



Mateusz Gałka führt Polens ersten Weinladen mit Bar, der ausschließlich polnische Weine im Regal hat

# Pijmy polskie wino!

*Hä? Ja doch, wir trinken polnischen Wein!*

TEXT & FOTOS: LUKA LÜBKE



## 1. MATEUSZ

Kraków. Es ist alles so schick hier! »*Du hast Recht*«, sagt Mateusz Gałka. »*Vor zehn Jahren haben bei uns Frauen wie die Männer Bier und Wodka getrunken. Heute gibt es in Kraków zwar biertrinkende Menschen, aber die meisten sprechen englisch – die Polen sitzen durchgestylt in durchgestylten Weinbars.*«

Mateusz ist Manager von Dzikie Wino, der ersten Krakówer Weinhandlung mit Bar, die ausschließlich Weine aus Polen im Regal stehen hat. Sie liegt am Stary Kleparz Markt, dem ältesten Markt der Stadt. Unter einem großen Dach wird hier zwischen Ständen und kleinen Büdchen flaniert. Es duftet nach Gemüse und Ziegenmilch, von der Decke hängen getrocknete Pilze, frische Früchte türmen sich zwischen Lavendelsträußen, Bohnen und Zwiebeln, losem Sauerkraut, Salzgurken und Eingemachtem. Neben einer Eierfrau thront ein nackter Kapaun auf einer Kühlbox. Am Gang hockt eine runzelige Oma hinter Walnüssen aus ihrem Vorgarten, einigen Laibchen geräucherter Käses und selbstgestrickten Puschen.

»*Die Leute haben uns für verrückt erklärt, als wir diese Bar vor zwei Jahren aufgemacht haben*«, erzählt Mateusz. »*Es fehlt noch das Vertrauen in polnische Weine. Manche Kunden geben wieder, weil wir zum Beispiel statt Riesling von der Mosel nur polnischen Riesling haben.*« Vielleicht nächstes

*Die Bedingungen in Polen sind fast wie in der Champagne, nur dass hier die Böden noch nicht zerstört sind. Das hat auch schon einige französische Winzer angelockt*

Mal, sagen sie. Aber wenn sie ihr Versprechen halten, kommen sie immer wieder und probieren sich durch. Es gibt wirklich gute polnische Rieslinge, und nicht nur die: Unsere Stärke ist der Weißwein. Das fehlende Vertrauen hat zwei Gründe: Im Sozialismus wurden vornehmlich schlechte Obstweine so wie ein paar minderwertige Importe aus Ungarn angeboten – Furmint und Tokaj können großartig sein, versteh mich nicht falsch, aber damals waren sie einfach nicht trinkbar. Und außerdem ist die Branche bei uns erst zehn, fünfzehn Jahre alt. Viele Winzer sind selbsternannt und arbeiten nur halbberuflich.«

Kommst du aus einer Weinfamilie? »Nein. Auch polnische Winzer mit Familientradition kannst du an einer Hand abzählen, obwohl wir inzwischen fast fünfhundert Weingüter haben, meist ganz kleine. Ich habe Koch gelernt, bin in den Service gewechselt und hatte die Chance, in London in einem Restaurant mit dreihundertfünfzig Etiketten zu arbeiten. Da habe ich gemerkt, dass Wein mein Getränk und meine Welt ist. Also bin ich Sommelier geworden. Dreieinhalb Jahre hat das gedauert. Anschließend habe ich für einen großen Horeca-Weinbändler mit mehr als tausend Etiketten arbeiten dürfen – das war wie im Himmel! Ich habe Servicekräfte trainiert und dabei unheimlich viel gelernt: Hinter jedem Etikett verbirgt sich eine andere Welt, ein anderer Geist.«

