



Katrin Schröder

„In der Küche gibt es nur eine Sprache“

Zu viele Köche verderben den Brei? Nicht an Oder und Neiße! Genuss wird groß geschrieben in Restaurants und Cafés entlang der deutsch-polnischen Grenze. Und dem, der nicht weiß, wo sich im Nachbarland der nächste gedeckte Tisch befindet, dem helfen Reiseführer und Internetprojekte auf die Sprünge. Im Trend sind auch Festivals, die das bewusste Genießen zum Erlebnis machen. DIALOG unternimmt einen kulinarischen Streifzug durch die Gastronomie im Grenzgebiet.

An diesem Herbstmorgen ist Miroslaw Golbiak spät dran – und trotzdem noch ziemlich erledigt. „Gestern haben wir 100 Gäste bei einer Konferenz im Muskauer Schlossvorwerk beköstigt und gleichzeitig 30 Personen auf der polnischen Seite, beim Treffen der Marschallin mit den Ortsvorstehern“, erklärt der Gastronom aus Łęknica/ Lugknitz entschuldigend. Gerade hat er einen mit Sahnetorte und Kuchen beladenen Handwagen bei seinen Angestellten im Schlosscafé im Neuen Schloss

des Muskauer Parks abgeliefert, nun braucht er selbst erst einmal einen Kaffee. Golbiak ist ein Grenzgänger – das betrifft nicht nur den Brückenschlag über die Neiße, von Polen nach Deutschland, sondern sein gesamtes Berufsleben. Der 46-Jährige ist gelernter Elektromonteur und arbeitete lange in der Glashütte von Łęknica, bevor er in den 1990er Jahren in den Handel einstieg, der auf dem Basar der Grenzstadt brummte. Als 1998 der Betrieb der Pizzeria im Kulturhaus ausge-

schrieben wurde, dachte Golbiak: „Ausprobieren schadet nicht“ – und gewann. Seitdem führt er mit seiner Frau zusammen das Lokal. Zugleich hat er einen Cateringservice für Feste und Feiern aller Art aufgebaut. In diesem Jahr expandiert er weiter: Im Februar eröffnete Golbiak eine Filialpizzeria in Lubsko/ Sommerfeld, im Juni übernahm er das Schlosscafé in Łęknica deutscher Nachbarstadt Bad Muskau. An den Sommerwochenenden hatten er und seine deutsch-polnische Belegschaft manchmal Mühe, mit dem Ansturm der Gäste fertig zu werden. Nun will er das Schlosscafé auch im Winter offenhalten, obwohl das Tourismuszentrum und die Pückler-Ausstellung nebenan seit Ende Oktober geschlossen sind. „Es ist ein Versuch“, meint Golbiak. Mit Konzerten will er das Café in der kalten Jahreszeit beleben. Falls trotzdem nicht genügend Besucher kommen, wird er eben die Türen schließen, bis das Frühjahr wiederkommt.

Beim Blick in die Speisekarte zeigt sich, ob es ein Gastwirt wirklich ernst mit der Grenzüberschreitung meint. Zweisprachigkeit ist mancherorts Pflicht, doch nicht überall ist man bereits so weit. Deshalb hat das deutsch-polnische Kooperationszentrum in Frankfurt/ Oder und Ślubice im vergangenen Jahr den örtlichen Gastwirten angeboten, ihre Menüfolge in die

Nachbarsprache übertragen zu lassen. „Eine Speisekarte in mehreren Sprachen signalisiert den Gästen aus der Nachbarstadt und von weiter her, dass sie willkommen sind“, stellt Katrin Becker vom Kooperationszentrum fest. Auch für das Image der Doppelstadt an der Oder sei die Zweisprachigkeit gut. Nachholbedarf gab es vor allem auf der deutschen Seite: Binnen weniger Tage meldeten sich fünf Frankfurter Gastwirte, die ihre Speisekarte ins Polnische übersetzen lassen wollten. In Ślubice hingegen scheint man bereits grenzüberschreitend gut aufgestellt zu sein: Nur eine Wirtin wollte ihre deutsche Speisekarte auf Fehler überprüfen lassen. Der Service kommt an bei den polnischen Gästen, heißt es etwa vonseiten des Frankfurter Hotels und Restaurants „Ramada“. Dort bewirbt man häufig polnische Reisegruppen oder ist Gastgeber für die Beratungen deutscher und polnischer Firmen. Im Ślubicer Bistro „Kabaret“ wiederum seien die deutschen Gäste klar in der Mehrheit, sagt Inhaberin Beata Brzozowska.

Wer etwas Neues kennen lernen will, der braucht dabei manchmal Hilfe. Das gilt auch für die Gastronomie und ist ein dankbares Thema grenzüberschreitender Projekte. Ganz neu ist der kulinarische Reiseführer, der Gäste zweisprachig durch das Mittlere Odertal begleitet. Das farbige, 24 Seiten starke Heft bietet in kompakter Form Informationen und Fotos über Restaurants und Cafés, Kneipen und Hotels, die eine Einkehr bei regionaler Küche an spannenden Orten versprechen. Entstanden ist es im Rahmen des Projektes „Die Oder für Touristen 2014“, welches sich die Entwicklung des Tourismus rund um den Fluss zum Ziel gesetzt hat. 22 Lokale zwischen Bytom Odrzański/ Beuthen an der Oder und Kostrzyn/ Küstrin, auf deutscher wie auf polnischer Seite, haben sich beteiligt. Reihum wurde getagt, an dem Reiseführer gearbeitet und das Menü der jeweiligen Gastgeber verkostet, erklärt Ewa Batko, Sprecherin der federführenden Gemeinde Nowa Sól/ Neusalz. Das Heft liegt nun in einer Auflage von 1000 Exemplaren in den beteiligten Lokalen aus, bald soll es auch auf der Internetseite der Stadt www.nowasol.pl zur Verfügung stehen.

