

Verführerischer Duft von frisch Gebackenem weht über Stary Rynek, den weitläufigen, kürzlich renovierten Alten Markt von Poznan (Posen). Farbenfrohe alte Hausfassaden, Kopfsteinpflaster, schöne Brunnen und Laternen „à la anno dazumal“ verleihen diesem Platz ein sehr beschauliches Gepräge. Schnell bringt er mich zum Seele-baumen-lassen und Genießen. Der leckere Geruch macht alles noch viel heimlicher und behaglicher. Ich folge ihm der Nase nach zu seinen Quellen – meist eher kleine Bäcker- und Konditorläden. Jetzt im Herbst, besonders vor dem Martinstag am 11. November, stehen davor Menschen sogar Schlange. Geduldig warten sie auf das, was so gut schnuppert und noch besser schmeckt: echte Posener Sankt-Martins-Hörnchen, polnisch „Rogal swietomarcynski“.

Die süße Leckerei gilt als Symbol der alten Handelsstadt am Warthe-Fluss. Sie ist so fest mit ihr verbunden wie der malerische Markt, der imposante Dom oder Europas jüngstes Kaiserschloss, ab 1905 nach den Entwürfen Wilhelm II. im Stile einer mittelalterlichen Burg erbaut. Seit 1962 dient das neuromanische Gebäude als Kultur- und Bildungszentrum.

Eine rote „40“ zeigt den Preis auf einem Schild, das aus dem dicht belegten Backblech ragt. Lauter dicke, mit Zuckerguss und kleingehackten Nüssen überzogene Hefeteile zwängen sich darauf. Viele solcher Bleche stapeln sich im Regal der Bäckerei Liczbanscy. Noch. Denn die strammten Stückchen sind begehrte und wandern flugs und tütenweise über den Ladentisch.

„Wie viele?“, fragt mich Elzbieta Tonak, die Verkäuferin. Angesichts der großzügigen Portionierung würde ein wohl auch für zwei Personen reichen. Doch natürlich gibt es keine halben. Also: „Eins nur, bitte!“ Elzbieta legt es auf die Waage: 235 Gramm. Die rot markierten 40 Zloty waren nur der Kilopreis. „Macht 9,40 (etwa 2,20 Euro)“, sagt die weiß beschürzte Frau, tauscht Ware gegen Geld und hat noch einen Tipp: „Wenn Sie sich beeilen, sehen Sie um zwölf am Rathausurm die Ziegenböcke.“ Vorschlag angenommen – zumal die beiden Tiere Poznans Stadtmaskottchen sind, wenn auch längst nicht so berühmt wie Martinshörnchen.

Die Verkostung findet also auf der Straße, jedoch in würdiger Umgebung statt. Nur fünf Minuten laufe ich zum Proserpina-Brunnen vor dem Rathaus. Stolz reckt dieses seine Türme in den Himmel. Bereits im 13. Jahrhundert entstanden, verlor ihm in den 1550er-Jahren der schweizerisch-polnische Architekt Giovanni Battista di Quadro – der auch das Königsschloss in Warschau schuf – sein heutiges prachtvolles Antlitz. Es gilt als eines der schönsten Renaissance-Gebäude in Mitteleuropa. Seit 1954 nutzt man es als Städtisches Museum.

Der Platz davor ist schon recht gut gefüllt. Es geht auf Mittag. Wer jetzt im Zentrum weilt, will vor der großen Turmuhr stehen, wenn die Glocke zwölfmal schlägt. Für mich ist noch genügend Zeit, endlich von dem viel gelobten Backwerk zu probieren. Oh ja, es schmeckt tatsächlich richtig gut: außen knusprig-nussig, innen weich und dank seiner Füllung aus Vanille, Sahne, Weißmehl, Datteln oder Feigen und Rosinen auch überhaupt nicht trocken. Danach bin ich so satt, dass ich kein Mittagessen brauche. Endlich rückt der große Turmuhrzeiger ganz nach oben. Alle schauen ganz gespannt, lauschen dem Trompe-



Das Rathaus von Poznan ist heute ein Museum. Einer seiner Türme ist das Zuhause der beiden Stadtmaskottchen Tyrek und Pyrek, den beiden Ziegenböcken, die täglich um 12 und 15 Uhr als Uhrenspiel erscheinen. Alle Fotos: Heinke

Symbol für Glück und Nächstenliebe

Weltweit wird am 11. November der Martinstag gefeiert. Dann gibt es neben Gänsen auch jede Menge Martinshörnchen. Den größten Kult um diese Nascherei betreibt die polnische Stadt Poznan, in der sie erfunden wurde / Von Carsten Heinke

Martinshörnchen bei Liczbanscy – eine von rund 100 Bäckereien in Poznan, die die Lizenz für die leckeren Kalorienbomben hat.



ANZEIGEN

MOSEL

WEIHNACHTEN & SILVESTER
IN DER MOSEL
s-10x UMP inkl. Buffets ab 405,- €
André Follmann, Zentralkontakto: 0 69 919 8449, Büro: 01 76
Hotel Moselle, 0 69 42 91 70, www.hotel-moselle.de

NIEDERBAYERN

Auszeit in Bad Füssing / Griselbach
incl. 110 x Therapie, 10 Essen, 7 U-Personen,
priv., ab 485,- € / 2 Pers., 01 76/
32 35 57 76

INFORMATIONEN

■ **Anreise:** Gut erreichbar ist Poznan via Berlin – per Zug von dort ab ca. 2,5 Stunden, per Auto über die A2 ab zwei Stunden 40 Minuten (270 Kilometer). Von Heidelberg sind es etwa zehn Zug- bzw. acht Autostunden (860 Kilometer).

