DIALOG

Deutsch-Polnisches Magazin Magazyn Polsko-Niemiecki

www.dialogonline.org www.dpg-bundesverband.de Nr. /nr 102 (2012–2013) Preis 5 €/cena 12 zł (w tym 5% VAT)

Kulinarische Kultur • Kultura kulinarna

Deutsche und polnische Küche • Polska i niemiecka kuchnia

DIALOG • Deutsch-Polnisches Magazin • Magazyn Polsko-Niemiecki

Nr. • nr 102 (2012–2013), XXV. Jahrgang • rocznik XXV, Umschlag • okładka: Wiesław Smętek

Herausgeber • wydawca: Deutsch-Polnische Gesellschaft Bundesverband, www.dpg-bundesverband.de
Partner in Polen • partner w Polsce „Przegląd Polityczny" • www.przegladpolityczny.pl • Facebook: DIALOG Deutsch -Polnisches Magazin

Basil Kerski
Chefredakteur / redaktor naczelny

Editorial

„Die Entdeckung einer neuen Speise fördert das Glück der Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Sterns." Dieser geniale Aphorismus des französischen Schriftstellers und Gourmets Anthèlme Brillat-Savarin beschreibt treffend die Bedeutung der kulinarischen Kultur – sowohl ihren Einfluss auf das Wohlempfinden von Individuen und als auch auf die Förderung des Gemeinschaftsgefühls zwischen den Menschen. Eine kulinarisch unterentwickelte Gesellschaft ist nicht nur arm an sinnlichen Erfahrungen, sie tendiert auch zur Verschlossenheit. Kulinarische Offenheit fördert hingegen die Kultur der Begegnung, des Dialogs. Für den Warschauer Koch Wojciech Modest Amaro dient das gemeinsame Mahl vor allem dem Gespräch, dem Austausch der Erfahrungen. „Es geht ja schließlich nicht nur darum, etwas zu essen, sondern auch etwas zu erfahren", unterstreicht Amaro in einem Gespräch mit der Schriftstellerin Agnieszka Drotkiewicz. Das Interview mit Amaro eröffnet einen umfangreichen Themenblock über die deutsche und polnische Küche in der neuen Ausgabe unseres Magazins. Die Bedeutung der Kochkunst für die Kommunikation zwischen den Menschen vergleicht Amaro mit der der Sprache. Der Warschauer Star-Koch zählt zu den Erneuerern der polnischen Kochkultur, die durch den letzten Weltkrieg und die kommunistische Mangelwirtschaft zerstört wurde. Wie ein Kulturhistoriker rekonstruiert Amaro verschüttete Traditionen, um anschließend als Künstler traditionelle Rezepte mit modernem, kulinarischem Wissen zusammenzuführen. Meisterküche wie Wojciech Modest Amaro haben eine Renaissance der kulinarischen Kultur Polens bewirkt, die zwar noch nicht alle Familien und Lokale erreicht hat, doch ein Bild vermittelt von den neuen Ambitionen und Sensibilitäten vieler Polen. Eine ähnliche Renaissance hat die deutsche kulinarische Kultur vor allem in den letzten drei Jahrzehnten dank des breiten Wohlstands erfahren können. Die neue kulinarische Aufgeschlossenheit der Deutschen hat nicht nur zu neuen Einflüssen südeuropäischer und exotischer Kulturen auf die deutsche Gastronomie geführt, sondern auch die regionalen Traditionen gestärkt. Die deutsche Kultur ist damit vielfältiger und attraktiver geworden. Wir hoffen, dass die Lektüre der im neuen DIALOG vorgestellten Texte Ihnen viel Freude bereitet, Sie zu neuen kulinarischen Abenteuern und damit zu Initiativen der Versöhnung inspiriert – denn wie Sie wissen, „man könnte nach einem guten Essen jedem vergeben, selbst seinen eigenen Verwandten" (Oscar Wilde).

Od redakcji

„Odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości niż odkrycie nowej gwiazdy". Ten wspaniały aforyzm francuskiego pisarza i smakosza Anthèlme'a Brillata-Savarina trafnie opisuje znaczenie kultury kulinarmej – zarówno jej wpływ na samopoczucie jednostek, jak i na poczucie wspólnoty między ludźmi. Zacofane kulinarnie społeczeństwo jest pozbawione nie tylko zmysłowych przeżyć, ma również skłonność do zamykania się w sobie. Z kolei kulinarna otwartość wspiera kulturę spotkania i dialogu. Dla warszawskiego szefa kuchni Wojciecha Modesta Amaro wspólny posiłek służy przede wszystkim rozmowie, wymianie doświadczeń. „Nie chodzi przecież tylko o to, żeby coś zjeść, ale aby czegoś się dowiedzieć" – podkreśla w rozmowie z pisarką Agnieszką Drotkiewicz. Wywiad z Amaro otwiera w nowym wydaniu naszego magazynu obszerny blok na temat polskiej i niemieckiej kuchni. Znaczenie sztuki gotowania dla komunikacji międzyludzkiej Amaro porównuje ze znaczeniem języka. Warszawski mistrz kuchni należy do odnowicieli polskiej kultury kulinarnej, zniszczonej w wyniku II wojny światowej, a potem centralnie planowanej gospodarki komunistycznej. Niczym historyk kultury rekonstruuje zapomniane tradycje, by w roli artysty połączyć tradycyjne przepisy z nowoczesną wiedzą kulinarną. Gwiazdy kuchni jak Wojciech Modest Amaro przyczyniły się do renesansu polskiej kultury kulinarnej. I choć nie dotarł on jeszcze do wszystkich domów i lokali gastronomicznych, to jednak odzwierciedla nowe ambicje i wrażliwość wielu Polaków. Podobnego renesansu doświadczyła niemiecka kultura kulinarna, przede wszystkim w ostatnich trzech dekadach, dzięki ogólnemu dobrobytowi. Owo nowe kulinarne otwarcie Niemców doprowadziło nie tylko do wpływu kultur południowoeuropejskich i egzotycznych na niemiecką gastronomię, ale utrwaliło też tradycje regionalne. Niemiecka kultura stała się przez to różnorodna i bardziej atrakcyjna. Mamy nadzieję, że lektura tekstów, prezentowanych w niniejszym wydaniu DIALOG-u, sprawi Państwu przyjemność i zainspiruje do nowych kulinarnych przygód i związanych z nimi inicjatyw pojednania – bo jak Państwo wiedzą, „po dobrym obiedzie nie ma się pretensji do nikogo – nawet do własnej rodziny" (Oscar Wilde).

Agencja Gazeta

Timothy Garton Ash: Die Krise Europas 9
Timothy Garton Ash: Kryzys Europy 19
Kulinarische Kultur • Deutsche und polnische Küche 28
Kultura kulinarna • Kuchnia polska i niemiecka 28

PANORAMA

Deutsch-polnisches Panorama 4
Panorama polsko-niemiecka 4

EUROPA / EUROPA

Timothy Garton Ash
Essay: Die Krise Europas 9
Esej: Kryzys Europy 19

KULINARISCHE KULTUR / KULTURA KULINARNA

Polnische Küche des 21. Jahrhunderts
DIALOG-Gespräch mit Wojciech Modest Amaro 29
Polska kuchnia XXI wieku
Rozmowa DIALOG-u z Wojciechem Modestem Amaro 32

Dorota Masłowska
Kolumne: Die Küche meiner Großmutter 36
Felieton: Kuchnia mojej babci 37

Dorota Danielewicz
Nelas Bigos: Aniela Rubinsteins Kochkünste 39
Bigos Neli: Sztuka gotowania Anieli Rubinstein 43

Aniela Rubinstein
Rezept: Der traditionelle Bigos 39
Recepta: Tradycyjny bigos 43

Adam Gusowski / Piotr Mordel
Club der Polnischen Versager: Das Bigos-Geheimnis 45
Klub Polskich Nieudaczników: Tajemnica bigosu 45

Dorota Danielewicz
Auf deutschen Tischen: Eine kulinarische
Reise durch Zeit und Raum 46
Na niemieckich stołach: Kulinarna podróż w czasie i przestrzeni ... 56

Birgit Albrecht
Marlene Dietrich: Weltstar in der Küche 65
Marlena Dietrich: Światowa gwiazda w kuchni 67

Marlene Dietrich
Küchentipps: Das ABC meines Lebens 65
Kuchenne porady: ABC mojego życia 68

Manfred Kriener
Gesundes Essen: Bio-Boom in Deutschland 69
Zdrowa żywność: Boom produktów ekologicznych w Niemczech .. 72

Katrin Schröder
Reportage: Eine kulinarische Reise
im deutsch-polnischen Grenzgebiet 74
Reportaż: Podróż kulinarna po pograniczu polsko-niemieckim .. 77

DIALOG-PREIS / NAGRODA DIALOGU

Artur Becker
Meine kleine Familie: Ein literarisches Autoporträt 82
Moja mała rodzina: Literacki autoportret 84

DIALOG

Christian Schröter

DIALOG-PREIS 2012 82
Nagroda DIALOGU 2012 82

Erardo Rautenberg
Frühling im Herbst: Konrad Vanjas deutsch-polnische Projekte ... 85
Wiosna jesienią: Polsko-niemieckie projekty Konrada Vanji 87

Konrad Vanja
Kulturelle Zusammenarbeit: Auszüge aus der Rede 88
Współpraca kulturalna: Fragmenty wystąpienia 89

Frank Bürger
Hambach 2012: Kongress der Deutsch-Polnischen Gesellschaften 90
Hambach 2012: Kongres Towarzystw Niemiecko-Polskich 91

WIRTSCHAFT / GOSPODARKA

Ein Polnischer Investor in Deutschland
DIALOG-Gespräch mit Wiesław Milkiewicz, dem Geschäftsführer der ORLEN Deutschland GmbH 92

Polski inwestor w Niemczech
Rozmowa DIALOG-u z Wiesławem Milkiewiczem, prezesem ORLEN-u Deutschland 93

ERINNERUNG / WSPOMNIENIE

Stefan Chwin
Kulturbotschafter: Abschied von Albrecht Lempp 95
Ambasador kultury: Pożegnanie Albrechta Lemppa 97

Unsere Partnerredaktion in Polen • Nasz partner w Polsce

PRZEGLĄD POLITYCZNY

„Przegląd Polityczny" – magazyn intelektualny. Od początku naszego istnienia zajmujemy się najszerzej pojętą sferą publiczną. Jesteśmy jednym z ostatnich czasopism „drugiego obiegu", wydawanym nieprzerwanie od pierwszej połowy lat osiemdziesiątych (pierwszy numer ukazał się w 1983 r.). Wspólnym elementem łączącym ogłaszane u nas publikacje jest krytyczny osąd rzeczywistości. Konsekwentnie rozwijając formułę magazynu intelektualnego, „Przegląd Polityczny" stał się jednym z najważniejszych czasopism w kraju – pismem intelektualnego „centrum".

www.przegladpolityczny.pl

Auswärtiges Amt

FUNDACJA WSPÓŁPRACY POLSKO-NIEMIECKIEJ
STIFTUNG FÜR DEUTSCH-POLNISCHE ZUSAMMENARBEIT

Dem Auswärtigen Amt und der Stiftung für Deutsch-Polnische Zusammenarbeit möchten wir für die Finanzierung dieser DIALOG-Ausgabe ganz herzlich danken. * *Za finansowe wsparcie niniejszego numeru DIALOG-u serdecznie dziękujemy Ministerstwu Spraw Zagranicznych RFN i Fundacji Współpracy Polsko-Niemieckiej.*

PANORAMA

Wettbewerb um den Bau der polnischen Botschaft in Berlin entschieden • Am 27. November wurde in Warschau der Wettbewerb zum architektonischen Konzept für das Botschaftsgebäude der Republik Polen in Berlin abgeschlossen. Die Jury kürte das Projekt des Büros Jems Architekten für seinen „interessanten, dem Charakter und dem Prestige des Ortes entsprechenden Vorschlag, das Botschaftsgebäude in den Raumkontext zu integrieren". Gewürdigt wurde die Raumstruktur des Botschaftsgebäudes, die – wie es in der Begründung hieß – „ihre eigene, attraktive und sichere kleine Welt schaffe, deren Mittelpunkt Innenhöfe bilden und die zugleich besucherfreundlich" sei. Das Außenministerium sieht vor, dass der Bau der neuen Botschaft ca. 40 Millionen Euro kosten wird. Gegen Ende 2013 soll durch ein Ausschreibungsverfahren ein Bauunternehmen mit der Investition beauftragt werden, gleichzeitig wird mit dem Abriss des alten Gebäudes Unter den Linden 70-72 begonnen. Gemäß Expertenschätzungen wird der Bau der neuen Botschaft zwei Jahre dauern.

Rozstrzygnięto konkurs na budynek Ambasady RP w Berlinie • 27 listopada br. w Warszawie rozstrzygnięto konkurs na koncepcję architektoniczną budynku ambasady RP w Berlinie. Zwyciężył projekt pracowni Jems Architekci, który został doceniony przez sąd konkursowy za „interesującą, odpowiednią do charakteru obiektu i rangi miejsca propozycję wkomponowania budynku ambasady w kontekst miejsca". Uznanie zyskała zaproponowana struktura przestrzenna budynku ambasady, która – jak napisano w uzasadnieniu werdyktu – „stwarza swój własny, atrakcyjny i bezpieczny mikroświat, skupiony wokół wewnętrznych dziedzińców, a przy tym przyjazny dla gościa". Ministerstwo Spraw Zagranicznych przewiduje, że budowa nowej ambasady będzie kosztować około 40 mln euro. Pod koniec 2013 r. w drodze przetargu ma zostać wyłoniony wykonawca inwestycji i wówczas przy Unter den Linden 70–72 rozpocznie się wyburzanie starego budynku. Według analiz specjalistów budowa nowej ambasady potrwa dwa lata.

Deutsch-polnische Regierungskonsultationen • Am 14. November fanden erneut die deutsch-polnischen Regierungskonsultationen in Berlin unter Führung von Premierminister Donald Tusk und Bundeskanzlerin Angela Merkel statt. In ihren Gesprächen konzentrierten sich die Regierungschefs auf europäische Themen, darunter auf Verhandlungen über mehrjährige Finanzrahmen der EU. Polens und Deutschlands Außenminister sprachen über die Situation in der Ukraine nach den Wahlen vom 28. Oktober, die Beziehungen zwischen der EU und Russland sowie über die Förderung der Östlichen Partnerschaft. Während der Gespräche wurden die in den Jubiläumsdokumenten beschlossenen Ziele und deren Verwirklichung resümiert: die Erklärung und das Programm der Zusammenarbeit, welche 2011 beschlossen wurden. Des Weiteren wurden ein Vertrag über die Zusammenarbeit im Bereich des Eisenbahnverkehrs, eine gemeinsame Erklärung beider Regierungen über die Unterstützung der Internationalen Jugendbegegnungsstätte der Stiftung Kreisau für Europäische Verständigung sowie ein Änderungsabkommen zur Deutsch-Polnischen Wissenschaftsstiftung unterzeichnet. Die deutsch-polnischen Regierungskonsultationen finden seit 1997 abwechselnd in Polen und Deutschland statt und sind die treibende Kraft der deutsch-polnischen Kontakte auf Regierungsebene.

Polsko-niemieckie konsultacje międzyrządowe • 14 listopada br. w Berlinie odbyły się kolejne polsko-niemieckie konsultacje międzyrządowe pod przewodnictwem premiera Donalda Tuska oraz kanclerz Angeli Merkel. Rozmowy szefów rządów koncentrowały się na kwestiach europejskich, m.in. negocjacjach wieloletnich ram finansowych UE. Ministrowie spraw zagranicznych Polski i Niemiec rozmawiali o sytuacji na Ukrainie po wyborach 28 października br., stosunkach między UE a Federacją Rosyjską oraz rozwoju Partnerstwa Wschodniego. Konsultacje poświęcone były również podsumowaniu realizacji postanowień zawartych w dokumentach jubileuszowych: deklaracji oraz programu współpracy, przyjętych w 2011 r. W trakcie konsultacji międzyrządowych podpisano umowy o współpracy w dziedzinie komunikacji kolejowej, oświadczenie obu rządów w sprawie wsparcia Fundacji „Krzyżowa" dla Porozumienia Europejskiego oraz umowy między rządem RP a rządem RFN o zmianie umowy o współpracy w ramach Polsko-Niemieckiej Fundacji na rzecz Nauki. Konsultacje odbywają się od 1997 r. na przemian w Polsce i Republice Federalnej, i stanowią główny mechanizm polsko-niemieckich kontaktów na szczeblu rządowym.

Polen Gastgeber der UN-Klimakonferenz 2013 • Polen wurde zum Gastgeber der kommenden UN-Klimakonferenz ausgewählt, die Ende November/ Anfang Dezember 2013 stattfinden wird, teilte das polnische Umweltministerium mit. Polens Kandidatur wurde während der diesjährigen Konferenz in Doha, Katar, positiv aufgenommen. Die UN-Klimakonferenzen sind jährliche globale Gipfel, bei denen über klimapolitische Fragen verhandelt wird. Polen hat bereits zuvor eine UN-Klimakonferenz organisiert. 2008 waren mehr als 10.000 Personen zu Gast in Posen, darunter Vertreter von Nichtregierungsorganisationen und knapp 190 Delegierte aus Staaten der Vereinten Nationen.

Polska gospodarzem szczytu klimatycznego ONZ w 2013 • Polska została wybrana gospodarzem kolejnego szczytu klimatycznego ONZ, który odbędzie się na przełomie listopada i grudnia 2013 r. – poinformowało Ministerstwo Środowiska. Kandydatura Polski została przyjęta pozytywnie podczas tegorocznej konferencji w Dausze w Katarze. Konferencje klimatyczne ONZ to doroczne globalne szczyty, podczas których negocjuje się zakres działań na rzecz polityki klimatycznej Polska organizowała już wcześniej szczyt klimatyczny ONZ. W 2008 r. Poznań gościł ponad 10 tys. osób, w tym przedstawicieli organizacji pozarządowych i blisko 190 delegatów z państw członkowskich Narodów Zjednoczonych.

Gedenktafel zu Ehren von Gustaw Herling-Grudziński in Neapel • Präsident Bronisław Komorowski hat am 20. November gemeinsam mit Italiens Präsident Giorgio Napolitano und Bundespräsident Joachim Gauck in Neapel eine Gedenktafel für den Schriftsteller Gustaw Herling-Grudziński enthüllt. Die Gedenktafel befindet sich an der Fassade der Villa Ruffo, jenes Hauses, in dem Herling-Grudziński in den Jahren 1955–2000 gewohnt und gearbeitet hat. Zuvor gehörte das Haus dem italienischen Philosophen Benedetto Croce. Seine Tochter Lidia war die Ehefrau des polnischen Schriftstellers. „Nach so vielen Lebensjahren meines Vaters in diesem Hause, in Neapel, ist etwas vollendet worden“, sagte Marta, die Tochter Herlings den Journalisten. „Heute, während wir uns eines freien Polens, der Normalität und der Überwindung dieser schrecklichen Zeit des kommunistischen und nationalsozialistischen Totalitarismus erfreuen können, dürfen wir mit Dankbarkeit an Menschen wie Herling-Grudziński denken; wir können uns getrost vergegenwärtigen, dass wir die beschriebene erbarmungslose, bösartige Welt, hinter uns gelassen haben. Die Erfahrung jedoch bleibt und verleitet uns zum sorgfältigen Nachdenken über die Zukunft“, sagte Komorowski über den Autor von „Welt ohne Erbarmen“, einem Buch über die Grausamkeit des Lebens in sowjetischen Lagern. Für die Teilnahme an der feierlichen Enthüllung bedankte sich der polnische Präsident bei den Staatsoberhäuptern Deutschlands und Italiens, „jener Länder, die wie Polen auf unterschiedliche Art und Weise und unter verschiedenen Bedingungen den Totalitarismus überwunden haben“.

Tablica poświęcona pamięci Gustawa Herlinga-Grudzińskiego w Neapolu • Prezydent Bronisław Komorowski, wraz z prezydentami Włoch i Niemiec, Giorgio Napolitano i Joachimem Gauckiem, odsłonił 20 listopada w Neapolu tablicę poświęconą pisarzowi Gustawowi Herlingowi-Grudzińskiemu. Tablica znajduje się na fasadzie Villa Ruffo, domu, w którym Herling-Grudziński mieszkał i pracował w latach 1955–2000. Wcześniej dom ten należał do włoskiego filozofa Benedetto Croce. Jego córka Lidia była żoną polskiego pisarza. „Coś się dopełnia po tylu latach życia ojca w tym domu, w Neapolu”, powiedziała dziennikarzom Marta Herling, córka pisarza. „Dzisiaj, kiedy cieszymy się wolną Polską, kiedy cieszymy się normalnością, cieszymy się przezwyciężeniem tego strasznego czasu totalitaryzmu komunistycznego i nazistowskiego, możemy z wdzięcznością myśleć o takich ludziach jak Herling-Grudziński, możemy z ufnością myśleć o tym, że opisany ten inny, zły świat, został za nami, ale zostały także doświadczenia, które każą myśleć z troską o przyszłości”, mówił Komorowski o autorze „Innego świata”, książki o okrucieństwie sowieckich łagrów. Wyraził też wdzięczność, że w uroczystości wzięli obok niego udział prezydenci Włoch i Niemiec: „trzech krajów, które w różny sposób i na różnych zasadach, ale mają za sobą doświadczenia przezwyciężonego totalitaryzmu”.

„Deutsch-Polnisches Barometer 2012“ • „Die Mehrheit der Polen akzeptiert die Führungsrolle Deutschlands beim Kampf gegen die Finanzkrise und befürwortet eine drastische Sparpolitik, die Berlin durchsetzen will“, so das Fazit der neuesten Meinungsumfrage „Deutsch-Polnisches Barometer 2012“, die vom Institut für Öffentliche Angelegenheiten und der Konrad-Adenauer-Stiftung in Polen durchgeführt wurden. 66 Prozent der Befragten sind der Meinung, Deutschland sollte im Rahmen der europäischen Solidarität jenen EU-Staaten helfen, die von der Krise stark betroffen sind. Knapp 30 Prozent sind der Auffassung, jeder Staat sollte selbst für die eigene Verschuldung aufkommen. Mehr als die Hälfte der Polen (58 Prozent) gab an, Deutschland trage zur besseren Zusammenarbeit in Europa bei, wobei dies im Vergleich zu 2010 und der positiven Bewertung der Rolle Berlins für die Europäische Union deutlich geringer ausfällt (69 Prozent). Gleichzeitig ist der Anteil jener Menschen von 17 Prozent auf 29 Prozent gestiegen, die der Meinung sind, Deutschland verschärfe Spannungen und den Konflikt in Europa. 55 Prozent der Befragten meinen, Deutschland respektiere bei der Verwirklichung seiner Interessen in der EU gleichzeitig die Interessen der anderen Staaten und trage zur Vertiefung der europäischen Integration bei. Doch immer mehr Polen (37 Prozent) glauben, dass Berlin Politik auf Kosten anderer europäischer Länder betreibe. 70 Prozent erachten die deutsch-polnischen Beziehungen als gut oder eher gut. Gleichzeitig meint die Hälfte der Polen, Deutschland behandle Polen selten wie einen Partner und 13 Prozent sind der Meinung, dies geschehe überhaupt nie. Lediglich drei Prozent sind der Auffassung, Berlin behandele Polen stets partnerschaftlich und 29 Prozent, dass dies oft der Fall sei. Die Analyse wurde an einer repräsentativen Gruppe von 1.000 Personen im Alter von über 15 Jahren durchgeführt. (www.isp.org.pl)

„Barometr Polska-Niemcy 2012" • „Większość Polaków uznaje wiodącą rolę Niemiec w walce z kryzysem finansowym i akceptuje politykę drastycznych oszczędności forsowaną przez Berlin" – wynika z najnowszych badań opinii społecznej, „Barometru Polska-Niemcy 2012", przeprowadzonych przez Instytut Spraw Publicznych we współpracy z Fundacją Konrada Adenauera w Polsce. 66 proc. ankietowanych jest zdania, że ze względu na solidarność europejską Niemcy powinny pomagać unijnym państwom pogrążonym w kryzysie. Niecałe 30 proc. uważa, że każde z państw powinno samo odpowiadać za swoje zadłużenie. Ponad połowa Polaków (58 proc.) ocenia, że Niemcy przyczyniają się do lepszej współpracy w Europie, choć w porównaniu do 2010 r. pozytywne oceny roli Berlina dla Unii wyraźnie spadły (z 69 proc.). W tym samym czasie, aż o 17 proc. (do 29 proc.) wzrósł odsetek osób, które są zdania, że Niemcy przyczyniają się do zaostrzania konfliktów i napięć w Europie. 55 proc. respondentów uważa, że Niemcy, dążąc do realizacji swoich interesów w UE, jednocześnie szanują interesy pozostałych państw, a także przyczyniają się do pogłębienia integracji europejskiej. Jednak coraz więcej Polaków (37 proc.) ocenia, że Berlin uprawia swoją politykę kosztem innych krajów europejskich. Zdaniem ponad 70 proc. ankietowanych stosunki polsko-niemieckie są bardzo dobre lub raczej dobre. Jednocześnie połowa Polaków jest zdania, że Niemcy rzadko traktują Polskę jako partnera, a 13 proc. – że nigdy. Zaledwie 3 proc. uważa, że Berlin zawsze traktuje nasz kraj partnersko, a 29 proc., że robi to często. Badanie zostało przeprowadzone na reprezentatywnej grupie tysiąca osób powyżej 15. roku życia. (www.isp.org.pl)

Radosław Sikorski auf der Liste der „Top Global Thinkers 2012" • Zum ersten Mal befindet sich ein Pole – Radosław Sikorski – auf der Liste der „100 Top Global Thinkers" des Magazins „Foreign Policy", und nimmt den 85. Platz ein. Der polnische Außenminister wurde aufgenommen, weil er die Wahrheit sage, auch wenn dies manchmal undiplomatisch sei. In der Begründung

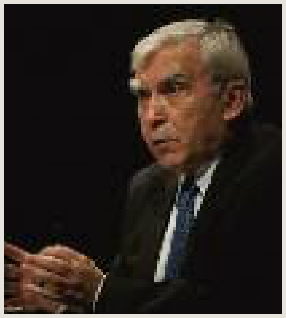
betonte „Foreign Policy" Sikorskis gewichtige Stimme in der Debatte um die Zukunft Europas. Das Magazin berief sich dabei auf die Rede des Außenministers in Berlin, die er während einer Konferenz der Deutschen Gesellschaft für Auswärtige Politik vergangenes Jahr gehalten hat. Dort habe Sikorski einen historischen Satz ausgesprochen: „Deutsche Macht fürchte ich heute weniger als deutsche Untätigkeit." Andere wichtige Worte des polnischen Außenministers fielen dieses Jahr in Oxford, wo er die Briten zur „Rückkehr nach Europa" zu überzeugen versuchte. Ein weiterer Grund für die Aufnahme in die Liste der einflussreichsten Personen des Jahres ist sein Engagement für die Stärkung der transatlantischen Zusammenarbeit im Sicherheitsbereich. Auf die Frage des Magazins, welcher Gedanke 2012 am interessantesten gewesen sei, antwortete Sikorski: „Bankiers sollten proportional zum Kapital entlohnt werden, das sie schöpfen, und nicht zu den Schulden, die sie machen." In die Liste der „Top Global Thinkers" werden einflussreiche Politiker, Schriftsteller, Nobelpreisträger und Gesellschaftsaktivisten aufgenommen. Platz eins der diesjährigen Liste nehmen die birmanische Oppositionsführerin Aung San Suu Kyi und Birmas Präsident Thein Sein ein, den zweiten Tunesiens Präsident Moncef Marzouki, Platz drei Bill und Hilary Clinton. Deutschland wird ebenfalls in der Liste vertreten: Angela Merkel nimmt Platz 12 und der Soziologe Jürgen Habermas Platz 88 ein.

Radosław Sikorski na liście „Top Global Thinkers 2012" • Po raz pierwszy na liście „100 Top Global Thinkers" magazynu „Foreign Policy" znalazł się Polak – Radosław Sikorski, plasując się na 85. miejscu. Szef polskiej dyplomacji został wyróżniony „za mówienie prawdy, nawet gdy nie jest to dyplomatyczne". W uzasadnieniu „Foreign Policy" podkreślił jego istotny głos w debacie na temat przyszłości Europy. Magazyn odwołał sie do ubiegłorocznego przemówienia Sikorskiego w Berlinie na spotkaniu Niemieckiego Towarzystwa Polityki Zagranicznej, podczas którego minister wypowiedział, według magazynu, historyczne zdanie: „Mniej zaczynam obawiać się niemieckiej potęgi niż niemieckiej bezczynności". Inne ważne słowa Radosława Sikorskiego padły w tym roku w Oxfordzie, gdzie minister przekonywał Brytyjczyków do „powrotu do Europy". Kolejnym powodem umieszczenia Radosława Sikorskiego wśród najbardziej wpływowych postaci roku jest jego praca na rzecz wzmacniania współpracy transatlantyckiej w zakresie bezpieczeństwa. Na pytanie magazynu o najciekawszą myśl 2012 r. Sikorski odpowiedział: „Bankierów należy wynagradzać proporcjonalnie do kapitału, który generują, nie do długu, który robią". Miejsca na liście „Top Global Thinkers" przyznawane są najbardziej wpływowym politykom, pisarzom, noblistom i działaczom społecznym. Na pierwszym miejscu listy 2012 figurują: birmańska opozycjonistka i noblistka Aung San Suu Kyi i prezydent tego kraju Thein Sein, na drugim prezydent Tunezji Moncef Marzouki, a na trzecim Bill Clinton wraz z Hillary Clinton. Wśród wyróżnionych znalazły sie dwie osoby z Niemiec – Angela Merkel (12) i socjolog Jürgen Habermas (88).

Danziger Enzyklopädie • Die „Danziger Enzyklopädie" ist erschienen – das erste in der Geschichte Danzigs allumfassende Handbuch des Wissens, das ein vielseitiges Bild der Stadt von seinen Anfängen bis zur Gegenwart vorstellt. Die Arbeiten an dieser Publikation dauerten fünf Jahre. Viertausend Schlagwörter über die Stadt, ihre Persönlichkeiten, Objekte, Geschichte und Tradition – dies ist das Ergebnis der Arbeit von 200 Autoren, Wissenschaftlern, Beratern und Kritikern unter der Leitung des wissenschaftlichen Redakteurs Prof. Błażej Śliwiński und des führenden Redakteurs Jarosław Mykowski. Die Ideengeber der Enzyklopädie wollten damit ein Werk schaffen, das nicht einfach eine Zusammenfassung bereits vorhandenen Wissens über Danzig enthalten würde. Hinter den meisten Schlagwörtern verbirgt sich je ein Autor, der eigens für die Enzyklopädie Forschungen durchgeführt hat. Dank dieser Leistung konnten neue Fakten bestimmt, neue Hypothesen und neue Forschungsrichtungen vorgegeben werden. Die Schlagwörter ergänzen rund 1.600 Illustrationen und Fotografien. Um die Enzyklopädie allgemein zugänglich zu machen, wird derzeit an einer E-Book-Version sowie der Internetplattform „gedaniopedia" gearbeitet. (www.encyklopediagdanska.pl)

Encyklopedia Gdańska • Ukazała się „Encyklopedia Gdańska" – pierwsze w historii Gdańska całościowe kompendium wiedzy, prezentujące wszechstronny obraz miasta od zarania dziejów do współczesności. Praca nad publikacją trwała pięć lat. Cztery tysiące haseł związanych z miastem, jego osobistościami, obiektami, historią i tradycją, to efekt pracy 200 autorów, naukowców, konsultantów i recenzentów pod kierownictwem redaktora naukowego prof. Błażeja Śliwińskiego i redaktora prowadzącego Jarosława Mykowskiego. Założeniem twórców encyklopedii było stworzenie dzieła, które nie byłoby jedynie streszczeniem już posiadanej wiedzy o Gdańsku. Większość haseł ma swoich własnych autorów, którzy specjalnie na rzecz encyklopedii prowadzili badania. Dzięki temu, zostały ustalone nowe fakty, postawiono nowe hipotezy i wyznaczono nowe kierunki badań. Hasłom towarzyszy około 1600 barwnych ilustracji i fotografii. Dla zapewnienia powszechnej dostępności encyklopedii w przygotowaniu jest także wersja ebooka oraz platforma internetowa „gedaniopedii". (www.encyklopediagdanska.pl)

Konferenz „Wohin reicht die Demokratie in Europa?" • Am 01. Dezember 2012 fand im Schloss Neuhardenberg die Konferenz „Wohin reicht die Demokratie in Europa? Deutschland, Polen und die östlichen Nachbarn der EU" statt. An der eintägigen Konferenz nahmen Experten aus Wissenschaft, Politik und Publizistik aus Polen, Deutschland, der Ukraine und Russland teil, u. a. der ehemalige polnische Außenminister Prof. Adam Daniel Rotfeld (Fot.), der ehemalige Bundestagsabgeordnete und letzte Außenminister der DDR Markus Meckel, der russische Schriftsteller Viktor Jerofejew und der ukrainische Literaturwissenschaftler, Essayist und Übersetzer Jurko Prohasko. Ziel der Konferenz war es, die Perspektiven der demokratischen Entwicklung und der Zusammenarbeit der EU mit der Ukraine, Belarus und Russland gemeinsam zu erörtern. Die Diskussionsteilnehmer waren sich darüber einig, dass die Europäische Union keine klaren Ziele und Strategien für die Zukunft vorweise, welche die politischen Beziehungen mit dem postsowjetischen Raum langfristig fördern könnten. Dieses Defizit könne in einem ersten Schritt durch eine gemeinsame Außenpolitik Deutschlands und Polens hinsichtlich der östlichen Nachbarn der EU behoben werden. Die Konferenz entstand in Zusammenarbeit mit der Stiftung Schloss Neuhardenberg und dem Europäischen Solidarność-Zentrum in Danzig.

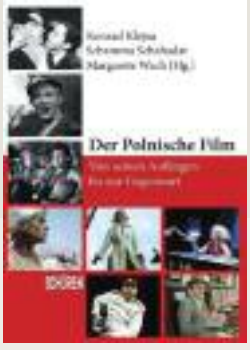


Konferencja „Jak daleko sięga demokracja w Europie?" • 1 grudnia 2012 r. odbyła się w Pałacu Neuhardenberg konferencja „Jak daleko sięga demokracja w Europie? Niemcy, Polska i wschodni sąsiedzi UE". W jednodniowej konferencji udział wzięli eksperci z dziedziny nauki, polityki i publicystyki z Polski, Niemiec, Ukrainy i Rosji, m.in. b. minister spraw zagranicznych prof. Adam Daniel Rotfeld (fot.), b. poseł i ostatni minister spraw zagranicznych NRD Markus Meckel, rosyjski pisarz Wiktor Jerofiejew i ukraiński literaturoznawca, eseista i tłumacz Jurko Prohaśko. Celem konferencji było omówienie perspektyw rozwoju demokracji i współpracy Unii Europejskiej z Ukrainą, Białorusią i Rosją. Uczestnicy dyskusji byli zgodni, że UE nie posiada żadnych jasnych celów i strategii na przyszłość, które mogłyby długoterminowo rozwinąć stosunki z obszarem postradzieckim. Pierwszym krokiem do wyeliminowania tego deficytu byłaby wspólna polityka zagraniczna Polski i Niemiec wobec wschodnich sąsiadów Unii. Konferencja odbyła się we współpracy z Fundacją Pałac Neuhardenberg i Europejskim Centrum Solidarności w Gdańsku.

Airberlin: ab 2013 mehr Flüge von Polen nach Berlin • Airberlin baut sein Verbindungsnetz in Polen aus und wird ab März 2013 täglich bis zu drei Flüge zwischen Warschau und Berlin anbieten. Warschau ist bereits der dritte Flughafen (neben Danzig und Krakau) in Polen, in dem die zweitgrößte deutsche Fluggesellschaft vertreten ist. Airberlin wird auch die Anzahl der Verbindungen zwischen Krakau und Berlin erweitern (ab März 2013) und insgesamt 48 Flüge wöchentlich zwischen Polen und der deutschen Hauptstadt anbieten.

Airberlin: od 2013 więcej połączeń z Polski do Berlina • Airberlin rozszerza sieć połączeń w Polsce, oferując od 23 marca 2013 r. do trzech lotów dziennie z Warszawy do Berlina. Warszawa jest już trzecim (obok Gdańska i Krakowa) lotniskiem w Polsce obsługiwanym przez tę drugą co do wielkości linię lotniczą w Niemczech. Przewoźnik zwiększa także ilość połączeń z Krakowa do Berlina (od marca 2013), oferując w sumie do 48 lotów tygodniowo z Polski do stolicy Niemiec.

Neues deutsches Buch über die polnische Kinematografie • „Der Polnische Film. Von seinen Anfängen bis zur Gegenwart", herausgegeben von Konrad Klejsa, Schamma Schahdat und Margarete Wach ist die erste deutsche Publikation über die Geschichte der polnischen Kinematografie von ihren Anfängen bis zur Gegenwart. Die polnischen und deutschen Autoren des Buches konzentrieren sich auf wichtige gesellschaftspolitische Ereignisse in Europa in den Jahren 1945, 1968, 1989 sowie nach der Wende. Neben einer historisch-politischen Übersicht sowie den thematischen und ästhetischen Trends der jeweiligen Zeitabschnitte enthält die Publikation Analysen von Kultfilmen. Ergänzt wird das Buch durch ein Kapitel über die Geschichte des Dokumentar-, Experimental- und Zeichentrickfilms sowie eine Auswahl an Werken der polnischen Plakatkunst, die sich weltweiter Anerkennung erfreut.



Nowa niemiecka książka o historia polskiej kinematografii • „Der Polnische Film. Von seinen Anfängen bis zur Gegenwart" pod redakcją Konrada Klejsy, Schammy Schahadata i Margarete Wach jest pierwszą publikacją w języku niemieckim, prezentującą historię polskiej kinematografii – od jej początków aż po dzień dzisiejszy. Polscy i niemieccy autorzy książki oscylują wokół ważnych społeczno-politycznych wydarzeń Europy w latach 1945, 1968, 1989 oraz po 1989 r. Obok zarysu historyczno-politycznego i trendów tematycznych oraz estetycznych danego okresu, książka zawiera analizę kultowych filmów. Publikację uzupełnia rozdział poświęcony rozwojowi filmu dokumentalnego, eksperymentalnego i animowanego oraz wybór prac polskiej szkoły plakatu, cieszącej się światowym uznaniem.

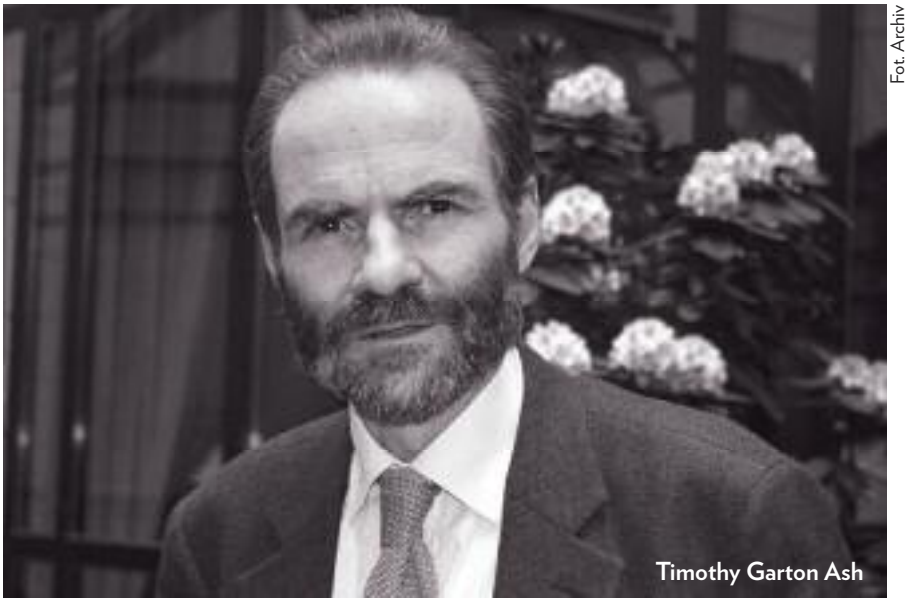
Zygmunt Januszewski

Timothy Garton **Ash**

Die Krise Europas

Wie die Europäische Union entstand und warum sie nun zerfällt

Der größte individuelle Antrieb des europäischen Projekts seit 1945, der in den persönlichen Erinnerungen an den Krieg bestand, ist verschwunden. Wo persönliche Erinnerung schwindet, sollte gemeinsame Erinnerung an ihre Stelle treten. Allerdings ist das Bewusstsein vieler junger Europäer für die qualvolle Geschichte ihres Kontinents eher dürftig. Ihre prägenden Erfahrungen haben sie in einem Europa des Friedens, der Freiheit und des Wohlstands gemacht. Sogar junge Osteuropäer aus Staaten wie Estland, die vor gerade mal 22 Jahren auf den meisten Landkarten noch nicht existierten, betrachten diese hart erkämpften Erfolge als selbstverständlich. So gesehen, ist das größte Problem des europäischen Projekts sein Erfolg.



Timothy Garton Ash

Fot. Archiv

10. Mai 1943: Deutsche Truppen zerstören das Warschauer Ghetto. Angesichts bewaffneten Widerstandes durch polnisch-jüdische Kämpfer setzen sie Haus um Haus in Brand, wodurch einige Bewohner bei lebendigem Leib verbrennen und andere aus den Kellern hervorgetrieben werden. „Es wurden heute insgesamt lebend 1.183 Juden erfasst", notierte der SS-Kommandeur Jürgen Stroop in seinem offiziellen Bericht. „Erschossen wurden 187 Juden und Banditen. Wiederum nicht feststellbare Juden und Banditen wurden in den gesprengten Bunkern vernichtet. Die Gesamtzahl der bisher erfassten Juden erhöht sich auf 52.683." Der Anhang des Dokuments enthält das berühmte Bild eines erschrockenen kleinen Jungen mit einer übergroßen Stoffmütze, der seine Hände hoch hält. Marek Edelman, der als einer der wenigen Anführer des Aufstandes im Warschauer Ghetto überlebte, schloss seine Biografie, die er direkt nach dem Krieg veröffentlichte, mit diesen Worten: „Diejenigen, die gefallen sind, haben ihre Aufgabe bis zum Ende, bis zum letzten Tropfen Blut erfüllt, das im Pflaster des Warschauer Ghettos versickert ist. ... Wir, die überlebt haben, überlassen es Euch, dass die Erinnerung an sie nicht verlorengeht."

60 Jahre vorgespult, zum 10. Mai 2003, also einen Monat bevor Polen ein Referendum über den Eintritt in die Europäische Union abhält. Bei einer den Eintritt befürwortenden Wahlkundgebung ist ein Banner zu sehen, das in den polnischen Nationalfarben Rot und Weiß gehalten ist und die folgende Botschaft enthält: „Wir gehen unter der polnischen Flagge nach Europa." Vor dem wiedererbauten Königsschloss beginnt ein Mädchenchor in gelben und blauen T-Shirts – die an die gelben Sterne auf blauem Hintergrund der europäischen Fahne erinnern – ein Lied. Zur Musik der offiziellen europäischen Hymne, die aus dem Schlusssatz von Beethovens Neunter Symphonie hervorging, singen sie auf Polnisch die Worte der „Ode an die Freude" des deutschen Dichters Friedrich Schiller. Diese jungen Polen werden sich schon bald ziemlich frei auf dem Kontinent bewegen können, um zu studieren, zu arbeiten, sich niederzulassen oder zu heiraten, und sie werden alle Vorteile des großzügigen europäischen Sozialstaaets genießen können, ob in Dublin, Madrid, London oder Rom. „Seid umschlungen, Millionen! Diesen Kuss der ganzen Welt! Brüder, überm Sternenzelt muss ein lieber Vater wohnen!"

Um zu verstehen, wie eine angekündigte Krise der europäischen Währungsunion zu einer existenziellen Krise des gesamten europäischen Vereinigungsprojekts nach 1945 werden konnte, muss man Europas einzigartige Zeitschiene von dem einen 10. Mai zu dem anderen betrachten. Sowohl die Erinnerung an den Zweiten Weltkrieg wie auch die Zwangslagen des Kalten Krieges regten drei Generationen von Europäern zu einer friedlichen Vereinigung an, die in diesem Ausmaß in der europäischen Geschichte ebenso wie auf anderen Kontinenten beispiellos war. Kurz nach dem Fall der Mauer geriet das Projekt jedoch auf Abwege, als westeuropäische Regierungen etwas überhastig die Weichen in Richtung einer strukturell fehlerhaften Währungsunion stellten.

Während viele Regierungen, Unternehmen und Haushalte in einem kaum gutzumachenden Maß Schulden anhäuften, sehen junge Europäer – ob aus Portugal oder Estland, aus Finnland oder aus Griechenland – Frieden, Freiheit, Wohlstand und soziale Absicherung heutzutage als

selbstverständlich an. Als dann die Blase platzte, waren viele schwer enttäuscht und die Erfahrungen, die die verschiedenen Nationen dabei machten, klafften unerträglich weit auseinander. Nun, da die aktuelle Krise noch ungelöst ist, mangelt es Europa plötzlich an einem Großteil der motivierenden Kräfte, die einst seine Einigung vorantrieben. Auch wenn die gemeinsame Angst vor den Folgen eines Kollapses der Eurozone bisher das Schlimmste verhindert, braucht Europa doch mehr als diese Angst, um es wieder zu dem attraktiven Projekt zu machen, das es für ein halbes Jahrhundert war. Aber worin könnte das bestehen?

Die Erinnerung an den Krieg

Neben den notwendigen wirtschaftlichen Interessen der europäischen Staaten, haben Historiker auch viele andere Faktoren zusammengetragen, die zum Prozess der europäischen Integration beitrugen. Aber der eine wichtigste Antrieb des gesamten Kontinents war die Erinnerung an den Krieg. Unter jenen, die im Mai 2003 durch die Straßen Warschaus marschierten, war auch der bärtige Professor Bronisław Geremek, der als zehnjähriger polnisch-jüdischer Junge das Warschauer Ghetto mit eigenen Augen hatte brennen sehen. Es ist kein Zufall, dass er einer der leidenschaftlichsten Verfechter der europäischen Integration wurde, erst als einer der Führer der Solidarność, dann als polnischer Außenminister und schließlich als Mitglied des Europäischen Parlaments.

Natürlich erlebten ein Überlebender des Warschauer Ghettos, ein Nazisoldat, ein britischer Offizier, ein französischer Kollaborateur, ein schwedischer Geschäftsmann oder etwa ein slowakischer Bauer den Krieg auf sehr unterschiedliche Art und Weise. Aus ihren Kehlen erklang jedoch derselbe leidenschaftliche Ruf: „Nie wieder!“ Trotz der vielen unterschiedlichen nationalen und subnationalen Erfahrungen auf einem extrem vielfältigen Kontinent, war es doch möglich, dass der Historiker Tony Judt seine Geschichte Europas, welche die 60 Jahre bis 2005 abdeckt, in der englischen Originalversion mit einem einzigen Wort betiteln konnte: *Postwar* (Nachkriegszeit). In dieser Hinsicht, wenn schon nicht in anderen, war der bei der EU beliebte Slogan „Einheit in Vielfalt“ sehr zutreffend.

Diese Erinnerungen waren maßgeblich für jene britischen Konservativen, viele von ihnen Veteranen des Zweiten Weltkrieges, die Großbritannien 1973 in die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, den Vorläufer der Europäischen Union, führten. Noch entscheidender waren diese persönlichen Erfahrungen jedoch für jene kontinentaleuropäischen Politiker wie den französischen Präsidenten François Mitterand oder den deutschen Kanzler Helmut Kohl, die die EU in ihrer heutigen Form schufen. In einer Unterhaltung, die ich nach der deutschen Wiedervereinigung mit Helmut Kohl führte, sagte er einen Satz, den ich nie vergessen werde. „Ist Ihnen klar“, sagte er, „dass Sie dem direkten Nachfolger Hitlers gegenüber sitzen?“ Als der erste Kanzler eines vereinigten Deutschlands seit Hitler, erläuterte er, sei ihm seine historische Verantwortung, die Dinge anders anzugehen, zutiefst bewusst.

Die europäische Integration ist zu Recht als ein Projekt der Eliten beschrieben worden, aber die europäischen Völker teilten die gleichen Erinnerungen. Wenn das Projekt wie so viele Male wieder strauchelte, reagierten die Eliten stets mit dem Versuch, es voranzutreiben, egal wie umständlich das sein mochte. Bis in die 1990er, als es immer mehr zur Gepflogenheit wurde, nationale Referenden über EU-Verträge abzuhalten, waren Europäer selten direkt befragt worden, ob sie mit den gefundenen Lösungen einverstanden waren, obgleich sie in regelmäßigen Abständen die verantwortlichen Politiker wählen oder abwählen durften. Trotzdem ist es wohl richtig, dass das Projekt der europäischen Vereinigung sich für ungefähr vierzig Jahre auf einen mindestens passiven Konsens in der breiteren europäischen Öffentlichkeit verlassen konnte.

Diese vierzig Jahre entsprachen der Dauer jenes anderen Konflikts, der die EU in Form des Kalten Krieges mitprägte. Von den 1940ern bis einschließlich der 1970er war es ein zentrales Argument für die europäische Integration, der sowjetischen Bedrohung entgegenzuarbeiten, wie sie durch die Präsenz der Roten Armee in Ostdeutschland und im geteilten Berlin für alle sichtbar war. Neben der Erinnerung an Europas selbstzugefügten Grausamkeiten gab es also sozusagen noch die Feinde vor dem Tor. Man sollte sowjetischen Führern von Josef Stalin bis Leonid Breschnew posthum Medaillen für ihre Dienste an der europäischen Integration verleihen.

Der Kalte Krieg ist natürlich auch ein gewichtiger Grund, warum die Vereinigten Staaten eine europäische Vereinigung so nachdrücklich unterstützten, ausgehend vom Marshall-Plan in den 1940ern bis hin zu den diplomatischen Bemühungen rund um Deutschlands Wiedervereinigung und die Auflösung der Sowjetunion in der Zeit zwischen 1989 und 1991.

Für die Hälfte Europas, die hinter dem Eisernen Vorhang feststeckte – der tschechische Autor Milan Kundera beschrieb sie als „den entführten Teil des Westens“ – ging der Wunsch nach einer „Rückkehr nach Europa“ mit einem Ringen um nationale und individuelle Freiheit einher. Der wachsende Wohlstand Westeuropas hatte eine anziehende Wirkung auf die, die ihn sehen konnten, ob mit eigenen Augen oder im Westfernsehen.

Es wäre ein grundlegender historischer Trugschluss, zu meinen, dass ein Ereignis von einem anderen ausging, das später stattfand. Und doch trug ein Ereignis, das erst 1992 stattfand, zu den samtenen Revolutionen von 1989 bei. Das Zieljahr 1992, die Frist für die Schaffung des Binnenmarktes, die sich die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft mit großem Brimborium selbst gesetzt hatte, verbreitete nicht nur bei den Völkern Osteuropas, sondern auch bei reformfreudigen Führern des sowjetischen Blocks, wie etwa Michail Gorbatschow, das Gefühl, auf immer zurückzubleiben.

Damit kommen wir zum letzten großen Motor der europäischen Integration bis zu den 1990ern: die Bundesrepublik Deutschland. Die Westdeutschen, sowohl die Eliten wie auch große Teile des Volkes, zeigten sich außerordentlich engagiert in Hinblick auf die europäische Integration. Dafür gab es zwei gute Gründe: weil sie wollten und weil sie mussten. Sie wollten beweisen, dass Deutschland aus seiner schrecklichen Geschichte vor 1945 gelernt hatte, wollten ihr Ansehen in einer europäischen Wertegemeinschaft wieder herstellen, und wenn es bedeuten sollte, dass sie dabei einen Großteil ihrer Eigenstaatlichkeit und nationalen Identität aufgeben müssten. Waren sie vorher die schlimmsten Europäer, so wollten sie nun die besten sein. (Ein Witz aus der Zeit lautete, dass wenn sich jemand bloß als „Europäer“ vorstelle, dann sei er mit Sicherheit Deutscher.) Aber sie hatten als Staat auch ein handfestes Interesse, dieses europäische Engagement zu zeigen. Denn nur, wenn sie das Vertrauen ihrer Nachbarn und internationalen Partner (darunter auch die USA und die Sowjetunion) wiedererlangten, konnten sie ihr langfristiges Ziel der deutschen Wiedervereinigung erreichen. Hans-Dietrich Genscher, der frühere Außenminister der Bundesrepublik, stellte einst fest: „Je europäischer unsere Außenpolitik ist, desto nationaler ist sie.“ Der Europäismus der Bundesrepublik war jedoch weder Mittel zum Zweck – er spiegelte ein echtes moralisches und emotionales Engagement wider – noch war er rein idealistisch.

Nachdem die zwei deutschen Staaten 1990 wiedervereinigt worden waren, fragten sich viele Beobachter, ob dieses im Grunde genommen bloß erweiterte Westdeutschland sein außergewöhnliches Engagement für die europäische Integration fortsetzen werde. Schon lange bevor die Krise der Eurozone sich manifestierte, war die Antwort offenkundig. Das wiedervereinigte Deutschland war, wie manche Teilnehmer der Debatten nach dem Mauerfall es nannten, ein „normaler" Nationalstaat geworden – ein „zweites Frankreich", wie Kommentator Dominique Moïsi es sehr treffend zu fassen wusste. Genau wie Frankreich verfolgte Deutschland, wann immer möglich, seine nationalen Interessen über Europa, aber manchmal eben auch eigenständig, wenn es das für nötig hielt – so, als es insbesondere mit dem Nord-Stream-Abkommen von 2005 seinen Energiebedarf bilateral mit Russland absicherte. Nun in Berlin und nicht mehr in Bonn, will Deutschlands Regierung immer noch ein guter Europäer sein, aber es öffnet sein Scheckbuch nicht mehr ganz so bereitwillig, wenn Europa ruft.

Die Geburt einer fehlerhaften Union

Der unmittelbare Ursprung der fehlerhaften Währungsunion, die den Mittelpunkt der heutigen europäischen Krise darstellt, liegt auch in der stürmischen Zeit rund um die deutsche Wiedervereinigung und ihre Nachwirkungen. Nach dem Fall der Berliner Mauer am 9. November 1989 war Mitterand so beunruhigt über die Aussicht einer deutschen Wiedervereinigung, dass er Kohl unter Druck setzte, sich auf einen Zeitplan für das damals noch Wirtschafts- und Währungsunion genannte Projekt festzulegen. Die entsprechende Vorlage, um die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft darin zu unterstützen, einen Binnenmarkt zu bilden und das Problem des Umgangs mit den Wechselkursen anzugehen, war schon ausgearbeitet worden. Mitterands übergeordnetes Ziel dabei war, ein vereintes Deutschland, wenn es sich denn schon wiedervereinigen musste, in ein gemeinschaftlicheres Europa einzubinden. Sein konkreteres Ziel war, Frankreich größere Kontrolle über seine eigene Währung zu ermöglichen und ihr einen Vorteil gegenüber der deutschen Währung zu verschaffen.

In einem bemerkenswerten Austausch mit dem Bundesaußenminister Genscher am 30. November 1989 ließ sich Mitterand sogar zu der folgenden Aussage hinreißen: Falls Deutschland sich nicht der europäischen Währungsunion verpflichte, „werden wir zu der Zeit um 1913 zurückkehren". Gleichzeitig stachelte Mitterand die britische Premierministerin Margaret Thatcher dazu an, Alarm zu schlagen, als sei man noch im Jahr 1938. Laut einer britischen Aufzeichnung ihres privaten Treffens beim entscheidenden Straßburger Gipfel der europäischen Regierungen im Dezember 1989, sagte Mitterand: „ich fürchte, dass ich und die Premierministerin uns in der Position unserer Vorgänger aus den 1930ern wiederfinden könnten, die nicht rechtzeitig auf das ständige Vorpreschen der Deutschen reagiert hatten".

David Marsh, der beste Chronist der Entstehung des Euros, schließt, dass die „wesentliche Abmachung" zur Durchführung der Währungsunion in Straßburg stattfand. Harte Verhandlungen folgten und genau zwei Jahre später wurde in der kleinen niederländischen Stadt Maastricht ein Vertrag geschlossen, der die Grundzüge der heutigen Eurozone bestimmte. Es wäre allzu simpel, dies als Tauschhandel zu beschreiben: „Das ganze Deutschland für Kohl, die halbe D-Mark für Mitterand", wie ein Witzbold damals scherzte. Aber dass Deutschland für seine Wiedervereinigung die Unterstützung seiner engsten europäischen Verbündeten brauchte, hatte einen entscheidenden Einfluss auf den Zeitplan wie auch die Ausgestaltung der Währungsunion.

Kohl war selbstverständlich ein überzeugter Europäer. Unermüdlich wiederholte er, die deutsche und die europäische Vereinigung seien „zwei Seiten derselben Münze". Deshalb, wie er dem amerikanischen Außenminister James Baker drei Tage nach dem Straßburger Gipfel sagte, habe er nun sogar einer Währungsunion zugestimmt. Wie anders hätte er Deutschlands europäische Glaubwürdigkeit besser beweisen können? Kohl „traf seine Entscheidung gegen deutsche Interessen", so soll er laut dem deutschen Sitzungsprotokoll zu Baker gesagt haben. „Der Präsident der Bundesbank, zum Beispiel, war gegen die aktuelle Entwicklung. Aber dieser Schritt war politisch wichtig, da Deutschland Freunde brauchte." Wie man es eben macht, wenn man Deutschland ohne Blut und Eisen vereinigen will.

Die Gestalt der entstandenen Währungsunion kann, wie so vieles in der Geschichte der europäischen Integration, auch als französisch-deutscher Kompromiss verstanden werden. Deutschland und speziell die Bundesbank bestanden darauf, dass die Europäische Zentralbank auf dem Modell der Bundesbank basieren müsse, deutlich unabhängig von Regierungen (anders als in der französischen Tradition) und mit protestantischem Eifer auf den einen wahren Gott, die Preisstabilität, ausgerichtet (damit der Weimarer Alptraum der Hyperinflation nie wiederkehre). Man muss Kohl zugestehen, dass er die Währungsunion um ein fiskalische und politische Union ergänzen wollte, sodass öffentliche Ausgaben besser gesteuert und die Wirtschaftspolitik der Staaten koordiniert werden könnten und es eine größere direkte Legimitation des ganzen Vorhabens gegeben hätte. „Die politische Union ist das unerlässliche Gegenstück zur Wirtschafts- und Währungsunion", erklärte er im November 1991 vor dem Bundestag. „Die neuere Geschichte lehrt uns, dass es absurd wäre, auf lange Sicht davon auszugehen, dass man eine Wirtschafts- und Währungsunion ohne politische Einheit aufrechterhalten könne."

Aber Frankreich ließ sich von dieser Argumentation nicht mal ansatzweise überzeugen. Sein Ziel war es, Einfluss auf die deutsche Währung zu gewinnen, und nicht, dass Deutschland Einfluss auf den französischen Haushalt erhalten sollte. So kam es, dass die Diskussion einer Fiskalunion zu einer Reihe von „Konvergenzkriterien" verkümmerte, welche von neuen Mitgliedern der Währungsunion verlangte, dass sie die Staatsverschuldung unter 60 Prozent des Bruttoinlandsprodukts und Defizite unter drei Prozent hielten.

So wurde in der Sturm- und Drangzeit des größten geopolitischen Wandels in Europa seit 1945 ein kränkliches Kind geboren. Die meisten Deutschen waren dagegen, ihre geschätzte Deutsche Mark aufzugeben. Sie wurden jedoch nicht gefragt, denn die Verfassung der Bundesrepublik sah keine Referenden vor. Und Kohl hatte nicht vor, das zu ändern. Alexandre Lamfalussy, der Präsident des späteren Europäischen Währungsinstituts, des Vorläufers der Europäischen Zentralbank, erinnerte sich später daran, wie er zu Kohl sagte, „Ich weiß nicht, wie Sie die Deutschen dazu kriegen werden, die D-Mark aufzugeben." Kohls Antwort: „Es wird so kommen. Die Deutschen akzeptieren eine starke Führung."

In Frankreich ging der Maastrichter Vertrag in einem Referendum im September 1992 mit einem Votum von knapp über 50 Prozent unterdessen gerade so durch. Der passive Konsens zugunsten eines Vorantreibens der europäischen Integration, die sich dem Kern der nationalen Eigenstaatlichkeit immer mehr näherte, fing nach und nach sogar in den Hochburgen des Nachkriegsprojekts an zu bröckeln.

Eine angekündigte Krise

Mit einem Gruß an Gabriel Garcia Marquez könnte man die Geschichte der euro-

Fot. Archiv

päischen Währungsunion als *Chronik einer angekündigten Krise* betiteln. Als die elf Gründungsmitglieder der Eurozone soweit waren, am 1. Januar 1999 eine gemeinsame Währung einzuführen, waren die meisten Probleme, die den Euro ein Jahrzehnt später heimsuchen würden, schon vorausgesagt worden.

Kritiker fragten damals, wie eine gemeinsame Währung ohne gemeinsame Staatskasse funktionieren könne, wie ein passender Einheitszinssatz für so unterschiedliche Ökonomien gefunden werde solle und wie die Eurozone mit dem Phänomen wirtschaftlicher Impulse umgehen werde, die auf unterschiedliche Regionen unterschiedliche Auswirkungen haben – in der Ökonomie „asymmetrische Schocks" genannt. Denn Europa hatte weder die Arbeitskräftemobilität noch ein Niveau der zwischenstaatlichen Ausgleichszahlungen wie die Vereinigten Staaten.

„Seit 1989 haben wir beobachten können, wie sehr es den westdeutschen Steuerzahlern widerstrebt, sogar ihre eigenen Landsleute im Osten zu unterstützen", so ein Artikel in einer Zeitschrift im Jahr 1998. „Sollten wir wirklich davon ausgehen, dass sie auch die französischen Arbeitslosen unterstützen würden?" Der Autor warnte von einer weitverbreitenden Ansicht, die Währungsunion werde eher früher denn später auf eine Krise zusteuern und dies könne die notwendige politische Vereinigung beschleunigen. „Es wäre ein wahrhaft dialektischer Vertrauensvorschuss, wenn man annähme, dass eine Krise, die die Unterschiede zwischen den europäischen Ländern verschärft, die beste Art und Weise ist, sie zu vereinen."

Da ich selbst dieser Autor war, sollte ich hinzufügen, dass ich damals drei wichtige Entwicklungen nicht vorhersah. Erstens ging ich nicht davon aus, dass die Währungsunion eine solch lange Blütezeit erleben werde. Fast ein ganzes Jahrzehnt schien der Euro stark zu sein und er näherte sich als globale Handels- und Leitwährung allmählich dem Dollar an. Für Unternehmen beseitigte er das Problem der Wechselkursschwankungen innerhalb der Eurozone. Für den Rest von uns wurde es zu einem Vergnügen, von einem Ende des Kontinents zum anderen reisen zu können, ohne dabei Währungen tauschen zu müssen. Wer Dublin, Madrid oder Athen bereiste, sah Städte, die einen Aufschwung erlebten wie nie zuvor. Kein Wunder also, dass, angesichts der Aussicht, sich diesen glücklichen Iren, Spaniern und Griechen anschließen zu können, jene jungen Polen im Jahr 2003 Schillers „Ode an die Freude" anstimmten. Und ich, wie viele andere Sympathisanten des Projekts, ließ mich in einem falschen Gefühl der Sicherheit wiegen.