Hilfe gibt es auch demnächst andernorts im Internet, allerdings für eine andere Region. „Via gustica“ heißt ein neues Projekt, das bis Ende 2013 den sächsisch-polnischen Grenzraum, Oberlausitz und Niederschlesien gemeinsam vermarkten will. Geplant ist eine Internetseite, die unter den beiden Adressen www.via-gustica.de oder www.via-gustica.pl Wege zum Genuss aufzeigt: „Geschmack oder Genuss

bezieht sich bei uns allerdings nicht nur aufs Essen“, erörtert Projektkoordinatorin Cornelia Franke von der Dresdner Agentur Sandstein Neue Medien, die die Via Gustica erdacht hat. Ihre Partner sind die Marketing-Gesellschaft Oberlausitz-Niederschlesien, die Niederschlesische Wirtschaftskammer und das Niederschlesische Beratungszentrum für die Landwirtschaft, gefördert wird das Projekt von der EU. Der Nutzer soll auf der neuen Homepage dreisprachige Informationen über die Region finden, neben Deutsch, Polnisch und Englisch soll irgendwann auch eine tschechische Version hinzukommen. Vorgestellt werden Sehenswürdigkeiten und Attraktionen der Region, ebenso regionale Produkte und Spezialitäten, aber auch Restaurants, Cafés, Hotels und Pensionen. „Das Ziel ist, eine Internetplattform zu schaffen, die tatsächlich grenzübergreifend funktio-

zeit suchen die Projektmitarbeiterinnen Anbieter, die sich kostenlos in die Datenbank eintragen lassen möchten. Die meisten reagieren „sehr positiv“, so Cornelia Franke. Andere, vor allem kleinere Betriebe mit wenig Interneterfahrung, müsse man erst überzeugen. Dass sich die Mühe lohnt, davon ist Iza Zielińska-Kalita überzeugt: „Manchmal muss man graben, um wahre Schätze zu finden.“

Für Wolfgang Schalow liegen diese Schätze in der Erde. „Wir haben hier draußen auf dem Land einen großen Vorsprung gegenüber den Berlinern, denn im Oderbruch haben wir alles. Was morgens aus der Erde geholt wird, kommt abends auf den Tisch“, bekundet der Gastwirt aus Marxdorf. Schalow betreibt dort in Schecherts Hof ein Restaurant, das vor allem Fisch und Wein, aber auch vieles andere bietet, was das Feinschmeckerherz begehrt.



Gorlitz / Zgorzelec, Vierradenmühle

Fot. Archiv

niert“, sagt Cornelia Franke. Neu ist, dass Interessenten Übernachtungen buchen und Produkte bestellen können. „Damit überwinden wir die Sprachbarriere“, erklärt Iza Zielińska-Kalita, die zusammen mit Cornelia Franke das Projekt Via Gustica betreut. Denn Deutsche müssen keine Scheu haben, in Polen anzurufen und eventuell nicht verstanden werden, ebenso können Polen problemlos in Deutschland buchen oder Informationen über den grenznahen Raum finden. „Im Internet sind häufig nur Glimmlichter vorhanden, Regionen, die man kennt“, fügt Cornelia Franke hinzu. Der ländliche Raum sei hingegen unterrepräsentiert und das gelte sowohl für die deutsche Oberlausitz als auch für das polnische Niederschlesien. Und weil das Landleben auch bei Städten *en vogue* sei, solle das Projekt die noch unentdeckte Region, die vor der Haustür liegt, bekannter machen und vermarkten. Der-

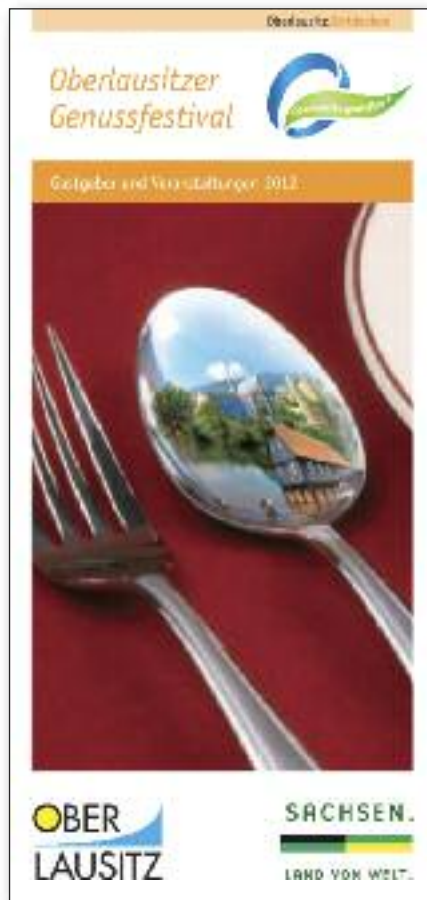
Bei Schecherts Hof kommt man nicht vorbei, man muss dorthin wollen: Die Straße, die von der B1 ins drei Kilometer entfernte Dorf führt, endet dort – die Oder ist nicht weit. Da muss sich ein Restaurantchef etwas einfallen lassen, um Gäste herzulocken – zum Beispiel mit den Entenwochen im November, als Alternative zur Martinsgans: „Schließlich kommen 90 Prozent aller deutschen Enten aus dem Oderbruch.“ Die Gäste kommen in Scharen und aus allen Richtungen, berichtet der Küchenchef: „Ich bin jedes Wochenende ausgebucht.“

