



OBEN: Am Oberlandkanal sind Schaulustige keine Seltenheit.

UNTEN: Dahinter steckt archaisch anmutende Mechanik.

## ■ Lasten und Ausflüge

Die Idee zu dieser **einzigartigen Fortbewegungsmethode** hatte der Königsberger Ingenieur **Georg Steenke**. Der Kanal wurde 1848–1860 gebaut, um den Westen Masurens an die Ostsee anzubinden. Ursprünglich war eine Erweiterung bis zu den Großen Masurischen Seen vorgesehen, doch es blieb bei kurzen Abzweigen von Ostróda nach Iława und Stare Jabłonki. Der Kanal wurde nur kurze Zeit für Lasttransporte genutzt, heute dient er lediglich dem Ausflugsverkehr.



# VON »JOPEN- SAFT« UND CRAFT BEER

Wodka hin, Goldwasser  
her – Bier (piwo) zählt  
zu den beliebtesten  
Getränken im Land. Jeder  
Pole trinkt ca. 100 Liter

Bier im Jahr – fast so  
viel wie jeder Deutsche!

Die allgegenwärtigen  
Marken heißen EB, Żywiec  
und Tyskie – und gehören  
längst internationalen  
Konzernen.

Żywiec aus Schlesien wird in ganz Polen  
oft und gerne ausgeschenkt. ►



DAS IST ...  
DIE POLNISCHE OSTSEEKÜSTE



**MITTLERWEILE** aber sind die polnischen Biertrinker anspruchsvoll geworden, statt Standardgeschmack wollen sie ein feineres Gaumenerlebnis. Groß im Kommen sind nicht pasteurisierte, naturtrübe Biere, die nach traditionellem Rezept und ohne Beschleunigungsenzyme heranreifen dürfen.

Danzig kann auf eine sehr **lange Braueretradition** zurückblicken. Im 16. Jh. existierten über 150 Brauereien in der Stadt, und Bier galt als Medizin, gesünder als Wasser. Berühmt war das schwere **Jopenbier**, das in der Jopengasse (ul. Piwna), gebraut wurde. Hergestellt wurde es z. B. von Johannes Hevelius (1611–1687), Begründer der Mondkartografie, der damit seine astronomischen Forschungen finanzierte. In Erinnerung an ihn stellt die pommersche **Brauerei Amber** seit 2011, also seit Hevelius' 400. Geburtstag, das Bier »Johannes« her. Doch auch die übrigen Säfte der Brauerei schmecken und räumen bei Verkostungen regelmäßig Preise ab. Der Grund des Erfolgs sind vor allem die hervorragenden Zutaten: Hopfen aus Lublin, Fermentationshefe

aus München und der Verzicht auf Farb- und Konservierungsstoffe. Nur 31 Tage hält sich das **»lebendige Bier«** (Piwo Żywe), weshalb man es nur in wenigen ausgewählten Lokalen Danzigs findet – z. B. im Kubicki (► S. 85) an der Mottlau.

### Radikal herb oder doch mild?

Eine andere pommersche Brauerei, die keinem internationalen Großkonzern gehört, ist **Alebrowar** in Łębork (Lauenburg). Der Name ist ein Wortspiel: »Ale« heißt im Polnischen so viel wie »Wow!« und ist zugleich ein (englisches) Synonym für fermentiertes Bier; »Browar« heißt schlicht »Brauerei«. Inspiriert von kleinen US-Brauereien produziert Alebrowar **ungewöhnliche Sorten** wie das radikal herbe Indian Pale Ale, das milde, niedrig alkoholisierte Amber Ale und das ausgewogene Black Ale. Die Flaschen werden mit witzigen Etiketten versehen. So zeigt das Bier Sweet Cow einen schnurrbartigen, als Kuh verkleideten Mann.



### AB IN DIE TRINGKASSE!

Nirgends schmeckt es besser als am angestammten Ort! Das gilt zumindest für **Danzig**, wo in der ulica Piwna, der »Trinkgasse«, seit Jahrhunderten gebraut wird. Betreten Sie die Bistro-Brauerei Browar Piwna, kitzelt herrlicher Malzgeruch die Nase. Er entströmt chromglänzenden Kesseln, die dekorativ mitten im Raum stehen. Besser noch als der Geruch ist der Geschmack! Braumeister Wojciech Piasecki ist stolz auf sein leichtes Pils und das mild-säuerliche Weizenbier. Die dunklen Sorten – vom böhmischen Schwarzbier bis zum Baltischen Porter – empfiehlt er für die kältere Jahreszeit.



Schaubrauereien gibt es nicht nur in Danzig: In den Kupferkesseln kocht das Warzelnia Piwa aus Bydgoszcz, gleich daneben genießt man den Gerstensaft.

### Internationale Konkurrenz

Am gegenüberliegenden Ufer der Mottlau, keine zehn Gehminuten von der ulica Piwna entfernt, braut **Brovarnia** in einem restaurierten Speicher seine Säfte. Aus kupfernen Schaukesseln fließt naturbelassenes Bier, das auch auf der Terrasse vor dem Jachthafen genossen werden kann. Wer Danziger Biere mit der internationalen Konkurrenz vergleichen will, pilgert zur **Degustatornia Dom Piwa**. Im historischen »Speicher zum Hirschen« anno 1771, dessen historische Bierhausatmosphäre

noch immer zu spüren ist, gibt's die wohl größte Bierauswahl im Norden Polens. Mehr als 100 Sorten aus aller Welt stehen zur Wahl! Eine Dependance findet man in Gdynia.

### Hausgemachtes Bier

Übrigens erfreut sich auch das Brauen von Hausbier großer Beliebtheit: Mittlerweile haben sich die Hobbybrauer zu einer Gesellschaft zusammengetan, die jedes Jahr einen Preis für Polens bestes hausgemachtes Bier vergibt.