

Die Krakauer Gastronomie – Erbe und Gegenwart

Krakau ist die Europäische Hauptstadt der gastronomischen Kultur des Jahres 2019. Dieser Titel wird von der Europäischen Akademie für Gastronomie verliehen. Seit Jahrhunderten wird die Stadt für die Werte ihres Kulturerbes geschätzt und ist dieses Jahr auch das europäische Zentrum des kulinarischen Erbes, sowie einfach ein Ort, an dem man die exzellente polnische Küche genießen kann.

Kein Wunder – die Krakauer Restaurants blühen. Jede Woche eröffnete eine neue Gaststätte.

Manchmal ist sie ganz klein, von einem Enthusiasten liebevoll geführt, woanders gleicht sie einer gut geölten gastronomischen Maschine in den Händen eines erfahrenen Gastronomen.

Besonders erfreulich ist die Tatsache, dass die Krakauer Gastronomie besonders außerhalb vom engen Zentrum und den populären touristischen Routen wächst. Die gastronomische Szene wächst zwischen Wohnblöcken, neu entstehenden Bürohäusern und Handelszentren. Sie bewirtet Zugereiste, bietet Beschäftigten Mahlzeiten an und Nachbarn einen Ort, an dem sie sich besser kennen lernen können. Die Polen besuchen immer häufiger Restaurants - 2017 haben Polen 36 Mrd. Zloty für Mahlzeiten außer Haus ausgegeben. Das ist 9% mehr als im vorigen Jahr. Durch die wachsende Anzahl an Gästen, kommt es auch zu Veränderungen in den Restaurants.

Die Innenräume werden immer origineller, die Bedienung wird immer besser, die Speisen immer interessanter. Oft sammeln die Chefköche Erfahrungen und Inspirationen bei Reisen um die Welt. Dabei geht es nicht darum, Rezepte anderer Küchen einfach zu kopieren, sondern um die klassische polnische Küche durch neu erlernte Fähigkeiten zu bereichern. Die nachhaltige und regional verwurzelte Versorgung mit Lebensmitteln wird heutzutage großgeschrieben, sodass Restaurants ihre Zutaten zunehmend von kleinen, örtlichen Produzenten beziehen. Die Mahlzeit wird als eine Art Erzählung wahrgenommen – als Weitergabe von Emotionen, Erinnerungen und Orten. Die Geschichte, die auf dem Teller weitergegeben wird, wird immer reichhaltiger zum Beispiel dadurch, dass bewusst der passende Wein zu den Gerichten ausgewählt wird. Hierbei kommt der Wein auch oft aus dem Krakauer Umland. Die Weintrauben stammen dabei nicht nur vom Land, sondern wachsen sogar in Krakau selbst.

Die nicht nur kulinarische Geschichte Krakaus

Im Mittelalter war Krakau die polnische Hauptstadt. Sie war an wichtigen Handelsrouten gelegen und gehörte zu den wohlhabendsten Städten Europas. Krakaus Küche wurde im Laufe der Jahrhunderte – neben der polnischen Tradition - durch deutsche, italienische, nahöstliche (jüdische und muslimische), später auch französische und österreichisch-ungarische Einflüsse bereichert. Leider sind aus den alten Zeiten keine Rezepte erhalten, aber es ist klar, dass in den Häusern fett und eintönig gegessen wurde. Zahlreiche Fastenzeiten wurden auch eingehalten. Die Bereicherung des Menüs der Krakauer wurde durch den Wohlstand und durch den in Krakau gegründeten Orden begünstigt. Mit den Mönchen kamen auch neue Zutaten und Kräuter nach Krakau.

Die deutsche Küche beeinflusste Krakau seit der Gründung der Stadt im Jahre 1257. Übrigens kamen im Mittelalter viele Bürger aus Deutschland und die deutsche Sprache war auf den Krakauer Pflasterstraßen besonders populär. Die Einflüsse, zum Beispiel aus Nürnberg, einer international vernetzten Handelsstadt waren nicht unerheblich. Wertvolle Wurzeln und Kräuter waren in Krakau

erhältlich, die zur Produktion von Pfefferkuchen, Keksen - Symbol des Reichtums - und Arzneimitteln gegen viele Krankheiten, genutzt wurden.

