

Rozmowa z Jolantą Tomalak przewodniczącą Jury podczas Polsko-Niemieckiej Wystawy Produktów Regionalnych i Łużyckich
Das Interview mit Jolanta Tomalak Juryvorsitzende während der Polnisch-Deutschen Ausstellung Regionaler und Lausitzer Produkte

Jak Pani ocenia organizację imprezy, atmosferę oraz inne aspekty Wystawy?

- Wie beurteilen Sie die Organisation der Veranstaltung, die Atmosphäre und andere Aspekte der Ausstellung?

- Jestem pod bardzo dużym wrażeniem. Sama forma, rozmieszczenie, logistyka wydarzenia została dobrze zorganizowana. Wystawcy mają przygotowane wszystko profesjonalnie aby prezentować swoje produkty, jest sporo dodatkowych atrakcji m.in. dla dzieci i ich rodzin. Prezentowane są też walory pogranicza, pogoda piękna, frekwencja dopisała... słowem same plusy. Naprawdę duże przedsięwzięcie. Sam konkurs i sama idea jest również niezmiernie ciekawa. Tym samym z uwagi na liczną grupę wystawców i różnorodność produktów mamy bardzo trudny wybór tych najlepszych. Zauważyłam, że wystawcy niemieccy wytwarzają produkty z pokolenia na pokolenie. W naszym wypadku są to zwykle Stowarzyszenia, kultywujące tradycje kulinarne.

-Ich bin sehr positiv beeindruckt. Die Form selbst, Verteilung, Logistik der Veranstaltung wurde sehr gut organisiert. Die Aussteller finden an den Ständen professionelle Ausstattung, um ihre Produkte präsentieren zu können, es gibt viele zusätzliche Attraktionen z.B. für Kinder und ihre Familien. Es werden hier auch die Vorteile des Grenzgebietes hervorgehoben. Vorteilhaft war auch das Wetter und zahlreiche Teilnahme von Besuchern. Ich finde, das war wirklich große Veranstaltung. Der Wettbewerb und die Idee selbst finde ich sehr interessant. Wir haben schwierige Wahl, weil es viele Aussteller und vielfältige Auswahl an Produkten gibt. Ich habe bemerkt, dass die deutschen Aussteller von Generation zu Generation ihre Produkte herstellen. In unserem Fall sind das meistens Vereine, die die kulinarischen Traditionen weiter pflegen.

. Rozmawiamy jeszcze przed ogłoszeniem wyników, ale czy jest smak, który zapamiętała Pani z Wystawy szczególnie?

- Wir unterhalten uns noch vor der Bekanntgabe der Ergebnisse, aber gibt es hier Geschmack, das Sie sich besonders gemerkt haben?

- Przed chwilą tak się składa, że konsumowałam sery kozie... i muszę przyznać, że jestem pod wrażeniem. Uwielbiam sery a jeszcze podane tutaj w formie pasty serowej są naprawdę wyborne, bardzo wykwintne. Wiem też, że producenci tych serów mają duże kompetencje w produkcji tych produktów zatem dla mnie póki co, jest to najlepsza potrawa. Zobaczmy co będzie dalej...

- Ich habe gerade Ziegenkäse gekostet ... und ich muss zugeben, dass ich positiv überrascht bin. Ich mag sehr Käse und Quark, die hier in Form von Quarkpaste finde ich prima. Ich weiß auch, dass die Hersteller über große Erfahrung in der Käseherstellung besitzen und ich finde diesen Käse bis jetzt als das beste Produkt hier. Wir sehen mal, was weiter kommt ...

- O czym warto pamiętać aby produkt osiągnął sukces?

- Woran muss man denken, wenn wir erfolgreiche Produkte haben möchten?

-Dzisiaj jest powrót do naturalności, do źródeł przepisów, źródeł pozyskiwania potraw, tzn. jeżeli ktoś chciałby pokusić się o produkowanie czegoś zdrowego, czegoś co będzie zauważone na rynku i będzie się wyróżniało to droga do tego nie jest łatwa, nie ma tutaj skrótów. Musi być zachowana tradycja, oryginalne receptury z zachowaniem właśnie owej tradycji. Nie można pozwolić sobie na oszukiwanie i zastępowanie produktów takimi, które będą zaprzeczeniem tej tradycji.

- Heutzutage merken wir bei vielen Menschen den Rückkehr zur Natur, zu den Quellen der Kochrezepten, zu den Entstehungsquellen vieler Speisen, d.h. wenn jemand etwas Gesundes herstellen möchte, was sich auf dem Markt auszeichnen wird, dann muss er damit rechnen, dass der Weg nicht einfach ist, es gibt hier keine Abkürzungen. Er muss die Tradition bewahren und originelle Kochrezepten anwenden. Man darf hier nicht betrügen und die Produkte mit solchen ersetzen, die dieser Tradition widersprechen.

- Czy widzi pani tutaj różnice między potrawami regionalnymi niemieckimi i polskimi?

- Sehen Sie hier Unterschiede zwischen den deutschen und polnischen Regionalprodukten?

- Tak naprawdę znajdujemy się na byłych terenach niemieckich więc wiele potraw regionalnych ma zbliżony charakter. Tu mieszają się produkty i tradycje zarówno polskie jak i niemieckie. Specyfika tego miejsca związana jest z kuchnią łużycką i nie widzę specjalnego wyraźnego podziału na produkty polskie i niemieckie.

- Wir sind hier, ehrlich gesagt, auf den ursprünglich deutschen Gebieten und viele von den regionalen Gerichten und Speisen haben ähnlichen Charakter. Die Produkte und sowohl

polnische als auch deutsche Sitten und Bräuchen werden hier gemischt. Die Eigentümlichkeit dieser Region ist Lausitzer Küche und ich sehe hier keinen deutlichen Unterschied für typisch polnische und deutsche Produkte.

. Wiemy, że prowadzi pani Restaurację w Żarach. Czy takie wystawy-prezentacje mogą być inspiracją dla restauratorów?

- Wir wissen, dass Sie ein Restaurant in Żary führen. Können solche Veranstaltungen Inspiration für Restaurantbesitzer sein?

- Oczywiście. Znalazłam tutaj wiele ciekawych przepisów, które mogłabym wprowadzić do własnego menu. Jestem mocno zainteresowana uzupełnieniem oferty o niemieckie piwo, a także chciałabym wprowadzić potrawę o proveniencji łużyckiej. Taka potrawa stanowiła by coś co wyróżniło by restaurację spośród wielu innych. Sądzę, że tego typu spotkania służą zarówno restauratorom, organizacjom producenckim, stowarzyszeniom a także konsumentom i stanowią źródło inspiracji dla wszystkich, a przy okazji są przyjemną formą spędzenia wolnego czasu i wypoczynku na łonie natury.

- Aber natürlich. Ich habe hier viele interessante Kochrezepten gefunden, die ich zu meinem Menu einführen könnte. Ich bin daran sehr interessiert, mein Biersortiment um deutsche Biersorten zu erweitern, ich möchte auch ein Gericht mit Lausitzer Provenienz einführen. Durch solches Gericht würde sich unser Restaurant unter den anderen auszeichnen. Ich meine, dass solche Veranstaltungen sowohl für Restaurantbesitzer, Hersteller, Vereine als auch für Konsumenten vom großen Nutzen sind und Inspirationsquelle für alle darstellen, sie sind zugleich eine interessante Form der Freizeitgestaltung im Grünen.