

Die geschmäcker der Region Wadowice



Kulinarisches Heft



WADOWICE
wo alles beginnt

INHALTSVERZEICHNIS

- 3 EINLEITUNG
- 4 KUTTELN AUS WADOWICE
- 6 GEBRATENE FORELLE MIT EINEM PETERSILIENZWEIG
- 8 KANINCHENRÜCKEN IM ROHSCHINKEN
- 10 DIE PÄPSTLICHE BLÄTTERTEIGSCHNITTE MIT PUDDING-SAHNE-CREME
- 12 FRISCH GEPRESSTE SÄFTE
- 13 BROT AUS INWALD
- 14 NATURHONIGE UND SÜSSIGKEITEN MIT HONIG
- 16 QUITTENSaft AUS JAROSZOWICE-ZBYWACZÓWKA
- 18 DIE LANDKARTE DER GESCHMÄCKER DES LANDES WADOWICE
- 20 DER APFELKUCHEN AUS RADOČZA
- 22 KARTOFFELPLÄTZCHEN AUS WITANOWICE
- 24 REIBEKUCHEN AUS ANDRYCHÓW
- 26 SAUERGURKEN AUS KALWARIA ZEBRZYDOWSKA
- 28 TEIGTASCHEN MIT KARTOFFEL-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG MIT BÄRLAUCH
- 30 KÖNIGLICHER KÄSEKUCHEN AUS RYCZÓW
- 32 VOGELBEERSCHNAPS AUS IZDEBNIK
- 34 NOTIZEN

SYMBOLERKLÄRUNGEN



Zubereitungszeit

Schwierigkeitsgrad:



Anzahl der Portionen



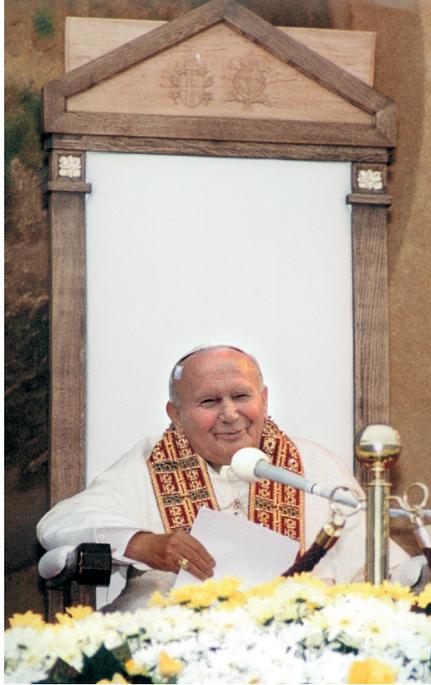
sehr einfach



einfach

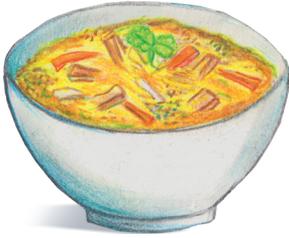


etwas schwieriger



EINLEITUNG

JOHANNES PAUL II. hat drei Mal seine Geburtsstadt besucht (1979, 1991, 1999). Während seines letzten Besuches in Wadowice in Juni 1999 hat sich der Heilige Vater an seine Kindheits- und Jugendjahre in Wadowice an der Skawa erinnert. Er sagte, dass für ihn *hier alles angefangen hat*. Er versuchte, wenigstens für einen Augenblick, die Atmosphäre des damaligen Wadowice – einer vorkriegszeitlichen Garnisonsstadt heraufzubeschwören. Er erinnerte sich an Menschen und Orte und ihre Geschichten. Insbesondere ist in seinem Gedächtnis die Gymnasialzeit erhalten geblieben, als sich in einem Klassenraum die Schüler aus der ganzen Gegend trafen: *Wir sind alle gemeinsam ins Gymnasium gegangen. Eine Gruppe aus Andrychów, eine zweite Gruppe aus Zator, eine dritte Gruppe aus Kalwaria*. Bezugnehmend auf die Geschichte und Tradition der Gegend, wurden damals die Einwohner der einzelnen Ortschaften nach den für ihr Gebiet charakteristischen Gerichten benannt. Johannes Paul II. erinnerte sich an die *ogórcorze* „Gurkenesser“ (Einwohner von Kalwaria), *flacorze* „Kuttelnesser“ (Einwohner von Wadowice) und *szczupaki* „Hechtesser“ (Einwohner Żywiec). In dem Gedächtnis der Region sind aber auch: die *plackorze* „Kartoffelplätzchenesser“ – (Einwohner von Andrychów) und *królicorze* „Kaninchenesser“ (Einwohner von Chocznia) erhalten geblieben. Gerade diese Tradition regte zur vorliegenden Veröffentlichung an. Wir erinnern uns in ihr an die ehemaligen Geschmäcker des Landes Wadowice, die sich Karol Wojtyła so gut einprägten, aber auch an die Küche der Hausfrauen jenes Teils von Kleinpolen. Auf den Seiten dieses kulinarischen Heftes bringen wir nicht nur die Geschichte der einzelnen Gerichte nahe, sondern auch die Art ihrer Zubereitung. Wir laden Sie ein, sich mit der außergewöhnlichen kulinarischen Tradition unserer Region bekannt zu machen.

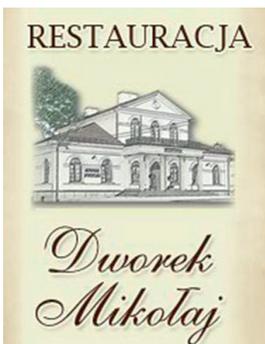


Kutteln aus Wadowice

Während der ersten Pilgerfahrt des Johannes Paul II. in seine Heimatstadt wurde der Papst gemeinsam mit seiner vatikanischen Delegation von dem Pfarrer Edward Zacher zum Mittagessen in das Pfarrhaus von Wadowice eingeladen. Es wurden die traditionellen Kutteln serviert. Der Heilige Vater hat dieses Gericht den italienischen Kardinälen als „polnische Spaghetti“ vorgestellt.

DIE TRADITION

DIE FEIERTAGE und Ablässe **in Wadowice**, in der Basilika der Opferung der Heiligsten Jungfrau Maria (am 21. XI. – Opferung der Heiligsten Jungfrau Maria und 27. VI. – Mutter Gottes der Unaufhörlichen Hilfe) haben auf besondere Weise den Lebensrhythmus der ehemaligen Einwohner der Stadt bestimmt. Es fanden auch jeden Donnerstag, nach einer hundertjährigen Tradition, auf dem örtlichen Marktplatz Jahrmärkte statt, auf denen man alles Nötige kaufen konnte. In den Ständen und den örtlichen Wirtshäusern wurden gerade die Kutteln serviert, die man besonders wegen ihres guten Geschmacks und der sättigenden Wirkung schätzte. Die Tradition des Servierens der Kutteln von Wadowice lebt weiter fort, und die Benennung der Einwohner von Wadowice als *flacorze* „Kuttelnesser“ ist weiterhin populär. Diese Speise kann man auf den Festtagstischen der Einwohner von Wadowice und während der patriotischen Feierlichkeiten in der Stadt antreffen.