In Krakau wurde der sogenannte Honigkuchen gebacken, dessen Geschmack langsam mit verschiedenen Zusätzen, unter anderem dem namensgebenden Pfeffer, verstärkt und bereichert wurde. Im 17. Jahrhundert entstand hier die erste polnische Zunft der Pfefferkuchenbäcker, die aus der Zunft der Bäcker ausgegliedert wurde. Der Pfefferkuchen wurde in Apotheken verkauft und als Happen zum Wodka gegessen. Denn wie allseits bekannt: wer keinen Schnaps genießt und wegfieht, der auch keinen süßen Pfefferkuchen nimmt!

Die italienischen Einflüsse in der Küche haben trotz allen Anscheins nach ihren Ursprung nicht im Jahre 1518, als die Prinzessin Bona Sforza nach Polen kam, die auf dem Wawel-Schloss bei ihrem Ehemann, Sigismund dem I. den Thron bestieg. Die früheste Inspiration der italienischen Küche sind auf die in Polen gegründeten Orden mit italienischen Wurzeln zurückzuführen. Das waren z.B. Klarissen, Dominikaner, Franziskaner und später Kapuziner und die Barmherzigen Brüder. Das ist doch nicht alles, weil die zweite Welle von Italienern in die Stadt durch Handel und finanzielle Kontakte kam. Bankhäuser aus Siena, Florenz, Genua oder Venedig waren in Krakau schon im 14. Jahrhundert tätig, was die wirtschaftliche Macht der damaligen Hauptstadt bestärkte. Mit der Königin Bona kamen italienische Käsesorten wie beispielsweise Parmesan, aber auch früher unbekannte Gemüsesorten wie Brokkoli, Blumenkohl oder Kohl, seither „italienischer Kohl“ genannt, nach Krakau. Der Wein verdrängte von den Königen und Adeligen das bis dahin allgemein getrunkene Bier.

Es gäbe keine Krakauer Küche ohne der jüdischen Einflüsse. Ein Teil jüdischer Kaufleute kam aus den Gebieten am Schwarzen Meer und aus Lemberg. Mit ihnen kamen Wurzelkräuter, wie Muskatnuss, Mandeln und Mohn in die polnische Hauptstadt. Das ist einer der Gründe, warum die Krakauer Version von *Gefiltefish*, im Unterschied zu anderen, mit Mandeln und Zimt süß zubereitet wird. In der Umgebung von Krakau, wo Zatorski Karpfen und Fische aus Staniątki populär sind, wird die Speise aus Karpfen zubereitet. Ähnlich wie mit Zimmes, einer süßen Speise aus Karotten, die mit viel Zimt abgeschmeckt wird. Eine andere Version von *Gefiltefish*, also jüdischer Karpfen (Karpfenschnitte in Gelee, mit Mandeln und Zimt abgeschmeckt) wurde zur populären Speise beim katholischen Heiligabend in Krakau.

Politisch-ökonomische Beschränkungen machten Hering auf den jüdischen Tellern populär. Heute servieren jüdische Restaurants im Stadtteil Kazimierz Hering auf verschiedenste Arten. Variationen mit Rosinen sind besonders beliebt, weil sie süßes und saures verbinden. Das gleiche trifft auch Tscholent, die Speise aus billigen Grützen und Bohnen mit Zusatz vom koscheren Fleisch, zu.

Schreibt man über kulinarische jüdische Einflüsse in Krakau, darf der Bagel nicht fehlen. Das Wort „Bagel“ erschien im Druck zum ersten Mal in Krakauer Stadtdokumenten im Jahr 1610. Das Wort ist höchstwahrscheinlich deutscher Abstammung (was mit Sicherheit auf die große Anzahl von Neuankömmlingen aus Deutschland nach der Lokation der Stadt nach deutschem Recht oder auf die Wurzeln von Jiddisch zurückzuführen ist, über das gesagt wird: „das ist Deutsch, aber mit Sinn für Humor“) und bedeutet einen runden Brotlaib. Das Gebäck wurde ursprünglich Frauen im Wochenbett geschenkt und symbolisierte die Regelmäßigkeit des Lebens. Seit dem 17. Jahrhundert erscheint er bei der Mehrheit aschkenasischer Gemeinschaften in Krakau. Heute ist der Bagel nach Jahrzehnten polnischer Emigration besonders in der Region um New York wieder zu finden.

In Krakau waren auch Einflüsse aus dem Nahen Osten stark. So kamen Buchweizen, Mohn, Sorbets (gekühlte Fruchtsäfte), Trockenfrüchte, Konfitüren, also in Honig gebratene Früchte, Nugat, Makagigi (Kekse aus Honig, Mohn, Nüssen, Mandeln), Halwa nach Krakau. Hier verwurzelten sich auch östliche

Methoden für die Zubereitung von Fleisch: Marinieren, Hacken; Schaschliks, Tatar, Zubereitung von Fleisch (hauptsächlich Hammelfleisch) mit Trockenfrüchten und marinierten Gemüsen.