»Ich kam zurück nach Polen, um mich selbstständig zu machen. Dann kam der Lockdown und so dauerte es, bis ich mit einer Kollegin diesen Ort schaffen konnte. Die Menschen, die hier einkaufen, sind qualitätsbewusst. Die Hälfte meiner Kunden sind Touristen, aber die andere Hälfte Entdeckungslustige von hier. Meine Regale sind nach Weinregionen geordnet: Zachodniopomorskie (Westpommern) an der Ostsee, Lubuskie (Lebus), etwas unterhalb und hügeliger, Dolny Śląsk (Niederschlesien) und Małopolska (Kleinpolen), südlich von Kraków. Wir bauen viele Hybride an. Beliebt sind pilzresistente Sorten wie Solaris, Cabernet Cortis, Hiberna und Rondo. Riesling, Pinot Gris, Chardonnay und Johanniter fühlen sich ebenfalls



**Kann das bitte mal jemand trinken!**

wohl, in manchen Lagen auch Gewürztraminer und Grüner Veltliner. Rotweine haben es schwerer, weil unsere Winter sehr kalt sind, aber es gibt schon ein paar gute Dornfelder, Zweigelt und Regents.«

Und Schaumweine? »Die gedeihen hier spitze! Manche sagen, wir hätten Bedingungen wie in der Champagne. Mit dem Unterschied, dass die Böden dort durch Pestizide fast komplett zerstört sind – bei uns in Polen ist alles noch in bester Ordnung. Das haben auch schon ein paar französische Winzer spitzbekommen, die jetzt hier aktiv sind.«

Wir probieren einen frischen Solaris von Winnica Amonit: blumig, bananig und kreidig, mit kleinem Tannin und Limette am Ende. Und einen Zweigelt von Winnica Skarpa Dobrska, der im Gegensatz zu seiner Namensgebung Adonis vortrefflich gelungen ist: Leder, Nadelbaum, Minze, Pfeffer, Brombeertannin und Erdbeerpuder. Rotwein können sie also doch.

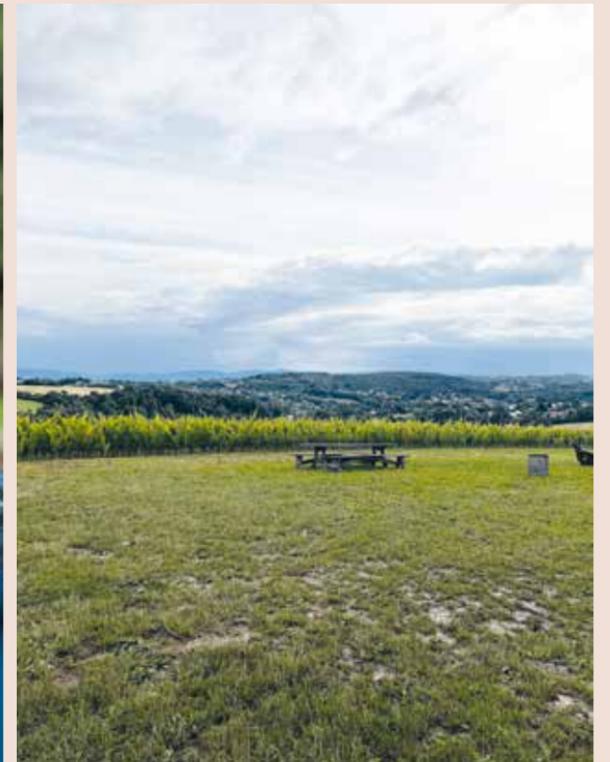
## 2. AGNIESZKA

Winnica Wieliczka heißt das biodynamische Weingut, das Agnieszka Rousseau mit ihrem Partner Piotr elf Kilometer von Kraków nahe der Kleinstadt Wieliczka betreibt. Sie gilt als Koryphäe, ist vielen eine Lehrerin gewesen und zudem eine internationale Weinjurorin. Wie es dazu kam, erzählt sie auf dem Weg zum Weinberg: Agnieszka hat klinische Pharmazie studiert, was damals so neu war, dass es dafür keine Arbeitsplätze gab. So ging sie nach Montpellier, um einen Abschluss in Önologie zu machen, und arbeitete anschließend als Winzerin, Journalistin und Beraterin in Frankreich, Australien, Neuseeland und der Schweiz. »Ich habe keinen einzigen Frühling gesehen in diesen Jahren, weil ich ständig zur Weinernte in den Herbst geflogen bin. Als die Kinder kamen, mussten wir uns was anderes überlegen. Piotr, der Förster ist, hat von der Autobahn aus eine riesige gelbe Fläche entdeckt. Damals wurde auf dem Land, das heute unser Weingut ist, Raps angebaut.«