Dazu beigetragen hat auch der Verein ODER Culinarium. Schalow war lange der Vorsitzende, musste dann aber kürzertreten, derzeit ist er einfaches Mitglied. Der Zusammenschluss entstand im März 2008 in der Folge eines EU-Projektes, das deutsche und polnische Köche zusammengebracht hat. Gemeinsam kochten sie öffentlichkeitswirksam für Politiker und pro-

minente Gäste. Wolfgang Schalow erinnert sich gern daran: „Es hat Spaß gemacht mit den Polen. In der Küche gibt es nur eine Sprache.“ Doch irgendwann war das Projekt zu Ende, Leiter und Koordinatoren gingen nach Hause. Um das Danach hatte sich niemand Gedanken gemacht. „Es ist nichts Nachhaltiges vorbereitet worden seitens der Projektleute“, gesteht Schalow heute. Um die Kontakte am Leben zu erhalten, gründete sich der Verein, doch das deutsch-polnische Miteinander scheiterte an der Sprachbarriere: „Das Problem ist immer: Man kann sich mit den anderen nicht unterhalten“, betont Schalow. Also mussten Dolmetscher her, für die aber niemand mehr Geld gab, auch die Satzung und der gesamte Schriftverkehr mussten zweisprachig sein – zu viel Aufwand für einen kleinen Verein. Unter den elf aktiven Mitgliedern sind keine Polen mehr, geblieben sind aber die Kontakte zu Erzeugern auf der anderen Oderseite: „Drüben wachsen auch keine Bananen oder Ananas, sondern das Gleiche wie bei uns“, meint Schalow. Und ODER Culinarium als Marke hat den beteiligten deutschen Gastwirten und Erzeugern geholfen, im eigenen Land populärer zu werden – durch gemeinsame Präsentationen bei der Grünen Woche oder durch Medienberichte. Daran wollen die Vereinsmitglieder festhalten. Durch das grenzübergreifende Projekt ist zumindest die eine Seite näher zusammengerückt, findet Wolfgang Schalow: „Der größte Erfolg war, dass wir uns dadurch auf der deutschen Seite alle mal kennen gelernt haben.“

Auf gute Nachbarschaft setzt Elżbieta Lech-Gotthardt. Die Wirtin der Piwnica Staramiejaska, zu Deutsch Dreiradenmühle, bewirte seit elf Jahren jede Menge hungrige Gäste in ihrem Lokal direkt an der Altstadtbrücke zwischen Görlitz und Zgorzelec. „60 Prozent von ihnen kommen aus Deutschland“, sagt sie. Die Unternehmerin hat mehrere Eisen im Feuer. Neben der Dreiradenmühle betreibt sie ein Restaurant im Dom Kołodzieja/ Stellmacherhaus, einem historischen Umgebendehaus, das sie aus dem inzwischen abgebagerten Wigancice/ Weigsdorf hat umsetzen lassen. Außerdem betreibt sie einen Cateringservice und beköstigt zum Beispiel die polnischen Konsulate in Deutschland. Als sie das Lokal an der Neiße eröffnete, war da noch keine Brücke, die Gegend am Flussufer gehörte zu den sozialen und baulichen Brennpunkten der polnischen Grenzstadt. Das Bild hat sich in den vergangenen Jahren radikal gewandelt. Die Zgorzelecer Neißeavorstadt putzt sich mit EU-Hilfe heraus, in den vergangenen vier Jahren ha-

ben an der neu gestalteten Uferpromenade acht Restaurants aufgemacht. Und gleich nebenan lässt ein millionenschwerer örtlicher Unternehmer ein neues Quartier errichten, das sich im Stil an die historische Bebauung anlehnt und neben Geschäften und Mietern weiteren Lokalen Raum bieten wird. Elżbieta Lech-Gotthardt sieht es gelassen: „Die Leute kommen her und jeder findet etwas passendes für sich. Ich war hier lange genug alleine.“ Auf der Karte stehen Pierogi, roter Barszcz und li-



tausche Zeppeline. Die einheimischen Spezialitäten sind vor allem bei den Deutschen beliebt: „Die Gäste wollen uns, Polen kennenlernen – wie wir aussehen, was wir essen“, schmunzelt Elżbieta Lech-Gotthardt. Sie selbst war schon lange nicht mehr in Deutschland essen. „Wenn ich in Görlitz bin, dann gehe ich eher ein gutes Weizenbier trinken, das gibt es bei uns nämlich nicht.“ Doch Magda Gessler, die bekannte Fernsehköchin, hat bei ihrem Besuch vor wenigen Monaten in den höchsten Tönen vom „kulinarischen Mut“ der Görlitzer Gastronomie geschwärmt.

