

# 48 Stunden in KRAKAU



DO 14.15 Uhr



DO 15 Uhr



SA 13.30 Uhr

## DONNERSTAG

— **14.15 UHR** Check-in im neuen Saski Kraków, Curio Collection by Hilton, das historische Haus war einst Krakaus luxuriösestes Hotel. Die Möbel in den stilvollen Zimmern greifen Formen von Musikinstrumenten auf.

— **15 UHR** Ein erster Überblick beim Schlendern über den Rynak Główny mit den Tuchhallen und der Marienkirche, einer der größten und schönsten historischen Marktplätze Europas. Die gesamte Altstadt ist seit Kurzem autofrei.

— **15.30 UHR** Light Lunch im „Reto Culinaria“. Inhaberin Agnieszka Grzybowska kocht im Tagesrestaurant mit viel Gemüse kleine Gerichte wie Zucchini-Spaghetti, Linsen und Tomate.

— **16.30 UHR** Besichtigung des Collegium Maius, des ältesten Teils der 1364 gegründeten Jagiellonen-Universität, an der auch Astronom Nikolaus Kopernikus studierte.

— **19.30 UHR** Abendessen im „Fiorentina Dom Polski“, vergoldete Gewölbendecken und farbenfrohe Polstermöbel wirken festlich und einladend. Neu ist die Küche: Küchenchef Robert Koczwara bereitet neben Hausklassikern wie seinen mit Feigenkonfitüre ummantelten Kirschen aus Foie gras Neuinterpretationen traditioneller polnischer Produkte und Gerichte zu. Oscypek, ein Hartkäse aus Schafsmilch aus der nahen Tatra, kombiniert er gegrillt, geschmolzen sowie karamellisiert mit Steinpilzen, Rapsöl und wilden Preiselbeeren.

— **22 UHR** Absacker in der Dzikie Wino Weinbar mit Fokus auf naturnah produzierten Weine junger polnischer Winzer und Winzerinnen.

## FREITAG

— **9.30 UHR** Ausgiebiges Frühstück mit regionalen Käse- und Wurstspezialitäten und À-la-



DO 22 Uhr



DO 15.30 Uhr



FR 17.30 Uhr



FR 15 Uhr



FR 19.30 Uhr

carte-Angebot im sympathischen Restaurant „Regale“ im Erdgeschoss unseres Hotels.

— **11.45 UHR.** Ein absolutes Muss! Pünktlich um diese Uhrzeit werden in der Marienkirche die Flügel des berühmten Marienaltars von Veit Stoß, der aufwendig restauriert wurde, geöffnet (Tickets am Kiosk gegenüber des Seiteneingangs der Kirche). Nach der Zeremonie ist es Brauch, dem Trompetensignal des Turmbläasers um 12 Uhr zuzuhören – am besten beim Kiosk.

— **12.30 UHR** Spaziergang durch den einst jüdischen Stadtteil Kazimierz, in dem auch Helena Rubinstein aufwuchs. Bekanntester Drehort von Steven Spielbergs Film „Schindlers Liste“ ist der sogenannte „Schindlers Hof“. Das Flair aus dem 19. Jahrhundert hat sich gleich gegenüber im Café Mleczarnia (Meiselsa 20) erhalten.

— **13.30 UHR** Mittagessen im angesagten „Karakter“. Küchenchef Daniel Mysliwiec serviert auch Innereien und Pferdefleisch. Pastete aus Kalbshirn und kalter Butter lässt er mit weißer Schokoladencreme und einem Crumble aus Walnuss, Haselnuss und Honig servieren, Aromen von gebackener Leber hatte das zarte Bries vom Kaltblut-Jährling mit eingelegten Gurken, Petersilie und Challah (Hefezopf). Naturweine.

— **15 UHR** Besichtigung des Wawel, des Burgbergs, dem einstigen Sitz der polnischen Herzöge und Könige. Kunsthistorische Highlights sind die Bildteppiche zur Sintflut im Schloss sowie mittelalterliche Grabmäler in der Kathedrale – etwa von Sachsens Kurfürst August dem Starken, der auch König von Polen war.

— **17.30 UHR** Kaffee und Kuchen in der Cukiernia Cichowscy, Krakaus ältester Konditorei. Spezialitäten sind Mohnstrudel, Nougat-Waffeln und Mokka-Macarons, alles gibt es auch liebevoll verpackt in Pappschachteln zum Mitnehmen.