Da der Schlag später als ursprünglich erwartet kam, entwickelte er umso heftigere Wirkung. Über die Zeit waren zwischen den hauptsächlich nordeuropäischen Kernstaaten (vor allem Deutschland) und den peripheren, vornehmlich südeuropäischen Staaten (vor allem Portugal, Italien, Griechenland und Spanien, die aufgrund ihrer Initialen von manchen abschätzig als „the PIGS", die Schweine, bezeichnet werden) riesige Schieflagen entstanden.

Zugegebenermaßen, die ersten Wellen des folgenden Erdbebens nahmen ihren Ausgang außerhalb Europas, auf dem US-amerikanischen Subprime-Hypothekenmarkt. In diesem Sinne sind die Mühen der Eurozone Teil einer größeren Krise des westlichen Finanzkapitalismus an sich.

Aber die zweite Entwicklung, die wir in den 1990ern nicht vorhersahen, war der Umfang, in welchem die Eurozone ihre eigenen asymmetrischen Schocks erzeugen würde. Während Deutschland, das noch unter den Lasten der deutschen Wiedervereinigung taumelte, seine Arbeitskosten auf beeindruckende Weise nach unten drückte, seine Sozialausgaben kürzte und wieder wettbewerbsfähig wurde, ließen viele periphere Länder ihre Lohnstückkosten in die Höhe schießen.

Während Deutschland und einige andere nordeuropäische Länder Haushaltsdisziplin und einen maßvollen Schuldenstand wahrten, ließen sich viele periphere Länder zu einer Prasserei ohne Gleichen hinreißen. An manchen Orten wie Griechenland waren es die öffentlichen Ausgaben, die in die Höhe schnellten; an anderen wie Irland und Griechenland waren es die privaten Ausgaben. Der Schlüssel zu beiden Formen des Exzesses war derselbe: Regierungen, Unternehmen und Einzelpersonen konnten, dank der Glaubwürdigkeit, die die Eurozonenmitgliedschaft ihren Ländern verlieh, Kredite zu beispiellos niedrigen Zinssätzen aufnehmen. Griechenland, das sich 2001 mithilfe gefälschter Statistiken in die Eurozone gemogelt hatte, konnte faktisch Kredite zu denselben Konditionen wie Deutschland aufnehmen.

Insofern waren die deutschen Wähler verständlicherweise empört, als Deutschland gebeten wurde, diese Länder bei der Entschuldung zu unterstützen. Warum sollten wir noch mehr arbeiten und noch später in Rente gehen, fragten sie, damit diese nichtsnutzigen Griechen, Portugiesen und Italiener früher in Rente gehen als wir und sich auf dem Strand sonnen? „Verkauft doch eure Inseln, ihr Pleite-Griechen!", schnaubte Deutschlands größte Boulevardzeitung, die BILD, im Oktober 2010.

Die Argumentationsposition der Deutschen war stark: Sie hatten sich bemerkenswert besonnen verhalten, anders als die peripheren Länder. Es gab jedoch auch eine Kehrseite der Medaille. Der Stabilitäts- und Wachstumspakt (der formalisierte Nachfolger der Konvergenzkriterien) hatte sich als zahnloser Tiger erwiesen, als Deutschland zwischen 2003 und 2004, gemeinsam mit Frankreich, selbst den Drei-Prozent-Grenzwert für Haushaltsdefizite übertrat. Die im Vertrag vorgesehen Sanktionen wurden nicht einmal vollstreckt.

Zudem schnitt Deutschland unter anderem auch deshalb so gut ab, weil es den peripheren Ländern in derselben Zeit schlecht erging. Die peripheren Länder konnten nicht mehr ihre eigene Währung abwerten, um mit Deutschlands Preisen zu konkurrieren, und ein Teil ihrer Prasserei ging auch für BMWs und Bosch-Waschmaschinen drauf. Der Euro ermöglichte es deutschen Exporteuren zudem, ihre Waren auch in Märkten wie China günstiger anzubieten. (Eine Studie von Nathan Sheets und Robert Sockin von der Citigroup schätzt, dass Deutschland aufgrund seines realen Wechselkurses, dem es dem Euro verdankte, seinen Außenhandelsüberschuss jährlich um etwa drei Prozent des Bruttoinlandsprodukts steigern konnte.) Wie der Ökonom Martin Feldstein feststellte, entsprach Deutschlands Außenhandelsüberschuss von 200 Milliarden US-Dollar in 2011 in etwa dem gesamten Handelsdefizit der restlichen Eurozonenländer. Deutschland war für Europa, was China für die Welt ist: der Exporteur, der den Konsum anderer braucht.

Deutschland und andere nordeuropäische Länder mit Leistungsbilanzüberschüssen brachten diese Überschüsse auch wieder in Umlauf, indem sie den Griechen, Iren, Portugiesen und Spaniern Kredite gaben. Als Deutschland also die peripheren Eurozonenstaaten entschuldete, entschuldete es im Grunde genommen auch seine eigenen Banken.

Die dritte Entwicklung, die kaum jemand in den 1990ern vorhersah, waren der in die Höhe schießende Umfang, die Geschwindigkeit und der Aberwitz der globalen Finanzmärkte. Anleihemärkte trugen am schlimmsten zu den wachsenden Schieflagen bei, indem sie das Länderrisiko generell und speziell die Risiken zwischen den diversen Staatsanleihen der Eurozone falsch bepreisten. Obwohl der Maastrichter Vertrag eine Klausel enthielt, die eine Entschuldung nicht zuließ, verhielten sich die Anleihehändler so, als sei die Kreditvergabe

an die griechischen oder portugiesischen Regierungen nur mit einem geringfügig höheren Risiko als die Kreditvergabe an Deutschland oder die Niederlande belegt.

Als der Glaube an die Stabilität der Eurozone bald nach ihrem zehnten Jahrestag zu bröckeln begann, stürzten die Märkte ins andere Extrem. Immer wieder bestraften sie die verspäteten und halbherzigen Maßnahmen der europäischen Regierenden mit in die Höhe schießenden Renditespannen, sodass ein Land ums andere sich steigenden Kreditkosten gegenüber sah. Bei Zinssätzen von fünf bis acht Prozent wird es für Regierungen sehr schwer, ihre Schuldenlast zu tragen, sogar bei einer vorbildlich deutschen Haushaltsdisziplin und strukturellen Reformen. Es gibt Grenzen zu dem, was sogar die weisesten und wirtschaftlich verantwortungsvollsten Führungspersönlichkeiten, wie etwa der italienische Premierminister Mario Monti, ihrem Volk abverlangen können.

Europas dysfunktionales Dreieck

Strukturell ist Europa nun in einem dysfunktionalen Dreieck aus nationaler Politik, europäischer Politik und globalen Märkten gefangen. Seit 1951, als die Europäische Gemeinschaft für Kohle und Stahl gegründet wurde, fand Integration immer über die Entwicklung gemeinsamer europäischer Regelungen statt: von denen zu Landwirtschaft, Fischerei und Handel bis hin zu denen zur Geldpolitik. Die demokratischen Belange der EU sind jedoch hartnäckig in der nationalen Zuständigkeit verblieben.

Während unter der nach außen hin ruhigen Kruste der Eurozone das vulkanische Magma aufheizte, verbrachten europäische Regierende einen Großteil des ersten Jahrzehnts in diesem Jahrhundert mit dem ambitionierten Versuch, das zu schreiben, was manche eine Verfassung für Europa nennen. Um sowohl die Vertiefung der EU durch die Währungsunion als auch ihre Ausweitung durch die historische Erweiterung nach Osteuropa, bewältigen zu können, schlugen sie ein Reihe neuer Vereinbarungen für die 27 Staaten (seit 2007) und 500 Millionen Bewohner der EU vor. Aber Referenden in Frankreich und den Niederlanden lehnten sogar eine verwässerte Version dieser hochtrabenden Pläne ab. „Die Völker wollen es nicht", bemerkte Geremek, dieser leidenschaftliche aber auch realistische Europäer, kurz vor seinem Tod 2008.

Und der Berg kreißte wieder und gebar eine Maus. Der 2009 in Kraft getretene Vertrag von Lissabon verlieh dem direkt gewählten Europäischen Parlament zwar mehr Zuständigkeiten. Aber Entscheidungen werden in der heutigen EU immer noch hauptsächlich von nationalstaatlichen Politikern hinter verschlossenen Türen in Brüssel gefällt. Und die Politik und Medien, um die sie sich kümmern, sind national, nicht europäisch. Es gibt europaweite politische Gruppierungen, die auf denen im Europäischen Parlament basieren, aber keine echte europäische Politik. Die durchschnittliche Beteiligung an den Wahlen zum europäischen Parlament ist stetig gesunken, seit die direkte Wahl 1979 eingeführt wurde. Obwohl es eine Reihe guter europaweiter Medien gibt, die von einigen wenigen Glücklichen genutzt werden, besteht bisher keine breitere europäische Öffentlichkeit.

Der französische Historiker Ernest Renan sagte einmal, eine Nation sei „ein alltägliches Plebiszit". Nun, die heutige EU hält fast jeden Tag eine Wahl ab, aber dies sind nationale Wahlgänge, die in unterschiedlichen Sprachen durchgeführt und in den nationalen Medien besprochen werden. Immer häufiger gibt es dabei Kampagnen von Parteien, die die Mühen ihres Landes anderen europäischen Ländern oder der EU oder gleich beiden anlasten. Als ich Anfang des Jahres in Maastricht war – einer Stadt, die sich gerade ein wenig Sorgen um ihren Stand in den Geschichtsbüchern macht –, wurde mir berichtet, wie der fremden- und islamfeindliche niederländische Populist Geert Wilders sein politisches Sperrfeuer nun gegen „Europa" gewendet habe. Das ist es, wo er sich nun Wählerstimmen verspricht.

Gleichzeitig wirken panische globale Märkte direkt auf die europäische wie auch nationale Politik ein. Ein Staat nach dem anderen erlebt eine Herabstufung seiner Bonität und sieht seine Kreditkosten in die Höhe schießen; Regierungen zittern und rufen schon den nächsten Krisengipfel in Brüssel ins Leben. Weit nach Mitternacht schwanken erschöpfte Staatenlenker zwischen ihrer Furcht davor, was die Märkte ihnen antun werden, sobald am nächsten Morgen der Handel öffnet, und der Furcht davor, was die heimischen Medien, Koalitionspartner, Parlamente und Wähler mit ihnen machen werden, sobald sie zuhause ankommen.

Gleich nachdem die Sitzung vorbei ist, eilen die Regierungschefs aus dem Konferenzzimmer und unterrichten die Medien ihres je eigenen Landes, sodass es jedes Mal nicht nur die eine Darstellung eines europäischen Gipfels gibt, sondern 27 unterschiedliche – plus eine 28ste, nämlich das unwahrscheinlich friedliebende Konklave, das der EU-eigene Haufen institutioneller Köpfe beschreibt. Dies ist Europas politisches *Rashomon*, mit 28 widersprüchlichen Darstellungen des gleichen Ereignisses in 23 Sprachen dargebracht. Es ist eine merkwürdige Art, einen Kontinent zu regieren.

Die fehlenden Zutaten

Die europäische Währungsunion war ein Schritt ins Leere – nicht im Sinne einer Brücke, die niemals hätte betreten werden dürfen, sondern die zu früh betreten wurde, bevor Europa strategisch befähigt war, sie zu verteidigen. Zugegeben, ein oder zwei weitere Jahrzehnte mit einem System fortzufahren, das die Spielräume festlegte, innerhalb derer sich die Wechselkurse bewegen durften – der sogenannte Wechselkursmechanismus –, wäre fordernd gewesen. Nichtsdestotrotz kann man dieser rückblickenden Beurteilung des Wirtschaftskommentators Martin Wolf kaum widersprechen: „Überlegen Sie mal, wie viel besser es Europa ginge, wenn man mit dem Wechselkursmechanismus fortgefahren hätte, aber dafür innerhalb weiterer Banden."

Wir sollten auch andere Wege berücksichtigen, die nicht eingeschlagen wurden. Was, wenn Europa, statt den Euro einzuführen, seinen längst nicht vollständigen Binnenmarkt vertieft hätte? Was, wenn sich die gesamte EU bemüht hätte, ihre Wettbewerbsfähigkeit zu verbessern wie Deutschland es so eindrucksvoll tat, statt es in Form der Lissabon-Strategie mit ihrem Katalog an gutgemeinten Zielen bei einem Lippenbekenntnis zu belassen? Was, wenn Europa diese Zeit genutzt hätte, um eine effektivere Außenpolitik zu entwickeln? Aber Jammern nützt nichts. In einem alten und heutzutage als politisch unkorrekt angesehenen Witz kommt ein amerikanisches Ehepaar irgendwo auf dem irischen Land an eine Kreuzung und fragt einen in Tweed gekleideten Bauern nach dem Weg nach Tipperary: „Wenn ich euch wäre", sagt der Ire, „würde ich von hier aus gar nicht erst losgehen." Aber hier sind wir nun mal.

Ende Juni diesen Jahres hielt die EU mal wieder einen „Rettet den Euro"-Gipfel ab – grob überschlagen, ungefähr den neunzehnten seit Beginn der Krise. Deutschland ließ verlauten, dass es den Einsatz europäischer Sondermittel zulassen werde, um gefährdeten spanischen Banken zu helfen, und die Eurozonenstaaten beschlossen, eine gemeinsame Bankaufsichtsbehörde zu gründen, die von der Europäischen Zentralbank verwaltet werden soll. Wenngleich dies wohl kaum jemandem

auffiel, so erinnerte das Communiqué des Gipfels doch auch an die nützlichen Dinge, die die EU weiterhin vollbringt. Zum Beispiel einigten sich die europäischen Regierungen auf ein gemeinsames europäisches Patentsystem, von dem man erwartet, dass es die Patentierungskosten für europäische Unternehmen um 80 Prozent senken werde. Sie beschlossen außerdem, Beitrittsverhandlungen mit Montenegro aufzunehmen, einem seit neuestem unabhängigen Staat, der vor 13 Jahren noch in die Kriege im früheren Jugoslawien verwickelt war.

Während ich dies schreibe, weiß noch niemand, wie die Euro-Saga enden wird. Möglich wären ein kompletter, ungeordneter Zusammenbruch der Eurozone, ein weiteres Durchwurschteln und das optimistischste Szenario einer systemischen Zusammenführung zu einer echten fiskalischen und politischen Union. Doch auch wenn die Eurozone im Krebsgang auf eine politische Union zusteuert, wird sie bei ihren Bürgern dennoch die zur Untermauerung des europäischen Projekts notwendige Solidarität erzeugen müssen – einen Grad an Verbundenheit, der so bisher nicht existiert. Eine andere offene Frage ist, wie ein enger verzahnter Eurozonenkern, in dem sowohl Schuldner- wie auch Gläubigerstaaten mit relativ unterschiedlichen Aussichten vereint wären, sich institutionell und politisch zu jenen EU-Mitgliedern, die wie Großbritannien, Schweden und Polen nicht der Eurozone angehören, verhalten würde.

Laut einer Prognose von Analysten der ING Finanzgruppe, könnte ein kompletter Zusammenbruch der Eurozone dazu führen, dass das Bruttoinlandsprodukt in allen führenden europäischen Ökonomien im Verlauf von zwei Jahren um mehr als zehn Prozent fallen werde, und zwar auch in Deutschland. Zusätzlich zu den sowieso schon zu ertragenden Härten, könnte das eine gefährliche Radikalisierung auslösen. (Anders als in den 1930er Jahren, ist eine solche Radikalisierung, ob nach rechts außen oder links außen, bisher sogar in Griechenland auffallend gering – das macht der Widerstandsfähigkeit der heutigen europäischen Demokratien alle Ehre.) Aber sogar wenn die Eurozone auseinanderfiele, gäbe es immer noch einen Ort namens Europa und wahrscheinlich auch eine Reihe an Einrichtungen, die sich Europäische Union nannten. Und die Europäer stünden vor einer neuen und doch vertrauten historischen Herausforderung: sich aus den Ruinen zu erheben und wieder zu erbauen.

Die heutige Krise ist die größte Bewährungsprobe dessen, was nach Jean Monnet, einem der Gründerväter der europäischen Integration, auch „die Monnet-Methode" der Vereinigung genannt worden ist. Monnet schlug vor, Schritt für Schritt mit technokratischen Maßnahmen der wirtschaftlichen Integration voranzugehen, in der Hoffnung, dass diese eine politische Vereinigung beschleunigen würden – nicht zuletzt auch durch Krisenmomente. „Krisen sind der große Vereiniger!", erklärte er einmal. Aber sogar in den ersten vierzig Jahren der europäischen Integration ließen Krisen Europa manchmal am gleichen Strang ziehen und manchmal eben nicht. Falls sie tendenziell eher Einheit statt Teilung zur Folge hatten, dann war das zu einem großen Teil in den Erinnerungen an den Krieg und in den Zwängen des Kalten Krieges begründet. Wo sind dann also die heutigen Motoren der Integration? Lassen Sie uns die Liste noch mal durchgehen.

Ein Binnenmarkt mit 500 Millionen Konsumenten ist für die meisten europäischen Länder weiterhin ein sehr attraktiver Wirtschaftsfaktor. Allerdings scheint es nicht mehr ganz so erwiesen wie einst, dass Europa stetig wachsenden Wohlstand und Fürsorge für all seine Bürger mit sich bringe. Exportnationen, speziell Deutschland, und globale Dienstleister, wie Großbritannien, lenken den Blick mehr und mehr auf Schwellenmärkte, wo aktuell Wachstum stattfindet.

Anders als im Kalten Krieg, gibt es in Europas Vorgarten keine offensichtliche Bedrohung von außen mehr. So sehr er sich auch bemüht, Wladimir Putin reicht einfach nicht an Stalin und nicht mal an Breschnew heran. Könnte China diese Rolle übernehmen? Ohne China zum Feind machen zu wollen, ist einer der überzeugendsten Gründe für eine europäische Vereinigung tatsächlich der Aufstieg der nichtwestlichen großen Mächte: hauptsächlich China, aber auch Indien, Brasilien und Südamerika.

Man sollte nicht einfach von aktuellen wirtschaftlichen und demografischen Trends extrapolieren, aber wie auch immer die Welt in 2030 voraussichtlich aussehen wird, so wird selbst Deutschland wahrscheinlich nur noch eine kleine bis mittlere Macht darstellen. Dann wird ein gemeinsames Handeln und mit einer Stimme sprechen die einzige effektive Methode sein, um die erlangten Freiheiten zu verteidigen und die gemeinsamen Interessen aller Europäer voranzubringen. Intellektuell ist diese Argumentation überzeugend. Aber auf emotionaler Ebene, also um die breitere Öffentlichkeit zu überzeugen, reicht es einfach nicht an die sichtbare Präsenz der Roten Armee im Herzen Europas heran.

Wenn Russland nicht mehr die äußere Bedrohung darstellt, so spielen die Vereinigten Staaten nicht mehr die Rolle des tatkräftigen Unterstützers von außen. Schon 2001 konnte Präsident George W. Bush bei einem privaten Treffen die folgende Frage stellen: „Wollen wir, dass die Europäische Union gelingt?" Teile seiner Regierung, zumindest in seiner ersten Amtszeit, hätten zu einem Nein tendiert. Präsident Barack Obama würde sicher Ja sagen. Bis die Krise der Eurozone die US-Wirtschaft und damit seine Aussichten auf Wiederwahl bedrohte, war das jedoch schwerlich eine Priorität für ihn. Seine Regierung hat Europa so behandelt, wie es es vorfand, und ist pragmatisch mit Brüssel oder mit einzelnen Ländern umgegangen – was immer am besten funktionierte. Ihr geopolitischer Fokus ist generell mehr auf China und Asien gerichtet, nicht auf Russland und Europa.

Es ist gut denkbar, dass sich die Haltung der USA ändern würde, wenn China einmal wirklich als die neue Sowjetunion und damit als eine geopolitische Bedrohung für den Westen wahrgenommen werden sollte. Dann wäre eine mögliche Option für Washington, eine engere strategische Partnerschaft mit einem vereinteren Europa einzugehen, was zum Beispiel auch eine transatlantische Freihandelszone beinhalten könnte. Das Alte Europa und seine Verwandten jenseits des Wassers würden damit auf eine „Westliche Union" hinarbeiten, wie sie sich der frühere französische Premierminister Édouard Balladur ausgemalt hatte. Zurzeit ist die Beweislage für ein solches Denken jedoch dürftig. Stattdessen sieht es eher so aus, dass die Vereinigten Staaten und Europa jeweils ihre eigenen nervösen Übereinkünfte mit China treffen.

Als weiterer früherer Motor der Integration haben die osteuropäischen Sehnsüchte auch heute noch etwas Zugkraft. Die osteuropäeischen Erinnerungen an Diktatur, Härten und Krieg sind noch frischer als die anderer Europäer. Viele schätzen die Freiheiten, die sie in der EU genießen; für einige ist die Tatsache, dass sie nun zum selben Club gehören wie die Westeuropäer, die Verwirklichung eines jahrhundertealten Traums. Ein polnischer Ökonom erklärt, wieso Polen deshalb immer noch der Eurozone beitreten wolle: „Wir wollen einfach an Bord des Schiffes sein, auch wenn es sinkt!" Natürlich wäre ihnen lieber, dass das Schiff nicht sinkt. Im letzten Herbst bemerkte der polnische Außenminister Radosław Sikorski in einer Rede in Berlin: „Ich bin wahrscheinlich der erste polnische Außenminister der Ge-

schichte, der das sagt, aber hier ist es: Ich fürchte mich weniger vor Deutschlands Macht, sondern beginne mich mehr vor Deutschlands Untätigkeit zu fürchten."

Europäisches Deutschland, deutsches Europa

Deutschland ist der Schlüssel zu Europas Zukunft, so wie es das, auf die eine oder andere Art, seit mindestens einem Jahrhundert war. Die Ironie unbeabsichtigter Folgen ist hier besonders fein. Wenn Kohl der erste Kanzler eines vereinigten Deutschlands seit Hitler war, ist François Hollande der erste sozialistische Präsident Frankreichs seit Mitterand und es ist Mitterands Erbe, mit dem er zu kämpfen hat. Das Mittel der Währungsunion, mit dem Mitterand ein vereintes Deutschland am rechten Platz behalten wollte – als Beifahrer Frankreichs, aber untergebenst – hat nun dazu geführt, dass Deutschland am Steuer ist, während Frankreich als zorniger Ehemann im Beifahrersitz die Krise kriegt („Nach links, Angela, nach links!").

Zur Zeit der deutschen Wiedervereinigung beschrieben deutsche Politiker ihr Ziel stets in den fein abgestimmten Worten von Thomas Mann: „Nicht ein deutsches Europa, sondern ein europäisches Deutschland." Was wir heute sehen, ist jedoch ein europäisches Deutschland in einem deutschen Europa. Dieses Deutschland ist ein vorbildliches europäisches Land: zivilisiert, demokratisch, menschenfreundlich, gesetzestreu und (Mann hätte dieses Detail eventuell nicht gelten lassen) sehr gut im Fußball. Aber die „Berliner Republik" ist auch im Zentrum eines deutschen Europas. Zumindest, wenn es um die Volkswirtschaft geht, gibt Deutschland den Ton an. (Das gilt nicht in der Außen- und Verteidigungspolitik, wo Frankreich und Großbritannien wichtiger sind.) Diese Rolle hat sich Deutschland nicht ausgesucht; die Führung wurde ihm hier aufgedrängt.

Falls das Bedürfnis nach Unterstützung für die deutsche Wiedervereinigung Kohl dazu trieb, die Währungsunion in einem engen Zeitplan zu akzeptieren und ohne die politische Union, die er dafür als wesentlich erachtete, so hat die deutsche Wiedervereinigung auch die deutsche Haltung zum europäischen Projekt verändert. Dieselbe Reihe eng verzahnter historischer Entwicklungen, die nun 20 Jahre später einen besonderen Beitrag Deutschlands zu Europa nötig macht, hat unterdessen das idealistische Verlangen des Landes gedämpft und damit auch sein Bedürfnis, diesen Beitrag zu leisten.

Wäre er noch Kanzler, würde Kohl sicher darauf bestehen, dass der Euro gerettet werden müsse, indem man entschieden auf eine politische Union zugehe. Merkel und ihre Zeitgenossen haben sehr anders reagiert und machen nur widerwillig das Notwendigste, um einen Kollaps zu verhindern. Die bescheidene und freimütige Merkel ist auf viele Arten die Personifikation der bürgerlichen, modernen europäischen Tugenden dieses neuen Deutschlands. Sie ist zudem eine brillante und skrupellose innenpolitische Taktikerin.

Was auch immer ihre persönlichen Überzeugungen sein mögen, sie weiß, dass sie dem gegenübersteht, was man als die vier „B" bezeichnen könnte: dem Bundestag (die erste Kammer des nationalen Parlaments, von dem Deutschlands stärkste Fürsprecher Europas größtenteils zum Europäischen Parlament hinübergewandert sind – noch so eine unbeabsichtigte Aus-

Ausstellung „Europa Jagellonica 1386–1572" • Im Nationalmuseum und dem Königsschloss in Warschau wurde im November die internationale Ausstellung „Europa Jagellonica 1386–1572. Kunst und Kultur in Mitteleuropa unter den Jagiellonen" eröffnet. Das Ausstellungsprojekt ist der Idee der kulturellen Vielfalt gewidmet. Die Ausstellungskuratoren aus Polen, Tschechien und Deutschland haben ihre Bemühungen gebündelt, um die prägendsten Aspekte der Kunst und Kultur in Mitteleuropa zu Zeiten der größten politischen und kulturellen Machtausdehnung der Jagiellonen-Dynastie zu präsentieren. „Europa Jagellonica" war von Mai bis September 2012 in der Galerie Středočeského kraje in Kutná Hora (Kuttenberg) zu sehen. Von Warschau aus geht es weiter nach Potsdam, wo man die Ausstellung von März bis Juni 2013 im Haus der Brandenburgisch-Preußischen Geschichte besichtigen kann. In der polnischen Version des Projektes wurden zwei Ausstellungen eröffnet – eine im Königsschloss, die der Geschichte des Adelsgeschlechts sowie einzelnen Herrschern aus dem Hause der Jagiellonen, ihnen nahestehenden Personen sowie der Hofkultur gewidmet ist. Im Nationalmuseum werden die zivilisatorischen Errungenschaften Europas aus der Jagiellonen-Zeit präsentiert, wobei insbesondere die künstlerische Blüte, der Humanismus, die religiösen Vorbilder sowie die Veränderungen der gesellschaftlichen Kunstrezeption in den Fokus gerückt wurden. Die Exponate stammen aus vielen polnischen und ausländischen Museumssammlungen. Besonders interessant erscheinen jene Objekte aus den Gebieten, die einst in den Machtbereich der Jagiellonen fielen – neben Polen und Litauen auch aus Tschechien, der Slowakei und Ungarn. Die Ausstellung wurde durch Sammlungen und Archivalien aus Deutschland, Schweden und den USA ergänzt.

Wystawa „Europa Jagellonica 1386–1572" • W Muzeum Narodowym i w Zamku Królewskim w Warszawie w listopadzie br. otwarto międzynarodową wystawę: „Europa Jagellonica 1386–1572. Sztuka i kultura w Europie Środkowej za panowania Jagiellonów". Wystawa jest projektem ukazującym idee wielokulturowości. Kuratorzy z Polski, Czech i Niemiec połączyli wysiłki, by zaprezentować najważniejsze aspekty dotyczące zjawisk w kulturze i sztuce Europy Środkowej w okresie największej potęgi politycznej i kulturalnej dynastii Jagiellonów. „Europa Jagellonica" od maja do września 2012 r. prezentowana była w Galerie Středočeského kraje w Kutnej Horze. Z Warszawy pojedzie do Poczdamu, gdzie będzie eksponowana od marca do czerwca 2013 r. w Haus der Brandenburgisch-Preussischen Geschichte. W ramach polskiej edycji projektu, otwarte zostały dwie wystawy. Ekspozycja w Zamku Królewskim poświęcona jest historii dynastii oraz poszczególnych władców z domu Jagiellonów, osobistościom z ich otoczenia oraz zagadnieniom ceremoniału dworskiego. W Muzeum Narodowym prezentowany jest dorobek cywilizacyjny Europy Jagiellońskiej, ze szczególnym uwzględnieniem bogactwa twórczości artystycznej, kultury umysłowej, wzorców religijności i społecznych przemian sztuki. Prezentowane eksponaty pochodzą z wielu polskich i zagranicznych kolekcji muzealnych. Na wyróżnienie zasługują obiekty z terenów pozostających niegdyś pod panowaniem Jagiellonów – oprócz Polski i Litwy, także z Czech, Słowacji i Węgier. Ekspozycję wzbogaciły ponadto muzealia i archiwalia z Niemiec, Szwecji i Stanów Zjednoczonych.

wirkung dieser wohlgemeinten Einrichtung), dem Bundesverfassungsgericht (wurde nach 1945 nach US-Vorbild bewusst als Kontrolle der Regierungsmacht aufgestellt), der Bundesbank (immer noch sehr einflussreich in der deutschen Debatte) und zuletzt, aber sicherlich nicht als kleinster Faktor, der populistischen Boulevardzeitung BILD.

Vielen Deutschen gefällt der Gedanke, die Griechen und Spanier entschulden zu müssen, ganz und gar nicht und sie erinnern sich daran, dass sie nicht mitreden durften, als Kohl entschied, die Deutsche Mark aufzugeben. In einer deutschen Umfrage vom Mai 2012 sagten nicht weniger als 49 Prozent der Befragten, die Einführung des Euro sei ein Fehler gewesen. Die Vorteile, die sie dem Euro verdanken, sind bisher nicht angemessen erklärt worden. Aber dieses europäische Deutschland ist ein freies Land und Argumenten zugänglich, und einige machen nun diesen Versuch.

Erinnerung, Angst und Hoffnung

Der größte individuelle Antrieb des europäischen Projekts seit 1945, der in den persönlichen Erinnerungen an den Krieg bestand, ist verschwunden. Wo persönliche Erinnerung schwindet, sollte gemeinsame Erinnerung an ihre Stelle treten. Erinnern Sie sich an Edelmans Aufruf: „Wir, die überlebt haben, überlassen es Euch, dass die Erinnerung an sie nicht verlorengeht." Allerdings ist das Bewusstsein vieler junger Europäer für die qualvolle Geschichte ihres Kontinents eher dürftig. Ihre prägenden Erfahrungen haben sie in einem Europa des Friedens, der Freiheit und des Wohlstands gemacht. Sogar junge Osteuropäer aus Staaten wie Estland, die vor gerade mal 22 Jahren auf den meisten Landkarten noch nicht existierten, betrachten diese hart erkämpften Erfolge als selbstverständlich. So gesehen, ist das größte Problem des europäischen Projekts sein Erfolg.

Über das letzte Jahrzehnt konnten einige europäische Völker, die von alters her Komplexe wegen ihrer Randlage hatten, zumindest ansatzweise spüren, wie es sich anfühlt, dem Kern anzugehören. Osteuropäer traten der EU bei. Südeuropäer dachten, sie erzielten großen Erfolg in der Eurozone. In Athen, Lissabon und Madrid entstand das Gefühl, dass sich die europäischen Gesellschaften vom Niveau her anglichen, eine neue, nicht nur formale Gleichheit der Nationen.

Jetzt ist diese Illusion zerstört worden. In Griechenland reihen sich die Obdachlosen vor Essensausgaben auf, Rentner begehen Selbstmord, Kranke erhalten keine verschreibungspflichtigen Medikamente, Läden sind verriegelt und viele durchsuchen die Mülltonnen nach Verwertbarem – ein Zustand fast wie in den 1940ern. In Spanien ist jeder Zweite unter 25 arbeitslos; in der Eurozone ist es im Durchschnitt fast jeder Vierte. Das Leid ist jedoch ungleich verteilt. In Deutschland hält sich die Jugendarbeitslosigkeit angenehm unter zehn Prozent. Es ist eine neue Teilungslinie quer durch Europa entstanden, nicht mehr zwischen Ost und West, sondern zwischen Nord und Süd. Jetzt und wahrscheinlich auf Jahre hinaus wird es sich sehr unterschiedlich anfühlen, ob man als junger Deutscher oder als junger Spanier, als junger Pole oder als junger Grieche aufwächst.

Denken Sie zurück an jene zwei 10.-Mai-Momente in Warschau. Einer, dessen Schlüsselerlebnis der Terror von 1943 darstellte, würde die heutige Krise zwar schockierend finden, aber nicht halb so schlimm, wie das, an was er sich erinnerte – und er würde darauf bestehen, dass Europa nie in diesen Zustand zurückkehren dürfe.

Der Teenager von 2003 hat eine ganz andere mentale Ausgangslage: Dies ist furchtbar, denkt er, und es ist nicht das, worauf man ihn vorbereitet hat.

Europäer wie Geremek und Kohl erlebten, wie Europa sich selbst zerriss, und verschrieben sich dann dem Aufbau eines besseren Europas. Die Generation der spanischen *Indignados*, der jungen Demonstranten, die seit Mai 2011 überall im Lande zusammenkommen, ist in einem besseren Europa aufgewachsen und wird nun zurückgeworfen. Der Werdegang derer, die 1945 beispielsweise 15 Jahre alt waren, nahm einen Verlauf von Krieg zu Frieden, von Armut zu Wohlstand, von Angst zu Hoffnung. Der Werdegang derer, die 2003 15 waren, nimmt, besonders in den Teilen des Kontinents, die jetzt am stärksten leiden, den entgegengesetzten Verlauf: von Wohlstand zu Arbeitslosigkeit, von der Konvergenz nationaler Erfahrungen zu einer Divergenz und von Hoffnung zu Angst.

Könnte genau diese Unzufriedenheit die psychologische Basis für eine Volkskampagne zur Rettung Europas darstellen? Die Zeichen sind nicht viel versprechend. Im Zuge der Krise sind Volksbewegungen entstanden, aber sie wiesen in andere Richtungen. Eine der größten davon war die gegen das Anti-Counterfeiting Trade Agreement (ACTA, Anti-Produktpiraterie-Abkommen), das viele junge Europäer als Gefährdung ihrer Onlinefreiheit wahrnahmen. Die *Indignados* aller Länder, Europas Gegenstück zur Occupy-Wall-Street-Bewegung, wettern gegen Banker, Politiker und Babyboomer, von denen sie glauben, dass sie ihnen ihre Zukunft gestohlen haben. Eine interviewbasierte Studie über Aktivisten diverser Kampagnen, die unter Aufsicht von Mary Kaldor und Sabine Selchow von der London School of Economics durchgeführt wurde, kam zu dem Schluss, dass die EU unter ihnen entweder unsichtbar ist oder eher negativ bewertet wird.

Die Angst sollte als motivierende Kraft in der Politik nicht unterbewertet werden. Als sich die Griechen im Zuge einer Wahlwiederholung in diesem Juli knapp für Parteien aussprachen, die es ernst damit meinten, das Land in der Eurozone zu halten, zeichnete der Schweizer Karikaturist Patrick Chappatte einen müde wirkenden Mann, der neben einer Wahlurne im Schatten der Akropolis steht und ausruft: „Gute Neuigkeiten! Die Angst hat über die Verzweiflung gesiegt." In Abwandlung eines berühmten Zitates des US-Präsidenten Franklin Roosevelt, könnte man fast sagen, dass das Einzige, in das Europa heute Hoffnung setzen kann, die Angst selbst ist.

Die Angst vor dem Kollaps, die Monnetartige Logik der Notwendigkeit, die Macht der Trägheit: Diese mögen Europa gerade so in Gang halten, aber sie werden keine dynamische, nach außen blickende Europäische Union erzeugen, welche die tatkräftige Unterstützung ihrer Bürger genießt. Ohne einige neue Triebfedern und ohne eine positive Mobilisierung ihrer Eliten und Völker wird die EU, wenngleich sie wahrscheinlich als ein Papierpalast aus Verträgen und Einrichtungen weiterleben wird, in ihrer Wirksamkeit und Bedeutung allmählich an Boden verlieren, so wie einst das Heilige Römische Reich. Den Höhepunkt des weitreichendsten, konstruktivsten und friedlichsten Versuchs der Geschichte, den Kontinent zu vereinigen, mögen zukünftige Historiker dann auf die Zeit um 2005 bestimmen.

Aus dem Englischen von Stephan Widdes

Timothy Garton Ash
Britischer Historiker, Essayist, beschäftigt sich vor allem mit der Geschichte Europas nach 1945, Professor für Europastudien an der Universität Oxford und Senior Fellow der Hoover Institution an der Universität Stanford, lebt in Oxford.

Zygmunt Januszewski

Timothy Garton **Ash**

Kryzys Europy

Czyli jak powstała Unia Europejska i dlaczego się rozpada

Najistotniejszy po 1945 roku czynnik całego procesu integracji, czyli osobiste wspomnienia wojenne, zniknął. Tam gdzie jednostkowa pamięć blaknie, powinna wkroczyć pamięć zbiorowa. Jednak w przypadku większości młodych Europejczyków ich świadomość bolesnej historii kontynentu jest nader płytka. Formacyjnym doświadczeniem było dla nich życie w Europie pokoju, wolności i zamożności. Nawet młodsi Europejczycy ze Wschodu – z takich krajów jak Estonia, których jeszcze 22 lata temu nie było na większości map – uznają te ciężko wywalczone zdobycze za coś oczywistego. W tym sensie największym problemem europejskiego projektu jest jego sukces.

Timothy Garton Ash

Fot. Archiv

Jest dziesiąty maja 1943 roku: niemieckie oddziały niszczą warszawskie getto. Napotkawszy opór ze strony żydowskich bojowników, systematycznie podpalają dom po domu: niektórzy mieszkańcy płoną żywcem, inni uciekają z piwnic. „Dziś ujęto w sumie 1183 żywych Żydów", notował w oficjalnym raporcie dowódca SS, Jürgen Stroop. „Zastrzelono 187 Żydów i bandytów. Nieokreśloną liczbę Żydów i bandytów zniszczono wysadzając bunkry. Całkowita liczba Żydów będących przedmiotem naszych działań wzrosła do 52 683". Załącznik do tego dokumentu zawiera sławną dziś fotografię przerażonego chłopca w za dużej płóciennej czapce, unoszącego ręce w geście poddania. Marek Edelman, jeden z garstki ocalałych przywódców powstania w getcie, kończył swoje wydane tuż po wojnie wspomnienia słowami: „Ci, którzy zginęli w walce, spełnili swój obowiązek do końca, do ostatniej kropli krwi, co wsiąkła w chodniki. My, którzy nie zginęliśmy, pozostawiamy wam zachowanie pamięci o nich – na zawsze".

Przewijamy do przodu taśmę historii i oto mamy 10 maja 2003 roku: za miesiąc w Polsce odbędzie się referendum w sprawie przystąpienia do Unii Europejskiej. Na wiecu będącym elementem kampanii na „tak" powiewa biało-czerwony polski sztandar z wypisanym hasłem: „Idziemy do Europy z polską flagą". Przed odbudowanym zamkiem królewskim zaczyna śpiewać chór dziewcząt w żółto-niebieskich koszulkach, nawiązujących do europejskich żółtych gwiazdek na niebieskim tle. Na melodię oficjalnego hymnu Unii Europejskiej, zapożyczoną z finałowej części IX symfonii Beethovena, śpiewają po polsku słowa „Ody do radości" niemieckiego poety Friedricha Schillera. Już wkrótce młodzi Polacy będą mogli swobodnie podróżować po całym niemal kontynencie: studiować, pracować, osiedlać się, zawierać związki małżeńskie i korzystać ze wszystkich dobrodziejstw hojnego europejskiego państwa opiekuńczego – w Dublinie, Madrycie, Londynie czy Rzymie. „Wstańcie, ludzie, wstańcie wszędzie,/ ja nowinę niosę wam:/ na gwieździstym firmamencie/ bliska radość błyszczy nam".

Aby zrozumieć, w jaki sposób łatwy do przewidzenia kryzys europejskiej unii walutowej stał się egzystencjalnym kryzysem całego zainicjowanego po 1945 roku projektu europejskiej integracji, trzeba dostrzec wyjątkową trajektorię Europy między dwoma majami. Pamięć o II wojnie światowej i wymagania zimnej wojny doprowadziły trzy pokolenia Europejczyków na wyżyny pokojowej unifikacji, jakiej nie było dotąd ani w europejskiej historii, ani na innych kontynentach. W projekcie tym jednak coś się popsuło już wkrótce po upadku muru berlińskiego – gdy europejscy przywódcy pospiesznie obrali kurs na strukturalnie wadliwą unię walutową.

Kiedy kolejne rządy, firmy i gospodarstwa domowe zadłużały się na potęgę, dla młodych Europejczyków od Portugalii po Estonię i od Finlandii po Grecję pokój, wolność, dobrobyt i socjalne bezpieczeństwo stały się czymś naturalnym. Kiedy bańka pękła, wielu gorzko się rozczarowało, a doświadczenia różnych narodów zaczęły boleśnie różnić się od siebie. Dziś kryzys wciąż nie został zażegnany, ale Europie w większości zabrakło motywacji, która niegdyś popychała ją ku jedności. Nawet jeśli wspólny strach przed skutkami rozpadu eurostrefy wciąż pozwala uniknąć najgorszego, Europa potrzebuje

czegoś więcej niż tylko strachu, by znów stać się magnesem przyciągającym wszystkich, jakim była przez pół stulecia. Czym jednak ma być owo „coś więcej"?

Wojna w umyśle

Historycy wyodrębnili wiele elementów, które popychały naprzód proces europejskiej integracji: były wśród nich także żywotne interesy europejskich narodów. Jednak siłą najpotężniejszą, oddziałującą na całym kontynencie, była pamięć o wojnie. Wśród maszerujących ulicami Warszawy w maju 2003 roku był również brodaty profesor Bronisław Geremek, który jako dziesięcioletni żydowski chłopiec patrzył na płonące getto. Nieprzypadkowo też stał się jednym z najbardziej zaangażowanych zwolenników integracji europejskiej w Polsce – jako lider „Solidarności", minister spraw zagranicznych, a wreszcie poseł do Parlamentu Europejskiego.

Wojna była z pewnością czymś zupełnie odmiennym dla uciekiniera z warszawskiego getta, nazistowskiego żołnierza, brytyjskiego oficera, francuskiego kolaboranta, szwedzkiego przedsiębiorcy czy słowackiego chłopa. Jednak wszyscy oni zgodnie skandowali ten sam okrzyk „Nigdy więcej!". Mimo całego zróżnicowania doświadczeń narodowych i lokalnych na ogromnie różnorodnym kontynencie, Tony Judt mógł nadać książce opisującej 60 lat historii Europy do 2005 roku tytuł „Powojnie". Pod tym przynajmniej względem, jeśli nie pod żadnym innym, ulubione unijne hasło „Jedność w wielości" okazało się całkowicie prawdziwe.

Podobne wspomnienia miały duże znaczenie dla tych brytyjskich konserwatystów – w większości weteranów wojny – którzy w 1973 roku wprowadzili Wielką Brytanię do Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej (EWG), czyli poprzedniczki UE. Przede wszystkim jednak zmotywowały Europejczyków z kontynentu, takich jak francuski prezydent François Mitterrand i niemiecki kanclerz Helmut Kohl, którzy stworzyli Unię w jej obecnym kształcie. W rozmowie, jaką z nim przeprowadziłem po zjednoczeniu Niemiec, Kohl rzucił uwagę, której nigdy nie zapomnę: „Czy zdaje pan sobie sprawę – zapytał – że siedzi pan naprzeciw bezpośredniego następcy Adolfa Hitlera?". Tłumaczył mi, że jako pierwszy po Hitlerze kanclerz zjednoczonych Niemiec ma świadomość historycznej powinności, każącej mu postępować całkowicie odmiennie.

Integrację europejską trafnie opisywano jako projekt elit, jednak europejskie narody miały podobne wspomnienia. Kiedy projekt szwankował (a działo się to wielokrotnie), reakcją elit było poszukiwanie jakiejś drogi do przodu, bez względu na jej trudność. Aż do lat 90. XX wieku, kiedy zaczął się upowszechniać zwyczaj organizowania narodowych referendów, Europejczyków rzadko pytano o to, czy zgadzają się z proponowanymi rozwiązaniami, choć, z drugiej strony, mogli też od czasu do czasu wyborczą kartką odwoływać z urzędu polityków odpowiedzialnych za ich wprowadzanie. Mimo wszystko jednak można powiedzieć, że przez czterdzieści lat projekt europejskiej unifikacji mógł liczyć na bierne przynajmniej wsparcie większości opinii publicznej w krajach kontynentu.

Te czterdzieści lat przypadło na okres zimnej wojny, czyli drugiego konfliktu, który ukształtował Unię. Od lat czterdziestych aż po lata siedemdziesiąte XX wieku podstawowym argumentem za integracją Europy Zachodniej była konieczność powstrzymania sowieckiego zagrożenia, dobrze widocznego dla wszystkich za sprawą stałej obecności Armii Czerwonej w NRD i podziału Berlina. Poza pamięcią o barbarzyństwie, jakie Europa sama na siebie sprowadziła, byli jeszcze, by tak rzec, barbarzyńcy u bram. Sowieckim przywódcom od Józefa Stalina aż po Leonida Breżniewa należałoby przyznać pośmiertne medale za zasługi na rzecz integracji europejskiej.

Zimnowojenna rywalizacja wyjaśnia też w znacznym stopniu, dlaczego Stany Zjednoczone udzieliły tak daleko idącego wsparcia europejskiej integracji: począwszy od planu Marshalla z lat 40. aż po dyplomatyczne zabiegi wokół zjednoczenia Niemiec i rozpadu ZSRR w latach 1989–1991.

W przypadku tej połowy kontynentu, która utknęła za żelazną kurtyną – owego „Zachodu porwanego", jak ujął to czeski pisarz Milan Kundera – wola „powrotu do Europy" zawsze towarzyszyła tam walce o indywidualną i narodową wolność. Rosnąca zamożność krajów zachodnich wywierała magnetyczny wpływ na tych, którzy mogli ją oglądać: czy to na własne oczy, czy w zachodniej telewizji.

Sugestia, że jakieś wydarzenie zostało wywołane przez wydarzenie następujące po nim, jest najbardziej elementarnym historycznym błędem, jednak to właśnie coś, co miało nastąpić dopiero po roku 1992, stało się jedną z przyczyn aksamitnych rewolucji z roku 1989. Ów krytyczny rok 1992, zapowiadany wszem i wobec jako ostateczny termin, który EWG wyznaczyła sobie na stworzenie wspólnego rynku, dawał nie tylko narodom Europy Wschodniej, ale także reformatorsko nastawionym sowieckim przywódcom w rodzaju Michaiła Gorbaczowa dotkliwe poczucie pozostawania jeszcze bardziej w tyle.

To prowadzi nas do kwestii ostatniego z wielkich „motorów" integracji europejskiej, jakim aż do lat 90. XX wieku były Niemcy Zachodnie. Tamtejsze elity, podobnie jak spora część ludności, wykazywały niezwykłe zaangażowanie w unifikację Europy. Miały ku temu dwa bardzo dobre powody: po pierwsze bardzo jej chciały, a po drugie zwyczajnie musiały się w nią zaangażować. Chciały pokazać, że Niemcy czegoś się nauczyli ze swojej straszliwej przeszłości sprzed 1945 roku, pragnęły też w pełni zrehabilitować się w ramach europejskiej wspólnoty wartości, nawet kosztem rezygnacji ze sporej części własnej suwerenności i narodowej tożsamości. Kiedyś Niemcy byli najgorszymi Europejczykami, teraz mieli być najlepszymi. (Jak głosił dowcip z tamtych czasów, jeśli ktoś przedstawiał się w towarzystwie jako „Europejczyk", od razu można było poznać, że jest Niemcem). Jednak wykazywanie europejskiego zaangażowania leżało również w ich najbardziej trzeźwo rozumianym narodowym interesie, ponieważ swój długofalowy cel, jakim było zjednoczenie kraju, mogli osiągnąć jedynie odzyskując zaufanie sąsiadów i międzynarodowych partnerów (w tym Stanów Zjednoczonych i Związku Radzieckiego). Jak zauważył kiedyś Hans-Dietrich Genscher, były zachodnioniemiecki minister spraw zagranicznych, „im bardziej europejska jest nasza polityka zagraniczna, tym bardziej jest narodowa". Zachodnioniemiecka proeuropejskość nie miała wyłącznie charakteru instrumentalnego – odzwierciedlała rzeczywiste moralne i uczuciowe zaangażowanie – ale nie była też przejawem czystego idealizmu.

Kiedy dwa niemieckie państwa dokonały zjednoczenia w 1990 roku, wielu obserwatorów zastanawiało się, czy twór, który zasadniczo był rozszerzonymi Niemcami Zachodnimi, nadal będzie tak głęboko zaangażowany w integrację kontynentu. Na długo przed wybuchem kryzysu w strefie euro odpowiedź wydawała się jasna: zjednoczone Niemcy stały się czymś, co niektórzy uczestnicy dyskusji wokół Muru nazywali „normalnym" państwem narodowym, „drugą Francją" – jak w uderzającym komentarzu określił to Dominique Moïsi. Podobnie jak Francja, nowe Niemcy miały racjonalnie realizować własne narodowe interesy: jeśli to możliwe, za pośrednictwem Europy, ale i bez niej, o ile

uznały to za konieczne – jak w przypadku zaspokajania potrzeb energetycznych poprzez zawartą w 2005 roku bilateralną umowę z Rosją, dotyczącą budowy gazociągu Nord Stream. Niemieccy liderzy rezydujący teraz w Berlinie, a nie w Bonn, nadal będą się starali być dobrymi Europejczykami, ale nie będą już tak chętnie sięgać po książeczkę czekową na każde wezwanie Europy.

Narodziny ułomnej Unii

Właściwy początek wadliwej unii walutowej, która dziś stanowi epicentrum europejskiego kryzysu, również można umieścić w burzliwym okresie jednoczenia się Niemiec. Po upadku muru berlińskiego 9 listopada 1989 roku Mitterrand, zaniepokojony perspektywą powtórnej niemieckiej unifikacji, usilnie starał się zmusić Kohla do ścisłego przestrzegania harmonogramu działań, nazywanych wtedy unią gospodarczą i walutową. Propozycja ta została opracowana już wcześniej i miała umożliwić EWG domknięcie wspólnego rynku, a także pomóc w radzeniu sobie z problemem kursów wymiany walut w jego obrębie. Ogólnym celem Mitterranda było przywiązanie Niemiec – jeśli już faktycznie miały być zjednoczone – do bardziej zjednoczonej Europy, zaś celem szczegółowym odzyskanie przez Francję większej kontroli nad własną walutą, a nawet uzyskanie pewnego wpływu na walutę niemiecką.

W niezwykłej rozmowie z Hansem-Dietrichem Genscherem, przeprowadzonej 30 listopada 1989 roku, Mitterrand posunął się nawet do stwierdzenia, że jeśli Niemcy nie zaangażują się w europejską unię walutową, „wrócimy do sytuacji z 1913 roku". Jednocześnie prowokował brytyjską premier Margaret Thatcher, by ta wszczęła alarm, jakby chodziło o rok 1938. Zgodnie z brytyjskim zapisem ich rozmowy na prywatnym spotkaniu w trakcie kluczowego szczytu europejskich liderów w Strasburgu w grudniu 1989 roku Mitterrand miał twierdzić, że „obawia się, iż on sam i Pani Premier znajdą się w sytuacji swoich poprzedników z lat trzydziestych, którzy nie zdołali zareagować w obliczu niemieckiego parcia naprzód".

David Marsh, najlepszy kronikarz dziejów euro, twierdzi, że „zasadnicza umowa", przewidująca realizację unii walutowej, została zawarta w Strasburgu. Po niej nastąpiły twarde negocjacje i dokładnie dwa lata później w małym holenderskim miasteczku Maastricht uzgodniono tekst traktatu, ustanawiającego podstawowe założenia dzisiejszej konstrukcji eurostrefy. Nadmiernym uproszczeniem byłoby określanie tego jako zwykłego targu w stylu „całe Niemcy dla Kohla, pół niemieckiej marki dla Mitterranda", jak głosił dowcip z tamtych czasów. Jednak fakt, że Niemcy potrzebowali wsparcia swoich najbliższych sojuszników, przede wszystkim Francji, miał decydujący wpływ zarówno na kształt, jak i harmonogram wprowadzania europejskiej unii walutowej.

Nie ma wątpliwości, że Kohl był do głębi proeuropejski. Zawsze powtarzał, że zjednoczenie Niemiec i zjednoczenie Europy to „dwie strony tego samego medalu". Zgadzał się zatem – jak powiedział amerykańskiemu sekretarzowi stanu Jamesowi Bakerowi trzy dni po szczycie w Strasburgu – nawet na unię walutową. Cóż mogłoby być mocniejszą gwarancją proeuropejskości Niemiec? Kohl „podjął tę decyzję wbrew interesom Niemiec" – te słowa padają w zapisie jego rozmowy z Bakerem. I dalej: „Na przykład prezes Bundesbanku był przeciwny takiemu posunięciu. Ten krok był jednak politycznie ważny, bo Niemcy potrzebowały przyjaciół". Potrzebowałby ich każdy, kto chciałby zjednoczyć ten kraj inaczej niż krwią i żelazem.

Kształt unii walutowej, która się w ten sposób narodziła, można także uznawać – jak wiele innych rzeczy w dziejach europejskiej integracji – za rezultat francusko-niemieckiego kompromisu. Wobec nalegań Niemiec, a zwłaszcza Bundesbanku, Europejski Bank Centralny (EBC) stał się powiększoną wersją tego pierwszego, instytucją całkowicie niezależną od rządów (wbrew francuskiej tradycji), która z iście protestanckim zapałem służyła jednemu prawdziwemu bóstwu, czyli stabilizacji cen (by nie powrócił koszmar hiperinflacji z czasów Weimaru). Na konto Kohla można zapisać to, że chciał on także ustanowienia unii fiskalnej i politycznej jako uzupełnienia unii walutowej (tak by można było kontrolować wydatki publiczne i koordynować politykę ekonomiczną różnych krajów), jak również bardziej bezpośredniej politycznej legitymizacji całego przedsięwzięcia. „Unia polityczna – twierdził w parlamentarnym przemówieniu z listopada 1991 roku – stanowi zasadniczy odpowiednik unii gospodarczej i walutowej. Najnowsza historia, nie tylko niemiecka, poucza nas, że oczekiwanie, iż można utrzymać unię gospodarczą i walutową bez unii politycznej, jest na dłuższą metę absurdalne".

Francja jednak nie chciała niczego podobnego. Dla niej zasadniczym elementem było uzyskanie jakiejś kontroli nad niemiecką walutą, a nie to, by Niemcy kontrolowały francuski budżet. Dyskusje na temat unii fiskalnej rozmyły ją zatem do postaci zbioru „kryteriów spójności", które wymagały, by przyszli członkowie unii walutowej utrzymywali swój dług publiczny na poziomie poniżej 60 procent produktu krajowego brutto, a deficyt poniżej 3 procent.

W ten właśnie sposób, wśród „burzy i naporu" największej geopolitycznej przemiany w Europie od 1945 roku, poczęte zostało to chorowite dziecko. Większość Niemców sprzeciwiała się porzuceniu ukochanej marki. Nikt jednak nie zamierzał pytać ich o zdanie – zachodnioniemiecka konstytucja nie przewidywała instytucji referendum, a Kohl nie zamierzał tego zmieniać. Alexandre Lamfalussy, szef Europejskiego Instytutu Walutowego, poprzednika EBC, przypominał później swoje słowa skierowane do niego: „Nie mam pojęcia, jak skłoni pan niemiecki naród do porzucenia marki". Odpowiedź Kohla brzmiała: „Tak będzie. Niemcy akceptują mocne przywództwo".

Tymczasem we Francji traktat z Maastricht z trudem prześliznął się przez referendum we wrześniu 1992 roku, uzyskując niewiele ponad 50 procent głosów na „tak". Bierny konsensus na rzecz dalszych postępów europejskiej integracji, która coraz bardziej zbliżała się do jądra narodowej suwerenności, zaczął się załamywać w samym centrum powojennego projektu.

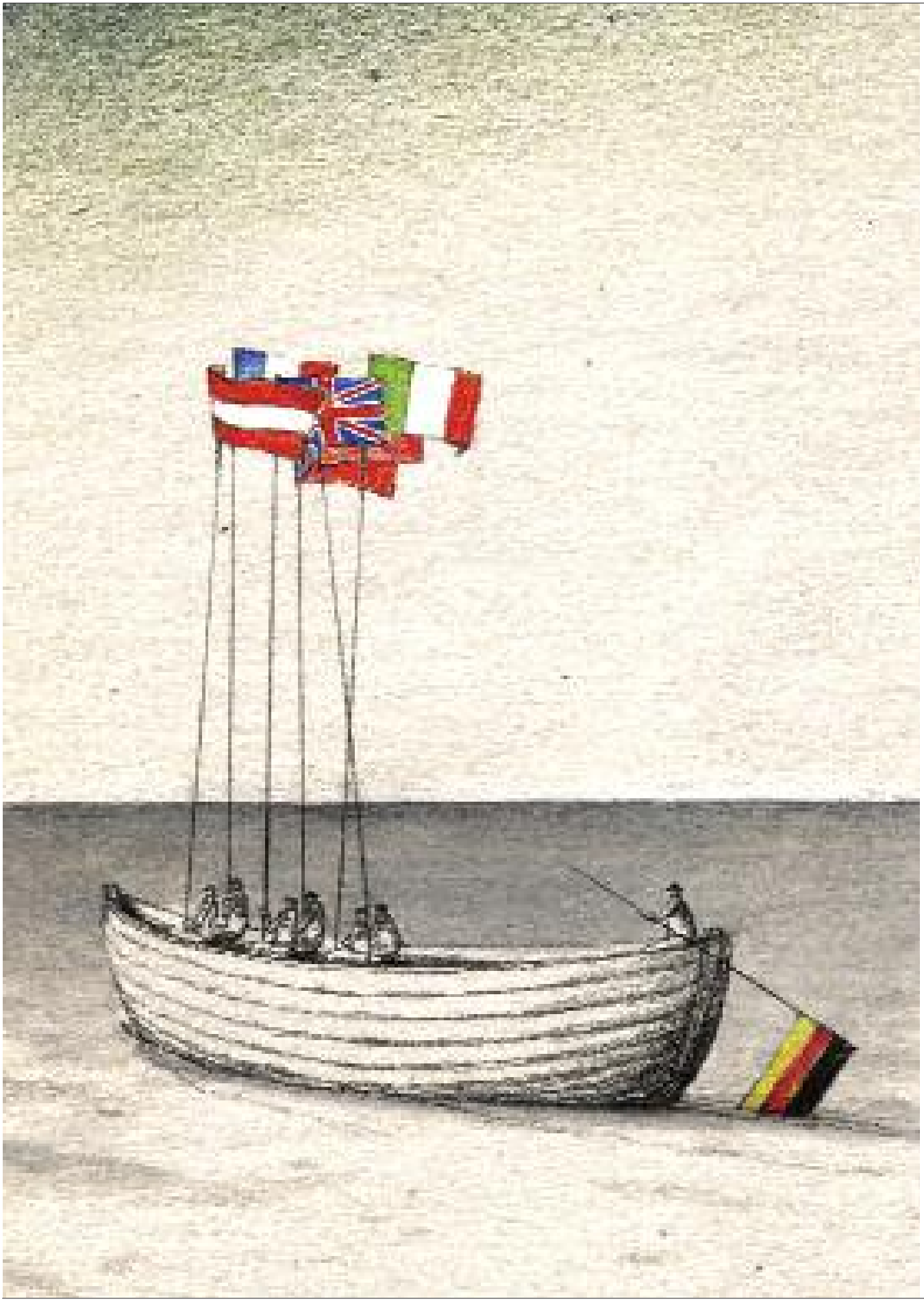
Zapowiedziany kryzys

Historii europejskiej unii walutowej można by nadać tytuł nawiązujący do książki Gabriela Garcii Marqueza: to była „Kronika zapowiedzianego kryzysu". W czasie, gdy jedenaście państw założycieli strefy euro przygotowywało się do wprowadzenia wspólnej waluty w styczniu 1999 roku, wszystkie kłopoty, nękające ją dekadę później, zostały już przewidziane.

W tamtym czasie krytycy powątpiewali, czy wspólna waluta może działać bez wspólnego skarbu, czy jednolita stopa procentowa sprawdzi się w przypadku tak różnych od siebie gospodarek i czy eurostrefa poradzi sobie z gospodarczymi wstrząsami przebiegającymi różnie w różnych regionach – czyli z czymś, co ekonomiści nazywają „asymetrycznymi szokami". Ani bowiem rynek pracy nie był w Europie tak elastyczny, ani poziom transferów fiskalnych między państwami członkowskimi tak wysoki, jak w Stanach Zjednoczonych.

„Po 1989 roku widzieliśmy, jak niechętnie zachodnioniemieccy podatnicy finansowali swoich rodaków na wschodzie – pisano

Mirosław Gryń



w 1998 roku w jednym z artykułów publikowanych na łamach 'Foreign Affairs' – Czy można oczekiwać, że będą skłonni płacić także za francuskich bezrobotnych?". Autor artykułu, omawiając rozpowszechniony pogląd, że unia walutowa pogrąży się w kryzysie raczej wcześniej niż później i że kryzys ten przyspieszy konieczną polityczną unifikację, ostrzegał, iż „sugestia, że kryzys zaostrzający różnice między krajami europejskimi jest najlepszym sposobem na ich unifikację, wymaga prawdziwie dialektycznego skoku wiary".

Ponieważ to ja byłem owym autorem, powinienem dodać, że nie przewidziałem wtedy trzech ważnych rzeczy. Po pierwsze tego, że unia walutowa będzie rozwijała się kwitnąco przez tak długi czas. Przez niemal dekadę euro wydawało się mocne, goniąc dolara jako waluta rezerwowa i środek globalnej wymiany. Z punktu widzenia przedsiębiorstw usuwało ono ryzyko związane z fluktuacjami kursu wymiany w obrębie strefy euro. Dla całej reszty z nas czymś niezmiernie przyjemnym była możliwość podróżowania z jednego krańca kontynentu na drugi bez konieczności wymiany pieniędzy. Odwiedzając Madryt, Dublin czy Ateny, można było zobaczyć niewidziany wcześniej w miastach boom. Nic dziwnego zatem, że młodzi Polacy wyśpiewywali w 2003 roku Schillerowską „Odę do radości" oczekując dołączenia do szczęśliwych Hiszpanów, Irlandczyków czy Greków. A ja, podobnie jak inni sympatycy całego projektu, dałem się uśpić fałszywemu poczuciu bezpieczeństwa.

Ponieważ załamanie nadeszło później niż oczekiwano, było też znacznie gorsze. W miarę upływu czasu wytworzyła się ogromna nierównowaga między głównie północnymi państwami europejskiego jądra (zwłaszcza Niemcami), a leżącymi głównie na południu peryferiami (zwłaszcza Portugalią, Irlandią, Grecją i Hiszpanią, określanymi niekiedy mało sympatycznym mianem PIGS – ang. dosł. świnie).

Początkowe tąpnięcia, które wywołały prawdziwe trzęsienie ziemi, przyszły rzecz jasna spoza Europy, z amerykańskiego rynku kredytów hipotecznych. W tym sensie kłopoty strefy euro są częścią szerszego kryzysu światowego kapitalizmu finansowego.

Drugą rzeczą, której w pełni nie przewidzieliśmy w latach 90., było jednak to, w jak dużym stopniu sama eurostrefa zaczęła wytwarzać własne „asymetryczne szoki". Podczas gdy Niemcy, wciąż uginające się pod ciężarem własnego zjednoczenia, w imponujący sposób zredukowały koszty pracy, ograniczyły wydatki socjalne i ponownie stały się konkurencyjne, wiele peryferyjnych krajów pozwoliło sobie na znaczący wzrost kosztów jednostki pracy.