Zur deutschen Seite hatte die Zgorzelecer Wirtin einen direkten Draht, als dort noch Dietmar Dörfer Chef der Vierradenmühle, direkt gegenüber am Görlitzer Ufer, war,

Dabei spricht sie kein Deutsch und er kein Polnisch. „Wir stehen über der Sprache. Wir verstehen uns einfach“, unterstreicht Lech-Gotthardt. Wenn sie etwas sage, lobt im Gegenzug Dietmar Dörfer seine Kollegin, dann werde das auch gemacht, ohne Wenn und Aber: „So eine Unternehmerin findet man selten.“ Gemeinsam haben die beiden manchen Coup durchgezogen – zum Beispiel die „Kulinarische Brücke“ im Sommer 2002, eine provisorische Holzbrücke mit langen Tafeln, die zur Hälfte von deutscher und polnischer Seite bewirtet wurden. „Die Leute saßen mit Müllermützen auf dem Kopf und haben zusammen gesungen“, erinnert sich Elżbieta Lech-Gotthardt mit leuchtenden Augen. Und dann der „Pieroggen-Schmuggel“, der die beiden überregional in die Medien und die polnische Restaurantchefin für zwölf Stunden in den Gewahrsam des polnischen Grenzschutzes brachte: Wer im polnischen Lokal deutsche Speisen bestellte oder umgekehrt, in der Görlitzer Vierradenmühle Lust auf Pierogi aus Zgorzelec verspürte, der bekam die Speisen in einem Korb geliefert, der an einem über die Neiße gespannten Seil gezogen wurde – bis der Grenzschutzkommandant einschritt.

„Was die uns rumgereicht haben! Bis in die New York Times haben wir es gebracht.“ Auch Dietmar Dörfer schwelgt gerne in Erinnerungen. Inzwischen ist der Wirt einige Kilometer nach Norden gezogen. In der Kulturmühle im Görlitzer Ortsteil Ludwigsdorf, nahe der Autobahn und dem Grenzübergang, bietet er das, was man heutzutage Erlebnisgastronomie nennt. Dörfer holt Musicalstars und Kabarettprofis aufs Dorf und bietet dazu ein gastliches Mahl sowie eine Führung durch die historische Mühle, die er zusammen mit seinem Sohn liebevoll restauriert hat. 95 Plätze hat das kleine Theater unter dem Dach, ganze Busreisesellschaften finden hier Platz – und sie kommen gerne, erzählt der 65-Jährige, der hier selbst noch als Müller gearbeitet hat. Dörfer hat schon viel unternommen in seinem Leben, die Ideen gehen ihm nicht aus. In der Mühle ist noch Platz für eine kleine Galerie, Anlegestellen für Bootstouristen will er schaffen. Für diese plant er mit Elżbieta Lech-Gotthardt und einer weiteren Mühlenwirtin aus Görlitz eine Mühlenroute. Gerade hat er einen polnischen Koch eingestellt, der Chef ist voll des Lobes für den jungen Angestellten: „Der Junge ist sehr kreativ.“ Wenn der Sommer kommt, kommen auch die Radler wieder, die Oder und Neiße abfahren. In seinem Biergarten stärken sich dann unter anderem zahlreiche Polen, auch bei den Kulturveranstaltungen sind regelmäßig

Gäste von östlich der Neiße. „Wir müssen individuell sein“, erkennt Dörfer – nur so kann man punkten bei Touristen. „Paris hat die Seine und Görlitz hat die Neiße. Diese wunderschöne Stadt ist einmalig.“

Auch anderswo wird Essen immer mehr zum Event, kulinarische Festivals liegen im Trend: Das Essen wird, fernab vom Alltag, zum Ereignis, ebenso das Kochen. Seit Jahren beweist dies zum Beispiel das Oberlausitzer Genussfestival. Erste Erfahrungen hat in diesem Jahr auch die Grenzstadt Bad Muskau gesammelt. Unter dem Motto „Der grüne Fürst bittet zu Tisch“ erlebte das Küchengartenfest im Muskauer Park im September seine Premiere. Das Motto „Hochwertig, regional, saisonal“ passe zum Parkschöpfer, fügt Organisatorin Anne Schierack ein: „Pücker war nicht nur ein grüner Fürst in der Gartengestaltung, sondern auch an der Tafel.“ Der große Küchengarten lieferte die Zutaten für die firstlichen Mähler, dieses Jahr wurde er wieder neu hergerichtet. Und die Speisefolgen, die Pücker notieren ließ, verraten: Des Fürsten Geschmack war abwechslungsreich, weltläufig und sehr anspruchsvoll. Damit bietet er genügend Anknüpfungspunkte von orientalischen Köstlichkeiten über die französische *Haute Cuisine* bis hin zu Spezialitäten aus der Region. Davon wollten viele kosten – rund 7.000 Besucher strömten in den Küchengarten, in dem es zeitweise kein Durchkommen mehr gab. Doch eins fehlte bei aller Vielfalt – die polnische Küche und polnischen Köche. Ein Manko, das 2013 behoben werden soll, verspricht Anne Schierack, zumal die Cottbuserin familiär bedingt ein Fan der schlesischen Küche ist. Auch Pücker war nicht nur Kosmopolit, sondern auch ein Fan der guten, alten Lausitzer Hausmannskost, verrät Anne Schierack: „Sein Leibgericht waren Bratkartoffeln.“

Katrin Schröder

Journalistin, Historikerin, lebt in Bad Muskau.