Wir wandern durch den steilen Weinberg an weit auseinanderstehenden Rebstockreihen vorbei. Wo Klee und Blumen blühen, sagt Agnieszka: »Es sieht wild aus zwischen den Reihen, aber wir setzen bewusst Pflanzen, die Bienen und anderen Insekten Lebensraum bieten und eine neue Bodenschicht bilden. So müssen wir nichts Künstliches zugeben. Wir verwenden nicht mal Schwefel, nur natürliche Mikroorganismen.« Die Reihen stehen horizontal, was für Bodenfestigkeit, ganztägliches Licht und Wind von allen Seiten



**Agnieszka Rousseau steht mit ihrem Weingut Winnica Wieliczka noch am Anfang, ist aber trotzdem die heimliche Königin der polnischen Weinszene**



sorgt. Nur die Mitarbeiter finden das nicht witzig, denn mit dem Traktor auf der Schräge zu fahren, ist bei weichem Untergrund kein Spaß.

»Einer unserer wichtigsten Mitarbeiter«, sagt Agnieszka und zeigt auf einen Busard, der am Himmel kreist. Weil er und zwei weitere Artgenossen die Singvögel fernhalten, brauchen sie keine Netze zum Schutz der Trauben. Die Reihen stehen so weit auseinander, erklärt sie, weil sie noch ausprobieren, welche Sorten sich hier wohlfühlen und genug Ertrag bringen, denn trotz aller önologischer Erfahrung überrascht einen die Natur immer wie-

der. Sie sei sich zum Beispiel sicher gewesen, dass dies perfektes Grüner-Veltliner-Terroir sei, lag aber falsch. Nun spielen Riesling, Chardonnay und Pinot Gris die weißen Hauptrollen, Merlot und Pinot Noir die roten.

Im Tal wurde in einer archäologischen Stätte der Backenzahn eines Mammuts gefunden – eine Zeichnung davon zierte das Etikett der Flaschen von Winnica Wieliczka. Und wo gibt es die? »Es ist noch zu wenig für einen Onlineshop, pro Pflanze liegt unser Ertrag bei weniger als einem Kilo. Der meiste Wein geht in die gehobene Gastronomie, ein kleiner Teil in Läden. Ich würde

gerne mehr liegen lassen, unsere Weine sind lagerfähig und entwickeln sich weiter, aber wir müssen auch verkaufen. Weinmachen ist ein ziemlich teures Hobby.«

Wir probieren ihren blitzblanken Rieslingsekt, eine weiße Cuvée namens Seraf, die nach dem ältesten Schacht der berühmten Salzmine in Wieliczka (Groß Salze) benannt ist, sowie einen irritierenden Orange Riesling, von dem sie sagt: »Das ist unser Food-Wein. Als Aperitif geht er gar nicht, aber ich habe ihn mit befreundeten Köchen bei einem Event ausprobiert und wir haben es nicht geschafft, ein Gericht zu finden, das nicht dazu passt!«

»Überleg mal, wer alles auf unsere Kochkultur Einfluss genommen hat: Italien, Spanien, Ungarn, Österreich, Schweden, Galizien, Russland. Auch viel Deutsches ist dabei«



Szymon Gatlik ist Touristenführer, Slow-Food-Aktivist, Freund vieler Winzer und weiß sogar, wie man Maczanka Krakowska isst

### 3. SZYMON

Szymon Gatlik treffe ich auf dem Targ Pietruszkowy auf der Südseite der Weichsel, dem Petersilienmarkt am Unabhängigkeitsplatz, der nur samstags stattfindet und sehr romantisch ist. Er ist der einzige Slow-Food-Earth-Markt Polens: Alle Erzeuger kommen aus einem Umkreis von hundertfünfzig Kilometern, sind bio-zertifiziert und verkaufen eigene Produkte. An winzigen Ständen wird feilgeboten, was gerade wächst: Kürbisse und Blumen, auch ein Bund ganz kleiner Beten und sechs Eier liegen auf den bunten Tischtüchern.