Die Kutteln von Wadowice führt in seinem Menü das Restaurant *Restauracja Dworek Mikołaj*
ul. Błonie 1, 34-100 Wadowice
Tel. +48 33 873 35 80
E-Mail: biuro@dworek-mikolaj.com.pl

Das Restaurant befindet sich seit 1978 in einem denkmalgeschützten Gutshaus aus dem XIX. Jh. Eine weitere Spezialität des Lokals ist auch *Kociółek Mikołaja* (żurek staropolski – eine altpolnische Sauermehlsuppe).



5 Std.



mehr als 10 Portionen



DAS REZEPT

ZUTATEN:

- 2 kg Kutteln vom Rind
- 250 g Sellerie
- 100 g Petersilie
- 50 g Porree
- 200 g Zwiebel
- 1 kg Knochen vom Rind (für die Brühe)
- 100 g Fett
- 50 g Weizenmehl
- 1 g Majoran
- 1 g Lorbeerblätter
- 1g schwarzer Pfeffer
- 7 g Paprikapulver
- 2 g Ingwer, kann auch frischer sein
- 30 g Maggi
- 40 g Salz
- 50 g Butter
- ein Paar Körner Nelkenpfeffer
- frische Petersilie zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

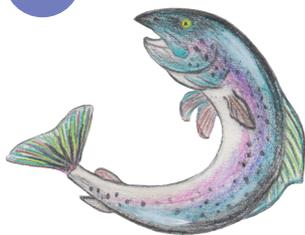
Die Rinderknochen spülen, in Teile schneiden, eine kleine Menge Wasser dazugeben, die Gewürze dazugeben, eine konzentrierte Brühe kochen, durchsieben.

Die Kutteln mehrfach unter warmem, fließendem Wasser abwaschen. Als nächstes sauberes Wasser dazugeben, kochen wie die Suppe, indem man die Brühe abschäumt. Nach dem Abschäumen das Wasser weggießen, die Kutteln spülen, wiederholt kaltes Wasser dazugeben und 1 Stunde kochen. Die Kutteln abtropfen lassen, nochmal mit kaltem Wasser spülen und in die früher vorbereitete Brühe hineinlegen. Etwa 4-5 Stunden kochen, bis sie weich geworden sind.

Das Gemüse waschen, schälen, spülen, in Streifen schneiden und mit kleiner Menge Wasser dünsten.

Die weichen Kutteln aus der Brühe nehmen und in dünne Streifen schneiden. Auf dem Fett leicht das Mehl anbraten, mit der Brühe von den Kutteln vermischen, um eine Sauce zu erhalten. Als nächstes, das gedünstete Gemüse und die geschnittenen Kutteln dazugeben. Alles zusammen durchmischen, würzen und aufkochen.

Jede Portion mit gehackter Petersilie bestreuen.



Gebratene Forelle mit einem Petersilienzweig

Zu den Zeiten, die wesentlich härter waren als die heutigen, stellten Fische einen wichtigen Bestandteil der Ernährung dar. Sie wurden aus der Skawa und den zahlreichen Teichen in der Nähe der Stadt, die den Bürgern gehörten bezogen.

Honorat Czesław Gil, Karmeliterpater, Geschichtswissenschaftler aus Wadowice

DIE TRADITION

IN DER KULINARISCHEN Tradition von Wadowice sind die Fische seit dem Mittelalter präsent, als die dortigen Fürsten aus Oświęcim und Zator an der Skawa die ersten Teiche anlegten. Ihrer Spur folgend, haben die Bürger von Wadowice ihre Teiche angebaut und auf diese Weise ihr tägliches Menü bereichert. Frischer Fisch war auch auf dem wöchentlichen Markt von Wadowice, jeden Donnerstag erhältlich. Unter den von den Händlern angebotenen Fischen befanden sich u.a. Schleihen, Karpfen, Forellen und Hechte. Die bis heute erhalten gebliebenen Wasserbecken stellen das lebendige Erbe des Tals an der Skawa dar. In gewissem Grade ist diese Ansammlung von Teichen eine Entsprechung jener, die schon im XVI. Jahrhundert existierten. Die Entwicklung der Fischwirtschaft in der Gegend trat in der 2. Hälfte des XIX. Jhd. ein, zusammen mit der dynamischen wirtschaftlichen Entwicklung Galiziens - der österreichisch-ungarischen Provinz. Gegenwärtig hat der Komplex der Fischteiche an der Skawa unterschiedliche Eigentümer, aber auch weiterhin wird in ihnen die Zucht der Forellen und anderer Fischarten betrieben. Auch in der Skawa ist das Fischfangen möglich.

RESTAURACJA



Für diejenigen, die nicht unbedingt selber Fische fangen wollen, aber sie in ihrem täglichen Menüplan nicht missen wollen und die Hausgemachtes schätzen; laden wir ein, die gebratene Forelle in dem stilvollen Ambiente des Restaurants *Cud Malina*, die sich in einem denkmalgeschützten Mietshaus im Zentrum der Stadt befindet zu kosten,
pl. Kościuszki 22 (I Obergeschoss), 34-100 Wadowice,
Tel. +48 504 186 310, E-Mail: restauracja@cudmalina.com



etwa 30 Min.



1 Portion



DAS REZPT

ZUTATEN:

- 150 g Regenbogenforelle
- 300 g Gemüse (Broccoli, Möhren)
- 1 Löffel gehackte Petersilie
- Salz

MARINADE:

- 1 Löffel Zitronensaft
- 1 Löffel Öl
- 1 Knoblauchzahn
- 1 Löffel süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter
- ¼ Packung Butter
- ½ Zitrone

ZUBEREITUNG:

Die Forelle waschen, abtrocknen. Das Öl mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, den Kräutern, der Paprikapulver und dem gepressten Knoblauch vermengen. Den Fisch mit der Marinade einreiben und 30 Min stehen lassen. Als nächstes die Forelle in eine Aluminiumfolie wickeln oder auf einem hitzebeständigen Geschirr auslegen und bei 180°C. 25-30 Min backen. Das Gemüse (Broccoli, Möhren) in gesalzenem Wasser oder auf dem Dampf kochen, abtropfen lassen. Die gebackene Forelle mit Petersilie bestreuen und mit dem Butter verfeinerten Gemüse servieren.