Fot. Archiv

Katrin Schröder

„Kuchnia zna tylko jeden język”

Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść? Nie nad Odrą i Nysą! W restauracjach i kawiarniach rozsianskich wzdłuż granicy do kwestii kulinarnych rozkoszy podchodzi się z całą powagą. A kto nie wie, gdzie w kraju sąsiada znajdzie najbliższy nakryty stół, temu pomogą przewodniki i projekty internetowe. W modzie są festiwale, podczas których świadoma konsumpcja zamienia się w przygodę. Magazyn DIALOG wybrał się na wycieczkę po gastronomii pogranicza.

Tego jesiennego poranka mieszkaniec Łęknicy, Mirosław Golbiak, jest spóźniony – a do tego wszystkiego jeszcze wykończony. „Wczoraj obsłużyliśmy stu gości na konferencji w Mużakowskim Folwarku Zamkowym i jednocześnie 30 osób po polskiej stronie, na spotkaniu pani marszałek z sołtysami”, wyjaśnia przepaszając. Przed chwilą podrzucił załadowany tortem z bitą śmietaną i ciastem wózek ręczny swoim pracownikom w kawiarni Nowego Zamku w Parku Mużakowskim, teraz marzy o wypiciu kawy. Golbiak jest człowiekiem pogranicza – i to nie tylko za sprawą integracji między Polską a Niemcami, prowadzącej przez most na Nysie, ale i w całym swoim życiu zawodowym. 46-letni Golbiak, z wykształcenia elektromonter, przez długi czas pracował w Hucie Szkła w Łęknicy, zanim w latach 90. zaczął się

zajmować handlem, kwitującym na bazarze przygranicznego miasta. Kiedy w 1998 roku ogłoszono przetarg na dzierżawę pizzerii w Ośrodku Kultury, Golbiak pomyślał, że „spróbować nie zaszkodzi” – i wygrał. Odtąd prowadzi lokal razem z żoną. Jednocześnie rozwinął serwis cateringowy, obsługuje wszelkiego rodzaju uroczystości. W tym roku ekspandował dalej: w lutym otworzył kolejną pizzerię w Lubsku, w czerwcu przejął kawiarnię zamkową w sąsiadującym z Łęknicą Mużakowie. W letnie weekendy Golbiak i jego polskoniemiecka załoga mieli niekiedy trudności z obsłużeniem natłoku gości. Teraz kawiarnia ma być otwarta podczas zimowych miesięcy, choć znajdujące się obok centrum turystyczne i wystawa o księciu Pücklerze są od października zamknięte. „To tylko próba”, mówi. W zimie kawiarnię

Fot. Archiv



Bad Muskau

mają ożywić koncerty. Jeśli mimo tego nie będzie wystarczającej liczby gości, kawiarnia do powrotu wiosny zamknie swe wrota.

Rzut oka na kartę dań wystarczy, żeby się dowiedzieć, czy właściciel danej restauracji „transgraniczność” bierze na serio. Dwujęzyczność jest gdzieś tam obojętnością, ale nie wszyscy są do niej przygotowani. Dlatego w zeszłym roku Słubicko-Frankfurckie Centrum Kooperacji zaproponowało miejscowym właścicielom lokali gastronomicznych przetłumaczenie ich jadłospisów na język sąsiada. „Wielojęzyczna karta dań sygnalizuje gościom nie tylko z sąsiedniego miasta, ale i tym z dalszych okolic, że są mile widziani”, wyjaśnia Katrin Becker z Centrum. Dwujęzyczność wpływa też dodatnio na wize-

runek podwójnego miasta nad Odrą. Przede wszystkim niemiecka strona wyraziła chęć nadrobienia zaległości – w przeciągu kilku dni zgłosiło się pięciu frankfurckich restauratorów, którzy chcieli przetłumaczyć swoje karty dań na język polski. Natomiast sytuacja transgraniczności w Słubicach zdaje się być uregulowana – znalazła się tylko jedna zainteresowana osoba, która chciała sprawdzić, czy w tłumaczeniu jej menu nie ma błędów. Pomysł podoba się polskim gościom, jak informuje frankfurcki hotel i restauracja Ramada, który często podejmuje polskie grupy wycieczkowe i obsługuje narady polskich i niemieckich firm. Z kolei w słubickim bistro Kabaret to niemieccy goście stanowią zdecydowaną większość, mówi jego właścicielka Beata Brzozowska.

