

Das fehlende Wort

Tütenloser, der: Deutsch-englisches Mischnomen für einen Menschen, der wiederholt einen herumgehenden Joint erlöschen lässt.



Foto: Hersteller

Das Fundstück

Shine – 24K Gold Rolling Paper, das: Snoop Dogg und seine Gang hätten sicherlich Freude an dem Blättchen aus 24-karätigem Gold. Leider schmeckt es beim Rauchen nach Kleber und fühlt sich glitschig an. Nichts für den Geschmack – aber für die große Geste. Bei 55 Dollar pro zwölf Blatt empfiehlt es sich womöglich, die Zigarette nicht anzuzünden. Über shinepapers.com



ARIANE SOMMER
PFLANZEN ESSEN

Neulich postete meine Bekannte auf Facebook: „Der peinliche Moment, als ich meinem Gärtner verbieten muss, eine Leiche auf mein Grundstück zu bringen.“

Besagte Bekannte lebt in meiner Nachbarschaft in Beverly Hills, beherbergt dort zwei aus einem Tierversuchslabor gerettete Beagles und fühlt sich gern als Vollblut-Veganerin. In ihrem Post ging es darum, dass sie ihrem Gärtner untersagt hatte, auf ihrem Rasen sein Wurstbrot zu essen.

Veganismus ist derzeit das Statussymbol in Los Angeles. In ihrer Entrüstung vergaß meine Bekannte, dass sie selbst Leichen im Schrank hat, nämlich in Form von zermahlenden glücklichen Biohühnern im Hundefutter ihrer Vierbeiner. Die Dame gehört übrigens auch zu jener Fraktion von Veganern, die Jennifer Lopez derzeit die Krätze an ihren Prachtpo wünscht, da diese öffentlichkeitswirksam von ihrer veganen Ernährung schwärmt, aber nach wie vor unter ihrem Namen Kosmetika und Kleidung verkauft, die voller Tierprodukte stecken. La Lopez' Exkursion in Richtung Veganismus ist sicher ausbaufähig, aber die Toleranzschwelle von Veganern anderen gegenüber ist es auch.

Der Weg zum veganen Nirvana ist für die meisten keine Schnellstraße. Meine eigene Reise von einer Kuhherden verschlingenden, Pelz tragenden Tusnela zur Proponentin des pflanzlichen Lebensstils war ein Schleichweg und hat einige Jahre gedauert. Deswegen weiß ich, dass man auch als Hardcore-Veganer ab und zu über den Rand seines Grünkohl-Smoothies schauen muss. Auf Nichtveganer herabzusehen ist ungefähr so nützlich wie ein Sandkasten in der Sahara.

Als mein Gärtner vor Kurzem seinen Burrito zu Hause vergessen hatte, habe ich meine vegane Chili sin Carne mit ihm geteilt. Seine Frau kocht sie inzwischen auch.

■ Ariane Sommer schreibt hier alle zwei Wochen über veganes Leben

STREETFOOD „Einmal Mohn, bitte“: In Krakau liebt man Hefengebäck

Stadt der Kringel



Obwarzanki auf dem Krakauer Marktplatz Foto: Christian Goupi/agefotostock/Avenue Images

AUS KRAKAU GABRIELE LESSER

Morgens, wenn die Sonne über den Krakauer Tuchhallen aufgeht, duftet die Stadt nach warmen Hefekringeln. Frühaufsteher stellen sich vor den blauen Verkaufsständen in die Schlange, kramen in ihrer Geldbörse nach 1,50 Zloty, umgerechnet rund 40 Cent, und murmeln, noch leicht verschlafen: „Mit Sesam, bitte“, oder: „Einmal Mohn.“

Die meisten beißen gleich im Weitergehen in den noch warmen und knusprigen Obwarzanek (spricht sich: Ob-wa-schan-neck). Dann kann der Tag beginnen.

Gosia Kwiatek, 61, Großmutter von acht Enkeln und seit 15 Jahren Obwarzanek-Verkäuferin, steht mit ihrem Verkaufswagen am alten Königsweg, dem Rundgang durch die Krakauer Altstadt. Hier kommen jeden Tag Tausende Einheimische und Touristen vorbei. Gosia Kwiatek blinzelt durch ihre dicke Brille in die Morgensonne und verschuecht eine besonders zudringliche Taube. Sie sagt: „Ich liebe meine Arbeit.“ Manchmal komme einer ihrer Stammkunden und bringe ihr Blumen. „Einfach so.“ Sie zieht die weiße Schürze über dem dunkelblauen Herbstmantel zurecht. „Die Schürze ist meine Berufskleidung. Sie sieht sauber und adrett aus, so wie in den Wiener Cafés. Das mögen die Leute hier.“

Die Tradition der Krakauer Hefekringels reicht bis ins 14. Jahrhundert. In einem Brief aus dem Jahr 1394 stellte ein Bäcker dem polnischen Königshof „Obwarzanki“ in Rechnung, in kochendem Wasser gebrühte und später im Ofen gebackene Hefekringel. Der Preis: ein Groschen pro Stück.

Das Privileg, Obwarzanki zu backen und zu verkaufen, vergab König Johann I. Albrecht zum ersten Mal im Jahr 1496. Nur die Krakauer durften den Obwarzanki vertreiben, entschied er.

