

Wie bei Oma, nur anders

Jan Hermanek macht Marmelade wie früher. Zahlreiche Preise würdigen seine Kreationen.

VON STEFFEN NEUMANN

Stachelbeere mit Süßkirsche. Die Kombination ist nicht gerade geläufig. Als Marmelade verschmilzt sie im Mund jedoch überraschenderweise zu einem harmonischen Geschmack. Das hört Jan Hermanek gern, ist es doch eine seiner Kreationen. Und nicht irgendeine: „Das ist meine Lieblingsorte, wenn ich das überhaupt sagen kann. Ich finde alle meine Sorten gut“, sagt der groß gewachsene Mann mit dem leicht ergrauten Haar.

Eigentlich ist Jan Hermanek Marketingfachmann mit einer eigenen Firma. Doch seit vier Jahren versucht er sich mit wachsendem Erfolg als Produzent hausgemachter Marmeladen. Dass sie wie bei Oma schmecken, ist dabei gar nicht mal ein Klischee. „Ich bin damit aufgewachsen. Bei uns wurde alles eingeweckt und eingekocht, was der Garten hergab – Kompott, Marmelade, Gurken“, erinnert sich der 42-Jährige. Doch das heimische Einkochen gewinnt wieder an Bedeutung, wenn auch etwas anders, als früher zu Mangelwirtschaftszeiten. Vor allem kocht Hermanek nicht nur für sich ein, sondern verkauft die Marmeladen auch weiter.

„Ich habe einfach nicht verstanden, warum es keine gut schmeckenden Marmeladen mit hohem Fruchtanteil zu kaufen gab. Dann war es nicht mehr weit, dass ich es einfach selbst versuchte“, erzählt Hermanek und erinnert sich, wie einmal sein Großvater mit einem Eimer Himbeeren zu Besuch kam. Zum Essen war es zu viel, also kochte er seine erste Marmelade. „Als ich mir am nächsten Morgen damit eine Scheibe Brot bestrich, war das wie eine Offenbarung.“

Seitdem produziert Hermanek in seinem Haus in Radesin (Gratschen) bei Usti nad Labem (Aussig) schon über 40 verschiedene Sorten. Die Basis ist frisches Obst aus der Region. „Wir haben einen eigenen Obstgarten bei Ustek (Auschka) mit Pflaumen, Aprikosen und Birnen. Den Rest habe ich von Gärtnern, die nicht weiter als 50 Kilometer von meinem Zuhause weg sind.“ Und die mit ihm Geduld haben. Denn Hermanek will die Früchte so lange reifen lassen, bis sie schon fast abfallen. „Dann entfalten sie ihr volles Aroma.“ Von dem will er so viel wie möglich ins Glas bekommen, so sein Ziel. „Damit ich im Winter den Geschmack des Sommers schmecke“, formuliert er fast schon einen Werbespruch.

Keine Chance für den Supermarkt

Die Saison beginnt im Juni mit den Erdbeeren und endet im Herbst mit den Birnen, von denen es dieses Jahr wenig gab. Beim Reinigen, Entstielen und Entkernen helfen seine Frau und seine Nichte. Das Kochen übernimmt er selbst. „Ich koche immer abends von 18 bis 2 Uhr und das an etwa 15 Abenden.“ Insgesamt verarbeitet er eine Tonne Früchte im Jahr, von denen er so viel als möglich verwendet. „Wir entfernen eigentlich nur die Kerne und schlechte Stellen.“ Dabei verwendet er alle Sorten, die verfügbar sind, mit einer Ausnahme: „Hagebutte ist mir zu aufwendig.“

In seine Marmelade kommen keine Konservierungsmittel, eigentlich überhaupt gar nichts, was einem guten Geschmack abträglich sein könnte. Für die Konservierung sorgt nur der Zucker, dessen Anteil bei etwa 30 Prozent liegt. Fürs Gelieren sorgt Pektin, der Rest sind Früchte und Gewürze. „Die Gläser werden noch einmal aufgekocht, damit halten sie ein



Die Kombinationen von Jan Hermanek überraschen. In seinen Marmeladen treffen sich Sauerkirsche und Schokolade (ganz oben) oder Stachelbeere mit Kardamom und Zimt (2. Reihe rechts) oder Pflaume mit Waldfrüchten und Sternanis (unten Mitte). Aber auch reine Sauerkirsche hat der „Mlsny Filip“ (Naschhafter Filip). Foto: Petr Spanek

Jahr. Aber geöffnet sollte man sie in einer Woche essen“, rät er.

