

# TRADITIONEN und REGIONALE SPEZIALITÄTEN in KRAWARN



Die Region Hlučínsko (Hultschiner Ländchen) genauso wie die Ratiborer Land in der Zeit vor 90 Jahren, schrieben eine gemeinsame Geschichte, die mehr als zwei Jahrhunderte dauerte. Kein Wunder, dass sich diese gemeinsame Geschichte in den Traditionen und einigen regionalen Spezialitäten aus der Vergangenheit spiegelt. Dies beweisen auch die Rezepte des „Kochbuches aus dem Hultschiner Ländchen“, des „Troppauer Kochbuches“ und des „Kochbuches aus Havířov“. An deren Verarbeitung beteiligte sich auch eine Landsmännin aus unserer Stadt und die Hausfrauen finden hier interessante Rezepte der Gerichte, von denen sich sagen lässt, es handele sich um regionale Spezialitäten. Besondere Aufmerksamkeit wird in allen Büchern auch den Traditionen der Gastronomie in der Zeit der **WEIHNACHTEN**: (Weihnachtsstolle, Weihnachtsplätzchen, Lebkuchen, traditionelles schwarze Soße und spezielles schlesische Kartoffelklöße „halečky“), **DES FASCHINGS**: (Krapfen-Krepl), **DER OSTERN**: (Speisen aus Eiern, Geflügel, Lamm, Geißlein, Kaninchen), **DES KIRMESFESTS**: (Gänse mit „blauem“ Kohl), **DES KIRCHWEIHFESTS – DES ABLASSES**: (Enten, Grillspezialitäten, Eisbeine), aber auch den Hochzeitstraditionen und der Geschichte im Rahmen der Gastronomie gewidmet.

Über allem steht die **TRADITION DES BACKENS VON SCHLESISCHEN KUCHEN**, die in der gesamten Region Hlučín gebacken werden und nicht nur jede Gemeinde, sondern auch jede Familie hat ein anderes Rezept.

Die Kuchen sind regelmäßig in Bäckereien, Konditoreien verfügbar und vor allem werden sie auch von den Hausfrauen bei jedem festlichen Anlass in den Familien – angefangen von Taufe, Geburtstag, Hochzeiten bis zu Beerdigungen zubereitet. Mit Schlesischem Kuchen machen Sie Freude ihren Freunden und Bekannten nicht nur in der Region Hlučín, sondern auch in anderen Regionen oder im Ausland, wo diese berühmte Delikatesse noch nicht bekannt ist.

Zu seiner Zeit fand auch der Amateur-Wettbewerb „Um den besten schlesischen Kuchen“ in Krawarn statt, an dem auch im Rahmen des „Krawarner Kirchweihfestes“, die Hausfrauen aus der weiteren Umgebung teilnahmen. In den letzten Jahren wird auch in anderen Gemeinden der Region Hlučín die sogenannte „Kuchenlese“ organisiert.



Den gastronomischen Spezialitäten widmet sich auch die traditionellen **AUSSTELLUNGEN IN DER BURG**, die regelmäßig in der Zeit vor **Ostern und Weihnachten** seit dem Jahre 1991 organisiert werden, und die außer traditionellen Volksprodukten zu dem bestimmten Zeitraum auch kulinarische Spezialitäten – Gebäck, Lebkuchen, Kuchen, geröstete oder getrocknete Früchte, Fleisch- und Schlachtfestprodukte, Honigwein oder Glühwein präsentieren.

Die größte gastronomische Veranstaltung in Krawarn, die immer Ende August veranstaltet wird, stellt das bereits mehrmals erwähnte **KRAWARNER KIRCHWEIHFEST** dar, das regelmäßig mehr als hundert Jahre zu Ehren des Schutzpatrons der Kirche Hl. Bartholomäus stattfindet. Außer den Kirchenfesten, prächtigen Feiern, Karussellen und dem Feuerwerk im Areal Mezivodek können Sie im Laufe von fünf Tagen die Spezialitäten in einigen Dutzenden von Ständen mit Sitzbänken und Unterhaltung kosten.



An die kulinarische Tradition knüpfen an:



Die Tradition des Federnreißens mit dem Namen **PLAUDEREI BEIM FEDERNREISSEN**, die uns an die alten Gewohnheiten annähert und an schlesische Dialekte erinnert. Mit dieser Aktion ist die Verkostung der traditionellen Erfrischungen „draček“ verbunden – Pfannkuchen und Brote mit Schmalz.



An die Tradition schließt sich dann langsam auch das **SCHLOSSBIERFEST** an, das im Juli in den Räumen des Schlossparks stattfindet. Jeder Besucher kommt auf seine Kosten. Das Angebot verschiedener Arten von Bieren, unter ihnen sind auch Spezialitäten und alkoholfreie Biere, ist wirklich vielfältig. Für Feinschmecker, die das flüssige Brot in der höchsten Qualität

auskosten möchten, sind Bierkrüge mit dem Logo des Schlosses vorbereitet und auf die Besucher wartet nicht nur ein gastronomisches, sondern auch kulturelles Erlebnis, bis in die späten Nachtstunden.

Die Erfrischungen während des ganzen Jahres, einschließlich der regionalen Spezialitäten und schlesischen traditionellen Gerichte bei einem Besuch in Krawarn finden Sie in allen Restaurants und Konditoreien im Gebiet der Stadt Krawarn.