Podczas gdy Niemcy i niektóre inne kraje północnej Europy utrzymywały fiskalną dyscyplinę oraz umiarkowany poziom zadłużenia, wiele krajów na peryferiach zaczęło niesłychanie popuszczać pasa. Gdzieniegdzie, jak w Grecji, w górę poszybowały wydatki publiczne, gdzie indziej – jak w Irlandii czy Hiszpanii – wydatki prywatne. Sezam zachęcający do obu rodzajów rozrzutności był zawsze ten sam: rządy, przedsiębiorstwa i jednostki mogły pożyczać na niesłychanie niski procent dzięki wiarygodności, jaką ich krajom dawała przynależność do strefy euro. W rezultacie Grecja, która wśliznęła się do niej w 2001 roku dzięki sfałszowanym statystykom, mogła pożyczać tak, jakby sama była Niemcami.

Kiedy zatem Niemcy zostały poproszone o pomoc w ratowaniu tych krajów, niemieccy wyborcy zareagowali słusznym oburzeniem. Dlaczego niby mamy pracować jeszcze ciężej i przechodzić na emeryturę jeszcze później – pytali – skoro ci lekkomyślni Grecy, Portugalczycy i Hiszpanie mogą robić to wcześniej, a potem wylegiwać się na plaży? „Sprzedajcie swoje wyspy, greccy bankruci!", drwił największy niemiecki brukowiec „Bild" w październiku 2010 roku.

Niemcy mieli sporo racji: w przeciwieństwie do krajów peryferyjnych wykazali się znaczną roztropnością. Ta historia ma jednak swoją drugą stronę. Pakt Stabilności i Rozwoju (następca kryteriów spójności) okazał się pustą formą dokładnie wtedy, gdy Francja i Niemcy świadomie przekroczyły ustaloną trzyprocentową granicę deficytu w latach 2003–2004. Nie nałożono na nie żadnej z przewidywanych wcześniej kar.

Ponadto Niemcom powodziło się tak dobrze po części dlatego, że kraje na peryferiach radziły sobie tak fatalnie. Nie mogły już konkurować z Niemcami, gdy chodzi o ceny, dewaluując własne waluty, a część ich rozdętych wydatków szła na kupowanie coraz to nowych samochodów BMW i zmywarek Boscha. Euro umożliwiało także niemieckim eksporterom ustalanie bardziej konkurencyjnych cen dla swoich produktów na rynkach takich jak chiński. (W opracowaniu autorstwa Nathana Sheedsa i Roberta Sockina z Citigroup oceniano, że niższy realny kurs wymiany, osiągnięty dzięki euro, podnosił nadwyżkę handlową Niemiec o trzy procent PKB w skali roku). Jak zauważał na łamach „Foreign Affairs" ekonomista Robert Feldstein w 2011 roku, niemiecka nadwyżka w handlu wynosząca 200 miliardów euro odpowiadała mniej więcej łącznemu deficytowi handlowemu pozostałych krajów eurostrefy. Niemcy były dla Europy tym, czym Chiny są dla świata: eksporterem wymagającym, by inni konsumowali.

W dodatku Niemcy i inne kraje Europy Północnej, posiadające dodatni bilans obrotów bieżących, wpuszczały owe nadwyżki z powrotem w obieg, pożyczając pieniądze Grekom, Irlandczykom, Portugalczykom i Hiszpanom. Kiedy zatem Niemcy ratowały kraje z peryferii, w istocie rzucały koło ratunkowe własnym bankom.

Trzecim elementem, który niewielu obserwatorów przewidziało w latach 90., był dynamiczny wzrost i obłędne tempo działania globalnych rynków finansowych. Najbardziej szokujące było to, jak rynek papierów dłużnych przyczynił się do wzrostu nierówności, fałszywie wyceniając suwerenne ryzyko, w szczególności zaś ryzyko związane ze zróżnicowaną wartością obligacji wypuszczanych przez rządy krajów strefy euro. Pomimo że traktat z Maastricht zawierał klauzulę o niestosowaniu „kół ratunkowych", maklerzy zajmujący się obligacjami postępowali tak, jakby ryzyko związane z pożyczaniem rządowi Grecji czy Portugalii było jedynie nieznacznie wyższe od analogicznego ryzyka w przypadku rządów Holandii czy Niemiec.

Kiedy wiara w trwałość wspólnej waluty zaczęła się załamywać wkrótce po jej dziesiątych urodzinach, rynki popadły z kolei w drugą skrajność. Raz za razem karały liderów strefy euro za stosowanie spóźnionych półśrodków zwiększając spready [różnicę pomiędzy ofertą kupna i ofertą sprzedaży – przyp. red.] w oprocentowaniu obligacji, wskutek czego kolejne państwa stawały w obliczu błyskawicznie rosnących kosztów pożyczania pieniędzy. Przy stopach wynoszących od pięciu do ośmiu procent, rządowi coraz trudniej znieść ciężar zadłużenia, nawet przy zastosowaniu przykładnej dyscypliny fiskalnej na niemiecką modłę i wprowadzaniu strukturalnych reform. Tylko o to mogli prosić własne społeczeństwa nawet najrozsądniejsi i najbardziej ekonomicznie odpowiedzialni liderzy, tacy jak włoski premier Mario Monti.

Dysfunkcjonalny trójkąt

Europa pozostaje dziś zamknięta w dysfunkcjonalnym trójkącie złożonym z polityki narodowej, polityki europejskiej i globalnych rynków. Od czasu powstania Europejskiej Wspólnoty Węgla i Stali

w 1951 roku integracja posuwała się naprzód za sprawą wspólnych europejskich strategii politycznych: od polityki w dziedzinie rybołówstwa, rolnictwa i handlu aż po wspólną politykę walutową. Demokratyczna polityka unijna trzymała się jednak uparcie poziomu narodowego.

Podczas gdy pod pozornie spokojną skorupą strefy euro wrzała wulkaniczna magma, europejscy liderzy strawili sporą część ostatniej dekady na ambitne próby spisania czegoś, co nazywano czasami eurokonstytucją. Aby uporać się z kwestią pogłębienia Unii, które dokonało się za sprawą wspólnej waluty i z jej poszerzeniem poprzez historyczną akcesję krajów Europy Wschodniej, zaproponowano nowy zbiór instytucjonalnych regulacji dla 27 (od 2007 roku) krajów UE oraz 500 milionów jej mieszkańców. Wyborcy we Francji i Holandii odrzucili jednak w referendach nawet rozrzedzone wersje tych ambitnych planów. „Narody tego nie chcą", komentował całą sprawę Geremek, ambitny, ale i realistyczny Europejczyk krótko przed swoją śmiercią w 2008 roku.

Bez nowych sił, bez pozytywnej mobilizacji elit i społeczeństw Unia wprawdzie przetrwa jako skomplikowana układanka traktatów i instytucji, ale efektywność jej działań i rzeczywiste znaczenie będą stopniowo spadać, tak jak niegdyś znaczenie Świętego Cesarstwa Rzymskiego.

Góra zatem znowu ciężko stęknęła i urodziła kolejną mysz. Traktat Lizboński, który wszedł w życie w 2009 roku, faktycznie przyznał większą władzę wybieranemu w wyborach bezpośrednich Parlamentowi Europejskiemu. Jednak podejmowanie decyzji w dzisiejszej Unii wciąż polega na dobijaniu targu przez narodowych liderów za zamkniętymi drzwiami w Brukseli. Wciąż biorą oni pod uwagę wyłącznie politykę i media we własnych krajach, a nie na poziomie ogólnoeuropejskim. Istnieją ogólnoeuropejskie ugrupowania polityczne oparte na partiach funkcjonujących w Parlamencie, nie istnieje jednak prawdziwie europejska polityka. Frekwencja w wyborach do PE systematycznie spada od momentu, gdy w 1979 roku odbyły się pierwsze bezpośrednie głosowania. Mimo że istnieją ogólnoeuropejskie media czytane i oglądane przez garstkę wybranych, nie istnieje żadna szeroka europejska sfera publiczna.

Francuski historyk Ernest Renan napisał, że naród jest „codziennym plebiscytem". Cóż, w Unii wybory odbywają się dziś niemal codziennie, są to jednak zawsze wybory narodowe, prowadzone w różnych językach i z udziałem wyłącznie narodowych mediów. Coraz częściej w wyborach tych startują partie, zwalające winę za kłopoty danego kraju na inne europejskie narody, na samą Unię albo na jedno i drugie. Kiedy na początku tego roku byłem w Maastricht – mieście dziś mocno zaniepokojonym z powodu miejsca, jakie zajmuje w podręcznikach historii – tłumaczono mi, jak i dlaczego antyimigranccy i antyislamscy populiści Geerta Wildersa skierowali ostrze swojej krytyki w stronę „Europy". Sądzą po prostu, że tak właśnie można dziś zyskiwać dodatkowe głosy.

Jednocześnie spanikowane rynki światowe cały czas wywierają nacisk zarówno na polityczne działania Europy, jak i politykę narodową. W miarę jak kolejne kraje otrzymują coraz niższe ratingi, a koszty pożyczania pieniędzy rosną w zawrotnym tempie, rządy drżą ze strachu i zwołują nowe interwencyjne szczyty w Brukseli. Zegar bije i nad ranem wyczerpani liderzy wciąż nie wiedzą, czego bać się bardziej: reakcji giełdy na porannej sesji czy tego, co po powrocie do domu zrobią z nimi krajowe media, koalicyjni partnerzy albo wyborcy.

Kiedy tylko spotkanie się kończy, każdy przywódca wybiega z sali obrad, by przekazać komunikat własnym mediom: w ten sposób zawsze mamy do czynienia nie z jednym obrazem europejskiego szczytu, lecz z dwudziestoma siedmioma różnymi jego wersjami – plus jeszcze jedna, dwudziesta ósma, która wychodzi z wnętrza nienaturalnie spokojnych w takich przypadkach europejskich instytucji. Tak wygląda europejski polityczny „Rashōmon": dwadzieścia osiem wersji tego samego wydarzenia przekazywanych w dwudziestu trzech językach. To nader osobliwy sposób zarządzania kontynentem.

Brakujące składniki

Europejska unia walutowa to jeden most za daleko – nie w tym sensie, że nigdy nie należało go przekraczać, lecz w tym, że przekroczono go zbyt szybko, zanim jeszcze Europa była strategicznie gotowa bronić swojego przyczółka. Funkcjonowanie mechanizmu ustalającego granice oscylacji kursów wymiany – tak zwanego Mechanizmu Kursu Wymiany – przez kolejne dziesięć albo dwadzieścia lat byłoby oczywiście trudne. A jednak nie sposób nie zgodzić się z opinią ekonomicznego komentatora Martina Wolfa: „Zauważmy, o ileż lepiej powodziłoby się dziś Europie, gdyby nadal istniał mechanizm kursowy, tyle że z szerszymi widełkami".

Musimy także przyjrzeć się innym rozwiązaniom, których nie zastosowano. Co, gdyby zamiast wprowadzenia euro, Europa pogłębiała swój wciąż daleki od ostatecznego domknięcia jednolity rynek? Gdyby cały kontynent skupił się na poprawie własnej konkurencyjności – jak uczyniły to z imponującym skutkiem Niemcy – zamiast udawać, że zmierza do tego celu, produkując katalog słusznych intencji zwany „agendą lizbońską"? Albo wykorzystał cały ten czas na rozwijanie bardziej efektywnej polityki zagranicznej? Takie żale są jednak daremne. W starym i dziś już politycznie niepoprawnym angielskim dowcipie para Amerykanów, zagubiona wśród irlandzkiej wsi, dociera do skrzyżowania i pyta ubranego w tweedową marynarkę farmera o drogę do Tipperary. „Na waszym miejscu – mówi Irlandczyk – nie zaczynałbym w tym miejscu". Tyle że znajdujemy się właśnie w tym, a nie innym miejscu.

Pod koniec czerwca 2012 roku Unia przeżyła jeszcze jeden szczyt pod hasłem „ratować euro" – mniej więcej dziewiętnasty, licząc od początku kryzysu. Niemcy stwierdzili, że zezwolą na to, by europejskich funduszy użyto do ratowania zagrożonych hiszpańskich banków, a kraje strefy euro zdecydowały się na powołanie jednej instytucji nadzoru bankowego zarządzanej przez EBC. Mimo że nikt tego nie zauważył, komunikat ze szczytu przypominał o różnych pożytecznych rzeczach, jakie UE nadal robi. Europejscy przywódcy uzgodnili na przykład powołanie jednolitego europejskiego systemu patentowego, który zgodnie z oczekiwaniami powinien obniżyć o 80 procent koszty ochrony patentowej dla europejskich firm. Zdecydowali się też rozpocząć negocjacje akcesyjne z Czarnogórą, krajem, który świeżo uzyskał niepodległość i który zaledwie trzynaście lat wcześniej uwikłany był w wojny wywołane upadkiem Jugosławii.

W momencie, gdy piszę ten tekst, nikt nie wie, jak skończy się saga o euro. Wśród rozmaitych możliwych scenariuszy mamy całkowity, bezładny rozpad eurostrefy, mozolne brnięcie dalej oraz, w najbardziej optymistycznym wariancie, systemową konsolidację zmierzającą w kierunku utworzenia rzeczywistej unii fiskalnej i politycznej. Jednak nawet jeśli

eurostrefa krokiem kraba będzie zmierzać ku unii politycznej, wciąż konieczne będzie wytworzenie solidarności między jej obywatelami, na której unia będzie mogła się oprzeć, a także pewnej dozy europejskiego patriotyzmu, którego wciąż nie ma. Kolejną otwartą kwestią są polityczne i instytucjonalne relacje między bardziej zunifikowanym jądrem strefy euro, obejmującym dłużników i wierzycieli mających bardzo odmienne widoki na przyszłość, oraz krajami członkowskimi Unii nienależącymi do strefy, takimi jak Wielka Brytania, Szwecja czy Polska.

Wedle jednej z prognoz, opracowanej przez analityków z ING, całkowity rozpad strefy euro mógłby wywołać w ciągu najbliższych dwóch lat dziesięcioprocentowy spadek PKB każdego z jej krajów, w tym także Niemiec. Jako zwieńczenie odczuwanych już teraz poważnych trudności, mogłoby to doprowadzić do niebezpiecznej politycznej radykalizacji kontynentu. (Jak dotąd, inaczej niż w latach 30. XX wieku, podobna radykalizacja z prawej i lewej strony była mało zauważalna nawet w Grecji, co można uznać za dowód wytrzymałości europejskich demokracji). Jednak nawet jeśli eurostrefa się rozpadnie, wciąż będzie istniało miejsce zwane Europą, a także zbiór instytucji zwanych Unią Europejską. Pojawi się też jakże znajome historyczne wyzwanie dla Europejczyków: otrząsnąć się z ruin i wszystko odbudować.

Dzisiejszy kryzys jest jednak najważniejszym sprawdzianem dla tego, co nazwano unifikacyjną „metodą Monneta" od nazwiska jednego z ojców założycieli europejskiej integracji. Jean Monnet proponował, by posuwać się naprzód krok po kroku, przy użyciu technokratycznych środków gospodarczej unifikacji w nadziei, że przyspieszy to – również za sprawą nieuniknionych kryzysów – unifikację polityczną. „Kryzysy są wielką jednoczącą siłą!", wyjaśnił kiedyś. Jednak nawet w ciągu pierwszych czterdziestu lat integracji kryzysy czasem spajały Europę, a czasem nie. Jeśli częściej wynikała z nich większa jedność, działo się to w większości za sprawą wojennych wspomnień i zimnowojennych imperatywów. Gdzie dziś można szukać czynników pogłębiających integrację? Spójrzmy na listę.

Wspólny rynek, obejmujący 500 milionów konsumentów, stanowi potężną siłę przyciągania dla wszystkich europejskich krajów. Jednak to, że Europa stopniowo zwiększa dobrobyt i socjalne bezpieczeństwo wszystkich swoich obywateli, nie jest już tak oczywiste, jak kiedyś. Kraje nastawione na eksport, jak Niemcy, i globalni dostawcy usług, jak Wielka Brytania, coraz chętniej patrzą na rynki wschodzące, które wciąż rosną.

Inaczej niż w czasach zimnej wojny, Europa nie stoi też dziś w obliczu bezpośredniego zewnętrznego zagrożenia. Władimir Putin, choćby nie wiem, jak się starał, nie dorówna Stalinowi ani nawet Breżniewowi. Czy w tej roli Rosję mogłyby zastąpić Chiny? Nie stygmatyzując bynajmniej Państwa Środka jako nowego zagrożenia, można jednak powiedzieć, że najbardziej przekonującym uzasadnieniem dla dalszej unifikacji Europy faktycznie mógłby być wzrost wielkich mocarstw pozaeuropejskich: przede wszystkim Chin, ale także Indii, Brazylii i Południowej Afryki.

Nie można po prostu ekstrapolować obecnych tendencji demograficznych, jednak w jakimkolwiek wiarygodnym scenariuszu przyszłości Anno Domini 2030 roku nawet Niemcy będą zaledwie małym lub najwyżej średnim mocarstwem. Jedynym sposobem na obronę wolności i forsowanie wspólnych interesów wszystkich Europejczyków będzie wtedy wspólne działanie i przemawianie jednym głosem. Na poziomie intelektualnym argument ten jest przekonujący, jednak na poziomie emocji, jako sposób przekonania szerokich mas, nie może się równać z sytuacją, gdy Armia Czerwona stacjonowała w samym sercu Europy.

Tak jak Rosja nie odgrywa już roli zewnętrznego zagrożenia, tak samo Stany Zjednoczone nie występują w roli aktywnego zewnętrznego sojusznika. W 2001 roku prezydent George W. Bush mógł zapytać w trakcie prywatnego spotkania: „Czy naprawdę chcemy, by Unia Europejska odniosła sukces?". Część jego administracji przynajmniej w trakcie pierwszej kadencji skłonna była odpowiedzieć „nie". Prezydent Barack Obama zdecydowanie odpowiedziałby „tak", ale dopóki kryzys eurostrefy stanowił zagrożenie także dla amerykańskiej gospodarki, a zatem i jego własnych szans na reelekcję, nie był to dla niego priorytetowy problem. Jego administracja traktowała Europę zgodnie z jej ówczesnym stanem i pragmatycznie nawiązywała relacje albo z Brukselą, albo z poszczególnymi krajami – w zależności od tego, co dawało bardziej wymierne efekty. Geopolityczne zainteresowanie Ameryki skupiało się na Chinach i Azji, nie Rosji i Europie.

Można sobie wyobrazić, że nastawienie to zmieniłoby się, gdyby Chiny naprawdę zaczęły być postrzegane jako nowy Związek Sowiecki, jako globalne geopolityczne zagrożenie dla Zachodu. Jedną z opcji dla Waszyngtonu byłoby wtedy poszukiwanie ściślejszego strategicznego partnerstwa z bardziej zjednoczoną Europą, obejmującego także na przykład ustanowienie transatlantyckiego obszaru wolnego handlu. Stara Europa i jej zamorscy kuzyni mogliby popracować nad stworzeniem czegoś, co Édouard Balladur, były francuski premier, wyobrażał sobie jako „Unię Zachodnią". Nie ma jednak wielu dowodów na istnienie dziś takiego sposobu myślenia. Sprawa wygląda raczej tak, że zarówno USA, jak i Europa próbują na własną rękę ustalać swoje dość napięte relacje z Chinami.

Inny czynnik integracji z przeszłości, czyli tęsknoty krajów Europy Wschodniej, wciąż w jakiś sposób wywiera wpływ. Europejczycy ze Wschodu mają świeższe niż reszta wspomnienia dyktatury, gospodarczych trudności i wojny. Wielu docenia nowe obszary wolności, którą mogą cieszyć się w ramach UE; dla niektórych przynależność do jednego klubu razem z zachodnimi Europejczykami stanowi spełnienie wielowiekowego marzenia. Jeden z polskich ekonomistów wyjaśnia fakt ciągłego aspirowania Polski do strefy euro następująco: „Chcemy być na pokładzie, nawet jeśli statek tonie". Naturalnie woleliby, żeby statek utrzymał się na powierzchni... W przemówieniu Radosława Sikorskiego, polskiego ministra spraw zagranicznych, wygłoszonym jesienią w Berlinie, znalazły się pamiętne słowa: „Prawdopodobnie będę pierwszym polskim ministrem spraw zagranicznych, który mówi w ten sposób, ale cóż, zaczynam bardziej bać się niemieckiej bezczynności niż niemieckiej siły".

Europejskie Niemcy, niemiecka Europa

Niemcy nadal są kluczem do przyszłości Europy – tak samo jak były nim w ten czy inny sposób co najmniej przez ostatnie sto lat. W tym kontekście szczególnie dobrze widać ironię niezamierzonych konsekwencji. Jeśli Kohl był pierwszym po Hitlerze kanclerzem zjednoczonych Niemiec, François Hollande jest pierwszym socjalistycznym prezydentem Francji od czasów Mitterranda i musi zmierzyć się z jego dziedzictwem. Unia walutowa, która zgodnie z zamierzeniem tego ostatniego miała być metodą utrzymania zjednoczonych Niemiec na właściwym miejscu – w pozycji kierowcy takiego samego jak Francja, ale jednak słuchającego się jej – doprowadziła ostatecznie do sytuacji, w której to Niemcy zasiadły za kółkiem, a Francja zajęła pozycję zirytowanego męża, wiercącego się na fotelu pasażera („W lewo Angelo, w lewo!").

W czasach, gdy następowało zjednoczenie Niemiec, tamtejsi politycy, opisując

swoje cele, do znudzenia powtarzali zgrabne sformułowanie Tomasza Manna: „Nie niemiecka Europa, lecz europejskie Niemcy". Dziś jednak obserwujemy raczej europejskie Niemcy w niemieckiej Europie. Niemcy to przykładnie europejski kraj: cywilizowany, demokratyczny, humanitarny, przestrzegający prawa, a także (choć tego akurat Mann mógł nie cenić zbyt wysoko) mający dobrą drużynę piłkarską. Jednak ta „Republika Berlińska" znajduje się też w centrum niemieckiej Europy. Przynajmniej gdy chodzi o politykę ekonomiczną, to właśnie Niemcy wyznaczają cele (inaczej jest w dziedzinie polityki zagranicznej i bezpieczeństwa, gdzie ważniejszą rolę odgrywają Francja i Wielka Brytania), choć bynajmniej nie prosiły się o tę rolę, a przywództwo zostało im wmuszone.

Ponadto, o ile konieczność poszukiwania poparcia dla zjednoczenia Niemiec skłaniała Kohla do tego, by zaakceptować fakt, że unia walutowa zostanie wprowadzona szybko i bez dalszej unifikacji politycznej, którą on sam uważał za konieczną dla jej podtrzymania, o tyle po zjednoczeniu postawa Niemiec wobec europejskiego projektu uległa zmianie. Ten sam ciąg historycznych procesów, który teraz, po dwudziestu latach spowodował konieczność szczególnego zaangażowania się Niemiec w budowanie Europy, doprowadził jednocześnie do ograniczenia nie tylko ich idealistycznych pragnień, ale także potrzeb, które w przeszłości wymuszały podobne zaangażowanie.

Gdyby Kohl nadal był kanclerzem, z pewnością nastawałby na to, że euro trzeba ocalić, wykonując decydujący krok w stronę unifikacji politycznej. Merkel i jej rodacy zareagowali bardzo odmiennie, z oporami podejmując niezbędne minimum działań zapobiegających kompletnej katastrofie. Skromna i wyrażająca się prosto Merkel jest pod wieloma względami ucieleśnieniem obywatelskich, nowoczesnych cnót tych nowych proeuropejskich Niemiec. Jest także świetnym i bezlitosnym taktykiem na krajowej scenie politycznej. Bez względu na własne polityczne przekonania zdaje sobie sprawę, że stoi w obliczu wyzwania, które można opisać jako cztery B: Bundestag (niższa izba parlamentu, z której najbardziej proeuropejscy politycy niemieccy w większości wyemigrowali do europarlamentu – jeszcze jedna niezamierzona konsekwencja tej stworzonej w dobrej wierze instytucji), Bundesverfassungsgericht (krajowy trybunał konstytucyjny ustanowiony po 1945 ze świadomym zamiarem stworzenia instancji na modłę amerykańską, ograniczającej władzę politycznych przywódców), Bundesbank (wciąż mający znaczny wpływ na niemieckie debaty) oraz odgrywający całkiem niebłahą rolę w całej sprawie, populistyczny brukowiec „Bild".

Wielu Niemców odnosi się wrogo do pomysłu ratowania Hiszpanów i Greków, przypominając, że kiedyś im samym nie pozwolono wypowiedzieć się w kwestii porzucenia marki niemieckiej przez Kohla. W niemieckim sondażu z maja 2012 roku nie mniej niż 49 procent respondentów stwierdziło, że wprowadzenie euro było błędem. Na razie nie wyjaśniono im w odpowiedni sposób korzyści związanych z europejską walutą. Te europejskie Niemcy są jednak wolnym krajem, otwartym na argumenty i niektórzy podejmują dziś próby takiego wyjaśnienia.

Pamięć, strach i nadzieja

Najistotniejszy po 1945 roku czynnik całego procesu integracji, czyli osobiste wspomnienia wojenne, zniknął. Tam gdzie jednostkowa pamięć blaknie, powinna wkroczyć pamięć zbiorowa. Pamiętajmy o wezwaniu Edelmana: „My, którzy nie zginęliśmy, pozostawiamy wam zachowanie pamięci o nich – na zawsze". Jednak w przypadku większości młodych Europejczyków ich świadomość bolesnej historii kontynentu jest nader płytka. Formacyjnym doświadczeniem było dla nich życie w Europie pokoju, wolności i zamożności. Nawet młodsi Europejczycy ze Wschodu – z takich krajów jak Estonia, których jeszcze 22 lata temu nie było na większości map – uznają te ciężko wywalczone zdobycze za coś oczywistego. W tym sensie największym problemem europejskiego projektu jest jego sukces.

W ciągu ostatnich dziesięciu lat europejskie narody, dotąd obarczone kompleksami z powodu przypisanego im peryferyjnego statusu poczuły, że w końcu stają się częścią centrum. Europejczycy ze Wschodu dołączyli do UE. Ci z Południa uważali, że rozkwitają w strefie euro. W Atenach, Lizbonie i Madrycie istniało poczucie wyrównania poziomów między europejskimi społeczeństwami, poczucie nowej, już nie tylko formalnej równości między narodami.

Dziś ta iluzja została zdruzgotana. W Grecji bezdomni ustawiają się w kolejkach po zupę, emeryci popełniają samobójstwa, chorzy nie mogą dostać leków na receptę, sklepy są zamykane, a ubodzy myszkują w śmietnikach – sceny przypominające lata 40. XX wieku. W Hiszpanii co druga osoba poniżej 25 roku życia jest bezrobotna (średnia w całej strefie euro to jeden bezrobotny na czterech mieszkańców). Nie wszyscy jednak odczuwają to jednakowo. W Niemczech bezrobocie wśród młodych pozostaje na przyzwoitym poziomie poniżej 10 procent. Powstała nowa linia podziału wewnątrz Europy, biegnąca nie między Wschodem a Zachodem, lecz Północą a Południem. Dziś, a zapewne też i w następnych latach, bycie młodym Niemcem będzie bardzo odmiennym doświadczeniem od bycia młodym Hiszpanem, i podobnie bycie młodym Polakiem nie będzie dawało się porównać z byciem młodym Grekiem.

Wróćmy do opisanych na początku dwóch warszawskich majów. Ktoś, kto jako nastolatek przeżył horror 1943 roku, uznałby dzisiejszy kryzys za szokujący, ale nawet w części nie tak straszny jak rzeczy, które sam pamiętał; twierdziłby też stanowczo, że Europie nigdy nie będzie wolno wrócić do tamtej przeszłości. Nastolatek z 2003 roku postrzega rzeczywistość zupełnie inaczej: kryzys to coś strasznego, czego w ogóle nie mógł się spodziewać.

Europejczycy w rodzaju Kohla czy Geremka widzieli rozpad kontynentu, a potem poświęcili się budowie lepszej Europy. Pokolenie hiszpańskich *indignados*, młodych, którzy od maja 2011 roku zbierają się, by protestować, wyrosło w lepszej Europie, a teraz zostało cofnięte w rozwoju. Droga życiowa tych, którzy w 1945 roku mieli, powiedzmy, piętnaście lat biegła od wojny do pokoju, od ubóstwa do dostatku, od strachu do nadziei. Trajektoria życiowa tych, którzy mieli 15 lat w roku 2003, zwłaszcza w tych częściach kontynentu, które dziś są najbardziej poszkodowane, biegła w odwrotnym kierunku: od dobrobytu do bezrobocia, od podobieństwa narodowych doświadczeń do ich całkowitej odrębności, od nadziei do strachu.

Czy sam ten dyskomfort dostarczy psychologicznej podstawy dla oddolnej kampanii ratowania Europy? Zewnętrzne oznaki nie są na razie zbyt obiecujące. W czasie obecnego kryzysu pojawiały się rozmaite oddolne ruchy, ale zmierzały w zupełnie innych kierunkach. Jednym z największych był ruch skierowany przeciw ACTA (Anti-Counterfeiting Trade Agreement), który wielu młodych Europejczyków postrzegało jako zagrożenie dla swojej wolności poruszania się w sieci. „Oburzeni" z różnych krajów, stanowiący europejski odpowiednik ruchu Occupy Wall Street, mobilizują się przeciw bankierom, politykom i pokoleniu wyżu demograficznego, które ich zdaniem ukradło im przyszłość. Oparte na wywiadach badanie uczestników tych różnych ruchów koordynowane przez

Mary Kaldor i Sabine Selchow z London School of Economics pokazało, że Unia Europejska z ich perspektywy jest albo zupełnie niewidoczna, albo postrzegana raczej negatywnie.

Nie powinno się lekceważyć strachu jako motywującej siły w polityce. Kiedy w czerwcu tego roku w ponownych wyborach w Grecji z niewielką przewagą zwyciężyły partie na poważnie opowiadające się za pozostawieniem kraju w strefie euro, szwajcarski rysownik Patrick Chapattre narysował zmęczonego człowieka, który stoi koło urny wyborczej na tle Akropolu i wykrzykuje: „Dobre wieści! Strach zwyciężył rozpacz!". Parafrazując słynne określenie prezydenta Franklina Delano Roosevelta można by wręcz powiedzieć, że Europa nie ma już niczego, w czym mogłaby pokładać nadzieję, poza własnym strachem.

Strach przed upadkiem, logika konieczności przypominająca logikę Monneta, siła inercji: wszystko to pozwoli być może europejskiemu przedsięwzięciu trwać nadal, ale nie stworzy dynamicznej, otwartej na zewnątrz Unii, która cieszy się poparciem swoich obywateli. Bez jakichś nowych sił, bez pozytywnej mobilizacji elit i społeczeństw Unia wprawdzie przetrwa jako skomplikowana układanka traktatów i instytucji, ale efektywność jej działań i rzeczywiste znaczenie będą stopniowo spadać, tak jak niegdyś znaczenie Świętego Cesarstwa Rzymskiego. A przyszli historycy określą być może okres około roku 2005 mianem apogeum najambitniejszej, najbardziej konstruktywnej i pokojowej próby zjednoczenia kontynentu, jaką kiedykolwiek podjęto.

Z angielskiego przełożył Michał Warchala

Timothy Garton Ash
brytyjski historyk, eseista, zajmuje się głównie historią Europy po 1945 roku, profesor studiów europejskich na Oxford University, mieszka w Oksfordzie.

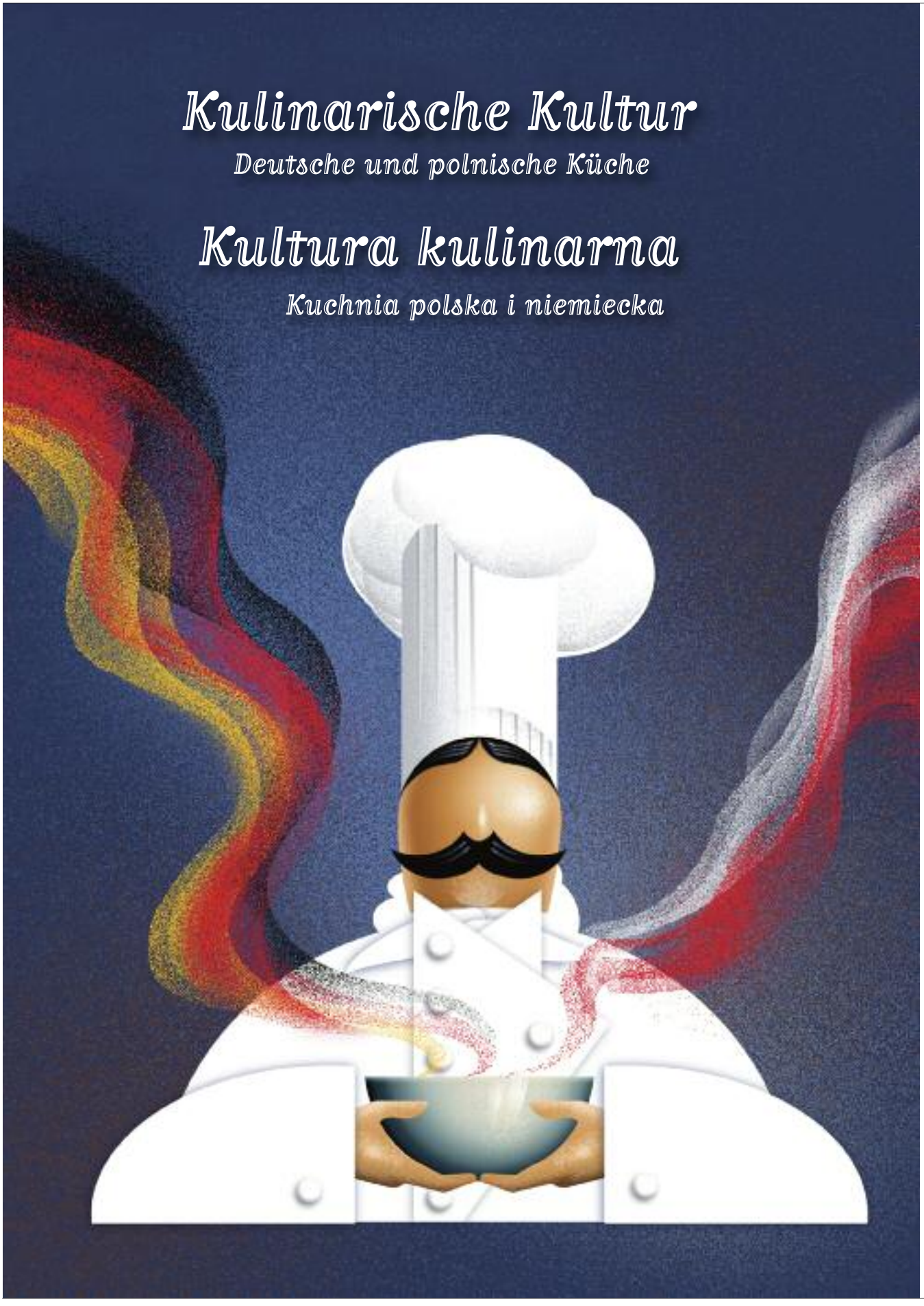
16. Deutsch-Polnisches Forum • Am 29. November 2012 fand in der Kanzlei des Ministerpräsidenten in Warschau das 16. Deutsch-Polnische Forum statt. Hauptthema waren die Energiepolitik mit besonderem Fokus auf die Energiesicherheit beider Länder und die Entwicklung neuer Technologien in der Energiewirtschaft. Diskutiert wurde ebenfalls über die Herausforderungen für die deutsch-polnische Partnerschaft sowie die Zukunft Europas. Das Forum wurde unter Führung der beiden Ko-Vorsitzenden veranstaltet: Krzysztof Miszczak, dem Direktor des Büros des Bevollmächtigten des Ministerpräsidenten für den Internationalen Dialog sowie Cornelia Pieper, Staatsministerin im Auswärtigen Amt. Zur Teilnahme an den Diskussionen wurden Vertreter aus der Zivilgesellschaft, Experten, Parlamentarier, Vertreter aus Forschungs- und Wissenschaftsinstituten, Hochschulen, Regionen, Kommunalverwaltungen, Medien, Unternehmen sowie junge Wissenschaftler eingeladen.

XVI Forum Polsko-Niemieckie • 29 listopada 2012 r. w Kancelarii Prezesa Rady Ministrów w Warszawie odbyło się XVI Forum Polsko-Niemieckie. Tematem przewodnim była polityka energetyczna, ze szczególnym uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa energetycznego obu krajów oraz programów rozwijających nowe technologie energetyczne. Podczas Forum poruszona została również kwestia wyzwań dla polsko-niemieckiego partnerstwa i przyszłości Europy. Forum odbyło się pod przewodnictwem współprzewodniczących: Krzysztofa Miszczaka, dyrektora Biura Pełnomocnika PRM ds. Dialogu Międzynarodowego, oraz Cornelii Pieper – minister stanu w Federalnym MSZ Niemiec. Do udziału w obradach zostali zaproszeni przedstawiciele społeczeństwa obywatelskiego, eksperci, parlamentarzyści, przedstawiciele instytucji analitycznych, badawczo-naukowych i uczelni, przedstawiciele regionów, władz samorządowych, mediów, przedsiębiorcy oraz młodzi naukowcy.

Deutsch-Polnischer Journalistenpreis • Noch bis zum 15. Januar 2013 können Kandidaten für den 16. Deutsch-Polnischen Journalistenpreis vorgeschlagen werden. Die eingereichten Materialien sollten differenziert über das Nachbarland berichten, die komplexen deutsch-polnischen Beziehungen erläutern oder gar beide Länder aus europäischer Perspektive vorstellen. Eingereicht werden können Arbeiten aus den Bereichen Hörfunk, Fernsehen und Print, die zum ersten Mal zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember 2012 gesendet, gedruckt, ausgestrahlt oder im Internet zugänglich gemacht wurden. Die Preisträger werden während der 6. Deutsch-Polnischen Medientage bekanntgegeben, die vom 06. bis zum 08. Juni 2013 in Breslau stattfinden. Gestiftet wird der Preis von der Stiftung für deutsch-polnische Zusammenarbeit und der Robert Bosch Stiftung sowie sechs Partnerregionen: den Wojewodschaften Westpommern, Lebuser Land und Niederschlesien sowie den Bundesländern Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und dem Freistaat Sachsen. (www.deutsch-polnischer-journalistenpreis.de)

Polsko-Niemiecka Nagroda Dziennikarska • Do 15 stycznia 2013 r. można nadsyłać prace do XVI edycji konkursu o Polsko-Niemiecką Nagrodę Dziennikarską. Zgłaszane materiały powinny w zróżnicowany sposób opowiadać o kraju sąsiada, tłumaczyć złożone relacje polsko-niemieckie lub też przedstawiać oba kraje z perspektywy europejskiej. Do konkursu można zgłaszać audycje radiowe i telewizyjne oraz publikacje prasowe, które po raz pierwszy zostały opublikowane – ukazały się drukiem, zostały wyemitowane bądź udostępnione w internecie – od 1 stycznia do 31 grudnia 2012 r. Nazwiska laureatów konkursu zostaną ogłoszone podczas VI Polsko-Niemieckich Dni Mediów, które odbędą się we Wrocławiu w dniach 6–8 czerwca 2013 r. Fundatorami nagrody jest Fundacja Współpracy Polsko-Niemieckiej i Fundacja Roberta Boscha oraz sześć regionów partnerskich: województwa – zachodniopomorskie, lubuskie i dolnośląskie oraz landy – Meklemburgia-Pomorze Przednie, Brandenburgia i Wolne Państwo Saksonia. (www.polsko-niemiecka-nagroda-dziennikarska.pl)

Wiesław Smętek



Polnische Küche des 21. Jahrhunderts

DIALOG-Gespräch mit Wojciech Modest Amaro

Wojciech Modest Amaro zählt zu den herausragendsten Köchen in Polen. Er arbeitete viele Jahre im Ausland an der Seite von solchen Chefköchen wie etwa Ferran Adria (El Bulli) oder René Redzepi (Noma). 2008 erhielt er von der Académie Internationale de la Gastronomie den Chef de L´Avenir-Preis. In Warschau, nahe der Agrykola Strasse 1, führt er ein kulinarisches Atelier, das 2012 vom Reiseführer Michelin mit dem Titel „Rising Star" ausgezeichnet wurde. Amaro ist Autor zweier Bücher, „Die polnische Küche des 21. Jahrhunderts" sowie „Die Natur der polnischen Küche", in denen er seine Auffassung von der polnischen Küche vorstellt – die Verbindung lokaler Produkte mit moderner Technologie. Agnieszka Drotkiewicz interviewte Amaro für unser Magazin.

Ihren Büchern kann ich entnehmen, dass Sie im kulinarischen Sinne der Idee des „Kosmopolen" nahestehen – einem multikulturellen und für das Andere offenen Modell der polnischen Wesensart. Für Sie ist es wichtig, dass die Küche als Teil der kulturellen Identität aufgefasst wird und die polnische Küche die multikulturelle Hinterlassenschaft der polnischen Geschichte erbt, aus Zeiten, als Polen ein multiethnisches, religiös vielfältiges Land war und – zwischen dem Westen und Orient gelegen – auf der Kreuzung von Handelswegen lag. Dabei sind wohl einige Gewürze aus den Säcken der Händler auf das polnische Territorium gefallen …

Oh ja, davon wurde recht viel verstreut (*lacht*). In meinen Augen ist die polnische Küche ein multikultureller Schmelztiegel – was historisch bedingt ist. Wir waren ein kosmopolitisches Land, wir waren offen, und dies ist mit Neugier verbunden: Wenn jemand weltoffen ist – sowohl im kulinarischen als auch in jeglichem anderen Sinne –, dann bildet er sich eine eigene Meinung, bevor er ein Urteil fällt.
Das, was heutzutage meist als „Altpolnische Küche" bezeichnet wird, ist ein chaotisches Durcheinander von Begriffen. Es werden Sachen in einen Topf geworfen, die da eigentlich nicht reingehören, denn sie haben keine historische Berechtigung: Nehmen wir beispielsweise Schweinskotelett oder Piroggen, die dort nichts zu suchen haben, wenn wir sie auf der Zeitachse verorten wollten. Das ist nicht diese Küche.

Piroggen und Schweinskotelett sind das, was man an kulinarischen Ständen mit Strohdach auf polnischen Flughäfen finden kann. Sie betonen hingegen, die polnische Küche sei kosmopolitisch; es kam beim Verfassen von einigen Rezepten vor, dass *á la polonaise* so viel wie „mit Safran" bedeutete.

Wojciech Modest Amaro

Agencja Gazeta

Was ich vorhin erwähnte, ist mit einer anderen, einige Jahrhunderte alten polnischen Eigenart verbunden, die wir teilweise bis heute pflegen, nämlich „zastaw się, a postaw się", sprich: Koste es, was es wolle. Diese Einstellung hatte zur Folge, dass wir unter anderem zu Safran griffen, am besten gleich zwei Säcke voll (*lacht*), damit die anderen einen bestaunen konnten. Die Lust, zu zeigen wer man sei, zu experimentieren, aber auch die gewöhnliche Aufgeblasenheit in Verbindung mit Neugier bewirkte, dass viele Einflüsse aus allen Teilen der Welt, einschließlich des Orients, den Weg in unsere Küche gefunden haben. Wir sprachen von Safran, man verwendete auch Limonen – die ungemein teuer waren – unter anderen um Bigos, selbstverständlich in seiner Zubereitungsart für Privilegierte, zu säuern.
Ich würde die polnische Küche geografisch zwischen den Meeren verorten, auf der Grenze zwischen den Kontinenten, denn dieser Raum spiegelt sich in der Küche wieder, was phänomenal ist: Küchen, die hauptsächlich auf Grundlage eigener Erfahrungen aufbauen, haben eine starke Identität, wir dagegen haben eine Konstellation von Geschmäckern. Ich habe Aufzeichnungen in den Kalendern polnischer Messestädte gelesen – im 16. und 17. Jahrhundert konnte man dort Hummer, Langusten, Trüffel und Stopfleber finden. Fügen wir dem die historischen Einflüsse Frankreichs und Italiens hinzu, die Vermischung der Höfe. Interessanterweise waren wir nicht nur Rezipienten – hier verweise ich auf Professor Jarosław Dumanowski, der die Geschichte polnischer Speisen in Europa untersucht und in europäischen Aufzeichnungen viele Rezepte *à la polonaise* entdeckt hat, das heißt von der polnischen Küche inspirierte Speisen. Diese Rezepte geben einem zu denken, denn falls *á la polonaise* selbiges wie „mit Safran" bedeutet, dann könnte jemand der nicht weiß, dass wir ein Schmelztiegel der Geschmäcker waren,

denken, wir waren der größte Safranhersteller gewesen!
Es ist selbstverständlich schade um all die Erfahrungen, die größtenteils von 50 Jahren Kommunismus verdrängt wurden ...

Ich habe einmal mit Fernsehkoch Robert Makłowicz darüber gesprochen, wie sehr der Kommunismus die kulinarische Landschaft Polens verengt hat, indem er beispielsweise ein und dasselbe Rezept für eine Tomatensuppe aus Tomatenmark in die Speisekarten aller Restaurants von den Bergen bis zum Meer einführte. Apropos Meer und Berge – wir sind ein von der Natur üppig ausgestattetes Land und dies hat entscheidenden Einfluss auf die Küche, auf die Produkte ...

Ich hatte das Vergnügen, mit René Redzepi (dem Chef des Restaurants Noma in Kopenhagen, das 2010/2011/2012 zum weltbesten Restaurant wurde) stundenlange Gespräche zum Thema Küche und Kochen zu führen. Seine Auffassung vom Kochen stützt sich auf die Verwendung lokaler Produkte aus Gebieten, die in einem Radius von 40 km von seinem Restaurant entfernt liegen. Naja, wenn wir diesen Radius erweitern würden, würden wir über Dänemark hinaus springen (*lacht*). Er erkennt und weiß das Potential Polens zu würdigen, seine vielfältige Natur: die Gebirge, Wälder, Seen, das Meer – und jeder dieser Gebiete hat viele interessante Produkte. Die Kunst besteht jetzt darin, diese wiederzuentdecken.

Gehen wir zu dem über, was Sie über Produkte sagen: Ein gelungenes Gericht hänge zu 60 Prozent von der Qualität seiner Produkte und zu 40 Prozent vom Talent des Kochs ab.

Ja – vom Talent, der Erfahrung und der Gabe, Zutaten so neu zu komponieren, dass sie zusammenpassen. Ich ändere meine Meinung nicht und werde dies vermutlich nie tun: Das wichtigste sind die Produkte. Es gibt Rezepte, die trotz all des ganzen modernen Wissens und verschiedener Technologien sich selbst verteidigen werden: durch ihre einfachste Zubereitungsart, genannt „verdirb es nicht". Wenn ein Produkt von sich aus stark ist, qualitativ gut, dann wird er durch übermäßiges Tüfteln verdorben. Es gibt viele solcher starker Produkte.
Ich möchte darauf hinweisen, dass wir in Zeiten der Globalisierung in den Läden oftmals nur zwei Sorten Äpfel, eine Sorte Birne oder vier Sorten Fleisch kaufen können; Polen, ein für seine Wälder bekanntes Land, hat gerade einmal ein paar Restaurants, in denen Wild serviert wird – das sind paradoxe Zustände, die wir zu verändern versuchen. Beiläufig entdecken wir dabei dutzende von Produkten, die nie Teil einer kulinarischen Kreation wurden – man weiß nicht warum, haben sie doch Geschmack, Aroma, Duft und eine interessante Struktur. Ich lehne die Art zu Kochen ab, die sich auf die 15 beliebtesten „Supermarktprodukte" beschränkt. Meiner Meinung nach hat die Suche nach vergessenen Produkten etwas vom Missionierungsgedanken.
Man sagt, die moderne Küche verderbe all die gute Tradition samt ihrer Werte. Ich bin jedoch der Meinung, dass wir es mit dem Gegenteil zu tun haben: Die Tradition, versteckt, unter dem Druck des modernen Lebens in einem Schrank, in den kaum einer hereinschaut, wird hervorgeholt, wir haben es mit der sperrangelweiten Öffnung des Schrankes zu tun, die traditionellen Zutaten werden auf den Tisch gestellt – obwohl in einer leicht veränderten Form – und mit unserem gegenwärtigem Wissen verbunden. Man sollte den Fortschritt nicht verdammen, dieser begleitet uns nämlich in allen Lebensbereichen. Dank des modernen Wissens ist es uns gelungen zu unterscheiden zwischen dem, was in der Kochkunst ein von Generation zu Generation übertragener Mythos war von Techniken, die sich als universell und zeitlos erwiesen haben.

Sie behaupten, einige traditionelle Zubereitungsformen würden das Produkt zerstören, zum Beispiel eine zu hohe Temperatur.

Ja, beispielsweise das. Eine andere Sache ist die Verwendung von Produkten, die für manch einen gleichbedeutend mit einem Pakt mit dem chemischen Teufel sind, doch wir wissen, dass zum Beispiel Algen in Pulverform, ein natürliches Produkt, seit vielen Jahren von der Medizin benutzt werden. Ihre Rolle für die Gastronomie ist sehr positiv. Indem wir verschiedene Formen aus frischen Produkten schaffen, zum Beispiel aus Saft, müssen wir ihn dank der Algen nicht mehr zum Kochen bringen – und bekanntermaßen nehmen wir während des Kochens für immer Abschied von all den Vitaminen und Mikroelementen.
Wenn wir die Küche mit dem Periodensystem in der Hand betreten würden, dann könnten wir alles anhand chemischer Muster erklären, angefangen mit der Zusammensetzung von Salz.
Für mich ist bewusstes Kochen wesentlich, das heißt, die jeweils angebrachte Technik wird benutzt. Wenn sie nämlich begründet ist, wenn wir die Qualität, den Geschmack und das Aroma dadurch steigern, dann sehe ich einen Sinn darin, auch die kompliziertesten modernen Techniken anzuwenden; falls dies jedoch nur spaßeshalber, der Show wegen geschieht, dann lehne ich dies ab. Das Wohl des Produkts ist mein oberstes Kriterium.

Genau, und wenn auch ihre Interpretation der polnischen Küche verrückt erscheinen mag (Kaninchenrücken Sous-vide, Kirschen in Essig mit Bibernellenblüten, Schaum aus geräuchertem Speck), so verbirgt sich dahinter doch eine Logik. Es handelt sich dabei nicht um den Traum eines betrunkenen Konditors, dahinter verbirgt sich Disziplin, die manchmal der Poesie sehr nahekommt (Klarapfel in Brennesselsirup, Zuckerwatte mit Ingwer und Zimt, Brennesselsorbet, oder auch Zimtrauch, der dem Lebkuchen in einem gesonderten Flakon beigegeben wird).

Diese Logik wird gemäß des selbstverständlichsten Schlüssels angewendet – des Naturkalenders. „Im Einklang mit der Natur kochen", „die Gabe der Beobachtung" – dies ist für uns wichtig, daraus schöpfen wir unsere Inspiration.

In „Die Natur der polnischen Küche" schreiben Sie, dass die Inspiration zum gesunden, freudigen und schöpferischen Leben durch die Wiederentdeckung und Förderung lokaler Produkte für Sie Priorität sei, dass Sie den Patriotismus des 21. Jahrhunderts als eine Art „organische Arbeit" auffassen. In den vergangenen Jahrhunderten haben berühmte Reisende Mais und Tomaten aus Amerika nach Europa gebracht. Sie hingegen machen solche Reisen innerhalb Polens, es sind keine Reisen in die Weite, sondern in die Tiefe der Techniken und Rezepturen.

Im Falle Polens ist es wesentlich, dass nach 1989 die Grenzen geöffnet wurden und wir die Gelegenheit erhalten haben zu überprüfen, inwieweit bunte Werbung oder auch Erzählungen über ein gewisses Produkt sich mit der Realität decken. Heute, nachdem wir diesen ersten Hunger gestillt haben, haben wir Autos, Häuser, Wohnungen auf Kredit gekauft und gleichzeitig unsere Komplexe gegenüber dem Westen beseitigt. Wir leben in ähnlichen Verhältnissen – besser oder schlechter, aber wir haben Zugang zu verschiedenen Dingen. Wir sind soweit, dass eine x-beliebige Pizza um die Ecke – also ein Teigklumpen mit Ketschup – uns nicht mehr umhaut. Und dies auf jeder Ebene: Diejenigen, die sich weltweite Besuche in Drei-Sterne-Restaurants leisten können als auch Touristen, die nach Kroatien oder Italien verreisen, wo sie authentische Produkte kosten können, gewinnen dadurch eine

neue Einstellung, ein Bewusstsein dafür, dass Meeresfrüchte – beispielsweise in Venedig gegessen – anders schmecken als in Polen.
Wir bilden uns zunehmend selbst und wenn wir um uns herum schauen, dann bemerken wir, wie üppig und reich die polnische Natur ist. Man muss nur den Automatismus ablehnen, denn die interessanten Produkte liegen nicht in Supermärkten und warten auf uns; man muss sich Mühe geben, um zu ihnen zu gelangen. Dies ist ein sehr interessanter Aspekt unserer Arbeit – die Suche nach Zulieferern, unsere Zusammenarbeit mit ihnen, der Erfahrungsaustausch und die Tatsache, dass wir voneinander lernen können.
Unter diesem Gesichtspunkt war das Cook it Raw Festival sehr wichtig, das im Herbst 2012 stattfand – wir luden die weltweit führenden Küchenchefs nach Polen ein und sie bestätigten das, was ich und meine Fachkollegen behaupten: ein gewaltiges Potenzial sowie historische, kulturelle und geografische Vielfalt als Grundlage, um eine starke Identität der Küche auf polnischem Gebiet zu schaffen. Es geht dabei um Produkte, die nicht unbedingt teuer sein müssen. Restaurants, die gegenwärtig auf der Welt neue Trends setzen, servieren keine Stopfleber oder Kaviar, man findet dort eher untypische Gemüsearten.

In Sara Wieners Restaurant Hamburger Bahnhof – Museum für Gegenwart, habe ich Kohlrüben gegessen.

Kohlrüben, Grünkohl, Pastinaken und andere wiederentdeckte Gemüsesorten. Es liegt auf der Hand, dass die lokalen Gemüseproduzenten oftmals nicht mehr kämpfen wollen und auf ihren Feldern keine Möhren mehr anbauen, von denen es in den Supermarktregalen so viele gibt, dazu noch aus ganz anderen Weltregionen, und man weiß nicht einmal, ob das überhaupt noch Möhren sind. Doch wenn die Nachfrage vorhanden ist, dann stellt sich heraus, dass sie wieder solche Gemüsesorten anbauen können wie zum Beispiel Knollensonnenblumen, Topinambur, Haferwurz, Schwarzwurzel und andere Rübenarten; sie müssen sich nicht gleich auf Spargeln umstellen.

Eine große Rolle bei Ihrer Sicht auf Polen und die Küche spielen mit Sicherheit Ihre Reisen und die eigene Migrationserfahrung. Sie lebten und arbeiteten im Ausland, in vielen Restaurants, darunter in so berühmten wie im Noma und El Bulli. Wie hat sich das auf Ihre Wahrnehmung Polens ausgewirkt? Ich habe gelesen, dass Sie polnische Produkte auf verschiedenen Märkten vorgefunden hätten, darunter einen Ostseelachs auf einem Markt bei Paris.

Viele Chefköche jener Restaurants, in denen ich gearbeitet hatte, fragten mich, was denn die polnische Küche sei, und dann hatte ich verschiedene Produkte aufgelistet. Ich kann mich nicht daran erinnern, auch nur ein Gericht genannt zu haben, das mit Carbonara oder Tarte Tatin vergleichbar wäre, einem Gericht, das die Grenzen überschritten hat und zum Weltklassiker wurde. Ich habe viele Produkte genannt: Grütze, Fleisch, Gemüse, Alkohol, aber kein einziges Gericht; ich habe weder ein Schweinskotelett noch Piroggen zubereitet, obwohl in meinem Buch „Die polnische Küche im 21. Jahrhundert" mein Rezept für Schweinskotelett vorzufinden ist, zubereitet mithilfe modernen Wissens, damit es saftig und knusprig zugleich ist. Und als ich diese Produkte nannte, verspürte ich das Bedürfnis, diese auf den Tisch zu legen, sie mir anzuschauen und neu zu definieren. London, wo ich recht lange gelebt habe, ist eine besondere Stadt mit einer eigenen Form von Kosmopolitismus – an jeder Ecke kann man dort Millionen von Arten unterschiedlicher asiatischer Küchen finden, und anhand der Küche der Emigranten kann man viel über gesellschaftliche, kulturelle und religiöse Aspekte lernen.

Tony Judt hat in seinem Buch „Das Chalet der Erinnerungen" geschrieben: „und die Madeleine, die diese Erinnerung auslösen würde? Indisches Fladenbrot und Suppe mit Matzeknödeln, serviert von einem Jiddisch sprechenden Kellner aus Madras. Wir sind, was wir gegessen haben. Ich bin eben ein richtiger Engländer."

Ganz genau so. Und darüber hinaus redet man beim Essen – es geht ja schließlich nicht nur darum, etwas zu essen, sondern auch etwas zu erfahren. Ich kann mich erinnern, wie mir die Franzosen während solcher Gespräche über das Essen die Kunst des Käseverzehrs und des genussvollen Festmahls beigebracht haben.

Nun ja, denn die Küche ist eine Art Sprache.

Es ist eine Sprache. Und der Beruf, den ich ausübe, erlaubt es, viele Grenzen zu überschreiten, denn die wichtigste Sprache, derer wir uns bedienen ist das, was sich auf dem Teller befindet. Das Reisen auf der Suche nach Inspiration ist interessant und ich wiederhole nochmals, auch das Gespräch. Kochen bedeutet mehr, es ist ein Konzept, eine Philosophie, etwas, das früher entsteht und länger anhält, als nur der Verzehr eines Gerichtes.

Sie schreiben, Kochen beanspruche alle Sinne, auch den sechsten: die Intuition, die Vorahnung, Erinnerung. Das Kochen ist wie eine Reise in das Innere der Seele.

Es kommt in unserem Atelier vor, dass wir wörtlich erfahren, was für ein kraftvolles Element beim Essen dieser sechste Sinn ist. Es kommt vor, dass ...

... die Menschen weinen?

Ja, sie weinen. Ich erinnere mich an eine Frau, die unser Sohn einmal mitbrachte, sie war – zum ersten Mal nach 33 Jahren in Australien – nach Polen gekommen und als sie Hagebutten und Kornelkirschen gesehen und probiert hatte, war dies für sie eine Erfahrung auf höchster emotionaler Ebene ...
Eine andere Frau, die aus Texas anreiste und zum ersten Mal ihren Mann mit nach Polen nahm, hat es geradezu die Sprache verschlagen. Als sie ihre Emotionen in den Griff bekam, erzählte sie uns eine Geschichte aus ihrer Kindheit: Als sie sechs Jahre alt war, stürzte sie im Wald und verlor das Bewusstsein. Wieder zu sich gekommen, spürte sie unter ihrer Backe Moos, den Duft eines Steinpilzes und einer Beere, die direkt neben ihrem Gesicht wuchsen. Dies war zwar eine traumatische Erfahrung, doch die Erinnerung an den Sinneseindruck war sehr stark. Und sie fand auf unserem Teller jene Geschmäcker und jene Erinnerung wieder.

Ich habe erfahren, dass Sie Ihr nächstes Restaurant im Ausland eröffnen wollen. Haben Sie vielleicht an Berlin gedacht?

Ja, wir haben uns schon etwas umgeschaut. Wir haben ein ähnliches Klima, ähnliche Jahreszeiten, Zugang zu ähnlichen Produkten. Auch in unserem Metier muss die Zeit erst einmal reifen, es gibt gewisse Schritte – dieser liegt noch vor uns. Es wäre die Erfüllung eines meiner Träume, wenn wir uns mit unserer Kochkunst in einer weiteren Welthauptstadt niederlassen und ihr kulinarisches Angebot beleben würden.

Aus dem Polnischen von Arkadiusz Szczepański

Mit **Wojciech Modest Amaro** sprach **Agnieszka Drotkiewicz.**

Agencja Gazeta

Wojciech Modest Amaro

Kuchnia polska XXI wieku

Rozmowa DIALOG-u z Wojciechem Modestem Amaro

Wojciech Modest Amaro jest jednym z najwybitniejszych kucharzy w Polsce. Przez wiele lat pracował za granicą, u boku takich szefów kuchni, jak Ferran Adria (El Bulli), czy René Redzepi (Noma). W 2008 Międzynarodowa Akademia Gastronomiczna przyznała mu prestiżową nagrodę Chef de l'Avenir. W Warszawie, przy ulicy Agrykola 1 prowadzi kulinarne Atelier Amaro, odznaczone w 2012 roku przez przewodnik Michelin tytułem „Rising Star". Jest autorem dwóch książek „Kuchnia polska XXI wieku" i „Natura kuchni polskiej", w których zaprezentował swoją wizję kuchni polskiej — połączenie lokalnych produktów i współczesnej technologii. Z Wojciechem Modestem Amaro rozmawiała Agnieszka Drotkiewicz.

Z tego, co pisze Pan w swoich książkach, odgaduję, że bliska jest Panu w kontekście kulinarnym idea „kosmopolaka" – wielokulturowy, otwarty na Innego model polskości. Bardzo istotne dla Pana jest to, że kuchnia to element tożsamości kulturowej i że polska kuchnia dziedziczy schedę wielokulturowości po naszej historii, po czasach, kiedy byliśmy krajem wieloetnicznym, wieloreligijnym, zaś położenie między Zachodem a Orientem sytuowało nas na skrzyżowaniu szlaków handlowych – i nieco przypraw z worków kupców korzennych wysypywało się na naszym terytorium...

O tak, sypało się tego dość sporo (*śmiech*). W moich oczach kuchnia polska jest wielokulturowym tyglem – ma to swoje historyczne uwarunkowanie. Byliśmy krajem kosmopolitycznym, byliśmy otwarci – a to łączy się z ciekawością: jeśli ktoś jest ciekawy świata, to – zarówno w kulinariach, jak i w każdym innym obszarze – zanim wyda werdykt, pozwala sobie na wyrobienie własnego zdania.

To, co dzisiaj najczęściej nazywa się „kuchnią staropolską", jest dość chaotycznym pomieszaniem pojęć. Wrzucaniem do worka rzeczy, w którym sporo z nich znajduje się bezpodstawnie, nie ma historycznego uzasadnienia – choćby schab czy pierogi nie powinny się tam znaleźć, gdybyśmy starali się to ułożyć na osi czasu. To nie jest ta kuchnia.

Pierogi i schab to jest to, co można znaleźć na ozdobionych strzechą stoiskach kulinarnych na polskich lotniskach. Pan podkreśla, że kuchnia polska to kuchnia kosmopolityczna, zdarzało się w zapisie jakiś przepisów, że *à la polonaise* oznaczało „z szafranem".

Z tą ciekawością, o której mówiłem, łączy się inna cecha polskości sprzed paru wieków, która poniekąd została nam do dziś, czyli „zastaw się, a postaw się". Ona powodowała, że sięgaliśmy między innymi po szafran – najlepiej od razu po dwa worki (*śmiech*) – żeby pokazać się na tle innych. Chęć pokazania się, eksperymentowania, ale także zwykłe napuszenie połączone z ciekawością powodowało, że do naszej kuchni trafiło wiele wpływów ze wszelkich stron świata, łącznie z orientem. Mówiliśmy o szafranie, używano także limonek – które skądinąd były koszmarnie drogie – między innymi do zakwaszania bigosu, oczywiście w jego wersji dla uprzywilejowanych.