Die neuen Gewürze und Lebensmittel aus dem Orient hat die Stadt zwei italienischen Handelsmächten zu verdanken. Venedig und Genua, starke Seerepubliken des Mittelalters, überschritten mit ihrem Einfluss weit die Welt des Mittelmeeres. Schon im 13. Jahrhundert benannten die Genuesen unter Auspizien der Tatarenchane den alten griechischen Hafen Theodosia in Kaffa um und begannen mit dem Handel mit Westeuropa über die Landverbindung durch Lemberg und Krakau, den sogenannten Tatarenweg. Durch diese Verbindung kamen mit den armenischen oder auch jüdischen Kaufleuten erste wertvolle Gewürze in die Stadt – vor allem aber auf den königlichen Tisch. Viel später, im 17.-18. Jahrhundert war die Hauptstadt von Kleinpolen unter starken Einfluss aus Österreich. Aus Wien kamen Kartoffeln – die Gabe vom Kaiser Leopold dem I für den polnischen König Jan Sobieski – nach Polen. Anfänglich wurden sie mit Misstrauen behandelt und mussten auf ihre Zeit in der Küche warten, aber allmählich eroberten sie die Herzen und Mägen der Polen. Aus derselben Himmelsrichtung kam auch der Kaffee nach Polen. Die Kaffeebohnen kamen aus Wien nach Krakau, obwohl dieses Getränk mit arabischen Wurzeln früher als Werk des Teufels angesehen wurde. Erste Cafés wurden in Krakau schon Ende des 17. Jahrhunderts gegründet.

Ende des 18. Jahrhunderts war Krakau infolge der Teilung Polens unter österreichischer Herrschaft. Die Polen wurden von der Macht abgesetzt. Infolgedessen war es notwendig, österreichische Beamte nach Krakau zu versetzen. Mit ihnen kamen typisch österreichische Speisen, wie zum Beispiel Wiener Schnitzel (das Panieren kam nach Polen vom Habsburger Hof) oder Presskopf mit Senfsoße und Kartoffelsalat hierher. Auch in den Suppen sind österreichische Einflüsse erkennbar.

Essen auf dem Markt und auf der Straße

Krakau ist seit Jahrhunderten eine Handelsstadt. Im Mittelalter war das Leben der Stadt durch Jahrmärkte geprägt: einen kleinen zum Hl. Vitus (11–17 Juni) und zwei große, die zwei Wochen lang dauern: zum Hl. Stanislaw (3–14 Mai) und zum Hl. Michael Ende September. Dann kamen Kaufleute aus ganz Europa in die Stadt und schließen Geschäftsverträge ab. Der Krakauer Handel fand auf dem Markt statt. Hier versorgten sich nicht nur Kaufleute, sondern auch Bürger. Die Handelstradition von Krakau dauert ununterbrochen bis heute an. In der ganzen Stadt sind einige Dutzend kleinere und größere Marktplätze zu finden. Unter anderem der älteste Markt: *Stary Kleparz*, wo sich Kaufleute seit 1335 mit Kunden treffen oder *Plac Nowy*, der im Herzen der jüdischen Stadt am Anfang des 17. Jahrhunderts gegründet wurde. Erfolgreich ist der *Targ Pietruszkowy* in Podgórze, wo Produkte direkt von örtlichen Bauern und Produzenten erworben werden können, die vom Veranstalter des Markts ausgewählt wurden. *Targ Pietruszkowy* ist einer von ein paar Dutzend Marktplätzen weltweit, der dem von der Bewegung Slow Food gegründeten Earth Markets-Netz angehört.