»Die Bauern waren anfangs skeptisch, dass das funktioniert«, erklärt die Managerin Karolina, aber bereits am ersten Tag war nach einer Stunde alles ausverkauft.« Ist das hier dein Beruf? »Ich arbeite noch als Dolmetscherin, aber wir entwickeln uns weiter. Inzwischen bieten wir sogar einen Online-Lieferservice an für Leute aus dem Umland, die nicht herkommen können, aber trotzdem Kartoffeln von ihrem Lieblingsbauern wollen.«

Im Rucksack polnische Bio-Wurst, wilde Blaubeeren und handgeschöpften Ziegenkäse werde ich von Szymon ins ehemalige jüdische Viertel Kazimierz geführt, wo er mir sein Krakówer Lieblings-Street-food zeigt. Am Judah Food Market, wo in bunten Büdchen frischer Kaffee, lokale Craftbiere und Snacks angeboten werden, steuert er den Truck von Andrus an, der ein Armeleutegericht aus dem 18. Jahrhundert in die Gegenwart geholt hat: Maczanka Krakowska. Es ähnelt dem norddeutschen Rundstück warm: Gut mariniertes Fleisch wird mindestens achtundvierzig Stunden mit Kümmel und Zwiebeln ge-

schmort und mit einer Semmel serviert, die sich mit Jus vollsaugt.

Die Maczanka war ein Essen für die Fiaker, also Droschkenfahrer, und gilt als Großmutter des Hamburgers – Auswanderer sollen die Idee in die USA mitgenommen haben. Einfach zu essen ist es mit der vielen Sauce nicht, daher werden die Portionen kunstvoll in riesige Bögen weißen Backpapiers eingeschlagen. Es ist köstlich! Unsere sind mit Knusperspeck und sauren Gurken getoppt, es gibt aber noch zehn Varianten mit Käse, frisch geriebenem Kren und sogar ohne Fleisch.

Während die Sauce auf mein Notizbuch tropft, frage ich Szymon, der als Touristenführer arbeitet, wie er zum Wein kam. »Jedenfalls nicht in Polen«, sagt er lachend, »obwohl ich immer gern Wein getrunken habe. Eine Mitsudentin hat in der Slowakei geheiratet, da durfte ich bei der Ernte mithelfen – danach wollte ich mehr wissen.«

»Ich habe mich hier nach Weingütern umgesehen und festgestellt, dass es schnell mehr werden und nicht weit von Kraków durchaus trinkbare Qualitäten existieren. Nach mei-

nem Tourismusstudium habe ich administrativ gearbeitet und auf Messen, aber als 2019 Kraków europäische Hauptstadt der kulinarischen Kultur wurde, habe ich die Slow Food Masterclass ins Leben gerufen. Ich habe Slow-Food-Köche aus der ganzen Welt eingeladen, um sie über Workshops und Menüs mit polnischen Köchen zu vernetzen.«

Wir fahren nach Płaszów zum Krak-Hügel, wo man den besten Blick über die Stadt hat. Von hier sind die Weichsel, das Wawel-Schloss und die Kirchtürme von Kazimierz zu sehen, im Osten leuchten die Plattenbauten des Arbeiterviertels Nova Huta. Was könnte ich bei deiner Firma Kraków Food and Travel buchen? »Kommt drauf an, was dich interessiert. Ich habe kein festes Programm, wir stimmen alles individuell ab. Willst du wandern, zeige ich dir die Berge, willst du Wein, besuchen wir Weingüter, interessierst du dich für lokale Lebensmittel, fahren wir zu Leuten, die wie vor hundert Jahren Forellen züchten und Ziegenkäse machen. Aber es ist immer slow

travel. Ich lege nie mehr als drei oder vier Stationen auf einen Tag. Mir ist es wichtiger, eine gute Zeit zu verbringen, als etwas abzuhaken. Manchmal passieren die besten Sachen in den Pausen!«

Hast du eine Ausbildung für Wein? »Fast alle Winzer, mit denen ich zusammenarbeite, sind inzwischen Freunde, die mir eine Menge beigebracht haben. Ich habe also viel Weinwissen – aber nicht aus Büchern. Ich habe auch kein Englisch-Zertifikat und spreche es trotzdem. Sogar ein bisschen Deutsch!«

