

## **Polen: Polnische Spezialitäten -1-**

### **Wiesent-Wodka - Altpolnischer Kräuterwodka**

Wenn man an polnische Spezialitäten denkt, so fällt einem sofort Wodka ein: Wyborowa, Chopin, Sobieski, Soplca oder Wiesent-Wodka gehören zu den bekanntesten. Letzterer ist ein 40-prozentiger Wodka, der durch ein in Polen wachsendes Steppengras besonders aromatisiert wird. Durch seine Beigabe (Grashalm) bekommt der Wodka seinen sanften und bekömmlichen Eigengeschmack nach Waldmeister und die charakteristische Farbe. Auch der Wisniowka-Kirschlikör ist nicht zu verachten, obwohl der kommerzielle weit hinter den hausgemachten polnischen Obstlikören zurückbleibt. Polen ist übrigens auch einer der größten Produzent von Apfelweinen in Europa.

### **Krowki - Ptasie mleczko - Tiki-Taki - Sliwka**

Zu den besten Süßigkeiten Polens zählen die polnischen Kultbonbons "Krowki" (Kühleins), welche in deutschsprachigen Ländern als "Muh, Muh" angeboten werden. In Polen kann man die zarten Krowki-Karamellbonbons allerdings in 20 verschiedenen Geschmacksrichtungen kaufen! Sehr beliebt sind auch Tiki-Takis, Kasztankis oder Sliwkas von der Krakauer Firma Wawel. Das Sliwka-Bonbon besteht aus einer mit Schokolade umhüllten Pflaume. Außerdem kann man noch "Ptasie mleczko" (Vogelmilchen) empfehlen, ein zartes schokoladenüberzogenes Konfekt aus schaumgeschlagener Milch.

### **Spezialität aus Kleinpolen - Oscypek-Schafskäse**

Ein für Käseliebhaber interessantes Produkt ist der Oscypek-Schafskäse, welcher aus der bergigen Region Südpolens stammt. Dieser Goralenkäse wird geräuchert oder aber ungeräuchert aus nicht pasteurisierter Schafsmilch hergestellt. Produziert wird er auf immer noch sehr traditionelle Weise in Bacowka-Hütten in den polnischen Karpaten. Der von der Europäischen Union inzwischen als typisches regionales EU-Produkt Polens anerkannte Oscypek-Schafskäse muss dabei zu fast hundert Prozent aus Schafsmilch bestehen.