8



Kaninchen- rücken im Rohschinken

DIE TRADITION

CHOCZNIA ist ein Dorf, dessen Anfänge bis ins Mittelalter reichen. Mit diesem geschichtlichen Zeitraum sind Legenden von den dortigen Räufern verbunden. Die Einwohner erinnern sich bis heute an den Wawrzyk (Laurentius), der die reisenden Händler, die über Chocznia in Richtung Schlesien wanderten überfiel. Mit Chocznia ist auch die lokale Tradition verknüpft, die die Einwohner dieses Dorfes mit dem Namen *królicorzy* (*Kaninchenesser*) bezeichnet, zumal anlässlich des dortigen Ablasses, der auf den 24. Juni ausfällt eine feierliche Mahlzeit zubereitet wurde, die aus Kaninchenfrikassee oder – Suppe bestand. Die Familie hat sich nach der Mahlzeit zusammengesetzt, das zubereitete Fleisch aufgeteilt, und sein bestes Stück servierte man dem Hausherr. Aus den übriggebliebenen Fleischportionen hat man eine Pastete gebacken und damit die ankommenden Gäste bewirtet.



Gegenwärtig kann man die Kaninchenrouladen in einem atmosphärischen Restaurant mit modernem Ambiente kosten.

Das Restaurant Pestka

ul. Zatorska 17, 34-100 Wadowice

Tel. +48 530 066 943

E-Mail: info@pestkarestaurant.pl



etwa 30 Min.



1 Portion





DAS REZEPT

ZUTATEN:

- 200 g Kaninchenrücken
- 50 g Rohschinken
- 140 g Sellerie
- 120 g Rosenkohl
- 50 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Sahne
- frischer Thymian
- Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG:

Kaninchenrücken:

Das Fleisch von dem Knochen abtrennen und als nächstes im Thymian, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und ein wenig gutem Öl marinieren. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, danach herausholen, in Schinkenscheiben wickeln und langsam köchelnd braten.

Püree:

Der Sellerie schälen, in Würfeln schneiden, mit Öl betropfen und bei 180°C backen, bis sie weich ist. Herausholen, als nächstes Sahne dazugeben, mixen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce:

Die Knochen bei 280°C einige Minuten anrösten lassen, in den Topf geben, Wasser, Thymian und Wein dazugeben – das Ganze aufkochen. Mit Hilfe eines feinen Siebes absieben, reduzieren, zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen und mit kalter Butter binden.

Rosenkohl:

Der Rosenkohl leicht aufkochen und in Butter mit einer Prise Salz durchbraten.

10



Päpstliche Blätterteigschnitte mit Pudding- -Sahne-Creme

Und es gab dort eine Konditorei. Nach dem Abitur gingen wir dahin kremówki essen. Weil wir das alles durchgestanden haben, daher die kremówki nach dem Abitur.

Johannes Paul II., Wadowice, 1999.

DIE TRADITION

DER BEGINN der Produktion der kremówki **in Wadowice** reicht in die 30^{er} Jahre des XX. Jahrhunderts. Damals kam aus Brzesko der Wiener Konditor Karol Hagenhuber und brachte in die Gegend an der Skawa das Geheimnis ihrer Herstellung. Er mietete in einem Haus an dem Markt in Wadowice einen Raum und gründete in ihm eine eigene Konditorei. Nach der Erinnerung der Einwohner war dies ein vornehmer und eleganter Ort. Das neue Dessert wurde zur Lieblingsmalzeit der Einwohner von Wadowice und die Gymnasiasten feierten mit den kremówka nach dem Abitur den Schulabschluss. Die Freundin von Karol aus Wadowice – Frau Halina Królikiewicz-Kwiatkowska erinnerte sich, dass der Kuchen zwischen zwei Schichten Blätterteig eine Butter-Sahne-Creme mit leichtem Vanillegeschmack hatte. Die Renaissance der kremówka aus Wadowice setzte mit den Erinnerungen von Johannes Paul II. während seines Treffens mit den Einwohnern von Wadowice ein. Danach beschlossen nämlich die dortigen Bäcker und Konditoreieigentümer eigene Versionen dieses populären Kuchens zu servieren. Gegenwärtig kann man in jeder Konditorei in Wadowice den päpstlichen Geschmack kosten, und, anlässlich des Geburtstages von Karol Wojtyła (18 Mai) wird ein Wettbewerb für die beste *päpstliche kremówka* organisiert.



60 Min.



6 Portionen





DAS REZEPT

ZUTATEN:

Blätterteig:

- 250 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 Eigelb
- eine Prise Salz
- ½ Glas Wasser

Schlagsahne:

- ½ Liter Sahne
36%
- 2 Löffel
Puderzucker
- 1 Packung
Vanillezucker

Vanillecreme:

- 2 Gläser Milch
- ein ¾ Glas Zucker
- 3 Eier
- 3 Eigelbe
- ein ½ Glas
Weizenmehl
- 2 Löffel Butter
- 1 Packung
Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Die Zubereitung der Vanillecreme:

Die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. Zu dem Weizenmehl den Zucker, ganze Eier und Eigelbe hinzugeben, ordentlich durchmischen, die kochende Milch dazu gießen, unter ständigem Rühren aufkochen. Nach der vollständigen Abkühlung die Butter dazugeben und mischen, bis sich eine homogene Masse gebildet hat.

Die Zubereitung der Schlagsahne:

Die gekühlte Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen.

Die Zubereitung des Blätterteiges und die Zusammensetzung:

Die Butter mit 1/5 Mehl verkneten, einen Würfel formen und abkühlen. Aus dem verbliebenen Mehl, dem Eigelb, dem Wasser und einer Prise Salz den Teig kneten und etwa 20 Minuten kühlen lassen. Den kalten Teig ausrollen. In die Mitte den Würfel aus Butter und Mehl legen, mit den entgegengesetzten Seiten zudecken und etwa 2 cm dick ausrollen. Wiederholt alle entgegengesetzten Seiten zur Mitte zusammenfalten, ausrollen. Das umschlagartige Falten vier Mal wiederholen und nach jedem Falten den Teig für 15-20 Min. in den Kühlschrank stellen. Als nächstes etwa 0,5 cm dick ausrollen, auf dem Blech auslegen und bei einer Temperatur von 200°C hellbraun backen. Den gebackenen Blätterteig in zwei gleiche Teile aufschneiden, auf die eine Hälfte die Vanillecreme auftragen, danach eine Schicht Schlagsahne. Das Ganze mit der zweiten Hälfte des Teiges bedecken und mit Puderzucker bestreuen.