Umiejscowiłbym polską kuchnię w obszarze od morza do morza, na granicy kontynentów, i ta przestrzeń ma w niej swoje odzwierciedlenie, to jest ewenement –

kuchnie, które wyrosły głównie na pniu swoich własnych doświadczeń, mają mocną tożsamość, a my mamy konstelację smaków. Czytałem zapiski w kalendarzach polskich miast targowych i tam w XVI, XVII wieku pojawiały się homary, langusty, trufle i foie gras... Dodajmy do tego historyczne wpływy francuskie, włoskie: mieszanie się dworów. Co ciekawe – nie byliśmy tylko stroną odbierającą, tutaj najlepszym autorytetem jest profesor Jarosław Dumanowski, który śledzi historię polskich kulinariów w Europie i w europejskich zapisach odnajduje wiele wspomnianych przepisów *à la polonaise* – czyli inspirowanych kuchnią polską. One dają do myślenia, bo jeśli *à la polonaise* oznacza „z szafranem", to ktoś niezdający sobie sprawy z tego, że byliśmy tyglem smaków, mógłby przez pomyłkę pomyśleć, że byliśmy największym producentem szafranu!

Oczywiście szkoda tych wszystkich doświadczeń zaprzepaszczonych w dużej mierze przez 50 lat komunizmu...

Kiedyś rozmawiałam o tym z Robertem Makłowiczem, że czasy komunizmu bardzo spłaszczyły kulinarny pejzaż Polski – wprowadzając do jadłospisów restauracyjnych od gór do morza tę samą recepturę na zupę pomidorową z koncentratu. A co do gór i morza – jesteśmy krajem hojnie obdarzonym przez naturę i to bardzo wpływa na kuchnię, na produkty...

Miałem przyjemność spędzić godziny z René Redzepim (szef restauracji Noma w Kopenhadze, uznanej za najlepszą na świecie w 2010, 2011 i 2012 roku) na rozmowach na temat kuchni. Jego idea gotowania opiera się na korzystaniu z produktów bardzo lokalnych – pochodzących z terenów leżących w promieniu 40 kilometrów od jego restauracji. Zresztą, gdybyśmy zakreślili to koło dalej, to wyskoczylibyśmy poza Danię (*śmiech*). On dostrzega i docenia potencjał Polski, zróżnicowanie przyrody: góry, morza, lasy, jeziora – a każdy z tych obszarów ma mnóstwo ciekawych produktów. Teraz sztuką jest ich odnajdywanie.

Przejdźmy do tego, co Pan mówi o produktach – że 60 procent sukcesu dania zależy od jakości produktu, a 40 procent od talentu kucharza.

Tak – od talentu, doświadczenia, daru komponowania składników na nowo, tak żeby do siebie pasowały. Nie zmieniam zdania i pewnie nigdy go nie zmienię: to produkt jest najważniejszy. Są przepisy, które mimo całej współczesnej wiedzy i różnych technologii będą zawsze broniły się same poprzez swoją najprostszą wersję: „nie zepsuj tego". Kiedy produkt sam w sobie jest mocny, dobry jakościowo, to przesadne kombinowanie tylko go zepsuje. A takich mocnych produktów jest wiele.

Zwracam uwagę na to, że w dobie globalizacji w sklepach mamy często dostęp do dwóch rodzajów jabłek, jednego rodzaju gruszki, czterech rodzajów mięsa; Polska, kraj słynący z lasów, ma raptem kilka restauracji, które serwują dziczyznę – to są paradoksy, które staramy się zmieniać. A przy okazji odnajdujemy dziesiątki produktów, które nigdy nie stają się częścią kulinarnych kreacji – nie wiadomo, dlaczego? – mają przecież smak, aromat, zapach, ciekawą strukturę. Ja odrzucam wersję gotowania, która bazuje na 15 najbardziej popularnych, „marketowych" składnikach, wydaje mi się, że w odszukiwaniu zapomnianych produktów jest trochę misyjności.

Słyszy się głosy, że nowoczesna kuchnia marnuje wszystkie dobre tradycje i ich wartość. Ja uważam, że jest wręcz odwrotnie – to jest wyciągnięcie tej tradycji, która przez napór współczesnego życia zostaje w szafie i mało kto do niej zagląda, to jest otwarcie tej szafy na oścież, położenie tradycyjnych składników na stole, choć w trochę innej formie, i zastosowanie współczesnej nam wiedzy. Nie ma co oburzać się na postęp, on towarzyszy nam w każdej dziedzinie życia. Dzięki współczesnej wiedzy udało się oddzielić to, co w kuchni było mitem przekazywanym z pokolenia na pokolenie od technik, które okazały się uniwersalne, ponadczasowe.

Rezept aus dem Buch „Kuchnia polska XXI wieku" (Polnische Küche des 21. Jahrhunderts) von Wojciech Modest Amaro / *przepis z książki „Kuchnia polska XXI wieku" Wojciecha Modesta Amaro*

Pisał Pan, że niektóre tradycyjne formy obróbki niszczą produkt – na przykład zbyt wysoka temperatura?

Chociażby to. Inna sprawa, to wykorzystanie produktów, które dla niektórych oznaczają pakt z chemicznym diabłem, a przecież weźmy na przykład sproszkowane algi, naturalny produkt, od wielu lat wykorzystywany w medycynie. Ich rola w gastronomii jest bardzo pozytywna. Tworząc rozmaite formy ze świeżych produktów, choćby z soku, dzięki algom nie musimy go zagotować – a wiadomo, że podczas gotowania żegnamy się na zawsze z witaminami, mikroelementami.

Skądinąd gdybyśmy weszli do kuchni z tablicą Mendelejewa, wszystko możemy

Rezept aus dem Buch „Kuchnia polska XXI wieku" (Polnische Küche des 21. Jahrhunderts) von Wojciech Modest Amaro */ przepis z książki „Kuchnia polska XXI wieku" Wojciecha Modesta Amaro*

opisać wzorami chemicznymi, zaczynając od składu soli.

Dla mnie istotne jest świadome gotowanie, czyli odpowiednie wykorzystanie danej techniki. Jeśli jej wykorzystanie ma swoje uzasadnienie, jeśli uwydatniamy jakość, smak, aromat, wtedy widzę sens sięgnięcia po nawet najbardziej skomplikowane współczesne techniki, a jeśli to ma być tylko zabawa, pokaz sztuczek, to ja odrzucam taką formułę. Najważniejszym kryterium jest dla mnie dobro produktu.

Właśnie, bo choć czasem Pana interpretacje polskiej kuchni mogą wydawać się szalone (comber z królika sous vide, czereśnie w occie z listkami biedrzeńca, piana z wędzonego boczku), to jest w nich logika. To nie jest sen pijanego cukiernika, jest w tym dyscyplina, która czasem zbliża się do poezji (papierówka w syropie z pokrzywy, wata cukrowa z imbirem i cynamonem, sorbet z pokrzywy, czy też cynamonowy dym dodawany do piernika w osobnym flakonie).

Ta logika zaaplikowana jest według najbardziej oczywistego klucza – kalendarza przyrody. „Gotowanie w zgodzie z naturą", „sztuka obserwacji" – to jest dla nas ważne, według tego klucza szukamy inspiracji.

W „Naturze kuchni polskiej" pisze Pan, że inspirowanie do zdrowego, radosnego, twórczego życia poprzez odszukiwanie i popularyzowanie lokalnych produktów, jest dla Pana priorytetem, że tak Pan rozumie patriotyzm XXI wieku – jako rodzaj pracy organicznej. W ubiegłych wiekach wielcy podróżnicy przywozili do Europy z Ameryki kukurydzę, pomidory – a Pan odbywa takie podróże na terytorium Polski, to są podróże nie w dal, ale w głąb – technik, receptur.

W przypadku Polski istotne jest to, że po 1989 roku otworzyły się granice i mieliśmy okazję spróbować, na ile kolorowa reklama czy też opowieść o danym produkcie ma przełożenie na rzeczywistość. Dzisiaj, w sytuacji w której zaspokoiliśmy ten pierwszy głód, pokupowaliśmy samochody, domy, mieszkania na kredyt, zarazem ustabilizowaliśmy się w naszych kompleksach wobec Zachodu. Żyjemy w podobnych realiach – gorzej lub lepiej, ale mamy dostęp do różnych rzeczy. Nadszedł czas, kiedy byle pizza za rogiem – czyli kawałek buły z keczupem – przestaje nas powalać na kolana. I to na każdym szczeblu: ludzie, których stać na odwiedzanie trzygwiazdkowych restauracji na całym świecie, jak i turyści, którzy jadą do Chorwacji czy do Włoch – i tam mają okazję spróbować autentycznych produktów – mają wtedy w so-

Rezept aus dem Buch „Kuchnia polska XXI wieku" (Polnische Küche des 21. Jahrhunderts) von Wojciech Modest Amaro */ przepis z książki „Kuchnia polska XXI wieku" Wojciecha Modesta Amaro*

bie punkt odniesienia, świadomość, że owoce morza zjedzone na przykład w Wenecji są czymś innym niż tu.

Sami coraz więcej się edukujemy, a kiedy rozejrzymy się dookoła, zauważymy, jak pełna i bogata jest polska natura. Trzeba tylko odrzucić automatyzm, bo te ciekawe produkty nie leżą w marketach i nie czekają na nas, trzeba wykonać pracę dotarcia do nich. To bardzo ciekawy aspekt naszej pracy – poszukiwanie dostawców, nasza współpraca, wymiana doświadczeń, fakt że możemy uczyć się od siebie nawzajem.

Pod tym względem bardzo ważny był festiwal Cook it Raw, który odbył się jesienią 2012 roku, na który zaprosiliśmy do Polski czołowych szefów kuchni z całego świata i oni potwierdzili to, co mówię ja i moi koledzy po fachu: ogromny potencjał, historyczną, kulturową i geograficzną różnorodność jako podstawę do tego, żeby stworzyć mocną tożsamość kuchni na terenie Polski. Chodzi przy tym o produkty, które niekoniecznie są drogie. Restauracje, obecnie wyznaczające trendy na świecie, nie serwują foie gras czy kawioru, raczej można w nich znaleźć nietypowe warzywa.

W restauracji Sarah Wiener w berlińskim muzeum Hamburger Bahnhof jadłam brukiew.

Brukiew, jarmuż, pasternak i inne odkryte na nowo warzywa. Rzecz jasna, że często lokalnym producentom warzyw nie chce się już walczyć i obsadzać hektary marchewką, podczas gdy na półkach marketów jest jej wiele, w dodatku z zupełnie innych regionów świata, i nawet nie wiadomo, czy to jest jeszcze w ogóle marchewka. Ale kiedy zgłosimy zapotrzebowanie, okazuje się, że mogą wrócić do uprawy takich warzyw jak słonecznik bulwiasty, topinambur, salsefia, skorzonera, inne odmiany buraków, nie muszą od razu przestawiać się na szparagi.

Dużą rolę w Pana postrzeganiu kuchni i Polski mają zapewne podróże i doświadczenie emigracji. Mieszkał Pan i pracował za granicą, w wielu restauracjach, w tym tych bardzo sławnych – Nomie, El Bulli. Jak to wpłynęło na Pana spojrzenie na Polskę? Czytałam, że znajdował Pan polskie produkty na różnych targach, między innymi łososia bałtyckiego na targu pod Paryżem.

Wielu szefów kuchni w restauracjach, w których pracowałem, pytało mnie, co to jest kuchnia polska i wtedy wymieniałem różne produkty. Nie przypominam sobie, żebym wymienił w odpowiedzi danie porównywalne do carbonary czy tartę Tatin, danie, które przekroczyło granice i stało się światowym klasykiem. Wymieniałem wiele produktów – kasze, mięsa, warzywa, alkohole, ale żadnego dania; nie zrobiłem ani schabowego, ani pierogów, chociaż w „Kuchni polskiej XXI wieku" jest mój przepis na kotlet schabowy, przygotowany z wykorzystaniem współczesnej wiedzy, żeby był soczysty i kruchy. I kiedy wymieniałem te produkty, zapragnąłem wyłożyć je na stół, przyjrzeć się im i zdefiniować je na nowo. Londyn na przykład, gdzie dość długo mieszkałem, jest szczególnym miastem ze szczególną odmianą kosmopolityzmu – na każdym kroku są tu miliony wersji rożnych kuchni azjatyckich, a poprzez kuchnie emigrantów można nauczyć się wiele na temat

Wojciech Modest Amaro

aspektów społecznych, kulturowych, religijnych.

Tony Judt pisał w „Pensjonacie pamięci": „moją magdalenką wywołującą wspomnienia byłby chleb naan maczany w zupie z kulkami z macy, podany przez mówiącego w jidysz kelnera z Madrasu. Jesteśmy tym, co jedliśmy. A ja jestem bardzo angielski".

Właśnie tak. A poza tym, przy jedzeniu się rozmawia – nie chodzi przecież tylko o to, żeby coś zjeść, ale aby czegoś się dowiedzieć. Pamiętam, jak w czasie takich rozmów o jedzeniu, Francuzi uczyli mnie sztuki jedzenia serów, biesiadowania.

No tak, bo kuchnia jest rodzajem języka.

To jest język. A zawód, który wykonuję, pozwala przekraczać wiele granic, bo najważniejszym językiem, jakim rozmawiamy jest to, co na talerzu.

Ciekawe jest podróżowanie w poszukiwaniu inspiracji i – jeszcze raz powtórzę – rozmowa. Bo kuchnia to nie tylko gotowanie, lecz także koncepcja, filozofia, coś, co powstaje wcześniej, i trwa dłużej, niż spożycie samego dania.

Pisze Pan o tym, że kuchnia angażuje wszystkie zmysły, a także ten szósty zmysł: intuicję, przeczucia, wspomnienia. Kuchnia bywa taką podróżą do dna duszy.

Zdarza się w naszym atelier, że bardzo dosłownie doświadczamy, jak silnym elementem jedzenia jest ten szósty zmysł. Zdarza się, że...

...ludzie płaczą?

Tak, płaczą. Pamiętam panią, którą przyprowadził do nas syn, ona była w Polsce po raz pierwszy po 33 latach spędzonych w Australii, i kiedy zobaczyła i spróbowała dzikiej róży, derenia – to było dla niej doświadczenie emocjonalne na najwyższej skali...

Inna pani, która przyjechała z Teksasu i po raz pierwszy przywiozła do Polski swojego męża – nie mogła wręcz wydusić z siebie słowa. Kiedy opanowała emocje, opowiedziała nam historię ze swojego dzieciństwa: kiedy miała sześć lat, przewróciła się w lesie i straciła przytomność. A kiedy się ocknęła, poczuła mech pod swoim policzkiem, zapach borowika i jagody, które rosły tuż obok jej twarzy. To było skądinąd traumatyczne doświadczenie, ale wspomnienie zmysłowe było bardzo silne. Odnalazła to u nas na talerzu, te smaki, tamto wspomnienie.

Słyszałam, że następną restaurację chciałby Pan otworzyć za granicą, myślał Pan może o Berlinie?

Tak, już się nawet trochę rozglądaliśmy. Mamy podobny klimat, pory roku, dostępność produktów. Ale w naszej pracy też wszystko ma swoją porę, są pewne etapy – ten jest jeszcze przed nami. To byłoby spełnieniem jeszcze jednego mojego marzenia, gdybyśmy z naszą kuchnią weszli do jednej ze światowych stolic i urozmaicili jej ofertę kulinarną.

Z **Wojciechem Modestem Amaro** rozmawiała **Agnieszka Drotkiewicz.**

Agencja Gazeta

Dorota **Masłowska**

Die Küche meiner Großmutter

Beim Stichwort polnische Küche steht mir sofort das unverwechselbare Kochbuch mit dem Rührlöffel in Łowiczer Tracht vor Augen, das damals in jedem polnischen Haushalt zu finden war. Und das Zimmer meiner Großmutter in dem Plattenbau, wo am Fenster, zwischen filigranen Gardinenmustern, glaubt es oder nicht, ein Ring polnischer Frischwurst trocknete.

Meine Großmutter war eine der größten Feinschmeckerinnen, denen ich im Leben begegnet bin; eine große Anhängerin und Verfechterin des Essens, dem sie magische, metaphysische Eigenschaften zuschrieb, Wirkungen psychotherapeutischer, tröstender, heilender Art; ich weiß noch genau, wie sie die Risse und Kratzer in unseren Kinderherzen mit Hilfe von Karamelbonbons aus Butter und Zucker, deutscher Schokolade mit Sichtfensterchen und Bonus-Portionen von Paniermehl in Wachsbohnen zu kitten versuchte. Obwohl sie traditionelle Gerichte der polnischen, manchmal der kaschubischen Küche kochte, lassen sich in dieser ihrer Küche internationale Einflüsse ausmachen.

Von prägendem Einfluss auf sie war erstens gewesen, dass sie wochenlang Kohlrübe gegessen hatte, garniert mit einer Schweineschwarte, die sie wie durch ein Wunder aus der Gülle gefischt hatte, in die russische Soldaten sie geworfen hatten. Das war der Grund, dass sie alle Lebensmittel, die nicht Fleisch waren, mit gehöriger Distanz, wenn nicht gar Hohn betrachtete. Zweitens war meine Großmutter lange als Zwangsarbeiterin in Deutschland gewesen. Von dort brachte sie die Begriffe „Eintopf“ (höchst positiv) und „Ersatz“ mit (Synonym für übelste Lebensmittelmäßigkeit).

Bei der Küche, die ich aus meiner Kindheit kenne, handelte es sich also um ein radikal organisches, wenn auch cholesterinüberladenes Slow Food. Berge von Gemüse, sämige Suppen mit Sahne und Liebstöckl, große Schnitten von frischem saftigem Brot mit Sahne und Zucker, der Übelkeit erregende Süßwassergeruch der Fische, die im Spülbecken gereinigt wurden, sandiger Sauerampfer, der aus der Zeitung gewickelt wurde. Makkaroni wurden eher skeptisch gesehen (Ersatz), also wenn schon Makkaroni, dann nur aus eigener Produktion. Radikale Geringschätzung von grünem Gemüse (Grünzeug), besonders von Salat (das fressen Kaninchen) und aller sonstigen Pflanzengewebe (was für die Schweine!).

Als Stubenhockerin kam ich bisweilen in den Genuss diverser krimineller Leckereien und Boni, die bei der heutigen Lebensmittelkontrolle nicht durchgehen würden: Rohes Gehacktes für Klopse oder Reste von Hefeteig, die ich aus der Schüssel lecken durfte.

Den Geschmack des leicht salzigen Hefekuchens, dessen Teig die Großmutter ausdauernd und mit aller Kraft mit einem breiten Löffel schlug, habe ich später nie wieder finden können, so sehr ich auch danach suchte. Ebenso wenig wie das kaschubische Gericht „Ferkase“: Hühnerfleisch in weißer Soße mit Rosinen – trotz aller Verrenkungen und Kombinationen gelingt es mir nicht, die Konsistenz und Schattierung von damals wieder hervorzurufen. Nie habe ich auch den Geschmack heißer Stampfkartoffeln (die unter der Bettdecke gehalten wurden, bis wir aus der Schule kamen) gefunden, die mit Matjesheringen und gezuckerter Sahne mit Zwiebeln gereicht wurden. Mit Rührung erinnere ich mich an die fetten, linkischen Quarknockenschlangen, die danach quer zerteilt wurden – und die Teller voll ausgelassener Butter mit Zimt, in denen sie schwammen; die zwei Zentimeter dicken, angebrannten Eierkuchen. Den Krug mit Kompottsaft, in den sich von Zeit zu Zeit eine unschuldige Fliege verirrte. Die in einem Blechnapf angesetzte Dickmilch.

Dieses Essen finde ich nicht in den Milchbars und Arbeiterkantinen, die in Polen Kult sind, auch nicht in den hierzulande vergötterten nostalgischen Restaurants (Polnisch Essen „wie bei Oma Mania“), auch wenn sie manchmal ein großartiges Gegengift nach einer Woche Pho-Suppe sind. Ihr Ambiente (Kachelöfen, Stroh in allen Ecken, Hirschgeweih, Vorkriegsfotografien, der Adelsrock) ist ziemlich chaotisch, harmoniert aber erstaunlich gut mit der Speisekarte (Wildschweinhaxe, russische Piroggen, Gurkensalat, Kotelett aus Geflügelgehacktem, Pudding mit Soße, Tiramisu), und beide drücken die Sehnsucht nach dem alten Polen aus, nach einer nicht näher definierten, wolkigen, doch ruhmvollen Vergangenheit.

Einen Abglanz polnischer Küche, so wie ich sie aus meinem Elternhaus kannte, habe ich recht eigentlich erst in Nürnberg gefunden, im Restaurant des Krakauer Hauses. Besonders in den dortigen Fleischportionen – ich erinnere mich an ein Schweinskotelett, das fast den ganzen Teller okkupierte und nur am Rand ein bisschen symbolisches Gemüse schüchtern herumgeistern ließ. Meine Großmutter wäre mit dem Koch sehr zufrieden gewesen – so sollte es ihrer Meinung nach sein. Viel Fleisch, kein Ersatz, eventuell ein Hauch Eintopf.

Aus dem Polnischen von Olaf Kühl

Dorota Masłowska
Schriftstellerin, Theaterautorin, zuletzt veröffentlichte sie ihren dritten Roman „Liebling, ich habe die Katzen getötet“; lebt in Warschau.

Dorota **Masłowska**

Kuchnia mojej babci

Na hasło kuchnia polska od razu staje mi przed oczami charakterystyczna, będąca w swoim czasie na wyposażeniu każdego domu polskiego, książka kucharska z kopystką przebraną w strój łowicki. Oraz pokój mojej babci w bloku, gdzie na oknie, wśród ażurowych zwojów firanki suszyło się, myślcie co chcecie, pętko kiełbasy polskiej surowej.

Moja babcia była jedną z największych pasjonatek kulinarnych, jakie spotkałam w życiu; była wielką zwolenniczką i propagatorką jedzenia, któremu przypisywała właściwości magiczne, metafizyczne, moc psychoterapeutyczną, konsolacyjną, leczniczą; pamiętam dokładnie, jak uzdrawia pęknięcia i zarysowania w naszych dziecięcych sercach za pomocą karmelków z masła i cukru, niemieckiej czekolady z szybką i bonusowych porcji tartej bułki w fasolce szparagowej. Choć jej potrawy były tradycyjnymi potrawami kuchni polskiej, czasem kaszubskiej, w kuchni jej dopatrzyć się można było wpływów międzynarodowych.

Po pierwsze, swojego czasu zrobiło na niej wielkie wrażenie jedzenie tygodniami rzepy okraszonej cudem znalezioną świńską skórką, którą rosyjscy żołnierze wrzucili w gnój. To sprawiło, że ze sporym dystansem, jeśli nie nawet kpiną, odnosiła się do wszelkich produktów spożywczych, które nie były mięsem. Po drugie, babcia długo przebywała na robotach przymusowych w Niemczech. Skąd przywiozła pojęcie eintopf (jak najbardziej pozytywne) oraz erzac (będące synonimem spożywczej podłości).

A więc kuchnia, którą pamiętam z dzieciństwa, to jakiś radykalnie organiczny, choć hipercholesterolowy slow food. Sterty włoszczyzny, zabielane dymiące zupy z lubczykiem, połacie mokrego świeżego chleba ze śmietaną i cukrem, mdlący, jeziorny zapach czyszczonych w zlewie ryb, opiaszczony szczaw rozwijany z gazety. Raczej mocno zdystansowany stosunek do makaronu (erzac), więc jeśli makaron, to tylko robiony własnoręcznie. Radykalna pogarda w kierunku warzyw zielonych (zielsko), a zwłaszcza sałaty (to jedzą króliki) i wszelkich innych tkanek roślinnych (to jest dla świń!).

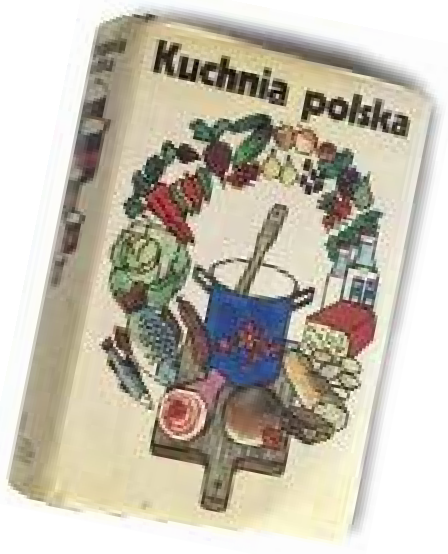
Jako dziecko przesiadujące w domu, załapywałam się zresztą na różne zbrodnicze frykasy i bonusy – z dzisiejszej perspektywy bardzo wątpliwego BHP: surowe mięso mielone na kotlety albo wylizywanie miski po cieście drożdżowym.

Lekko słona drożdżówka, której ciasto babcia bardzo długo tłukła z całej siły szeroką łyżką, to smak którego nie odnalazłam już właściwie nigdy, mimo poszukiwań. Tak samo kaszubska potrawa ferkase: kurczak w białym sosie z rodzynkami – mimo różnych wygibasów i kombinacji nie potrafię odtworzyć tamtych konsystencji i odcieni. Nie odnalazłam też nigdy smaku gorących (trzymanych w łóżku pod pościelą, nim przyjdziemy ze szkoły) tłuczonych kartofli, podanych z matyjasami i osłodzoną śmietaną z cebulą. Ze wzruszeniem wspominam tłuste, niegramotne wężyki klusek leniwych, potem krojonych na skos – i te talerze pełne stopionego masła z cynamonem, w których pływały; grube na dwa centymetry, przypalone naleśniki. Dzbanek z kompotem, do którego od czasu do czasu napatoczyła się Bogu ducha winna mucha. Zsiadłe mleko nastawione w blaszanej misce.

Tego jedzenia nie odnajduję w otoczonych w Polsce kultem barach mlecznych i stołówkach pracowniczych, i charakterystycznych, uwielbianych tutaj restauracjach sentymentalnych (Polskie Jadło „jak u babci Mani"), choć czasami są one wspaniałą odtrutką po tygodniu jedzenia zupy pho. Ich stylistyka (piece kaflowe, sterczące zewsząd siano, głowa jelenia, przedwojenne fotografie, kontusz szlachecki) jest dość chaotyczna, ale zadziwiająco koherentna z menu (udziec z dzika, pierogi ruskie, mizeria, kotlet pożarski, budyń z soczkiem, tiramisu), a obydwie wyrażają tęsknotę za dawną Polską, za przeszłością nie do końca zdefiniowaną, niejasną, ale chlubną.

Tak naprawdę, to jakiś poblask kuchni polskiej, którą znam z rodzinnego domu, odnalazłam w Norymberdze, w restauracji Domu Krakowskiego. Szczególnie w porcjach mięsa – pamiętam kotlet schabowy zajmujący niemalże cały talerz, na którego brzegu majaczyła nieśmiała, symboliczna, zahukana jarzynka. Moja babcia byłaby bardzo zadowolona z kucharza – oto jej idee. Dużo mięsa, żadnego erzacu, ewentualnie odrobina eintopfu.

Dorota Masłowska
pisarka, autorka sztuk teatralnych, ostatnio opublikowała swoją trzecią powieść „Kochanie, zabiłam nasze koty", mieszka w Warszawie.



© Corbis/Fotochannels

Aniela und / *i* Artur Rubinstein

Nelas Bigos

Wie kann man ein Kochbuch mit eigenen Rezepten verfassen, wenn man sein Leben lang „spontan" gekocht hat? Aniela (Neli) Rubinsteins (1908–2001) Kochbuch entstand auf Wunsch ihrer Tochter. Alle Gerichte, die in „Nela´s Coockbook" enthalten sind – so heißt die originale englischsprachige Ausgabe – mussten aufs Neue vorbereitet, beschrieben und die Zutaten mit Gläsern abgemessen oder gewogen werden. Auf diese Weise sind präzise Rezepte entstanden, die der Leser heute erfolgreich nachkochen kann.

Die Autorin dieses einzigartigen Kochbuches, das ich von der ersten bis zur letzten Seite wie einen unterhaltsamen Roman gelesen habe, kam als Aniela Młynarska 1908 in Warschau zur Welt. Sie war die Tochter des Komponisten und Dirigenten der Warschauer Oper sowie Begründers der Nationalphilharmonie in Warschau. Als junges Mädchen träumte sie davon, Tänzerin zu werden, doch die Ehe mit Artur Rubinstein, dem Virtuosen am Klavier, hat diese Pläne durchkreuzt. Aniela, von der Familie Nela genannt, begleitete ihn bei seinen weltweiten Auftritten. Sie konnte sogar auf zwei Herdplatten im Hotelzimmer ein Abendessen für ein ganzes Orchester zaubern. Von zu Hause aus mit der wunderbaren polnischen Küche ausgestattet konnte sie, zwischen Los Angeles und Paris reisend, einzigartiges Wissen zum Thema Küche in den verschiedensten Regionen sammeln, ganz zu schweigen von den Rezepten zahlreicher berühmter Personen, die in „Nelas Küche" geschmackvoll serviert werden, ebenso wie die leckeren Anekdoten. Aniela Rubinstein hatte ein außergewöhnliches Talent: Wenn sie im Restaurant ein neues Gericht zu sich nahm, war sie in der Lage, seine ursprünglichen Zutaten herauszuschmecken und es zu Hause haargenau nachzukochen.

„Nela´s Coockbook" erschien 1983 im Alfred A. Knopf Verlag in New York. Auf Polnisch wurde dieses einzigartige Kochbuch zuerst 1990 im Polonia Verlag herausgegeben. Dabei handelte es sich um eine schlichte Ausgabe, ohne Abbildungen, doch Nelas Beschreibungen sind derart suggestiv, dass man die Rezepte nachkochen will. Ich gebe zu, dass ich oftmals mit Nelas Buch in der Hand Zeit in der Küche verbringe und alles, was ich bisher ausprobiert habe, ist meisterhaft geworden. Die vielmals wiederholten Rezepte, die sich über Jahre hinweg bewährt haben, sind gelungen – und das unterscheidet sie von den extravaganten Pseudorezepten in modischen Zeitschriften.

Ich empfehle, die Geschichte von Nela Rubinsteins Bigos kennenzulernen, ihre Erinnerungen an die Verkostung jenes klassischen polnischen Gerichtes durch einzigartige Gäste, ihre Rezepte und ... guten Appetit!

Dorota Danielewicz

Aniela **Rubinstein**

Mein Bigos–Rezept

Der traditionelle polnische Bigos ist eine Mischung aus frischem Fleisch, geräuchertem Speck, Wurst, Schinken, Sauerkraut, Zwiebeln, Äpfeln, Tomaten, Kräutern und Gewürzen sowie Wacholderbeeren. Obwohl ich nicht behaupten kann, in Sachen Essen sehr sentimental zu sein, so meine ich doch, dass der Bigos ein wahrhaftiger Freund einer jeden Köchin und Hausherrin ist. Und ich muss zugeben, dass er mich nie enttäuscht hat.

Es ist ein Gericht, das meist allen schmeckt und dabei einfach zuzubereiten ist, selbst in großen Mengen (man muss nur genügend Zeit zum schneiden und hacken einplanen). Den Bigos kann man auf kleiner Flamme stundenlang köcheln lassen, mehrmals aufwärmen, über mehrere Tage lang im Kühlschrank halten, ohne befürchten zu müssen, dass er dadurch verdirbt; man kann ihn schließlich einfrieren. Alle Zutaten für den Bigos sind für gewöhnlich leicht zu bekommen, darüber hinaus kann man ihn gut im Schnellkochtopf zubereiten.

Der Bigos ist ursprünglich ein Jägergericht gewesen. Die polnischen Wälder waren schon immer reich an Wild und im Winter, wenn die Jäger für eine Woche in den Wald zogen – manchmal sogar für noch länger –, nahmen sie als Proviant Sauerkraut, geräuchertes Fleisch und unterschiedliche Gewürze mit. Abends, nach einem ganzen Tag im Wald konnte man all diese Zutaten sehr leicht in einem kleinen Kessel über dem Feuer aufwärmen und das Fleisch des soeben geschossenen Tieres hinzugeben. Das Fleisch konnte beispielsweise von einem Kaninchen, Hasen, Wildschwein oder einem Wildvogel stammen: von einem Fasan oder einem Rebhuhn. Dazu hat man in der heißen Asche Kartoffeln gebraten und alles mit Wodka verzehrt. (Ich serviere den Bigos ebenfalls immer mit Kartoffeln und Wodka).

In Zeiten, als ich dieses Gericht „vererbt" bekommen habe, war es bereits keinesfalls nur ein primitives Gericht. Es wurde von einigen Köchinnen aus Iłgowo – dem Gut meiner Mutter, an der Memel gelegen – über Generationen hinweg verbessert. Letztendlich entstand ein raffiniertes Gericht, das – in Abhängigkeit von der Jahreszeit, während der es zubereitet wird – jeweils leicht unterschiedlich schmeckt.

Das Gericht, das ich während meiner Jugend kennengelernt habe, war stets von den damals herrschenden Bedingungen abhängig. Mit Ausnahme des Salzes und der Gewürze, die man damals ein Mal pro Woche bei einem Wanderhändler kaufte, konnte man alle anderen Zutaten vor Ort erwerben. In Zeiten, als es noch keine Kühlschränke gab, war die Kunst der Nahrungsmittelaufbewahrung sehr gefragt. Ein Teil der Zutaten stammte aus der sich unter der Erde befindenden Kellervorratskammer, wo an den Wänden über den Regalen mit Reihen von Lehmtöpfen und

kleinen Fässern Kränze mit getrockneten Pilzen hingen. Von dort nahm man außer der Pilze auch Tomaten (getrocknete oder im Sommer gedünstete, wo sie am prachtvollsten waren), Sauerkraut (vom Herbstanfang) sowie geräucherte Würste und mageren Speck von Schweinen, die gleich nach dem ersten Frost geschlachtet wurden. Äpfel holte man aus einem speziellen kleinen Kellerraum, eigens zur Aufbewahrung von Früchten eingerichtet, wo sie auf Regalen – die aus kleinen Brettchen bestanden, damit die Luft zirkulieren konnte – inmitten von Stroh lagen. Mit dem frischen Fleisch hingegen ist eine meiner frühesten Erinnerungen verbunden. Mitten in unserer großen Küche sehe ich meine schlanke, aufrechtstehende Großmutter, die unserem Koch Anton erklärt, wie das Fleisch aufzuteilen sei: welche Stücke vor dem Kochen reifen, welche geräuchert, welche sofort verwendet und schließlich welche zur Wurst und Pastete verarbeitet werden sollten.

Während unseres ersten Empfangs, den wir 1932 in unserer Wohnung im Pariser Montmartre gaben, habe ich mich entschieden, Bigos zu kredenzen. Dieser schmeckte Arturs Freunden so sehr, das er in kurzer Zeit zu meinem *plat de résistance* avancierte. Daher verwundert es auch nicht, dass ich dieses Gericht während unseres Empfangs in Hollywood servierte, zu dem das ganze Ensemble des „Ballets Russes" sowie Personen aus der Filmwelt kamen. Auch zum ersten polnischen Ball, der nach dem Krieg in New York veranstaltet wurde, kochte ich Bigos. Da es sich dabei um einen Wohltätigkeitsball handelte, dessen Einkünfte für polnische Emigranten vorgesehen waren, kochten wir eigenständig, um die Kosten der Veranstaltung niedrig zu halten. Später, als der Ball zunehmend größer wurde und man ihn von den Privatwohnungen in gemietete Hotelsäle verlagerte, musste ich den Hotelköchen beibringen, wie man den Bigos zubereitet.

Von anderen denkwürdigen Empfängen, auf denen der Bigos die Hauptrolle spielte, möchte ich noch drei nennen. Da wäre zuerst der Empfang, den wir für die Musiker der Warschauer Philharmonie gaben, deren Gründer mein Vater gewesen ist, als sie zum ersten Mal nach New York kamen. Der zweite, der in Venedig stattfand, stand in gewissem Sinne ebenfalls mit der Musik in Zusammenhang – es handelte sich um ein spätes Abendessen zu Ehren Igor Strawinskys. In Venedig an Sauerkraut zu kommen war keine leichte Aufgabe. Und schließlich der große Empfang, der während des Krieges von Ouida und Basil Rathbone für die in Los Angeles stationierten Soldaten gegeben wurde. Und obschon ich davon überzeugt bin, dass keiner dieser jungen Männer zuvor von diesem Gericht gehört hatte, so aßen sie es mit riesigem Appetit und verlangten einen Nachschlag.

Ich bin daher der Meinung, dass unser Bigos es verdient hätte, ein internationales Gericht zu werden. Der Bigos zeichnet sich dadurch aus, dass man ihm nahezu jedem zu jeder Zeit servieren kann – man kann ihn sogar unter schwierigen Bedingungen zubereiten. Es genügen ein Messer, ein großer Topf, ein Holzlöffel und ein Herdring. Neulich, als das Stück „Gottes vergessene Kinder", in dem mein Sohn John aufgetreten ist, den Broadway eroberte, habe ich beschlossen, einen Empfang für die Schauspieler und das ganze Technikerteam zu geben. Leider kam es so, dass ich mich während meines Aufenthalts in New York in einem Hotel einquartiert hatte und mir lediglich ein Herd mit zwei Herdplatten zur Verfügung stand. Als meine Tochter Ewa uns anbot, den Empfang in ihrem Dachboden in Chelsea stattfinden zu lassen, kaufte ich alles Nötige und bereitete in meiner Hotel-Kochnische Bigos für 45 Personen zu; anschließend brachte ich alles in zwei Plastikeimern zu Ewa. Es hatte sich gelohnt, denn der Empfang fiel glänzend aus. Die Gäste, die sich an diesem Abend bei Ewa trafen, waren enge Freunde, die sich von der Arbeit her kannten. Selbstverständlich ist gutes Selbstbewusstsein ebenso wichtig wie gutes Essen, doch ich bin der Überzeugung, dass beide Begriffe mit der „Gastfreundschaft" verknüpft sind. Und nichts bringt dies besser zur Geltung, als ein ansehnlicher Topf schmackhaften Bigos.

Wenn das Fleisch bereits gebraten ist und die Pilze eingeweicht (man kann dies einen Tag früher machen), dann dauert die Zubereitung dieses Gerichts in einem Schnellkochtopf ungefähr 30 Minuten (in einem einfachen Topf 45 Minuten). Um sich die Arbeit zu erleichtern, kann man die restlichen Zutaten zerhacken und während des Bratens und Abkühlens des Fleisches kochen.

Mit gekochten Kartoffeln oder Roggenbrot servieren. Zum Trinken empfehle ich eiskalten Wodka, Bier oder Rotwein.

10 Portionen als Hauptspeise oder 15 als Vorspeise

900 g (2 Pfund) frischer Schweineschulter (man kann es auch durch Rinder- oder Rehschulter ersetzen, oder auch Reste vom Rinder-, Lamm oder Rehbraten)
450 g (1 Pfund) Wurst
115 g (4 Unzen) getrockneter Steinpilze
drei Gläser (3/4 L) Rinderboullion oder zwei Würfelbouillons aufgelöst in drei Gläsern Wasser
Salz und Pfeffer
drei Esslöffel Margarine
1.800 g (4 Pfund) Sauerkraut
450 g (2 Pfund) geräucherten oder gesalzenen Specks
vier Äpfel
900 g (2 Pfund) Tomaten oder eine kleine Dose Tomatenmark
12 zerdrückte Wacholderbeeren oder ein Esslöffel Kreuzkümmel
12 Pfefferkörner
zwei Lorbeerblätter
vier mittelgroße Zwiebeln
450 g (1 Pfund) Kochschinken
zwei Esslöffel Zucker (je nach Geschmack)
ein halbes Glas trockenen Wein, Weiß- oder Rotwein (je nach Geschmack)
ein Bouillonwürfel (je nach Geschmack)

Den Backofen auf 150 °C (300 °F) vorheizen. Die getrockneten Steinpilze mit Bouillon übergießen und beiseite stellen, damit sie einweichen. Schweinschulter mit Salz, Pfeffer und Margarine einreiben, anschließend in die Bratpfanne legen. Alles mit einem halben Glas Wasser übergießen und in den Backofen legen. Wenn Schweine- oder Rindfleisch verwendet wird, braucht man in der ersten Stunde keine Soße hinzufügen. Wenn jedoch Rehbraten die Grundlage bildet – sehr mageres Fleisch –, dann sollte zwei Mal mit flüssiger Butter übergossen werden. Während das Fleisch im Backofen ist, kann man sich folgenden Tätigkeiten zuwenden:

• Sauerkraut mit kaltem Wasser ausspülen, um auf diese Weise die überflüssige Säure loszuwerden. Abtropfen lassen und auspressen.
• Speck in Würfel schneiden, in den Topf legen und solange braten, bis er braun wird.
• Äpfel schälen, entkernen und reiben.
• Nach einer Stunde die Steinpilze aus der Bouillon nehmen, gut abtropfen lassen und dünn schneiden. Die Bouillon beiseite stellen.
• Alle Zutaten in einem schweren Schmortopf geben, angefangen mit dem gebratenen Speck. Als nächstes eine Schicht Sauerkraut hinzufügen, dann Pilze, Tomaten und zum Schluss Äpfel. Zwischen den einzelnen Schichten sollten Wacholderbeeren oder Kreuzkümmel untergebracht werden sowie Pfeffer und Lorbeerblätter. Mit geschlossenem Topfdeckel auf kleiner Flamme anderthalb Stunden köcheln lassen.

Nach einer Stunde geviertelte Zwiebeln zum Fleisch hinzugeben, salzen und – falls notwendig – alles mit ein wenig Wasser übergießen. Die Temperatur des Backofens auf 180 °C (350 °F) erhöhen und das Fleisch eine Stunde braten, bis es ganz weich ist.

Während dessen die Haut von der Wurst entfernen, in Würfel schneiden und 10 Minuten auf kleiner Flamme braten. Abstellen. Schinken in Würfel schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

Wer mag, kann in der Zwischenzeit Karamell zubereiten. Nach zwei Minuten, wenn dieser etwas abkühlt ist, mit der Bouillon verrühren, in der zuvor die Steinpilze eingetränkt waren.

Das gebratene Fleisch abkühlen lassen und anschließend in Würfel schneiden. Nach anderthalb Stunden den Topf mit den gedünsteten Zutaten von der Herdplatte nehmen und die Bouillon samt Karamell sowie das gebratene Fleisch, die Wurst und den Schinken hinzufügen. Man kann auch alles mit Wein abschmecken. Den Topfinhalt ordentlich durchrühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen. 30 Minuten lang dünsten und aufpassen, dass nichts anbrennt. Anschließend kosten: Es kann sein, dass noch ein Bouillonwürfel oder etwas Salz hinzugefügt werden müssen.

© Corbis/Fotochannels

Aniela und / *i* Artur Rubinstein

*

Rezept für einen Schnellkochtopf: *Wie zuvor beschrieben fängt man auch hier mit dem Einweichen der Steinpilze an (jedoch nur in einem Glas Bouillon) sowie dem Braten des Fleisches. Nach einer Stunde, wenn das Fleisch teilweise gebraten ist, fügt man die geviertelten Zwiebeln hinzu und erhöht die Temperatur im Backofen. Den Speck in Würfel schneiden und im offenen Schnellkochtopf anbraten. Anschließend geht man zum ersten Schritt der Bigoszubereitung über: Den Speck in den Schnellkochtopf legen, Sauerkraut, Tomaten, Pilze, Wacholderbeeren (oder Kreuzkümmel), Äpfel, Pfeffer und Lorbeerblätter hinzugeben. 12 Minuten lang kochen bis Dampf aufsteigt. Den Schnellkochtopf mit kaltem Wasser abkühlen und den Deckel öffnen. Das Fleisch hinzugeben: Wurst, Schinken und Schweinefleisch. Gut durchrühren. Probieren und gegebenenfalls einen Bouillonwürfel hinzufügen. Je nach Geschmack auch etwas Wein. Im offenen Schnellkochtopf alle Zutaten ca. 10 Minuten lang dünsten, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist. Nochmals probieren – falls notwendig nachwürzen – und servieren.*

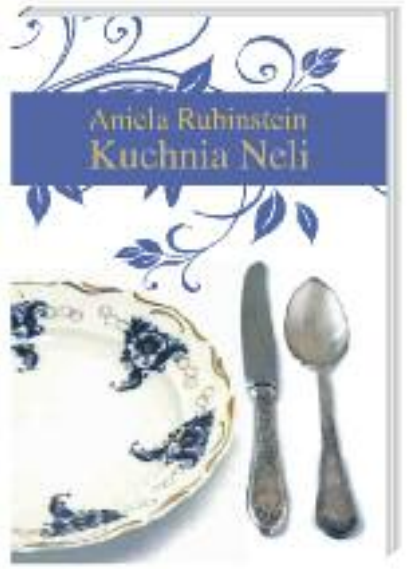
Aus dem Polnischen von Arkadiusz Szczepański

Aus dem Kochbuch: Aniela Rubinstein, Kuchnia Neli, Muza Verlag, Warschau 2011

© Corbis/Fotochannels

Aniela und / *i* Artur Rubinstein

Bigos Neli



Jak napisać książkę kucharską i zamieścić w niej własne przepisy, jeśli przez całe życie gotowało się „z ręki"? Książka kucharska Anieli Rubinstein (1908–2001) powstała na prośbę jej córki. Wszystkie dania opisane w „Nela's Cookbook", jak nazywa się angielskojęzyczny oryginał książki, musiały być raz jeszcze przygotowane i opisane wraz z odmierzeniem składników szklanką lub ich zważeniem. Powstały precyzyjne przepisy, z których dziś czytelnik może z powodzeniem skorzystać.

Autorka tej niezwykłej książki kucharskiej, którą przeczytałam od pierwszej do ostatniej strony w jeden dzień jak zajmującą powieść, urodziła się jako Aniela Młynarska w 1908 roku w Warszawie. Była córką dyrygenta Opery Warszawskiej, kompozytora i założyciela Filharmonii Narodowej w Warszawie. Jako młoda dziewczyna marzyła o zawodzie tancerki, lecz małżeństwo z Arturem Rubinsteinem, wirtuozem gry na fortepianie, pokrzyżowało te plany. Aniela, nazywana przez rodzinę Nelą, towarzyszyła mu w podróżach artystycznych po świecie. Nawet w hotelowych pokojach na kuchence o dwóch palnikach potrafiła wyczarować kolację dla całej orkiestry. Z domu zabrała w świat wspaniałą polską kuchnię, a podróżując między Los Angeles i Paryżem zdołała zebrać niezwykłą wiedzę na temat kuchni różnych regionów, nie mówiąc o przepisach od rozmaitych słynnych osób, które podawane są w „Kuchni Neli" ze smakiem, jak przepyszne anegdoty. Aniela Rubinstein miała niezwykły talent: spożywając w restauracji nową potrawę, potrafiła rozsmakować ją na czynniki pierwsze i w domu powtórzyć danie co do joty.

„Nela's Cookbook" opublikowana została w wydawnictwie Alfreda A. Knopfa w Nowym Jorku w 1983 roku. W języku polskim pierwsze wydanie tej niezwykłej książki kucharskiej ukazało się w wydawnictwie Polonia w 1990 roku (in. wyd. – Muza 2011). Jest to wydanie zgrzebne, bez fotografii, lecz opisy Neli są tak sugestywne, że mimo to chce się gotować z ich pomocą. Przyznam, iż często zdarza mi się spędzać czas w kuchni z książką kucharską Neli w ręku i wszystko, co wypróbowałam, wyszło na medal. Przepisy wielokrotnie powtarzane, sprawdzone przez lata, są udane – i tym się różnią od wymyślnych pseudoprzepisów z modnych magazynów.

Proponuję poznanie historii bigosu Neli Rubinstein, jej wspomnień z okazji częstowania tym klasycznym polskim daniem znakomitych gości, przepisu i... smacznego!

Dorota Danielewicz

Aniela **Rubinstein**

Tradycyjny bigos

Tradycyjny polski bigos jest kombinacją świeżego mięsa, wędzonego boczku, kiełbasy, szynki, kiszonej kapusty, cebuli, jabłek, pomidorów, ziół i przypraw oraz owoców jałowca. Chociaż nie można powiedzieć, bym w sprawach jedzenia była szczególnie sentymentalna, to jednak uważam, że bigos jest prawdziwym przyjacielem każdej kucharki i pani domu. I muszę przyznać, że nigdy się na nim nie zawiodłam.

Jest to danie, które na ogół wszystkim smakuje, a jest przy tym łatwe do zrobienia, nawet w dużych ilościach (trzeba tylko zarezerwować odpowiednią ilość czasu na krojenie i siekanie). Bigos można trzymać na maleńkim ogniu godzinami, wiele razy podgrzewać, trzymać przez wiele dni w lodówce, bez obawy, że mu to zaszkodzi, można go wreszcie zamrozić. Wszystkie składniki bigosu są na ogół łatwo dostępne, ponadto można go z powodzeniem gotować w szybkowarze.

Bigos jest z pochodzenia potrawą myśliwską. Polskie lasy obfitowały zawsze w zwierzynę i w zimie, gdy myśliwi wyruszali do lasu na tydzień, a czasem i jeszcze dłużej, zaopatrywali się na drogę w kiszoną kapustę, wędzone mięsiwa i rozmaite przyprawy. Wieczorem po dniu spędzonym w lesie wszystkie te składniki łatwo można było zagrzać w kociołku nad ogniskiem, dodawszy do nich jeszcze świeże mięso z dopiero co upolowanej zwierzyny. Mogło to być mięso królika, zająca, dzika lub sarny albo też z dzikiego ptactwa: na przykład bażanta lub kuropatwy. Do tego piekło się w popiele ziemniaki, wszystko zaś obficie zakrapiało wódką. (Ja również zawsze podaję bigos z ziemniakami i wódką).

W czasach, gdy „odziedziczyłam" to danie, nie było ono już prymitywną potrawą. Zostało ulepszone przez kilka pokoleń kucharek z Iłgowa, rodzinnej posiadłości mojej matki, położonej nad Niemnem. W rezultacie powstało wyrafinowane danie, które oczywiście różniło się nieco w zależności od pory roku, w której było przyrządzone.

Danie w postaci, w jakiej je poznałam za czasów mojej młodości, było ściśle związane z warunkami, w jakich powstawało. Z wyjątkiem soli i przypraw, które kupowało się raz w tygodniu od wędrownego przekupnia, pozostałe składniki były na miejscu. W czasach, gdy nie było jeszcze lodówek, sztuka przechowywania jedzenia stała bardzo wysoko. Część ingrediencji pochodziła więc z częściowo zakopanej w ziemi piwnico-spiżarni, gdzie na ścianach nad półkami z rzędami glinianych garnków i beczułek wisiały wianki suszonych grzybów. Stamtąd poza grzybami brało się pomidory (suszone lub

duszone w lecie, gdy były najbardziej okazałe), kapustę kiszoną na początku jesieni oraz wędzone kiełbasy i chudy boczek zrobione ze świn zabitych zaraz po pierwszych mrozach. Po jabłka szło się do specjalnej piwniczki przeznaczonej do przechowywania owoców, gdzie leżały one wśród słomy na półeczkach zbitych z cienkich deszczułek tak, by powietrze mogło swobodnie cyrkulować. Natomiast ze świeżym mięsem wiąże się jedno z moich najwcześniejszych wspomnień. Pośrodku naszej wielkiej kuchni widzę moją szczupłą, prosto trzymającą się babkę, która tłumaczy kucharzowi Antoniemu, w jaki sposób podzielić tuszę mięsa; które kawałki powinny przed gotowaniem dojrzeć, które należy uwędzić, które natychmiast wykorzystać, a które zemleć na kiełbasy i pasztety.

Podczas pierwszego przyjęcia, które wydaliśmy w Paryżu w naszym mieszkanku na Montmartrze w 1932 roku, zdecydowałam się podać właśnie bigos. Wyrafinowanym przyjaciołom Artura smakował on tak bardzo, że wkrótce stał się moim plat de résistance. Nic też dziwnego, że podałam go również podczas pierwszego naszego przyjęcia w Hollywood, na które przybył cały zespół „Ballets Russe" oraz ludzie świata filmu. Jest oczywiste, że bigos królował zawsze podczas wielkich spotkań z rodakami. Ugotowałam go na pierwszy polski bal, który wydano po wojnie w Nowym Jorku. Ponieważ była to impreza charytatywna, z której dochód był przeznaczony dla polskich uchodźców, gotowałyśmy same, by jak najbardziej obniżyć koszty przyjęcia. W późniejszych latach, gdy bal rozrósł się tak, że trzeba go było przenieść z prywatnych mieszkań do wynajętych sal hotelowych, musiałam udzielić lekcji gotowania bigosu zawodowym kucharzom.

Z innych pamiętnych przyjęć, na których królował bigos, wymienię jeszcze trzy. Pierwsze z nich to przyjęcie, które wydaliśmy dla członków zespołu Warszawskiej Filharmonii, której założycielem był mój ojciec, gdy po raz pierwszy przyjechali do Nowego Jorku. Drugie, które odbyło się w Wenecji, również było w pewnym sensie związane z muzyką – jako że była to późna kolacja wydana na cześć Igora Strawińskiego. Zdobycie kiszonej kapusty w Wenecji wcale nie było rzeczą łatwą. I wreszcie wielkie przyjęcie, które w latach wojny Ouida i Basil Rathbone wydali dla żołnierzy stacjonujących w Los Angeles. I choć jestem przekonana, że żaden z tych młodych chłopców nie słyszał wcześniej o tym daniu, jedli je z ogromnym apetytem i domagali się dokładki.

Sądzę więc, że nasz bigos w pełni zasługuje na to, by stać się daniem międzynarodowym.

Bigos charakteryzuje się tym, że można go podać niemal wszystkim i w przeróżnych okolicznościach, można go też ugotować nawet w trudnych warunkach. Wystarczy nóż, duży garnek, drewniana łyżka i chociażby jedna fajerka. Niedawno, gdy sztuka „Dzieci gorszego Boga", w której występował mój syn, John, święciła triumf na Broadwayu, postanowiłam urządzić przyjęcia dla aktorów i całego zespołu technicznego. Niestety, tak się złożyło, że podczas tego pobytu w Nowym Jorku zatrzymałam się w hotelu i dysponowałam tylko maleńką kuchenką z dwoma palnikami. Gdy moja córka, Ewa, zaofiarowała nam swój strych w Chelsea, kupiłam wszystko co trzeba i w mojej hotelowej kuchennej wnęce ugotowałam bigos dla czterdziestu pięciu osób, a następnie w dwóch plastykowych wiaderkach przetransportowałam wszystko do Ewy. Warto było, bo przyjęcie udało się wyśmienicie. Goście, którzy tego wieczoru zebrali się w mieszkaniu Ewy, byli bliskimi przyjaciółmi, zżytymi dzięki wspólnej pracy. Oczywiście dobre samopoczucie jest równie ważne, co dobre jedzenie, lecz w moim przekonaniu oba te pojęcia łączy słowo „gościnność". A tego nic lepiej nie wyrazi niż pokaźny garnek smakowitego bigosu.

Jeśli mięso jest już upieczone, a grzyby namoczone (można to zrobić dzień wcześniej), przygotowanie tego dania w szybkowarze nie zajmie więcej niż 30 min (w zwykłym garnku 45 min). Aby sobie ułatwić robotę, pozostałe składniki można posiekać i ugotować w trakcie pieczenia i studzenia mięsa.

Podawać z gotowanymi ziemniakami lub żytnim chlebem. Do picia radzę podać dobrze zamrożoną wódkę, piwo lub czerwone wino.

10 porcji jako główne danie lub 15 jako przekąska

900 g (2 funty) świeżej łopatki wieprzowej (można ją zastąpić łopatką wołową lub z sarny, równie dobrze można użyć resztek pieczeni wołowej, baraniej lub z sarny)
450 g (1 funt) kiełbasy
115 g (4 uncje) suszonych prawdziwków
3 szklanki (3/4 l) esencjonalnego podstawowego bulionu wołowego lub 2 kostki bulionowe rozpuszczone w 3 szklankach wody
sól i pieprz
3 łyżki stołowe margaryny
1800 g (4 funty) kiszonej kapusty
450 g (1 funt) wędzonego lub solonego boczku
4 jabłka
900 g (2 funty) pomidorów lub mała puszka koncentratu pomidorowego
12 ziarenek pieprzu
12 rozgniecionych owoców jałowca lub 1 łyżka stołowa kminku
2 listki bobkowe i 4 średnie cebule
450 g (1 funt) gotowanej szynki
2 łyżki stołowe cukru (według uznania)
1/2 szklanki wytrawnego wina, białego lub czerwonego (według uznania)
1 kostka bulionowa (według uznania)

Piekarnik nagrzać do 150°C (300°F). Suszone prawdziwki zalać bulionem i odstawić, by zmiękły. Łopatkę wieprzową natrzeć solą i pieprzem, wysmarować margaryną i położyć na brytfannie. Zalać 1/2 szklanką wody i wstawić do pieca. Jeśli używamy mięsa wieprzowego lub wołowego, w pierwszej godzinie pieczenia nie ma potrzeby podlewać go sosem. Jeśli jednak pieczemy sarninę, która jest wyjątkowo chudym mięsem, należy podlać ją dwa razy roztopionym masłem. W czasie, gdy mięso jest w piecu, możemy wykonać następujące czynności:

- Wypłukać kiszoną kapustę w zimnej wodzie, by pozbyć się nadmiaru kwasu. Osączyć i wycisnąć.
- Boczek pokroić w kostkę, włożyć do garnka i trzymać na ogniu tak długo, aż lekko zbrązowieje.
- Jabłka obrać, wydrążyć i utrzeć.
- Po godzinie moczenia grzyby wyjąć z bulionu, dobrze osączyć i cieniutko pokroić. Bulion odstawić.
- Wszystkie składniki umieścić w ciężkim rondlu, zaczynając od warstwy przyrumienionego boczku. Następnie położyć warstwę kiszonej kapusty, dalej grzyby, pomidory i na końcu jabłka. Pomiędzy poszczególnymi warstwami powinny się znaleźć owoce jałowca lub kminek, pieprz i listki bobkowe. Garnek przykryć, postawić na małym ogniu i dusić półtorej godziny.

Po godzinie do piekącego się mięsa dołożyć pokrojone w ćwiartki cebule. Posolić je i, jeśli trzeba, wszystko podlać odrobiną wody. Temperaturę w piekarniku podnieść do 180°C (350°F) i piec mięso jeszcze godzinę, aż będzie zupełnie miękkie.

W tym czasie zdjąć skórę z kiełbasy, pokroić ją w kostkę i smażyć na maleńkim ogniu 10 min. Odstawić. Szynkę pokroić w kostkę i również odstawić.

Jeśli kto chce, może w tym momencie sporządzić karmel. Po dwóch minutach, gdy już nieco ostygnie, połączyć go z bulionem, w którym moczyły się prawdziwki.

Upieczone mięso ostudzić, a następnie pokroić w kostkę. Po półtorej godzinie garnek z duszącymi się składnikami zdjąć z ognia i do jego zawartości dodać bulion z karmelem oraz pieczone mięso, kiełbasę i szynkę. Jeśli kto chce, może to wszystko zalać winem. Zawartość garnka bardzo starannie wymieszać i postawić na małym

ogniu. Dusić 30 min uważając, by potrawa się nie przypaliła. Spróbować: być może, trzeba będzie dodać kostkę bulionową lub nieco soli.

Przepis na szybkowar: *Zacząć jak wyżej od namoczenia prawdziwków (lecz tylko w jednej szklance bulionu) i upieczenia mięsa. Po godzinie, gdy mięso będzie częściowo upieczone, dodać pokrojone w ćwiartki cebule i zwiększyć temperaturę w piekarniku. Boczek pokroić w kostkę i przyrumienić go w otwartym szybkowarze. Kapustę wypłukać, kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w kostkę i smażyć 10 min.*

Czekając aż mięso się upiecze, prawdziwki pokroić w plasterki (bulion, w którym się moczyły odstawić na później). Przystąpić do pierwszego etapu gotowania bigosu: w szybkowarze umieścić boczek, kapustę, pomidory, grzyby, owoce jałowca (lub kminek), jabłka, pieprz i listki bobkowe. Gotować 12 min od ukazania się pary. Szybkowar ostudzić pod bieżącą wodą i otworzyć.

Upieczone mięso pokroić w kostkę i przystąpić do drugiego etapu gotowania bigosu. Sporządzić karmel, połączyć go z bulionem, w którym moczyły się grzyby i wlać do szybkowaru. Dodać mięso: kiełbasę, szynkę i wieprzowinę. Dobrze wymieszać. Spróbować i ewentualnie dodać kostkę bulionową. Jeśli kto chce, może dodać wino. W otwartym szybkowarze dusić wszystkie składniki mniej więcej 10 min, aż ustali się smak. Spróbować, a jeśli trzeba – przyprawić i podawać.

Aniela Rubinstein, Kuchnia Neli, Wydawnictwo Muza, Warszawa 2011

Adam **Gusowski** & Piotr **Mordel**

Das Geheimnis des Bigos • Tajemnica bigosu

Die deutsche und die polnische Küche haben etwas gemeinsam: Sie haben nicht gerade den besten Ruf. Weder in der Welt noch im eigenen Land. „Polnische Küche“ und „Deutsche Küche“, das klingt in beiden Ländern eher wie eine Warnung. „Zum Italiener“ oder „Zum Vietnamesen“ gehen ist in Deutschland ein Synonym dafür, einigermaßen wohlschmeckend zu essen. „Ich gehe zum Deutschen“ hat dagegen gar keine Bedeutung. Wenn überhaupt, dann klingt der Satz „Heute Abend gehen wir zum Deutschen um die Ecke“ eher nach einem Besuch im Swingerklub oder beim Schlachter.

Ein einziges Mal im Leben wollten wir der polnischen Küche deshalb einen guten Dienst erweisen. Per E-Mail hatte sich ein deutscher Restaurantkritiker bei uns gemeldet, ein gewisser Dr. Christian Greifendorf. Er sei auf der Suche nach einem guten polnischen Restaurant, hatte er geschrieben. Ob wir ihm da vielleicht weiterhelfen könnten? Oder ob wir vielleicht sogar selber bereit wären, ihm „die polnische Küche“ ein bisschen näher zu bringen?

Vier Tage später standen wir in meiner Küche. Wir wollten es dem Restaurantkritiker zeigen. Das Problem war allerdings: Wir hatten lange überlegt, aber als typisch polnisches Gericht war uns nur Bigos eingefallen. Der Bigos. Der polnische Gemüseeintopf mit Sauerkraut. Also kochten wir eben Bigos. Oder besser gesagt: Der Bigos kochte bereits seit einem halben Tag. Bis jetzt hatten wir uns nicht getraut, ihn zu kosten. Im ganzen Raum lag ein strenger Geruch von Sauerkraut, zerkochtem Gemüse und Spuren von Früchten und Pilzen. Wir hatten ohne Rezept losgelegt und einfach sämtliches Gemüse, das in unseren Kühlschränken zu vergammeln drohte, in einen großen Topf geworfen, den Herd angeschaltet, die Reste eines reifen Hähnchens hinzufügt und immer wieder Wasser und Wein nachgegossen. So hatten wir den typisch polnischen Bigos in Erinnerung: Gemüse sammeln und die gefährlichen Vitamine möglichst lange abkochen. In den ersten Stunden hatte der Bigos vor allem nach Möhren gerochen, seit einiger Zeit dominierte jedoch das Sauerkraut.

Niemiecka i polska kuchnia mają dużo wspólnego: nie cieszą się szczególnie dobrą sławą. Ani na świecie, ani u siebie. „Polska kuchnia” i „niemiecka kuchnia” brzmią w obu krajach niemal jak ostrzeżenia. Wyrażenie pójść „do Włocha” czy „do Wietnamczyka” funkcjonuje w Niemczech jako synonim dobrego jedzenia. Tymczasem „idę do Niemca” nie znaczy kompletnie nic. Powiedzenie: „Dziś wieczorem idziemy do Niemca za rogiem” może co najwyżej sugerować wizytę w klubie swingersów lub u pobliskiego rzeźnika.

