

Wojciech Nowicki

Vom Alten zum Neuen mit vollem Bauch

Der alte Sitz des Goethe-Instituts Krakau hatte zweifellos seinen Reiz, allein schon das Palais Potocki am Hauptmarkt – majestätischer und zentraler geht es in Krakau nicht, mit Blick auf die Tuchhalle, die mit einer Ecke über die Schlucht der Bracka-Straße ragt. Doch nun sind neue Zeiten angebrochen: Goethe ist umgezogen, in den Stadtteil Grzegórzki oder Kazimierz, ich weiß selbst nicht, in welchem Stadtteil ich diesen Platz verorten soll. Das dortige Einkaufszentrum besteht auf Kazimierz, während es sich dem Augenschein und Stadtplan nach doch eher um Grzegórzki handeln dürfte.

Ich will euch nun also vom Alten zum Neuen führen so gut ich kann, auf dass ihr zu eurem Deutschunterricht oder einer Kulturveranstaltung sattgegessen und zufrieden ankommt, bereit zu neuen Herausforderungen. **Dies ist also meine Strecke vom alten zum neuen Sitz des Instituts, bewährt, wenn man so will: durchgekaut.**

Beginnen wir mit dem Abschied vom Palais, von wo aus man so schnell wie möglich das Weite suchen sollte, damit einen kein Kellner umbringt. Die nämlich kommen wie die Wahnsinnigen aus ihren Kneipen und Cafés geschossen, ohne Rücksicht, Umsicht und Entschuldigung. Hier herrscht oft furchtbares Gedränge und schrecklicher Lärm. Die einzige Chance zur Einkehr bei einer guten Tasse Kaffee und und vorzüglicher Torte (oder auch einem Glas Wein und und einem Sandwich) sehe ich im **Keller des Warenhauses Pasaż 13 an der Einmündung der Grodzka-Straße in den Hauptmarkt**. Aber das wäre vielleicht doch noch ein wenig früh. Also ab durch die Mitte, das heißt durch die Bielaka-Passage, wobei einem mal wieder bewusst wird, wie sehr einstmals ruhige und schöne Orte zuweilen auf den Hund kommen. Dann geht es über Stolarska-Straße, Kleinen Markt, **Sienna-Straße**, wo im **Café Katanè, Hausnummer 17**, die Chance auf ein Eis oder sizilianischen Kuchen zum Kaffee besteht, wobei es allerdings oft recht voll ist. Nach dieser kurzen Rast erreichen wir die **Starowiślna-Straße**, unsere Hauptstrecke. Dort kommt erstmal nichts, Langeweile, aber gleich beginnt linkerhand ein Festival der vegetarischen Möglichkeiten. Der Reihe nach: **Vegab (Hausnummer 8)**, das ich vielleicht am wenigsten empfehle, dann eine der zahllosen Dependancen von **Mazaya Falafel (Hausnummer 10)**, zum Schluss wartet **The Masala Rolls (Hausnummer 16)**. Gemüse mit Panir oder Huhn, eine einfache Kombination, sehr schmackhaft, und die erste Abweichung von den bis hierhin streng vegetarischen Regeln.

Das Ganze ist in ein frisches Paratha eingewickelt. Genau dies, die Frische des vor euren Augen gebackenen Fladenbrots, sagt mir in diesem Lokal besonders zu. Vorher machen wir unbedingt einen Abstecher in die **Konditorei Kawiarnia Cichowscy** (auf der anderen Straßenseite, **Hausnummer 21**), um uns für den Weiterweg mit ein paar Hagebuttenkekse einzusorgen. Vielleicht ist es ein wenig tantenhaft hier, aber irgendwie auch ganz lustig, und vor allen Dingen: Es schmeckt. Meinerseits jedenfalls eine klare Empfehlung.

Ein paar Schritte weiter (**Hausnummer 27**) gibt es die **Bäckerei Pierre**, die auch einen Stand in der Galeria Kazimierz (Endstation dieser Strecke) hat.

