



BAR PRASOWY Über diesen Ort könnte man Seiten füllen – die Kurzfassung: „Prasowy“ ist eine Milchbar und die wiederum ein sozialistisches Relikt, so gut wie ausgestorben. Ex-Banker Kamil Hagemajer hat ihr ein modernes Gesicht gegeben – schwarz-weiß-rot vom Boden bis zur Decke in trauter Dreisamkeit, Ziffern und Druckbuchstaben zu vielsagenden Wandbildern formiert. Das Angebot ist durch und durch polnisch: großzügige Portionen Hausmannskost wie Suppen, Eintöpfe, Piroggen und Kohlrouladen für sehr kleines Geld. Das schmeckt Studenten genauso gut wie Rentnern; was auf dem Teller übrig bleibt, schaufelt man sich in Tupperdosen. Leider, leider gehören englische Übersetzungen nicht zum Angebot. Die einzigartige Story gibt's unter www.milchbar.pl/prasowy.pl

WZJ7M67RUTK KI A6
 NIOVQHIPOLIT 90 E
 Z SW1€ZMX0 RF KO II
 ZO(DMSWN? V€ FN A N?
 9Y9RIENE N 09 90 BC AV
 BO€A(GV01E 0 90 ?H €8 ()
 W((GYM 9 9 RS €V AS €I
 €X U D 6 ZY X8 60 OK
 E N X D WU YP 86 CP
 T Y 0 UO PO WM ?B
 NJ L E 9 XK N(6S 3R
 2 0 9 € P? 5K NV VU
 €? B 6 N ED C5 6? MK 9F€ECV06D
 (O N E YO WU V3 2STANISLAW9E
 O D € 0 ON M5CNOHSD K CL
 N A) 06(QVT6LGA? E€ NS
 E EZRUK€3ENI3 ZO OJ W? EC
 01NOFM N K 35 VY DA W
 X S D ? NO XT VK H
 D Y N R EE JY HEUR
 S 5PIOTRKW EKOUW I ODX WOLAL

JERZY HRYNIEWIECKI
 EWA I MACIEJ KRASINSKY
 1962



Diese Stadt macht es einem fast ein bisschen zu leicht. Oder zu schwer – je nachdem, wie entscheidungsfreudig man ist. Denn essen und trinken kann man in Warschau an fast jeder Ecke. Davor und sogar dahinter. Viele innerstädtische Schlagadern und deren Nebenarme sind regelrechte Gastro-Meilen. Auf der einen Straßenseite hinauf- und auf der anderen hinabzulaufen, vom Italiener zum Burgerladen, vom französischen Bistro zur Sushi-Bar, ist wie eine kurzweilige Weltreise. Und spiegelt nicht zuletzt, wie eifrig das Wirtschaftswunderkind Warschau daran arbeitet, international aufzuschließen – in so ziemlich jeder Hinsicht. Dazu muss man nur mal den Kopf heben.

Zwischen modernen Bürogebäuden und monströsen Prunkbauten des sozialistischen Realismus kratzen kühn designte Hochhäuser an den Wolken. Stararchitekten aus aller Welt wie Sir Norman Foster und Zaha Hadid haben hier hunderte Meter große Leuchttürme ihrer Baukunst hochgezogen. Naja, eine Schönheit sei das vom Krieg und Sozialismus gebeutelte Warschau nun wirklich nicht, beginnen viele Reiseberichte. Spannend, sicher. Aber hübsch anzusehen? Ganz ehrlich: Die 1,7 Millionen Einwohner zählende Metropole an der Weichsel – und damit zehntgrößte Stadt der Europäischen Union – ist mindestens genauso reizvoll wie viele andere Hauptstädte Europas. Sogar äußerst attraktiv, allein aus der Gastro-Perspektive.

Gut auszusehen gehört hier einfach dazu, vor allem im Zentrum. Bars, Restaurants und Cafés gefallen sich lieber durchgestylt als improvisiert. Industrial Design und typisch skandinavische Interior-Elemente haben massenhaft Stilabdrücke hinterlassen. Schwarz, Weiß, Holz, Stahl – vielerorts der kleinste gemeinsame Nenner. Gleich eine ganze Reihe spannender Konzepte sind auf ul. Krucza und der parallel verlaufenden Mokotowska zuhause. Dort begegnet man unter anderem dem rau-beinigen „Bydło i Poidło“, das als Steakhouse, Burgerrestaurant und Weinbar wahrgenommen werden möchte. Schöne Idee: Statt die Terrasse mit Pflanzen zu umkübeln, wurden die Außenplätze mit gestapelten Weinkisten gesäumt, in denen als Vasen umfunktionierte Flaschen den kargen Auftritt begrünen. Ähnlich fleischverliebt ist übrigens das kleine Souterrainrestaurant „Meat Love“ mit dem aufregenden Foodstyling – unbedingt mal auf die Homepage schauen (meatlove.pl)!