Z tego względu uznaliśmy, że choć raz powinniśmy bronić honoru polskiej kuchni. Pewnego razu zgłosił się do nas niemiecki krytyk kulinarny, niejaki doktor Christian Greifendorf. Napisał w mailu, że szuka dobrej polskiej restauracji. Czy moglibyśmy mu w tym pomóc? A może nawet sami bylibyśmy skłonni przybliżyć mu nieco polską sztukę kulinarną?

Cztery dni później znaleźliśmy się w mojej kuchni. Zdecydowaliśmy, że pokażemy krytykowi coś specjalnego.

Mieliśmy tylko jeden problem: po długich rozważaniach przyszedł nam do głowy jedynie bigos jako typowo polska potrawa. Bigos. Polskie danie jednogarnkowe z duszonych warzyw z kiszoną kapustą. A więc zabraliśmy się do gotowania bigosu.

Ściślej rzecz biorąc: bigos gotował się już od kilku godzin. Na razie jednak żaden z nas nie odważył się go spróbować. W całym mieszkaniu unosił się ostry zapach kiszonej kapusty oraz rozgotowanych warzyw z delikatną domieszką nuty owocowej i grzybowej.

Zaczęliśmy gotować bez przepisu i po prostu wrzuciliśmy do wielkiego garnka wszystkie warzywa, które więdły w naszych lodówkach, włączyliśmy kuchenkę, dodaliśmy resztki dojrzałego kurczaka i potem co chwilę dolewali wody lub wina. Tak zapamiętaliśmy to typowe polskie danie: zgromadzić dużo warzyw i możliwie najdłużej wygotowywać z nich groźne witaminy. Przez pierwszą godzinę bigos pachniał głównie marchwią, potem jednak zdominowała go kiszona kapusta.

Aus dem Buch:
Club der Polnischen Versager
Rowohlt Verlag, 2012
224 Seiten, 8,99 Euro

Piotr Mordel

Dorota **Danielewicz**

Auf deutschen Tischen

Eine kulinarische Reise in Zeit und Raum

Polen und Deutsche hatten in der langen Geschichte ihrer Nachbarschaft häufig Probleme politischer Natur, konnten sich aber am Tisch gut verstehen. So unterscheiden sich die Küchen gar nicht so gravierend – sowohl die eine, als auch die andere Nation mag Fleischgerichte, Kartoffeln, Bier und Suppen. Nichtsdestotrotz vermute ich, nach ein paar Bier oder einigen Gläsern Wein wäre die Harmonie an einem solchen deutsch-polnischen Tisch ins Wanken gekommen. Grund hierfür wären die Unterschiede in der Zubereitung der Gerichte, denn unsere Küchen mögen zwar ähnlich sein, aber wie die Deutschen zu sagen pflegen: „Der Teufel steckt im Detail."

Ich möchte an dieser Stelle von meinen ersten Erfahrungen mit der Besonderheit der deutschen Küche kurz erzählen: Über viele Jahre hinweg habe ich mich nicht getraut, Pommes frites – ein zwar belgisches, aber in Deutschland sehr populäres Gericht – mit Mayonnaise zu probieren. Für mich war diese Kombination schlicht unzulässig, ähnlich wie kalte Kartoffeln mit Mayo und anderen Zutaten (wie Gurke, nicht selten im rohen Zustand, und Speckwürfeln), bekannt als Kartoffelsalat. Genauso fremd war für mich der auf Partys gerne servierte Nudelsalat mit Erbsen, gewürfelter Wurst und Mayonnaise. Heute sind erlesenere Varianten von Nudelsalat verbreitet, wie zum Beispiel der mediterrane – mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesankäse; statt mit Mayonnaise wird er mit Öl und Balsamessig verfeinert. Erst nach zehn Jahren meines Aufenthaltes in Deutschland habe ich mich gewagt, Pommes mit Mayo zu probieren, und es stellte sich heraus, dass sie gut schmecken, auch wenn sie natürlich äußerst kalorienreich sind.

Es wird häufig angenommen, die Küche im Norden Deutschlands sei schlechter als die im Süden, die im Westen wiederum phantasiereicher als die in den neuen Bundesländern. Bei meinen Erforschungen konnte ich jedoch feststellen, dass diese These recht oberflächlich sei und, wie gewöhnlich, eine Vereinfachung darstellt, die von der mangelnden Kenntnis über Gerichte und Geschichte herrührt oder mangelnden Erfahrungen mit regionalen Sterneküchen. Darüber hinaus hat nicht jeder exzellent kochende Freunde in verschiedenen Regionen Deutschlands. In durchschnittlichen Lokalen hat ein Tourist in Deutschland selten die Gelegenheit, typische regionale Speisen kennen zu lernen. Will man das, muss man schon tiefer in die Tasche greifen und mit einem Michelin-Reiseführer in der Hand einen Tisch in einem Restaurant bestellen, das *Haute Cuisine* anbietet.

Bauernküche und Adelsküche

Wenden wir uns für einen Augenblick der Geschichte zu. Selbstverständlich, wenn wir in die Töpfe unserer Vorfahren hineinschauen könnten – sowohl deren an der Weichsel, als auch deren am Rhein – würden wir schon im Mittelalter Ähnlichkeiten feststellen: bei Bauern ein köchelndes, dünnes Süppchen, in den Küchen des Adels Tische, die sich unter der Last ausgesuchter Speisen biegen. Über eine einheitliche Geschichte der deutschen Küche kann keine Rede sein, denn es gab viele verschiedene, die sich je nach Region und gesellschaftlicher Schicht sehr voneinander unterschieden. Man darf auch nicht vergessen, dass es in der Zeit, als keine Lebensmittel importiert wurden, es keine Kunstdünger oder Gewächshäuser gab, es auf Tischen mal mehr, mal weniger Speisen gab. Auch Wetterbedingungen regelten das Speiseangebot: Nach einer Dürre gab es karges Essen, nach guter Ernte ein Festmahl. Einen Hungrigen beschäftigte eher die Frage „Wie viel esse ich?" als „Was werde ich essen?", er träumte von dem Tischlein, das sich selbst deckt.

Rezept aus dem Buch „Deutsche Küche" , Teubner Verlag, 2007 / *przepis z książki „Deutsche Küche" (Kuchnia niemiecka), Teubner Verlag, 2007*

Auf den Tischen wohlhabender Menschen und des Adels tauchten immer leckere Gerichte auf, die unter anderem die Bewunderung der Gäste hervorrufen und den gesellschaftlichen Status der Gastgeber sowie deren Wohlstand unterstreichen sollten. In historischen Quellen stößt man auf einen Bericht über das im Jahre 1303 vom Rat der Stadt Weißenfels gegebene Festmahl für einen Bischof; Anlass war die Einweihung der Stadtkirche. Das Festmahl dauerte drei Tage, wobei am ersten Tag Folgendes auf den Tisch kam: Eiersuppe mit Safran, Pfefferkörnern und Honig, Hirsegemüse, Schaffleisch mit Zwiebeln, gebratenes Huhn mit Zwetschgen, Stockfisch mit Öl und Rosinen, Aal mit Pfeffer, gerösteter Bückling mit Leipziger Senf, in Schmalz gebratene Wachteln mit Rettich und Schwein mit Gurken – kurz und bündig alles, was teuer und rar war.

Im späten Mittelalter erlebten die Städte Mitteleuropas eine Blütezeit. Das milde Klima ermöglichte über Jahre hinweg gute Erträge. Gleichzeitig entwickelten sich kulinarische Klassenunterschiede: Weißbrot wurde ausschließlich in adeligen Häusern, das dunkle Roggenbrot mit Hafermehl unter Strohdächern gegessen.

Wild und die besten Stücke von Schwein, Kalb oder Ochsen waren für die Tische des Adels bestimmt, während Speck, Wurst, Linsen, Bohnen, Kohl oder Rüben auf den Tischen der niedrigeren Gesellschaftsschichten dominierten. Seifried Helbling, Ritter und Verfasser von Satiren didaktischen Charakters, empört über die Willkür des einfachen Volkes, schrieb 1300 über die kulinarische Katastrophe, zu der es in Österreich kam: „Nun essen sie mit den Herren/ alles, was man Gutes finden kann./ Das ist für das Land ein Hagelschlag."

Fot. Archiv

Interessant ist das Urteil des berühmten französischen Philosophen Michel de Montaigne, das er nach seiner Deutschland-Reise im Jahre 1580 zum Ausdruck brachte: Die Vielfalt an Speisen, Suppen und Soßen in deutschen Wirtshäusern sei so groß und die Speisen mit einer solchen Raffinesse zubereitet, dass die Küche des französischen Adels an die deutsche Küche keinesfalls heranreichen könne.

Auf den Tischen der Klöster

Man kann nicht über deutsche Küche sprechen, ohne die Klosterküchen mit zu berücksichtigen. Um über die hin und wieder wiederkehrende Hungernot die Oberhand zu gewinnen, hielt Karl der Große im Jahre 795 in dem Erlass „Capitulare de villis" die detaillierten Vorschriften für Klöster fest, Tierställe zu errichten und Gärten und Teiche anzulegen. Mit der Zeit wurden Mönche und Nonnen zu Experten für die Landwirtschaft und Tierzucht und gaben ihr Wissen an die ländliche Bevölkerung weiter. Ihr weiteres Verdienst war die Rettung des Wissens über die Küche des Römischen Reiches. In ihren Bibliotheken bewahrten sie die Schriften von Apicius auf, einem römischen Gourmet und dem berühmtesten Kenner der antiken Küche. Die Klöster haben die Tradition der römischen Küche gerettet und die deutsche Küche deutlich vorangebracht.

Um die Fastenzeiten attraktiver zu gestalten, ließen Klosterbrüder ihrer Phantasie freien Lauf und klassifizierten Biber oder Wasservögel als Fische. Vögel hatten zwei Beine, die Biber wiederum einen Schwanz, so konnten sie dem Wasserreich zugeordnet und an Fasttagen gegessen werden. Natürlich zusammen mit dem Bier, das bis heute in dem Benediktinerkloster in Andechs oder in den Kellern von Paulanern oder Franziskanern gebraut wird.

Pfeffer, Zimt und andere Gewürze

Nachdem die Folgen der Pestepidemie des 14. Jahrhunderts in Deutschland überwunden worden waren, stieg die Nachfrage nach Fleisch, deshalb wurden zwanzig Tausend Ochsen aus Polen und Ungarn gekauft. Zeugnis dieser Zeit ist heute der steinerne Ochse auf der Fleischbrücke in Nürnberg. Es wurden auch Gewürze aus Asien importiert, die auf dem Seewege nach Venedig gelangten. Kaufleute, die mit Pfeffer, Zimt und Piment gehandelt hatten, verdienten sich eine goldene Nase. Nach der Entdeckung Amerikas kamen neue Produkte nach Europa, wie Kakao, Kaffee, Zucker sowie Tee aus Indien. Selbstverständlich waren es Luxuswaren, die sich ausschließlich finanziell Privilegierte leisten konnten.

Interessant ist das Urteil des berühmten französischen Philosophen und Humanisten Michel de Montaigne, das er nach seiner Deutschland-Reise im Jahre 1580 zum Ausdruck brachte: Die Vielfalt an Speisen, Suppen und Soßen in deutschen Wirtshäusern sei so groß und die Speisen mit einer solchen Raffinesse zubereitet, dass die Küche des französischen Adels an die deutsche Küche keinesfalls heranreichen könne.

Dies änderte sich erst im 17. und 18. Jahrhundert, als sich Frankreich in der Regierungszeit Ludwigs XIV. (1638–1715) zu einem kulinarischen Erlebnisland entwickelte. Die vornehmen französischen Bankette kamen auch in anderen europäischen Ländern in Mode. Beispielsweise 1717 in Regensburg wurden bei einem Mittagessen für hundert Personen 148 verschiedene Speisen serviert – und das gleichzeitig, nach dem damals populären *service à la française*. Erst im 19. Jahrhundert wurde der französische Service durch den russischen abgelöst, wo man die Speisen nacheinander auftrug. Die Anzahl der Speisen sank und auch die Reihenfolge wurde festgelegt. All das geschah nach der Devise „Weniger ist mehr".

Zu dieser Zeit begann man Porzellan und Besteck zu benutzen, bis dahin wurde von flachen Essbrettchen aus Holz gegessen. Gabeln kamen im 17. Jahrhundert in Gebrauch, aber nur beim Adel. Das Bürgertum übernahm die Sitten des Adels erst im 18. Jahrhundert. Unter Strohdächern dagegen speiste man noch lange aus einer gemeinsamen Schüssel mit einem Löffel.

Bis zum 15. Jahrhundert stand die deutsche Küche unter dem Einfluss des Mittelmeerraums, um sich später von der Neuen Welt inspirieren zu lassen. Ab dem 17. Jahrhundert begann man, sich für die westlichen Nachbarn zu interessieren. Der Adel orientierte sich an der französischen Küche, das Bürgertum wiederum an der Küche Großbritanniens.

Die Zeit der Kartoffel und der Tütensuppe

Und nun kam schließlich die Zeit der Kartoffel. Ein großes Verdienst, diese südamerikanische, leicht anzubauende Pflanze einzuführen, gebührt selbstverständlich Friedrich dem Großen (1712–1786). Der Kartoffelanbau bewahrte die Bewohner Brandenburgs mit seinen sandigen Böden vor einer Hungernot. Friedrich ließ seine Soldaten Kartoffelacker be-

wachen, um auf diese Art und Weise die ländliche Bevölkerung, die der Neuheit gegenüber skeptisch auftrat, zu bekehren ... Bekanntermaßen schmecken verbotene Früchte am besten, und so fing auch das preußische Volk an, die Kartoffelknollen zu verzehren.

Der erste, der in Deutschland Kartoffeln angepflanzt hat, war jedoch der Breslauer Arzt Laurentius Scholz von Rosenau, Besitzer des legendenumwobenen Gartens „Hortus Medici", in dem er hunderte exotische Pflanzenarten gesammelt hat. Kartoffeln, die von Francis Drake aus Amerika gebracht wurden, wuchsen im Garten von Scholz bereits 1597.

Aber Europa erreichten auch andere Neuheiten. Ab dem 17. Jahrhundert genoss man immer mehr Süßes und begann, gesüßten Kaffee zum Frühstück zu trinken und nachmittags Marzipan oder Pralinen zu schlemmen. 1673 wurde in Bremen das erste öffentliche Kaffeehaus eröffnet; das nächste entstand 1677 in Hamburg. In Leipzig öffnete das Kaffeehaus „Zum arabischen Coffe Baum" im Jahre 1720 seine Tore.

Kartoffeln, die immer größere Industrialisierung der Landwirtschaft und Kunstdünger halfen dabei, eine Hungernot abzuwenden, und zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden Konservendosen erfunden, die den Transport sowie die Aufbewahrung von Nahrungsmitteln einfacher machten. Darüber hinaus verbreiteten sich neue Erfindungen: Milchpulver (1855), die sogenannte Erbswurst und damit die erste Tütensuppe (1867); Zucker, hergestellt aus Zuckerrüben, wurde zu einem Massenprodukt. 1869 kamen die Margarine – eine günstige Alternative zu Butter, die nach dem von Napoleon III. ausgerufenen Wettbewerb erfunden wurde – sowie die bis heute unentbehrliche Brühwürfel (Maggi-Würfel), mit deren Hilfe eine deutsche Hausfrau eine Suppe leicht zubereiten konnte. 1891 begann August Oetker, Backpulver zu verkaufen. All diese Neuheiten beeinflussten die kulinarischen Gepflogenheiten des Bürgertums in wachsenden Städten. Es entstanden immer mehr Restaurants, Kolonialwarenläden und man fing an, Kochbücher herauszugeben.

Am berühmtesten war das Kochbuch von Henriette Davidis „Praktisches Kochbuch – zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche". Bis zum Tod der Verfasserin (1876) erreichte es 21 Auflagen. Davidis arbeitete als Gouvernante und Hauswirtschafterin, ihr Buch sollte junge, bürgerliche Mädchen auf den komplizierten, verantwortungsvollen und wichtigen Beruf der Hausfrau vorbereiten. Ihrer Meinung nach hatte die Mehrzahl der jungen Frauen, die heirateten, keine Vorstellung vom Haushalt und richtiger Ernährung. Und wie ist es heute? Ist es besser? Ich bin mir nicht sicher, vielleicht bräuchten wir doch eine neue Davidis? Ihr Leben und Werk präsentiert das Deutsche Kochbuchmuseum in Dortmund.

Rezept aus dem Buch „Deutsche Küche" , Teubner Verlag, 2007 / *przepis z książki „Deutsche Küche" (Kuchnia niemiecka), Teubner Verlag, 2007*

Nun möchte ich Sie zu einem Ausflug durch die deutschen Regionalküchen einladen und verspreche, dass es Ihnen an Überraschungen für Feinschmecker nicht fehlen wird.

Berlin und Brandenburg

Ich beginne mit der deutschen Hauptstadt, die auch mein Wohnort ist. Berlin und Brandenburg wurden seit jeher als Orte verspottet, an denen es nichts außer Sand gibt. Und in der Tat, es gestaltete sich schwierig, diesen berühmten brandenburgischen Sandboden zu bepflanzen – bis Friedrich der Große Kartoffeln als eine hervorragende Kalorienquelle für seine Soldaten entdeckte. Die Kartoffel wurde zur Grundlage der preußischen Küche, sei es in Gestalt von Kartoffelpuffer, Pellkartoffel, Püree oder Kartoffelsuppe. Für die brandenburgischen Sandböden waren Kartoffeln wie geschaffen, ähnlich wie Zwiebeln oder Spargel – auf die Letzteren komme ich später noch zurück. Aber Brandenburg ist doch auch reich an Flüssen, Seen sowie Kanälen voller Forellen, Zander und Krebse. Zu den berühmten Berliner Gerichten gehören Aal in grüner Soße mit Dill und Gurken oder auch fetter Karpfen. Krebse „Berliner Art" sind eine Art Eintopf mit Tomaten, Dill, Ei und Sahne. Herrlich sind auch gekochte Gartengurken mit Dill als Beilage zum Fisch. Ich kannte aus meiner Zeit in Polen keine gekochten Gurken und kann sie Ihnen herzlich empfehlen, sie sind eine Delikatesse.

Ein besonderer Ort, wenn es um kulinarische Gepflogenheiten geht, ist Spreewald (Błota), der von Sorben sowie den Nachkommen flämischer Tuchmacher bewohnt wird. Die Letzteren brachten die kleinen, krummen Gurken in die Region, ohne geahnt zu haben, was für eine kulinarische Revolution ihr Geschenk auslösen würde. Einst wurden pulverisierte Gurken zum Abschrecken von Mäusen verwendet, erst nach der Ankunft der Flamen begann man, Gurken zu würzen und einzulegen. Heute sind die marinierten Gurken aus der Region ein Exportschlager und werden sogar in die USA exportiert. Sie werden von Feldern mit den sogenannten Gurkenfliegern geerntet, kleinen Traktoren mit zwei Tragflächen links und rechts, die an Flügel erinnern. Die Erntehelfer liegen darauf mit ausgebreiteten Armen und sammeln die Gurken. Es ist schwer zu sagen, welche Gur-

ken besser schmecken, die polnischen oder die aus dem Spreewald. Die feinen Unterschiede wie Zutaten und Gewürze erzeugen große Unterschiede im Geschmack.

Was Berlin angeht, so konnte sich hier eine für die Stadt typische Küche nie entwickeln, denn nach Berlin kamen sehr viele Einwanderer aus Schlesien, Frankreich, Polen, der Türkei und in letzter Zeit auch aus der ehemaligen Sowjetunion. Deshalb ist die heutige Berliner Küche eine internationale, bunte Mischung mit einigen *Haute-Cuisine*-Lokalen – denn diese dürfen in einer Hauptstadt nicht fehlen, die von Eliten aus der ganzen Welt besucht wird. Typische Berliner Gerichte sind einfache Hausmannskost, wie das Omelett Hoppelpoppel – aus Kartoffelscheiben, Bratenresten, Räucherspeck, vermischt mit Eiern und gewürzt mit Majoran und Kümmel. Die Zutaten werden in die Pfanne geworfen und dann landen sie auf dem Teller. Serviert wird Hoppelpoppel mit Bratensoße und Salat.

An dieser Stelle darf man auch eine Spezialität nicht vergessen, die für Berlin typisch ist und angeblich auch hier erfunden wurde – die Currywurst. Im Jahre 1949, in einer kleinen Bude am Stuttgarter Platz, experimentierte Herta Heuwer aus Langeweile mit Gewürzen und streute Curry auf eine gebratene Brühwurst. Zu diesem Zeitpunkt konnte sie nicht ahnen, dass 50 Jahre später ein Deutsches Currywurst Museum entstehen (hundert Meter vom Checkpoint Charlie entfernt), und in der Imbissbude „Krasselt's" am Rosenеck Currywurst mit ... Champagner serviert werden würde. Ich wohne neben der zweiten Filiale von „Krasselt's", da schmeckt eine Currywurst tatsächlich großartig. Gereicht wird sie mit Worcestersoße, Paprika, aufgewärmtem Ketchup aus eigener Herstellung sowie – für Feinschmecker – Zwiebeln und Chili.

Außerdem findet man in Berlin solche regionalen Gerichte, wie die Rosenkohlsuppe aus Spandau, Teltower Rübchen – auch Gatower Kugeln genannt – eine Mischung aus Rettich und Speiserübe, lecker und gesund. Ein Klassiker in den Berliner Restaurants sind Königsberger Klopse, möglicherweise eine ostpreußische Erfindung und eines meiner Lieblingsgerichte.

Erwähnenswert ist noch eine seltsame Weihnachtstradition. Am Heiligabend wird in den Berliner Häusern Kartoffelsalat mit Würstchen gegessen, ein sehr einfaches Gericht. Es stellte sich heraus, dass diese Tradition aus der Zeit der Berlin-Blockade (1948–49) stammt, als es schwierig war, etwas Vornehmes zu essen zu bekommen.

Eisbein erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit, auch wenn man wissen muss, wo ein leckeres Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkraut zu finden ist.

In den letzten Jahren, nach der Wiedervereinigung Deutschlands, dem Regierungsumzug nach Berlin und dem steigenden Touristenverkehr, verwandelte sich die Hauptstadt in eine Feinschmecker-Stadt. Solche Restaurants, wie das VAU am Gendarmenmarkt, das Margaux oder das Hotel Kempinski am Ku'damm ziehen prominente Besucher an, Stars aus der Film- und Musikbranche, Politiker sowie Geschäftsleute.

Aber für den Durchschnittsberliner, in einer Stadt mit einer Arbeitslosenquote von 24 Prozent, gilt immer noch der Spruch: „Lieber'n bißken mehr, aber dafür wat Jutet."

Ab Mai beginnen viele Unterhaltungen in Berlin mit der Frage: „Haben Sie schon Spargel gegessen?" Und in den Straßen treten Stände mit Spargel aus Beelitz hervor, dem Spargelparadies bei Berlin. Der aus dem Mittelmeerraum stammende Spargel wurde in den Norden Europas von Römern gebracht. Die Wurzeln dieser Gemüsesorte können eine Länge von bis zu sechs Metern erreichen und sich sehr gut mit Wasser versorgen, sogar bei Dürre.

Die Spargelsaison endet mit der Kirschreife („Kirschen rot, Spargel tot"). Statistisch gesehen verzehrt jeder Einwohner Brandenburgs jährlich ein Kilo Spargel. Mir ist aufgefallen, dass in Polen Spargel nur ganz kurz gekocht wird, in Deutschland dagegen wird er nach 20 Minuten Kochzeit gegessen, was ich empfehle. Aus dem Spargelkochwasser wird eine Suppe zubereitet, mit Sahne, Ei und den übriggebliebenen Spargelresten.

> Der erste, der in Deutschland Kartoffeln angepflanzt hat, war der Breslauer Arzt Laurentius Scholz von Rosenau, Besitzer des legendenumwobenen Gartens „Hortus Medici", in dem er hunderte exotische Pflanzenarten gesammelt hat. Kartoffeln, die von Francis Drake aus Amerika gebracht wurden, wuchsen im Garten von Scholz bereits 1597.

Mecklenburg-Vorpommern

Nördlich von Brandenburg liegt Mecklenburg-Vorpommern, ein Land an der Ostsee, reich an Seen, Wäldern und kulinarischen Überraschungen, trotz der durch die DDR hinterlassenen Verwüstungen in der Kochkultur. In der hiesigen Küche dominiert auch die Kartoffel, die von den Mecklenburgern „Trüffel" genannt wird. Jüngst wurde die in Vergessenheit geratene Steckrübe wiederentdeckt, eine regionale Spezialität. Die Cremesuppe aus dieser unauffälligen Gemüseart, mit Zanderklößchen und Grützwurst, ist eine wahre Delikatesse, die in den Restaurants an der Ostsee nicht fehlen darf. Darüber hinaus war die Küche dieser Region unter skandinavischem Einfluss, daher kommt die Tendenz, süß-saure Gerichte anzubieten – darunter natürlich Heringe, aber auch Grünkohl mit Rosinen, der in allen nördlichen Bundesländern beliebt ist, Kalbsbraten in Honig, Gänseschmalz mit Äpfeln sowie Gänsebraten mit Backpflaumen. Die Insel Rügen gehörte 200 Jahre lang zu Schweden, bevor sie nach den Napoleonischen Kriegen in preußische Hände fiel. In dieser Region wird Fisch und nochmals Fisch gegessen, teils auch Wildgeflügel. In erster Linie jedoch Aale, die zu DDR-Zeiten Dreifarbenfische genannt wurden: grün gefangen, braun geräuchert und schwarz verkauft. Geräucherter Fisch, Entenfilet oder auch Hering gehören zu den Spezialitäten der Region.

Hamburg und Schleswig-Holstein

Der Spur des Herings folgend, bewegen wir uns weiter in Richtung Westen, nach Hamburg und Schleswig-Holstein. Aber passender in diesem Fall wäre vermutlich: Der Spur des Aals folgend, denn diese Fischart, die in den deutschen Gewässern reichlich vertreten ist, gehört zur traditionellen Berliner Küche. In Schleswig-Holstein wird Aal in Aspik zubereitet, doch dafür braucht man magere und lange Exemplare. Das Aspik, in dem neben dem Aal Möhren und hartgekochte Eier zu finden sind, wird pikant gewürzt. Im Mai bricht in Deutschland nicht nur der Spargelwahn aus, die Deutschen werden auch verrückt nach Scholle, einem flachen und fein schmeckenden Fisch. Die gebratene Scholle – aus der Familie der Plattfische – wird traditionell mit einem hervorragend schmeckenden Püree aus Kartoffeln serviert. Hierzu werden Kartoffeln in Salz-

Zygmunt Januszewski

wasser gekocht und dann mit warmer, gebräunter Butter, Weizenmehl und Eigelb durch ein Sieb passiert. Die kalorienreichen Kartoffeln werden mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abgeschmeckt und zusammen mit dem Fisch im Speckmantel gebraten. Eine Gaumenfreude!

Schleswig-Holstein verbindet man mit einer Speisekammer voller Schinken, einem Kutterschiff voller Krabben und Fische, einem Kontor voller Gewürze aus der ganzen Welt, mit Milchmeeren, Butterbergen sowie Marzipan. In dem Bundesland an der Nord- und Ostsee begegnen wir zwei Küchen: der ländlichen, einfachen und kräftigen auf der einen, und der bürgerlichen Küche Lübecks, Bremens und Hamburgs auf der anderen Seite. Die letztere schöpfte ihre Inspiration aus Großbritannien und nahm Ideen aus der ganzen Welt in sich auf. Kauf- und Seeleute brachten Neuheiten in die Hafenstädte und führten sie in die deutschen Küchen ein. Typisch für den Norden ist die Verbindung des Süßen mit dem Salzigen, wie zum Beispiel bei dem Eintopf aus Birnen, Bohnen und Speck oder der Ente nach Lübecker Art mit Rosinen, Äpfeln, Zimt und Rum. Nicht nur in Bayern, sondern auch in Schleswig-Holstein werden gerne Klüten zubereitet, die häufig als Einlage für Suppen dienen. Ein besonderer Knödel in der Größe eines Tennisballs ist der Große Hans, der in einem Leinenbeutel mit Speck lange gekocht wird.

Ein typisches Gericht, das häufig am Heiligabend gegessen wird, ist Grünkohl, dessen Ernte auf den Feldern erst nach dem ersten Frost beginnt. Da er Vitamin C enthält, eignete er sich vorzüglich für Seeleute auf Schiffen. Der blättrige Kohl benötigt eine Menge Fett, um seinen Geschmack zu entfalten. Er wird mit geräuchertem Schweinefleisch gekocht und mit einer Wurst namens Pinkel gegessen, deren Hauptbestandteil Grütze ist. Das größte Anbaugebiet für Grünkohl in Europa befindet sich im Westen Holsteins. Das Flachland mit seinem feucht-salzigen Meeresklima an der Nordsee eignet sich hervorragend für den Anbau dieser Kohlart. Die westlichen Winde bilden einen natürlichen Schutz vor Schädlingen. Die flachen, riesigen Weiden Schleswig-Holsteins sind für Schafzucht wie geschaffen. Daher gehört auch Lammfleisch zu den Spezialitäten der regionalen Küche.

Wenden wir uns nun den Süßigkeiten zu, für die Lübeck berühmt ist. Der Ursprung solcher Leckerbissen wie Marzipan, Marzipanbrote und -kartoffeln liegt in Venedig. Hier wurde 1409, als es aufgrund eines Ernteausfalls keinen Weizen mehr gab, eine Mischung aus Zucker und gemahlenen Mandeln erfunden, nach dem Heiligen Markus „Markusbrot“ genannt. Was das Lübecker Marzipan betrifft, so trug der Konditor Johannes Georg Niederegger zu seinem Ruhm bei. 1822 begann er mit der Herstellung Marzipans, das noch bis Anfang des 19. Jahrhunderts aufgrund der hohen Preise seiner Zutaten – Mandeln, Rosenwasser, Zucker und ätherischer Öle – in Apotheken zubereitet wurde. Marzipan war somit ein Luxusprodukt, nur für die Reichsten.

Eine andere Spezialität aus der Stadt war der Lübecker Rotspon. Hierbei handelt es sich um Bordeaux, der in den städtischen Kellern gelagert und anschließend abgefüllt wurde. Damals herrschte die Auffassung, Wein würde während langer Schiffsreisen am besten reifen, wonach der in Lübeck abgefüllte Bordeaux in seinem Heimatland Frankreich hohes Ansehen genoss. Über mehrere Jahrhunderte dominierte die Hansestadt den Weinhandel im östlichen Gebiet, über Rostock und Danzig bis hin nach St. Petersburg.

Bremen dagegen setzte auf deutschen Wein und wetteiferte mit Lübeck um den Titel der Weinhauptstadt des Nordens.

Der Bremer Ratskeller gilt als die größte Sammlung deutscher Weine. Über ihren Wert entscheiden 650 Weinsorten, kostbare Fassweine von 1653 sowie der älteste, trinkbare deutsche Wein – der Rüdesheimer Apostelwein aus dem Jahre 1727.

Sowohl in den Bremer, als auch in den Hamburger Speichern wurden große Mengen an Übersee-Spezialitäten eingelagert wie Kaffee, Tee, Schokolade und Zucker. Daher ist es verständlich, dass sich die deutsche Kaffee-und-Kuchen- oder Tee-Kultur ausgerechnet im Norden entwickelt hatte. Aber auch in Sachsen (worauf ich später zurückkommen werde) entwickelte sich die Tradition des *Dolce Vita* – des süßen Lebens. Noch heute gelangt jede zweite Tasse Kaffee, die in Deutschland getrunken wird, über Bremen hierher. Eine der bevorzugten Winterspezialitäten in Schleswig ist der „Pharisäer", ein Getränk aus Kaffee, Rum und Schlagsahne – ausgezeichnet im Geschmack, jedoch kann seine Wirkung schnell gefährlich werden. Der dazugehörige Rum wurde in Flensburg gebrannt. Im Jahre 1848 begann Hans Hinrich Pott mit der Destillation der Spirituose nach lateinamerikanischen Rezepten. Noch heute findet man den Pott-Rum in den Regalen deutscher Supermärkte.

Rezept aus dem Buch „Deutsche Küche" , Teubner Verlag, 2007 / *przepis z książki „Deutsche Küche" (Kuchnia niemiecka), Teubner Verlag, 2007*

Nordrhein-Westfalen (NRW)

NRW klingt für viele Polen bekannt aufgrund der Migration polnischer Arbeiter in die Bergwerke des Ruhrgebiets. Obwohl man auf den ersten Blick das Bundesland mit einer einfachen, armen Küche assoziiert, erwarten uns auch hier kulinarische Überraschungen, die ein Feinschmecker nicht verachten würde. Also, wie schmeckt NRW? Mit Sicherheit nicht nach Champagner und Kaviar, dafür ist die Region zu ländlich und zufrieden damit, was auf den heimischen Feldern wächst. Die Küche Nordrheins und Westfalens kann man als lokal, unkompliziert und ziemlich puristisch bezeichnen. Und dennoch schmackhaft.

NRW ist das bevölkerungsreichste deutsche Bundesland. Seine Grenzen verdankt es den Alliierten, die sie nach dem Zweiten Weltkrieg auf der Landkarte recht willkürlich festgelegt haben. Die fröhlichen, heiteren Kölner leben neben den evangelischen Westfalen. Einen weiteren Kontrast bilden die vielen Großstädte, die dichten, grünen Wälder Sauerlands, die hellen, mit Reben bedeckten Hügel Nordrheins sowie Weiden mit Hunderten von Ochsen und Kühen. Bereits Heinrich Heine lobte die Westfalen in seinem satirischen Versepos „Deutschland. Ein Wintermärchen" (1844): „Ich habe sie immer so liebgehabt,/ Die lieben, guten Westfalen,/ Ein Volk, so fest, so sicher, so treu,/ Ganz ohne Gleißen und Prahlen."

Das Gleiche kann man über die regionale Küche im NRW sagen. Gerichte mit so exotisch klingenden Namen, wie Möppkenbrot, Panhas oder Wurstebrei, haben sich über Jahrhunderte hinweg bewahrt. Westfalen ist das Vaterland von Wurst und Schinken, und am berühmtesten ist der Knochenschinken. Könige aus ganz Europa bestellten ihn für ihre Höfe und schätzten seinen ausgezeichneten Geschmack. Am besten schmeckt er mit frischem Pumpernickel; eine kulinarische Verbindung, die man als westfälische Gaumenfreude bezeichnen könnte. Von der Vorliebe für dies einfache Gericht zeugen die Glasmalereien in der Soester Kirche „Maria zur Wiese" (aus dem 16. Jahrhundert). Sie stellen Jesus beim Letzten Abendmahl dar, der den Aposteln Bier und Pumpernickel mit Schinken reicht. Pumpernickel verwendet man zum Andicken von Soßen und Suppen oder bei der Zubereitung von Desserts, zum Beispiel dem „Bettelmann": mit Äpfeln, Pumpernickel, Korinthen, Nüssen, Zucker und Zimt. Das Möppkenbrot ist eine Mischung aus Schweineblut, Mehl, Speck, Salz, Pfeffer und Rosinen. Generell spielt Fleisch in der Küche Nordrhein-Westfalens eine große Rolle, und aus dem traditionellen Fleischpott, in dem einst Ohren, Pfoten, Schwanz und Schnauze vom Schwein gekocht wurden, entwickelte sich der Pfefferpotthast aus Rindfleisch und Zwiebeln, gewürzt mit Nelken, Lorbeerblättern und Kapern. Das Gericht bahnte sich den Weg in elegante Restaurants und gehört zu den Standards der hochqualitativen Küche in NRW. Selbstverständlich werden Erdäpfel – Kartoffeln – auch hier geschätzt. Ein typisches Gericht ist Himmel und Erde, eine Kombination aus Kartoffeln, Äpfeln und Grützwurst.

Westfalen ist das Land der Fleischwarenindustrie. Nebenbei gesagt, lieben Deutsche – ähnlich wie Polen – Wurst. Es gibt insgesamt 1500 Wurstsorten, und jeder Einwohner der Bundesrepublik verzehrt im Jahr 35 Kilo Wurst. Es gibt drei verschiedene Gruppen von Wurstsorten: Die Rohwurst wird aus rohem Fleisch, Speck und Gewürzen zubereitet und durch Trocknen oder Räuchern konserviert, es sei denn, man verzehrt sie gebraten (Rostbratwurst). Bei der Brühwurst – wie zum Beispiel der Weißwurst – wird der Wurstmasse vor dem Abbrühen Eis beigegeben, dem das Produkt seine helle Farbe verdankt. Die Kochwurst dagegen wird aus gekochtem Fleisch oder Leber zubereitet und mit Gelee oder Blut abgerundet. Viele Manufakturen haben ihre Geheimrezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. So wird gesagt, das Brät der Leberwurst sei noch ein unerforschtes Gebiet.

Spricht man über Nordrhein, darf man den größten Schatz der Region nicht vergessen: den Wein. Riesling gilt als der beste Weißwein auf der ganzen Welt. Schon für vier Euro kann man in jedem Supermarkt eine Flasche dieses göttlichen Getränks kaufen. Aber auch Bier fließt in NRW in Strömen. Der Star in Köln ist vor allem das berühmte helle Bier – das Kölsch, das aus schlichten Gläsern getrunken wird. In Westfalen wird eher Pils getrunken, das in sieben Minuten gezapft werden sollte. Diese Zeit haben die Einwohner Nordrheins einfach nicht, sie schenken das Kölsch schnell ein, ohne auf die Schaumkrone zu achten.

In Köln spürt man den französischen und holländischen Einfluss. So werden Muscheln rheinische Art gegessen, die in Riesling gekocht und mit Pumpernickel serviert werden. Außer den Muscheln, die aus Holland und Belgien importiert werden, wird in NRW selten Fisch gegessen – anders als in Brandenburg.

Zu den beliebten Spezialitäten im Sauerland gehört der Sauerbraten: Ein Stück Rindfleisch wird in eine Beize aus Weinessig und Gewürzen eingelegt (Lorbeerblättern, Piment, Wacholderbeeren) und anschließend im Backofen gegart.

Niedersachsen

Die niedersächsische Küche hatte vor allem ein Ziel: schnell zu sättigen, und zwar den Fischer, den Seemann und den Bauern. Jeden auf seine Art, anspruchslos und günstig. Wir könnten also annehmen, dass uns in Niedersachsen keine besonderen Überraschungen erwarten. Oder doch?

Hannover ist zum Beispiel die Heimat einer der weltberühmtesten Soßen. Sie wurde nach Wilhelm August, dem Herzog von Cumberland benannt (einem Sohn König Georgs II. von Großbritannien). Der Prinz aß die süßliche Soße zu Wild, kalten Fleischplatten und Pasteten. Die Cumberlandsauce wird aus im Rotwein gedünsteten Orangen- und Zitronenschalen, Johannisbeergelee, Preiselbeeren, ein bisschen Meerrettich, Senfpulver und Rotweinessig zubereitet. Heute wird aber häufig auf ein Fertigprodukt zurückgegriffen.

Der englische Einfluss in Hannover war groß, er begann mit der Eheschließung zwischen einem Nachkommen der Welfen mit der Nichte eines englischen Königs. Ihr Sohn, Georg I., wurde in London zum Herrscher des Königreichs Großbritannien gekrönt. Es waren die Engländer, von denen die Hannoveraner die Vorliebe für Schildkrötensuppe übernommen haben, aber später wurde die Suppe nicht mehr mit Schildkrötenfleisch gekocht. Dass das exotische Fleisch eines Reptils gegen das eines Säugetiers ausgetauscht wurde, verdanken wir einerseits Napoleon, auf der anderen Seite einem anonymen Bauern aus Niedersachsen. Nachdem Bonaparte im Rahmen der Kontinentalsperre über Großbritannien den Fleischimport von der Insel verboten hatte – darunter auch den Import vom Schildkrötenfleisch – fragte dieser Bauer eine Köchin, ob das Fleisch mit einem anderen, mit ähnlicher Beschaffenheit, ersetzt werden könne. Die schlaue Köchin nahm einen Kalbskopf, Gewürze und Madeira und schon hatte sie eine Ersatzschildkrötensuppe, die Mockturtlesuppe heißt. Die Deutschen verdanken den Welfen ein weiteres bekanntes Gericht – die Welfenspeise. Da die Farben des Adelsgeschlechts der Welfen weiß und gelb waren, wurde ein Dessert erfunden, das den Wappenfarben entsprach: Auf eine weißfarbene gekochte Milch-Vanille-Creme mit geschlagenem Eiweißschaum kommt eine Schicht gelbe Weinschaumsoße.

Auch in Hannover begegnen wir dem Kohl-König – dem Grünkohl, diesmal mit der sogenannten Bregenwurst (Schweine- oder Rinderhirn, Schweinefleisch, Zwiebeln, Gewürze). In Osnabrück wird Grünkohl „Osnabrücker Palme“ genannt. Noch heute werden in der Stadt Wettkämpfe im Grünkohlessen organisiert. Um so viel Grünzeug verdauen zu können, werden einige Promille benötigt, daher ist das Grünkohlessen nicht selten ein willkommener Grund, mit Alkohol über die Stränge zu schlagen.

Rheinland-Pfalz

Wir kehren an den Rhein zurück. Die nächste Etappe unserer kulinarischen Deutschland-Reise ist Rheinland-Pfalz. Auf dem Hinweg machen wir einen Zwischenstopp im Sauerland und Südhessen.

Regionale Gerichte bedeuten auch eine Begegnung mit der Landschaft und dem Klima einer Region, denn es sind schließlich die gegebenen geologischen und klimatischen Bedingungen, die den Anbau eben solcher, und nicht anderer Pflanzen ermöglichen. In Deutschland wird der Begriff „Weißwurstäquator“ verwendet, der die Grenze zwischen der südlichen und nördlichen Küche bezeichnet.

Ob man im Süden oder Norden besser oder schlechter essen kann, ist eine Frage des Geschmacks. Dennoch gibt es eine kulinarische Grenze: Es ist die Linie des Rheins, der an einer Stelle, anstatt weiter von Süden nach Norden zu fließen, umkehrt und an Wiesbaden vorbei 50 Kilometer von Osten nach Westen fließt, wobei er die Grenze der Weinregionen absteckt. Auf der rechten Rheinseite befinden sich die am nördlichsten gelegenen Weinbaugebiete.

Die Rheinhänge schützen die Weinstöcke vor den heftigen Winden aus dem Norden, und der von der Sonne aufgewärmte Boden auf den nach Süden gewandten Hängen leitet die Wärme an die Weinreben weiter. Warme, sonnige Tage und kühle Nächte tun dem Riesling sehr gut: Die Trauben reifen langsam und behalten ihr Aroma und ihren Geschmack. Die traditionelle Küche auf dem Land und bei den Winzern am Rhein war immer einfach, aber lecker. Lokale und saisonale Gerichte erleben heute im Rheingau eine Renaissance. Nördlich vom Rhein wird Flammkuchen serviert. Ein dünn ausgerollter Boden, der mit Zwiebeln und Speck belegt ist und somit an eine Pizza erinnert. Zum Flammkuchen schmeckt Wein sehr gut.

In der südlich vom Rhein gelegenen Pfalz stoßen wir einerseits auf die Varianten der Gerichte, die wir bereits aus anderen Regionen Deutschlands kennen, wie zum Beispiel den Blut- und Leberwurststrudel, Spanferkel und Rinderwangen. Aber das Nationalgericht der Pfalz – und das Lieblingsgericht des ehemaligen Bundeskanzlers Helmut Kohl – ist der berühmte Saumagen, ein gefüllter Schweinemagen. Angeblich reicht die Geschichte dieses Gerichts bis in die Hofküche Elisa-

beths Charlotte, der Prinzessin von der Pfalz (geb. 1652 in Heidelberg) zurück. Sie war Schwägerin von König Ludwig XIV. und Ehefrau Herzogs Philipp I. von Orléans. Liselotte, wie sie genannt wurde, soll das Rezept in der Normandie kennen gelernt und in etwas abgewandelter Form in die Pfalz gebracht haben. Frankreich wiederum hat ihr die Leberwurst zu verdanken. Liselotte, die mit König Ludwig XIV. häufiger Umgang hatte als mit ihrem eigenen Ehemann, verwöhnte Ludwig mit verschiedenen deutschen Würstchen und Heringsgerichten.

Der Magen eines jungen Ferkels wird mit einer Masse aus Weißwurst, Kartoffeln, Schweinefleisch und Gewürzen, wie Koriander, Basilikum, Piment, Pfeffer und

Fot. Archiv

Majoran gefüllt. Saumagen muss sehr lange im heißen Wasser gegart werden, man darf ihn aber nicht kochen, sonst platzt er. Da er in dicke Scheiben geschnitten serviert wird, erinnert er nicht mehr an einen Magen. Im Herbst werden der Füllung anstatt Kartoffeln – oder zusätzlich zu Kartoffeln – Esskastanien beigefügt. In Landau findet jährlich der Saumagen-Wettbewerb statt, bei dem auf den Tischen exotische Kombinationen erscheinen, zum Beispiel mit Fisch oder Wild. Saumagen wird bevorzugt mit Sauerkraut und Riesling serviert. Die Pfalz ist das Land herrlicher Weine – außer dem Riesling findet man hier auch solche Weinsorten wie Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Chardonnay.

Baden-Württemberg

Die Küche Baden-Württembergs, die von der französischen Küche des nahe gelegenen Elsass inspiriert worden ist, gehört zu den besten in Deutschland. Hier begegnen wir genialen Köchen, die einerseits regionale Produkte fördern, andererseits neue, leichte *Haute-Cuisine*-Gerichte kreieren. Wenn Sie eine kulinarische Reise durch Deutschland machen möchten, empfehle ich Ihnen, diese eben mit Baden-Württemberg abzuschließen.

Berühmt sind hier die Maultaschen – deutsche Piroggen in einer Suppe. Einer Legende nach wollten die Mönche aus dem Kloster Maulbronn in der Fastenzeit Fleisch in einem Teig vor Gott verstecken, wodurch Maultaschen entstanden sind. Es ist gleich, ob Maultaschen eine Variante der italienischen Ravioli sind (diese werden häufig mit Spinat gefüllt), sie waren jedenfalls ein Armenessen, da so Essensreste weiter verwertet werden konnten.

Spricht man über den deutschen Südwesten, dürfen auch Spätzle nicht fehlen. Der Name der Teigwaren, der von dem Wort „Spatz" kommt, entstand bereits im 18. Jahrhundert. Ein ähnliches Gericht ist auch in Ungarn und der Slowakei (*halušky*) bekannt. Spätzle sind eine Art Eiernudeln, wobei dem Teig mehr Eigelb sowie Sahne beigefügt werden (ein sehr nahrhaftes Essen). Es gibt auch eine Sparversion von Spätzle – für eine Person nimmt man einfach 100 g Mehl, eine Prise Salz und ein Ei. Während der Teig ruht, werden drei Sorten Käse – Bergkäse, Emmentaler und Edamer (der Edamer reicht, wenn man keinen anderen zu Hause hat) gerieben und weiße Zwiebeln mit Salz, Pfeffer sowie Butter in Öl angebraten. Der Teig wird dann mit einem Spätzlehobel direkt ins kochende Wasser gerieben. Wenn die Spätzle fertig gekocht sind, werden sie mit Käse und Zwiebeln vermengt, bis der Käse schmilzt und Fäden zieht. Noch ein grüner Salat und fertig ist das Gericht, das trotz seiner Einfachheit sehr raffiniert ist. Spätzle können auch mit Linsen serviert und mit frischem Spinat zubereitet werden.

Um Ihre „kulinarischen Nerven" ein wenig zu reizen, möchte ich noch eine besondere Soße aus der Pfalz erwähnen – die Weintraubensoße, für deren Zubereitung nicht nur Wein, sondern auch Weintrauben benötigt werden. Gegessen wird sie zu Wild (Fasan). Die Weintrauben werden in Butter gedünstet, mit Zucker glasiert, mit einem Schuss Cognac abgelöscht, etwas angedickte Hühnerbrühe wird beifügt; gewürzt werden sie mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Nach dem Aufkochen wird die Soße passiert und zum Fasan mit Sauerkraut serviert. Glauben Sie mir, das schmeckt ausgezeichnet!

Saarland

Die Küche Saarlands wurde von Frankreich inspiriert. Daher finden wir hier eine Symbiose zwischen französischer Phantasie und deutscher Solidität. Ein typisches und herrlich schmeckendes regionales Gericht ist ein Salat aus den Blättern von Mariendisteln mit Kartoffeldressing. Die typische Wurst für die Region ist die Lyoner, die mit Kartoffelwürfeln – in viel Fett gebraten – gegessen wird.

Bayern

Nun sind wir in Bayern, dem Land von Spanferkeln, Bier und Klößen angelangt. Hier ist es nicht nur der starke Dialekt, den ein Ankömmling aus Berlin oder dem Norden Deutschlands nicht versteht. Auch die Namen der traditionellen Gerichte verwundern die Besucher, denn wie kann man zum Beispiel eine Hirnwurst (auch Gelbwurst genannt) essen, in der es kein Hirn gibt, oder einen Leberkäse, der weder ein Käse, noch eine Leberwurst ist? Die traditionellen Weißwürste isst man in München am Vormittag – mit süßem Senf und einer Brezel („Brezn"), und zwar ohne Messer und Gabeln, sondern einfach mit dem Mund gesaugt („gezuzelt"). Seit sie von dem Metzger Moser Sepp 1857 zum ersten Mal hergestellt wurde, wird die Weißwurst vormittags verzehrt. Diese Tradition geht vermutlich darauf zurück, dass dies feine Produkt seine Frische behalten sollte, denn am Nachmittag hätte die Weißwurst schon den Magen verderben können.

Bier – in Klöstern gebraut – ist die Domäne Bayerns und das heilige Getränk der Bayern. Der Gerstensaft ist Angelegenheit der Kirche und kirchliches Kapital. Es waren in erster Linie die Benediktiner, die sich mit der Bierherstellung befasst haben, und sie tun es nun seit fast tausend Jahren. Die bekannteste Klosterbrauerei befindet sich in Andechs, die idyllischste wiederum in Sachsenkam – im Kloster Reutberg. Im Kloster Mallersdorf wird Bier nicht von Mönchen, sondern von Schwestern gebraut. Die meisten Brauereien befinden sich in Bamberg, und das Brauereimuseum in Kulmbach. Das Herz des Hopfenkultes ist das Gebiet zwischen München und Franken: die Hallertau. Hopfen, Gerste und Wasser sind die drei wichtigsten Bierzutaten, wie das Bierreinheitsgebot aus dem Jahr 1516 festschrieb.

Deutsche und Polen lieben Biergärten (früher auch Bierkeller genannt). Und diese entstanden im 16. Jahrhundert aus der Notwendigkeit, Bierfässer zu kühlen. Um die großflächigen Bierkeller im Sommer vor Sonnenstrahlen zu schützen, pflanzte man Kastanienbäume, die mit ihren großen Blättern den meisten Schatten boten. Jedoch riefen die Klosterbiergärten bei Wirtshausbesitzern Unmut hervor, denn das in Klöstern angebotene Bier war günstiger und zog somit die Kunden an. Ludwig I., König von Bayern, kam auf die salomonische Lösung, das Servieren von Speisen in Biergärten zu verbieten. Die Lokale wurden dadurch aber noch gemütlicher, da die Kunden Picknickkörbe voller Essen mitbringen durften. Ab dann wurden Biergärten ein beliebter, unverbindlicher Treffpunkt für Freunde. Bier – als „flüssiges Brot" – durfte auch in der Fastenzeit getrunken werden. Aber da Bier allein den Magen nicht täuschen konnte, wurde später dazu Brot serviert. Zum Brot wiederum Radieschen oder der Obatzter, ein mit einer Gabel zerquetschter Camembert mit Frischkäse, Paprika, Kümmel und Schnittlauch. Dazu wird der Camembert mit dem Frischkäse und der Butter verrührt und die so entstandene Masse passiert, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Paprika verleiht dem Obatzter eine orangene Färbung.

Die Bayern sind im Allgemeinen keine Fans von Salaten, sie lieben Wurst, Fleisch und Knödel. Ihre Lieblingssalate sind der Kartoffelsalat mit Räucherspeck sowie Wurstsalat. Ein Stück Brot mit Obatzter drauf gehörte früher zum zweiten Frühstück, denn früh morgens wurde Milchsuppe gegessen. Die Einwohner Bayerns kochen außerdem gerne Innereien: Berühmt ist das Saure Lüngerl „Münchner Art", Kutteln, gekochte Kalbszunge und Hirn. Neben dem Leberkäs und der Weißwurst werden häufig in den Bistros auch saure Nieren serviert. Doch in erster Linie lieben die Bayern Schweinefleisch, das Spanferkel in Biersoße ist ein wahrer Leckerbissen, der natürlich mit Knödeln gegessen wird.

Knödel und Bayern sind ein anderes Kapitel. Die Teigmasse für Serviettenknödel wird aus Mehl, Kartoffeln und Eiern zubereitet, in ein Leinentuch (Serviette) gewickelt und von pfiffigen Hausfrauen in der ... Waschmaschine trocken geschleudert. Das ist die bayrische Variante der Molekularküche. Es gibt noch andere, runde Knödel mit Brotstückchen drin. In Bayern sind ebenso Dampfnudeln aus Hefeteig verbreitet, man serviert sie vor allem süß, mit Butter und Mohn, manchmal mit Sahne, und manchmal mit einer Obstfüllung. Bayern ist außerdem das Land des Käses, ein Viertel der deutschen Milch wird hier produziert.

Auch das Lieblingsgebäck der deutschen Kinder stammt aus Bayern – die Brezeln. Einer Legende nach soll Anton Nepomuk Pfannenbrenner aus dem Kaffeehaus des Hoflieferanten Johann Eilles das Zuckerwasser, mit dem die Brezeln vor dem Backen glasiert werden sollten, mit Natronlauge verwechselt haben. Natronlauge diente normalerweise zur Reinigung der Backbleche. Das Ergebnis war so sensationell, dass man ab sofort Brezeln immer mit Lauge backte. Geht es ums Brot, so ist die beste Bäckerei die Hofpfisterei, die die bayrischen Könige über hundert Jahre lang mit Brot versorgte.

Erwähnenswert ist an dieser Stelle auch Nürnberg mit seinen Bratwürstchen, die mit den Thüringer Rostbratwürsten um den ersten Platz kämpfen. Die einen sind mit Thymian, die anderen mit Majoran gewürzt, aber beide, serviert mit Senf, Ketchup und frischem Brötchen, unwahrscheinlich köstlich.

Sachsen und Thüringen

Die kulinarischen Gepflogenheiten Sachsens und Thüringens sind den bayrischen ähnlich. Die Bezeichnung „das Land von Kaffee und Kuchen" trifft auch auf die beiden Bundesländer zu. Als Johann Sebastian Bach im Kaffeehaus Zimmermann seine wöchentlichen Konzerte mit dem Ensemble des Collegium Musicum gab (in den 1730er Jahren), trank man in Sachsen schon seit Langem Kaffee. Kaffee wurde damals über Frankreich importiert, was mit erheblichen Zollgebühren zugunsten Frankreichs verbunden war. Da dies Friedrich II. nicht gefallen hatte, verbot er das Servieren von Kaffee in Gaststätten. Seinen Platz sollten deutscher Wein sowie deutsches Bier einnehmen, und Kaffeetassen, -mühlen und -röstmaschinen vernichtet werden. Der König erließ ein staatliches Kaffeemonopol und schickte die sogenannten „Kaffeeschnüffler" durch das Land, deren Aufgabe es war, illegale Kaffeebrennereien aufzuspüren. So ließ sich das erfinderische Volk den Muckefuck einfallen – Getreide- und Lupinenkaffee. Die königliche Aktion schlug fehl, der Kaffee fand immer mehr Liebhaber und verbreitete sich über Leipzig von Sachsen über ganz Preußen. Er wurde aus dem Meißener Porzellan getrunken, und da zum Kaffee hervorragend Kuchen schmeckt, fing man an, sich auf verschiedene Torten, Kuchen und Gebäck zu spezialisieren. Eines der ältesten Gebäckrezepte ist das Rezept für die Leipziger Lerche, ein Törtchen aus Mürbeteig mit einer Marzipanfüllung. Es gibt auch die Dresdner Eierschecke, marzipangefüllte Backpflaumen, die im Mehl, Zucker und Öl gebacken werden, und natürlich den Klassiker: den Stollen. Der berühmte Stollen wird in Dresden gebacken. Es ist ein Hefeteig mit Trockenfrüchten, der hauptsächlich zu Weihnachten gegessen wird. Da der Stollen länglich und weiß ist, erinnert er an das gewickelte Christkind.

In Dresden entstand auch das berühmte Fürst-Pückler-Eis. Sein Landbesitz, das sich eigentlich in der Lausitz befindet, lag bis 1815 in Sachsen, daher gilt das Eis bis heute als eine sächsische Spezialität. Ich möchte das Originalrezept des Fürsten zitieren: „Nehmen Sie für

Gute Laune: Schokolade, Körperliches Wohlgefallen: Zucker, Neugier: Himbeergelee, Reisestimmung: Makronen, Lebenslust: Eis, Treue: Weiße Gelatine, Seelische Zuneigung: Vanillezucker, so haben Sie das Rezept für mein erst vor einigen Tagen komponiertes Eis." Hier endet unsere kulinarische Reise. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Aus dem Polnischen von Monika Satizabal Niemeyer

Dorota Danielewicz
Literaturwissenschaftlerin, Publizistin, Audioguide-Autorin, lebt in Berlin.
Im Frühjahr 2013 wird in polnischer Sprache im Warschauer W.A.B. Verlag ihr Berlin-Buch „Berlin. Przewodnik po duszy miasta" erscheinen.

Piotr Mordel

Dorota **Danielewicz**

Na niemieckich stołach

Kulinarna podróż w czasie i przestrzeni

Myślę, że Polacy i Niemcy w swojej długiej historii sąsiedztwa mieli często ogromne problemy polityczne, jednak zawsze mogli porozumieć się przy stole. Kuchnie nasze nie są aż tak odległe od siebie, zarówno jeden, jak i drugi naród lubi potrawy mięsne, ziemniaki, piwo i zupy. Niemniej jednak, po kilku piwach lub lampkach wina przy takim wspólnym polsko-niemieckim stole nastąpiłoby, jak przypuszczam, zachwianie harmonii spowodowane maleńkimi różnicami w przygotowywaniu potraw, bo kuchnie nasze niby są podobne, ale jak Niemcy powiadają: „der Teufel steckt im Detail", czyli diabeł tkwi w szczegółach.

Opowiem tutaj krótko o moich pierwszych doświadczeniach z odrębnością kuchni niemieckiej: przez wiele lat nie odważyłam się spróbować frytek, skądinąd dania belgijskiego, lecz bardzo w Niemczech powszechnego, z majonezem. Była to dla mnie kombinacja zupełnie niedopuszczalna, tak samo jak zimne ziemniaki z majonezem i dodatkami (ogórkiem, nierzadko surowym, wędzonką), zwane sałatką kartoflaną. Tak samo obca była mi chętnie serwowana na przyjęciach sałatka z makaronu z dodatkiem groszku, pokrojonej w kostkę kiełbasy i majonezu. Dziś rozpowszechnione są bardziej wyrafinowane wersje sałatki makaronowej – na przykład śródziemnomorska z rukolą, suszonymi pomidorami i parmezanem, zamiast majonezu dodaje się do niej oliwę i ocet balsamiczny. Frytek z majonezem spróbowałam chyba po dziesięciu latach przebywania w Niemczech i okazało się, że są smaczne, choć oczywiście niezwykle kaloryczne.

Przyjmuje się często, że kuchnia na północy jest gorsza od kuchni na południu Niemiec, a kuchnia zachodnia bardziej wyrafinowana od kuchni w landach wschodnich. Podczas dokładnych badań tematu stwierdziłam jednak, że teza ta jest dość powierzchowna i jak zwykle, jest uproszczeniem, wynikającym z nieznajomości dań, historii, albo po prostu z braku obycia w wielogwiazdkowej gastronomii regionalnej. A nie każdemu dane jest prywatnie odwiedzać doskonale gotujące osoby w różnych regionach kraju. Kierując się do przeciętnych lokali, turysta zwiedzający Niemcy rzadko miewa okazję poznać typowe dania regionalne. Tutaj trzeba już zajrzeć głębiej do portfela i z przewodnikiem Michelina w ręku zamówić stolik w restauracji *haute cuisine*.

> Słynny francuski filozof-humanista Michał de Montaigne po swej podróży po Niemczech w 1580 roku pisał, że rozmaitość dań, zup i sosów w niemieckich gospodach jest tak duża, a dania przygotowane z takim wyrafinowaniem, że kuchnia francuskiej szlachty z niemiecką w żaden sposób równać się nie może.

Kuchnia chłopska i szlachecka

Zwróćmy się na chwilę ku historii. Wiadomo, że jeśli mielibyśmy zaglądać do garnków naszych przodków, zarówno nad Wisłą, jak i nad Renem znaleźlibyśmy już w średniowieczu podobny obrazek: u plebsu chudą zupkę na ogniu, w kuchniach szlacheckich stoły uginające się od wyszukanych potraw. Nie możemy mówić o jednolitej historii kuchni niemieckiej, było ich bowiem wiele, bardzo różnych w zależności od regionu i od warstwy społecznej. Nie należy zapominać, że w czasach, kiedy nie dysponowano żywnością importowaną, nawozami sztucznymi czy szklarniami, na stole pojawiało się więcej lub mniej żywności w zależności od warunków atmosferycznych: po suszy bieda, po urodzaju uczta. Głodny człowiek reagował bardziej na pytanie: „ile jem?", niż na pytanie: „co będę jeść?", i marzył o stoliczku, który sam się nakryje.

Na stołach ludzi zamożnych i szlachty pojawiały się zawsze smakowite dania, mające na celu między innymi wzbudzać podziw gości i podkreślać status społeczny gospodarzy oraz ich zamożność. W źródłach historycznych znajdujemy opis uczty zorganizowanej przez radę miasta Weißenfels z roku 1303 dla biskupa z okazji poświęcenia kościoła miejskiego. Uczta trwała dwa dni, przy czym pierwszego serwowano: zupę z jaj z szafranem, pieprzem i miodem, jarzyny z kaszą jęczmienną, baraninę z cebulą, pieczoną kurę z węgierkami, sztokfisz na oleju z rodzynkami, węgorza z pieprzem, pieczonego wędzonego śledzia z musztardą lipską, przepiórki pieczone w smalcu z chrzanem oraz prosiaka z ogórkami – czyli wszystko, co drogie i rzadkie.

W późnym średniowieczu miasta Europy Środkowej przeżywały okres rozkwitu. Dzięki łagodnemu klimatowi przez lata dopisywał urodzaj. Równocześnie kształtowały się kulinarne różnice klasowe: biały chleb spożywano tylko w domach szlacheckich, ciemny, żytni z domieszką mąki owsianej pod strzechami. Dziczyzna i najlepsze kawałki wieprza, cielaka czy wołu były przeznaczone na stoły szlacheckie, zaś wędzonka, kiełbasa, soczewica i fasola czy kapusta i buraki królowały na stołach warstw niższych. Autor satyr o charakterze dydaktycznym, rycerz Seifried Helbling, przerażony samowolą plebsu pisał w 1300 roku o katastrofie kulinarnej, do której doszło w Austrii: „teraz jedzą to samo, co na stołach szlachty. To dla kraju jak gradobicie!".

