



Kulinarische Gänseroute von Kujawy und Pomorze ^[1]

Wysłane przez admin w ndz., 2016-04-10 22:40

Kulinarische Gänseroute von Kujawy und Pomorze ist eine Geschichte von den besten Geschmackstraditionen unserer Region

Der Idee der Entstehung der Route lag die Aufrechterhaltung der altpolnischen Traditionen des Verzehr von Gänsefleisch zugrunde, das einst auf Tischen in Polen ein willkommener Gast war und auf verschiedene Art und Weise zubereitet wurde.

Die Wojewodschaft von Kujawy-Pomorze ist berühmt durch ihre Gänse, die geschmacklich und ernährungsmäßig zu den besten in Polen gehören – Fleisch der Gänse aus Kołuda Wielka wird s

Die weiße Gans aus Kołuda Wielka, Gegenstand unserer kulinarischen Geschichte, bildet für Küchenchefs eine ungewöhnliche Anregung, wodurch immer neue, ausgefeilte Gerichte der Fusion – Küche entstehen.

In den Wirtshäuser in Chełmno, Pawłówek, Ślesin und Byśław, in den gotischen Bürgerhäusern von Torunia und den Jugendstilhäusern in Bydgoszcz, in der ehemaligen Mühle und im vornehmen Pałac Bursztynowy (Bernsteinpalast) in Włocławek, in stilvollen Vorführbrauereien – werden die Geheimnisse der altpolnischen Rezepturen gekonnt nachgemacht.

Sie werden herzlich eingeladen die Regione Kujawy, Ziemia Dobrzyńska, Pałuki, Krajna, Kociewie und Ziemia Chełmińska zu besuchen. Sie können dort nicht nur den Geschmack von Gänsefleisch genießen, sondern sich auch überzeugen, wie gut es mit anderen örtlichen Spezialitäten schmeckt – mit Honig und Äpfeln vom Tal der Niederweichsel und mit Pilzen und Waldfrüchten von Bory Tucholskie, mit dem Bier aus Bydgoszcz und Toruń.

In der Kulinarischen Gänseroute von Kujawy-Pomorze wurden die besten Restaurants der Region berücksichtigt. Bei vielen davon handelt es sich um historische Orte mit interessanter Geschichte, die sich den besten Traditionen der polnischen Küche verschworen haben, aber auch in der Geschichte der Orte stark verwurzelt sind, in denen sie sich befinden.

Hauptereignis im Gänsefleisch-Kalender ist das alljährliche Kujawisch-Pommersches Gänsefleischfestival in Przysiek, am polnischen Unabhängigkeitstag, dem 11. November.

Auf, auf in die Region von Kujawy-Pomorze. Zeit für Gänsefleisch ist gekommen!



**Restaurant
Weranda
im Hotel
Bohema**

ul. Konarskiego 9
Bydgoszcz
www.hotelbohema.pl



*Gänsekeule geschmort im
Rotwein mit Buttersauce mit
Möhren und Ingwer dazu
Ravioli mit Linsen*

**Restaurant
1921
im Hotel
„Pod Orłem”** ul. Gdańska 14
Bydgoszcz
www.hotelpodorlem.pl



[2] [3] *Gänseleber geschmort im
Madeirawein mit einem
Salatmix aus Keimen und in
Kräutern gebratenen Cocktail –
Tomaten*

**Restaurant
Za piecem** ul. Mostowa 3
Bydgoszcz
www.zapiecem.pl



*Gans aus Kołuda Wielka
mariniert im polnischen Vodka
mit Kräutern, Moosbeeren-
Himbeeren-Sauce,
rotem Kohl und hausmachenen
Klößen*

**Regionalna
Warzelnia
Piwa** ul. Poznańska 8
Bydgoszcz
www.warzelniapiwa.pl



Carpaccio aus Gänsefleisch

**Restaurant
im Hotel
Filmar** ul. Grudziądzka 45
Toruń
www.hotelfilmar.pl



*Im Rotwein geschmorte Gans
mit Pilzen und Gemüse und mit
roten Rüben auf Kujawisch und
gebratenen Klößen*

**Restaurant
im Hotel
1231** ul. Przedzamcze 6
Toruń
www.hotel1231.pl



*Gänsekeule geschmort im
Rotwein mit Kohl und
Bratkartoffel, abgeschmeckt
mit Sauce aus Foie gras und
Wisentgras*

**Restaurant
Im Hotel
Heban** ul. Małe Garbary 7
Toruń
www.hotel-heban.pl



*Roulade aus Gänsefleisch
Geschmort in Pflaumensauce
mit Klößen und warmen roten
Rüben*

**Jan Olbracht
Browar
Staromiejski**

ul. Szczytna 15
Toruń
www.browar-olbracht.pl



[4]Gans nach Toruner Art

**Restaurant
Sfera by
Sebastian
Krauzowicz
im Hotel
Copernicus**

Bulwar Filadelfijski 11
Toruń
www.restauracjasfera.com



Consommé aus Gänsefleisch &
Petersilie, Pfifferlinge,
Gänsebrust, Eigelb

**Restaurant
Ostromecka**

ul. Bydgoska 8,
Bydgoszcz
www.ostromecka.com.pl



Ganze gebratene Gans mit
Äpfeln und Majoran, serviert
mit Buchweizen

**Restaurant
Gesia Dolina**

ul. Nakielska 1a,
Ślesin



Gänsefleisch in Pflaumen und
Aprikosen mit Kartoffelklößen

**Karczma
Rzym**

ul. Bydgoska 1
Pawłówek
www.karczmarzym.com.pl



[5]Roter Borschtsch aus
Gänsefleisch serviert mit
Pastetchen aus Blätterteig mit
Füllung aus Gänsefleisch

**Karczma
Borowiacka**

ul. Główna 63,
Bysław

**KARCZMA
BOROWIACKA**

Gans geschmort im eigenen
Sauce

**Restaurant
Vistula
im Hotel
Vistula**

ul. Bydgoska 1
Świecie
www.vistula-hotel.pl



[6]
Gänsebrust, Graupen mit
Pilzen, Kastanienpüree und
Birne

**Karczma
Chełmińska**

ul. 22 Stycznia 1b
Chełmno
www.karczmachelminska.pl



Maultaschen mit Gänsefleisch-
füllung und Sauerkohl

**Restaurant
Miodowa
im Hotel
Młyn**

ul. Okrzei 77
Włocławek
www.hotelmlyn.pl



*Gänsefleischfilet auf
Pflaumensauce, serviert mit
Grauben, aromatisiert mit
Rosinen und Äpfeln im Wein*

**Pałac
Bursztynowy**

ul. Okrężna 21
Włocławek
www.palacbursztynowy.pl



Gänsefleisch in Nussauce