Auf der rechten und linken Seite der Stichstraße Wilcza stehen sich das Cupcake-Café „La Vanille“ und die Trattoria „Rucola“ gegenüber. Es



BYDŁO I POIDŁO Wer des Polnischen mächtig ist, liest „Vieh & Tränke“. Allen anderen verrät der Untertitel „Meat-ing Place“, wohin die Reise geht – in ein Steakrestaurant mit Burger- und Weinkompetenz. Daran lässt auch das Interior Design keinen Zweifel. Derber Stahl trifft dunkle Hölzer trifft echtes Kuhfell, acht kleinere Tische umrahmen eine mittig platzierte Tafel. An den Wänden hängen Zeichnungen von fleischigen Rindviechern, neben der gekachelten Bar türmen sich alte Weinkisten als Ausstellungsfläche für edle Tropfen bis zur Decke. So übersichtlich die Karte, so großzügig die Portionen. Die Fleischschnitten beginnen bei 340 Gramm und 70 Zloty (knapp 18 Euro), für ein T-Bone-Steak, das rund 900 Gramm auf den Teller bringt, sind 130 Zloty (knapp 33 Euro) fällig. www.bydloipoidlo.com



KUFLE I KAPSLE Ein Hoch auf Craftbier: Das „Kufle i Kapsle“ (deutsch: Bierkrüge und Kronkorken) ist eine der ersten Anlaufstellen der Stadt; Ende März 2013 ging es los und sofort ab. Neben Experimentierfreude sollte man etwas Geduld mitbringen, vor allem am Wochenende und nach sieben. In der dritten Reihe wird es nämlich schwierig zu entziffern, was laut Tafel gerade aus den zwölf Zapfhähnen läuft. Etwas aus den heimischen Mikrobrauereien vielleicht, oder Biere aus Belgien, Großbritannien, Tschechien und Deutschland – ein Roulette aus rund 120 Optionen. Den kleinen Hunger vertreiben Knabbereien und Currywurst. Beim Einrichten wurde eher am männlichen Geschmack Maß genommen. Rotes Mauerwerk, dunkle Bestuhlung, schwarze Industrielampen – mehr Look braucht gutes Bier wohl nicht. www.kufleikapsle.pl

lohnt sich, den Italiener genauer anzuschauen. Draußen stapeln sich Kräuterkisten, drinnen herrschen Fototapeten und schneeweißes Mobiliar über zwei Etagen. Ziemlich stylish, und der jüngste Betrieb der dreigliedrigen Mini-Kette. Direkt daneben hat sich das „Kita Koguta“ neu erfunden. Was zuvor Restaurant plus Bar war, tritt seit April ohne Küche an. Um sich ganz auf flüssige Kreationen zu konzentrieren, so Chefbarkeeper Michał Szarpak: „Wir sind eben richtige Cocktail-Nerds: old school und qualitätsverliebt.“ Apropos, italienische Küche und erstklassige Drinks unter einem Dach vereint seit einigen Monaten das „Na Lato“, idyllisch gelegen im Park marsz. E. Śmigłego-Rydza und eine der beliebtesten Ausgehadressen der Stadt. Sagen die Warschauer – und die müssen es ja wissen. Ein paar Schritte weiter behauptet sich das „Syreni Śpiew“ seit gut zweieinhalb Jahren als Hot Spot und erste Whisky-Bar Warschaus. Im Sommer machen ihr allerdings die fußläufig zu erreichenden



CUD MIÓD Ein bisschen von allem bitte, mögen sich die Macher beim Konzipieren vom „Cud Miód“ gedacht haben: Bar, Bistro, Restaurant und Warenschaufenster. Polnische Klassiker, mediterrane Frischkost und amerikanische Spare Ribs. Kirschrot und Taubenblau, Kupfer und Beton. Trotzdem wirkt die durch Regale und verschiedene Bestuhlungssituationen strukturierte 70-Plätze-Formel weder wild noch willkürlich. Außerdem hat das Multitalent bereits in Łódź bewiesen, dass diese Mischung ankommt. Warum es sich lohnt mal vorbeizuschauen? Weil sich hier auf 150 m² nachspüren lässt, wie das ehrgeizige Polen tickt: sich der Welt öffnet und Trends absorbiert, ohne die eigene Identität zu verleugnen. cudmiod.pl/warszawa/



HISTORISCHES
UNTERNEHMEN ITALIENS



JEDES PRODUKT IST IN EINER HOCHWERTIGEN GESCHENKVERPACKUNG VERPACKT

ANDREA DA PONTE

EMOTIONEN machen das
LEBEN LEBENSWERT.
ANDREA DA PONTE
destilliert EMOTIONEN
seit 1892.