Na klasztornych stołach

Nie można mówić o kuchni niemieckiej bez uwzględnienia kuchni klasztornych. Aby zapanować nad powracającym od czasu do czasu głodem, Karol Wielki w roku 795 spisał w edykcie „Capitulare de villis" dokładne przepisy dla klasztorów, dotyczące zakładania ogrodów, stajni, chlewów oraz stawów. Z czasem mnisi i zakonnice stali się ekspertami w sprawach rolnictwa i hodowli i przekazywali swoją wiedzę ludności wiejskiej. Poza tym ich zasługą było zachowanie wiedzy o kuchni rzymskiej. W swoich bibliotekach przechowywali pisma Apicjusza, rzymskiego *gourmet*, smakosza, oraz najsłynniejszego znawcy kuchni antycznej. W klasztorach uratowano tradycje kuchni rzymskiej i znacznie rozwinięto kuchnię niemiecką.

Aby urozmaicić okresy postu, bracia klasztorni dawali upust fantazji i klasyfikowali

bobry lub ptaki wodne jako ryby. Ptaki były dwunożne, a bobry miały ogon, więc można je było przyporządkować do świata wodnego, a zatem spożywać w dni postne. No i oczywiście piwo, warzone do dziś w benedyktyńskim klasztorze w Andechsie czy piwnicach paulinów lub franciszkanów.

Pieprz, cynamon i inne przyprawy

Po epidemii dżumy w XIV wieku wzrosło w Niemczech zapotrzebowanie na mięso, więc zakupiono z Polski i Węgier 20 tysięcy wołów. Dziś świadectwem tego okresu jest kamienny wół na moście mięsnym w Norymberdze. Importowano również przyprawy z Azji. Przywożono je drogą morską do Wenecji. Kupcy oferujący pieprz, cynamon i ziele angielskie zarabiali krocie.

Po odkryciu Ameryki do Europy docierały nowe produkty, takie jak kakao, kawa, cukier oraz herbata z Indii. Oczywiście, tylko finansowo uprzywilejowani mogli sobie pozwolić na takie luksusy.

Co ciekawe, słynny pisarz francuski i filozof-humanista Michał de Montaigne po swej podróży po Niemczech w 1580 roku pisze, że rozmaitość dań, zup i sosów w niemieckich gospodach jest tak duża, a dania przygotowane z takim wyrafinowaniem, że kuchnia francuskiej szlachty z niemiecką w żaden sposób równać się nie może.

Fakt ten zmienił się dopiero w XVII i XVIII wieku, kiedy to Francja za panowania Ludwika XIV (1638–1715) stała się krajem o ogromnej kulturze kulinarnej. Wytworne francuskie bankiety stały się modne i w innych krajach europejskich. Na przykład w roku 1717 w Regensburgu podano na obiedzie dla stu osób 148 różnych dań – i to jednocześnie, według modnej ówcześnie *service á la française*. Dopiero w XIX wieku serwis francuski zastąpił serwis rosyjski, czyli dania podawane jedno po drugim. Zmniejszyła się ich liczba, ustalono też ich kolejność, a wszystko to według dewizy „mniej to więcej".

Piotr Mordel

Pierwszym, który zasadził ziemniaki na terenie Niemiec, był wrocławianin, lekarz Laurentius Scholz von Rosenau, właściciel wspaniałego, owianego legendarnymi opowieściami ogrodu Hortus Medici, w którym udało mu sie zgromadzić setki egzotycznych roślin. Ziemniaki, przywiezione z Ameryki przez Francisa Drake'a, rosły w ogrodzie Scholza już w 1597 roku.

Właśnie wówczas zaczęto używać porcelany i sztućców, do tego czasu jedzono na drewnianych deseczkach. Widelce weszły w użycie w XVII wieku, lecz tylko w domach szlacheckich. Mieszczaństwo przejęło zwyczaje szlachty w XVIII wieku. Pod strzechami natomiast długo jeszcze jedzono ze wspólnej misy łyżką.

Do XV wieku kuchnia niemiecka była pod wpływem obszaru śródziemnomorskiego, aby później zainspirować się Nowym Światem, a od XVII wieku zaczęto interesować się zachodnimi sąsiadami. Szlachta brała sobie za wzorzec kuchnię francuską, mieszczaństwo zaś orientowało się według zwyczajów panujących przy stołach Wielkiej Brytanii.

Epoka ziemniaka i zupy instant

No i nadeszła epoka ziemniaka. Wielkie zasługi we wprowadzeniu tej południowoamerykańskiej, wygodnej w uprawie rośliny miał oczywiście Fryderyk Wielki (1712–1786), ratując piaszczystą Brandenburgię przed klęską głodu. Fryderyk kazał żołnierzom pilnować pól z ziemniakami, aby w ten sposób przekonać uprzedzoną do nowalijki ludność wiejską... A jak wiadomo, owoc zakazany smakuje najlepiej, więc pruski lud zaczął spożywać bulwy ziemniaka.

Jednak pierwszym, który zasadził ziemniaki na terenie Niemiec, był wrocławianin, lekarz Laurentius Scholz von Rosenau, właściciel wspaniałego, owianego legendarnymi opowieściami ogrodu Hortus Medici, w którym udało mu sie zgromadzić setki egzotycznych roślin. Ziemniaki, przywiezione z Ameryki przez Francisa Drake'a, rosły w ogrodzie Scholza już w 1597 roku.

Poza tym do Europy dotarły jeszcze inne nowości. W XVII wieku coraz bardziej delektowano się słodkim i zaczęto pić do śniadania słodzoną kawę, po południu smakując marcepan lub pralinki. W 1673 roku w Bremie otwarto pierwszą publiczną kawiarnię, w 1677 w Hamburgu powstała kolejna, zaś w Lipsku w 1720 roku otwarła swoje podwoje kawiarnia Pod Arabskim Kawowcem.

Ziemniak, coraz większe uprzemysłowienie rolnictwa, nawozy sztuczne pomogły w przezwyciężeniu głodu, a od początku XIX wieku pojawiły się puszki, ułatwiając transport oraz przechowywanie żywności. Poza tym rozpowszechniły się nowe wynalazki: mleko w proszku (1855), tak zwana kiełbasa z grochu, czyli pierwsza zupa instant (1867), a cukier z buraków cukrowych

stał się produktem dla mas. W 1869 pojawiła się margaryna, niedroga alternatywa dla masła, wynaleziona po ogłoszeniu konkursu przez Napoleona III, oraz nieodzowna do dziś kostka maggi, dzięki której niemiecka *Hausfrau* z łatwością mogła przygotować zupę. W 1891 roku August Oetker zaczął sprzedawać proszek do pieczenia. Wszystkie te nowości miały wpływ na rozwój zwyczajów kulinarnych mieszczaństwa w rosnących miastach, powstawało coraz więcej restauracji, sklepów kolonialnych, zaczęto publikować książki kucharskie.

Najsłynniejszą z nich była książka Henrietty Davidis „Praktisches Kochbuch – zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte der gewöhnlichen und feineren Küche". Do końca życia autorki (1876) osiągnęła 21 wydań. Davidis była guwernantką, gospodynią, a jej książka miała za zadanie przygotować młode mieszczki do skomplikowanego, odpowiedzialnego i ważnego zawodu gospodyni domowej. Jej zdaniem, większość młodych panien wychodzących za mąż nie miała pojęcia o gospodarstwie i prawidłowym żywieniu. A jak jest dzisiaj? Czy lepiej? Nie jestem pewna, być może przydałaby się nam nowa Davidis. Jej dzieło i życie zostały przedstawione w Niemieckim Muzeum Książki Kucharskiej w Dortmundzie.

Zapraszam na wycieczkę po niemieckiej kuchni regionalnej i obiecuję, że nie zabraknie tutaj niespodzianek dla smakoszy.

Berlin i Brandenburgia

Rozpoczynam od stolicy i zarazem miejsca mojego zamieszkania. Berlin i Brandenburgia wyśmiewane były od zawsze jako miejsca, w których nie ma niczego oprócz piachu. I rzeczywiście, ciężko było uprawiać ten słynny brandenburski piach, do chwili, kiedy Fryderyk Wielki odkrył ziemniaki jako znakomite źródło kalorii dla swoich żołnierzy. Ziemniak stał się fundamentem kuchni pruskiej, czy to jako placek ziemniaczany, ziemniak w mundurku, purée, czy w postaci zupy. Ziemniaki były stworzone do brandenburskich piasków, tak samo jak cebula oraz szparagi – ale o nich później. Lecz Brandenburgia bogata jest jeszcze w rzeki, jeziora oraz kanały pełne pstrągów, sandaczy i raków. Słynnym daniem berlińskim jest węgorz w zielonym sosie z koperku i ogórków czy też tłusty karp. Raki po berlińsku to rodzaj eintopfu z pomidorami, koperkiem, jajkiem i śmietaną. Wspaniałe są również gotowane ogórki ogrodowe z koperkiem, jako dodatkiem do ryby – ja przynajmniej nie znałam w Polsce gotowanych ogórków i mogę je Państwu gorąco polecić, to rarytas.

Szczególnym miejscem, jeśli chodzi o kulinarne zwyczaje, jest Szprewald (Spreewald, Błota), zamieszkały przez Serbów oraz potomków tkaczy z Flandrii. Przywieźli oni małe, zakrzywione ogórki, nie mając pojęcia, jaką kulinarną rewolucję spowodują swoim prezentem. Kiedyś używano sproszkowanych ogórków do odstraszania myszy, dopiero po przybyciu Flandrów zaczęto je zaprawiać i kisić. Dziś marynowane ogórki z tego regionu są hitem eksportowym, docierają nawet do Stanów Zjednoczonych, a zbiera się je z pól tak zwanymi „ogórkowymi samolotami", czyli małymi traktorami z ramionami przypominającymi skrzydła. Robotnicy leżą na nich z rozłożonymi rękoma, zbierając ogórki z lewej i prawej strony. Które są lepsze – polskie czy szprewaldzkie, trudno powiedzieć. Niuanse w dodatkach i przyprawach pociągają za sobą spore różnice smakowe.

Co do Berlina, nigdy w tym mieście nie mogła rozwinąć się kuchnia typowa dla miasta, do Berlina przybywało zbyt wielu emigrantów ze Śląska, Francji, Polski, Turcji, a ostatnio byłego ZSRR. I dlatego dzisiejsza kuchnia berlińska to międzynarodowa, kolorowa mieszanka z kilkoma lokalami haute cuisine, których nie może zabraknąć w stolicy, odwiedzanej przez elity całego świata.

Dania typowo berlińskie to dania proste, domowe, takie jak omlet Hoppelpoppel, czyli plasterki ziemniaka, resztki sznycla, szpek, czyli wędzonka, pomieszane z jajami i przyprawione majerankiem oraz kminkiem. Wrzucamy to wszystko na patelnię, potem na talerz i podajemy z sosem z pieczeni i sałatą.

Nie można pominąć specjału, który jest dla Berlina charakterystyczny i podobno tutaj został wynaleziony, czyli o kiełbasce z curry – currywurst. Herta Heuwer w małej budce na Stuttgarter Platz w roku 1949, eksperymentując z nudów z przyprawami, posypała kiełbaskę z grilla curry. Nie mogła wiedzieć, że 50 lat później powstanie Niemieckie Muzeum Currywurst (100 metrów od Checkpoint Charlie), a w budce Krasselta na Roseneck currywurst podawana będzie z... szampanem. Mieszkam obok drugiej filii Krasselta, gdzie rzeczywiście kiełbaska z curry smakuje znakomicie, a podaje się ją z Worcestersauce, papryką, podgrzanym ketchupem własnego wyrobu, oraz, dla smakoszy, z cebulką i chili.

W Berlinie ponadto można znaleźć takie regionalne dania, jak zupa z brukselki ze Spandau, Teltower Rübchen zwane też Gatower Kugeln, mieszanka rzodkwi z rzepą – smaczne i zdrowe. Klasykiem w berlińskich restauracjach są klopsy z Królewca, być może danie z Prus Wschodnich – jedno z moich ulubionych.

Opowiem jeszcze o dziwnej tradycji bożonarodzeniowej. Otóż w Wigilię jada się w berlińskich domach sałatkę kartoflaną z kiełbaskami, bardzo proste danie. Okazuje się, że tradycja ta wywodzi się z czasów blokady Berlina (1948/49), kiedy niełatwo było zdobyć coś wykwintnego do jedzenia.

Golonka nadal cieszy się dużą popularnością, chociaż trzeba wiedzieć, gdzie można zjeść dobrą, podaną z purée z grochu i z kapustą.

W ostatnich latach, po zjednoczeniu Niemiec, przeprowadzce rządu do Berlina oraz wzrastającym ruchu turystycznym, stolica przemieniła się w miasto smakoszy. Restauracje takie jak Vau na Gendarmenmarkt, Margaux czy Hotel Kempinski przy Kudammie przyciągają prominentnych gości, gwiazdy kina i sceny muzycznej, polityków i biznesmenów.

Dla przeciętnego berlińczyka, w mieście, w którym bezrobocie sięga 24 procent, nadal aktualne jest przysłowie: „proszę o coś dobrego, ale z dokładką".

Od maja wiele konwersacji w Berlinie rozpoczyna się pytaniem: jadła pani już szparagi? A na ulicach królują budki ze szparagami z Beelitz, szparagowego królestwa pod Berlinem. Pochodzące z regionu Morza Śródziemnego szparagi zostały przywiezione na północ Europy przez Rzymian. Warzywa te mają korzenie dochodzące do sześciu metrów długości i znakomicie potrafią organizować sobie wodę, nawet podczas suszy.

Sezon szparagowy kończy się z czerwienią czereśni (*Kirschen rot, Spargel tot*). Statystycznie każdy Brandenburczyk zjada kilogram szparagów rocznie, ale ja na pewno co najmniej dwa razy więcej. Zauważyłam, że w Polsce gotuje się szparagi bardzo krótko, w Niemczech jada się je gotowane przez 20 minut, co polecam. Z wody po szparagach przyrządza się zupę ze śmietaną i jajkiem z dodatkiem resztek połamanych szparagów.

Meklemburgia-Pomorze Przednie

Na północ od Brandenburgii rozciąga się Meklemburgia-Pomorze Przednie, kraina morza, jezior, lasów, pełna kulinarnych niespodzianek, mimo zniszczeń, które w kuchni wprowadziła gospodarka NRD. Króluje tam ziemniak, zwany przez Meklemburczyków truflem. Ostatnio do łask doszła zapomniana brukiew, regionalny specjał, a zupa kremowa z tej prostej

jarzyny, z kluseczkami z sandacza i kaszanką to rarytas, któremu warto poświęcić chwilę w restauracji nad Bałtykiem. Ponadto kuchnia tego regionu była pod wpływem skandynawskim, stąd tendencja do serwowania słodko-kwaśnych potraw. Oczywiście śledzie, ale też jarmuż z rodzynkami, ulubiony we wszystkich północnych landach Niemiec, pieczeń cielęca w miodzie, jabłka w gęsim smalcu oraz gęś pieczona ze śliwkami. Wyspa Rugia należała przez 200 lat do Szwedów, zanim po wojnach napoleońskich trafiła w ręce Prus. W tym regionie jada się ryby i jeszcze raz ryby, ale także dzikie ptactwo. Przede wszystkim jednak węgorze, zwane w czasach NRD rybą trzykolorową: łowiony w kolorze zieleni, na brązowo wędzony i sprzedawany na czarno. Wędzona ryba, kaczy filet czy nawet śledź również należą do specjałów tego regionu.

Hamburg i Szlezwik-Holsztyn

Śladem śledzi przesuwamy się dalej na zachód, do Hamburga i Szlezwika-Holsztynu. Może lepiej: śladami węgorza, gdyż ryba ta, obficie występująca w wodach Niemiec, należy do tradycyjnej kuchni berlińskiej. W Szlezwiku-Holsztynie przyrządza się węgorza w galarecie, ale wtedy potrzebne są chude i długie okazy, a galaretka – z marchewką i jajami bna twardo – jest pikantnie przyprawiona. Od maja Niemcy szaleją nie tylko za szparagami, ale również za płaską i delikatną w smaku gładzicą, czyli Scholle. Pieczona gładzica – ryba z rodzaju flądrowatych – serwowana jest tradycyjnie ze wspaniałym w smaku purée z ziemniaków, gotowanych najpierw w solonej wodzie, a potem przeciśniętych przez sito z dodatkiem przyrumienionego, ciepłego masła, mąki pszennej i żółtek. Przyprawia się te kaloryczne ziemniaczki gałką muszkatołową, pieprzem i solą oraz zapieka z rybą owiniętą plasterkiem boczku. Smakołyk!

Szlezwik-Holsztyn kojarzy się ze spiżarnią pełną szynki, kutrem pełnym krewetek i ryb, kantorem pełnym przypraw z całego świata, morzem mleka, górami masła oraz marcepanem. W landzie nad Morzem Północnym i Bałtykiem znajdujemy dwie kuchnie – wiejską, prostą, ciężką oraz mieszczańską kuchnię Lubeki, Bremy i Hamburga, czerpiącą inspirację z Wielkiej Brytanii oraz przyswajającą pomysły z całego świata – kupcy i marynarze przywozili do miast portowych nowości i wprowadzali je na niemieckie patelnie. Charakterystyczne dla północy jest łączenie słodkiego i słonego smaku. Na przykład eintopf z gruszek, fasoli i wędzonki lub kaczka po lubecku z rodzynkami, jabłkami, cynamonem i rumem. Nie tylko w Bawarii, ale również tam chętnie przyrządza się kluski (Klüten), często dodawane do zup. Swoistą kluchą wielkości piłki tenisowej jest „duży Hans", gotowany długo w wodzie z dodatkiem słoniny w woreczku z lnu.

Reprezentatywnym daniem, często spożywanym w Boże Narodzenie, jest jarmuż, zbierany z pola dopiero po pierwszych przymrozkach. Zawiera witaminę C, był więc znakomitym daniem dla marynarzy na statkach. Ta kapusta liściasta potrzebuje sporo tłuszczu, aby rozwinąć swój smak; gotuje się ją z dodatkiem wędzonej wieprzowiny oraz spożywa z kiełbasą o nazwie Pinkel – z dodatkiem kaszy. Największy teren uprawny jarmużu w Europie rozciąga się na zachodzie Holsztynu. Płaski ląd z wilgotno-słonym klimatem Morza Północnego znakomicie nadaje się do uprawy tej kapusty. Zachodnie wiatry są naturalną ochroną przed szkodnikami.

Płaskie, ogromne łąki Szlezwika-Holsztynu stworzone są wręcz do hodowli owiec, więc baranina należy do specjałów tamtejszej kuchni.

Przejdźmy do słodyczy, z których słynie Lubeka. Marcepan, marcepanowe chlebki i ziemniaczki to smakołyki rodem z Wenecji, gdzie podobno w roku 1409, podczas klęski urodzaju i braku pszenicy wynaleziono cukrzoną mieszankę mielonych migdałów, zwaną chlebem św. Marka. Co do marcepanów lubeckich, to do ich sławy przyczynił się cukiernik Johannes Georg Niederegger. W 1822 roku rozpoczął produkcję marcepana, który do początków XIX wieku przygotowywany był w aptekach z powodu drogich jeszcze składników: migdałów, wody różanej, cukru i olejków eterycznych. Oczywiście, produkt ten był luksusem przeznaczonym dla najzamożniejszych.

Inną specjalnością Lubeki było wino Rotspon, z reguły Bordeaux, składowane w piwnicach miasta i tam później rozlewane. Uważano, że wino najlepiej dojrzewa podczas długich podróży statkiem i z tego powodu wino rozlewane w Lubece cieszyło się wielkim poważaniem w rodzimej Francji. Miasto Hanzy opanowało handel winem na długie stulecia na całym obszarze wschodu, poprzez Rostock, Gdańsk aż do St. Petersburga.

Brema natomiast postawiła na wino niemieckie i konkurowała z Lubeką o miano stolicy win północy. Piwnica ratusza w Bremie uchodzi za największy zbiór win niemieckich. 650 rodzajów win, kosztowne wina beczkowe z 1653 roku oraz najstarsze, nadające się do picia niemieckie wino – Rüdesheimer Apostelwein z 1727 roku – stanowią o jakości tego niezwykłego zbioru.

I w Bremie, i w Hamburgu spichlerze zawierały ogromne ilości zamorskich specjałów, takich jak kawa, herbata, czekolada i cukier. Oczywistym faktem jest rozwój niemieckiej kultury ciasta i kawy czy herbaty właśnie na północy, ale także w Saksonii (o czym później) rozwinęła się tradycja *dolce vita* – słodkiego życia. Jeszcze dziś co druga filiżanka kawy wypijana w Niemczech dociera do kraju przez Bremę. Jednym z ulubionych zimowych rarytasów Szlezwika jest „faryzeusz", czyli kawa z rumem i bitą śmietaną, niebezpieczna w skutkach, a w smaku wyborna. Rum produkowano we Flensburgu; Hans Hinrich Pott rozpoczął destylację tego trunku w 1848 roku według południowoamerykańskich receptur. Do dziś rum Potta stoi na półkach niemieckich supermarketów.

Nadrenia Północna-Westfalia (NRW)

NRW to land znany wielu Polakom ze względu na emigrację zarobkową do kopalń Zagłębia Ruhry. Kojarzy się na pierwszy rzut oka z kuchnią prostą, biedną, ale i tutaj czekają nas kulinarne niespodzianki godne wyrafinowanego podniebienia. A więc jak smakuje NRW? Na pewno nie jak szampan i kawior, na to region jest zbyt wiejski i zadowolony z tego, co rośnie na rodzimym polu. Kuchnię Nadrenii Północnej i Westfalii można określić jako lokalną, nieskomplikowaną i dość purystyczną, ale smaczną.

NRW jest najgęściej zaludnionym landem Niemiec, granice zawdzięcza aliantom, którzy po II wojnie światowej dość dowolnie wyznaczyli ich przebieg na mapie. Weseli, rozbawieni kolończycy egzystują obok protestanckich Westfalczyków. Innym kontrastem są gęste, zielone lasy Sauerlandu i jasne wzgórza Nadrenii pokryte winoroślą, wielkie miasta i pastwiska z setkami wołów i krów. Już Heinrich Heine chwalił Westfalczyków w poemacie satyrycznym „Niemcy – Baśń zimowa": „Zawsze ja ten westfalski lud / Kochałem – tak dobry szczery, / Tak wierny, dzielny, prosty tak, / Bez krzty chełpliwej maniery" (przeł. Henryk Monat).

To samo można powiedzieć o kuchni regionalnej: przez setki lat zachowały sie dania o tak egzotycznie brzmiących nazwach, jak Möppkenbrot, Panhas czy Wurstebrei. Westfalia to ojczyzna kiełbas i szynek, najbardziej znaną jest szynka z kością. Królowie z całej Europy zamawiali ją na swoje dwory, cenili jej wyborny smak. Najlepsza jest ze świeżym pumperniklem, i ta kombinacja kulinarna zbliża się do tego, co można określić jako westfalskie niebo

w gębie. O ukochaniu tego prostego dania świadczą witraże w kościele w Soest (z XVI wieku), ukazujące Jezusa podczas Ostatniej Wieczerzy, podającego apostołom piwo i pumpernikiel z szynką. Pumpernikiel używany jest do zagęszczania sosów i zup, czy przygotowywania deserów, na przykład „żebraka" (Bettelman): jabłka, pumpernikiel, rodzynki, orzechy, cukier i cynamon. Möppkenbrot to kombinacja z wieprzowej krwi, mąki, słoniny, soli, pieprzu i rodzynek. W ogóle mięso jest istotne w kuchni NRW, i z tradycyjnego „garnka mięsa", w którym kiedyś gotowano uszy, łapy, ogon i ryj świński, powstał Pfefferpotthast z wołowiny i cebuli, przyprawiany goździkami, liściem laurowym i kaparami. Danie to znalazło swoje miejsce w eleganckich restauracjach i należy do standardu wysokojakościowej kuchni NRW. Oczywiście, i tutaj ceni się „jabłka z ziemi" (Erdäpfel), czyli ziemniaki. Charakterystycznym daniem jest „niebo i ziemia", kombinacja ziemniaków, jabłek i kaszanki.

Westfalia to kraina przemysłu mięsnego, zresztą Niemcy uwielbiają – podobnie jak Polacy – kiełbasy; jest ich w sumie 1500 gatunków, a każdy mieszkaniec Niemiec zjada ich 35 kilogramów rocznie. Istnieją trzy rodzaje kiełbas: surowa – z surowego mięsa, słoniny i przypraw, a konserwuje się ją poprzez suszenie i wędzenie, albo konsumuje po usmażeniu (Rostbratwurst). W innych, kiełbasach białych, dodaje się do nadzienia przed gotowaniem lód, wywołujący jasny kolor wyrobu. Z kolei kiełbasa gotowana robiona jest z ugotowanego mięsa lub wątroby i doprawiana żelatyną i krwią.

W sumie wiele manufaktur ma swoje tajemne recepty, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Powiada się, że „nadzienie pasztetowej jest jeszcze niezbadanym terenem".

Mówiąc o Nadrenii nie można pominąć największego skarbu tego regionu – wina. Riesling uważany jest za najlepsze wino białe na świecie, ja mogę tej opinii tylko przyklasnąć. Już za cztery euro można w każdym supermarkecie kupić butelkę tej ambrozji. Choć i piwo leje się w NRW strumieniami, atrakcją jest przede wszystkim słynne jasne piwo Kölsch w Kolonii, pite z prostych szklanek. W Westfalii pija się raczej Pilznera toczonego przez siedem minut, ale tyle czasu żaden mieszkaniec Nadrenii nie posiada, wiec Kölsch nalewa się po prostu szybko do szklanki, nie czekając na puchatą pierzynę z piany.

W Kolonii czuje się wpływ Francji i Holandii, dlatego podaje się muszle po reńsku, gotowane w rieslingu, serwowane z pumperniklem. Oprócz muszli sprowadzanych z Holandii i Belgii w NRW ryba jest raczej rzadkością, inaczej niż w Brandenburgii.

Do ulubionych specjałów w Sauerlandzie należy Sauerbraten, czyli kwaśna pieczeń: sztukę mięsa wołowego marynuje się w zalewie z winnym octem i przyprawami (liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec), a następnie piecze w piekarniku.

Dolna Saksonia

W Dolnej Saksonii kuchnia miała przede wszystkim jeden cel: szybko nakarmić. Rybaka, marynarza i rolnika. Każdego na swój sposób, bezpretensjonalnie i niedrogo. Możemy więc przyjąć, że w Dolnej Saksonii nie czekają nas szczególne niespodzianki. Ale kto wie?

Hanower na przykład jest ojczyzną jednego z najsłynniejszych sosów świata. Jego nazwa pochodzi od nazwiska Wilhelma Augusta Hanowerskiego, księcia Cumberland (syna króla Anglii, Jerzego II). Książę jadał ten słodkawy sos do dziczyzny, zimnych mięs i pasztetów. Sos Cumberland składa się z gotowanych w czerwonym winie skórek z cytryny i pomarańczy, galaretki porzeczkowej, borówek, odrobiny chrzanu, proszku musztardowego i octu z czerwonego wina. Dziś jednak sięga się często do gotowych produktów.

W Hanowerze wpływy angielskie były znaczne, a datują się od zawarcia małżeństwa potomka rodu Welfów z siostrzenicą angielskiego króla. Ich syn jako Jerzy I został koronowany w Londynie na władcę Zjednoczonego Królestwa Brytyjskiego. To właśnie od Anglików hanowerscy Welfowie przejęli sympatię do zupy z żółwia, którą później gotowano już bez żółwiego mięsa. Zamianę egzotycznego gada na ssaka zawdzięczamy z jednej strony Napoleonowi, z drugiej anonimowemu rolnikowi z Dolnej Saksonii. Kiedy Bonaparte w ramach blokady kontynentalnej Wielkiej Brytanii zabronił importu mięsa z wyspy, w tym także mięsa żółwi, ów rolnik zapytał kucharkę, czy można je zastąpić innym, podobnym w konsystencji mięsem. Sprytna kucharka wzięła głowę cielaka, przyprawy i maderę i już miała zastępczą zupę z żółwia, która nazywa się Mockturtlesoup. Niemcy zawdzięczają Welfom jeszcze jedno słynne danie – Welfenspeise. Ponieważ kolory księstwa to biały i żółty, wymyślono deser, którego kolory są adekwatne do barw herbowych: na białą kaszkę mannę z ubitym białkiem nałożono piankę z wina w żółtym kolorze.

I znów spotykamy w Hanowerze królową kapusty, mianowicie jarmuż z kiełbaską, zwaną tam Brägenwurst (móżdżek, świńska skórka, mięso, cebula i przyprawy). W Osnabrück jarmuż nazywa się „palmą osnabrucką". Jeszcze dziś organizuje się tam konkursy, kto zje najwięcej tej jarzyny. Oczywiście, aby strawić takie ilości zieleniny, potrzeba sporo promili, więc konkursy są często pretekstem do alkoholowych ekscesów.

Nadrenia-Palatynat

Powracamy nad Ren. Nadrenia-Palatynat to kolejny etap naszej kulinarnej podróży po Niemczech. Po drodze odwiedzimy Sauerland oraz południową Hesję.

Potrawy regionalne to również spotkanie z krajobrazem i klimatem danego regionu, bowiem poprzez geologiczne i klimatyczne warunki możliwa staje się uprawa takich, a nie innych roślin. W Niemczech używa się określenia „równik białej kiełbasy", co oznacza linię pomiędzy kuchnią południa i północy.

Czy tam, czy tu jada się lepiej lub gorzej, to kwestia gustu. Istnieje jednak granica kulinarna – linia Renu, który w pewnym momencie, zamiast dalej płynąć z południa na północ, zakręca, i mijając Wiesbaden płynie 50 kilometrów ze wschodu na zachód, wyznaczając granicę regionów winnych. Prawa strona Renu stanowi najbardziej wysunięte na północ tereny uprawy winorośli.

Pagórki nadreńskie chronią przed ostrymi wiatrami z północy, a nagrzana słońcem ziemia na skierowanych na południe stokach oddaje ciepło winoroślom. Ciepłe, słoneczne dni i chłodne noce są wspaniałe dla rieslinga: winogrona dojrzewają powoli, kondensując w sobie aromat i smak. Do wina podaje się dobre, wyszukane potrawy. Tradycyjna kuchnia na wsiach i u właścicieli winnic była nad Renem zawsze prosta, lecz smaczna. Dziś w Rheingau renesans przeżywają potrawy lokalne i sezonowe. Na północ od Renu serwuje sie coś w rodzaju pizzy – cienkie, rozwałkowane ciasto, a nim cebula i słonina (Flammkuchen). Pasuje do wina.

W Palatynacie, na południu od Renu napotykamy z jednej strony warianty dań znanych już z innych regionów Niemiec, na przykład strudel z kaszanki i wątrobianki, pieczone prosiaki i policzki wołowe, ale daniem narodowym Palatynatu – i ulubionym daniem byłego kanclerza Helmutha Kohla – jest słynny nadziewany żołądek wieprzowy (Saumagen). Podobno historia tej potrawy bierze swoje początki w kuchni dworskiej Elżbiety Charlotty z Palatynatu, zwanej Liselottą (ur. 1652 w Heidelbergu), szwagierki Ludwika XIV, żony księcia orleańskiego Filipa I, która odkryła ten przepis w Normandii i w trochę zmienionej wersji przywiozła do Palatynatu. Francja z kolei zawdzięcza Liselotte pasztetową.

Zaprzyjaźniona z królem Ludwikiem XIV bardziej niż ze swoim mężem, rozpieszczała go różnymi niemieckimi kiełbaskami i potrawami ze śledzi.

Żołądek młodego prosiaka jest nadziewany mięsem z białej kiełbasy, ziemniakami, wieprzowiną, z dodatkiem przypraw, jak kolendra, bazylia, ziele angielskie, pieprz, majeranek. Saumagen musi się długo warzyć w gorącej wodzie, ale nie wolno go gotować, bo pęknie. Podawany po pokrojeniu w grube plastry nie przypomina żołądka. Jesienią dodaje się zamiast ziemniaków lub obok ziemniaków kasztany. Rokrocznie w Landau odbywa się konkurs na najlepszy nadziewany żołądek wieprzowy, w którym pojawiają się na stołach egzotyczne kombinacje, na przykład z rybą czy dziczyzną. Saumagen serwujemy z kapustą kiszoną i Rieslingiem.

Palatynat to kraina wspaniałych win, oprócz Rieslinga mamy tu Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Chardonnay.

Badenia-Wirtembergia

Kuchnia Badenii-Wirtembergii, inspirowana kuchnią francuską z pobliskiej Alzacji, należy do najlepszych w Niemczech. To tutaj spotkamy genialnych kucharzy propagujących z jednej strony produkty regionalne, z drugiej kreujących nowe, lekkie potrawy haute cuisine, i jeśli ktoś z państwa chciałby wybrać się w kulinarną podróż do Niemiec, polecam zakończyć ją właśnie w Badenii-Wirtembergii.

Słynne są tam Maultaschen – niemieckie pierogi w zupie. Legenda powiada, że mnisi z klasztoru Maulbronn chcieli podczas postu ukryć w cieście mięso przed Panem Bogiem i tak powstały Maultaschen. Niezależnie od tego, czy Maultaschen to odmiana włoskich ravioli (robi się je często ze szpinakiem), czy nie, była to potrawa biednych, którzy w ten sposób wykorzystywali resztki jedzenia.

Spätzle, czyli szpecle to danie, którego nie można pominąć mówiąc o południowozachodnich Niemczech. Nazwa pochodząca od słowa Spatz – wróbelek – ukształtowała się już w XVIII wieku. Podobne danie znane jest również na Węgrzech i Słowacji (haluszki). Szpecle to rodzaj makaronu jajecznego, przy czym do ciasta dorzuca się dodatkowe żółtka i śmietanę (jest to bardzo pożywne danie). Istnieje też wersja oszczędna – na jedną osobę 100 g mąki, sól, 1 jajko. Podczas kiedy ciasto dochodzi, należy trzy rodzaje sera – górski, ementaler i edamski (wystarczy edamski, jeśli nie ma w domu innego) – zetrzeć na tarce, a białą cebulę z solą, pieprzem i dodatkiem masła przypiec na oleju. Ciasto trze się za pomocą specjalnej tarki do gorącej wody. Po ugotowaniu kluseczek miesza się je z serem i cebulą, ser powinien się rozpuścić puszczając nitki, do tego świeża sałata i gotowe jest danie, które mimo swojej prostoty nosi znamiona genialności. Można je podawać również z soczewicą. I przyrządzać ze szpinakiem, oczywiście świeżym.

Aby trochę popastwić się nad Państwa apetytem wspomnę jeszcze o specjalnym sosie z Palatynatu, sosie z winogron, gdyż do gotowania używa się nie tylko wina, ale również winogron. Jest stosowany do dziczyzny, do bażanta. Winogrona dusi sie w maśle, karamelizuje z cukrem, podlewa koniakiem, dodaje trochę zagęszczonego rosołu z kury i przyprawia gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Po zagotowaniu przeciera się sos przez sito i dodaje do pieczonego bażanta z kapustą kiszoną. Proszę mi wierzyć, że smakuje rewelacyjnie!

Weinberg in der Pfalz / *winnica w Palatynacie*

Fot. Archiv

Kraj Saary

Kuchnia Kraju Saary inspirowana jest Francją, odnajdujemy w niej symbiozę francuskiej fantazji i niemieckiej solidności. Wspaniałym, typowym daniem regionalnym jest sałatka z liści mlecza i dressingiem ziemniaczanym, a charakterystyczną kiełbaską tego regionu jest „lionska", serwowana z kostkami ziemniaków pieczonych na głębokim tłuszczu.

Bawaria

Jesteśmy w Bawarii, krainie pieczonych wieprzów, piwa i klusek. W Bawarii nie tylko dialekt jest tak silny, że przybysz z Berlina czy północy Niemiec nie jest w stanie zrozumieć, o czym rozmawiają tubylcy na ulicy, ale również nazwy tradycyjnych potraw zadziwiają obcych, bo czy można jeść kiełbasę z mózgu, w której nie ma żadnego móżdżku albo ser wątrobiany (Leberkäs), który nie jest ani serem, ani wątrobianką? Tradycyjne białe kiełbasy należy spożywać w Monachium przed południem, ze słodką musztardą i precelkiem, na dodatek bez użycia noża i widelca, tylko wciągając kiełbaskę ustami. Prawdopodobnie tradycja spożywania przed południem białej kiełbasy – od chwili jej wyprodukowania przez masarza Mosera Seppa w 1857 roku – polegała na zachowaniu świeżości delikatnego wyrobu, który po południu mógłby już zaszkodzić żołądkowi.

Piwo, jak wiadomo, warzone w klasztorach, to domena Bawarii i jej święty trunek. Sok z jęczmienia to sprawa kościelna i kościelny majątek. Przede wszystkim benedyktyni zajmowali się piwowarstwem i robią to od bez mała tysiąca lat. Najsłynniejszym klasztorem piwnym jest Andechs, najbardziej idyllicznym klasztor Reutberg w Sachsenkam. W klasztorze Mallersdorf piwo warzą siostry, nie mnisi. Najwięcej browarów posiada Bamberg, a muzeum piwowarstwa znajduje sie w Kulmbach. Sercem kultywacji chmielu jest teren pomiędzy Monachium i Frankonią – Hallertau. Chmiel, jęczmień i woda to trzy podstawowe elementy piwa, jak nakazuje prawo o czystości piwa z 1516 roku.

Niemcy i Polacy uwielbiają ogródki piwne. A powstały one w XVI wieku, z potrzeby chłodzenia beczek z piwem. Latem, aby obszerne piwnice nie były narażone na promienie słoneczne, sadzono ponad nimi drzewa kasztanowe, mające największe liście i dające przez to najwięcej cienia. Przy-

klasztorne pijalnie piwa wzbudzały złość właścicieli gospód, gdyż piwo w klasztorze było tańsze i przyciągało klientów. Król Ludwik I wpadł zatem na salomonowe rozwiązanie i zabronił w ogródkach serwowania potraw. Lokale te zrobiły się jednak jeszcze bardziej przytulne, gdyż ludności wolno było przynosić kosze piknikowe pełne jedzenia. Ogródki piwne stały się odtąd ulubionym, niezobowiązującym miejscem spotkań z przyjaciółmi. Piwo, jako „chleb w płynie", było również dozwolone podczas postu. Ale nie da się samym piwem oszukać żołądka, więc później podawano do niego chleb. Do niego zaś rzodkiewki lub

Fot. Archiv

Biergarten in Bayern / *ogródek piwny w Bawarii*

Obatzter, czyli rozgnieciony widelcem camembert z dodatkiem twarożku, papryki, kminku, szczypiorku. Camembert miesza się z twarogiem i masłem, przeciskając masę dodatkowo przez sito, aby uzyskać kremową konsystencję. Papryka nadaje mu pomarańczowy kolor.

Bawarczycy – ogólnie mówiąc – nie są fanami surówek, uwielbiają kiełbasy i mięso oraz kluski, a najbardziej ulubioną sałatką jest ziemniaczana w wersji z wędzonką oraz sałatka z kiełbasy. Kawałek chleba z Obatzter był kiedyś spożywany jako drugie śniadanie, rano jedzono zupy mleczne. Ponadto mieszkańcy Bawarii chętnie gotują podroby, słynne są monachijskie kwaśne płucka, flaczki, gotowany język cielęcy, móżdżek. Potrawkę z nerek podaje się często w bistrach obok Leberkäs i białej kiełbasy. Jednak przede wszystkim kochają potrawy z prosiaka, a pieczone prosię w sosie piwnym to nie lada przysmak, podawany oczywiście z kluskami.

Kluski i Bawaria to osobny temat: tak zwany Serviettenknödel to ciasto z mąki, ziemniaków i jaj, zakręcone w serwetkę z lnu i wyciskane przez sprytne gospodynie... w pralce. To bawarski wariant kuchni molekularnej. Innym rodzajem klusek są okrągłe kluski z kawałkami chleba w środku. W Bawarii popularne są też kluski drożdżowe na parze (Dampfnudeln), a podaje się je przede wszystkim na słodko, z masłem i makiem, niekiedy ze śmietaną, a niekiedy z nadzieniem z owoców.

Bawaria to również kraina sera, a rolnicy bawarscy produkują jedną czwartą produkcji mleka w Niemczech.

Wynaleziono tam również pieczywo należące do ulubionych wypieków niemieckich dzieci, mianowicie precle. Legenda mówi, że Anton Nepomuk Pfannenbrenner z kawiarni królewskiego dostawcy Johanna Eilliesa pomylił wodę cukrową, którą smarowano precle przed pieczeniem, z ługiem sodowym, który trzymano w piekarni do czyszczenia blach. Wynik był tak rewelacyjny, że od tego czasu zawsze pieczono precle z ługiem. Jeśli chodzi o chleb, to najlepszą piekarnią jest Hofpfisterei, która przez ponad sto lat dostarczała pieczywo bawarskim królom.

I jeszcze wspomnijmy Norymbergę, z jej kiełbaskami z grilla, walczącymi o pierwszeństwo z kiełbaskami turyńskimi. Jedne są z tymiankiem, drugie z majerankiem, obie równie pyszne, podawane z musztardą, ketchupem i świeżą bułką.

Saksonia i Turyngia

Saksonia i Turyngia to rejony o zwyczajach kulinarnych podobnych do bawarskich.

Obie są też krainami kawy i ciasta. Kiedy Johann Sebastian Bach prowadził cotygodniowe koncerty Collegium Musicum w kawiarni Zimmermanna (lata 30. XVIII wieku), w Saksonii pito kawę już od dawna. Kawa importowana była wówczas przez Francję, co pociągało za sobą spore opłaty celne na rzecz Francji, gniewając króla Fryderyka II Wielkiego. W 1780 roku zabronił serwowania kawy w lokalach, propagując w jej miejsce niemieckie wino i piwo. Filiżanki do kawy, młynki i maszyny do jej palenia miały być zniszczone. Król ustanowił państwowy monopol kawowy, a przez miasta spacerowali kawowi szpiedzy, węsząc, czy gdzieś nie pali się nielegalnie kawy. Wówczas twórczy naród wymyślił tak zwaną Muckefuck, czyli kawę zbożową i kawę z łubinu. Królewska akcja spaliła na panewce, a poprzez Lipsk kawa znajdowała coraz to więcej wielbicieli i rozprzestrzeniała się z Saksonii na Prusy. Pito ją z porcelany miśnieńskiej, a ponieważ przy kawie wyjątkowo smakuje dobre ciasto, zaczęto specjalizować się w tortach, ciastach, herbatnikach. Jednym z najstarszych przepisów na ciasto jest przepis na lipskiego skowronka (Lerche), torcik z półkruchego ciasta wypełnionego marcepanem. Makowce drezdeńskie, Eierschecke, śliwki wypełnione marcepanem, pieczone w mące, cukrze i oleju, no i oczywiście klasyka – Stollen.

W Dreźnie piecze się słynne Stollen, drożdżowe ciasto z bakaliami serwowane przede wszystkim na Boże Narodzenie. Ponieważ Stollen jest podłużne i białe, przypomina dzieciątko Jezus zawinięte w len.

Ponadto, to właśnie w Dreźnie powstały słynne lody księcia Pücklera von Muskau. Jego włości znajdujące się właściwie na terytorium Łużyc, należały do 1815 roku do Saksonii, dlatego lody te uważane są do dziś za specjał saksoński. Przytaczam oryginalną receptę księcia: „Weźcie dobry humor: czekoladę, fizyczną błogość: cukier, ciekawość: galaretkę malinową, tęsknotę za podróżą: makaroniki, radość życia: lód, wierność: białą żelatynę, duchowe pokrewieństwo: cukier waniliowy i macie receptę na skomponowany przeze mnie deser!".

Tym kończymy naszą kulinarną wycieczkę. Życzę Państwu smacznego!

Dorota Danielewicz
literaturoznawca, publicystka, autorka audioprzewodników, mieszka w Berlinie. W wydawnictwie W.A.B. na wiosnę roku 2013 ukaże się jej książka „Berlin. Przewodnik po duszy miasta".

PAP

Birgit **Albrecht**

Der Blaue Engel und die Kunst des Rühreis

Marlene Dietrichs Kochkünste

Marlene Dietrich

„Was koche ich heute?“ Das ist die Gretchenfrage, die Frauenzeitschriften das Überleben sichert. Die täglich neue Herausforderung, die berufstätigen Müttern und Vätern mit in Essensfragen kapriziösem Nachwuchs schon mal den Schweiß auf die Stirn treibt. Ungleich schwieriger noch die Aufgabe für einen berühmten Filmstar, der den ganzen Tag Hollywoodträume produziert und auch nach Drehschluss unaufhörlich weiter an der eigenen Legende strickt. Zeit für hausfrauliche Tätigkeiten bleibt da nicht mehr – sollte man meinen. Marlene Dietrich nahm sie sich, trotz voller Terminkalender, zahlreicher Liebhaber, Ehemann und Kind. Sie nahm sich Zeit für ihre Lieblingsbeschäftigung neben Legendenstricken und Träumeweben – und kochte, kochte, kochte. Zu Hause, auf dem Set und in Hotelzimmern, am liebsten auf Gas, wenn es sein musste auch auf einer einfachen elektrischen Heizplatte. „Kochen ist eine der besten Beschäftigungstherapien, die ich kenne“, schreibt sie im „ABC meines Lebens“. Ihr Rezept für stressfreies Kochen: Einfache Kost „die lieben Kinder und Männer auch“.

Dass von dieser häuslichen Seite Marlenes heute kaum noch jemand weiß, ist vermutlich der selektiven Wahrnehmung von Legendendichtern geschuldet. Schönste Frau der Welt, unnahbare Femme fatale, Rebellin in Frack und Zylinder – das sind die Rollen, die sich – unendlich perpetuiert – ins Gedächtnis der Nachwelt eingebrannt haben. Die Vorstellung von der Dietrich in der Schürze am Herd grenzt da natürlich an ein Sakrileg. Dabei liebte sie Schürzen, vor allem die „großen bunten mit den breiten Bändern und viereckigen Taschen“. Deren Inhalt (Bonbons, eine Haarschleife, die an einem Stück Leukoplast klebt, Kindersöckchen und Zwiebackstücke) empfiehlt sie Dichtern als Inspirationsquelle. Marlene-Apologeten zur Beruhigung: Auch beschürzt blieb sie eine Göttin. Zwei Fotos aus ihrem Nachlass beweisen das.

Auf dem Zenit ihres Ruhms in Hollywood waren die Kochkünste der preußischen Diva bei Kollegen wie Liebhabern gleichermaßen geschätzt. In ihrem Haus in Beverly Hills traf sich ein illustrer Freundeskreis zum Schlemmen und wer nicht wenigstens einmal bei einem ihrer Krebsessen dabei war, musste sich ernsthafte Sorgen um seine Reputation machen. Eben noch eiskalt taktierende „Zeugin der Anklage“, stand sie im nächsten Moment am Herd und verwöhnte in den Drehpausen die ganze Filmcrew mit ungarischem Gulasch und Gurkensalat, Wiener Schnitzel und Rosenkohl. Ihren Kraftbrühen aus Hühner- oder Rindfleisch, den „flüssigen Steaks“, die sie in Thermosflaschen zum Set schleppte, wurden magische Kräfte nachgesagt. Mit ihren berühmten Rühreiern, gebraten in einem Pfund guter Butter, testete sie die Sinnenlust ihrer Liebhaber. Wen sie mochte, den bekochte sie. Josef von Sternberg, ihr Entdecker und Liebhaber, gehörte ebenso dazu wie Erich Maria Remarque, Edith Piaf, Jean Gabin oder Billy Wilder. In ihren Memoiren schreibt die Dietrich, auf ihren Ruf als gute Köchin sei sie stolzer gewesen, als auf die „Filmlegende“.

Marlene Dietrich besaß diverse Kochbücher wie „The Cooking of Germany“ oder „Was koche ich heute“ und eine stetig wachsende Sammlung von Kochrezepten. Die schnitt sie aus Magazinen aus oder kritzelte sie auf Servietten und Zeitungsschnipsel. Ein eigenes Kochbuch hat sie nie geschrieben, aber etliche Rezepte aus ihrer Feder sind erhalten, nachzulesen im „Das ABC meines Lebens“, einer autobiografischen Sammlung von Aphorismen, Gedanken und Lebensweisheiten.

In ihren letzten Jahren, als die Diva zurückgezogen und meist bettlägerig in ihrer Pariser Wohnung lebte, ließ sie sich lieber bekochen, als selbst zur Pfanne zu greifen. Ihr letzter Leibkoch, der junge Chef des Maison D’Allemagne, Markus Auer, verwöhnte sie – ganz nach Marlenes Geschmack – mit deftiger Hausmannskost aus der alten Heimat, die er ihr persönlich in die Avenue Montaigne 12 brachte: Spreewälder Rehbock auf Blaukraut, Potsdamer Kartoffelsalat mit Blutwurst und Eisbein, Buletten mit Salzkartoffeln und Gelbe-Rüben-Gemüse. Als das Maison D’Allemagne im Sommer 1991 seine Pforten schloss und Auer nach Deutschland zurückging, war die Dietrich untröstlich. Knapp zehn Monate später starb sie, 91-jährig.

Birgit Albrecht
Freie Lektorin und Autorin, lebt in Berlin.

Marlene **Dietrich**

Kulinarische Empfehlungen aus dem „ABC meines Lebens“

Fleisch Man soll nie Fleisch sofort braten, schmoren oder grillen, wenn es direkt aus dem Eisschrank kommt. Das beste Fleisch bleibt hart und trocken, wenn es eiskalt der Hitze ausgesetzt wird. Es schadet dem Fleisch nichts, wenn man es wenigstens eine Stunde vor dem Zubereiten aus dem Eisschrank nimmt. Doch eins ist sicher, der Schaden wird sich beim Essen zeigen, wenn man kaltes Fleisch auf den Grill, in den Ofen oder in die Pfanne tut. Hitze versiegelt den Saft im Fleisch. Der Saft fließt heraus, wenn die Kälte des Fleisches die Hitze unwirksam macht. Logisch?

Fleischextrakt Flüssige Steaks – ideale Nahrung für Genesende, Kinder, die keinen Appetit haben, schwache und alte Leute. Vier Pfund schieres Rindfleisch in Würfel geschnitten in ein Schraubglas tun. Das zugeschraubte Glas im Wasserbad langsam vier Stunden lang erhitzen. Die Flüssigkeit, die sich im Glas bildet, ist ausreichend für die Tagesration eines Erwachsenen. Für Gesunde kann man Salz und Pfeffer hinzufügen, für Kinder verdünnt man den Extrakt mit Wasser und gibt Gemüsesalz dazu. Möglichst verwenden, solange er frisch ist.

Gulasch Wenigstens vier Stunden vor dem Essen mit dem Zubereiten beginnen, damit es richtig weich und saftig wird; man lässt am besten den Topf zugedeckt neben dem Feuer stehen, wenn es gar ist. Man braucht einen Topf mit dickem Boden, vier Pfund Gulaschfleisch, in kleine Würfel geschnitten, ein Pfund fein gehackte Zwiebeln, die man in Butter dünstet, bis sie goldbraun sind, dazu Paprika. Gut verrühren. Dann das Fleisch hineintun, aber darauf achten, dass alle Stücke den Topfboden berühren. Salz, Pfeffer (falls Kalbfleisch, mehr Paprika), große Flamme. Rühren, damit die Zwiebeln nicht anbrennen. Sollte das Fleisch Saft abgesondert haben, sodass es statt zu braten zu schmoren beginnt, den Topf zudecken. Wenn das Fleisch brät und schön braun geworden ist, Bouillon oder Wasser dazugießen, bis es gerade bedeckt ist. Den Topf zudecken. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist und

sich eine braune Kruste zu bilden beginnt, ein bisschen Mehl auf das Fleisch sieben und ein paar Sekunden verrühren. Dann genügend Bouillon oder Wasser nachfüllen, damit das Fleisch bedeckt ist. Kleine Flamme. Schmoren lassen, bis es weich ist. Dem Kalbfleisch füge man die fein geriebene Schale einer halben Zitrone und eine klein gehackte Tomate bei, nachdem man Fleisch und Zwiebeln gemischt hat. Falls man Rindfleisch nimmt, kann man anfangs etwas Knoblauch zu den Zwiebeln tun und nachdem man die Flüssigkeit hinzugefügt hat einen Teelöffel weißen Essig. Vor dem Servieren kann man je nach Geschmack saure Sahne dazutun oder sie einfach auf den Tisch stellen, da manche Leute Gulasch lieber ohne Sahne essen. Das fertige Gulasch nicht in den Eisschrank tun. Es verdirbt nicht. Nichts kann passieren. Am besten lässt man es neben der Flamme auf dem Herd stehen, bis Zeit zum Essen ist. Je länger das Fleisch in der Soße bleibt, umso besser schmeckt es. Am nächsten Tag schmeckt es sogar noch besser.

Gurkensalat Beim Schälen nicht am schmalen Ende anfangen. Das schmale Ende ist oft bitter, und das Messer überträgt den bitteren Geschmack auf die ganze Gurke. Beide Enden abschneiden. Den Rest der Gurke in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in eine Schüssel tun. Salz darauf. Gut vermischen. In die Schüssel mit den Gurkenscheiben eine kleinere Schüssel tun und fest andrücken. Mindestens eine halbe Stunde in den Eisschrank stellen. Wenn möglich, noch langer. Vor dem Servieren den Saft, der sich in der Schüssel gebildet hat, aus den Gurkenscheiben herausquetschen, und zwar mit den Händen. Geräte oder Maschinen helfen einem da nicht. Dann mit den bevorzugten Zutaten vermengen. Essig, Öl und Dill oder saure Sahne und Dill eignen sich am besten für Gurken.

Kochen Wenn man zu viel Salz in die Suppe, das geschmorte Fleisch usw. getan hat: Eine große, geschälte Kartoffel dazutun und mindestens zwanzig Minuten lang mitkochen. • Wenn die Töpfe Wasserstein haben: Wasser mit Kartoffelschalen und Essig darin kochen. • Wenn das Eiweiß beim Schlagen nicht fest genug wird: Ein bisschen Salz hinzufügen. • Wenn man nur das Eigelb braucht und nicht weiß, was man mit dem Eiweiß tun soll: Ein paar Tropfen Zitronensaft, etwas Toilettewasser hineinträufeln, und man hat eine sehr gute Lotion für die Hände. • Wenn gekochtes oder geschmortes Fleisch nicht richtig weich werden will: Ein bisschen doppelkohlensaures Natron und Essig dazutun. • Wenn der Kuchen sich nicht von der Form lösen will: Kuchen umgekippt lassen und ein nasses Tuch um die Form legen. Im Handumdrehen wird der Kuchen herausgleiten. • Wenn man sich nicht auf seinen Ofen verlassen kann und die Kruste des Kuchens zu hart zu werden droht: Ein Blechgefäß mit Wasser in den Ofen stellen, während man bäckt. • Wenn man Eier kocht und nicht dauernd auf

die Uhr sehen will: Sie im kalten Wasser aufsetzen; wenn das Wasser zu kochen beginnt, sind die Eier gerade richtig weich. • Wenn alles am Boden der Pfanne kleben bleibt: Die Pfanne mit einem Stückchen Speck einreiben, sie ein paar Tage lang nicht benutzen, aber hin und wieder weiter mit Speck nähren.

Russischer Salat Äpfel, Tomaten und Zwiebeln werden klein geschnitten. Dazu Salz, Öl und Zitronensaft sonst nichts. In einer großen Schale servieren. Eine gute, ausreichende Mahlzeit mit nichts anderem dazu als Brot und Butter und, wenn man will, Käse.

Schnitzel Wenn man seinen Schlachter überreden kann, einem wirklich zartes, rosiges Kalbfleisch zu geben, dann kann man Schnitzel machen. Die Scheiben dürfen nicht dicker als ein halber Zentimeter sein. Man klopft sie am besten noch dünner. Aber aufpassen, dass sie nicht zerreißen. Auf einem großen Teller ein Ei mit der Gabel schlagen. Salz und etwas Pfeffer (fein gemahlen) hinzufügen. Geriebene Semmel auf einen anderen Teller tun, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. (Nicht vergessen, dass man bereits das Ei gesalzen hat!) Reichlich Butter (oder Öl) in eine Bratpfanne geben, in der gerade genug Platz für die Schnitzel ist. Die Teller, auf denen man die Schnitzel servieren will, inzwischen unter laufendes heißes Wasser halten, um sie vorzuwärmen. Eine Zitrone in vier Teile schneiden. Zusehen, dass das Gemüse, das man mit den Schnitzeln servieren will, so weit fertig ist. Auf dem Küchentisch ein Stück weiches Papier oder Papierhandtücher ausbreiten. Sich vergewissern, dass die Familie (oder die Gäste) zur Mahlzeit bereit sind beziehungsweise den ersten Gang beendet haben. Erst dann die Pfanne langsam erhitzen. Die Schnitzel erst in dem Ei und dann in der geriebenen Semmel wälzen. Die Butter oder das Öl dürfte jetzt goldbraun sein. Die panierten Schnitzel in die heiße Butter tun. Die Flamme aufdrehen. Das gibt der Panierung die nötige Festigkeit. Nach einer knappen Minute die Flamme wieder auf halb drehen. Die Schnitzel wenden. Inzwischen die vorgewärmten Teller abtrocknen und bereitstellen. Wenn man die Schnitzel aus der Pfanne nimmt, sollte die Panierung nicht feucht sein und nicht tropfen. Tut sie es doch, legt man jedes Schnitzel für eine Sekunde auf das bereitgelegte Papier. Nicht den Butterrest in der Pfanne auf die Schnitzel gießen. Ein richtiges Schnitzel muss trocken sein. Auf jeden Teller eine Viertelzitrone legen und, wenn vorhanden, etwas Petersilie. Wenn man Gemüse, das Saft enthält, dazugibt, nicht auf demselben Teller, sondern auf einem separaten Teller servieren. Trotzdem darf man niemandem Vorwürfe machen, wenn er alles zusammen auf einen Teller legt und den zweiten für das Gemüse nicht benutzt. Solange man die Schnitzel trocken serviert, hat man ein reines Gewissen. Junge Kartoffeln, in gehackter Petersilie geschwenkt, schmecken am besten dazu.

Auszüge aus dem Buch: Marlene Dietrich, Das ABC meines Lebens, Deutscher Taschenbuch Verlag 2012. 240 Seiten, 8,95 Euro

Birgit **Albrecht**

Błękitny anioł i sztuka smażenia jajek

Sztuka kulinarna Marleny Dietrich

PAP

Marlene Dietrich

„Co dzisiaj zrobić na obiad?". Jest to zasadnicze pytanie, na którym opiera się egzystencja wielu kobiecych pism. Pracujące zawodowo matki, jak i ojcowie, w pocie czoła mierzą się z wyzwaniem, jakim jest nakarmienie rozgrymaszonego potomstwa. Zadanie to jest nieporównywalnie trudniejsze w przypadku słynnej gwiazdy filmowej, która przez cały dzień tworzy świat hollywoodzkiego snu, a po zakończeniu zdjęć nadal buduje swoją legendę. Na krzątaninę w kuchni nie zostaje dużo czasu – tak by się wydawało. Jednak Marlena Dietrich, mimo wypełnionego kalendarza, licznych kochanków, męża i dziecka, potrafiła ten czas znaleźć. Zawsze znajdowała czas na swoje ulubione zajęcie, oprócz budowania legendy i tkania filmowych snów – i z pasją oddawała się gotowaniu. W domu, na planie filmowym, w hotelowych pokojach, najchętniej na kuchence gazowej, choć z konieczności zadowalała się też zwykłą płytą elektryczną. „Gotowanie to jedna z najlepszych terapii zajęciowych, jakie znam", pisze w „ABC mojego życia". Jej przepis na bezstresowe gotowanie: proste potrawy, które „uwielbiają tak samo dzieci, jak i mężczyźni".

Fakt, że mało kto wie o domowej stronie osobowości gwiazdy, należy przypisać wybiórczemu postrzeganiu twórców jej legendy. Najpiękniejsza kobieta świata, nieprzystępna *femme fatale*, prowokujący wamp we fraku i cylindrze – to jej role, które – powtarzane w nieskończoność – odcisnęły się w pamięci potomnych. Wyobrażenie Dietrich w kuchennym fartuchu przy garnkach zdaje się przy tym niemal bluźnierstwem. A przecież kochała fartuchy, zwłaszcza te „o szerokich ramiączkach i kwadratowych kieszeniach". Zawartość owych kieszeni (cukierki, wstążka do włosów przyklejona do kawałka leukoplastu, dziecięce skarpetki, okruchy sucharów) mogłaby, jej zdaniem, stanowić źródło inspiracji dla poetów. Dla uspokojenia apologetów Marleny trzeba jednak dodać, że nawet w kuchennym fartuchu pozostawała boginią. Ilustrują to dwa zdjęcia, jakie zachowały się w jej archiwum.

U szczytu hollywoodzkiej sławy tej diwy o pruskim rodowodzie, jej sztuką kulinarną zachwycali się zarówno koledzy z planu filmowego, jak i kochankowie. W swoim domu w Beverly Hills regularnie gościła grono wybitnych przyjaciół, a kto przynajmniej raz nie był na jej rakowej uczcie, zaczynał się poważnie martwić o własną renomę. Dopiero co zimna i wyrachowana w „Świadku oskarżenia", chwilę później stała przy kuchni i w przerwach zdjęciowych dokarmiała całą ekipę swoim węgierskim gulaszem z sałatką ogórkową czy sznyclem wiedeńskim z brukselką. Jej esencjonalne buliony drobiowe czy wołowe, „steki w płynie", które w termosach przynosiła na plan, miały ponoć magiczną moc. Słynną jajecznicą, smażoną na dwóch kostkach najlepszego masła, testowała zmysłowość mężczyzn, z którymi romansowała. Gotowała dla wszystkich, których kochała. Dla Josefa von Sternberga, swojego odkrywcy i kochanka, tak samo jak dla Ericha Marii Remarque'a, Edith Piaf, Jeana Gabina czy Billy'ego Wildera. W swoich pamiętnikach Dietrich wyznaje, że opinię znakomitej kucharki ceni sobie bardziej niż sławę „legendy kina".

Marlena Dietrich posiadała wiele książek kucharskich, jak „The Cooking of Germany" czy „Co dzisiaj na obiad", oraz ciągle powiększający się zbiór przepisów kulinarnych. Wycinała je z czasopism, notowała na serwetkach, kawałkach gazet. Nie napisała własnej książki kucharskiej, ale zachowały się liczne przepisy jej autorstwa, można je znaleźć w „ABC mojego życia", zbiorze własnych aforyzmów, myśli i opowiastek.

Ostatnie lat życia diwa spędziła w odosobnieniu, przeważnie przykuta do łóżka w swoim paryskim apartamencie, wolała więc zatrudniać kucharza niż sama sięgać po rondle. Jej ostatni kucharz, Markus Auer, młody szef restauracji Maison D'Allemagne, karmił Marlenę – zgodnie z jej upodobaniami – pożywną kuchnią z dawnej ojczyzny. Osobiście przynosił na Avenue Montaigne 12 dania takie, jak szprewaldzka sarnina z czerwoną kapustą, poczdamska sałatka ziemniaczana z kaszanką i golonką, klopsiki mięsne z ziemniakami i duszoną marchewką. Dietrich była niepocieszona, kiedy w 1991 roku Maison D'Allemagne zamknięto, a Auer wrócił do Niemiec. Zmarła niecałe dziesięć miesięcy później, mając 91 lat.

Z niemieckiego przełożyła Alicja Rosenau

Birgit Albrecht
publicystka i redaktorka, mieszka w Berlinie.

