

COTTBUSER RUNDSCHAU

Ufo-Kürbis und andere Geheimtipps

Spezialitäten Die Wochenmärkte in Cottbus locken viele Einkäufer früh aus den Federn. Einige Händler nehmen zuvor schon weite Wege auf sich, um hier zu verkaufen. Sehr beliebt sind Waren aus Polen. *Von Luise Möhle*

Schon morgens um kurz nach sieben stehen die ersten Frühaufsteher an den Ständen auf dem Wochenmarkt an der Oberkirche auch Schlange. Händler aus Cottbus, der Lausitz und dem Spreewald bringen Gemüse, Pflanzen und Backwaren auf den Markt. Aber auch Händlerinnen und Händler von der polnischen Seite gehören zur festen Besetzung hier. Neben Wurst, Käse, Obst und Gemüse haben sie auch einige besondere landestypische Spezialitäten dabei. Womit bringen sie die Leute in Cottbus auf den Geschmack?

Am Gemüsestand bei Jana Ratushna stehen fein säuberlich aufgereiht große und kleine Gläser mit Eingelegtem. Auf den ersten Blick fallen bekannte Gemüsesorten wie Gurken und Rote Beete ins Auge. Bei näherem Hinsehen schwimmen aber auch kleine Gemüse-Ufos zwischen Chilischoten in orange-gelber Flüssigkeit. „Das sind eingelegte Patissons“ erklärt die 33-Jährige. Die winzigen Kürbisse werden auf Deutsch Patissons geschrieben und wegen ihres Aussehens auch Ufo-Kürbis genannt.

Diese Kürbisse werden von Natur aus nicht besonders groß, auf mehr als zehn bis 20 Zentimeter Durchmesser bringen es die kleinen Untertassen nicht. Zum Einlegen empfehlen die Rezepte aber möglichst kleine Patissons. Diese werden dann klassischerweise mit Essig, viel Zucker und etwas Salz eingelegt. Bei Ratushna am Stand gibt es die Kürbisse entweder scharf mit Chili eingelegt oder in feinen Scheibchen mit Karotten und Paprika als süßsaurer Salat.

Milchig weiße Flüssigkeit

Am Stand von Rajmund Machowski muss man genau hinschauen, um zwischen dem ersten Spargel, Äpfeln und Trauben seine besondere Spezialität zu entdecken. Ganz versteckt hinter eingelegtem Rorkraut und Gurken steht eine kleine Flasche mit milchig weißer Flüssigkeit.

„Das ist die wichtigste Zutat für Zur“, erzählt der Händler aus Zagan (Sagań, Woiwodschaft Lebus) und zieht die kleine Flasche hervor. Unten schwimmt ein grülicher Bodensatz. „Das ist Roggenschrot, der eingelegt und dadurch angesäuert wird“, erklärt Machowski.

Daraus wird mit Gemüse und Fleisch eine saure Mehlsuppe, genannt Zur, gekocht. Diese nahrhafte Suppe wird vor allem in Schlesien, aber auch in anderen Teilen Polens traditionell um die Osterzeit herum gegessen, erzählt Machowski. Seit 20 Jahren verkauft er diese und andere Spezialitäten bereits auf den Wochen-



Jana Ratushna kommt dreimal die Woche aus Sieniawa Żarska bei Sorau nach Cottbus auf den Wochenmarkt. *Fotos (3): Luise Möhle*



Eine Flasche mit gesäuertem Roggenschrot ist am Marktstand bei Rajmund Machowski zu haben. Der Sauerteigstarter ist Grundlage für die schlesische Suppe Zur.



Agnieszka Klaju vor ihrem Stand auf dem Cottbuser Oberkirchplatz. In der Hand hält sie ein Glas ihres hausgemachten Bigos. Das polnische Nationalgericht ist sehr beliebt, aber nur stark begrenzt erhältlich.

märkten in Cottbus und Umgebung.

Etwas Besonderes gibt es auch bei Agnieszka Klaju am Stand. Seit drei Jahren kommt sie mit ihrem Marktwagen aus Brody (Pforfen, Woiwodschaft Lebus) nach

Cottbus auf den Markt. Sie verkauft Käse, Wurst und Räucherfisch. Die ganz besondere Spezialität in ihrem Sortiment holt sie aber unter der Theke hervor. „Das ist hausgemachter Bigos“, erzählt Klaju.

Der nahrhafte Krauteintopf ist quasi Polens Nationalgericht. „Aber jeder macht ihn ein bisschen anders“, betont die Markthändlerin. Bei ihr kommen neben der Hauptzutat Kraut auch Schulterfleisch, Krakauer Wurst, Pilze,

Tomatensoße und Gewürze in den Eintopf – welche genau, bleibt geheim. „Meine Oma hat das Rezept mit Eisbein gekocht. Ich habe stattdessen eine leichtere Variante mit Schulterfleisch stattessen“, erzählt Klaju.

Wer guten Bigos kochen will, braucht vor allem Zeit, betont sie. Zwei Tage steht der Eintopf bei ihr auf dem Herd. Erst werden die Zutaten durchgekocht, dann müssen sie einen Tag ziehen, um am zweiten Tag nochmal aufgekocht zu werden, verrät Klaju. Der besondere Geschmack ihres Bigos komme auch bei den Kunden in Cottbus gut an. „Na ja, bei fast allen. Manche mögen vielleicht kein Kraut“, fügt sie lächelnd hinzu.

Zur - Schinesisches Rezept zum selber machen

500 g Kartoffeln, 700 g geräucherter Speck, Gemüse, 3 getrocknete Champignons, 2 Zwiebeln, 500 g roher Speck, Wurst und geräucherte Fleischwaren, 500 ml Sauerteigstarter (aus Roggenmehl), 2 Esslöffel Fett zum Braten, 3 Kör-

ner Piment, Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Lorbeerblätter, Majoran, Petersilie, 2 Eier, etwas saure Sahne

Zubereitung: Geräucherten Speck in 2l Wasser kochen und mit Gemüse und gewürfelten Kar-

toffeln zu einer Brühe verarbeiten. Gemüse und Speck herausnehmen, wenn es gar ist. Pilze in Wasser einweichen und kochen. Zwiebel, Wurst und Speck in Stücke schneiden und anbraten. Anschließend mit dem Speckfond, den Pilzen und

deren Fond mischen. Würzen, Knoblauch und Sauerteigstarter zugeben. 20 Minuten kochen lassen. Majoran und Petersilie zugeben und 10 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit einem hartgekochten Ei und saurer Sahne servieren. *mo*