Krakau – Stadt der Studenten, Künstlern und Touristen besitzt eine sehr reiche Tradition des Straßenessens. Die billigste Form des Straßenessens waren in Krakau bereits im Mittelalter sogenannte Küchen unter der Sonne (*faryna*), die von *faryna*-Frauen auf Marktplätzen geführt wurden. Alles deutet darauf hin, dass *faryna* in fast unveränderter Form seit Jahrhunderten betrieben werden. Neben Würstchen, Presskopf und Leber konnte dort Knochenborschtsch, Erbsensuppe, Kartoffelsuppe, Graupensuppe und die billigste Rumfordsuppe gegessen werden. Die berühmteste *faryna* funktionierte wahrscheinlich im Durchgang vom Hauptmarkt zum Kleinmarkt und war für ihr im Winter serviertes Gänsefleisch bekannt. In *faryna* in Kleparz wurde das Essen in Tonschüsseln serviert. Dortige Spezialitäten sind Ordiner Blutwurst mit feingeschnittenem Fett, ähnlicher, aber nicht so fetter Blutpresskopf „Kadryl“, zu dem Abschnitte von Schweineohren oder -

nasen zugegeben wurden. An der Ecke der Straßen Grodzka und Poselska wurde wahrscheinlich die beste *maczanka* serviert. Diese besonders mit Krakau verbundene Spezialität sollte am Ende des 17. Jahrhunderts als ein schneller Imbiss für Krakauer Wagenfahrer entstehen. *Maczanka* ist ein lang gebratener Schweinekamm mit Kümmel und Zwiebel in dicker Soße, in der eine Wassersemmel getauscht wurde. Später wurde das Fleisch in der Semmel serviert. Heute ist *maczanka* einer der Hits der Krakauer Food Trucks.

Brotkringel – der runde „König“ von Krakau

Ein besonders charakteristisches Krakauer Gebäck ist der unauffällige runde Brotkringel. Traditionell wird er mit Salz, Mohn oder Sesam, letzters auch mit Käse, Schwarzkümmel und Kräutern bestreut. Die Produktion verläuft wie vor 600 Jahren – der Bäcker gestaltet eine Teigkugel in *sulka*, eine wie ein Finger dicke Rolle, dann dreht er zwei oder drei *sulka* zusammen und verbindet ihre Enden in einem kleinen Kreis. Anschließend wächst der Teig und wird in ein heißes Bad gegeben. Die vorgekochten Scheiben werden mit Salz, Mohn oder Sesam bestreut und dann gebacken.

Zum ersten Mal wurde der Krakauer Brotkringel (lat. *circinello*) 1394 erwähnt. Aus höfischen Rechnungen erfahren wir, dass sie auf den Tisch der Königin Hedwig kamen. Anfänglich wurden sie nur in der Fastenzeit gebacken, im Laufe der Zeit hat die Bäckerzunft festgesetzt, dass sie das ganze Jahr, aber nur freitags und an Fasttagen gebacken werden dürfen. Information über diese Festsetzung erscheint in den Dokumenten aus der Sitzung der Zunft am 8. Januar 1720. Das Backen wurde aber nur auf ein paar Krakauer Bäckereien beschränkt. Wurden Brotkringel ohne Bewilligung oder außerhalb der festgesetzten Zeiträumen gebacken, wurde der Schuldige bestraft. Die Bäcker suchten nach verschiedenen Erklärungen: 1771 erklärte Bäcker Izdebski, der Brotkringel trotz des Zunftverbotes buk, dass er zwar Brotkringel buk, aber diese nicht in Krakau verkaufte.

Die Brotkringel wurden im Mittelalter und in späteren Jahrhunderten in Metzgereien auf dem Markt, dann aus Weidenkörben und letztendlich aus Mobilhäuschen verkauft. Im Jahre 2000 gab es in Krakau 180 Verkaufspunkte für Brotkringel. Heute werden durchschnittlich 150 000 Stück täglich produziert.

Mit dem Bild des Brotkringels wird für die Stadt und Krakauer Restaurants geworben. An Stary Kleparz gibt es ein Brotkringel-Museum.

Gegenwart – Restaurants und kulinarische Events

Kleinpolen spielt eine Führungsrolle in wirtschaftlich-kulinarischen Veränderungen und Krakau ist nach Warschau das zweitgrößte gastronomische Zentrum Polens. Wie der renommierte Chef Adam Chrząstowski aus dem 2017 von Michelin, Gault&Millau und Slow Food Polska ausgezeichneten Restaurant Ed Red sagte – solche Faktoren, wie die Bindung an Tradition, zahlreiche Touristen, die sich für die polnische Küche interessieren und der Zugang zu einzigartigen Produkten verursachen, dass das eine der wichtigsten polnischen Reiseziele ist. Es ist zu betonen, dass die Region und die Küche Kleinpolens nicht so industrialisiert wurden, wie es in Westeuropa passiert ist. Traditionelle Methoden der Bearbeitung und Konservierung von Produkten überdauerten hier: Silieren, Räuchern und Trocknen im Rauch - drei Methoden, die ermöglichen, die Geschmackseigenschaften der Küche Kleinpolens zu bezeichnen und die von besten Chefköchen hochgeschätzt werden.

