

Polen

## Fleischlos in Tschenstochau



Lachsrollen gehören in Polen an Weihnachten dazu. Foto: Zbigniew Zalewski

In meiner Kindheit freute man sich auf Weihnachten, weil es Gerichte gab, die nicht alltäglich waren. Es waren Weihnachtsgerichte und daher heilig. Die Hausfrauen haben alle Hebel in Bewegung gesetzt, um Produkte wie Rosinen, Mandeln, Orangen oder frischen Karpfen zu bekommen, die es sonst im Polen vor 1989 nicht gab. Heute kann man am 24. Dezember in den Supermarkt gehen und bekommt noch fast alles. Dennoch machen sich die allermeisten Polen mindestens zwei Wochen vor Weihnachten auf den Weg und besorgen die besten, die schönsten und die teuersten Produkte. Am Heiligen Abend befinden sich auf dem Tisch zwölf fleischlose Gerichte. Es gibt die traditionelle Rote-Bete-Suppe mit kleinen Öhrchen (Tortellini) und mit Sauerkraut-Pilzfüllung, klare kalte Hering-Suppe mit Zwiebelringen, viele Fischgerichte, Sauerkraut mit Pilzen, Erbsen und Bohnen. Und natürlich Kutia, eine Nachspeise aus Weizen, Mohn, Rosinen, Honig und Nüssen oder Mohnkuchen. Dazu gibt es ein Getränk, das aus getrocknetem Obst gemacht wird, häufig aus getrockneten Pflaumen. In Zentralpolen und in Schlesien gibt es auch fleischlose Lazanki, ein Gericht aus Nudelteig, das eine besondere Form hat und meistens mit Champignons, Zwiebeln, Karotten und Weißkraut vermengt wird. Unter der Tischdecke liegt ein Heubündel, das an das Heu aus der Krippe erinnert. Und obligatorisch deckt man noch einen Platz für den unerwarteten Gast.

*Aneta Zalewska für die Deutsch-Polnische Gesellschaft.*