EMOTIONEN SIND EIN WESENTLICHER BESTANDTEIL
UNSERES LEBENS. MANCHMAL KOMMEN SIE
UNERWARTET, ABER WENN WIR SIE ERLEBEN,
BLEIBEN SIE FÜR IMMER. WICHTIG IST DABEI,
AUFRICHTIG ZU SEIN UND EIN GROSSES HERZ UND
EINE ZARTE SEELE ZU BESITZEN. SEIT MEHR ALS
EINHUNDERTZWANZIG JAHREN DESTILLIERT
ANDREA DA PONTE LEIDENSCHAFT, LÄSST
GESCHICHTEN REIFEN UND FÜLLT EMOTIONEN AB.
GRAPPAS UND DESTILLATE, DIE SICH DURCH IHRE
ELEGANZ UND REINHIT AUSZEICHNEN. ANDREA DA
PONTE, AUCH BEI DEN EMOTIONEN SIND WIR
UNÜBERTROFFEN.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892

WWW.DAPONTE.IT

Pien Saborale Fabris

WWW.PILLOBRAND.IT

Beachbars am Weichselufer Konkurrenz. In diesem Jahr haben gleich vier coole Konzepte am Wasser aufgeschlagen. Nachmittags lässt sich hier gepflegt abhängen, abends abtanzen.

Natürlich ist die trendbegierige Metropole längst auf die Craftbier-Welle aufgesprungen. Mitten in der City lockt das „Kufle i Kapsle“ Einheimische wie Touristen mit Lust auf außergewöhnliche Biere. Das ganz große Ding in Polens Hauptstadt sind allerdings Burgerläden. Der buchstäblich abgefahrener Platz, wo Fleisch in Buns gestapelt wird, ist die Kreuzung Mokotowska/Krucza. Auf einer dreieckigen Verkehrsinsel, eingeklemmt zwischen Reklametafel und Ampelanlage, hockt „Era Burger“. Dem kleinen Büdchen wurde außerdem ein Mini-Coffeeshop in Gestalt eines To-go-Bechers an die Seite gestellt. Bereits ein erfolgreiches System mit witzigem Design: „Bobby Burger“, zum Beispiel in der ul. Żurawia.

Ganz in der Nähe bietet sich ein Ausflug nach Asien an. Das 2012 lancierte „Silk & Spicy“ entführt nach Thailand und Japan, die üppig bestückte Karte fokussiert auf Sushi und Nudelgerichte. Auch optisch macht das Konzept mit der gewölbten Decke und den Holzpaneelen, die an stilisierte Hockeyschläger erinnern, was her. Panasion mit raffinierter Beschirmung, Teil 2: Das „tuk tuk“ am Plac Zbawiciela beweist, dass man es mit kleinem Angebot und winziger Fläche, über die sich eine geometrische Holzkonstruktion spannt, sehr wohl zu großer Beliebtheit bringen kann. Das Beste aus den beliebtesten Weltküchen, ergänzt von heimischen Klassikern, findet im „Cud Miód“ zusammen. Dezent können andere, die Multi-Kulti-Formel mag es lieber farbenfroh.

Typisch polnische Kost studiert beziehungsweise probiert man am besten in einer Milchbar, einer sogenannten Bar Mleczny. Die ersten Milchbars entstanden Ende des 19. Jahrhunderts als staatlich subventionierte Versorgungsstationen. Ihr Name leitet sich aus dem Angebot ab – Milch- und Mehlspeisen als günstige Sattmacher. Nach Polens Öffnung zum Westen, mit dem Einzug von Fast, Street und Global Food, begann das Milchbar-Sterben. Die Überlebensstrategie der „Bar Prasowy“, der vielleicht bekanntesten Milchbar des Landes: bewährte Gerichte, einfach, schnell und günstig, dank zackigem Küchenregiment hinter moderner, selbstironischer Kulisse. Am besten ein Wörterbuch mitnehmen oder darauf hoffen, dass eine der jungen, nicht weniger zackigen Kassiererinnen ins Englische übersetzt – und die Schlange der Wartenden nicht ganz so lang ist. Denn Geduld hat man im aufstrebenden und erfolgshungrigen Warschau nun wirklich nicht. ■