■ **Übernachten:** Passend zum Thema kann man in der St.-Martin-Straße im Fortune Old Town Boutique Hotel übernachten. Das moderne Drei-Sterne-Haus in der Altstadt hat einfach-elegant eingerichtete Zimmer. DZ ab ca. 75 Euro;

www.aparthotelfortune.pl
Nahe am Zentrum bietet das Sheraton Poznan Fünf-Sterne-Service zu bezahlbaren Preisen. Das Hotel verfügt über 180 Zimmer, darunter 13 Apartments, zwei Restaurants mit hervorragender Küche, einen Innenpool, Fitnesscenter und Sauna. DZ ab ca. 138 Euro: www.marriott.com

Die Preise gelten für Ende November.
■ **Unternehmen:** Das Hörnchen-Museum bietet tägliche Shows, auch auf Deutsch:

http://rogalowemuzeum.pl

■ **Probieren:** Eine sehr gute von mehr als 100 Varianten des Posener St.-Martins-Hörnchens gibt es in der Bäckerei & Konditorei (Piekarnia-Cukiernia) Liczbanscy. Eine weitere Spezialität dort ist das „Filmbrot“, das die Bäckerei für Roman Polanskis Film „Der Pianist“ kreierte: www.liczbanscy.pl

■ **Weitere Infos:** Die Recherche zu diesem Beitrag wurde vom Polnischen Fremdenverkehrsamt unterstützt.

tenspiel, zählen die Glockenschläge. Über dem Ziffernblatt öffnen sich zwei Türen. Die beiden Ziegenböcke Tyrek und Pyrek fahren heraus und drehen sich einander zu, senken ihre Köpfe und tun so, als ließen sie die langen, dünnen Ringelhörner aufeinanderkrachen.

Auf der Flucht vor dem Bratenspieß sollen sich im 16. Jahrhundert zwei weiße Hörnertiere bis auf das Turmgiebelgerüst gerettet haben. Ihrer Lebenslust zur Ehre hat man sie im Uhrenspiel verewigt. Dank altmodischer, einfachster Mechanik bewegen sie sich ruckartig wie Hampelmänner. Menschen jeden Alters sind gerührt. Digital konditionierte Kinder machen große Augen. Für Erwachsene ist es die pure Nostalgie.

Szenenwechsel. Gleicher Ort, nur vier Etagen höher. Wieder schnuppert es nach warmem Backwerk – diesmal aus dem Ofen des „Hörnchenmuseums“ direkt vis-à-vis vom Rathaus. Poznans heißgeliebtem Leckerbissen widmet man sich hier vor allem unterhaltsam. Statt ausgestellt wird vorgeführt, erzählt und mitgemacht. Showmaster Maciej Marciniowski sieht mit seiner großen Plüdemütze wie ein richtiger Konditor aus.

„Hereinspaziert!“, ruft der Schauspieler den letzten Gästen zu. Die Vorführung kann starten. Bevor der junge Pole zeigt, wie man den Teig zusammenrührt und knetet, auseinanderrollt und schneidet, füllt und formt und bäckt, um dann die Hörnchen warm und duftend zu glasieren und mit einem Krümelmix aus Keks und Nüssen zu bestreuen, erzählt er die Geschichte der berühmten Posener Erfindung.

Oft heißt es, die Hörnchen hätten ihre Form dem Ziegenkopfschmuck zu verdanken. Doch standen ihrem Prototyp wohl eher Ochsenhörner Pate. Denn schon in vorchristlicher Zeit, als Menschen hier im Herbst den Heidegöttern Rinder opferten, buken sie gleichfalls süße Teilchen, die deren Kraft symbolisieren sollten. Die in Polen meistverbreitete Legende meint, das krumme Plunderstück stelle ein Hufeisen dar – und zwar eines von dem Pferd des römischen Soldaten Martinus, der seinen Mantel freizügig mit einem Bettler teilte und zum Christen wurde.

Überzeugt von seinem Glauben, brachte er das Mönchtum ins Abendland und lebte stets in den bescheidensten Verhältnissen, selbst noch als Bischof von Tours, das damals noch eine römische Stadt war und Caesarodunum hieß. Nach seinem Tod im Jahre 397 wurde der fromme Mann kanonisiert. Bis heute zählt er als Sankt Martin – in Polen: Święty Marcin – zu den meistverehrten Heiligen.

In Poznan ist ein Stadtteil nach ihm benannt. Bis vor rund 300 Jahren eine eigenständige Gemeinde, wuchs dieser rund um das namensgebende Gotteshaus von anno 1240. Im 19. Jahrhundert hatten hier ein Pfarrer und ein Bäcker die Idee, das St.-Martins-Hörnchen nach dem Vorbild seines Namenspatrons zum Symbol der Nächstenliebe zu machen. Die Bäcker sollten extra viele Hörnchen backen und den reichen Einwohnern verkaufen, damit diese sie den Armen schenken.

Bis heute pflegt man diese Tradition. Jedes Jahr am 11. November werden viele Tausend Hörnchen an Bedürftige verteilt. Rund 100 Konditoreien und Bäckereien in Poznan besitzen die Lizenz, das als regionale Marke geschützte St.-Martins-Hörnchen herzustellen. Rund 500 Tonnen sind es jährlich. Die Hälfte davon wird allein am Martinstag verkauft.

KORREKTUR

In der Ausgabe vom 31. Oktober war in dem Beitrag „Aufmerksamkeit für Schneewittchen“ von Martin Wein fälschlicherweise die Rede von der „bösen Schwiegmutter aus Schneewittchen“. Über diese Person schweigt sich das Märchen in den uns bekannten Fassungen aus. Gemeint war natürlich die böse Stiefmutter. Wir bitten darum, diesen Fehler zu entschuldigen.