



*Unendliche Weiten: Im wilden Osten
gibt es viel Gutes zu entdecken!*

Schlemmerregion Masuren

Auf Schlemmer-Kreuzfahrt

TEXT: MICHAEL RITTER

Henryk liebt frisches Gemüse. Die beiden blonden Praktikantinnen, die gerade erste Kochkenntnisse bei ihm sammeln, wissen ein Liedchen davon zu singen, denn sie dürfen die Zutaten, die er auf dem Markt besorgt oder in der freien Natur der Masuren sammelt, putzen und zer-

schnippeln. Ihn selbst hat einst seine Oma mit den ostpreussischen Spezialitäten der Heimat vertraut gemacht. Das war in Mragowo, dem früheren Sensburg. Meist waren es Suppen, die sie für die Familie gekocht hat. „Fleisch gab's bei uns nur am Sonntag und an den Feiertagen“, erzählt Henryk. Am

deftigsten war es kurz nach Weihnachten, wenn die Reste vom Fest auch die Alltagsgerichte verfeinerten. Bigos zum Beispiel, das in Polen zu den beliebtesten Nationalgerichten zählt. Der übrig gebliebene Schinken wurde dann in kleine Würfelchen geschnitten und zusammen mit Wurst, Schweinefleisch, Sauerkraut, getrockneten Pflaumen, Pilzen und verschiedenen Gewürzen langsam gekocht. Ein festes Rezept dafür gibt es nicht, wie Henryk überhaupt alles nach Augenmaß zubereitet. Meist gibt er noch etwas Rotwein und Tomatenmark hinzu. „Großmutter hat immer einen großen Topf davon zubereitet. Wenn man es aufkocht, schmeckt es noch besser“, schwärmt er in Erinnerung an die Kindertage und strahlt.

Heute lässt er Reisegruppen an Omas Rezepten teilhaben. Meist sind es Radlergruppen, die auf sein Schiff, die „Classic Lady“, kommen. Die radeln tagsüber durch die idyllische masurische Landschaft mit ihren Mohn- und Rapsfeldern, den schattigen Alleen und den immer wieder in die Waldgebiete eingestreuten kleinen Seen, während sie das Schiff auf der Seenplatte begleitet, und kommen am Abend mit gesundem Appetit zurück an Bord. Die Suppe spielt dabei immer noch eine wichtige Rolle, und wenn Henryk zwei Suppen zur Auswahl anbietet, dann passiert es nicht selten, dass die Gäste beide probieren. Masurische Brennnessel-suppe zum Beispiel, eine klare Brühe mit klein geschnittenen Kartoffeln und harten Eiern. Die zarten Blätter der jungen Pflanzen hat er in den frühen Morgenstunden gepflückt, als der Frühnebel noch über dem Schilf lag. Er verfeinert sie mit Sahne und Zitronensaft und würzt sie kräftig. Ein ähnliches Rezept gibt es für Sauerampfer. Wenn nichts an Bord zu tun ist, holt Henryk die Angel heraus und hat dabei meist Erfolg. Oft wird er dabei von Störchen beobachtet, die in der natürlichen Landschaft genug Frösche, Mäuse und Insekten finden und Masuren zu ihrem wichtigsten Brutgebiet in Europa erkoren haben. Auch Seeadler, Reiher, Kraniche und Kormorane nutzen den Fischreichtum der Seen.

Der beliebteste Fisch ist die Maräne, eine Forellenart. Henryk holt fürs Abendessen ein paar davon aus der Sensburger Räucherei, wo sie gerade zusammen mit einer Stange Aale frisch aus dem Räucherofen kommen. Geräuchertes ist in Masuren auch sonst sehr beliebt. Bei vielen Suppen sind geräucherte Rippchen oder Schweinebauch heute kalorienreiche Grundlage. In verschiedenen Varianten kommt Rote Bete auf den Tisch. Barszcz (hier: Borschtsch) heißt die beliebte Suppe in Polen, hergestellt mit natursauer vergorenen Roten Beten. Henryk nimmt sie im Sommer auch für seine Masurische Kaltsuppe aus Hühnerbrühe, Sauerteig, saurer Sahne, Eiern, Gurke und Dill. Ein beliebter Aperitif ist der Pillkaller: eine Scheibe würzige Leberwurst mit Senf, die mit einem kräftigen Schluck Doppelkorn hinuntergespült wird. Dazu passt ein Glas Bier, denn Polen hat eine lange Brautradition. Natürlich dürfen auch die Königsberger Klopse auf Henryks Speiseplan nicht fehlen, die gekochten Fleischbällchen aus gemischtem Hackfleisch mit Sardellen in weißer Kapernsauc.

Auch Siegfried Lenz hat manchen Leckereien und Merkwürdigkeiten seiner Heimat mit skurrilen Geschichten in „So zärtlich war Suleyken“ ein Denkmal gesetzt. Leicht zu erreichen ist sie übrigens nicht. Von Warschau oder Danzig



Auch ein Klassiker: Königsberger Klopse

sind es jeweils gut 200 Kilometer Fahrt über Landstraßen in den Nordosten Polens. Und doch hält die Abgelegenheit Besucher nicht ab – im Gegenteil. Viele suchen das Naturerlebnis, und besonders im Sommer wird das breite Wassersport-Angebot dankbar angenommen. Ein Highlight: die Kanutour auf der Krutyna. Das Wasser ist so klar, dass man die Kiesel auf dem Grund fast zählen kann. Hinter jeder Biegung des kleinen Flusses öffnet sich eine neue Landschaft, weite Wiesen, verschlafene Dörfer liegen am Ufer, wenn man durch die Urwaldlandschaft fährt. Segler nutzen die Kanäle, um von See zu See zu gelangen, mal geht's durch eine Schleuse, mal muss die Drehbrücke die Passage freigeben. Der Oberländische Kanal verbindet die Seen sogar mit der Ostsee. Neben Schleusen bringen dort – weltweit einzigartig – Schiffeisenbahnen die Jachten und Passagierschiffe über mehrere geneigte Ebenen hinauf oder hinunter.

Weit zurück in die Vergangenheit, nämlich bis ins Spätmittelalter reichen die Burgen, die der Deutsche Orden in dem damals von ihm kontrollierten Gebiet errichtet hatte. Schöne Beispiele der majestätischen Backsteinbauten findet man noch in Rössel und Rastenburg. Freunden der Orgelmusik sei ein Besuch der Wallfahrtskirche Heiligelinde angeraten. Bei den im Stundentakt stattfindenden Konzerten auf der 1721 gebauten Orgel bietet sich in der oft prallvollen Kirche auch etwas fürs Auge, denn die Figuren des Orgelprospekts bewegen sich zur Musik. Hinterher geht's dann zurück an Bord, wo Henryk schon wieder neue ostpreussische Spezialitäten vorbereitet hat – so schön ist Masuren! 21