Damit die Marmeladen seinen Vorstellungen entsprechen, hat er lange experimentiert. Den Kessel hat er selbst entworfen. Er ist nicht zu groß und hat einen Mantel, um die Marmelade indirekt zu erwärmen. Auch welche Sorten er am Ende zusammenbringt, ist ein langer Prozess. „Ich probiere das zunächst zwei bis drei Jahre aus, ehe ich es verkaufe.“ Zur Verfeinerung verwendet er Kardamom, Zimt, Vanille, Schokolade, Sternanis und vor allem Zitrone, die „den Unterschied macht“. Dass er seine Sache gut macht, bemerkte man auch in Großbritannien, wo seinen Marmeladen bereits mehrere Auszeichnungen verliehen worden. Eine Art Oscar des guten Geschmacks. Von den zwölf Sorten, die er aktuell im Angebot hat, haben nur noch drei Sorten keinen Preis. „Aber das kommt auch noch“, ist er überzeugt.

Rund 4000 Gläser produziert er jedes Jahr und verkauft sie über seinen Internetshop. Spätestens Ende März ist das Lager leer. Seine Kunden kommen aus ganz Tschechien. „Die Auszeichnungen haben mir sehr geholfen. Die Medien begannen, sich für mich zu interessieren.“ Und nicht nur die. Eine Supermarktkette bot ihm traumhafte Bedingungen und ein Investor

wollte einsteigen. „Aber das ist nicht mein Ziel und den Supermarkt musste ich schon aus Prinzip ablehnen. Ihr seid die, die den Markt kaputt gemacht haben, euch kann ich nicht noch unterstützen“, sagte ich ihnen.“ Für ihn soll das Marmelade-Kochen Hobby bleiben. „Sonst wird das zu groß und dann könnte ich nicht mehr für den Geschmack garantieren.“

Zu seinen ersten Kritikern gehören übrigens seine Söhne. Nach dem älteren, Filip, sind auch die Marmeladen „Mlsny Filip“ benannt. Das heißt so viel wie naschhafter Filip. Sie werden sicher auch seine neueste Kreation begrüßen: Grillsoßen. „Ich sage den Kunden immer: Meine Marmelade ist nicht nur fürs Brot. Sie passt auch gut zu Käse, in Salat und eben zum Fleisch.“

Naschhafter Filip

- Die Internetseite www.mlsnyfilip.cz ist leider nur auf Tschechisch. Die Marmeladen kann man aber im Café Coffee Up in Usti nad Labem, U Nemocnice 1763/1 kaufen.
- Der Preis je Marmeladenglas ist bei jeder Sorte gleich: 130 Kronen (knapp 5 Euro) für 230 Gramm.

Der Künstler, den Kaiserin Sisi belohnte

In Varnsdorf wurde Vincenz Pilz jetzt ein Denkmal gesetzt. Es soll aber bald wieder umziehen.

VON PETRA LAURINOVA

Von Kaiserin Elisabeth, der bekannten Sisi, erhielt der Bildhauer Vincenz Pilz sein erstes größeres Honorar – 14000 Gulden und ein Brillantring sollen es gewesen sein. Einen Hausaltar mit einer Madonnenfigur hatte er der Gattin des Kaisers Franz Joseph I. gewidmet.