Hier endet unser Rendezvous mit der Starowiślna-Straße, denn wem der Sinn nach gutem Essen steht, muss einen Abstecher nach rechts in die **Berka-Joselewicza-Straße** unternehmen. Dort noch vor dem Haus des Tischlers und Barden Mordechaj Gebirtig stoßen wir unter der **Hausnummer 9** auf das Lokal **Falafel Shelanu**, tatsächlich koscher, israelisch, mit allem, was dazugehört. Während unseres Besuchs waren hier Israelis, Briten, russische Juden und wir gewissermaßen zur Zierde. Hier wird eigene Pita gebacken, die Grundlage für Sabich mit Aubergine, harten Eiern, Salat und Tahini oder Zhoug, einer Paste aus Nelken, Koriander und anderem mit außerordentlich nuancenreichem Geschmack. Ein fantastisches Gericht, sättigend und dennoch leicht und erfrischend dank der großzügigen Portion Salat. Das muss man einfach probieren. Bei aller meiner persönlichen Liebe zu dieser Speise: Ein schlechtes Sabich würde ich euch niemals empfehlen, aber dieses hier ist herausragend. Ein weiteres Muss ist Schakschuka – pochierte Eier in einer würzigen Tomatensoße mit Pita. Perfekt ist hier auch Falafel Shelanu, anders als alles, woran wir uns gewöhnt haben, reicher, interessanter, wenn auch eigentlich unkompliziert. Erst die Fülle an Beilagen zu den knusprigen Kugeln macht daraus ein vollwertiges Gericht, wie es in der Küche dieser Region üblich ist. Im Sommer gibt es dazu auch Bananen-Shake, leicht, nicht allzu süß, ohne Zucker. Äußerst erfrischend ist dieses Getränk und passt, wie wir entdeckt haben, bestens zum Essen.

Nun aber stehen wir vor einem Dilemma: Sollen wir von der Strecke abweichen, um zum kleinen Platz mit dem schönen Namen Skwer Kółeczko zu gelangen und einen Kaffee an der Ecke in der **Bar Kółeczko (ul. Brzozowa 12)** zu trinken, oder sollen wir gleich die Brzozowa-Straße nehmen, um im Restaurant **Karakter (Hausnummer 17)** wirklich gutes, seriöses, hochgradig fleischhaltiges Essen bei einem guten Glas Wein zu genießen? Das aber wäre eine Aufgabe, die etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt, etwa für einen eigenen Ausflug

oder die einzige Einkehr unterwegs. Dabei ist das kein ganz dummer Gedanke, da muss jeder für sich in den Tiefen seines Magens und Geldbeutels abwägen, ob er gerade Lust auf ein Flanksteg, Pferdefleisch oder Bries hat. Die beste Option ist hier wohl die Lunch-Speisekarte, die außergewöhnlich lang, nämlich von 12:00 bis 17:00 Uhr, gültig ist, dazu noch mit durchaus vernünftigen Preisen. Hier bekommen wir drei Gerichte, Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise oder alternativ Muscheln.

Oder vielleicht gar nicht erst rechts abbiegen, in die Berka-Joselewicza-Straße? Denn man kann auch genau so gut der Starowiślna-Straße ein Stück weiter folgen, bis zur **Przemyska-Straße** links, in diese einbiegen und dort im Hotel Puro, **Ecke Halicka, das Café Mak** aufsuchen: Hm, etwas laut hier, das Essen ehrlich gesagt nicht besonders, aber das einfachste Croissant mit einem kleinen Cappuccino ist eine bedenkenswerte Option. Vergessliche werden wohl gleich auch noch ein Brot kaufen, denn das hier ist auch eine Bäckerei. Aber all dies nur, wenn wir bloß kurz vorbeischaun. Besser wäre es, wenn wir etwas mehr Zeit mitbringen würden (wobei es auch um eine etwas dickere Briefftasche geht als im Fall der bisher erwähnten Lokale), dann wäre das nämlich eine echte Alternative zum oben erwähnten Charakter: Auch wenn der Name es nicht vermuten lassen würde, ist **Halicka Eatery&Bar** nämlich ein Restaurant mit allem drum und dran, die Küche ist und war von Anfang an hoch bemerkenswert, gepflegt, modern und kreativ. Die Karte ist geteilt in kleine und große Teller und stellt somit eine perfekte Option für Paare oder Gruppen dar, die Speisen miteinander zu teilen, sich über das Essen auszutauschen, sich beim Essen zu unterhalten, mit einem Wort: es in vollen Zügen zu genießen. Im Angebot eine Vielzahl an veganen und vegetarischen Gerichten, saisonal und regional (die Herkunft der Produkte ist in der Speisekarte vermerkt). Keine unnötigen ausländischen Ausflüge, Dorsch aus der Ostsee, Flusswels, Żłotniki-Schwein, Kohl aus Charsznica, hiesiges Obst statt Maracuja. Angemerkt sei auch, dass immer auch einige beachtenswerte Weine auf der Karte stehen.