»Vor vier Jahren dachte ich, Krakóws kulinarische Kultur sei unzerstörbar, heute kriege ich es manchmal mit der Angst. Aber es gibt junge Köche, die sich für unser kulinarisches Erbe gerademachen«, sagt Szymon. »Ich möchte unbedingt, dass sich hier eine Slow

Food Chef Alliance gründet. Unsere Küche ist so reich und vielfältig, weil wir immer offen waren für Neues. Überleg mal, wer alles auf unsere Kochkultur Einfluss genommen hat: Italien, Spanien, Ungarn, Österreich, Schweden, Galizien, Russland. Auch viel Deutsches ist dabei. Das hörst du schon in der Sprache! Wenn ein Handwerker ein bestimmtes Werkzeug sucht und ihm der Name nicht einfällt, fragt er: »Wo ist denn der Wibajster?«

### 4. ROBERT

Robert Zięba treffe ich mit seinem Sohn Piotr in der Enoteka Kazimierz, seiner kleinen Bar, in der er nur eigene Weine verkauft und ausschenkt. Dazu gibt es Wurst und Käse aus der Nachbarschaft

rund um den Weinberg. Für Krakówer Verhältnisse, wo man leicht von Kitsch erschlagen wird, ist es hier angenehm schlicht. An der Wand hängt an Ketten ein Bild, auf dem steht: *What the fuck is actually going on in this shithole.* »Das ist von mir«, sagt Piotr stolz. »Und die Fotos sind von Robert! Wir haben hier alles selbst eingerichtet.« Ich bin in einer Künstlerfamilie gelandet!

Robert, was bist du alles: Inneneinrichter, Fotograf, Winzer? »Und ich restauriere Altbauten – ich war Architekt, bevor ich vor fünfzehn Jahren mit Weinmachen begonnen habe.« Sein Weingut Winnica Kresy liegt eine halbe Autostunde von Kraków Richtung Ojców, einem märchenhaften Nationalpark. Kresy ist nicht, wie ich



Robert Zięba (rechts) und sein Sohn Piotr betätigen sich nicht nur auf ihrem Weingut Winnica Kresy als Künstler



Wein wurde in Südpolen schon um 1000 n. Chr. von Benediktinern und Zisterziensern gemacht. Dann kam die kleine Eiszeit, die um 1650 den Niedergang des Weinbaus auslöste



Der Sommelier Michał Woitanowicz hört die Zukunft des polnischen Weins summen – Sekt!

anfangs vermutete, polnisch für crazy: es heißt *Ende*, in diesem Fall das Ende vom Dorf, und wird wie Kresse ausgesprochen.

Auf dem Weingut können Tastings gebucht sowie Weinberge, Keller und die Produktion besichtigt werden. Im Angebot sind außerdem Käse, Wurst und Honig von ansässigen Bauern sowie ein Menü von Robert, das er zu den Weinen kocht.

Was unterscheidet deine Weine von anderen, Robert? »Ich bin kein Önologe und denke nicht wie einer. Ich mache, was ich erleben will. Alle haben mir abgeraten, aber inzwischen kann ich sagen, dass ich gute Weine mache. Für meinen Rondo Rosé habe ich schon 2011 die erste Medaille bekommen.« Und wo verkaufst du die? »Auf dem Gut, hier in der Enoteka und in einigen kleinen Weinläden in Kraków, unter anderem im Dzikie Wino. Mehr Flaschen habe ich nicht. Klar würde ich gerne irgendwann davon leben können. Ich wünsche mir auch, dass Polen ein Weinland wird. Aber wir wollen nicht durchdrehen.«

Wir probieren seine Weine. Der erste ist *Solaris*: cool und bitter mit Grapefruit- und Minztönen – ich möchte Radicchio, Kapern und Krake dazu essen. *Jura Klaret* ist ein heller, pudriger, an Dolcetto erinnernder Rotwein aus Regent und Rondo: Erdbeer, halb reife Zwetschge und Tabak wünschen sich Gans oder Ente dazu. Es folgt die *Zero*-Kollektion: nur wilde Hefen, keine Zusatzstoffe, Temperaturregung oder Klarifikation. *Kimeryd zero* ist bernsteinfarben und schmeckt wie Kirche von innen, bitterkrautig und nach Kaffee. *Oksford zero* riecht wie ein Blumenstrauß, schmeckt nach Marzipan, es folgen Thymian und Dill, im Abgang Lychee und