Jeśli ktoś chce poznać coś nowego, to czasami potrzebna mu pomoc. Dotyczy to również gastronomii, która stała się popularnym tematem ponadgranicznych projektów. Nowością jest dwujęzyczny przewodnik kulinarny, towarzyszący gościom w Dolinie Środkowej Odry. Kolorowa, licząca 24 strony broszura w zwartej formie oferuje informacje i zdjęcia restauracji, kawiarni, lokali i hoteli, obiecujących relaks przy jednoczesnym delektowaniu się regionalnymi potrawami. Powstała w ramach projektu „Odra dla turystów 2014”, który obrał sobie za cel ożywienie turystyki na terenie nadodrzańskim. W projekcie udział wzięły 22 lokale z Polski i Niemiec, położone między Bytomiem Odrzańskim a Kostrzynem. „Wspólnie obradowano, pracowano nad przewodnikiem i próbowano menu poszczególnych gospodarzy”, wyjaśnia Ewa Batko, rzeczniczka stojącej na czele projektu gminy Nowa Sól. Broszura została wyłożona w nakładzie 1000 egzemplarzy w lokalach objętych projektem, a już niedługo zostanie również udostępniona na stronie internetowej miasta (www.nowasol.pl).

Zainteresowani mogą też liczyć na internetową pomoc w innym miejscu, aczkolwiek chodzi już o inny region. Zadaniem nowego projektu, noszącego tytuł „Via gustica” i trwającego do końca 2013 roku, jest promocja pogranicza polsko-sa- ksońskiego, Łużyc Górnych i Dolnego Śląska. Planowana jest strona internetowa, która pod dwoma adresami: www.via-gustica.de oraz www.via-gustica.pl miałyby wskazywać drogę do rozkoszy podniebienia. „Smak czy delektowanie się nie odnosi się jednak wyłącznie do jedzenia”, podkreśla Cornelia Franke, koordynator projektu z drezdeńskiej agencji Sandstein Neue Medien i pomysłodawczyni Via gustica. Partnerzy agencji to Spółka Promocji Górnych Łużyc – Dolnego Śląska, Dolnośląska Izba Gospodarcza oraz Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego; finansowo projekt wspiera Unia Europejska. Na użytkowników nowego portalu mają czekać trójjęzyczne informacje dotyczące regionu, a obok niemieckiej, polskiej i angielskiej wersji w przyszłości ma się również pojawić wersja w języku czeskim. Portal zaprezentuje zabytki i atrakcje regionu, regionalne produkty i potrawy, ale również restauracje, kawiarnie, hotele i pensjonaty. „Celem jest stworzenie platformy internetowej, która rzeczywiście funkcjonowałaby ponad granicami”, mówi Cornelia Franke. Nowością jest możliwość zarezerwowania hotelu i zamawiania produktów przez zainteresowanych. „W ten sposób pokonujemy barierę językową”,

Fot. Archiv



Bad Muskau

wyjaśnia Iza Zielińska-Kalita, która razem z Cornelią Franke koordynuje projekt Via gustica. Niemcy nie muszą się obawiać, że jeśli zadzwonią do Polski, być może nikt ich nie zrozumie i na odwrót – Polacy bez problemów mogą dokonać rezerwacji w Niemczech lub zdobyć informacje na temat terenu przygranicznego. „W internecie najczęściej można znaleźć informacje dotyczące jedynie najbardziej atrakcyjnych regionów, czyli tych, które już się zna”, mówi Cornelia Franke. Natomiast obszary wiejskie są w internecie rzadkością, a dotyczy to zarówno niemieckich Łużyc Górnych, jak i polskiego Dolnego Śląska. A ponieważ życie wiejskie jest w modzie również u mieszkańców miast, projekt ma pomóc „zaprezentować i promować nieodkryty jeszcze region, leżący tuż obok”. Obecnie pracownicy projektu szukają oferentów, którzy chcieliby nieodpłatnie wpisać się do bazy danych. W większości przypadków reakcje są „bardzo pozytywne”, mówi Cornelia Franke. Pozostałe, mniejsze firmy, zwłaszcza te z niewielkim doświadczeniem w dziedzinie internetu, należy jeszcze przekonać. Iza Zielińska-Kalita jest pewna, że ten trud się opłaca: „Czasem trzeba kopać, żeby znaleźć prawdziwe skarby”.

Zdaniem Wolfganga Schalowa skarby te leżą pod ziemią. „My, na wsi, mamy wielką przewagę w stosunku do berlińczyków, ponieważ w Kotlinie Freienwaldzkiej mamy wszystko. To, co rano wykopimy z ziemi, wieczorem ląduje na stole”, mówi restaurator z Marxdorf bei Seelow. Schalow prowadzi restaurację w Schechert's Hof, oferującą głównie ryby i wino, ale też i inne potrawy, które radują serce smakoszy. Do Schechert's Hof nie trafia się przypadkowo, klienci muszą chcieć tam dojechać: droga do wsi, leżącej trzy kilometry od autostrady B1, tam się kończy, stąd do Odry już niedaleko. Dlatego szef restauracji musi coś wymyślić, aby przyciągnąć gości – na przykład Tydzień Kaczki w listopadzie, jako alternatywę jedzenia gęsi w Dniu Świętego Marcina. „W końcu 90 procent wszystkich niemieckich kaczek pochodzi z Kotliny Freienwaldzkiej. Goście przybywają tłumnie, i to ze wszystkich stron – opowiada szef kuchni. – Każdy weekend jest wyprzedany”.

