



**Polnischer Keulenschinken** war eine der Spezialitäten, die in der „Polnischen Woche“ von Chefkoch Zahoranski Darek (l.), Gastwirtin Christel Bosecker (2.v.l.), ihrem Team und ihrem Mann Jacek Rajnsz (r.) in der „Guten Quelle“ serviert wurde. Foto: tlz/Schwarz

# Ein deutsch-polnisches Geschmacks-Erlebnis

Warschauer Starkoch sorgte in Molsdorf für kulinarische Höhepunkte

■ Von Hartmut Schwarz

**Erfurt-Molsdorf.** (tlz) Wer die originale polnische Küche kosten will, kommt an Molsdorf nicht mehr vorbei. Denn das seit vielen Jahren für seine kulinarischen Ausflüge ins befreundete Nachbarland bekannte Lokal „Zur guten Quelle“ hatte in dieser Woche einen ganz besonderen Gast. Für eine „polnische Woche“ hatte sich Zahoranski Darek in der kleinen, vor allem durch das Barockschloss des Grafen Gotter bekannten Ortschaft einquartiert. Und damit einer der besten Köche, den Polen im Moment zu bieten hat – der Chefkoch des Radisson-Hotels in Warschau und seit April dieses Jahres der Vorsitzende des Verbandes der Köche Polens.

Der polnische Starkoch genoss nicht nur die Gastfreundschaft von Quellen-Wirtin Christel Bosecker, er tischte auch selbst kräftig auf und teilte mit seinen Gastgebern kulinarische Geheimnisse. An sechs Tagen bescherte er den Gästen der Gaststätte an jedem Tag eine andere polnische Spezialität – pro Tag bis zu 70 Menüs. Er ließ sich dabei vom Team der Gaststätte gern über die Schulterschaue und erklärte den Gästen gern die Besonderheiten seiner Gerichte.

Und dies bereits im zweiten Jahr. Denn die deutsch-polnische Freundschaft, die ihn mit der Molsdorfer Gaststätte verbindet, währt schon über mehrere Jahre. Seit der Olympiade der Köche in der Erfurter Messehalle 2004, als

die polnische Mannschaft in Molsdorf Quartier bezog. Durch den Kontakt ihres Dolmetschers Jacek Rajnsz, dem Ehemann von Quelle-Wirtin Christel Bosecker.

Seitdem gehören polnische Gerichte, Blinie, Zeppelinos, Bigos und polnische Suppen zu den Standards der Speisekarte, die jetzt um einige neue Gerichte erweitert wird. Die allesamt authentisch zubereitet werden, wofür auch die Gegeneinladung des polnischen Gastes sorgen wird, in seinem Land, in Warschau, hinter die Kulissen der polnischen Kochkunst zu schauen. Wobei es dabei nur noch um Feinheiten gehen wird. Denn jetzt schon, so bestätigt Zahoranski Darek sehr gerne, gibt es in der „Guten Quelle“ bereits bessere Bigos,

als in vielen polnischen Restaurants.

Die Deutsch-Polnische Freundschaft wird aber auch in Warschau ihre Spuren hinterlassen. Denn unter den Thüringer Spezialitäten hat der Starkoch so einige gesichtet, die auch dem polnischen Geschmack entsprechen. Vor allem die Thüringer Knackwurst hat es ihm angetan und die Art, wie in Thüringen der Kuchen gebacken wird. Viel gebe es noch voneinander zu lernen, weitere gegenseitige Besuche werden folgen. Und wenn die polnische Mannschaft 2012 in Erfurt wieder zur Koch-Olympiade antritt, versteht es sich von selbst, dass das „Trainingslager“ wieder das „Gasthaus zur guten Quelle“ in Molsdorf sein wird.