



Der Altstadtmarkt mit dem Königsschloss. Unten links: glasierter Schweinebauch



mit Wachtelei und Schnittlauch-Jus im „L'Enfant Terrible“. Oben: der polnische Suppenklassiker Żurek nach „Senses“-Art



# 48 STUNDEN IN *Warschau*

**FREITAG, 9.30 UHR.** *Powitanie w Warszawie*, willkommen in Warschau! Ankunft im Hotel „Bellotto“, das in der historischen Altstadt in einem Bischofspalast aus dem 16. Jahrhundert untergebracht ist. Es repräsentiert die mondäne und luxuriöse Seite der polnischen Hauptstadt.

**10 UHR.** Spaziergang durch die Altstadt, vorbei am Johannesdom zum Rynek Starego Miasta, dem von Patrizierhäusern umrahmten Altstadtmarkt, der zum Unesco-Weltkulturerbe zählt. Der historische Stadtkern wurde nach der völligen Zerstörung 1944 detailgetreu und aufwendig wiederaufgebaut.

**10.30 UHR.** Unten an der Weichsel stehen Food Trucks, die Bars am Fluss sind ein beliebter Treffpunkt junger und jung gebliebener Warschauer mit Appetit und Durst. Für heute belassen wir es bei einer Tasse Kaffee, wir haben zum Lunch andere Pläne.

**12 UHR.** Mittagessen im Restaurant „Elixir“ im „Dom Wódki“, das sich mit modern interpretierter polnischer Küche profiliert. Zu empfehlen ist der Dorsch mit Dicken Bohnen, Hirse, Safransauce und Rote-Bete-Emulsion. Ein außergewöhnliches Angebot ist die Wodka-Begleitung zu den Gerichten, insgesamt sind 500 Brände im Angebot. Zum Restaurant gehört auch ein Wodka-Museum.

**14.30 UHR.** Besuch im beeindruckenden POLIN-Museum im Stadtteil Muranów, der über Jahrhunderte Mittelpunkt des jüdischen Lebens in Warschau war. Der 2013 eröffnete Neubau stellt die über tausendjährige Kulturgeschichte der Juden in Polen in vielen Details und Facetten vor.

**18 UHR.** Nach einem Spaziergang im weitläufigen Łazienki-Park, in dem auch das Denkmal für Frédéric Chopin steht, treffen wir Maciej Sondij im „Dyletanci“, das Weinbar und Restaurant zugleich ist. Sondij gehört zur wachsenden Szene der Naturwein-Erzeuger in Polen. „In wenigen Jahren“, behauptet er, „wird man mehr über unsere Weine reden als über unseren Wodka.“ Mit einem Glas „Ultra“ aus der Rebsorte Johanniter starten wir in den Abend – und geben ihm recht.

**20 UHR.** Abendessen im Restaurant „L'Enfant Terrible“ im Stadtviertel Stary Mokotów. Michał Bryś kocht geradlinig mit marktfrischen Produkten, von seinem Sauerteigbrot schwärmt die ganze Stadt. Serviert wird ein genussreiches Mahl mit Meerforelle, Granatapfelsenf und Dill-Eis sowie Wachtel mit Nuss-Gnocchi, Birne und Rosensauce.

**SAMSTAG, 11 UHR.** Nach einem großzügigen Frühstück im Hotel treffen wir Monika Kucia von „Polish Plate“. Sie veranstaltet als Food-Guide kulinarische Touren durch Warschau. Uns



führt sie zum zentral gelegenen Hala Gwardii, dem besten Lebensmittelmarkt der Stadt. Erzeuger aus ganz Polen bieten dort eine imposante Auswahl an einheimischen Wurst- und Käsespezialitäten, sauer eingelegtem Gemüse und Fischen an. Statt eines Mittagessens probieren wir uns durch das Angebot.

**15.30 UHR.** Zu Fuß bummeln wir 20 Minuten durch die Stadt zum gemütlichen Café „Wedel“ in der Szpitalna-Straße. Hier wartet eine riesige Auswahl an hausgemachten Leckereien wie Pralinés oder Vogelmilch-Konfekt, ein Naschwerk aus Milchschaum. Auch die Kaffeespezialitäten und die Trinkschokolade sind einen Besuch wert.

**19 UHR.** Den kulinarischen Höhepunkt unseres Wochenendes erleben wir im Restaurant „Senses“ nahe dem Nationaltheater. Der Italiener Andrea Camastra zog 2011 der Liebe wegen in Polens Hauptstadt. Bei Camastra verbinden sich Textur-Experimente und Gimmicks aus dem Küchenlabor mit einer aromatischen Naturküche. Er verfeinert die oftmals rustikalen polnischen Rezepte mit moderner Technik und italienischem Charme: Ziegenkäse serviert er mit einer sauer marinierten Rote-Bete-Salsa, einer Grütze von der Bete sowie Erdbeer-Eis, sein Gulasch besteht aus Hummer und Tintenfisch. Das exzellente Menü begeistert auch anspruchsvolle Esser.

**22.30 UHR.** Einkehr in der unter *craft-beer*-Freunden populären Bar „Cuda na kiju“ im ehemaligen Hauptquartier der Kommunistischen Partei. 16 Zapfhähne befinden sich am Tresen, im Ausschank sind neben polnischem *craft beer* auch Biere aus Tschechien, Belgien und Dänemark. Im „Cuda na kiju“ ist es keine Kunst, bis tief in die Nacht zu versacken.

**SONNTAG, 10 UHR.** Schade, dass der Rückflug vom Chopin-Flughafen schon ansteht. *Do widzenia Warszawa* – auf Wiedersehen! Rainer Schäfer

Vorwahl Warschau: 0048-22

●●●●● „Hotel Bellotto“,  
Ulica Senatorska 13/15,  
PL-00-75 Warschau, Tel. 829 64 44,  
www.hotelbellotto.pl,  
20 Zi. und Suiten, DZ ab 136 €

●●●●● „Elixir“ im „Dom Wódki“,  
Ulica Wierzbowa 9/11, Plac Teatralny,  
PL-00-094 Warschau, Tel. 828 22 11,  
www.domwodki.pl,  
Hauptgerichte € 10-20

●●●●● „L'Enfant Terrible“, Sando-  
mierska 13, PL-00-001 Warschau,  
Tel. 119 57 05, www.eterrible.pl,  
Mo mittag, Sa mittag, So geschl.,  
Hauptgerichte € 20-24

●●●●● „Senses“, Bielańska 12,  
PL-00-085 Warschau, Tel. 331 96 97,  
www.sensesrestaurant.pl,  
nur Abendessen, So geschl.,  
Vier-Gänge-Menü € 69,  
Acht-Gänge-Menü € 131

„Weinbar Dyletanci“, Rozbrat 44A,  
PL-00-419 Warschau,  
Tel. 0692-88 72 34,  
www.dyletanci.pl, So geschl.

„Craft-Beer-Bar Cuda na kiju“, Nowy  
Swiat 6/12, PL-00-400 Warschau,  
Tel. 0510-10 31 31, www.facebook.  
com/CudaNaKijuMultitapBar,  
täglich 12-2 Uhr