Do powodzenia restauracji przyczyniło się również Stowarzyszenie ODER Culinarium. Schalow długo pełnił w nim funkcję przewodniczącego, musiał jednak przystopować, dlatego obecnie jest zwykłym członkiem. Związek powstał w marcu 2008 roku w wyniku projektu Unii Europejskiej, który połączył polskich i niemiec-

kich kucharzy, gotujących wspólnie w celu promocji regionu. Wolfgang Schalow chętnie wspomina ten czas: „Praca z Polakami sprawiała wszystkim dużą przyjemność. Kuchnia zna bowiem tylko jeden język”. Ale projekt w pewnym momencie dobiegł końca, prowadzący i koordynatorzy wrócili do domów. Nad tym, co będzie potem, nikt się nie zastanowił. „Ludzie zajmujący się projektem nie przygotowali nic długofalowego”, mówi dziś Schalow. Założono stowarzyszenie, żeby utrzymać kontakty, ale spotkania polsko-niemieckie udaremniła bariera językowa. „Problem polega na tym, że nie można z innymi porozmawiać”, wyjaśnia Schalow. Potrzebowano

miejskiej (Dreiradenmühle) w swoim lokalu, położonym przy Moście Staromiejskim łączącym Görlitz ze Zgorzelcem, od jedenastu lat karmi zgłodniałych gości. „60 procent z nich to klienci z Niemiec”, mówi. Biznesmenka ma w zanadru także inne atuty. Oprócz Piwnicy Staromiejskiej prowadzi restaurację w Zagrodzie Kołodzieja, historycznym domu przystupowym, który kazała przenieść z w międzyczasie zlikwidowanej przez kopalnię wsi Wigancice. Poza tym prowadzi serwis cateringowy, zaopatrując na przykład polskie konsulaty na terenie Niemiec. Kiedy Lech-Gotthardt otwierała lokal nad Nysą, nie było tam jeszcze mostu, a nadbrzeże sta-



Görlitz / Zgorzelec. Piwnica staromiejska

Fot. Archiv

tłumaczy, ale na nich nikt już nie dawał pieniędzy; także statut i cała korespondencja musiały być w obu językach – za dużo zachodu na tak małe stowarzyszenie. Wśród jedenastu aktywnych członków nie ma już więc Polaków, pozostały jednak kontakty z producentami po drugiej stronie Odry. „Tam też nie rosną banany czy ananasy, tylko to samo, co u nas”, mówi Schalow. ODER Culinarium, jako marka, pomogła uczestniczącym w projekcie niemieckim właścicielom restauracji i producentom zdobyć popularność we własnym kraju – dzięki wspólnym prezentacjom na targach Grüne Woche czy informacjom w mediach. Ten sukces członkowie stowarzyszenia chcą utrzymać. Projekt transgraniczny zjednoczył przynajmniej jedną stronę, uważa Wolfgang Schalow: „Największym sukcesem projektu było to, że dzięki niemu poznali się oferenci po niemieckiej stronie”.

Na dobre sąsiedztwo stawia Elżbieta Lech-Gotthardt. Szefowa Piwnicy Staro-

nowiło socjalny i architektoniczny problem tego miasta. Jednak w ostatnich latach oblicze tej okolicy radykalnie się zmieniło. Przedmieście Nyskie w Zgorzelcu pięknieje dzięki pomocy UE, w przeciagu ostatnich czterech lat przy nowo zaprojektowanej czeremadzie nad rzeką powstało osiem restauracji. A zaraz obok miejscowy przedsiębiorca-milioner buduje nowy kwartał w stylu historycznej zabudowy, stwarzający miejsce nie tylko sklepom i lokatorom, ale też nowym lokalom. Elżbieta Lech-Gotthardt przyjmuje to ze spokojem: „Ludzie nas odwiedzają i każdy znajduje coś dla siebie. Wystarczająco długo byłam tu już sama...”. W karcie dań są pierogi, barszcz czerwonny i litewskie cepeliny. Potrawy regionalne cieszą się powodzeniem, zwłaszcza u Niemców. „Goście chcą poznać nas, Polaków – jak wyglądamy i co jemy”, mówi. Ona sama już dawno nie jadła nic w Niemczech. „Jak jestem w Görlitz, to raczej idę się napić dobrego piwa pszenicznego,

bo właśnie tego u nas nie ma”. A przecież przed paroma miesiącami Magda Gessler, restauratorka znana również z mediów, podczas swojej wizyty mówiła w samych superlatywach o „kulinarniej odwadze” gastronomii w Görlitz.