Marlene **Dietrich**

Porady kulinarne z ksiażki „ABC mojego życia”

Ekstrakt mięsny Steki w płynie: idealne pożywienie dla rekonwalescentów, dzieci niemających apetytu, ludzi osłabionych i starych. Cztery funty [2 kg] chudej wołowiny pokroić w kostkę i włożyć do słoja z zakrętką. Zakręcony słój ogrzewać powoli w kąpieli wodnej cztery godziny. Płyn, który zbierze się w słoju, wystarczy na dzienną porcję dla dorosłej osoby. Dla zdrowych można dodać sól i pieprz, dla dzieci rozcieńczyć ekstrakt wodą i dodać sól warzywną. Zużyć w miarę możliwości, dopóki świeży.

Gotowanie Jeśli do zupy, duszonego mięsa itp. doda się za dużo soli: włożyć duży obrany ziemniak i gotować co najmniej 20 minut. • Jeśli w garnku osadzi się kamień: ugotować w nim wodę z obierkami ziemniaków i octem. • Jeśli białko nie ubije się na sztywno: dodać trochę soli. • Jeśli potrzebne jest tylko żółtko i nie wiadomo, co zrobić z białkiem: dodać do białka kilka kropli soku z cytryny, trochę wody toaletowej i mamy bardzo dobrą emulsję do rąk. • Jeśli gotowane lub duszone mięso nie chce dostatecznie zmiękнąć: dodać trochę natronu (sody oczyszczonej) i octu. • Jeśli ciasto nie daje się wyjąć z formy: odwrócić formę do góry dnem i położyć na niej mokrą ściereczkę; ciasto uda się wyjąć od razu. • Jeśli nie można polegać na piekarniku i istnieje niebezpieczeństwo, że skórka będzie za bardzo spieczona: wstawić do piekarnika podczas pieczenia blaszane naczynie z wodą. • Jeśli gotuje się jajka i nie chce ciągle patrzyć na zegarek: włożyć jajka do zimnej wody, kiedy woda zacznie wrzeć, jajka są już ugotowane na miękko. • Jeśli wszystko przywiera do patelni: natrzeć patelnię kawałkiem słoniny, kilka dni nie używać, ale od czasu do czasu ponownie „karmić” słoniną.

Gulasz Aby gulasz był naprawdę miękki i soczysty, jego przygotowanie należy rozpocząć co najmniej cztery godziny przed konsumpcją; gdy będzie gotowy, najlepiej pozostawić garnek pod przykryciem obok fajerki. Potrzebny jest garnek z grubym dnem, 4 funty [2 kg – przyp. tłum.] mięsa na gulasz pokrojonego w niedużą kostkę, 1 funt [0,5 kg] drobno posiekanej cebuli, którą trzeba przesmażyć na maśle na złoty kolor, dodać paprykę. Dobrze wymieszać. Następnie włożyć mięso do garnka, zwracając uwagę, aby wszystkie kawałki dotykały dna. Sól, pieprz (w przypadku cielęciny więcej papryki), duży płomień. Mieszać, aby cebula się nie przypaliła. Jeśli mięso puści dużo płynu i zamiast się smażyć zacznie się dusić, przykryć garnek pokrywką. Kiedy

mięso się pięknie zrumieni, wlać tyle bulionu lub wody, aby zaledwie je zakryć. Garnek przykryć. Gdy płyn odparuje i mięso zacznie się rumienić, lekko oprószyć mąką i zamieszać, co trwa kilka sekund. Następnie uzupełnić odpowiednią ilość bulionu lub wody, tak by mięso było przykryte. Dusić do miękkości. W przypadku cielęciny po wymieszaniu mięsa z cebulą dodaje się drobno otartą skórkę z połowy cytryny i drobno pokrojony mały pomidor. Jeśli użyjemy wołowiny, można na początku dodać do cebuli nieco czosnku, a po dolaniu płynu – łyżeczkę białego octu. Przed podaniem można gulasz doprawić do smaku kwaśną śmietaną albo po prostu podać ją na stół, gdyż niektórzy wolą jeść gulasz bez śmietany. Gotowego gulaszu nie należy wstawiać do lodówki. Nie zepsuje się. Nic się nie stanie. Najlepiej postawić go na kuchence obok fajerki do czasu spożycia. Mięso jest tym smaczniejsze, im dłużej leży w sosie. Następnego dnia smakuje nawet jeszcze lepiej.

Mięso Nigdy nie powinno się mięsa smażyć, dusić czy grillować bezpośrednio po wyjęciu z lodówki. Nawet najlepsze mięso będzie twarde i suche, jeśli prosto po wyjęciu z lodówki narazimy je na działanie wysokiej temperatury. Nic mięsu nie zaszkodzi, jeśli wyjmie się je z lodówki co najmniej na godzinę przed obróbką. Natomiast jedno jest pewne: jeśli włoży się zimne mięso na grill, do piekarnika, czy na patelnię – mankament ujawni się podczas konsumpcji. Wysoka temperatura zatrzymuje w mięsie soki. Jeśli z powodu niskiej temperatury mięsa działanie wysokiej temperatury będzie nieskuteczne, sok wypłynie na zewnątrz. Logiczne?

Salatka rosyjska Trzeba drobno pokroić jabłka, pomidory i cebulę. Dodać sól, olej i sok cytrynowy – i nic więcej. Podaje się tę sałatkę w dużej salaterce. Dobry, wystarczający posiłek jedynie z chlebem i masłem, a jeśli ktoś chce – jeszcze z serem.

Sałatka z ogórków Obierania ogórka nie należy zaczynać od cieńszego końca. Cienki koniec często bywa gorzki, a nóż rozprowadzi gorycz po całym ogórku. Oba końce obciąć. Resztę ogórka pokroić w cienkie plasterki nożem lub używając tarki i włożyć do salaterki. Posolić. Dobrze wymieszać. Do salaterki z plasterkami ogórków włożyć mniejszą miseczkę i mocno przycisnąć. Wstawić do lodówki co najmniej na pół godziny, a w miarę możliwości nawet na dłużej. Przed podaniem ręcznie odcisnąć zebrany w salaterce sok. Robot się do tego nie nadaje. Następnie dodać według gustu przyprawy i wymieszać. Do ogórków najlepiej nadają się ocet, oliwa i koperek albo kwaśna śmietana i koperek.

Sznycel Jeśli potrafi się przekonać rzeźnika, by sprzedał nam naprawdę delikatną, różową cielęcinę, wtedy można zrobić sznycel. Plastry mięsa mogą mieć grubość najwyżej pół centymetra. Lepiej rozbić je jeszcze cieniej, ale uważać, aby mięsa nie porozrywać. Na dużym talerzu ubić widelcem jajko. Posolić i oprószyć (drobno mielonym) pieprzem. Na drugi talerz wsypać bułkę tartą, lekko posolić i oprószyć pieprzem. (Nie zapomnieć, że już posoliliśmy jajko!). Na patelnię, na której mają się pomieścić sznycle, włożyć sporą porcję

masła (lub wlać porcję oleju). Talerze, na których podamy sznycle, ogrzać pod strumieniem gorącej wody. Cytrynę przekroić na cztery cząstki. Zadbać, aby gotowe były jarzyny, z którymi chcemy podać sznycle. Na stole kuchennym rozłożyć kawałek miękkiego papieru lub papierowe ręczniki. Upewnić się, czy rodzina (lub goście) są przygotowani do posiłku lub czy skończyli jeść pierwsze danie. Dopiero wtedy powoli rozgrzać patelnię. Obtoczyć sznycle najpierw w jajku, potem w tartej bułce. Masło – lub olej – powinno się teraz zrumienić na złoty kolor. Włożyć panierowane sznycle na gorące masło. Zwiększyć płomień. Dzięki temu panierka będzie chrupiąca. Po upływie niecałej minuty zmniejszyć płomień do połowy. Sznycle obrócić na drugą stronę. Wytrzeć i przygotować ogrzane talerze. Po wyjęciu sznycli z patelni panierka nie może być wilgotna ani ociekać tłuszczem. Jeśli tak się dzieje, osączyć każdy sznycel na przygotowanym papierze. Nie polewać sznycli masłem pozostałym na patelni. Dobry sznycel musi być suchy. Na każdym talerzu położyć ćwiartkę cytryny i ewentualnie trochę natki pietruszki. Jeśli serwujemy jarzyny z wody, trzeba je podać na oddzielnym talerzu. Mimo to nie można robić nikomu wyrzutów, jeśli ktoś nałoży sobie wszystko na jeden talerz i nie skorzysta z talerza na jarzyny. Jeśli podany sznycel był suchy, mamy czyste sumienie. Do tego dania najlepiej smakują młode ziemniaki, posypane siekaną natką pietruszki.

Z niemieckiego przełożyła Elżbieta Michałowska

Fragmenty z książki: Marlene Dietrich, Das ABC meines Lebens, Deutscher Taschenbuch Verlag 2012. 240 stron, 8,95 euro

Manfred **Kriener**

Deutscher Bioboom

Eine kleine Geschichte der biologischen Landwirtschaft in Deutschland: Zwischen den beiden Weltkriegen lagen die Anfänge, und auch die Nazis zeigten Interesse. Die Industrialisierung von Ackerbau und Viehzucht verdrängte den Bio-Gedanken, bis die großen Umweltskandale für Rückenwind sorgten.

Fot. Archiv

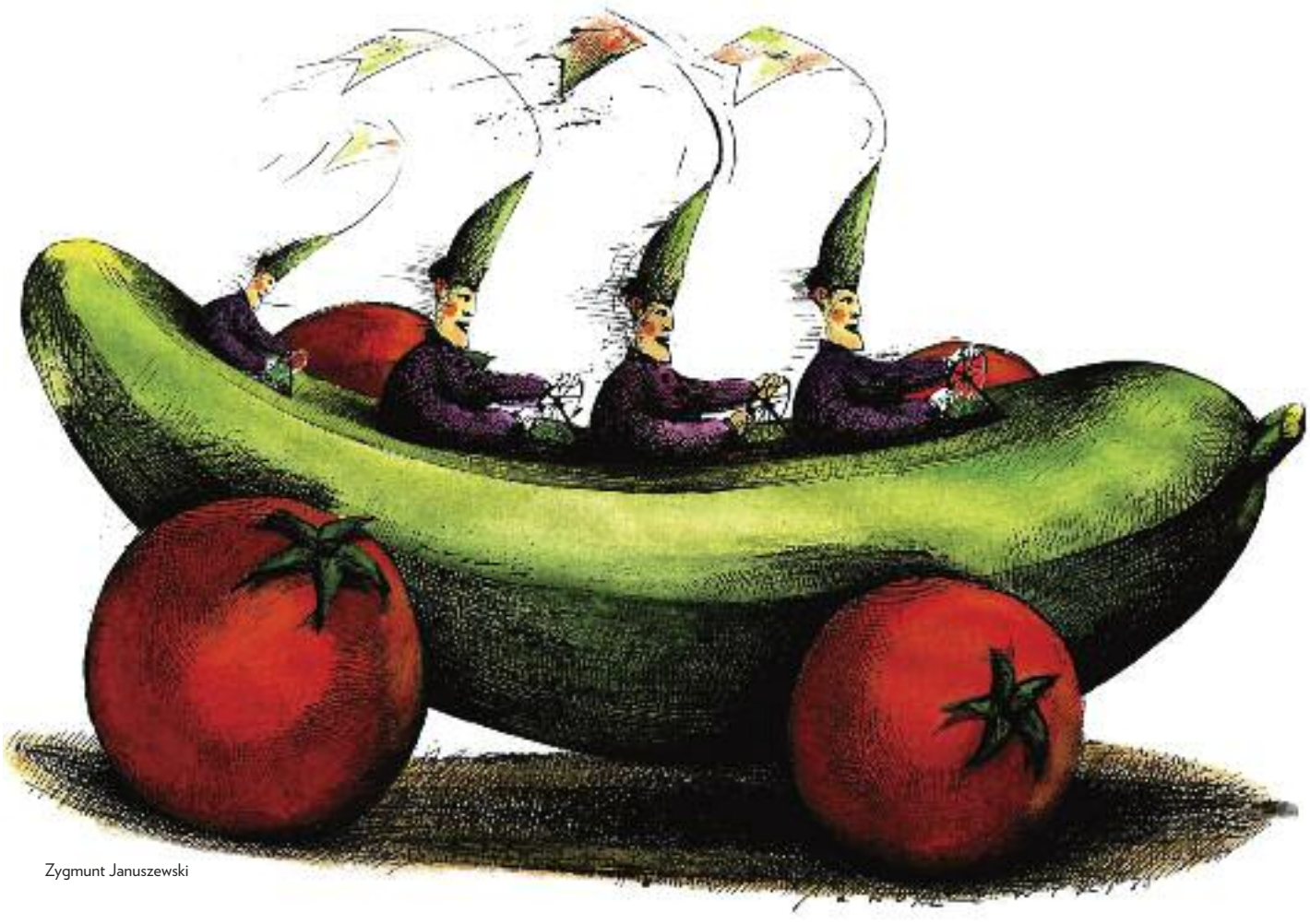
Der 26. November 2000 war ein historischer Tag für die deutsche Landwirtschaft. Es war der Beginn der größten Vertrauenskrise der Agrarwirtschaft seit dem Zweiten Weltkrieg. An diesem trüben Herbsttag bestätigte die Bundesforschungsanstalt für Viruskrankheiten der Tiere den ersten Fall des Rinderwahnsinns BSE in Deutschland. Mithilfe eines Schnelltests war in Schleswig-Holstein erstmals ein Rind entdeckt worden, das sich mit der heimtückischen Rinderkrankheit angesteckt hatte. Was dann folgte, hatte es so in Deutschland noch nie gegeben: Zwei Minister traten zurück, die Zeitungen überschlugen sich mit blutrünstigen Schlagzeilen, und die Deutschen verweigerten – bye bye Rumpsteak! – kollektiv den Genuss von Rindfleisch. Ein ganzes Land war von Angst geschüttelt, zumal in Großbritannien auch Menschen an der tödlichen Hirnkrankheit gestorben waren. Gleichzeitig bildeten sich vor den Bio-Metzgereien endlose Schlangen. Denn es hatte sich herumgesprochen, dass die Fütterung von Tiermehl, das als Auslöser von BSE galt, bei Bio-Betrieben verboten war. So trugen die Bio-Metzgereien plötzlich eine Art Heiligenschein.

Im Deutschen Bundestag hielt Renate Künast, die neu ernannte grüne Ministerin für Landwirtschaft und Verbraucherschutz, einige Wochen später die Rede ihres Lebens. Schon im ersten Satz konstatierte sie das „Ende der alten Landwirtschaftspolitik“. Künast forderte eine Agrarwende und „Klasse statt Masse“: Schluss mit den Antibiotika-Orgien im Stall, Schluss mit dem Tiermehl-Wahnsinn, Schluss mit der ganzen Tierquälerei der alten Massentierhaltung. Künast proklamierte eine Offensive für die ökologische Landwirtschaft: Bio, so ihr Verdikt, müsse endlich raus aus der Nische, bis zum Jahr 2010 solle der Marktanteil auf 10, bis 2020 auf 20 Prozent gepuscht werden.

Tatsächlich begannen nun die Boom-Jahre der ökologischen Landwirtschaft mit teilweise zweistelligen Wachstumsraten. In allen großen Städten entstanden neue Bio-Supermärkte, und auch die großen Discounter reagierten. Jetzt verkauf-

ten auch Aldi und Lidl Kartoffeln, Eier und Möhren aus Öko-Anbau. Ein neues Biosiegel sorgte zudem für klare Verhältnisse: Nur dort, wo das grüne Bio-Zeichen draufsteht, ist auch Bio drin. Damit war den Betrügern mit ihren Pseudo-Produkten endlich das Handwerk gelegt. So brachten die Künast-Jahre unter der rotgrünen Bundesregierung von Gerhard Schröder (SPD) eine neue Aufbruchsstimmung für den Bio-Sektor.

Doch die ehrgeizigen Ziele wurden nicht erreicht. Deutschland ist heute zwar der größte Bio-Marktplatz Europas mit einem Umsatz von 6,53 Milliarden Euro im Jahr 2011. Aber der Anteil am gesamten Lebensmittelmarkt ist mit 3,7 Prozent immer noch jämmerlich gering. Inzwischen werden von 23.000 deutschen Bio-Höfen etwas mehr als eine Million Hektar Ackerfläche nach den Vorschriften der ökologischen Landwirtschaft bewirtschaftet, das heißt vor allem: ohne synthetische Pestizide und ohne künstlichen Mineraldünger.



Zygmunt Januszewski

Justus von Liebig stellt die Welt auf den Kopf

Pestizide und Ackergifte waren schon sehr früh in Verruf geraten, nachdem sie zunächst die Landwirtschaft revolutioniert hatten. Im Jahre 1840 veröffentlicht der große deutsche Wissenschaftler Justus von Liebig seine epochale Schrift „Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agricultur und Physiologie“. Darin propagiert er die Mineraldüngung und beschreibt ihre Bedeutung für Qualität und Ertrag der Pflanzen. Die Schrift wird neunmal aufgelegt und in 34 Sprachen übersetzt. Eine Zeitenwende bahnt sich an, die Chemie erobert die Landwirtschaft. Tatsächlich können Liebigs Düngergaben die Ernten deutlich erhöhen, die Versorgung mit Nahrungsmitteln verbessert sich entscheidend.

Obwohl Liebig ausdrücklich vor einem rein stofflichen Blick auf den Acker warnt, wird dieser nun mehr und mehr wie ein chemischer Behälter betrachtet, in den man nur genügend Nährstoffe in Form von Phosphat- und Stickstoff-Dünger einbringen muss, um entsprechende Ernten zu erzielen. Viel hilft viel! Auch beim Pflanzenschutz wird mit Chemie nicht gespart. Selbst Bleiarsenat und hochgiftige Quecksilberverbindungen werden Anfang des 20. Jahrhunderts auf die Kulturen gespritzt, um sie vor Pilzen und Schädlingen zu schützen.

Der bedeutendste Kopf der Gegenbewegung ist der österreichische Philosoph und Pädagoge Rudolf Steiner. Steiner hält zu Pfingsten 1924 seinen berühmten „landwirtschaftlichen Kurs“ auf Gut Koberwitz bei Breslau. 100 Zuhörer sind gekommen. Seine acht Vorträge zu den „geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ motiviert noch während des Seminars eine Gruppe von Bauern, sich zu einem Versuchsring zusammenzuschließen und Steiners Theorie in der Praxis zu erproben. Die steinersche Landwirtschaft wird „biologisch-dynamisch“ genannt, drei Jahre später kommt der aus der grie-

chischen Mythologie entliehene Name „Demeter“ – die Göttin der Fruchtbarkeit – als Produktbezeichnung dazu.

Steiner betrachtet die Landwirtschaft als eine Art höheren Organismus. Es geht nicht mehr nur um Chemie und Erträge, sondern um die Kräfte der Natur, um die Landschaft und den Kreislauf der Stoffe, die Belebung und Gesunderhaltung des Bodens, um das Ende des Raubbaus. Die zeitweisen Ernterückgänge der 1920er Jahre und die Berichte über „Müdigkeit“ und „Versauerung“ der Böden scheinen Steiners kritischen Blick auf die Landwirtschaft zu bestätigen.

Die neuen bio-dynamischen Betriebe vergrößern ihre Tierbestände, um mit verschiedenen natürlichen Misten den Boden optimal zu versorgen. Sie halten sich an eine neue Fruchtfolge auf dem Acker, verringern den Anbau von anspruchsvollen Kulturen mit hohem Nährstoffbedarf, erhöhen dafür den Anteil von Leguminosen: Pflanzen, die sich mit Stickstoff aus der Luft versorgen und ihn über ihre Wurzeln in den Boden transportieren. Sie experimentieren mit Mischkulturen oder Hügelbeeten und vor allem kompostieren sie Abfälle aller Art. Und sie dopen ihre Felder mit „Gründüngung“. Damit ist der Anbau von Pflanzen und Unkräutern gemeint, die den Boden beschatten, ihn bei starkem Regen vor Auswaschungen und Verkrustungen der Oberflächen schützen und die Bedingungen für die Kleinstlebewesen im Acker verbessern. Auch die kosmischen Einflüsse wie die Mondphasen werden beachtet und: Mancherlei geheimnisvolle Konzentrate werden auf dem Feld vergraben.

Das Zurück zur Natur bleibt nicht auf den Acker beschränkt. Naturheilkunde und Vegetarismus, Körper- und Nacktkultur gewinnen an Terrain. Eine Rückkehr zur natürlichen Lebensweise wird postuliert. So entstehen zwischen den beiden Weltkriegen die Anfänge der Bio-Landwirtschaft. Neben den biologisch-dynamischen Anbau etabliert sich bald als zweite, weniger esoterische Strömung der organisch-biologische Landbau, der auf die sogenannte Lebensreformbewegung zurückgeht. Der dramatische Wandel von der Agrar- zur Industriegesellschaft verunsichert die Menschen, die in der Natur einen Ausweg suchen.

Auch die Nazis zeigen teilweise lebhaftes Interesse an einer neuen biologischen oder bio-dynamischen Landwirtschaft. Massenmörder und Reichsführer SS Heinrich Himmler schreibt noch im Juli 1941 über die Schäden der Mineral-Düngung: „In dem Augenblick, in dem wir Europa beherrschen und Nahrungssorgen nicht mehr haben, müssen wir schleunigst untersuchen, ob die bisherige, sehr starke künstliche Düngung (...) schädlich für die Gesundheit und Qualität der Nahrungsmittel und des Bodens ist.“ Himmler ist es auch, der bei der Deutschen Versuchsanstalt für Ernährung und Verpflegung verschiedene Düngungsexperimente in Auftrag gibt: mal mit künstlichen Präparaten, mal ganz natürlich, mal gemischt.

Neben Himmler macht sich Reichslandschaftsanwalt Alwin Seifert – eine Art Naturschutzbeauftragter der Nazis – für den biologisch-dynamischen Anbau stark. Die Anthroposophie Steiners wird zwar von den Nationalsozialisten scharf verurteilt, aber Seifert nutzt seine guten Kontakte zum Hitler-Stellvertreter Rudolf Heß, um die Methoden des Bio-Landbaus und dessen Organisationen zu schützen – bis diese 1941 dann doch verboten werden. Für Seifert ist die bio-dynamische Wirtschaftsweise dennoch die Zukunft der Landwirtschaft. Auch nach dem Krieg wirbt er weiter für den Bio-Anbau. Er veröffentlicht noch 1971, kurz vor seinem Tod, den Bestseller „Ackern und Gärtnern ohne Gift“.

Nach dem Krieg triumphiert die Agrarfabrik, von Bio redet niemand mehr

Die Nachkriegszeit bringt die Bio-Landwirtschaft kaum voran. 1954 gründet sich zwar der Demeter-Bund, und es entstehen weitere Vereinigungen von Bio-Bauern. Doch die dann einsetzende Agro-Industrialisierung puscht eine rein ertragsorientierte martialische Landwirtschaft mit neuen Großbetrieben und mit einer Überdosis von Technik und Chemie. Auf Natur und Umwelt nimmt sie immer weniger Rücksicht. In die Ställe ziehen Hochleistungstiere ein, die im Rekordtempo ihr Schlachtgewicht erreichen, die immer mehr Milch geben und immer mehr Eier legen. Mit der europäischen Agrarpolitik triumphiert die Agrarfabrik über den Bauernhof. Eine riesige Überproduktion setzt ein, die Preise verfallen. Und die kleinen Betriebe müssen „wachsen oder weichen“. Von Bio redet schon lange niemand mehr.

Erst mit den Umwelt- und Nahrungsmittelskandalen der 1970er und 1980er Jahre, mit vergifteten Flüssen, verseuchten Böden, mit alarmierenden Rückständen in Fleisch, Obst und Gemüse dreht sich die Stimmung. Mal ist es Cadmium im Salat, mal sind es Hormone im Hähnchenfleisch, dann wieder Pestizide in den Eiern oder das neue Supergift Dioxin in der Muttermilch. Am 10. Juli 1976 explodiert in der Chemiefabrik in Seveso bei Mailand ein Giftkessel. Die Bewohner müssen evakuiert werden. Die Kinder von Seveso mit ihren entstellten Gesichtern werden zum schockierenden Fanal für die Gefahren der Chemie. Im Dezember 1984 legt sich eine tödliche Wolke aus der Pestizidfabrik der Union Carbide Corporation über die indische Stadt Bhopal. Etwa 8.000 Menschen sterben. Ein weiterer chemischer Supergau im Chemiewerk Sandoz in Basel vergiftet im November 1986 den Rhein. Es reicht!

Die neu entstandene Umwelt- und Antiatom-Bewegung und Tausende von Bürgerinitiativen machen Druck. Bis in die Machteliten hinein breitet sich das Virus der Ökologie aus. Und die neugegründete grüne Partei eilt zu Beginn der 1980er Jahre von Erfolg zu Erfolg. Jetzt fliegen der biologischen Landwirtschaft die Herzen zu, doch sie steckt in der Nische fest. Viele Bauern haben noch Angst vor der Umstellung, vor dem Neuen. Zudem fehlt der Bio-Branche eine gesunde Professionalität. Aussteiger tummeln sich auf den Höfen, krude Ideologien vermischen sich teilweise mit dem Bio-Gedanken. Trotz des günstigen Umfelds wächst der Sektor zunächst nur sehr langsam. Bis zur großen BSE-Krise.

Heute hat sich Bio in Deutschland etabliert. Der Marktanteil ist zwar immer noch klein, aber er ist der Nische entwachsen. Knapp 80 Euro gibt heute jeder Deutsche für Bio-Lebensmittel im Jahr aus. Gleichzeitig belegen alle Umfragen hohe Sympathiewerte für die ökologische Landwirtschaft. Aber die deutsche Hausfrau ist sparsam. Lebensmittel sollen vor allem billig sein. Frei nach Berthold Brecht: Erst kommt der Geldbeutel, dann die Moral.

Manfred Kriener
Chefredakteur des Umweltmagazins zeo2, lebt in Berlin.

Manfred **Kriener**

Niemiecki boom na żywność ekologiczną

Początki rolnictwa ekologicznego w Niemczech sięgają okresu międzywojennego, a zainteresowanie tym tematem istniało także w czasach nazistowskich. Potem uprzemysłowienie hodowli zwierząt i upraw sprawiło, że naturalne metody popadły w zapomnienie, dopiero po wielkich skandalach z zanieczyszczoną żywnością ideologia bio ponownie stała się popularna.

Dzień 26 listopada 2000 to historyczna data dla niemieckiego rolnictwa. Był to początek największego kryzysu zaufania do przemysłu rolniczego od czasu drugiej wojny światowej. W ów ponury jesienny dzień Federalny Instytut Chorób Wirusowych Zwierząt potwierdził pierwszy przypadek BSE, choroby szalonych krów, w Niemczech. Za pomocą szybkiego testu po raz pierwszy zdiagnozowano tę zdradziecką chorobę u zwierzęcia w Szlezwiku-Holsztynie. Potem nastąpiło coś, czego jeszcze w Niemczech nie widziano: dwóch ministrów złożyło dymisje, gazety prześcigały się w drastycznych tytułach, a Niemcy kolektywnie zrezygnowali – bye bye, rumsztyku! – ze spożycia wołowiny. Cały kraj pogrążył się w lęku, tym bardziej, że w Anglii owa śmiertelna choroba mózgu zebrała już kilka ofiar. Równocześnie przed ekologicznymi masarniami tworzyły się długie kolejki. Powszechnie mówiło się, że w ekologicznej hodowli zakazane jest stosowanie w paszy dla zwierząt mączki kostno-mięsnej, którą wskazywano jako źródło choroby. I tak znienacka ekologiczne masarnie otrzymały coś na kształt aureoli.

Kilka tygodni później nowo wybrana zielona minister rolnictwa, polityki żywnościowej i ochrony konsumenta, Renate Künast, wygłosiła w Bundestagu mowę życia. Już w pierwszym zdaniu zapowiedziała „koniec dawnej polityki rolnej". Künast postulowała przewrót agrarny pod hasłem „klasa zamiast masy". Koniec z antybiotykowym rozpasaniem w oborach, koniec z szaleństwem mączki kostnej, koniec z cierpieniem zwierząt w masowych hodowlach. Künast ogłosiła ofensywę na rzecz rolnictwa ekologicznego: wyroby bio, jak zakładała, miały wreszcie wyjść ze swojej niszy, do roku 2010 ich udział w ogólnym rynku miał wzrosnąć do 10 procent, a do 2020 o 20 procent.

I rzeczywiście, potem nastąpił boom rolnictwa ekologicznego, częściowo odnotowano nawet dwucyfrowy wskaźnik wzrostu. We wszystkich większych miastach powstały supermarkety z żywnością ekologiczną, na nowy trend zareagowały także sieci dyskontów. Teraz ekologiczne ziemniaki czy marchewkę można było kupić nawet w Aldim i w Lidlu. Dodatkowo sytuację unormowało wprowadzenie nowego certyfikatu bio: tylko produkty opatrzone specjalnym znakiem odpowiadają wymogom żywności ekologicznej. W ten sposób udało się wyeliminować z rynku oszustów z ich pseudoekologicznymi produktami. Tak więc lata rządów czerwono-zielonej koalicji pod wodzą Gerharda Schrödera (SPD) i działalność minister Renate Künast przyniosły wielkie ożywienie w sektorze rolnictwa ekologicznego.

Jednak ambitnie wytyczonych celów nie udało się osiągnąć. Wprawdzie Niemcy są dzisiaj największym w Europie rynkiem produktów ekologicznych z obrotami rzędu 6,53 miliardów euro w 2011 roku, ale ich udział w całym rynku produktów spożywczych wynosi zaledwie 3,7 procent, czyli nadal jest żałośnie mały. Obecnie około 23 tysiące niemieckich gospodarstw ekologicznych uprawia ponad milion hektarów ziemi zgodnie z wymogami rolnictwa ekologicznego, co przede wszystkim oznacza: bez syntetycznych pestycydów i nawozów sztucznych.

Justus von Liebig stawia świat na głowie

Pestycydy i środki ochrony roślin stosunkowo wcześnie zyskały złą sławę, choć wcześniej zrewolucjonizowały rolnictwo. W 1840 roku wielki niemiecki uczony Justus von Liebig publikuje swoją epokową pracę „Chemia organiczna oraz jej zastosowanie w rolnictwie i fizjologii". Propaguje w niej nawożenie minerałami i opisuje jego znaczenie dla jakości i wydajności roślin. Praca osiąga dziewięć nakładów i zostaje przetłumaczona na 34 języki. Wraz z nią zaczyna się epoka przemian, do rolnictwa wkracza chemia. Rzeczywiście, stosowane przez Liebiga nawożenie było w stanie wyraźnie wpłynąć na ilość plonów, dzięki temu następuje zdecydowana poprawa zaopatrzenia w produkty spożywcze.

I choć Liebig jasno przestrzegał przed czysto materialistycznym podejściem do pól uprawnych, w coraz większym stopniu były one postrzegane jako pojemniki na substancje chemiczne, do których trzeba tylko włożyć wystarczającą ilość substancji odżywczych w postaci nawozów fosforowych i azotowych, żeby następnie zebrać odpowiednio obfite plony. Im więcej, tym lepiej! Także w ochronie roślin nie szczędzono środków chemicznych. Na początku XX wieku uprawy spryskiwano nawet arsenianem ołowiu i wysoce szkodliwymi związkami rtęci, żeby ochronić je przed grzybami i szkodnikami.

Najwybitniejszą postacią ruchu propagującego tendencje odwrotne był austriacki filozof i pedagog Rudolf Steiner. W Zielone Świątki 1924 roku zorganizował słynny „kurs rolniczy" w majątku Kobierzyce koło Wrocławia. Uczestniczyło w nim stu słuchaczy. Kilku chłopów, zainspirowanych ośmioma wykładami Steinera na temat „podstaw wiedzy duchowej dla powodzenia w rolnictwie", jeszcze w czasie trwania seminarium postanowiło założyć koło, by wspólnie wypróbować teorie Steinera w praktyce. Uprawę roli na wzór steinerowski określono mianem rolnictwa biodynamicznego, a trzy lata później zapożyczone z greckiej mitologii imię Demeter – bogini płodności – zaczęło służyć jako marka wytwarzanych w ten sposób produktów.

Steiner traktuje rolnictwo jako swego rodzaju organizm wyższego rzędu. Nie chodzi tu już o chemię i plony, ale o siły natury, krajobraz, obieg materii, ożywianie i utrzymanie w zdrowiu gleby i zerwanie z gospodarką rabunkową. Czasowy spadek zbiorów w latach 20. i raporty o „zmęczeniu" i „zakwaszeniu" gleby, zdawały się potwierdzać krytyczną opinię Steinera na temat ówczesnego rolnictwa.

Nowe gospodarstwa biodynamiczne zwiększają liczebność zwierząt, żeby móc optymalnie nawozić ziemię różnymi nawozami naturalnymi. Zachowują nową kolejność płodozmianu na polach, ograniczają uprawy wymagających roślin, które potrzebują dużych ilości substancji odżywczych, zwiększają za to obszar upraw motylkowych: roślin, które pobie-

rają azot z powietrza i za pomocą korzeni transportują go do gleby. Eksperymentują z uprawami mieszanymi czy grządkami podniesionymi w formie kopca, a przede wszystkim zajmują się kompostowaniem wszelkich odpadków. Na swoich polach wprowadzają „doping" w postaci „zielonego nawozu". Jest to celowa uprawa roślin i chwastów, które mają ocieniać ziemię, przy silnych opadach deszczu chronić przed wypłukaniem czy powstawaniem suchej skorupy na powierzchni oraz stwarzają lepsze warunki do życia dla milionów mikroorganizmów w glebie. Bierze się pod uwagę także wpływ kosmosu, na przykład faz Księżyca: na polach zakopywane są różne tajemnicze koncentraty.

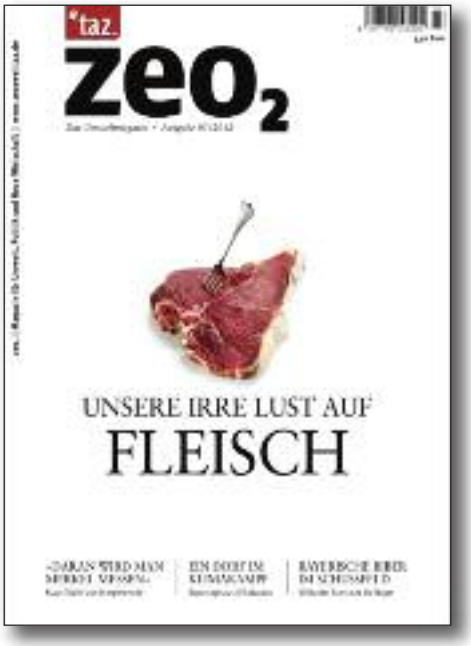
Powrót do natury nie ogranicza się tylko do rolnictwa. Coraz popularniejsze stają się także medycyna naturalna, wegetarianizm, kultura fizyczna czy naturyzm. Postuluje się powrót do naturalnego sposobu życia. I tak w okresie międzywojennym tworzą się początki rolnictwa ekologicznego.

Obok upraw biodynamicznych wkrótce popularność zdobywa drugi, mniej ezoteryczny ruch upraw bioorganicznych, wywodzących się z tak zwanego ruchu reformy życia. Nagłe przejście od społeczeństwa rolniczego do przemysłowego sprawiło, że wielu zagubionych ludzi zaczęło szukać pomocy w naturze.

Także naziści wykazywali po części żywe zainteresowanie nowym, biologicznym, czy też biodynamicznym rolnictwem. Zbrodniarz wojenny i Reichsführer SS Heinrich Himmler jeszcze w lipcu 1941 roku pisał o szkodliwości nawozów mineralnych: „W chwili, kiedy opanujemy Europę i nie będziemy mieć problemów z zaopatrzeniem w żywność, musimy jak najszybciej zbadać, czy dotychczasowe, bardzo intensywne nawożenie (...) jest szkodliwe dla zdrowia oraz jakości produktów i gleby". Także na polecenie Himmlera w Niemieckim Instytucie Badawczym Żywności i Zaopatrzenia przeprowadza się najróżniejsze eksperymenty z nawozami: raz używa się sztucznych preparatów, raz tylko naturalnych, raz w formie mieszanej. Oprócz Himmlera wielkim zwolennikiem upraw biodynamicznych jest Reichslandschaftsanwalt, czyli ówczesny pełnomocnik do spraw ochrony przyrody, Alwin Seifert. Wprawdzie naziści zdecydowanie potępiają antropozofię Steinera, ale Seifert ma dobre kontakty z zastępcą Hitlera Rudolfem Hessem i wykorzystuje je do ochrony biodynamicznych upraw i ich organizacji – choć w 1941 roku i tak zostają zakazane. Jednak Seifert wciąż jest przekonany, że gospodarka biodynamiczna to mimo wszystko przyszłość rolnictwa. Po wojnie nadal zajmuje się propagowaniem rolnictwa bio. W 1971 roku, na krótko przed śmiercią, wydaje bestseller „W polu i ogrodzie bez trucizny".

Po wojnie triumfy odnosi przemysł rolniczy, o bio nikt więcej nie mówi

Lata powojenne nie przyczyniają się zbytnio do rozwoju rolnictwa ekologicznego. Wprawdzie w 1954 roku powstaje stowarzyszenie Demeter, powstają także kolejne wspólnoty rolników. Jednak postępująca industrializacja produkcji rolnej prowadzi



do powstania rolnictwa bezwzględnie nastawionego na ilość – wielkie zakłady produkcyjne wytwarzają żywność, nadużywając techniki i chemii. Coraz mniej liczy się przyroda i środowisko naturalne. W oborach pojawiają się wysoko wydajne zwierzęta, które w rekordowym czasie osiągają wagę odpowiednią do uboju, dają coraz więcej mleka lub znoszą coraz więcej jajek. Europejska polityka rolna stanowi przypieczętowanie triumfu zakładów produkcji rolnej nad zwykłymi gospodarstwami. Zaczyna się produkcja ogromnych nadwyżek żywności, ceny spadają. A mali producenci muszą „urosnąć lub ustąpić". O bio już dawno nikt więcej nie mówi.

Nastroje odwróciły się dopiero po skandalach z zanieczyszczeniem środowiska czy żywności z lat 70. i 80., kiedy to zaczęto mówić o zatrutych rzekach, skażonej glebie, o trujących związkach w mięsie, owocach i warzywach. Raz jest to kadm w sałacie, innym razem hormony w mięsie kurczaków, potem pestycydy w jajkach i nowa supertrucizna – dioksyny w mleku matki. 10 lipca 1976 roku dochodzi do wybuchu kotła z toksyczną substancją w zakładach chemicznych w Seveso pod Mediolanem. Trzeba ewakuować okolicznych mieszkańców. Zniekształcone buzie dzieci z Seveso stanowią szokujący przykład zagrożeń, jakie niesie chemia. W grudniu 1984 roku śmiercionośna chmura z fabryki pestycydów należącej do Union Carbide Corporation opada na indyjskie miasto Bhopal. Umiera około osiem tysięcy osób. Kolejna wielka katastrofa w zakładach chemicznych Sandoz w Bazylei zatruwa w listopadzie 1986 roku wody Renu. Ludzie mówią: dość!

Nowo powstałe ruchy ekologów, przeciwników energii atomowej, tysiące inicjatyw obywatelskich wywierają coraz większy nacisk na rządy. Wirus ekologii przenika też do elit władzy. A nowa partia, założona na początku 1980 roku, odnotowuje sukces za sukcesem. Rolnictwo biologiczne zdobywa ogromną sympatię, lecz nadal tkwi w swojej niszy. Wielu rolników boi się zmian. Poza tym, branży tej brakuje zdrowego profesjonalizmu. W gospodarstwach roi się od uciekinierów z cywilizacji, mętne po części ideologie mieszają się z koncepcją życia bio. Mimo korzystnych warunków sektor ten odnotowuje bardzo powolny wzrost. Aż do kryzysu BSE.

Dzisiaj w Niemczech produkty bio zdobyły i utwierdziły swoją pozycję. Wprawdzie ich udział w rynku jest nadal niewielki, ale wyszły już ze swojej niszy. Każdy Niemiec średnio wydaje niemal 80 euro rocznie na żywność ekologiczną. Równocześnie sondaże pokazują wysoki poziom sympatii dla rolnictwa ekologicznego. Jednak niemiecka pani domu jest oszczędna. Jedzenie ma być przede wszystkim tanie. Parafrazując Bertolta Brechta: najpierw portfel, potem moralność.

Z niemieckiego przełożyła Alicja Rosenau

Manfred Kriener
redaktor naczelny magazynu ekologicznego zeo2, mieszka w Berlinie.

Fot. Archiv

Gorlitz / *Zgorzelec*

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 Mirosław 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 ausgeschrieben 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 Łęknicas 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 Słubice 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 Słubice 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 bewirtet man häufig polnische Reisegruppen oder ist Gastgeber für die Beratungen deutscher und polnischer Firmen. Im Słubicer 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 aufzeigen wird: „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 funktioniert“, 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 Glanzlichter 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 Städtern *en vogue* sei, solle das Projekt die noch unentdeckte Region, die vor der Haustür liegt, bekannter machen und vermarkten. Derzeit 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.

Fot. Archiv

Gorlitz / *Zgorzelec*, Vierradenmühle

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 Staromiejska, zu Deutsch Dreiradenmühle, bewirtet 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 Umgebindehaus, das sie aus dem inzwischen abgebaggerten 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 Neißevorstadt putzt sich mit EU-Hilfe heraus, in den vergangenen vier Jahren haben 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-

tauische 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 Busreisegesellschaften 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: „Pückler war nicht nur ein grüner Fürst in der Gartengestaltung, sondern auch an der Tafel.“ Der große Küchengarten lieferte die Zutaten für die fürstlichen Mähler, dieses Jahr wurde er wieder neu hergerichtet. Und die Speisefolgen, die Pückler 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 Pückler 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

Bad Muskau

Katrin **Schröder**

„Kuchnia zna tylko jeden język”

Gdzie kucharek sześć, tam nie ma co jeść? Nie nad Odrą i Nysą! W restauracjach i kawiarniach rozsianych 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 przepraszająco. 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, kwitnącym 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 polsko-niemiecka 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 wystarcza, żeby się dowiedzieć, czy właściciel danej restauracji „transgraniczność" bierze na serio. Dwujęzyczność jest gdzieniegdzie obowiązkiem, 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 wizerunek 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.

Fot. Archiv

Bad Muskau

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 zwięzłej 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, rzecznik 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-saksońskiego, Łużyc Górnych i Dolnego Śląska. Planowana jest strona internetowa, która pod dwoma adresami: www.via-gustica.de oraz www.via-gustica.pl miałaby 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",

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 pracowniczki 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 wykopiemy 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 niemieckich 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 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 Staromiejskiej (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 zanadrzu także inne atuty. Oprócz Piwnicy Staromiejskiej prowadzi restaurację w Zagrodzie Kołodzieja, historycznym domu przysłupowym, 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 stanowiło 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 przeciągu ostatnich czterech lat przy nowo zaprojektowanej promenadzie 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 czerwony 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,

Fot. Archiv

Görlitz / Zgorzelec, Piwnica staromiejska

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 „kulinarnej 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-

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 pisano! Dostaliśmy się nawet do 'New York Timesa'".

Dietmar 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 wspaniały posiłek oraz oprowadzanie po historycznym młynie, który razem z synem starannie wyremontował. Mały teatr pod dachem dysponuje 95 miejscami, autokary pełne pasażerów znajdą tutaj miejsce – a przyjeżdżają chętnie, opowiada 65-latek, który pracował tu niegdyś jeszcze jako młynarz. Dörfer w swoim życiu 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 wydarzeniem, w modzie są festiwale kulinarne. Konsumpcja – wyzwolona od codzienności – staje się przeżyciem, podobnie jak gotowanie. Od lat udowadnia to na przykład Górnołużycki Festiwal Przysmaków. 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 zróżnicowany, obyty 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 naparło 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.

DB BAHN

Entspannt und günstig nach Polen.

Mit dem Europa-Spezial reisen Sie bereits ab 39 Euro für die einfache Fahrt in der 2. Klasse. Auf bestimmten Strecken sogar noch günstiger, zum Beispiel Berlin–Poznań (Posen) ab 19 Euro oder Berlin–Warszawa (Warschau) ab 29 Euro. Mit der BahnCard 25 erhalten Sie zusätzlich 25 % Rabatt. Familienkinder bis einschließlich 14 Jahren reisen kostenlos mit. Nur solange Vorrat reicht. Erhältlich überall, wo es Fahrkarten gibt und unter www.bahn.de. **Die Bahn macht mobil. Seit 175 Jahren.**

In Kooperation mit

PKP INTERCITY

Emanuela Danielewicz

Artur **Becker**

Meine kleine Familie

„Wer Geschichten über seine Heimat und Menschen erzählen will, muss sozusagen jeden umarmen, jedes einzelne Wesen, das er einmal gekannt hat, respektieren und ihm einen Platz in seiner Erzählung zuweisen, möge diese Figur auch ein Scheusal sein“

Rede zum DIALOG-Preis 2012

Mein Europa ist so klein wie die Schusterwerkstatt von Herrn Lupicki aus meinem Buch „Der Lippenstift meiner Mutter“: gerade mal fünfundzwanzig Quadratmeter groß. Jakob Böhme hätte sich aber bei uns bestimmt wohlgefühlt, da bin ich mir sicher. Ich bin nämlich ein glückliches Kind gewesen, damals in dem ehemaligen Ostpreußen.

Der Sozialismus und der Katholizismus haben mir nämlich in meiner Kindheit in Polen ein wunderbares Geschenk gemacht, und dieses Geschenk heißt Skeptizismus gegenüber jedweder Form von Ideologie. Die weiß-roten Fahnen am 1. Mai, die wir zum Wohle der Arbeiter (eigentlich zum Wohle der ersten Parteisekretäre und ihrer gierigen Handlanger) getragen hatten, erfüllten uns Kinder mit Stolz und Ehrfurcht, doch gleich an der nächsten Straßenecke, wo uns die Erwachsenen nicht mehr erwischen konnten, rauchten wir Zigaretten, tranken *Warmińskie*-Bier und lachten uns über die sozialistischen Märsche im Namen des angestrebten Hyperkommunismus kaputt. Wir waren schlauer als die Erwachsenen, weil wir unerschütterlich an die Freiheit des menschlichen Geistes glaubten, und nicht an den Kampf um eine zusätzliche Ration Schweinefleisch.

Nicht anders erging es uns mit unserem unerschütterlichen kosmopolitischen Glauben an den Menschen in den Sonntagsmessen oder am Palmsonntag, wenn die polnischen, ukrainischen, deutschen, masurischen und sogar jüdischen Bewohner unseres Städtchens Bartoszyce/ Bartenstein, vereint im katholischen Rausch, Zeugen der Auferstehung Jesu Christi wurden: Wir staunten über den pädagogischen Impetus und den moralischen Zeigefinger der Pfarrer, wir staunten über die Kälte ihrer Kirchenmauern, in denen der traurige Gottessohn täglich gekreuzigt und der für uns gefallene Engel unmenschliche Qualen litt; wir vermissten Jesu Lächeln, seine Liebe und seinen intellektuellen Scharfsinn, für den er doch so berühmt und so gefährlich geworden war, dass er dafür sogar mit seinem Leben bezahlen musste.

Mit anderen Worten: Wir, Kinder der sechziger und siebziger Jahre des polnischen 20. Jahrhunderts, konnten keine Atheisten, Agnostiker oder Ideologen werden, zumindest nicht in der masurischen

Provinz, da uns selbst die westbaltischen pruzzischen Götter davon zu überzeugen versuchten, dass das Universum kein Spielball der *Theodizee* sei, sondern eine glückliche Schöpfung von *Percunis*, dem Donnergott. Wenn man also über den Sozialismus und Katholizismus spricht, und beide Religionen habe ich in Polen als eine Einheit, als eine Art Taoismus erlebt, müssen wir ein Auge zudrücken.

Wer Geschichten über seine Heimat und Menschen erzählen will, muss sozusagen jeden umarmen, jedes einzelne Wesen, das er einmal gekannt hat, respektieren und ihm einen Platz in seiner Erzählung zuweisen, möge diese Figur auch ein Scheusal sein. Und ich habe sie alle, die ich seit Jahren porträtiere, in meiner Heimat einmal wirklich getroffen: die Priester und die Schuster, die Mörder und die Lügner, die Arbeiter und die Dissidenten, die Opportunisten und die Offiziere der Staatssicherheit, die Polnischlehrerinnen und die ostpreußischen Indianer, die Ukrainer und die Juden, die Vertriebenen und die Toten, die Kommunisten und die Narren, die Huren und die Heiligen, die Gläubigen und die Ungläubigen – die Liste meiner kleinen Familie aus Warmia und Masuren ist lang.

In meiner kleinen Schusterwerkstatt aber wohnten und arbeiteten auch die polnischen Dichter. Meine Mutter, eine beliebte Polnischlehrerin in jener Zeit, hat sie zu uns nach Hause und zu Herrn Lupicki eingeladen. Einer von ihnen, den Sie alle sicherlich kennen, hieß Zbigniew Herbert. Ein schwieriger Fall, dieser Herbert. Wenn er nüchtern war, schrieb er Gedichte, und wenn er zu viel getrunken hatte, kamen die Chimären zu ihm und zerstörten sein poetisches Werk und seine Freundschaften. Es gibt ein Gedicht von ihm, das heißt „Fortinbras' Klage" und handelt davon, was in Europa geschah, als Kopernikus und Johannes Kepler, als Blaise Pascal und René Descartes und später William Blake und Friedrich Nietzsche unser Weltbild diametral auf den Kopf stellten. Herbert bedient sich dabei einer Figur aus Shakespeares Drama „Hamlet": Er lässt den norwegischen Prinzen Fortinbras sprechen, der nach Hamlets Tod den dänischen Königsthron erbt.

Hamlet hat sich gegen das dialektische Angebot des Universums und des Daseins entschieden, während Fortinbras, wie Herbert schreibt, dem Menschen „Kanalisation, Gesetze, Gefängnisse", sprich die Zivilisation und Kultur, geschenkt habe, als er sich entschlossen habe, Hamlet, diesen übel riechenden Atem Gottes – müsste man eigentlich sagen –, zu bestatten. In Herberts Gedicht sagt Fortinbras nicht ohne Wehmut über das Scheitern seines Kontrahenten Folgendes: „So oder so – Du musstest fallen – Hamlet – zum Leben warst Du ungeeignet/ Du glaubtest an kristallene Begriffe und nicht an Menschenlehm/ Du lebtest von unaufhörlichen Krämpfen und wie in einem Traum fingest Du die Chimären/ Gierig bissest Du die Luft und erbrachst Dich sogleich/ Du konntest nichts Menschliches – selbst atmen konntest Du nicht".

Der Selbstmörder steht in Herberts Gedicht symbolisch für das Dunkle, Unbekannte, dessen Protest gegen den Tod jedoch ein ganz moderner ist, da er bereits ohne Religion auskommt, und sein Kontrahent, der am Leben bleiben will, symbolisiert den Sieg des klaren Verstandes und des Logos, da ihm dies die einzige Lösung angesichts der Übermacht des Todes zu sein scheint.

Wenn wir also von unserer kleinen Heimat Europa sprechen, sollten wir immer daran denken, dass wir keine Sklaven und Geiseln unserer Vergangenheit sind: weder von Hamlet noch von Fortinbras. Viel zu oft schon haben wir uns nämlich in unseren Breitengraden von unseren Siegen berauschen lassen und die Besiegten gänzlich der Geschichte überlassen. Dieser fatale Fehler geschah das erste Mal nach dem Sieg der Griechen über Troja und die Sippe Priamos', wovon Jerzy Stempowskis Text „Ein Essay für Kassandra" aus dem Jahre 1950 handelt: Tote wurden nicht bestattet, und für ihre Seelen wurde keine Totenmesse gehalten. Kassandra, auf die die Griechen nicht hören wollten, prophezeite angesichts dieser grausamen Respektlosigkeit gegenüber den Besiegten und Toten einen baldigen Untergang der sonnigen und siegreichen Kultur der Hellenen, was dann auch tatsächlich eintrat. Die Haltung von Kassandra zwingt uns auch zum Nachdenken darüber, was die Zeit sein könnte.

Aus der esoterisch anmutenden Perspektive der modernen Physik von Einstein und Max Planck erscheint uns die Zeit wie eine Illusion: Alles, was einmal geschah, geschieht eigentlich jetzt und wird auch morgen so geschehen, wie es sich einst abgespielt hat, aber eben nicht um der Wiederholung, sondern um des Blickwinkels willen – Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft bilden hier also eine für unsere dreidimensionalen Gehirne unverständliche Einheit, sodass der Tod keine Erlösung von unseren Problemen sein kann, und solche geradlinige Sicht der Dinge ist uns teilweise auch von den Existenzialisten bekannt. Wir sollten deshalb stets auf der Hut sein und der Vergangenheit keine Vorwürfe machen, keine Denkmäler bauen, sondern eine Erlösung wünschen, wie wir sie für unsere Gegenwart anstreben, denn nur so wird es gelingen, eine Zukunft zu kreieren, in der Hamlet und Fortinbras endlich glückliche Kinder ihrer Zeit werden und einen Dialog miteinander aufnehmen.

DIALOG-Preis für Artur Becker und Konrad Vanja

Der DIALOG-Preis 2012 wurde an Prof. Konrad Vanja, Volkskundler und Direktor des Museums Europäischer Kulturen, sowie den deutsch-polnischen Schriftsteller Artur Becker verliehen. Die feierliche Preisverleihung am 16. November im Hambacher Schloss war gleichzeitig Auftakt der 21. Jahrestagung der Deutsch-Polnischen Gesellschaft Bundesverband (DPGBV). Seit 2005 wird alljährlich der DIALOG-Preis verliehen. Die DPGBV würdigt mit dieser Auszeichnung Personen, Institutionen, Initiativen, Medienprojekte oder Redaktionen, die sich in vorbildlicher Weise für den Dialog der Völker und Kulturen in Europa sowie die Vertiefung der deutsch-polnischen Beziehungen engagieren. Die vollständigen Dankesreden der Preisträger und die Laudationes von Rainer Weiss und Erardo C. Rautenberg finden Sie auf der Internetseite des Bundesverbandes: www.dpg-bundesverband.de

Fot. Piotr Mordel

Angelica Schwall-Düren, Artur Becker und / *i* Dietmar Nietan

Artur **Becker**

Moja mała rodzina

„Jeśli ktoś pragnie opowiadać historie o swojej ojczyźnie i jej ludziach, musi poniekąd objąć ramionami każdego, respektować każdą pojedynczą istotę, jaką kiedykolwiek poznał, i przydzielić jej miejsce w swojej opowieści, nawet jeśli ta postać byłaby potworem”.

Wystąpienie z okazji przyznania Nagrody DIALOGU 2012

Moja Europa jest tak mała jak warsztat szewski pana Lupickiego z mojej książki „Der Lippenstift meiner Mutter” (Pomadka mojej matki): liczy zaledwie dwadzieścia pięć metrów kwadratowych. Jakob Böhme na pewno jednak czułby się u nas dobrze, tego jestem pewien. Byłem bowiem szczęśliwym dzieckiem, wtedy, w minionych Prusach Wschodnich.

Od socjalizmu i katolicyzmu otrzymałem mianowicie w swoim polskim dzieciństwie pewien cudowny prezent, a nazywa się on: sceptycyzm w stosunku do jakiejkolwiek formy ideologii. Biało-czerwone flagi, które dźwigaliśmy na 1 Maja dla dobra robotników (a właściwie za zdrowie pierwszych sekretarzy partii i ich chciwych popleczników), napawały nas, dzieci, dumą i głębokim szacunkiem, a mimo wszystko tuż za najbliższym rogiem ulicy, gdzie dorośli nie byli w stanie nas już dosięgnąć, paliliśmy papierosy, piliśmy piwo Warmińskie i naśmiewaliśmy się do rozpuku z socjalistycznych marszy w imieniu podążania do hiperkomunizmu. Byliśmy sprytniejsi od dorosłych, gdyż niezachwianie wierzyliśmy w wolność człowieczego ducha, a nie w walkę o dodatkową porcję wieprzowiny.

Nie inaczej wiodło się nam z tą naszą niezłomną kosmopolityczną wiarą w człowieka podczas niedzielnych mszy albo w Niedzielę Palmową, kiedy to polscy, ukraińscy, niemieccy, mazurscy, a nawet żydowscy mieszkańcy naszego miasteczka Bartenstein/Bartoszyce, zjednoczeni w katolickim upojeniu, stawali się świadkami zmartwychwstania Jezusa Chrystusa: zadziwiał nas pedagogiczny impet i moralny palec wskazujący księży, zadziwiał nas chłód murów kościelnych, w których zasmucony Syn Boży codziennie był krzyżowany i za nas, upadłych aniołów, cierpiał nieludzkie męki; tęskniliśmy za uśmiechem Jezusa, za jego miłością i jego intelektualną przenikliwością, z której tak przecież zasłynął, stając się wreszcie tak niebezpiecznym, że musiał przypłacić to własnym życiem.

Innymi słowy: my, dzieci lat 60. i 70. polskiego XX wieku, nie mogliśmy stać się ani ateistami, ani agnostykami czy też ideologami, w każdym razie nie na mazurskiej prowincji, gdyż sami zachodniobałtyccy bogowie Prusów próbowali nas przekonać do tego, że wszechświat nie jest wcale pionkiem w grze teodycei, tylko udatnym stwo-

rzeniem Perkuna, gromowładnego boga. Toteż, kiedy mowa o socjalizmie i katolicyzmie – a obie te religie przeżyłem w Polsce jako swoistego rodzaju jedność, jako pewną formę taoizmu – powinniśmy na wszystko spozierać przez palce.

Jeśli ktoś pragnie opowiadać historie o swojej ojczyźnie i jej ludziach, musi poniekąd objąć ramionami każdego, respektować każdą pojedynczą istotę, jaką kiedykolwiek poznał, i przydzielić jej miejsce w swojej opowieści, nawet jeśli ta postać byłaby potworem. Wszystkich, dosłownie wszystkich, których od lat portretuję, spotkałem rzeczywiście kiedyś w moim rodzinnym kraju: księży i szewców, morderców i kłamców, robotników i dysydentów, oportunistów i oficerów bezpieczeństwa publicznego, nauczycielki języka polskiego i wschodniopruskich Indian, Ukraińców i Żydów, wypędzonych i pomarłych, komunistów i głupców, dziwki i święte, wierzących i niewiernych – lista mojej małej rodziny z Warmii i Mazur jest długa.

Lecz w moim małym warsztacie szewskim mieszkali i pracowali także polscy poeci. Moja mama, ceniona w owym czasie polonistka, zapraszała ich do naszego domu i do pana Lupickiego. Jednego z nich wszyscy Państwo z pewnością znacie, nazywał się Zbigniew Herbert. Ciężki to przypadek, ten Herbert. Kiedy był trzeźwy, pisał wiersze, a gdy za dużo wypił, zlatywały się do niego chimery i niszczyły jego poetyckie dzieło i jego przyjaźnie. Napisał pewien wiersz, który nosi tytuł „Tren Fortynbrasa" i traktuje o tym, co wydarzyło się w Europie, gdy Kopernik i Johannes Kepler, gdy Blaise Pascal i Kartezjusz, a później William Blake i Friedrich Nietzsche, diametralnie postawili na głowie obraz naszego świata. Herbert posługuje się w tym wierszu postacią z dramatu Szekspira „Hamlet": oddaje głos norweskiemu księciu Fortynbrasowi, który po śmierci Hamleta odziedziczył tron duński.

Hamlet zdecydował się na rezygnację z dialektycznej propozycji uniwersum i bytu, podczas gdy Fortynbras, jak pisze Herbert, podarował człowiekowi „kanalizację, prawa, więzienia", słowem: cywilizację i kulturę, kiedy postanowił pogrzebać Hamleta, ten cuchnący oddech Boga, jak należałoby w gruncie rzeczy powiedzieć. W wierszu Herberta Fortynbras, nie bez smutku z powodu klęski poniesionej przez swojego kontrahenta, mówi następująco: „Tak czy owak musiałeś zginąć Hamlecie nie byłeś do życia/ wierzyłeś w kryształowe pojęcia a nie glinę ludzką/ żyłeś ciągłymi skurczami jak we śnie łowiłeś chimery/ łapczywie gryzłeś powietrze i natychmiast wymiotowałeś/ nie umiałeś żadnej ludzkiej rzeczy nawet oddychać nie umiałeś".

Samobójca ucieleśnia w wierszu Herberta to, co ciemne, nieznane, lecz jego protest przeciwko śmierci pozostaje nad wyraz nowoczesny, ponieważ daje on już sobie radę bez religii, a jego przeciwnik, pragnący pozostać przy życiu, symbolizuje zwycięstwo czystego rozumu i logosu, jako że to właśnie wydaje się mu być jedynym rozwiązaniem w obliczu potęgi śmierci. Kiedy zatem mówimy o naszej małej ojczyźnie Europie, powinniśmy stale mieć na uwadze, że nie jesteśmy niewolnikami i zakładnikami naszej przeszłości: ani tej od Hamleta, ani też od Fortynbrasa. Bowiem nazbyt już często pozwalaliśmy sobie w naszych szerokościach geograficznych na upajanie się zwycięstwami, a pokonanych odstawialiśmy całkowicie do lamusa historii. Ten fatalny błąd przydarzył się po raz pierwszy po zwycięstwie Greków nad Troją i klanem Priama, o czym traktuje tekst Jerzego Stempowskiego „Esej dla Kasandry" z roku 1950: nie pochowano zmarłych, a za ich dusze nie została odprawiona msza żałobna. Kasandra, której Grecy nie chcieli słuchać, wieszczyła w obliczu tego okrutnego braku szacunku w stosunku do zwyciężonych i zmarłych rychły upadek słonecznej i zwycięskiej kultury Hellenów, co później faktycznie miało miejsce. Postawa Kasandry zmusza nas do zastanowienia się nad tym, czym może być czas.

Ze sprawiającej ezoteryczne wrażenie perspektywy nowoczesnej fizyki Einsteina i Maksa Plancka, czas jawi się nam jako iluzja: wszystko, co się wydarzyło, wydarza się faktycznie w tej chwili i wydarzy się tak samo również jutro, jak już się to kiedyś rozegrało, lecz właśnie nie z powodu powtórzeń, tylko przez wzgląd na perspektywę – przeszłość, teraźniejszość i przyszłość tworzą tutaj zatem niezrozumiałą dla naszych trójwymiarowych mózgów jedność, i dlatego śmierć nie może stać się dla nas żadnym wybawieniem z problemów, a takie prostolinijne spojrzenie na te sprawy znane jest nam choćby po części także od egzystencjalistów. Dlatego powinniśmy stale mieć się na baczności i nie robić wyrzutów przeszłości, nie stawiać żadnych pomników, tylko życzyć sobie wybawienia, do jakiego dążymy w obecnej teraźniejszości, gdyż jedynie w ten sposób może się nam udać wykreować taką przyszłość, w której Hamlet i Fortynbras staną się wreszcie szczęśliwymi dziećmi swoich czasów i podejmą wspólny dialog.

Z niemieckiego przełożył Dariusz Muszer

Erardo C. **Rautenberg**

Frühling im Herbst

Auszüge aus der Laudatio auf Professor Konrad Vanja, den Träger des DIALOG-Preises 2012

Wie kommt es, dass ein Generalstaatsanwalt die Laudatio auf einen Museumsdirektor hält – und auch noch für den Leiter eines Museums Europäischer Kulturen?