## KONDITOREIEN IN KRAWARN:

Konditorei Jařabová: Opavská 89, tel.: + 420 553 671 379,

e-mail: cukrama@jarabova.cz, [www.jarabova.cz](http://www.jarabova.cz)

Konditorei Peterková: Opavská 161, tel.: + 420 553 671 108

Konditorei Večerek: Hlučínská 142, tel.: + 420 553 673 123

## RESTAURANTS IN KRAWARN:

Restaurant Buly Aréna: Kostelní 360/28, tel.: + 420 553 653 940,

e-mail: bulyarena@bulyarena.cz, [www.bulyarena.cz](http://www.bulyarena.cz)

Restaurant Buly Centrum: Hlučínská 252/181, tel.: + 420 553 671 153,

e-mail: info@bulycentrum.cz, [www.bulycentrum.cz](http://www.bulycentrum.cz)

Restaurant Damika: Novodvorská 1, mob.: + 420 602 417 418

Restaurant Kavárna: Bezručova 484/84, tel.: +420 553 671 137

Restaurant Slanina: Opavská 214, tel.: + 420 790 308 355

Restaurant U Mnicha: Opavská 51/23, tel.: + 420 553 673 000,

e-mail: info@u-mnicha.cz, [www.u-mnicha.cz](http://www.u-mnicha.cz)

Restaurant U Štury: Tyršova 5, tel.: + 420 605 367 897

Chateau Restaurant Kravaře: Alejní 24, tel.: + 420 553 671 218, mob.: + 420 604 259 188,

e-mail: restaurace@zamekkravare.cz, [www.zamekkravare.cz](http://www.zamekkravare.cz)

# TRADITIONEN und REGIONALE SPEZIALITÄTEN in RATIBOR

## RESTAURANTS

Während des Besuchs in Ratibor gestatten wir uns, Sie zu einer Degustation in die ratiborer Küche einzuladen. Wir empfehlen insbesondere das traditionelle Mittagessen: Fleischbrühe mit Teigwaren und Nocken mit Rouladen und Rotkohl. Diese Speise können Sie in einem der ratiborer Restaurants bestellen.



### Braxton

13 Rynek st.; tel.: +48 32 418 10 00;  
e-mail: marketing@braxton.info.pl,  
[www.braxton.info.pl](http://www.braxton.info.pl)

### Dzika Róża (Wilde Rose)

14 Jana Pawła II st.; tel.: +48 32 415 77 19;  
e-mail: biuro@dzikaroza.pl, [www.dzikaroza.pl](http://www.dzikaroza.pl)

### Kameralna

1 Kochanowskiego st.; tel.: +48 32 415 35 91

### Karczma Hetmańska (Hauptmannskneipe)

5 Długa st.; tel.: +48 32 419 07 57

### Rastauracja Hotelu POLONIA (Restaurant im Hotel POLONIA)

16 Dworcowy st.; tel.: +48 32 414 02 70;  
e-mail: hotel@polonia.raciborz.pl,  
[www.polonia.raciborz.pl](http://www.polonia.raciborz.pl)

### Swojskie Jadło (Einheimische Speisen)

6 Batorego st.; tel.: +48 32 415 13 56

### Vena

5 Nowa st.; tel.: +48 32 415 33 58; [www.vena.info.pl](http://www.vena.info.pl)



### Raciborska (Ratiborer Restaurant)

9 Rynek st.; tel.: +48 32 415 31 74



### Leśna (Restaurant „Lesni“)

15 Markowicka st.; tel.: +48 32 417 16 45;  
[www.raciborz-lesna-obora.pl](http://www.raciborz-lesna-obora.pl)



### M&Monroe

5 Batorego st.; tel.: +48 32 415 84 84



### Przy Kominku (Am Kamin)

8 Markowicka st.; tel.: +48 32 415 60 70



### Bistro SHIRO

Rynek 10; tel.: +48 32 419 90 26



### Antoś

17 Jana Pawła II st.; tel.: +48 32 415 73 48



### CAFÉ

Die Gäste, die sich nach Süßigkeiten sehnen, kommen in unserer Stadt auch auf ihre Kosten. Von raffinierten Desserts, über Kaffee bis zu den ausgezeichneten Torten und Kuchen. Die städtischen Cafés für die Liebhaber von Süßem sind für Sie immer geöffnet.



### Piotruś

1 Odrzańska st.; tel.: +48 32 415 28 40

### Cafeteria „Amigos“

2a Mariańska st.; tel.: +48 602 802 297



### Dom Czekolady CAFFE (Haus der Schokolade CAFFE)

Małgorzata Jakieła; 5/1 Mickiewicza st.  
tel.: +48 793 070 612



### Café Fanaberie

13 Warszawska st.; tel.: +48 32 793 60 15



### Gelatopiu

5 Rynek st.; tel.: +48 32 415 01 62



### Cynamon Cafe

2a Odrzańska st.; tel.: +48 32 415 22 12



### Poza Czasem

5 Ogrodowa st., 47-400 Racibórz (neben CH JAWOR);  
tel.: +48 32 415 00 87;  
e-mail: kawiarnia@poza-czasem.pl,  
[www.poza-czasem.pl](http://www.poza-czasem.pl)



### Vintage Cafe

97 Rybnicka st., OC Auchan; tel.: +48 721 951 744