Frischgepresste Säfte

*Bei uns wird nicht geschwindelt, Null Zusatzstoffe,
Wasser, Konservierungsstoffe. So soll er sein.*

Nikodem Karelus, Tłocznia Chocznia

DIE TRADITION

DAS SICH UNWEIT von Wadowice befindende Dorf **Chocznia** ist auf der kulinarischen Route des Landes Wadowice nicht nur für seine Kaninchengerichte bekannt. Immer öfter wird es mit den frischen, kaltgepressten Säften in Zusammenhang gebracht. Das Auspressen der Säfte ist schon seit den ältesten Zeiten bekannt. Man glaubte, dass die in ihnen verborgene Lebenskraft große Stärke und Vitalität verleiht.

So wie früher, stellt man Säfte her, indem man zuerst Obst und Gemüse zur Pulpe verarbeitet und sie als nächstes ausdrückt. Von dem Familienunternehmen *Tłocznia Chocznia* (Mosterei Chocznia) werden Säfte aus traditionellen Produkten angeboten, deren Grundlage Obst und Gemüse aus Wadowice sind. In den nicht pasteurisierten, unmittelbar für den Verbrauch vorbereiteten Säften kann man traditionelle Geschmäcker sowie auch exotische Kombinationen u.a. mit Orange, Grapefruit oder Zitrone antreffen. Außerdem werden die nirgendwo sonst anzutreffenden Kräutersäfte, genannt „flüssiges Gewürz“ hergestellt, aus Rohstoffen wie Ingwer, Knoblauch oder Minze. Die so zubereiteten frischen Säfte kann man direkt Vorort in *Tłocznia Chocznia* sowie auch in Hotels, Konditoreien oder in Geschäften mit gesunder Ernährung in Wadowice und in der Gegend kaufen.



Denjenigen, die ihren eigenen Saft zubereiten wollen, aber dafür keine technologischen Möglichkeiten haben, gibt die Mosterei die Gelegenheit, aus dem gebrachten Obst Saft zu pressen.

Tłocznia Chocznia

Os. Patria 16, 34-123 Chocznia

tel. +48 519 418 577

E-Mail: tlocznia.chocznia@gmail.com



Brot aus Inwałd



Es hat einen guten Geschmack und lange Haltbarkeit. Es ist sehr gut gebacken, (...) daher hält es sich so lange frisch. Wenn man es leicht von unten anschlägt, gibt es ein charakteristisches Geräusch von sich: etwas in der Art des Klopfens.

Helena Fryś

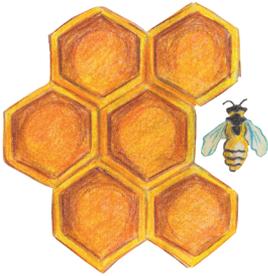
DIE TRADITION

INWAŁD ist eine mittelalterliche Gegend, die zwischen Wadowice und Andrychów gelegen ist, und ihre ehemaligen Einwohner beschäftigten sich mit der Weberei. Ende des XVIII. Jahrhunderts wurde durch das Dorf sog. „kaiserliche Landstraße“ verlegt, d.i. die erste galizische Handels- und Poststraße. Ihr lokaler Ausschnitt wurde aus Kalkschotter hergestellt, der aus den Kalkbergwerken in Inwałd gewonnen wurde.

Zu der lokalen kulinarischen Tradition gehört das Brotbacken, das in Inwałd seit über 50 Jahren kultiviert wird. Anfänglich wurde es vor dem II. Weltkrieg in Andrychów gebacken, und später hat man seine Produktion nach Inwałd verlegt. Die Herstellung des Brotes von Inwałd basiert auf einer alten Rezeptur. Für sein Backen werden zwei Arten von Mehl in entsprechender Proportion verwendet: Weizen- und Roggenmehl.



Gegenwärtig kann man das Brot in der Bäckerei „Wizan“ kaufen, die auch für seinen Vertrieb an die Geschäfte in der Gegend zuständig ist. In 2017 hat LGD *Wadoviana* und die Bäckerei „Wizan“ das Zertifikat für ein traditionelles, regionales Produkt von dem Ministerium für Landwirtschaft und Dorfentwicklung erhalten.



Naturhonige und Süßigkeiten mit Honig

DIE TRADITION

KLECZA DOLNA ist ein kleines Dorf (etwa 4km) östlich von Wadowice, deren Anfänge in das XV. Jahrhundert reichen. Damals war es ein Teil einer großen Kette der Güter die zu einer lokalen Adelsfamilie gehörten. Bis heute kann man das prachtvolle Haus des Herrenhofes aus dem XIX. Jahrhundert und die Kirche des Hl. Laurentius aus dem XX. Jahrhundert, nach einem Projekt des berühmten Architekten J. Sas-Zubrzycki, bewundern. Gegenwärtig ist Klecza Dolna für die Produktion der Honige und Erzeugnisse aus Honig bekannt, die in der polnischen Küche seit Jahrhunderten präsent sind. Anfänglich beschränkte sich die Honigproduktion auf die Deckung des Bedarfes für den eigenen Tisch, und mit der Zeit – des lokalen Marktes, dann wurde aber der Honig zum polnischen Exportprodukt. Man schätzte ihn wegen seiner geschmacklichen und gesundheitlichen Vorzüge. Die altpolnische Imkerei-Tradition setzen die Eigentümer der Firma *Łyson* fort, die sich schon seit drei Generationen mit der Imkerei befassen. Unter ihren Produkten kann man traditionelle Honige, Süßigkeiten und Kosmetikartikel antreffen.



Das Imkerei-Unternehmen
Tomasz Łyson Spółka z o.o. Sp. K.
Klecza Dolna 148, 34-124 Klecza Górna
Tel. +48 33 875 88 7, 33 875 12 36
E-Mail: poczta@oryginalneprezenty.pl

Die Produkte auf der Grundlage des Naturhonigs kann man auch im *Restaurant Miodowa 8* in Wadowice, pl. Jana Pawła II 8
Tel. +48 33 877 59 45 kaufen.



30 Min.



4 Portionen



DAS REZEPT

Honigriegel mit Nüssen und Schokolade

ZUTATEN:

- 100 g geschälte Mandeln
- 100 g nicht gesalzene Erdnüsse
- 100 g Walnüsse
- 100 g Haferflocken
- 100 g dunkle Bitterschokolade (70% Kakao)
- 250 g Honig, z.B. Blütenhonig

ZUBEREITUNG:

Die Mandeln, Erdnüsse und Walnüsse grob hacken. Mit den Haferflocken vermischen und eine Weile auf der Pfanne anrösten. Zum Kühlen abstellen. Die gekühlte Schokolade in kleinere Teile hacken. Den Honig im Kessel bei niedriger Hitze aufwärmen, bis er flüssig geworden ist. Die Mischung aus Haferflocken, Nüssen und Schokolade dazugeben. Gründlich durchrühren. Die fertige Masse auf einem mit Backpapier bedecktem Blech auftragen und eibnen. In den auf 150°C vorgeheizten Backofen hineinschieben, 10 Minuten backen. Nach der Kühlung in längliche Riegel aufschneiden.