Z niemiecką stroną Elżbieta Lech-Gotthardt miała bezpośrednie kontakty, kiedy szefem zajazdu Vierradenmühle (Młyn czterokołowy), położonego naprzeciwko, po drugiej stronie rzeki, był jeszcze Dietmar Dörfer. Przy czym ona nie zna niemieckiego, a on polskiego. „Jesteśmy ponad językiem. Po prostu się rozumiemy”, mówi szefowa Piwnicy Staromiejskiej. Jak ona coś powie – Dietmar Dörfer chwali swoją koleżankę po fachu – natychmiast jest to robione, bez dyskusji: „Taką obrotną biz-

Dieter Dörfer równie chętnie oddaje się wspomnieniom. W międzyczasie szef Vierradenmühle przeniósł się parę kilometrów na północ. W Kulturmühle w görlitzkiej dzielnicy Ludwigsdorf, niedaleko autostrady i przejścia granicznego, oferuje swoim gościom to, co dziś nazywa się gastronomią przeżyć. Dörfer sprowadza gwiazdy musicali i profesjonalnych artystów kabaretowych do wsi, oferując do tego wspaniałe posiłki oraz oprowadzanie po historycznym młynie, który razem z synem starannie wyremontował. Mały teatr pod dachem dysponuje 95 miejscami, autokary pełne pasażerów znajdują tutaj miejsce – a przyjeżdżają chętnie, opowiada 65-latek, który pracował tu niegdyś jeszcze jako młynarz. Dörfer w swoim ży-

niem, w modzie są festiwale kulinarne. Konsumpcja – wyzwolona od codzienności – staje się przeżyciem, podobnie jak gotowanie. Od lat udowadnia to na przykład Górnołużycki Festiwal Przymaków. Pierwsze doświadczenia w tym zakresie zebrało w tym roku przygraniczne miasto Mużaków. „Zielony książę prosi do stołu” to tytuł kulinarnego przyjęcia w ogrodzie kuchennym, które we wrześniu tego roku miało swoją premierę w Parku Mużakowskim. Zdaniem organizatorki, Anne Schierack, motto „Wysoka jakość, regionalność, sezonowość” pasuje do założyciela parku: „Pückler był nie tylko zielonym księciem w zakładaniu ogrodów, ale również przy stole”. Duży ogród kuchenny, który dostarczał składników do książęcych posiłków, został w tym roku odnowiony. A jadłospis, który Pückler polecił zanotować, pokazuje, że zmysł smaku księcia był różnicowany, obyły w świecie i wyrafinowany. Stąd daje on wiele punktów zaczepienia – od orientalnych przysmaków, przez francuską *haute cuisine*, po specjalności regionalne. Tego wielu chciało spróbować – siedem tysięcy odwiedzających napařło na ogród kuchenny, miejscami nie dało się już przecisnąć. Ale przy całej tej różnorodności jednej rzeczy zabrakło – polskiej kuchni i polskich kucharzy. Błąd, który w 2013 roku ma zostać naprawiony – obiecuje pochodząca z Chociebuża Anne Schierack, zwłaszcza że ze względów rodzinnych jest fanką śląskiej kuchni. Również Pückler był nie tylko kosmopolitą, ale fanem starego, dobrego łużyckiego jedzenia domowego, przyznaje Anne Schierack. „Jego ulubioną potrawą były smażone ziemniaki”.

Z niemieckiego przełożyła Monika Satizabal Niemeyer

Katrin Schröder
dziennikarka, historyk, mieszka w Bad Muskau.

Fot. Katrin Becker



Zweisprachige Speisekarte / dwujęzyczna karta dań

nesmenkę spotyka się rzadko”. Wspólnie dokonali niejednego wyczynu, na przykład latem 2002 roku zorganizowali Most Kulinarny, prowizoryczny drewniany most z długimi stołami, które pół na pół przejęli Niemcy i Polacy, by ugościć klientów. „Ludzie siedzieli w czapkach młynarskich na głowie i razem śpiewali”, z blaskiem w oczach wspomina Elżbieta Lech-Gotthardt. I szmugiel pierogów, dzięki któremu oboje znaleźli się w ogólnokrajowych mediach, a ona na dwanaście godzin w areszcie polskich Służb Ochrony Pogranicza. Powód był taki: jeśli ktoś w polskim lokalu zamawiał niemieckie potrawy lub na odwrót – kiedy w Vierradenmühle w Görlitz kogoś naszła ochota na pierogi ze Zgorzelca – otrzymywał zamówioną potrawę w koszyku, który przeciągano na linie nad Nysą. Do czasu interwencji komendanta Ochrony Pogranicza. „Gdzie o tym nie pisan! Do-staliśmy się nawet do ‘New York Timesa’”.

ci zrobił już dużo, a pomysłów mu nie brakuje. W młynie jest jeszcze miejsce na małą galerię, chce też przygotować przystań dla turystów wodnych. To dla nich, razem z Elżbietą Lech-Gotthardt i jeszcze jedną właścicielką młyna z Görlitz, planuje trasę wycieczek po młynach. Właśnie zatrudnił polskiego kucharza i bardzo sobie chwali młodego pracownika: „Chłopiec jest bardzo kreatywny”. Z nadejściem lata powrócą też rowerzyści, jeżdżący wzdłuż Odry i Nysy. W ogródku piwnym Dörfera posila się wówczas między innymi dużo Polaków, również w imprezach kulturalnych regularnie biorą udział goście ze wschodniej strony Nysy. „Musimy być oryginalni – wyjaśnia Dörfer. – Tylko w ten sposób można zdobyć punkty u turystów. Paryż ma Sekwanę, a Görlitz swoją Nysę. To piękne miasto jest wyjątkowe”.

Również w innych zakątkach regionu jedzenie coraz bardziej staje się wydarze-