Im Juli 2001 veröffentlichte ich in der „Neuen Juristischen Wochenzeitschrift" einen Aufsatz, in dem Erwähnung fand, dass am 26. Juni 1849 der polnische Freiheitskämpfer Ludwik Mierosławski die unter seinem Oberbefehl stehende badisch-pfälzische Revolutionsarmee in Karlsruhe inspizierte und 125 Jahre später die „Erinnerungsstätte für die Freiheitsbewegungen in der Deutschen Geschichte" in Rastatt eröffnet wurde, die Bundespräsident Gustav Heinemann initiiert hatte. Das nahm der Generalbundesanwalt zum Anlass, bei dem nächsten Arbeitstreffen mit den Generalstaatsanwälten in Karlsruhe im November 2001 eine Abendveranstaltung in der „Erinnerungsstätte" stattfinden zu lassen. Dort stand ich dann mit dem Leiter, Prof. Wolfgang Michalka, bei einem Glas Wein im Innenhof vor dem Gedenkstein für die „Polnische Legion" der deutschen Revolutionsarmee und wir beschlossen, in einer Ausstellung an die in der Bevölkerung vergessene Phase einer engen deutsch-polnischen Verbundenheit zu erinnern.

Der Autorenschaft für unsere Idee konnten wir uns allerdings nicht sehr lange erfreuen, denn bereits am 21. Dezember jenes Jahres wurde in Berlin die Ausstellung „Finis poloniae 1831. Polni-

sches Schicksal, deutsches Gemüt und europäische Solidarität“ in Berlin eröffnet, die Prof. Konrad Vanja realisiert hatte und die bis 10. März 2002 im Museum Europäischer Kulturen gezeigt wurde. Begleitet wurde diese auf einem Bild von Dietrich Monten ausgerichtete Ausstellung mit einer Vielzahl von Begleitveranstaltungen, die die einstige deutsch-polnische Verbundenheit ins kollektive Bewusstsein zu rücken beabsichtigte.

Wolfgang Michalka und ich trafen uns mit Konrad Vanja – die Idee der Wanderausstellung „Frühling im Herbst. Vom polnischen November zum deutschen Mai. Das Europa der Nationen 1830–1832“ war geboren. Die Ausstellung, die thematisch mit dem Hambacher Fest endet, ist bisher seit 2003 an 31 Orten in Deutschland, Polen und Belgien gezeigt worden. Höhepunkte in Deutschland waren die Ausstellungen im Bundesratsgebäude in Berlin 2005 und im Landtag Rheinland-Pfalz 2007. Ende des Monats wird sie in Paris zu sehen sein und nächstes Jahr in Zielona Góra und Bayreuth. Dies alles haben wir vor allem Konrad Vanja zu verdanken, dem bei diesem Projekt Gerhard Weiduschat stets helfend zur Seite steht.

Konrad Vanja, der in wenigen Tagen seinen 65. Geburtstag feiern wird, wurde in Leipzig geboren. Er studierte Volkskunde, evangelische Theologie und Soziologie an der Philipps-Universität Marburg und promovierte 1977 zu einem Thema der Sozialgeschichte Hessens im 19. Jahrhundert. Anschließend sammelte er Erfahrungen in der wissenschaftlichen Museumsarbeit in Cloppenburg, Rüsselsheim und Remscheid. 1981 kam er an das Museum für Deutsche Volkskunde in Berlin, das heute Museum Europäischer Kulturen – Staatliche Museen zu Berlin – Stiftung Preußischer Kulturbesitz heißt. Zunächst war er hier als wissenschaftlicher Angestellter, später als Kustos und Oberkustos tätig. Im Jahre 2000 übernahm er die Leitung des Hauses.

Mit Beginn seiner Direktorenzeit entwickelte Vanja ein besonderes Interesse für polnische Themen. Für Konrad Vanja als überzeugten Europäer erschöpft sich seine Profession nicht in einem starren Rückblick auf die Vergangenheit, sondern dient der Rückblick dazu, möglichst vielen Zeitgenossen das Fundament unseres gemeinsamen europäischen Hauses zu vermitteln. Dies ist gerade im Verhältnis zu Polen wichtig, wo die kollektive Erinnerung an die guten Phasen unserer gemeinsamen Geschichte leider verschüttet wurde. Und so hat Konrad Vanja der Wanderausstellung die große Ausstellung „Solidarność 1830 – Polenbegeisterung. Deutsche und Polen nach dem Novemberaufstand 1830“ 2005 und 2006 folgen lassen. Sowohl die Ausstellungseröffnung in Warschau als auch die in Berlin, wo Konrad Vanja das Kavalierskreuz des Verdienstordens der Republik Polen überreicht wurde, durfte ich miterleben. Schließlich folgte 2011/2012 im Martin-Gropius-Bau in Berlin die großartige Ausstellung „Tür an Tür. Polen – Deutschland 1000 Jahre Kunst und Geschichte“, das bisher größte deutsch-polnische Ausstellungsprojekt mit 75.000 Besuchern.

Ich denke aber, ohne den Erfolg von „Frühling im Herbst“ wäre es nicht zu diesen großen Ausstellungen gekommen, in deren Glanz sich dann die Granden der Berliner Kulturszene sonnen konnten.

Dass dadurch heute vor allem in der deutsch-polnischen Grenzregion Deutsche und Polen anders über den Nachbarn denken, als vor dem Besuch der Ausstellung, ist ihr Verdienst und damit der von Konrad Vanja.

Doch Konrad Vanja hat nicht nur die gemeinsame deutsch-polnische Freiheitsbewegung in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts interessiert. Auch durch die Realisierung anderer Projekte hat er sich um das deutsch-polnische Verhältnis verdient gemacht: Die Ausstellung „Himmel und Erde. Naive Kunst aus Polen: Die Sammlung Orth“, 2004 und 2005 in den Museen Dahlem und in Zusammenarbeit mit dem Nationalmuseum Stettin präsentiert, legte den Grundstein für den nach langen und intensiven Verhandlungen von Konrad Vanja durchgesetzten Ankauf polnischer Volkskunst, eben der Sammlung Orth, durch die Staatlichen Museen zu Berlin. Das Museum Europäischer Kulturen besitzt auch die von Vanja besonders gepflegte Sammlung Weinhold „Das Evangelium in den Wohnungen der Völker“ ebenfalls mit einem reichen Bestand an polnischer Volkskunst.

Konrad Vanja wird wegen Erreichens der Altersgrenze Ende 2012 aus dem Amt scheiden, ein schwerer Verlust für die deutsch-polnische Museumsszene. Es bleibt zu hoffen, dass Konrad Vanja aus dem Ruhestand heraus durch die Vielzahl der von ihm geknüpften deutsch-polnischen Kontakte noch viele weitere Projekte anstoßen kann. Wir ehren mit ihm heute einen großen Wegbereiter deutsch-polnischer Nachbarschaft und Zusammenarbeit im Bereich Museen und Ausstellungen, nicht nur der Hoch- sondern auch der Populär- und Alltagskultur. Er darf die pathetischen Worte, mit denen der Berliner Polenliederdichter Moritz Veit seinen „Aufruf an die Polen“ 1832 schloss, durchaus auf sich beziehen: „Wir teilen deine Schlachten/ In Heil’ger Sympathie/ Und Gott wird dich beschirmen/ Der David Sieg verlieh.“

Erardo C. Rautenberg
Jurist, Generalstaatsanwalt des Landes Brandenburg.

Nagroda DIALOGU dla Artura Beckera i Konrada Vanji

Nagroda DIALOGU 2012 została przyznana profesorowi Konradowi Vanji, etnologowi i dyrektorowi Muzeum Kultur Europejskich oraz polsko-niemieckiemu pisarzowi Arturowi Beckerowi. Uroczyste wręczenie nagrody 16 listopada br. na zamku Hambach było jednocześnie otwarciem XXI dorocznego kongresu Federalnego Związku Towarzystw Niemiecko-Polskich. Od 2005 r. Nagoda DIALOGU przyznawana jest osobom, instytucjom, inicjatywom, projektom medialnym lub redakcjom, które wzorowo angażują sie na rzecz dialogu między narodami i kulturami w Europie oraz przyczyniają się do pogłębiania stosunków polsko-niemieckich. Pełny tekst podziękowań laureatów oraz laudacji Rainera Weissa i Erarda C. Rautenberga na stronie internetowej Federalnego Związku Towarzystw: www.dpg-bundesverband.de

Erardo C. **Rautenberg**

Wiosna jesienią

Fragmenty laudacji dla profesora Konrada Vanji z okazji przyznania Nagrody DIALOGU 2012

Jak to się dzieje, że prokurator generalny wygłasza laudację dla dyrektora muzeum, i to jeszcze dyrektora Muzeum Kultur Europejskich w Berlinie?

W lipcu 2001 roku opublikowałem w czasopiśmie „Neue Juristische Wochenzeitschrift" artykuł, w którym wspomniałem, że 26 czerwca 1849 roku polski bojownik o wolność, Ludwik Mierosławski, przeprowadzał inspekcję znajdującej się pod jego dowództwem rewolucyjnej armii Badenii i Palatynatu i że 125 lat później otwarte zostało w Rastatt z inicjatywy prezydenta Gustava Heinemanna „Miejsce pamięci o ruchach wolnościowych w niemieckiej historii". Federalny prokurator generalny skorzystał z tej okazji, aby podczas następnego roboczego spotkania z prokuratorami generalnymi w Karlsruhe w listopadzie 2001 roku zorganizować w tym miejscu wieczornicę. Stałem tam na dziedzińcu z dyrektorem, prof. dr. Wolfgangiem Michalką przed kamieniem upamiętniającym „polski legion" niemieckiej armii rewolucyjnej, pijąc wino, i wtedy postanowiliśmy zorganizować wystawę przypominającą ten zapomniany przez społeczeństwo okres bliskich więzi polsko-niemieckich.

Autorstwem naszego pomysłu nie mogliśmy się cieszyć zbyt długo, bowiem już 21 grudnia tego samego roku otwarta została w Berlinie wystawa „Finis poloniae 1831. Polski los, niemiecki umysł i europejska solidarność", zrealizowana przez prof. Konrada Vanję i prezentowana do 10 marca 2002 roku w Muzeum Kultur Europejskich. Wystawa, nawiązująca do obrazu Dietricha Montena, połączona była z szeregiem imprez towarzyszących, które miały przywrócić zbiorowej świadomości istnienie dawnych więzi polsko-niemieckich.

Wolfgang Michalka i ja spotkaliśmy się z Konradem Vanją i tak zrodził się pomysł objazdowej wystawy „Wiosna jesienią. Od polskiego listopada do niemieckiego maja. Europa narodów 1830–1832". Wystawę, która tematycznie kończy się Świętem w Hambach, zaprezentowano dotychczas, poczynając od 2003 roku, w 31 miejscowościach w Niemczech, Polsce i Belgii. W Niemczech punktem kulminacyjnym były ekspozycje w gmachu Bundesratu w Berlinie w 2005 i w Landtagu Nadrenii-Palatynatu w 2007 roku. W końcu miesiąca będzie ją można obejrzeć w Paryżu, a w następnym roku w Zielonej Górze i Bayreuth. Wszystko to zawdzięczamy przede wszystkim Konradowi Vanji, którego cały czas wspiera przy tym projekcie Gerhard Weiduschat.

Fot. Christian Schröter

Konrad Vanja und / *i* Gerhard Weiduschat

Konrad Vanja, który za kilka dni będzie obchodził 65 urodziny, urodził się w Lipsku. Studiował etnologię, teologię ewangelicką i socjologię na Uniwersytecie Filipa w Marburgu i w 1977 roku uzyskał tytuł doktora z zakresu historii społecznej Hesji XIX wieku. Następnie zbierał doświadczenia, pracując naukowo w muzeach w Cloppenburgu, Rüsselsheim i Remscheid. W 1981 roku przeszedł do Muzeum Etnologicznego w Berlinie, które dziś nosi nazwę Muzeum Kultur Europejskich – Państwowe Muzea w Berlinie – Fundacja Pruskiego Dziedzictwa Kulturowego. Początkowo był tam pracownikiem naukowym, potem kustoszem i starszym kustoszem. W 2000 roku objął kierownictwo placówki.

Jako dyrektor, Konrad Vanja od początku wykazywał szczególne zainteresowanie tematyką polską. Dla niego, będącego Europejczykiem z przekonania, profesja nie sprowadza się do dogmatycznego patrzenia w przeszłość, spojrzenie wstecz służy temu, aby możliwie wielu współcześnie żyjącym przekazywać wiedzę o fundamentach naszego wspólnego domu europejskiego. Jest to ważne zwłaszcza w odniesieniu do Polski, gdzie zbiorowa pamięć o dobrych okresach naszej wspólnej historii została niestety pogrzebana. Tak więc po wystawie objazdowej Konrad Vanja przygotował w 2005 i 2006 roku wielką ekspozycję „Solidarność 1830 – zachwyt Polską. Niemcy i Polacy po Powstaniu Listopadowym 1830". Miałem okazję być świadkiem otwarcia wystawy zarówno w Warszawie, jak i w Berlinie, gdzie Konrad Vanja odznaczony został Krzyżem Kawalerskim Orderu Zasługi RP.

Wreszcie, na przełomie 2011/2012 roku, w Martin-Gropius-Bau w Berlinie miała miejsce kolejna wspaniała wystawa „Obok. Polska – Niemcy. 1000 lat historii w sztuce", największy dotychczas polsko-niemiecki projekt wystawienniczy, który obejrzało 75 000 zwiedzających.

Myślę jednak, że bez sukcesu „Wiosny jesienią" nie doszłoby do tych wielkich wystaw, w których blasku mogli pławić się wielcy berlińskiej sceny kulturalnej.

Fakt, że dziś Niemcy i Polacy, przede wszystkim w regionie przygranicznym, inaczej myślą o sąsiedzie niż przed obejrzeniem ekspozycji, jest zasługą tej wystawy, a tym samym zasługą Konrada Vanji.

Ale Konrada Vanję interesował nie tylko wspólny polsko-niemiecki ruch wolnościowy I połowy XIX wieku. Zasłużył się on dla stosunków polsko-niemieckich także dzięki realizacji innych projektów: wystawa „Niebo i Ziemia. Sztuka naiwna z Polski: zbiory Orthów", prezentowana w 2004 i 2005 roku w muzeach Dahlem i we współpracy z Muzeum Narodowym w Szczecinie, stworzyła fundament dla przeforsowanego przez Konrada Vanję po długich, intensywnych negocjacjach, zakupu przez Państwowe Muzea w Berlinie eksponatów polskiej sztuki ludowej, właśnie zbioru Orthów. Muzeum Kultur Europejskich posiada także otaczany przez Vanję szczególną dbałością zbiór Weinholda „Ewangelia w domach narodów", również z bogatym zasobem polskiej sztuki ludowej.

Konrad Vanja ze względu na osiągnięcie granicy wieku odejdzie w końcu tego roku ze swego stanowiska, co jest wielką stratą dla polsko-niemieckiego muzealnictwa. Pozostaje mieć nadzieję, że Konrad Vanja, będąc już na emeryturze, dzięki swoim licznym polsko-niemieckim kontaktom może jeszcze zainicjować wiele kolejnych projektów. W jego osobie honorujemy dziś wielkiego prekursora polsko-niemieckiego sąsiedztwa i współpracy na polu muzeów i wystawiennictwa, nie tylko kultury wysokiej, ale także popularnej i codziennej. Patetyczne słowa, którymi w 1832 roku berliński poeta Moritz Veit, autor wielu „pieśni o Polsce" zakończył swoją „Odezwę do Polaków" może on z pewnością odnieść także do siebie: „Dzielimy twoje bitwy/ W świętej sympatii/ I Bóg będzie cię osłaniał,/ Dawid dał zwycięstwo".

Z niemieckiego przełożyła Elżbieta Michałowska

Erardo C. Rautenberg
prokurator generalny landu Brandenburg.

Konrad **Vanja**

Kulturkontakte in Europa

Auszüge aus der Dankesrede zur Verleihung des Dialog-Preises 2012

Mein Lebensereignis mit Polen hat viele Mütter und Väter sowie Partner. Hier ist meiner Familie zu danken, die nicht nur meine Projekte treulich begleitet hat, sondern mit den Erzählungen meiner Mutter aus der Schweiz auch einen ersten Anstoß dazu gab: über den hochgradigen Offizier der Polnischen Streitkräfte im Westen, der abenteuerlich in der Nacht vom 19. auf den 20. Juni 1940 mit fast 14.000 Mann die Schweizer Grenze überquerte, um dort in Sicherheit zu überleben. In seiner so fremden Uniform, mit der viereckigen Kappe, im Nachbarhaus bei der Verwandtschaft in Winterthur interniert, beeindruckte er meine Mutter durch seinen nachdenklichen wie traurigen aufrechten Gang, an dem Sie, meine lieben Freunde, unschwer das traditionsreiche Bild des Polen als den „trauernden Christus Europas" erkennen. Ein festgeprägtes Bild mit einem bedeutenden europäischen Hintergrund. (...)

Immer nur Polen? Wo bleiben die anderen europäischen Länder? Polen war keine Verengung meiner Arbeit, im Gegenteil: Mit unserem Ausstellungsprojekt „Frühling im Herbst. Solidarność 1830" haben wir das Tor noch einmal deutlich aufgestoßen und gezeigt, wie europäisch das 19. Jahrhundert war, bis es in seine Nationalismen verfiel. „Ohne Polens Freiheit keine deutsche Freiheit! Ohne Polens Freiheit kein dauernder Friede, kein Heil für alle anderen europäischen Völker." Diese Botschaft aus Hambach von 1832 hatte mich nicht nur überzeugt, das war und ist ein bleibendes europäisches Kulturerbe, an das man sich auch gerade heute tunlichst erinnern sollte. (...)

Übergeordnet zeigt sich auch ein Wandel unserer Gesellschaft in ihrem Zivilisierungsprozess nach 1945: Dem Blick nach Westen – dem folgte der Blick nach Osten. Ist es wirklich „der Osten", ist das nicht schon eine interpretatorische Fehllinie? Gerade in meinem langsamen und allmählich sich verdichtenden Zugang zur polnischen Geschichte und Gesellschaft hat sich gezeigt, dass man sich in einem unendlichen Prozess des ständigen Lernens befindet: Aneignung über Bekanntes zu Unbekanntem, um am Ende festzustellen, dass Polen nicht nur in Europa lebt, dass seine Geschichte mitteleuropäisch ist und dass seine Vernetzungen dichter sind, als unser „mental mapping" sich das je vorgestellt hat. Nicht nur geografisch, auch mental stimmt der Satz „Polen – was liegt näher?" mit dem die Deutsch-Polnische Gesellschaft Berlin für die Erkundung unseres Nachbarlandes wirbt. Kulturkontakte in Europa, die Devise meines Museums Europäischer Kulturen, zahlt sich aus: Man wird durch die Begegnung reicher und man hört nie auf, sich in diesem positiven Sinne zu bereichern, in dem man den anderen entdeckt.

Appell!

Die DIALOG-Redaktion wendet sich an alle Leser mit der Bitte um Hilfe für Zygmunt Januszewski, einen unserer engsten Mitarbeiter, der an einem Tumor erkrankt ist. Zygmunts Erkrankung kam unerwartet, er befindet sich derzeit in einem Warschauer Krankenhaus, wo er weitere Chemotherapie-Behandlungen erhält. Dies ist jedoch nur der Anfang eines schwierigen und mit hohen Kosten verbundenen Heilungsprozesses (die für die Therapie notwendigen Medikamente werden von der Krankenkasse nicht übernommen).

Wir bitten Sie um finanzielle Unterstützung in Form einer Spende (mit dem Vermerk „Zygmunt"), die auf folgendes Konto zu überweisen ist:

DIALOG, DPGBV
Bank für Sozialwirtschaft, KTO 3200 600, BLZ 100 20 500
IBAN: DE04100205000003200600, BIC: BFSWDE33BER

In Zygmunts Namen möchten wir allen Spendern für ihre Unterstützung danken!

www.zygmuntjanuszewski.pl, www.goethe.de, www.art4public.com, www.muzeumkarykatury.pl

Konrad **Vanja**

Europejskie kontakty kulturowe

Fragmenty wystąpienia z okazji przyznania Nagrody DIALOGU 2012

Życiowe wydarzenie, jakim było moje spotkanie z Polską, ma wiele matek, wielu ojców i partnerów: pragnę podziękować rodzinie, która wiernie towarzyszyła wszystkim moim polskim projektom. Szczególnie jednak matce, której opowieści ze Szwajcarii właściwie wszystko zapoczątkowały. Głównym ich bohaterem był wysokiej rangi oficer Polskich Sił Zbrojnych na Zachodzie, który w nocy z 19 na 20 czerwca 1940 roku razem z prawie 14 tysiącami żołnierzy, podejmując ryzyko, przekroczył granicę szwajcarską, aby tam bezpiecznie przeżyć. W swoim tak przecież obcym mundurze, w rogatywce, internowany w sąsiednim domu u krewnych w Winterthurze, wywarł na mojej matce wrażenie swoją zamyśloną, ale smutną, wyprostowaną postawą, w której, drodzy przyjaciele, bez trudu rozpoznacie tradycyjny obraz Polaka, jako „pogrążonego w żałobie Chrystusa Europy". Utrwalony obraz, mający znaczące podłoże europejskie. (...)

Zawsze tylko Polska? A gdzie inne kraje europejskie? Polska nie oznaczała zawężenia mojej pracy, przeciwnie: poprzez projekt wystawy „Wiosna jesienią. Solidarność 1830" jeszcze raz wyraźnie otworzyliśmy drzwi i pokazaliśmy, jak europejski był wiek XIX, zanim popadł w nacjonalizmy. „Nie ma wolności bez wolności Polski, nie ma wolności narodów europejskich bez wolności wszystkich narodów europejskich" – to przesłanie z 1832 roku z Hambach nie tylko mnie przekonało, było ono i jest trwałym europejskim dziedzictwem kulturowym, o którym trzeba dziś koniecznie pamiętać. (...)

Sprawą nadrzędną okazuje się być także przemiana naszego społeczeństwa w procesie cywilizacyjnym po 1945 roku: po spojrzeniu na Zachód przyszło spojrzenie na Wschód. Czy to jest rzeczywiście „ten Wschód", czy to nie jest przypadkiem błędny kierunek interpretacji? To właśnie w moim powolnym i stopniowo coraz bardziej intensywnym podejściu do polskiej historii i polskiego społeczeństwa

Konrad Vanja

Fot. Christian Schröter

okazało się, że podlegamy niekończącemu się procesowi permanentnej edukacji – przyswajaniu tego, co nieznane, poprzez to, co znane, aby na końcu stwierdzić, że Polska nie tylko żyje w Europie, że jej historia jest historią środkowoeuropejską i że sieć jej powiązań jest gęściejsza niż sobie to kiedykolwiek wyobrażaliśmy, tworząc mentalną mapę kontynentu. Zdanie: „Polska – czy coś leży bliżej?", którym berlińskie Towarzystwo Niemiecko-Polskie promuje kraj sąsiada, jest słuszne nie tylko geograficznie, ale i mentalnie. Procentują tu kontakty kulturalne w Europie, będące dewizą mojego Muzeum Kultur Europejskich: spotkanie wzbogaca i nigdy nie przestajemy się wzbogacać w pozytywnym znaczeniu tego słowa, odkrywając coś innego.

Z niemieckiego przełożyła Elżbieta Michałowska

20 Jahre Förderverein Münster-Lublin • Am 30. November 1992 wurde der Förderverein Münster-Lublin gegründet. Sein 20-jähriges Bestehen feierte der Förderverein unter der Schirmherrschaft der Botschaft der Republik Polen am 30. November unter dem Motto „Feiern mit Freunden" gemeinsam mit Gästen aus der Partnerstadt Lublin im Münsteraner Rathaus. Jubiläumsgrüße der Kooperationspartner aus Lublin überbrachten Tomasz Różniak, Präsident der Fundacja Nowy Staw – Europäisches Begegnungszentrum, Pfarrer Dr. Dariusz Chwastek, Evangelische Gemeinde Lublin, und Marta Jędrych, Vorsitzende des Bürgervereins Lublin-Münster. Glückwünsche zum Jubiläum überbrachten auch Bürgermeisterin Beate Vilhjalmsson im Namen der Stadt Münster sowie Konsul Stanisław Hebda für das Generalkonsulat der Republik Polen in Köln. Anlässlich des Jubiläums hat der Förderverein die Broschüre „20 Jahre Förderverein Münster-Lublin" herausgegeben, die auf Wunsch gerne zugesandt werden kann (lublin@muenster.de).

20 lat Towarzystwa Wspierania Partnerstwa Miast Münster-Lublin
30 listopada 1992 r. założone zostało Towarzystwo Wspierania Partnerstwa Miast Münster-Lublin. Dwudziestolecie istnienia obchodzono 30 listopada pod patronatem Ambasady RP wraz z gośćmi z miasta partnerskiego Lublina w ratuszu w Münster. Impreza odbyła się pod hasłem „Świętowanie z przyjaciółmi". Życzenia z okazji rocznicy złożyli goście z Lublina: Tomasz Różniak, prezes fundacji Nowy Staw – Europejskie Centrum Spotkań, ksiądz dr Dariusz Chwastek z gminy ewangelickiej w Lublinie i Marta Jędrych, prezes Stowarzyszenia Obywatelskiego Lublin-Münster. Gratulacje złożyli także burmistrz Beate Vilhjalmsson w imieniu miasta Münster oraz konsul Stanisław Hebda w imieniu Konsulatu Generalnego RP w Kolonii. W ramach obchodów jubileuszu Towarzystwo wydało broszurę „20 lat Towarzystwa Wspierania Partnerstwa Münster-Lublin", którą na życzenie chętnie Państwu wyślemy (lublin@muenster.de).

Fot. Christian Schröter

Kurt Beck, Ministerpräsident von Rheinland-Pfalz mit Kongressgästen
Kurt Beck, premier Nadrenii-Palatynatu z gośćmi kongresu

Für ein gemeinsames Europa

21. Jahrestagung der Deutsch-Polnischen Gesellschaft Bundesverband auf Schloss Hambach, 16.–18.11.2012

Europa wächst zusammen, das war das Fazit der 21. Jahrestagung der Deutsch-Polnischen Gesellschaften, die in diesem Jahr auf dem Hambacher Schloss zusammenkamen. Noch mehr soll die Jugend bei der Gestaltung Europas und der deutsch-polnischen Freundschaft mit ins Boot genommen werden.

Mit der „Wiege deutscher Demokratie" als Tagungsort hatte sich der langjährige Wunsch vieler Mitglieder erfüllt. Über 150 Teilnehmer kamen zur Tagung an diesen geschichtsträchtigen Ort. Dietmar Nietan, Bundesvorsitzender der Deutsch-Polnischen Gesellschaft Bundesverband (DPGBV), eröffnete die Jahrestagung, die unter dem Motto „Nachbarschaft in der Mitte Europas" stand. In seiner Begrüßung unterstrich der Bundestagsabgeordnete an historischer Stätte den Mut vieler Menschen im Kampf um die Freiheit und die gut funktionierenden nachbarschaftlichen Beziehungen zwischen Deutschland und Polen. 1832 wurde die Schlossruine durch die viertägige Protestveranstaltung von etwa 30.000 Menschen zum Schauplatz demokratischer Bewegung. Noch dazu war der Protest grenzüberschreitend, auch viele Polen und Franzosen waren mit dabei. Anlass war die Unzufriedenheit der pfälzischen Bevölkerung über Repressionsmaßnahmen der bayerischen Verwaltung. Diese hatte in den Jahren nach 1816 Errungenschaften zurückgenommen, die dem Volk in der Zeit der Besatzung durch Frankreich gewährt worden waren. Nachdem die bayerische Obrigkeit eine strenge Zensur eingeführt und politische Kundgebungen verboten hatte, gaben die Organisatoren die Veranstaltung als „Volksfest" aus. Seit jenen Tagen gilt das Hambacher Schloss als Sinnbild der Demokratie in ganz Deutschland. Bernhard Braun, Vizepräsident des Landtags Rheinland-Pfalz, erinnerte an die erste große politische Demonstration Deutschlands vor 180 Jahren zum Hambacher Schloss. Als gelungenes Beispiel deutsch-polnischen Miteinanders nannte er das Zusammenwirken von Rheinland-Pfalz mit der Partnerregion Oppeln. Die polnische Generalkonsulin aus Köln Jolanta Kozłowska setzt bei der Gestaltung des deutsch-polnischen Miteinanders mehr auf jugendliches Engagement.

Ein Höhepunkt der Tagung war die Verleihung der DIALOG-Preise an Professor Konrad Vanja, Direktor des Museums Europäischer Kulturen in Berlin und den deutsch-polnischen Schriftsteller Artur Becker. Angelica Schwall-Düren, ehemalige langjährige Bundesvorsitzende der DPGBV und heutige Ministerin für Bundes- und Europa-Angelegenheiten des Landes Nordrhein-Westfalen, würdigte den Einsatz der beiden Preisträger für ein Zusammenwachsen Europas. Dabei stellte sie rückblickend fest, dass die politische Vereinigung Europas ohne den Freiheitsdrang, der sich in Hambach deutlich gezeigt hatte, nicht möglich gewesen wäre. Die Laudatio für Artur Becker hielt der Verleger Rainer Weiss, das Wirken von Professor Konrad Vanja, der im Dezember als Direktor des Museums Europäischer Kulturen verabschiedet wurde, lobte Erardo Cristoforo Rautenberg, Generalstaatsanwalt des Landes Brandenburg. Eine besondere kulturelle Note waren dabei Lieder des Hambacher Festes und des Vormärz, die Oss Kröher mit Hans Bollinger (Gesang/Gitarre) und Daniel Bollinger (Klarinette) vortrugen.

„Europa lebt von dem nachbarschaftlichen Verhältnis, davon, dass Menschen sich kennen und ihre Kulturen schätzen lernen, dass wir Verantwortungsbewusst mit Geschichte und Zukunft umgehen und dass wir auch Solidarität praktizieren", sagte bei der Begrüßung am Sonnabend Kurt Beck, Ministerpräsident des Landes Rheinland-Pfalz. Angesichts der derzeitigen Finanz- und Haushaltskrise in einigen EU-Mitgliedsstaaten gehe es für Europa um mehr als um öffentliche Haushalte und die Stabilisierung des Finanzsektors. Dies komme auch in dem Motto der Jahrestagung, „Nachbarschaft in der Mitte Europas", zum Ausdruck. Basil Kerski, Direktor des Europäischen Solidarność-Zentrums und Chefredakteur des DIALOG, lud den Ministerpräsidenten anschließend zur Podiumsdiskussion mit dem Thema „40 Jahre diplomatische Beziehungen zwischen Polen und Deutschland. Eine Erfolgsgeschichte?" ein. Weitere Themen für Gesprächsrunden waren die Bedeutung Hambachs für die deutsch-polnische Freundschaft, politische Lage in Mittel- und Osteuropa und das Weimarer Dreieck als eine Perspektive trinationaler Zusammenarbeit.

Frank Bürger
Pressesprecher der Deutsch-Polnischen Gesellschaft Berlin.

Fot. Christian Schröter

Dla wspólnej Europy

XXI Kongres Federalnego Związku Towarzystw Niemiecko-Polskich na zamku w Hambach, 16.–18.11.2012

Europa się integruje – to wniosek XXI Kongresu Towarzystw Niemiecko-Polskich (TNP), które w tym roku spotkały się na zamku w Hambach. W kształtowaniu Europy i przyjaźni polsko-niemieckiej ważne jest większe zaangażowanie młodzieży.

Wraz z wyborem na miejsce konferencji „kolebki niemieckiej demokracji" spełniło się wieloletnie marzenie członków Towarzystw. Ponad 150 osób przybyło na spotkanie w tym historycznym zakątku. Dietmar Nietan, przewodniczący Związku, zainaugurował kongres, którego mottem było „Sąsiedztwo w centrum Europy". W swoim powitaniu deputowany do Bundestagu, nawiązując do znaczącej przeszłości zamku, przypomniał o odwadze wielu ludzi w walce o wolność oraz o dobrze rozwijających się stosunkach sąsiedzkich między Polską a Niemcami. W 1832 roku, w wyniku czterodniowego protestu, w którym wzięło udział około 30 tysięcy osób, ruiny zamku stały się miejscem akcji ruchu demokratycznego. Co więcej, protest ten był protestem ponad granicami, ponieważ w akcji uczestniczyło wielu Polaków i Francuzów. Przyczyną ruchu był bunt mieszkańców Palatynatu przeciwko represjom ze strony administracji bawarskiej, która po 1816 roku powoli likwidowała wszelkie przywileje, przyznane im podczas francuskiej okupacji kraju. Po wprowadzeniu przez władzę bawarską ostrej cenzury i zakazu politycznych manifestacji, organizatorzy protestu nazwali go „festynem ludowym". Od tego czasu zamek w Hambach jest symbolem demokracji w całych Niemczech. Bernhard Braun, wiceprezydent landtagu Nadrenii-Palatynatu, przywołał pierwszą wielką demonstrację polityczną Niemiec, która odbyła się przed 180 laty na zamku w Hambach. Dobrym przykładem relacji polsko-niemieckich jest według Brauna współpraca Nadrenii-Palatynatu z jego polskim partnerem, województwem opolskim. Jolanta Kozłowska, konsul generalny RP w Kolonii, w kształtowaniu współpracy polsko-niemieckiej stawia na zaangażowanie młodzieży.

Centralnym wydarzeniem kongresu było wręczenie Nagrody DIALOGU. Laureatami zostali profesor Konrad Vanja, dyrektor Muzeum Kultur Europejskich w Berlinie, oraz polsko-niemiecki pisarz Artur Becker. Angelica Schwall-Düren, obecnie minister ds. Federalnych, Europy i Mediów Nadrenii Północnej-Westfalii, a wcześniej wieloletnia przewodnicząca Federalnego Związku TNP, podkreśliła zaangażowanie obu laureatów na niwie integracji europejskiej. Ponadto, wspominając przeszłość, wyraziła opinię, że polityczne zjednoczenie Europy nie byłoby możliwe bez dążeń wolnościowych, które tak wyraźnie ujawniły się w Hambach. Laudację na cześć Artura Beckera wygłosił wydawca dr Rainer Weiss, zaś o zasługach prof. Konrada Vanji, który w grudniu 2012 opuścił Muzeum Kultur Europejskich, mówił Erardo Cristoforo Rautenberg, prokurator generalny kraju związkowego Brandenburgia. Szczególny akcent kulturalny stanowił wspólny występ Ossa Kröhera, Hansa Bollingera (śpiew/gitara) i Daniela Bollingera (klarnet), którzy zaprezentowali pieśni ze Święta w Hambach.

„Europa żyje ze stosunków sąsiedzkich, czerpie z tego, że ludzie się poznają i uczą szanować kulturę innych, że odpowiedzialnie obchodzimy się z historią i przyszłością, praktykując przy tym solidarność", mówił podczas powitania w sobotę Kurt Beck, premier kraju związkowego Nadrenia-Palatynat. W obliczu obecnego kryzysu finansowego i gospodarczego w niektórych państwach członkowskich UE, w Europie chodzi już o coś więcej, niż o państwowe budżety i stabilizację sektora finansowego. Wyraża się to również w haśle, pod jakim odbywa się kongres – „Sąsiedztwo w centrum Europy". Następnie Basil Kerski, dyrektor Europejskiego Centrum Solidarności i redaktor naczelny DIALOG-u, zaprosił Kurta Becka do dyskusji panelowej „40 lat polsko-niemieckich stosunków dyplomatycznych. Historia sukcesu?". Na kolejnych podiach dyskutowano o znaczeniu Hambach dla polsko-niemieckiej przyjaźni, sytuacji politycznej w Europie Środkowo-Wschodniej oraz Trójkącie Weimarskim jako perspektywie trójnarodowej współpracy.

Frank Bürger
rzecznik prasowy Towarzystwa Niemiecko-Polskiego w Berlinie.

Agencja Gazeta

„Wir wollen mit gutem Beispiel vorangehen und anderen polnischen Unternehmen Mut machen“

DIALOG-Gespräch mit Wiesław Milkiewicz, dem Geschäftsführer der ORLEN Deutschland GmbH

Seit 2003 ist ORLEN auf dem deutschen Markt aktiv. War der Einstieg als polnisches Unternehmen in Deutschland vor neun Jahren schwierig? Welchen Herausforderungen musste sich ORLEN stellen?

PKN ORLEN nutzte damals eine einmalige Chance für einen großen Markteinstieg in Deutschland. Nach der Fusion von zwei großen Mineralölkonzernen – Aral und BP – mussten sie gemäß der Entscheidung des Kartellamtes einen Teil der Tankstellen verkaufen. Selbstverständlich haben sich die Konzerne in erster Linie von eher schwächeren Standorten und Tankstellen getrennt, die technisch nicht auf dem modernsten Stand waren. So mussten wir anfänglich zusätzliche, hohe Investitionen in das gesamte Netz tätigen. Den sogenannten Rebranding-Prozess hat die Gesellschaft 2003 abgeschlossen, sowohl für die A-Marke ORLEN als auch für die B-Marke star. In den ersten Jahren waren die finanziellen Erwartungen bezüglich ORLEN Deutschland in Warschau nicht sehr hoch. Entsprechend gering sind anfänglich die Gewinne ausgefallen. Seit 2006 schreiben wir keine roten Zahlen mehr, sondern erreichen regelmäßig sehr zufriedenstellende Kapitalrendite.

Was unterscheidet ORLEN auf dem deutschen und polnischen Markt?

Die zugrunde liegenden Marktgegebenheiten für ORLEN in Polen und in Deutschland sind unterschiedlich. PKN ORLEN hat mit einem für den polnischen Markt sehr großen Netz von über 1.700 Tankstellen eine deutliche Vormachtstellung im Land. Die Situation von ORLEN in Deutschland stellt dagegen eine große Herausforderung dar. Der deutsche Markt ist besonders hart umkämpft, aber auch sehr gut reguliert. Was die Tankstellenanzahl betrifft, gehören wir mit über 560 Stationen noch nicht einmal zu den größten fünf Mineralölgesellschaften. Erschwerend kommt noch hinzu, dass in Deutschland die höchste Tankstellendichte Europas herrscht, weshalb man um die Gunst der Kunden verstärkt kämpfen muss. Überzeugen kann unserer Erfahrung nach nur derjenige, der sich konsequent und ernsthaft mit den relevanten Bedürfnissen seiner Kunden auseinander setzt.

Wiesław Milkiewicz

Die B-Marke star wurde direkt nach dem Markteinstieg von ORLEN 2003 aufgebaut und setzt sich seitdem erfolgreich durch. Worauf kann man dies zurückführen?

Zuerst sind wir noch mit einer Zwei-Marken-Strategie (A- und B-Marke) auf den deutschen Markt gegangen, weil ein Teil der damals übernommenen Tankstellen sehr sanierungsbedürftig und somit nicht für das A-Segment (Premium-Segment) geeignet schien. Damals hatten wir vor, das A-Marken-Netz weiterzuentwickeln. Bald mussten wir feststellen, dass unser Netz zu bescheiden war, um im Premium-Segment erfolgreich zu agieren. So waren wir mit unserem auf die Nordhälfte Deutschlands beschränkten Verbreitungsgebiet und insgesamt nur 120 ORLEN Tankstellen beispielsweise für Flottenkarten-Kunden nicht besonders attraktiv. Doch ohne diese Kunden, ohne Loyalitätsprogramme und ohne großes Marketing-Budget kann sich ein relativ kleines Netz im Premium-Segment nicht behaupten. Wachstumsmöglichkeiten erkannten wir deutlich und klar in dem B-Segment. Die einzige Chance für die profitable Existenz und den künftigen Erfolg lag somit alleine in der Umflaggung der Standorte auf die B-Marke star, was sich gelohnt hat. Mittlerweile haben wir eine ordentliche Verzinsung der dafür notwendigen Investitionen erhalten, zu denen auch die Installation moderner Preismasten mit LED-Technik, der Umbau der Shops sowie das Facelift der Standorte insgesamt gehören.

Welche Strategien verfolgt ORLEN, um sich in Zukunft auf dem deutschen Markt stärker durchzusetzen?

Unsere Strategie basiert auf drei ganz zentralen Werten: *Fairness, Ideenreichtum* und dem häufig in der Wirtschaft inflationär verwendeten Begriff *Customer First*, der bei uns insbesondere an den Tankstellen durch die Freundlichkeit unserer Tankstellenpartner und ihrer Mitarbeiter gelebt wird. Letzteres, unsere Service-Orientierung, wurde kürzlich von zwei unabhän-

gigen und renommierten Institutionen ausgezeichnet, dem TÜV SÜD und dem Deutschen Institut für Service-Qualität (DISQ), worauf unsere Partner und wir stolz sind. Fairness darf sich bei einer B-Marke nicht ausschließlich auf die Kraftstoffpreise reduzieren. Um den star-Kunden auch ein Shop-Angebot zu bieten, das ebenso seinen Preis wert ist, haben wir in den vergangenen Jahren sehr viele Marktforschungen durchgeführt. Seitdem optimieren wir stetig unser Sortiment, um das ganze Jahr über auf die Bedürfnisse unserer Zielgruppen abgestimmte Angebote anbieten zu können. Deshalb haben wir auch das Thema Eigenmarken im Fokus und planen das Portfolio konsequent zu erweitern. Unsere weitere Stärke sind die Innovationen in allen Tätigkeitsbereichen. So entwickeln wir stetig neue Shop-Konzepte und Bezahlsysteme. Bei dem Thema *Contacless Payment* waren wir zum Bespiel die erste Tankstellenkette in Europa, welche die Technik netzweit angeboten hat. Aktuell verfolgen wir das Thema *Mobile Payment* via Smartphone. Unsere Strategie führt uns zu einer bundesweit flächendeckenden Aufstellung. Dazu braucht man aus verschiedenen, vor allem aber aus logistischen Gründen, mindestens 700–800 Standorte. Darüber hinaus verfolgen wir bei allem, was wir machen, weiterhin das Ziel, die beliebteste Tankstellenmarke in Deutschland zu werden. So engagieren wir uns bei sozialen Projekten und pflegen langfristige Partnerschaften mit deutschen Sportmannschaften wie dem THW Kiel oder Yamaha. *Last but not least* verdanken wir einen großen Teil des Erfolges unseren loyalen, hoch motivierten und gut ausgebildeten Mitarbeitern.

ORLEN Deutschland gehört zu den umsatzstärksten Unternehmen in Norddeutschland. Wo sehen Sie das Unternehmen im Jahr 2020?

In Schleswig-Holstein sind wir regelmäßig unter den drei umsatzstärksten Unternehmen. Wir sind davon überzeugt, dass wir mit unserem modernen und kundenfreundlichen Tankstellenkonzept in ganz Deutschland erfolgreich werden können. Wir verstecken uns nicht mit unserem Markterfolg. Ganz im Gegenteil, wir wollen mit gutem Beispiel vorangehen und anderen polnischen Unternehmen Mut machen. Wir möchten beweisen, dass es sich lohnt, den Schritt zu wagen und auf dem deutschen Markt zu investieren. Spätestens im Jahr 2020 gehören wir dann zu den beliebtesten Tankstellenketten, die in ganz Deutschland vertreten sind.

„Chcemy służyć jako dobry przykład i dodać odwagi wielu innym polskim przedsiębiorstwom"

Rozmowa DIALOG-u z Wiesławem Milkiewiczem, prezesem ORLEN-u Deutschland GmbH

Od 2003 roku spółka ORLEN działa na rynku niemieckim. Czy początki – dziewięć lat temu – działalności tej polskiej firmy w Niemczech były trudne? Jakie wyzwania stanęły przed ORLEN-em?

PKN ORLEN wykorzystał wyjątkową szansę ekspansji na rynku w Niemczech. Po fuzji dwóch kluczowych graczy rynkowych – Aral i BP – które decyzją niemieckiego Urzędu Antymonopolowego zmuszone zostały do odsprzedania części swoich stacji benzynowych. Oczywiście, firmy wykorzystały sytuację i w pierwszej kolejności pozbyły się lokalizacji mało atrakcyjnych i gorzej wyposażonych technicznie stacji. Oznaczało to dla nas sytuację, która od początku zmuszała nas do dokonania poważnych inwestycji w niemal całą sieć. Tak zwany proces rebrandingu, czyli zamiany poprzedniej marki na nową, spółka zakończyła już w 2003 roku, kierując się strategią dwóch marek: ORLEN (segment premium-A) i star (segment ekonomiczny-B). W związku z opisaną sytuacją pierwszych lat naszej działalności oczekiwania finansowe w Warszawie w stosunku do ORLEN Deutschland nie były zbyt wysokie. Nasze przychody również. Jednak już od 2006 roku spółka regularnie przynosi zysk.

Jakie są różnice pomiędzy ORLEN-em na rynku niemieckim i polskim?

Warunki rynkowe dla ORLEN-u w Polsce i w Niemczech są różne. PKN ORLEN ze swoją siecią ponad 1700 stacji paliw ma pozycję zdecydowanie dominującą. Sytuacja ORLEN-u w Niemczech jest poważnym wyzwaniem. Niemiecki rynek jest szczególnie trudny, ale też wyjątkowo dobrze uregulowany. Jeśli chodzi o liczbę stacji, z naszą siecią licząca ponad 560 stacji, nie należymy nawet do pierwszej piątki największych firm paliwowych. Dodatkową trudnością jest to, że w Niemczech istnieje największa ilość stacji benzynowych (w stosunku do powierzchni kraju) w Europie. Dlatego trzeba bardzo walczyć o przychylność klientów. Z naszego doświadczenia wynika, że przekonać klienta mogą tylko ci, którzy poważnie i konsekwentnie wychodzą naprzeciw jego oczekiwaniom.

Agencja Gazeta

Ekonomiczna marka star została wprowadzona w 2003 roku tuż po wejściu ORLEN-u na rynek niemiecki i szybko osiągnęła sukces. Jaka jest tego przyczyna?

Jak już wspomniałem, na początku naszej niemieckiej aktywności wprowadziliśmy na rynek dwie marki: ORLEN i star. Przyczyną tego był fakt, że niektóre stacje benzynowe wymagały daleko posuniętej modernizacji, a tym samym nie nadawały się do segmentu premium. W tym czasie założeniem naszym było rozwijanie sieci właśnie w tym segmencie. Bardzo szybko

uświadomiliśmy sobie, że to błędne założenie. Weźmy pod uwagę tylko północne Niemcy – z niewielką ilością 120 stacji ORLEN-u nie byliśmy zbyt atrakcyjną siecią dla klientów flotowych. A bez nich, bez programów lojalnościowych i dużego budżetu, przeznaczonego na działania marketingowe, stosunkowo niewielka sieć nie jest w stanie się utrzymać. Możliwości rozwoju dostrzegliśmy za to wyraźnie w segmencie ekonomicznym. Jedyna szansa na przetrwanie, zyski i powodzenie w przyszłości tkwiła w zmianie marki naszych placówek na markę star. Decyzja ta okazała się słuszna. W tym czasie inwestycje w montaż nowoczesnych, działających na bazie technologii LED masztów cenowych, przebudowa sklepów czy ogólna poprawa wizerunku stacji zaczęły przynosić oczekiwane zwroty.

Jakie działania ma zamiar podjąć ORLEN, by w przyszłości umocnić swoją pozycję na rynku niemieckim?

Nasza strategia opiera się na trzech podstawowych wartościach: sprawiedliwości, pomysłowości i często, niestety, nadużywanym w handlu powiedzeniu „klient – nasz pan", czemu wyraz daje przyjazna atmosfera tworzona na naszych stacjach przez ajentów i ich pracowników. Ponadto jesteśmy zorientowani na w wysokim stopniu satysfakcjonującą obsługę klienta, co ostatnio zostało dostrzeżone i uhonorowane przez dwie niezależne, renomowane instytucje – TÜV SÜD i Niemiecki Instytut ds. Jakości Usług (DISQ), z czego nasi partnerzy i my jesteśmy bardzo dumni. Reguł *fair play* w przypadku marki star nie można wyłącznie zredukować do cen paliw. Aby klientowi stacji star zaoferować możliwość zrobienia atrakcyjnych cenowo zakupów, przeprowadziliśmy w ostatnich latach wiele analiz rynku. Od tego czasu udoskonalamy nieprzerwanie nasz asortyment, tak aby przez cały rok oferować produkty, które spełniają oczekiwania naszych klientów. Konsekwentnie pracujemy nad wizerunkiem marki i planujemy rozszerzenie asortymentu własnych produktów. Jednym z naszych kolejnych atutów są innowacje we wszelkich dziedzinach naszej działalności. Dlatego rozwijamy nowe koncepcje sklepów oraz systemów płatniczych. Posłużę się jednym z wielu przykładów, czyli możliwością płatności bezdotykowej – *contactless payment*. W tym przypadku byliśmy pierwszą firmą paliwową w Europie, która oferowała możliwość tego typu płatności w całej sieci, a obecnie naszą uwagę kierujemy na formy płatności komórkowej. Nasza strategia prowadzi nas do obecności na rynku w całych Niemczech. W tym celu niezbędna jest sieć licząca 700–800 stacji paliw. Motywacją do naszych działań jest stanie się najbardziej ulubioną marką stacji paliw w Niemczech. Jesteśmy aktywni w życiu społecznym Niemiec, wspieramy dzieci dotknięte chorobami nowotworowymi, od lat z sukcesem współpracujemy z popularnymi drużynami sportowymi, jak THW Kiel w piłce ręcznej czy z zespołem motocyklistów Yamahy. *Last but not least*, lwią część naszego sukcesu zawdzięczamy lojalnym i świetnie wykształconym pracownikom.

Fot. ORLEN Deutschland

ORLEN Deutschland należy do firm, które mają największe obroty w północnych Niemczech. Gdzie widzi Pan firmę w roku 2020?

W Szlezwiku-Holsztynie znajdujemy się od kilku lat w gronie trzech firm o najwyższych obrotach. Jesteśmy przekonani, że z naszą nowoczesną i przyjazną koncepcją stacji paliw możemy osiągnąć sukces w całych Niemczech. Nie ukrywamy naszego sukcesu na rynku. Wręcz przeciwnie, chcemy służyć jako dobry przykład i dodać odwagi wielu innym polskim przedsiębiorstwom. Pragniemy dowieść, że inwestycje na rynku niemieckim mają sens i przynoszą oczekiwane zwroty z kapitału. Najpóźniej do 2020 roku będziemy należeli do najbardziej popularnych sieci stacji paliw i będziemy obecni w całych Niemczech.

Fot. Elżbieta Lempp

Albrecht Lempp

Am 19. November 2012 starb in Warschau Albrecht Lempp, renommierter Literaturübersetzer und langjähriger Direktor der Stiftung für Deutsch-Polnische Zusammenarbeit. Am 26. November wurde Albrecht Lempp auf dem Warschauer Powązki Friedhof beigesetzt. Die DIALOG-Redaktion verbindet mit Albrecht Lempp eine intensive und inspirierende Zusammenarbeit. Zum Abschied veröffentlichen wir Stefan Chwins Rede, die er während der Trauerfeier gehalten hat. (Red.)

Stefan **Chwin**

Abschied von Albrecht Lempp

Lieber Albrecht –
so darf ich das letzte Mal zu Dir sagen. Heute begleiten wir Dich gemeinsam mit Deiner Mutter, Frau Annegret Lempp, Deiner Frau Elżbieta und Deiner Tochter Oleńka, Deinen Schwestern, Brüdern, Freunden und uns allen, deutschen und polnischen Schriftstellern und Intellektuellen, auf der letzten Etappe unseres gemeinsamen Weges.

Wir kannten uns seit vielen Jahren, Albrecht. Zum ersten Mal sind wir uns im Deutschen Polen-Institut in Darmstadt begegnet. Aber erst richtig durfte ich Dich während einer langen und besonderen Reise durch Deutschland kennen lernen – von Aachen und Köln über Berlin bis Bremen – wo immer wir auch waren, Du hast das deutsche Publikum mit großer Hingabe, Phantasie und Feingefühl in die Geheimnisse der polnischen Kultur eingeweiht. Als Slawist, aber auch als sensibler und aufmerksamer Leser hattest Du genau dafür Verständnis; dabei vertrautest Du auf die Kraft der Sprache und Literatur, die die Menschen Zusammen-

Albrecht Lempp • *(8.05.1953–19.11.2012), studierte in München, Sofia sowie Krakau Slavistik und promovierte an der University of North Carolina in Chapel Hill. Von 1987 bis 1994 war er wissenschaftlicher Mitarbeiter am Deutschen Polen-Institut in Darmstadt. 1994 ging Lempp nach Krakau, um die Europa-Akademie „Villa Decius" ins Leben zu rufen. Nach einer kurzzeitigen Rückkehr an das DPI 1997–1998 begründete Lempp die Arbeitsgruppe Literatur „polska2000", die Polens Präsenz auf der Frankfurter Buchmesse 2000 vorbereitete. Viele Erfolge polnischer Schriftsteller in Deutschland nach 2000 waren wesentlich dem Engagement von Albrecht Lempp als Übersetzer, Kulturmanager und Botschafter der polnischen Literatur zu verdanken. 2001–2003 war er stellvertretender Leiter des polnischen Adam-Mickiewicz-Instituts, seit 2003 Direktor und geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Stiftung für deutsch-polnische Zusammenarbeit in Warschau.*

arbeit und gegenseitigen Respekt lehrt; die sie an einer besseren Zukunft bauen lässt.

Du hattest nicht nur den Willen, sondern auch das Talent, Institutionen aufzubauen, die genau das umsetzen. Du hast geduldig daran gearbeitet, Menschen zusammenzubringen; aus tiefer Überzeugung, dass Freundschaften das Schöne und Edle im Menschen stärken und festigen. Als hervorragender Übersetzer polnischer Literatur hast Du dazu beigetragen, dass die polnischen Schriftsteller ihren Platz in der heutigen Kultur Deutschlands haben. Du hast stets daran geglaubt, dass vor allem das Gute im Gedächtnis unserer beiden Nationen bleiben wird – ohne dass dabei die schwierige Wahrheit über das Schmerzhafte verschwiegen wird.

Fot. Manfred Mack

Albrecht Lempp und / *i* Karl Dedecius in / *w* Darmstadt

Wir haben Dich für Deine Hingabe geschätzt, für Deine Bescheidenheit, Konzentrationsfähigkeit, Deinen Sinn für Humor, für die sanfte Ironie, Deine Aufgeschlossenheit und die Bereitschaft, große Aufgaben anzunehmen. Ich erinnere mich, wie wundervoll Du den Auftritt Polens auf der Frankfurter Buchmesse 2000 geplant hast. Ich werde mich immer auch an die klugen Gespräche in der Krakauer Villa Decius erinnern, die Du mitgegründet und klug geleitet hast. In Gesprächen hast Du Witz und Ernst spielerisch miteinander verbunden. Du warst neugierig und wolltest die Meinung anderer kennenlernen. Du konntest ihnen zuhören, auch wenn Du nicht mit ihnen übereinstimmtest. Du warst immer davon überzeugt, dass selbst das machbar ist, was geradezu unmöglich scheint. Mit dieser Energie hast Du so viele Polen und Deutsche angesteckt. Dafür danken wir Dir. All das halten wir fest, all das bleibt in uns.

Liebe Freunde, alle hier Anwesenden, alle, die Albrecht und Elżbieta nahestanden und heute nicht mit uns auf dem Warschauer Powązki-Friedhof sein können. Euch gelten unser aufrichtigstes Mitgefühl und unser tiefer Dank. Ihr Sohn, Bruder und Onkel stand uns Polen, uns polnischen Schriftstellern wie auch ganz persönlich meiner Frau Krystyna und mir, sehr nahe. Er wird auch uns so sehr fehlen.

Wir werden uns immer an jenen sonnigen Tag erinnern, als wir uns zum letzten Mal zufällig in Warschau auf der Krakowskie Przedmieście trafen. Als Du uns nach Neuigkeiten gefragt hast, Du Dich ein bisschen über unsere, wie Du fandest, „ungerechten" Meinungen über Różewicz lustig machtest; als wir in Richtung Königsschloss weitergingen, hast Du Dich für einen Moment umgedreht – mit Deinem Lächeln, Deinen weißen Haaren, blinzelnden Augen umsäumt von Deiner Brille mit Goldrand, einem locker um den Hals geworfenen roten Schal – so hast Du uns mit hoch erhobener Hand zugewunken. So bleibst Du für uns ewig in Erinnerung. Lebe wohl, Albrecht!

Stefan Chwin
Schriftsteller, Literaturkritiker, Professor für Literaturwissenschaft der Danziger Universität, lebt in Danzig.

DIALOG • Deutsch-Polnisches Magazin • *Magazyn Polsko-Niemiecki*

Redaktion / redakcja • Basil Kerski, Chefredakteur / redaktor naczelny • Wojciech Duda, Piotr Leszczyński, Christian Schröter, Sabine Stekel, Krzysztof Zastawny **Redaktionsassistentin / asystentka redakcji** Monika Satizabal Niemeyer • **Redaktionsanschrift / adres redakcji** • Deutsch-Polnisches Magazin DIALOG, Schillerstr. 59, 10627 Berlin, Tel.: (030) – 26 551 630, Fax: (030) – 26 551 631, **dpgbv@t-online.de** • **Herstellung, Gestaltung / produkcja, układ graficzny** Deutsch-Polnisches Magazin DIALOG, Piotr Mordel

Vertrieb und Anzeigenverwaltung / dystrybucja i ogłoszenia Deutsch-Polnisches Magazin DIALOG • **dpgbv@t-online.de**, **Auflage / nakład:** 7 000 Expl. / egz. • Preis: 5,- Euro / cena: 12,- zł, **Abonnement** / Deutschland: 15,30 Euro (Ausland 20,50 Euro), Abonnenten wenden sich bitte an die Redaktion • **Prenumerata** w Polsce: 28,- zł, „Przegląd Polityczny", ul. Szeroka 121/122, 80–835 Gdańsk, tel./faks: (058) 301 93 36, **dialog@przeglad-polityczny.pl**

Diese Ausgabe wurde von der Stiftung für Deutsch-Polnische Zusammenarbeit und dem Auswärtigen Amt gefördert. • To wydanie wsparły Fundacja Współpracy Polsko-Niemieckiej oraz Ministerstwo Spraw Zagranicznych RFN.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht in jedem Fall die Meinung des Herausgebers wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Gewähr übernommen. • Artykuły podpisane nie zawsze odzwierciedlają poglądy wydawców. Nie ponosimy odpowiedzialności za rękopisy, zdjęcia i rysunki nadesłane bez zamówienia.
ISSN 0938-1422

19 listopada 2012 r. zmarł w Warszawie Albrecht Lempp, wybitny tłumacz literatury polskiej i wieloletni dyrektor Fundacji Współpracy Polsko-Niemieckiej. 26 listopada pochowano Albrechta Lemppa na Cmentarzu Powązkowskim w Warszawie. Redakcję DIALOG-u łączy z Albrechtem Lemppem intensywna, inspirująca współpraca. Na pożegnanie Zmarłego publikujemy przemówienie Stefana Chwina, które wygłosił podczas uroczystości pogrzebowej. (red.)

Stefan **Chwin**

Pożegnanie Albrechta Lemppa

Drogi Albrechcie,
po raz ostatni zwracam się do Ciebie w ten sposób, bo oto dzisiaj razem z Twoją matką, Annegret Lempp, żoną

Albrecht Lempp

Elżbietą, córką Oleńką, siostrami, braćmi i przyjaciółmi i nami wszystkimi, polskimi i niemieckimi pisarzami i intelektualistami, odprowadzamy Cię na ostatniej stacji naszej wspólnej drogi.

Znaliśmy się, Albrechcie, od wielu lat, spotkaliśmy się po raz pierwszy w Deutsches Polen-Institut w Darmstadcie, ale bliżej poznałem Cię podczas pięknej, długiej podróży przez niemieckie miasta od Akwizgranu, Kolonii, Berlina do Bremy, gdzie z wielkim oddaniem, wyobraźnią i talentem wtajemniczałeś niemiecką publiczność w sekrety polskiej kultury, którą jako slawista, ale także jako wrażliwy uważny czytelnik, rozumiałeś mądrze i głęboko, wierząc, że to, co niesie w sobie słowo literatury, wzmacnia w ludziach wolę współpracy, uczy wzajemnego szacunku i daje nadzieję na budowanie lepszej przyszłości.

Miałeś nie tylko wolę, ale i talent w tworzeniu instytucji, które temu celowi służyły. Tkałeś cierpliwie więzi między ludźmi w poczuciu, że przyjaźnie i związki będą służyły umacnianiu i utrwalaniu tego, co piękne i szlachetne. Jako znakomity tłumacz dzieł polskich pisarzy przyczyniłeś się walnie do ich obecności w kulturze współczesnych Niemiec, wierzyłeś, że w pamięci obu naszych narodów pozostanie przede wszystkim to, co dobre, nie gubiąc trudnej prawdy o tym, co bolesne.

Szanowaliśmy Cię za Twój wysiłek, skromność, dar skupienia, dyskretne poczucie humoru, łagodną ironię, otwartość myśli i oddanie ważnym sprawom. Pamiętam, jak świetnie obmyśliłeś prezentację polskiej książki we Frankfurcie. Zawsze też będę pamiętał mądre rozmowy z Tobą w krakowskiej Willi Decjusza, którą współtworzyłeś i którą mądrze kierowałeś. W rozmowach pięknie łączyłeś żart z powagą myśli. Byłeś ciekawy opinii innych, miałeś dar uważnego słuchania cudzych argumentów, nawet jeśli się z nimi nie zgadzałeś. Wierzyłeś, że nawet to, co wydaje się prawie niemożliwe, da się jednak osiągnąć i tą wiarą umiałeś natchnąć wielu Polaków i Niemców. Za tę wiarę Ci dziękujemy. Ona pozostanie w nas także dzięki Tobie.

Drodzy tu obecni, wszyscy bliscy Albrechta i Elżbiety, a także ci, którzyście nie mogli być tutaj dzisiaj razem z nami, na Cmentarzu Powązkowskim w Warszawie, zechciejcie przyjąć od nas serdeczne wyrazy współczucia i pełne smutku podziękowania za to, że Wasz syn, brat, wuj nam, Polakom, polskim pisarzom i intelektualistom, a także osobiście nam, mojej żonie Krystynie i mnie, był i pozostanie również kimś bliskim. Nam także będzie Go brakowało.

Zawsze będziemy też pamiętać słoneczny dzień, kiedy przypadkiem po raz ostatni spotkaliśmy się na Krakowskim Przedmieściu, a Ty, wypytując nas o nowiny, żartowałeś sobie trochę z naszych – jak uważałeś: niesprawiedliwych – opinii o Różewiczu. Kiedy odchodziliśmy w stronę placu Zamkowego, uśmiechnięty, białowłosy, mrużąc oczy zza okularów w złotej oprawce, z czerwonym szalikiem luźno zwisającym na szyi, odwróciłeś się na chwilę i pomachałeś nam uniesioną dłonią. Takim pozostaniesz w naszej pamięci na zawsze.

Żegnaj Albrechcie!

Stefan Chwin
pisarz, krytyk literacki, historyk literatury, profesor Uniwersytetu Gdańskiego, mieszka w Gdańsku.

Albrecht Lempp • *(8.05.1953–19.11.2012), studiował slawistykę w Monachium, Sofii i Krakowie, doktorat obronił na University of Chapel Hill w Północnej Karolinie (USA). W latach 1987–1994 był pracownikiem naukowym Deutsches Polen-Institut w Darmstadcie. W Polsce kierował Sekretariatem Wykonawczym ds. odbudowy w Europejskiej Akademii Willa Decjusza w Krakowie, które to miejsce doprowadził do dawnej świetności. W 2000 roku na zlecenie Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego – jako szef Zespołu Literackiego „polska2000" – przygotował program literacki polskiej prezentacji na Targi Książki we Frankfurcie, podczas których Polska była gościem honorowym. Albrecht Lempp, slawista, menadżer kultury i tłumacz literatury polskiej na język niemiecki odniósł duży sukces, będąc ambasadorem polskiej kultury i tłumacząc dzieła polskich autorów. W latach 2001–2003 był szefem krakowskiego oddziału Instytutu Adama Mickiewicza, a od 2003 r. dyrektorem i członkiem Zarządu Fundacji Współpracy Polsko-Niemieckiej w Warszawie.*