Der Quittensaft aus Jaroszowice - Zbywaczówka

DIE TRADITION

JAROSZOWICE ist ein unweit (etwa 5 km) von Wadowice gelegenes Dorf an den Ufern des Flusses Skawa und am Fuße des Berges Jaroszowicka Góra (Beskid Mały / Kleine Beskiden). Die Geschichte seiner Entstehung reicht in das XIV. Jahrhundert, und die archäologischen Spuren der Besiedlung dieses Gebietes weisen auf die Jungsteinzeit hin. Die Skawa teilt die Ortschaft in zwei getrennte Verwaltungsgebiete: am rechten Ufer mit der ewigen Kirche des Hl. Izydor aus dem XIX. Jahrhundert Jaroszowice, und am linken Ufer Zbywaczówka. Und gerade am Weiler Jaroszowice - Zbywaczówka hat die Gesellschaft für die Entwicklung der Schulzenämter Jaroszowice-Zbywaczówka ihren Sitz, die den Quittensaft herstellt. Die Quittenfrüchte sind reich an Vitaminen und Auszüge aus ihnen werden bei der Heilung von Grippe und Erkältung eingesetzt. Die Quitte hat zusätzlich eine beruhigende Wirkung, sie senkt den Cholesterin und verbessert den Appetit. In den vielen hausnahen Gärten in Jaroszowice kann man seit Jahrzehnten kleinere Quittenbäume mit den charakteristischen Früchten, deren Gestalt an Birnen erinnert antreffen. Dieses verbreitete Auftreten regte die Gesellschaft zur Verwendung der üppig vorkommenden Früchte an, so dass unter dem prüfenden Auge der Hausfrauen von Jaroszowice der beste Quittensaft entsteht.



HOTEL & SPA



Dieses Ausnahmeprodukt kann man in dem Restaurant *Spichlerz Smaków* probieren, die sich in der denkmalgeschützten Mühle befindet. MŁYN JACKA Hotel & Spa****
Jaroszowice 234, 34-100 Wadowice
Tel. + 48 33 873 40 80, + 48 660 525 221
E-Mail: repcja@hotelmj.pl



etwa 40 Min.



mehr als 10 Portionen



DAS REZEPT

ZUTATEN:

- etwa 1 kg Quittenfrüchte
- etwa 1 kg Zucker

*nach dem Rezept von Frau Maria Potoczny,
Gesellschaft für die Entwicklung
der Schulzenämter Jaroszowice - Zbywaczówka*

ZUBEREITUNG:

Die Früchte waschen und in vier Teile schneiden. Als nächstes die Kerne aus dem Inneren der Frucht entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Haut nicht abschälen. Ein großes Glas nehmen (damit alle Früchte hineinpassen) und auf den Boden Zucker streuen. Die Früchte schichtweise hineinlegen (eine Schicht Obst und eine Schicht Zucker), bis das Glas voll ist oder bis uns die Früchte ausgehen. Die letzte, obere Schicht muss Zucker sein. Das zugemachte Glas einige Tage stehen lassen, bis die Früchte Saft abgesondert haben. Den Inhalt des Glases sollte man einmal am Tag durchmischen, währenddessen man gleichzeitig beobachtet, ob die Saftmenge zunimmt. Am Tage, an dem die Saftmenge zunimmt, ist der Saft fertig und kann in kleinere Gläser oder Flaschen umgefüllt werden und pasteurisiert werden.

Die Landkarte der Geschmäcker aus der Region Wadowice







Apfelkuchen aus Radocza



DIE TRADITION

DIE GESCHICHTE der Zubereitung des Apfelkuchens aus dem Dorf **Radocza** (etwa 5 km von den Wadowice entfernt), in der benachbarten Gemeinde Tomice, reicht einige Generationen zurück. Laut den ältesten lokalen Angaben entstand die Idee im XIX. Jhd., als eine einheimische Hausfrau, die Köchin am Hof war einen traditionellen Apfelstrudel mit der Zugabe von Rosenkonfitüre backte. Die verfeinerte Füllung verwendete sie bei eigenem Gebäck, auf dem Mürbeteig. Ihr Apfelkuchen erlangte Beliebtheit bei der lokalen Bevölkerung. Leider geriet das Rezept infolge der Verwirrung zu Beginn des XX. Jhd. und der schwierigen Lebensbedingungen beinahe ganz in Vergessenheit. Zum Glück überdauerte sein Entwurf in den Familienerzählungen. Seit über dreißig Jahren wird der traditionelle Apfelkuchen von Radocza aus einheimischen Zutaten gebacken. Für die Zubereitung des Teiges verwendet man Mehl aus der lokalen Mühle, die Eier von den Hennen, die Äpfel und die Konfitüre aus den Rosenblättern bezieht man von den örtlichen Landwirten. Die Zubereitung des Desserts ist arbeitsaufwendig, aber es wird gerne von den Einwohnern gebacken und während der lokalen Feierlichkeiten oder während der Präsentation der lokalen Spezialitäten serviert. 2016 hat der Verein der Schulen das Zentrum der Ständigen Bildung des Hl. Johannes Paul II. in Radocza für den Apfelkuchen von Radocza das Zertifikat eines traditionellen regionalen Produktes des Ministeriums für Landwirtschaft und der Dorfentwicklung erlangt.



Gegenwärtig kann man diesen außergewöhnlichen Kuchen im *Hotel Radocza Park*
ul. Parkowa 1, 34 -100 Radocza kosten.
Tel. +48 33 873 49 10, 33 873 49 25
E-Mail: repcja@radoczapark.pl



90 Min.



25-30 Portionen





DAS REZPT

ZUTATEN:

- 500 g Auszugsmehl
- 100-150 g Butter
- 150 g Margarine
- 100 g Puderzucker
- 4-5 Eigelbe (gekocht oder roh)
- 200 g Rosenkonfitüre
- 1,5 kg säuerliche Äpfel
- 100 g Rosinen
- 30 g gebratene Orangenschale
- Zucker nach Geschmack
- Zimt nach Geschmack
- 1 Packung Vanillezucker
- Puderzucker zum bestreuen oder Zuckerguss
- 250 g Puderzucker
- 2 Eiweiße
- ein paar Tropfen Rosenöl

ZUBEREITUNG:

Den Mürbeteig zubereiten: die Eigelbe von den Eiweißen trennen, zusammen mit dem Sieb in einen Topf mit kochendem Wasser reinlegen - die Wassermenge sollte ausreichend sein, um sie zu bedecken - etwa 15 Minuten bei einer Temperatur von 80°C drin lassen, dann herausholen, abkühlen und durch das Sieb reiben. Das Mehl auf das Schneidebrett streuen und sehr gründlich mit dem Fett zerhacken, Eigelbe dazugeben (sie können roh sein), den Puderzucker und die geriebene Zitronenschale zerhacken, schnell kneten, indem man mit den Handflächen alle Zutaten gründlich zu einer glatten, homogenen Masse vermischt. An einem kühlen Ort zugedeckt für 15 Min. abstellen. In 2 Teile aufteilen: den einen Teil 0,75 - 1 cm dick ausrollen, in den vorgeheizten Backofen reinlegen und bei der Temperatur von 200°C vorbacken und abkühlen. Die Rosenkonfitüre auftragen. Die Äpfel, schälen, in dünne Scheiben schneiden, nach Geschmack mit Zucker, Zimt, Vanillezucker verfeinern, die Orangenschale und Rosinen dazugeben, gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teig auslegen, mit dem Rest des Teiges zudecken und bei der Temperatur von 200°C golden backen. Den Kuchen herausholen, mit dem Puderzucker bestreuen, evtl. mit Zuckerguss überziehen: dazu das Eiweiß mit Puderzucker vermischen und zerreiben bis er weiß wird, zum Schluss einige Tropfen Rosenöl dazugeben und auf den lauwarmen Kuchen auftragen. Kalt oder warm, mit Eis, Schlagsahne oder Eierlikör, dekoriert mit Melisse, Gewürznelke, Orangenschale servieren.



Kartoffel- plätzchen aus Witanowice



Oft, wenn Kartoffel vom Mittagessen übrigblieben, haben sie unsere Großmütter und Mütter gestampft, Mehl, Eier, Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugegeben. Dann haben Sie die Kartoffelplätzchen mit dem Schmalz gebraten. Die fertigen Plätzchen servierten sie mit der Dickmilch oder Rohkostsalat.

Die Hausfrauen von Witanowice

DIE TRADITION

WITANOWICE ist ein kleines Dorf mit mittelalterlichem Ursprung in der mit Wadowice benachbarten Gemeinde Tomice. Seit über 60 Jahren sind hier die Kartoffelplätzchen bekannt – eine günstige und zugleich leicht zuzubereitende Speise. Die Popularität dieses Gerichts bei den Einwohnern ist mit einer mehrhundertjährigen Tradition des ökologischen Kartoffelanbaus verbunden. Traditionell wurden für die Kartoffelplätzchen meist Kartoffel verwendet, die von der vorherigen Mahlzeit übrigblieben sind, weil man darauf achtet, keine Lebensmittel zu verschwenden. Gegenwärtig werden die Kartoffel für die Plätzchen mit Pelle gekocht – in sog. Mänteln und erst nach dem Kochen gepellt. Diese Vorgehensweise dient dazu, die in den Kartoffeln enthaltenen Mineralstoffe zu erhalten und den bestmöglichen Geschmack zu bekommen. Früher hat man die kładzionki ziemniaczane aus Witanowice als Kartoffel-Koteletts, Kartoffelplätzchen oder einfach Plätzchen genannt. Man serviert sie als Beilage zum Fleisch, Saucen oder Rohkostsalaten. 2016 hat der Kreis der Hausfrauen aus Witanowice für diese Speise das Zertifikat für ein traditionelles, regionales Produkt von dem Ministerium für Landwirtschaft und Dorfentwicklung erhalten. Gegenwärtig kann man die kładzionki ziemniaczane aus Witanowice während lokaler Feierlichkeiten kosten.



etwa 60 Min.



4 Portionen



DAS REZEPT

ZUTATEN:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Eier
- 4 gehäufte Löffel Weizenmehl
- 2 Zwiebeln
- Schmalz zum Braten
- Mehl zum Panieren der Plätzchen
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln kochen, abkühlen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebeln auf dem Schmalz golden anbraten. Zu den Kartoffeln Mehl, Eier und zum Schluss gekühlte gebratene Zwiebeln dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine „kłodzionki“ (Plätzchen) formen, in Mehl panieren und auf dem Schmalz golden braten. Kalt oder warm servieren. Dazu passen Buttermilch oder Rohkostsalat.



Kartoffel- puffer aus Andrychów

DIE TRADITION

ANDRYCHÓW ist ein Städtchen aus dem XVIII. Jahrhundert, das an dem Fluss Wieprzówką (etwa 12 km westlich von Wadowice) gelegen ist. Seine Geschichte ist unzertrennlich mit der Weberei-Industrie verbunden, die zu Beginn des XX. Jahrhunderts ihre Blüte erlebte. Damals entstand in Andrychów eine Fabrik der Brüder Czechowiczka, die die erste mechanische Weberei Galiziens für Baumwollerzeugnisse war. Daher nannte man die Einwohner von Andrychów *drelicharze* (d.h. *Drillich-Leute*), (von pl. *drelich*, d.h. Drill, aus dem die Arbeitskleidung genäht wurde). Die Entwicklung der Weberei-Industrie führte zur Bereicherung der Gesellschaft, die sich einen täglichen Einkauf von Bäckereiwaren leisten konnte. Daher sind in der Stadt zahlreiche Bäckereien entstanden. Es wurden dort nicht nur Brote und Brötchen, sondern auch Plätzchen angeboten, weshalb man die Einwohner von Andrychów *plackorze*, d.h. Plätzchenesser nannte. Gegenwärtig betrifft die Bezeichnung *plackorze* in der lokalen Tradition nicht nur das süße Gebäck, sondern auch die gebratenen Kartoffelpuffer. Sie wurden traditionell mit gebackenen Zwiebeln und Knoblauch, anlässlich des Ablasses zur Ehre des Hl. Maciej zubereitet. Basierend auf dieser kulinarischen Tradition wird in Andrychów jährlich das Festival der Plätzchenesser (*Festiwal Plackorzy*) organisiert, während dessen der Wettbewerb um den Preis „Die goldene Kochmütze von Andrychów“ für die traditionellsten Puffer stattfindet.



45 Min.



10 Portionen



DAS REZEPT

ZUTATEN:

- 3 kg Kartoffel
- 6 Eier
- 6 Löffel Mehl
- 2 Zwiebel
- 3 Löffel Schmand
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln schälen und auf der Reibe reiben, das Wasser leicht ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und reiben, zu den geriebenen Kartoffeln dazugeben. Dann den Schmand, das Mehl und die Eigelbe - Salz und Pfeffer, nach Geschmack, und zum Schluss das aufgeschlagenen Eiweiß hinzufügen. Auf dem erhitzten Öl goldbraun braten.