Rambutan – hier wäre was Scharfes mit Nam Pla gut. Der letzte hat, wie der *Solaris*, vierzehn Prozent: *Transfigurato*, eine tiefschwarze Cuvée von Rondo, Regent und Cabernet Cortis, bildet nach zwanzig Monaten im Eichenfass mit Kirschen und Kakao den Abschluss. So *naturalne* kann also Kunst schmecken.

## 5. MICHAŁ

Michał Woitanowicz ist Sommelier. Wir treffen uns im Eszeweria in Kazimierz, das erst wie eine zwielichtige Bar wirkt, sich aber im Kerzenschein und mit einem verzauberten Innenhof als Tür in eine andere Welt entpuppt: »Ich bin kein Spezialist für polnische Weine«, sagt Michał.

Sommelier wurde er über Umwege. »Ich habe meinen Abschluss in jüdischer Geschichte gemacht und nebenbei in der Gastro-

nomie gejobbt. Als ich fertig war, musste ich mich entscheiden – und an der Uni hätte ich ein Drittel von dem verdient, was ich im Restaurant verdiene. So bin ich dort kleben geblieben. Ich habe mich auf Wein spezialisiert, in den besten Häusern gearbeitet und konnte mir aussuchen, in welche Stadt ich gehe. Die Weine waren international, viel Italien und Frankreich.«

Trinkst du polnischen Wein? »Ehrlich gesagt ist er nicht meine erste Wahl. Und wenn, dann weißten, weil ich kein Essen dazu brauche. Privat mag ich österreichische Weine und ungarische, die neuen Kadarka zum Beispiel. Und Beaujolais, aber nicht die neuen mit zu viel Holz – wir nennen das »ungarische Krankheit«, wenn sie zu viel Eiche haben. Polnische Weine haben aber Potenzial.«

»Man muss sich nur die Geschichte anschauen: Wein wurde in Südpolen schon um tausend nach Christus von Benediktinern

und Zisterziensern gemacht. Dann kam ein Klimawandel, die kleine Eiszeit, die um 1650 den Niedergang des Weinbaus auslöste. Da fingen wir an, Wodka zu brennen, denn Kartoffeln und Getreide wuchsen gut. Deshalb ist die Weinkultur hier fast ausgestorben. Jetzt fangen wir von vorne an. Vor zehn Jahren gab es vielleicht zehn Weingüter, heute sind es fast fünfhundert. Das ist eine immense Entwicklung.«

Was sind die größten Probleme? »Erst mal die Romantik.« So wie bei Männern, die in einem gewissen Alter ein eigenes Restaurant brauchen, obwohl sie mit der Branche nie mehr zu tun hatten als essen zu gehen? »Ganz genau. Das zweite Problem sind falsche Rebsorten. Von Kraków Richtung Nordwesten – das ist ein Terroir wie Chablis. Trotzdem versuchen viele junge Winzer, schwere Weine zu machen, und das misslingt. Warum bauen sie nicht Spätburgunder an, Blaufränkisch oder Sankt Laurent? Hinzu kommt, dass viele Güter winzig sind, weil es schwierig ist, zusammenhängendes Land zu kaufen. Viele Winzer geben auch auf, weil sie die Arbeit unterschätzen, im Weinberg und am Schreibtisch: Es reicht nicht, etwas Gutes herzustellen – du musst auch gefunden werden. Dann muss alles Equipment neu angeschafft werden. Und das Wissen voriger Generationen fehlt komplett.«

Aber das hat doch auch Vorteile: In Deutschland kämpfen viele Enkel- und Urenkel darum, Innovation verwirklichen zu können, auch in der Landwirtschaft. »Ja sicher! Wir sind dadurch unglaublich frei. Außerdem gibt es in Polen keine Appellationen, nach deren Regeln wir arbeiten müssen. Noch können wir alles so pflanzen und kombinieren, wie wir es für richtig halten. Das bietet unendliche Möglichkeiten – allerdings auch für Fehler.«