Genau 514 Jahre später war es die Europäische Union, die das Privileg erneuerte und den „Kraowski Obwarzanek“ auf die Liste der EU-geschützten Regionalspezialitäten setzte: Seit dem 30. Oktober 2010 darf das Traditionsgebäck nur noch von Bäckereien der Landkreise Krakau und Wieliczka sowie der Stadt Krakau selbst hergestellt werden.

Anna Perkowska ist Grundschullehrerin. Schon von Weitem winkt sie mit einem tomatenroten Leinenbeutel. „Guten Morgen, Frau Gosia“, sagt sie. „Heute ist Großkauftag. Fünf verschiedene Obwarzanki bitte, eine große Salzbrezel und eine Schnur mit Bublki.“ „Was haben Sie denn vor?“, fragt Gosia Kwiatek. „Ich will mit den Kindern heute die Krakauer Spezialitäten durchnehmen“, sagt die Lehrerin. „Die früher christlichen Obwarzanki und jüdischen Bejgel, die ja beide etwa gleichzeitig in Krakau entstanden sind, dann die Bublki aus Litauen, der Ukraine und Russland, und natürlich auch die Precel, die die Siedler und Kaufleute aus Schwaben nach Krakau brachten.“ Sie legt umgerechnet etwa 3 Euro in den kleinen Weidenkorb. „Bejgel habe ich vorhin auch schon gekauft“, sagt sie. „In Kazimierz, in der Bar Bagelma.“ Kazimierz ist das alte jüdische Viertel.

Gosia Kwiatek beginnt sich in den Hüften zu wegen und singt mit kratziger Stimme: „O Bublitschki, kauft warme Bublitschki, laj, laj, laj.“ Die Lehrerin wirft ihr im Weggehen eine Kusshand zu: „Frau Gosia, Sie sind großartig. Bis morgen!“

Wie viele Obwarzanki jeden Tag in Krakau und Umgebung verkauft werden, ist unmöglich herauszubekommen. 150.000?

200.000? Diese Zahlen kursieren seit Jahren. Doch seit Franciszek Szubert, einer der Großbäcker Krakaus, mit der Tradition der handgeformten Hefekringel brach und maschinell gedrehte anbot, muss sich die Zahl zumindest verdoppelt haben. 2010 brach seinetwegen sogar ein regelrechter Bäckerkrieg in Krakau aus.

„Produktfälschung“ warfen die erbosten Traditionsbäcker dem Konkurrenten mit den Maschinen und der Backstraße vor. Doch das Gericht stellte das Verfahren ein. Szubert verkaufe gar keine „Krakauer Obwarzanki“, hieß es. Er biete „Szuberts Obwarzanki“ an – keine geschützte Regionalspezialität.

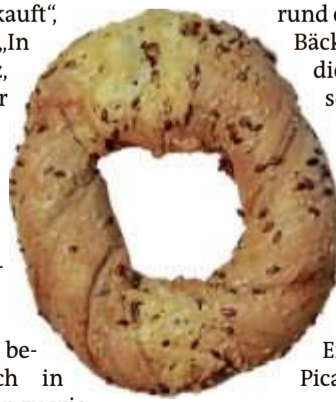
Gosia Kwiatek winkt ab. Das habe keine Bedeutung, „ein Sturm im Wasserglas“, sagt sie. „Im Landkreis Krakau gibt es rund ein Dutzend Obwarzankibäcker. Die einen backen so, die anderen so.“ Die Unterschiede seien nicht sehr groß. Selbstredend behaupten aber alle Verkäufer, für den besten Bäcker zu arbeiten, den es gibt. „Ich auch!“, sagt sie und lacht. „Und dazu hat meiner noch einen großartigen Namen. Er heißt Pablo. Pablo wie Picasso.“

■ Die Essecke: Unsere Korrespondenten erzählen hier jeden Monat, was in ihren Ländern auf der Straße gegessen wird. Philipp Maußhardt schreibt über vergessene Rezepte, Sarah Wiener komponiert aus einer Zutat drei Gerichte und Jörn Kabisch spricht mit Praktikern der Küche

Kraowski Obwarzanki

■ **Zutaten für sieben:** 500 g Weizenmehl, 0,25 l Milch, 25 g Zucker, 35 g Butter, 10 g Salz, 10 g Hefe, 2 Eier, Mohn, Sesam oder grobes Salz zum Bestreuen

■ **Das Rezept:** Alle Zutaten miteinander vermischen und 15 Minuten kneten. Danach rund eine Stunde ruhen lassen. 14 Teiglinge abstechen und zu daumendicken Strängen rollen. Je zwei Stränge spiralförmig umeinanderdrehen und die Enden zu einem Ring verbinden. Etwa 30 Minuten gehen lassen. Wasser mit einem EL Zucker in einem großen Topf auf etwa 90 °C erhitzen und die Teiglinge darin ein bis zwei Minuten brühen. Herausnehmen, auf einer Seite mit Mohn, Sesam oder grobem Salz bestreuen. Im Ofen bei 200 °C 15 bis 20 Minuten backen. Am besten schmecken Obwarzanki, wenn sie noch warm sind.



Fotos: G. Lesser

ANZEIGE

Weimarer Rendez-vous mit der Geschichte

2009 2010 2011 2012 2013 2014

Umbrüche

7. - 9. November
www.weimarer-rendezvous.de
Eintritt frei in:
Vorträge – Podien – Lesungen – Ausstellung – Musik