Nun, und dann nur noch rechts Richtung Weichselpromenade, dort links, nur noch ein paar Schritte und vor uns leuchtet das Logo des Goethe-Instituts. Es sei denn ...

... ihr nehmt einen ganz anderen Weg. Das heißt, bis zur Hauptpost genauso, aber dann haltet ihr euch links und nehmt die **Wielopole-Straße**. Dort stoßt ihr linkerhand (**Hausnummer 14**) auf das Lokal **Nadziany Strudel**. Dort gibt es, wie der Name sagt, Strudel mit Füllung: entweder deftig, etwa mit Lachs, oder klassisch, mit Apfel oder Mohn und Vanillesoße. Dazu eine Tasse Kaffee.

Dann noch der obligatorische Sprung zur **Markthalle** (ul. Grzegórzecka 14), um Grünzeug einzusorgen, denn hier gibt es die wohl besten Kräuter und andere Gewächse: Rucola, Feldsalat, Koriander, verschiedene Sorten Minze, Estragon und was weiß ich, und dazu noch günstig. Und dann sind da noch die Tomaten. Nirgendwo in Krakau werdet ihr eine solche Auswahl an Sorten finden, verschiedene Größen, Formen, Farben. Zwischen den Ständen steht meistens auch eine Käsefrau, bei der ihr Quark, Bundz und Bryndza bekommt, wenn sie nicht gerade vom Platz vertrieben wurde, dann ist es Essig mit dem Einkauf, den wir aber in der **Bude beim Griechen** (demselben wie auf dem Markt in Kleparz) ergänzen können, beispielsweise mit Feta aus dem Fass und verschiedenen Sorten Oliven. Für den abendlichen Salat ist also gesorgt. Wir traben also zügig durch die Daszyńskiego-Straße und werfen bei Hausnummer 12 einen sehnsüchtigen Blick auf den Ort, wo sich bis vor kurzem *Słodkości by Oskar Zasuń* Chef befand mit den wohl kunstvollsten, verlockendsten Süßigkeiten in unserer Stadt, die an die Schaufenster der Pariser Konditoreien erinnern. Ideales Gebäck, das man am liebsten gar nicht berühren würde, so schön ist es. Nun, der Betrieb ist in ein kleines Lokal in Kazimierz (Krakowska-Straße 29) umgezogen, wo ihr Macarons und Kuchen bekommt. Noch in diesem Herbst soll in Łagiewniki eine Konditoreimanufaktur mit komplettem Sortiment eröffnet werden. Uns bleibt nichts anderes übrig, als links in die **Masarska-Straße zu Chleb & More (Hausnummer 8/12)** abzubiegen, denn für diejenigen, die bisher keines der hier vorgestellten Angebote wahrgenommen haben (ich nehme das nicht übel und werde versuchen, euch weiterhin in Versuchung zu führen), ist das die Gelegenheit für ein Sandwich oder einen anderen salzigen oder süßen Snack. Jetzt, wo wir die Kräuter und Tomaten, Feta und vielleicht Olivenöl vom Markt haben, brauchen wir nur noch das passende Brot zum Abendbrot – und dieses hier ist verblüffend gut und ziemlich lange haltbar. Für Verspätete gibt es noch eine weitere Option: Nachdem wir rechts abgebogen und in den schwer zu übersehenden Koloss des Einkaufszentrums **Galeria Kazimierz** eingedrungen sind, schnappen wir uns ein Baguette am **Stand von Pierre**, das ist so ein Wagen gegenüber vom Carrefour: einfach, stilvoll. Und dann treten wir hinaus und stehen vor dem bekannten grünen Logo, wo unser gastronomischer Rundgang endet. Podgórska Straße 34, alles aussteigen.

Hungrig und unzufrieden werdet ihr nicht sein. Lasst es euch schmecken!