Unter den polnischen Regionen ist eben Kleinpolen diejenige, die die meisten regionalen Produkte besitzt, die in der EU registriert sind. Aus Kleinpolen stammen außerdem 203 traditionelle Produkte, die sich auf der Liste des Ministeriums für Landwirtschaft befinden (Milch- und Fleischprodukte, Fische, Obst und Gemüse; Gebäck; Öl und Fette; Honig, Fertiggerichte und -produkte, Getränke).

Regionale Produkte aus Kleinpolen sind: Lisiecka Wurst, Zatorski Karpfen, Brotkringel, Redykolka, Suska Sechlonska, Podhale-Schafkäse *bryndza*, Piękny Jaś - Bohnen, Schafkäse *oscypek*, Podhale-Lammfleisch.

Aus Krakau stammen Köche, die für die polnische Küche werben, wie Adam Chrzastowski (Ed Red), Rafał Targosz (Zakładka Food&Wine) oder Marcin Filipkiewicz (Copernicus), der die Auszeichnung der Internationalen Akademie für Gastronomie und den Preis des Chefkochs der Zukunft (Chef de L'avenir) erhielt. Die Chefköche werden auch von Michelin und Gault&Millau (u.a. Grzegorz Fic aus Albertina, Tomasz Dziura aus Andromeda Alfa, Łukasz Cichy aus Biała Róża, Piotr Regucki aus Corse, Dawid Macheta aus Nolio, Daniel Myśliwiec aus Charakter) ausgezeichnet.

Krakau ist eine von nur zwei polnischen Städten, in denen Restaurants vom kulinarischen Reiseführer Michelin ausgezeichnet wurden. Heutzutage gibt es 25 davon. Die Krakauer Gaststätten werden auch von Gault & Millau und Slow Food Polska empfohlen. Darüber hinaus erhielten insgesamt 86 Restaurants Auszeichnungen und Empfehlungen bei der letzten Runde der Empfehlung für Krakauer Restaurants, die vom Stadtamt und von der Krakauer Kaufmannsgemeinde *Krakowska Kongregacja Kupiecka* organisiert wurde. Für diese Gaststätten wirbt der spezielle Reiseführer „Krakau auf der Gabel“ („*Kraków na widelcu*“).

Auf der Krakauer Messe sind häufig kleine Produzenten aus der Stadt und ihrer Umgebung zu finden. Ein nächster Ort, wo sie angetroffen werden können, sind kulinarische Festivals. Seit den 90er Jahren werden viele organisiert: Täschchenfestival oder Brotfest haben feste Liebhaber. Seit einigen Jahren finden auch kleinere kulinarische Festivals (früher Foodstock, heute Najedzeni Fest!, Art & Food Bazar und Festival der Heurigen (*Festiwal Młodego Wina*) und Restaurantfestivals (Restaurant Week, Fine Dining Week) statt. Kulinarische Maßnahmen begleiten auch einige städtische Kulturfestivals. In den letzten Jahren werden erneut offene Picknicks in Parks organisiert, die Bewohner und Gäste anziehen. Eine neue Initiative ist dieses Jahr das zum ersten Mal organisierte Ereignis Krakauer Faschingstage *Krakowskie Zapusty czyli Pierwsze Wielkie Smażenie Chrustu*, d.h. Liebesschleifenbraten. Die Veranstaltung knüpft an die traditionellen Fastnachttreffen an, aber sie bringt den Krakauern auch für diesen Ort und diese Zeit charakteristische Speisen und Gerichte, vor allem Liebesschleifen und andere für die polnische Faschingszeit typische Süßigkeiten näher.

Krakau ist auch ein Zentrum für den kulinarischen Journalismus. Neben den aus Krakau stammenden größten TV-Persönlichkeiten (Robert Makłowicz, Ewa Wachowicz, Anna Starmach) veröffentlichen in den Medien und im Internet viele kulinarische Journalisten und Blogger ihre Texte. Besonders bekannte Blogs sind: Gerichte gegen Ania (*Dania kontra Ania*), Krakau auf der Gabel (*Kraków na widelcu*), Das Leben aus der Küche gesehen (*Życie od kuchni*). In Krakau entstand auch das kulinarische Start Up –Haveabite Portal.

