

# Masuren

## Mazury

Mazury (Masuren) liegt im nordöstlichen Polen – dem früheren südlichen Ostpreußen. Hier leben Ewa und Tadeusz Piórkowski mit ihren vier Kindern. Sie pflegen leidenschaftlich die masurische Küche.

Masuren liegt im nordöstlichen Polen - dem früheren südlichen Ostpreußen. Masuren ist ein Land mit wechsellvoller Geschichte, die auch die masurische Küche beeinflusst hat. Denn die vielen Völker, die die alte polnische Republik einst bewohnten, brachten eigene Rezepte mit. So findet man russische und ukrainische Einflüsse genauso wie deutsche, litauische, jüdische, ungarische, armenische und italienische. Landschaftlich charakterisieren mehr als 3000 Seen Masuren - und Pferde: Masuren ist ein Reiterland. Sasek Mały, Klein-Sasek, ist ein Dorf am westlichen Rand der Masurischen Seenplatte. Das Dorf hat eine ungepflasterte Hauptstraße, einen tiefgrünen See und 80 Einwohner. Hier leben Ewa und Tadeusz Piórkowski mit ihren vier Kindern. Man kann die Piórkowskis wohl masurische Großbauern nennen. Sie betreiben auf 500 Hektar Landwirtschaft, besitzen 50 Pferde und an die 300 Rinder, die problemlos auf den riesigen Weideflächen zusammenleben. Tadeusz ist von ganzem Herzen Bauer, und Ewas Glück sind die Pferde. Sie züchtet Trakehner, Wielkopolski und Friesen. Wie fast alle masurischen Gestütsbesitzer bietet die Familie Reitstunden und Pensionszimmer an, denn der Agrotourismus ist eine wichtige zusätzliche Einnahmequelle. Dorota, eine Köchin aus dem Nachbardorf, kocht seit vielen Jahren für die Familie. Die Masuren sind leidenschaftliche Suppenesser. Ohne Suppe ist ein Essen für sie nicht komplett. Frisch von der Weide pflückt Ewa jungen Sauerampfer für eine leichte Sauerampfer-Suppe. Fisch steht mehrmals in der Woche auf dem Speiseplan des Gestüts. In den masurischen Seen leben Forellen, Schleien, Maränen, Hechte, Barsche, Zander und natürlich Aale. Im Juni ist Beerenzeit in Masuren. Dann gibt es zum Nachtisch aromatische Walderdbeeren und Blaubeeren mit süßer Sahne - oder auch als Füllung in kleinen Teigtaschen, den Piroggen. Zweimal im Jahr bricht Ewa zu einem Drei-Tages-Ritt auf. Es geht entlang des sogenannten Gräfin-Dönhoff-Weges durch das ehemalige Ostpreußen. Manchmal reitet sie mit Freundinnen, manchmal mit Gästen. Der Ritt führt entlang der schönsten Wasserläufe Masurens durch Wälder und über sanfte Anhöhen mit herrlichen Blicken auf die Seenlandschaft. Der Weg durch die masurische Landschaft ist das Ziel. Am Ende des Tages wartet ein köstliches Essen in der „Stara Kuźnia“, der „Alten Schmiede“ von Marta Wasiakowska in Miłki. Marta Wasiakowska ist seit vielen Jahren mit Ewa Piórkowska befreundet, auch wenn sie sich nur zwei- bis dreimal im Jahr sehen. Beide lieben Pferde und gutes Essen. So oft sie können, helfen Martas Töchter beim Kochen. Die älteren Schwestern grillen am offenen Kamin Lamm-Schaschlik, während die Mutter mit der jüngsten Tochter in der „Open-air-Küche“ ihre beliebten Kartoffelpuffer mit Majoran-Fleisch-Füllung zubereitet. Als Nachspeise gibt es gebackene Holunderblüten mit Himbeersoße – wie immer, wenn sich die Freundinnen in der Holunderblütenzeit treffen. (Text: arte)

## Zupa szczawiowa z jajkiem

**Sauerampfer-Suppe mit Ei**

### **Hauptspeise für 6 Personen:**

200 g Sauerampfer,  
2 Stangen junger Lauch,  
320 g kleine Kartoffeln,  
300 g Karotten, 2 l Hühnerbrühe,  
200 ml Sahne,  
Salz,  
Pfeffer,  
6 Eier

### **Zubereitung:**

Sauerampfer waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Lauch waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und würfeln. Parallel dazu die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Das Gemüse bis auf den Sauerampfer in die kochende Brühe geben und köcheln lassen, bis es die gewünschte Bißfeste hat.

Sauerampfer und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eier etwa 8 min hart kochen, pellen und beim Servieren 1 Ei pro Portion in die Suppe geben.

Smacznego - Guten Appetit!

**Quelle: Arte-Magazin 6/2013**