Sauergurken aus Kalwaria Zebrzydowska

*Als es zuhause irgendwelche Feierlichkeiten oder Sorgen gab,
gingen wir nach Kalwaria und so pflege ich es bis heute.*

Kardinal Karol Wojtyła, Kalwaria Zebrzydowska, 1976.

DIE TRADITION

KALWARIA ZEBRZYDOWSKA ist ein kleiner Ort, etwa 15 km östlich von Wadowice, über dem sich das Passions- und Maria Sanktuarium aus dem XVII. Jahrhundert erhebt. Die meisten Pilger kommen nach Kalwaria anlässlich des Mysteriums des Leidens des Herrn in der Großen Woche und des Ablasses am Mariä Himmelfahrtstag (am 15.VIII.), wo sich an der Prozession des „Einschlafens“ (Sterbens) und des Triumphes der Mutter Gottes die Schar der Treuen beteiligt. Insbesondere während der Feierlichkeiten im August kamen nach Kalwaria neben den Pilgern auch die Händler aus der Gegend, die mit ihren zwischen den Kapellen aufgestellten Ständen zum Kauf von Devotionalien und der lokalen Leckereien anregten. In der Erinnerung der kalwarischen Pilger blieb der Brauch, auf den *Dróżki* (Pfaden) die Sauergurken aus großen Fässern zu verkaufen. Mit deren Einlegen und Verkauf beschäftigten sich die Einwohner von Kalwaria Zebrzydowska, daher nannte man sie auch umgangssprachlich *ogórcorze* (Gurkenesser). Die Tradition des Gurkeneinlegens ist in Kalwaria bis heute lebendig, und die Fässer mit den Gurken kann man während der Zeit des Ablasses im kalwarischen Sanktuarium antreffen. Jede kalwarische Hausfrau, die etwas auf sich hält kann die besten Sauergurken in der Region zubereiten.



etwa 40 Min.



über 10 Portionen





DAS REZEPT

ZUTATEN:

- Kornischo-Gurken (beliebige Menge)
- Knoblauch
- Meerrettichwurzel
- Dill (Blütendolden)
- Blätter des Kirschbaumes oder der schwarzen Johannisbeere
- Eichenblätter

Zutaten für die Marinade:

- für 1 l Wasser
/ 1 Löffel Salz
- 1 Löffel Zucker

ZUBEREITUNG:

Die Gurken etwa 2 Stunden ins Wasser legen, waschen und abtrocknen. Die Gläser vorbereiten und in jedes Glas Folgendes hineinlegen: einen Knoblauchzahn, die Meerrettichwurzel, die Blütendolden vom Dill, die Blätter des Kirschbaumes oder der schwarzen Johannisbeere und Eichenblätter. Als nächstes die Gurken ziemlich dicht hineinlegen und mit Marinade übergießen.

Die Marinade

Zu 1 Liter Wasser 1 Löffel Salz und 1 Löffel Zucker hinzufügen. Alles aufkochen und zum Köhlen abstellen. Als nächstes die Gurken mit der Marinade übergießen, die Gläser mit Deckel verschließen (jedoch nicht ganz fest) und 2-3 Tage an einem warmen Ort stehen lassen. Als die Säuerung einsetzt, die Deckel festdrehen und in die Speisekammer abstellen.



Teigtaschen mit Kartoffel- -Frischkäse-Füllung mit Bärlauch

DIE TRADITION

MUCHARZ ist ein etwa 13 km südlich von Wadowice gelegenes Dorf. In vorchristlicher Zeit befand sich auf seinem Gebiet eine Kultstätte der paganischen Religion. Gegenwärtig ist Mucharz attraktiv wegen seiner Nähe zum Staudamm in Świnna Poręba, der auf 26,6 Metern des Flusses Skawa errichtet ist. Skawa ist ein Bergfluss, dessen Ufer ausgesprochen reich an Flora und Fauna sind. Darunterkann man u.a. auch den Bärlauch antreffen, früher als Zigeuner-Knoblauch oder als Zwiebel der Zauberinnen benannt. Hinsichtlich der in ihm enthaltenen wertvollen Substanzen, die einen guten Einfluss auf das Herz-Kreislaufsystem hat und bei der Virus-, Bakterien- und Pilzbekämpfung behilflich ist, übertrifft er den gewöhnlichen Knoblauch. In der lokalen Küche verwendet man den Bärlauch bei der Zubereitung der Füllung für die *ruskie pierogi*. In Mucharz wird jährlich das Festival der *Pierogi* organisiert, während dessen ein Wettbewerb für die Zubereitung der besten pierogi stattfindet. Am Wettbewerb nimmt auch der Verein Gościniec 4 Żywiotów teil, der 2015 und 2016 den ersten Platz einnahm.



etwa 60 Min.



4 Portionen





DAS REZEPT

ZUTATEN:

Füllung:

- 500 g fetter Frischkäse (Quark)
- 500 g Kartoffeln
- 300 g geräucherter Speck
- 300 g Zwiebel
- ½ Packung Butter
- eine Handvoll Bärlauch
- Pfeffer, Salz

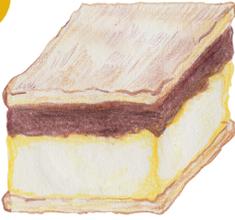
Der Teig für die pierogi:

- 500 g Mehl
- ½ Glas Wasser
- 60 g Öl

ZUBEREITUNG:

Aus Mehl und Öl den Teig kneten, dünn ausrollen, mit einem Glas Kreisscheiben ausschneiden. Die Kartoffeln kochen, stampfen und mit dem Käse vermengen, den Speck schneiden und anbraten. Die Zwiebeln schneiden, auf Butter anbraten und den Knoblauch zerhacken. Alle Zutaten durchmischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Kreisscheibe aus Teig die Füllung auflegen und zu einer Teigtasche zusammenpressen. In gesalzenem Wasser 3 Minuten, nach dem Auftauchen der pierogi an der Oberfläche, kochen.

