

Backshow mit Böckchen

ÜBERRASCHEND: Modern, quicklebendig, aber auch alten Traditionen verbunden: So präsentiert sich Posen (Poznan) heute den Besuchern. Ein neues Museum lockt seit Mai Gäste in eine ungewöhnliche Backstube.

VON BRIGITTE KLEFISCH

Ein dicker Klecks Zuckerguss tropft langsam von einem Pinsel auf das noch warme, herrlich duftende Croissant. Beherzt greift Szymon Walter zu den gehackten Nüssen. Eine Handvoll landet mit Schwung auf dem Lieblingsgebäck der Posener. Ein weiteres Mal kommt das hufeisenförmige Gebäck in den Genuss einer Schicht Zuckerguss. Fertig!

Etwa 500 Tonnen Martins-Croissants verputzt die Posener Bevölkerung jedes Jahr. Anfangs gab es das Hörnchen ausschließlich am 11. November, dem Martinstag. Etwa einhundert ausgesuchte Bäckereien sind es, die inzwischen ganzjährig das von der EU als schützenswert eingestufte Regionalgebäck herstellen dürfen. „Fünf, manchmal mehr“ schätzt Ewa Semrau von Posnan Travel „schaffe sie allein am Nationalfeiertag“. Der fällt zum Glück auf den 11. November. Dann sollen nicht nur die Croissants am besten schmecken, Jung und Alt huldigen ihrem Nationalgebäck mit einer großen, farbenfrohen Parade. Ein Wettbewerb entscheidet am gleichen Tag über den besten Hörnchen-Bäcker der Stadt.

Viele Legenden ranken um die Entstehungsgeschichte des „Rogal Swietomarcinski“. Eine besagt, im Jahr 1891 sah der Bäcker Walenty in der Nacht vor der Kirchweih einen ehrwürdigen Ritter auf einem Schimmel und ein Hufeisen, das im Schnee lag. Erfüllt von dieser Begegnung backt er kleine Kuchen in Hufeisenform, um sie sogleich unter den Armen zu verteilen. Eine andere handelt von Józef Melzer. Nach einem Aufruf, mehr die Bedürftigen zu unterstützen, beschloss der Konditor nach der Messe am 11. November gleich mehrere Bleche mit Hörnchen zu backen und zu verteilen. Weitere schriftliche Belege lassen allerdings vermuten, dass es das Martins-Croissant in Posen und in der Region Großpolen schon viel früher gab.

In diesem Jahr erhielt das Posener Hörnchen ein eigenes Museum; das Rogalowe Muzeum Poznania in der Stary Rynek (Altstadt) 41. Untergebracht in einem der schönsten Bürgerhäuser der Stadt erfüllen kurzweilig und unterhaltsam die „Mistrz Rogalowy“ Tomasz Wawrzyniak und Szymon Walter die urgemütliche Backstube mit Leben. Die fein abgestimmten Zutaten der Croissant-Meister: eine kleine Menge zur Historie Posens. Durch den Zuzug der Bamberger im 18. Jahrhundert finden sich darin viele deutsche Spuren. Eine Prise Gesangsunterricht, damit Besucher den Posener Dialekt „Gwara“ mit vielen Germanismen in einem leichten Singsang

aussprechen können und eine große Portion Zeit für die Herstellung des Croissants. Denn im neuen Museum sind Besucher zum Mitmachen aufgefordert. Zuerst werden an die Hobby-Bäcker Schürzen in den Farbtönen Schoko, Erdbeere und Karamell verteilt. Schnell noch eine bauschige Bäckermütze aufgesetzt. Dann kann es auch schon losgehen.

Backfreuden mit geballter Faust

„Jetzt“ sagt Szymon Walter und zeigt auf den Teig in seinen Händen „muss die Masse sehr gut geknetet werden.“ Kaum, dass er die Worte ausgesprochen hat, landet der Plunderteig mit einem Donnerhall auf dem Tisch. Jetzt sind die weiblichen Gäste gefordert. Mit geballter Faust und Muskelkraft wird die weiche Masse geklopft, geknetet und geschlagen. Ausrollen, das standesgemäße Teilen des Teigs mit einem riesigen Säbel oder das Befüllen mit einer Masse aus weißen Mohn, getrockneten Orangen und vielen anderen Zutaten: im Handumdrehen ist die Gruppe eifrig bei der Sache. Sechs Stunden dauert es normalerweise, bis das Sankt Martins Hörnchen appetitlich auf dem Tisch liegt. Doch Tomasz



und Szymon haben vorgesorgt. Auf einem Tablett reichen sie dem gut gelaunten Publikum fertige Sankt Martin Croissants zur Verkostung an. Höhepunkt eines jeden Tages ist die Backshow mit Böckchen. Täglich um 11.10 Uhr kämpfen diese Symbole der Stadt auf dem Turm des gegenüberliegenden Rathauses. Vom Rogalowe aus haben die Hobby-Bäcker einen Logenplatz auf das Geschehen. Doch allzulange hält es keinen am Fenster. Wenngleich es nur wenige Museumsbesucher auf fünf Martinshörnchen schaffen, aber zumindest von einem dieser köstlichen Wahrzeichen der Stadt soll nämlich am Ende der Backshow nämlich kein Krümel übrigbleiben.



Gegenüber dem Rathaus (Bild oben) weicht der Croissant-Meister Szymon Walter (l.) die Teilnehmer in die Kunst der Croissantherstellung ein

POZNAN

Sehenswert: Wer mehr über die 1.000-jährige Geschichte Poznans erfahren möchten, sollte unbedingt das neue interaktive Museum Brama Poznania (brama-poznan.pl) auf der Dominels besuchen. Das Museum ist auch ein guter Ausgangspunkt, um die Stadt zu Fuß zu erkunden.

Übernachtung: Im Jahr 2013 eröffnet, bietet das modern ausgestattete Hotel Puro DZ zum Preis ab 79 Euro Person/Nacht an.

Essen: Eine geschmackvolle Mischung aus polnischer Küche mit französischen Einflüssen bietet das nur 27 qm große Restaurant „Vine Bridge“ (vinebridge.pl) Was wäre ein Besuch in Polen, ohne Bierprobe? Eine schöne Auswahl hält das Brovaria mitten in der Altstadt bereit (brovaria.pl).

Anreise: Viermal in der Woche fliegt Germanwings ab Düsseldorf Airport in 70 Minuten den Flughafen Posen-Ławica an. germanwings.de

ROGALOWE MUZEUM

Die 45-minütigen Shows im Rogalowe finden täglich statt. Um 11.10 Uhr steht die „Back-Show mit Böckchen auf dem Programm“. Die Kurse werden in polnischer, englischer und französischer Sprache angeboten. Ab April 2015 gibt es eine deutsche Erklärung auf der Website.

rogalowemuzeum.pl

Poznan Travel informiert auf einer deutschsprachigen Seite über die Geschichte des Sankt Martins Croissant sowie über Rabatte, die viele Hotels zum Fest anbieten. martin.poznan.travel