Heute ist Krakau wie vor Jahrhunderten offen für Geschmäcker aus der ganzen Welt. Hier kann man verschiedene Küchen in Restaurants mit Gerichten aus der ganzen Welt probieren, man kann aber auch Zutaten kaufen und in der eigenen Küche Experimente wagen oder an kulinarischen Workshops teilnehmen. Und weil das Krakau ist –ist es sicher schmackhaft!

Krakau als Treffpunkt (nicht nur am Tisch)

Krakau wird jährlich von über 13 Millionen Touristen aus der ganzen Welt besucht. Sie werden vom ungewöhnlichen Kulturerbe, Geschichte, Sehenswürdigkeiten und Museen aber auch vom Angebot von Kulturfestivals, Sportevents, Kongressen und Konferenzen angezogen.

Die MICE-Branche ist einer der sich besonders dynamisch entwickelnden Sektoren vom Tourismus, der einen Einfluss nicht nur auf den Markt von Konferenzen und Kongresse, sondern auch auf die

Branche der Hotels und Gastronomie hat. Er unterstützt strategisch die Entwicklung des geschäftlichen Tourismus und der Tagungswirtschaft. Er gestaltet auch eigene Konferenzmarken, wie Open Eyes Economy Summit oder Historische Städte 3.0 *Miasta Historyczne 3.0*.

Der Bericht „Tagungswirtschaft“ *„Branża Spotkań”* zeigt auf, dass im Jahre 2017 an über 6 Tausend Konferenzereignissen in Krakau über 600.000 Teilnehmer teilgenommen haben, die in Krakauer Unternehmen sogar 1,3 Mrd. PLN (300 Mio. EURO) gelassen haben. Bemerkenswert ist, dass sich die Anzahl der Teilnehmer internationaler Ereignisse erhöht hat. Dies ist ein Beweis dafür, dass Krakau eine etablierte Adresse für internationale Kongressreisen ist.

Ende 2017 standen den Veranstaltern von Treffen 168 Konferenzobjekte mit der gesamten Kapazität von fast 100.000 Plätze und über 33 Tausend qm Ausstellungsfläche zur Verfügung. Das Profil dieser Objekte ist unterschiedlich, wie Säle in Museen, historische Paläste und Kloster, Sporthallen, Konferenzzentren oder unterirdische Säle in Bergwerken.

Hinsichtlich der Bedeutung des Krakauer Hochschulzentrums wird die Stadt oft zum Gastgeber wissenschaftlicher, insbesondere medizinischer Kongresse gewählt. Alleine im Jahre 2018 fanden hier u.a. der Weltkongress für Osteoporose und Osteoarthritis WCO 2018, European Wound Management Association EWMA-Kongress, Europäische Konferenz für Familienmedizin – WONCA Europe und Internationaler Kongress des Polnischen Verbands für Kardiologie PT Kardio statt. Es gibt auch mehrere Wirtschafts- und Selbstverwaltungsereignisse, wie Europäischer Selbstverwaltungskongress, Konferenz des Aspire-Verbands, Cybersec, Digital Dragons, Open Eyes Economy Summit.

Easy access

Zweifelloos hat der Ausbau der Infrastruktur vom Krakow Airport einen großen Einfluss auf die Erhöhung der Anzahl der Geschäftstouristen aus dem Ausland. Er ist hinsichtlich der Anzahl von Fluggästen und Flügen der zweitgrößte Flughafen in Polen. 2018 wurden hier fast 7 Millionen Fluggäste bedient, denen 100 Verbindungen auf 4 Kontinenten zur Verfügung stehen. In der Wintersaison bieten 23 Fluglinien Verbindungen mit Krakau an, u.a.: Austrian Airlines, British Airways, Brussels Airlines, easyJet, FlyDUBAI, izraeskie linie lotnicze EL-AL, Eurowings, Finnair, Jet2.com, KLM, Lufthansa, Norwegian, PLL LOT, Ryanair, SAS, SWISS International Air Lines.

Krakau bietet den Touristen verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten an. Es gibt also preiswerte Zimmer in Gästehäusern und auch luxuriöse Hotels und jeder findet eine Übernachtungsmöglichkeit für sich. Im Jahre 2018 wurden in der Stadt 167 Hotels mit über 10,8 Tausend Zimmern unterhalten.

Wir laden Sie nach Krakau, der Europäische Hauptstadt der Gastronomischen Kultur 2019 ein. Mehr zum Thema finden Sie auf der Webseite: www.kulinaryny.krakow.pl.