30



Königlicher Käsekuchen aus Ryczów



DIE TRADITION

RYCZÓW ist ein kleines Dorf aus dem XIV. Jahrhundert (etwa 16 km nördlich von Wadowice) in der Gemeinde Spytkowice. Seine Entstehung ist mit den Krakauer Zisterziensern verbunden, die dieses Land von dem Fürsten aus Oppeln geschenkt bekamen. Auf dem Gebiet von Ryczów wird seit 25 Jahren der königliche Käsekuchen zubereitet. Es ist nicht genau bekannt, wo sein Name herkommt, doch zweifellos steht er im Zusammenhang mit dem Reichtum der bei ihm verwendeten Zutaten. Das Charakteristische an diesem Käsekuchen, was ihn von den anderen Käsekuchen unterscheidet ist die Verwendung von Öl anstatt von Butter sowie die fünf Schichten. Der charakteristische Geschmack des Käses wurde mit der Säuerlichkeit der Rosinen und dem zarten Aroma von Kokos bereichert. Der königliche Käsekuchen gehört zu den Kuchen, die man in Ryczów nicht jeden Tag bäckt, sondern nur zu besonderen Anlässen, bei Familienfeiern, wichtigen alljährlichen Feiertagen, wie Weihnachten, Ostern oder Ablässe. 2013 hat Frau Janina Koterwas aus dem Kreis der Dorfhausfrauen von Ryczów für diese Speise das Zertifikat für ein traditionelles, regionales Produkt von dem Ministerium für Landwirtschaft und Dorfentwicklung erhalten.



90 Min.



25-30 Portionen





DAS REZEPT

ZUTATEN:

Der Teig:

- 2 Gläser Mehl
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 1 Löffel Backpulver
- ½ Packung Margarine
- ein ¾ Glas Zucker

Die Käsemasse:

- 1,2 kg Frischkäse
- 6 Eier vom Bauer
- 1 Glas Zucker
- 2 Sahnepuddingpulver ohne Zucker
- ein ½ Glas Öl
- 1,5 Glas Milch
- 100 g Rosinen
- Kokosraspeln zum Bestreuen
- 2 Löffel Kakaopulver

ZUBEREITUNG:

Der Teig:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verkneten, auf dem Blech auslegen.

Die Käsemasse:

Ein Glas Zucker, 4 Eigelbe und 2 ganze Eier zu einer schaumigen Masse schlagen. Als nächstes Käse dazugeben und alles zusammen durchmischen. Zu der Masse zuerst ½ Glas Öl, dann die Milch und zum Schluss das Puddingpulver dazugeben, die ganze Zeit mischen. Die so zubereitete Masse auf das Blech mit dem Teig auftragen und etwa 2 Gläser der Masse für die andere Schicht mit dem Kakao zurückbehalten. Auf der aufgetragenen Masse behutsam die Rosinen auslegen und auf diese Schicht die übriggebliebene, mit dem Kakao vermengte Masse auftragen. In den auf 180°C vorgeheizten Backofen hineinschieben und 40 Minuten backen. Währenddessen 4 Eiweiße und ½ Glas Zucker schaumig schlagen und auf den gebackenen Käsekuchen auftragen und noch weitere 20 Minuten backen. Den heißen Käsekuchen mit Kokosraspeln bestreuen.



Vogelbeerschnaps aus Izdebnik



Die Vogelbeere war seit den ältesten Zeiten im Leben der Einwohner von Kleinpolen präsent. Sie schützte vor allen bösen Geistern und Mächten und hatte auch eine breite Anwendung in der Volksmedizin: man verwendete Aufgüsse aus Blumen und der Rinde, den Sud aus den Früchten, man stellte Extrakte aus ihren Beeren her.

Urszula Janicka-Krzywda, „Czerwona jarzębina“, Kwiaty 2004/4

DIE TRADITION

IZDEBNIK ist ein mittelalterliches Dorf in der Gemeinde Lanckorona (etwa 21 km östlich von Wadowice). Anfänglich gehörte es dem König und mit der Zeit – der Lanckoroner Starostei. Das Dorf wurde Ende XIX. Anfang XX. Jh. bekannt, als der Erzherzog Rainer von Habsburg zusammen mit seinem Hauptverwalter Ludwik Seeling in Izdebnik die in ganz Galizien und Europa bekannte *Fabrik der Gesunden Schnäpse Seiner k. und k. Majestät des Erzherzogs Rainer* erschuf. In dieser wurden: der Vogelbeerschnaps, *jarzębinka*, die Vogelbeercreme und koniferynka (d.i. Kräuterlikör mit Vogelbeeren) produziert.

Diese Produkte gewannen viele Preise und Medaillen auf den internationalen Messen und Ausstellungen und wurden zu den meistbegehrten Getränken in der ganzen österreichisch-ungarischen Monarchie und jenseits von ihr. Es ist nicht genau bekannt, wann man anfang, in Izdebniki den Vogelbeerschnaps herzustellen. Laut den ältesten Einwohnern, hat man anfänglich einfache Schnäpse hergestellt, indem man zu den Früchten zuerst den Schnaps, dann den Spiritus dazugab und manchmal mit dem Honig und in den späteren Jahren mit Zucker oder Zuckersirup süßte. 2010 erhielt das von der Frau Anastazja Przywary rekonstruierte Rezept für den Vogelbeerschnaps von Izdebnik das Zertifikat für ein traditionelles, regionales Produkt von dem Ministerium für Landwirtschaft und Dorfentwicklung.



etwa 30 Min.



mehr als 10 Portionen





DAS REZEPT

ZUTATEN:

- Vogelbeeren
- Rosinen, Feigen oder Datteln
- 60-70-prozentiger Spiritus
- 50-prozentiger Spiritus oder Weizenschnaps
- Wasser

ZUBEREITUNG:

Die gefrorenen und dann getrockneten Vogelbeeren abbrühen. Die abgebrühten, getrockneten Beeren in eine Schüssel geben, Rosinen, Feigen oder Datteln dazugeben und mit dem 60 bis 70-prozentigen Spiritus auffüllen, so dass alle Zutaten mit dem Alkohol bedeckt sind. Das dicht verschlossene Glas für 4 bis 6 Wochen stehen lassen. Danach die Flüssigkeit, die den I. Auszug bilden wird umfüllen. Das übriggebliebene

Obst erneut mit einem 50-prozentigen Spiritus oder Weizenschnaps auffüllen und 2 bis 4 Wochen reifen lassen. Auf diese Weise entsteht der II. Auszug. Das Obst mit dem Wasser auffüllen, die auf diese Weise entstandene Flüssigkeit bildet den III. Auszug. Man kann das Obst mit Hilfe eines Leinensäckchens abdrücken und die so erhaltene Flüssigkeit zu dem vorherigen Auszug hinzugeben oder in einem gesonderten Glas abstellen und klären lassen, wodurch man den IV. Auszug erhält. Alle Auszüge miteinander vermischen, um einen 38 bis 45-prozentigen Vogelbeerschnaps zu erhalten. Dann 5-6 Monate an einem kalten Ort stehen lassen. Nach dieser Zeit, die klare Flüssigkeit von dem Bodensatz trennen, die Flaschen abfüllen und dicht verschließen.



HERAUSGEBER:

Die Gemeinde Wadowice

REDAKTION:

Abteilung für Fremdenverkehr
Stadtverwaltung Wadowice

Wadowice 2017

ISBN 978-83-948047-5-6

KOSTENLOSE AUSGABE