Ich habe hier in Bars und Restaurants mehrmals ein herablassendes Lächeln kassiert, wenn ich nach polnischem Wein fragte, und tatsächlich einige fiese Sachen im Glas gehabt. Kann es sein, dass die Winzer und die Gastronomie nicht an einem Strang ziehen? »Das stimmt. Die gehobene Gastronomie erfindet sich gerade neu, sie arbeitet an Interpretationen der traditionellen Küche mit regionalen Produkten, die

nicht rustikal sind. Das machen einige sehr gut – auch mit den passenden Weinen. Aber vielen Sommeliers fehlt das Selbstbewusstsein, ihren Gästen einheimische Weine zuzumuten. Dabei müssen wir uns für unsere Weißweine nicht schämen, schon gar nicht für die Auslesen und Eisweine!«

Wir machen einen Spaziergang in den Stadtteil Podgórze, um Mona in ihrer Weinbar Miro Winiarnia i Sklep zu besuchen. »Sklep heißt Geschäft«, erklärt Michał. Ein Geschäftsmodell, das es in Kraków oft gibt: ein Weinladen mit einigen Tischen, an denen Wein glas- oder flaschenweise probiert und getrunken werden kann, wozu es eine vortreffliche Auswahl regionaler Käse gibt. Warum fehlt das in Deutschland? Mona trägt eine rot-weiß karierte Schürze, spricht hervorragend Englisch und erklärt alles so, dass auch ich es verstehe. Vielleicht sind Gespräche über Wein einfacher, wenn beide eine fremde Sprache sprechen, weil man dann um die fehlenden Fachvokabeln herum radebrechen muss?

Zunächst werde ich von Mona und Michał auf die Probe gestellt: Wollen wir mit Bubbles in Weiß oder in Rosé starten – Johanniter oder Regent? »The Germans love Rosé«, sagt Michał und lacht. Ich will Johanniter. Er erinnert an Boskop. Es folgt ein etwas dünnbeiniger Riesling. Michał schmeckt einen Jahrgang raus, in dem es zu kalt war.

Wir fachsimpeln über einige Gläser und schmecken ungehemmt positives Paraffin, das Innere einer Bananenschale, Stachelbeere und Kohlrabi. Ab da kann ich meine Notizen nicht mehr lesen. Ich weiß noch das Resümee meiner Freunde: Die Zukunft polnischer Weine liegt im Sparkling – obwohl es hier nicht mal ein Wort für Sekt gibt. Oder doch? Ein Wort kann ich noch lesen: *Muchak*. Das heißt Fliege. Vielleicht weil Sekt auch summt? Ich bin sicher, dass ich Tschüss gesagt habe. ■

## ADRESSEN

### Dzikie Wino

Rynek Kleparski 20  
31-150 Kraków  
[facebook.com/Dzikie.Wino.Na.Kleparzu](https://facebook.com/Dzikie.Wino.Na.Kleparzu)

### Winnica Wieliczka

Pawlikowice 1a  
32-020 Pawlikowice  
[winnicawieliczka.com](https://winnicawieliczka.com)

### Targ Pietruszkowy

Plac Niepodległości, ul. Kalwaryjska 9-15  
30-535 Kraków  
[targpietruszkowy.pl/en](https://targpietruszkowy.pl/en)

### Judah Food Market

Świętego Wawrzyńca 14a  
33-332 Kraków  
[facebook.com/JudahFoodMarket](https://facebook.com/JudahFoodMarket)

### Enoteka Kazimierz

ul. Miodowa 32  
31-052 Kraków  
[enoteka-kazimierz.business.site](https://enoteka-kazimierz.business.site)

### Winnica Kresy

Stoki-Kresy 35  
32-043 Skala  
[winnicakresy.com](https://winnicakresy.com)

### Miro Winiarnia i Sklep

Rynek Podgórski 13  
30-518 Kraków  
[facebook.com/MiroRynekPodgorski](https://facebook.com/MiroRynekPodgorski)