MÓWISZ MASZ Einfach mal in den grünen Innenhof schauen, wenn das Tor einladend offen steht und es nach Kaffee duftet: Dann entdeckt man so hübsche Newcomer wie das „Mówisz Masz“, Café und Mini-Concept-Store. Und streng genommen auch Showroom, denn die Tische und Bänke aus Kabelwinden, Paletten, Kisten und Kaffeesäcken stammen fast alle vom jungen Label Fabryka Palet. Accessoires wie Art-Deco-Lampen und Grünpflanzen unter beleuchteten Cloches verleihen der Location mit dem rauen Charme ein wenig Feinschliff. Zu den gängigen Kaffeespezialitäten werden Kuchen und Snacks serviert – zum Genießen im weiß getünchten Backsteingemäuer auf einem der rund 20 Plätze. Oder man klettert über die kleine Trittleiter durchs Fenster zurück in den Hof und pflanzt sich an einen der Palettentische. www.facebook.com/mowiszmaszcafe



BEACHCLUB-QUARTETT Gleich vier Clubs haben am Weichselufer schräg gegenüber vom Fußballstadion angedockt. Zwischen „Cud nad Wisla“ am einen Ende und „Kurort“ (kein Witz!) am anderen, klucken das maritime „Pomost 511“ und das orangebrandete „S[ZON]“ zusammen (siehe Bild). Statt in der schlammig-braunen Brühe zu baden, brutzeln die Warschauer lieber in einem der unzähligen Liegestühle, faulenzten auf Sitzsäcken oder genießen auf den Dachterrassen etwas Kühles von der Bar. Welche Getränkemarkte dort jeweils die Hauptrolle spielt, ist übrigens beim besten Willen nicht zu übersehen. Am offensivsten treten die Brauereien auf, zum Beispiel mit Tresen aus gestapelten Bierkästen. Neben Snacks und Sandwiches gibt es sogar kleine Gerichte. Abends wird der Bulwar Flotyli Wiślanej dann zur Partyzone, DJs machen den schmalen Uferstreifen zum Dancefloor. www.pomost511.pl www.cudnadwisla.com, www.facebook.com/SezonWisla www.facebook.com/kurortnadwisla



HEINKE HUCHT

SYRENI ŚPIEW Seine Wirkung entfaltet der wuchtige Betonklotz erst, wenn er beleuchtet ist und abends ab acht zum Leben erwacht. Sonst schlendert man im Park einfach daran vorbei und wundert sich, dass die 70er Jahre hier noch so ungeschminkt Gesicht zeigen dürfen. Ebenso speziell wie Standort und Gebäudehülle sind Name (dem Gesang der Meerjungfrau gewidmet) und Whisky-Repertoire. Um die 100 Sorten werden im „Syreni Śpiew“ ausgedient, dazu kommen rund 40 Cocktailklassiker. Gestalterisch regiert Unterstatement, Schwarz gibt den Ton an. Holz, Beton und Stein sorgen für Ecken und Kanten. Das ist auch knapp zweieinhalb Jahre nach dem Startschuss in der Silvesternacht 2011/2012 noch ein cooler Chic. Am Wochenende gibt es regelmäßig Live-Musik auf die Ohren.
www.syrenispiew.pl



PR



PR

NA LATO Was vor zwei Sommern als launige Pop-up-Idee begann, hat inzwischen Hot-Spot-Status. Das Warschauer Szene-Volk hat den entspannten Italiener, der mitten im Park hockt, gerade mal fünf Fußminuten entfernt vom Weichselufer, schlicht ins Herz geschlossen. Auf schnörkellosen 320 m² verteilen sich rund 120 Plätze; kaum weniger sind es im Garten. Die Karte zählt nur wenige Positionen, von der Pasta bis zum Panna Cotta ist alles frisch und hausgemacht. Kein Wunder, dass der Laden brummt und auf mindestens 400 Bons am Tag kommt. Die Kellerbar gibt es erst seit ein paar Monaten. Ganz nach dem Vorbild amerikanischer Flüsterkneipen in dunkles Leder gehüllt, werden im weichen Schummerlicht harte Drinks geschüttelt oder gerührt.
www.facebook.com/NaLato44

LOST WHISKY LEGENDS REINTERPRETED



The
LOST DISTILLERY
 Company

WWW.LOST-DISTILLERY.COM