— **19.30 UHR** Gourmetmenü im Restaurant „Copernicus“ im gleichnamigen Relais-&-Châteaux-Hotel in einem der Stiftsherren-Paläste. Marcin Filipkiewicz, Krakaus bekanntester Küchenchef, lädt im hohen, mit Glas überdachten

Innenhof zu klassischer Küche ein, die er mit regionalen Produkten verfeinert; etwa bei intensiv aromatischer Ochsenschwanz-Consommé mit Stein- und Austernpilzen oder Filet vom Dorsch mit Chorizo, grünem Spargel und Püree aus mit Tannenhonig gekochtem jungen Knoblauch. Schöne Dachterrasse.

— **22.30 UHR** Einblick ins Nachtleben im Mercy Brown, Krakaus auch von Ü-30-Publikum gefeierte Bar im klassischen Grandhotelstil mit gut gemachten Cocktails, Swing, Burlesque und Livejazz am Wochenende.

## SAMSTAG

— **10 UHR** Kulinarische Mitbringsel ersteinen wir im Deli13 – etwa Geflügelleber in Madeira oder Rehpastete. Danach geht es etwa eine halbe Stunde zu Fuß in die einstige Josephstadt am südlichen Ufer der Weichsel, das neue In-Viertel Podgórze. Wir schlendern über den von Slow Food organisierten Markt Targ Pietruszkowy (Sa 8-13 Uhr) auf dem Niepodległości-Platz. Hier erkunden wir Produkte aus der Region wie Birkenwasser, Hopfentriebe, Schafskäse und geräuchertem Karpfen sowie die bekannten Wurstspezialitäten aus dem Dorf Podstolice.

— **12.30 UHR** Entspannen auf den Liegestühlen der Strandbar des Hala Forums. Das einstige Forum-Hotel steht seit der politischen Wende leer – heute ist es eine beliebte Lokation für Streetfood und Craftbiere.

— **13.30 UHR** Vor der Abreise Lunch im modernen, lichtdurchfluteten „Mazi“ am historischen Marktplatz von Podgórze, der schönsten Neueröffnung der Stadt. Küchenchefin Ada Wojcikowska beeindruckt mit kunstvollen Gemüsekreationen und Gerichten mit mediterranen Noten. Etwa Jakobsmuscheln mit würziger Nduja-Sauce (Foto), Burrata mit Cantaloupe-Melone, mariniertem Kohlrabi, Mandarinen-Gel und Olive oder Souvlaki aus Riesenchampignons und Austernpilzen mit Harissa und Petersilien-Hummus.

Stefan Elfenbein

Vorwahl Polen: +48

## SCHLAFEN

●●● **Hotel Saski Kraków**  
Altstadt, Curio Collection by Hilton, ul. Slawkowska 3, PL31-014 Krakau, Tel. 12 3 33 42 70, www.hilton.com, 117 Zi. und Suiten, DZ ab 205 €   
●●● „Regale“, Tel. 72 8 41 17 82, Hauptgerichte € 13-26, tgl. mittags und abends geöffnet

## ESSEN

●●● **Copernicus**  
Altstadt, im Relais & Châteaux Hotel Copernicus, Kanonicza 16, Tel. 124 24 34 00, www.copernicus.hotel.com.pl, Menüs € 60-100, tgl. mittags und abends geöffnet

●●● **Fiorentina Dom Polski**  
Altstadt, Grodzka 63, Tel. 124 26 46 08, www.fiorentina.com.pl, Hauptgerichte € 10-22, Mo-Do abends geöffnet, Fr-So mittags und abends geöffnet

●●● **Karakter**  
OT Kazimierz, ul. Brzozowa 17/4-5, Tel. 795 81 81 25, www.facebook.com, Mo abends geöffnet, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 11-20

●●● **Mazi**  
OT Podgórze, Rynek Podgórski 9, www.facebook.com, Di-So mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 9-20

●●● **Reto Culinaria**  
OT Nowy Swiat, Retoryka 19, Tel. 735 97 67 17, www.facebook.com, Mo-Sa 9-17 Uhr geöffnet, Hauptgerichte € 5-10