In Lexika wird der Künstler heute teilweise als Österreicher aufgeführt. Geboren wurde er aber 1816 in Varnsdorf, heute Varnsdorf in Tschechien. Später aber studierte er an der Wiener Akademie der bildenden Künste und schließlich mit kaiserlichem Stipendium in Rom. Zu seinen Werken gehören die Statue „Karl der Große“ an der Votivkirche und Quadrigen auf dem Parlamentsgebäude in Wien.

In seiner Heimat ist er, jenseits der Fachwelt, aber kaum bekannt. Doch das soll sich nun zumindest ein bisschen ändern. Im November wurde Vincenz Pilz im Stadttheater in Varnsdorf ein Denkmal gesetzt. Die Büste aus Bronze wurde zum 200. Geburtstag des Künstlers enthüllt. Der Standort ist aber nur provisorisch gewählt. „Künftig soll das Werk im Park zwischen dem Theater und der Altkatholischen Kirche stehen“, sagt Josef Rybansky, von der Varnsdorfer Zweigstelle des Regionalmuseums in Decin. „Wir warten, bis die Restaurierung des Parks beendet ist. Dafür bereitet die Stadt die Entwürfe vor.“ In der Vergangenheit gab es bereits ein Pilz-Denkmal. Das ging aber nach dem Zweiten Weltkrieg verloren. Die neue Arbeit stammt von der Turnover Bildhauerin Paulina Skavova.

Die künstlerische Begabung zeigte sich bei Vincenz Pilz schon in früher Kindheit. Der Junge glaubte an sein Talent und seine Fertigkeiten. Er wollte in Prag sein Glück versuchen. Dort wurde er wegen ungenügender Vorbildung aber abgewiesen. Nach einer Wanderung gelangte er zu Fuß nach Wien. Dank seiner Begabung und Ausdauer

er gelang es ihm dort, seinen großen Traum zu verwirklichen und in die Wiener Akademie der bildenden Künste einzutreten. Seine Werke schmücken bis heute berühmte Paläste, Schlösser, Kirchen und andere Gebäude – sogar in den USA.

Nun gab es einen Zyklus von Erinnerungsveranstaltungen, die vom Stadttheater Varnsdorf in Zusammenarbeit mit dem Soziokulturzentrum Hillersche Villa in Zittau verwirklicht wurden. Historiker und Restauratoren hatten kürzlich eine Konferenz samt Fachseminar zu Pilz organisiert. Dabei diskutierten rund 50 Experten aus Deutschland, Tschechien und Österreich über das Leben und Werk von Pilz. Aus ihren Beiträgen soll ein zweisprachiger Sammelband zusammengestellt werden. In der Stadtbibliothek von Varnsdorf ist noch bis Mitte Januar die Ausstellung „Leben und Werk von Vincenz Pilz“ zu sehen. „Es ist die erste ihm gewidmete Schau in seiner Geburtsstadt“, bemerkt Josef Rybansky.

In Varnsdorf hinterließ Pilz mehrere Erinnerungen an seine Werke, zum Beispiel eine Gipskopie der Karyatide, eine Art Säulenfigur, die im Original den Balkon über dem Hauptportal des Palais Epstein in Wien trägt, sowie die Kopie einer Hygieia-Brunnenfigur (griechische Göttin). Vincenz Pilz starb 1896 in Wien. (mit ihg)

■ Stadtbibliothek Varnsdorf, Otahalovala 1260, geöffnet ab 1. Januar Di.-Do. 9-12/13-17, Fr. 13-17, Sa. 9-12 Uhr



Paulina Skavova hat eine Büste von Vincenz Pilz geschaffen. Foto: Skavova

Weißer Weihnacht am Hang

Nordböhmen. Wenigstens am Skihang können sich Wintersportfreunde auf weiße Weihnachten freuen. Nachdem zwischenzeitlich fast frühlingshafte Temperaturen die Kunstschneevorräte so gut wie aufgebraucht hatten, eröffnen pünktlich zu Weihnachten fast alle großen Skigebiete im Erzgebirge. „Wir eröffnen am 24. Dezember den Hang Machacek und den Sessellift“, meldet das Areal in Telnice. Schon am 23. Dezember startet Klíny (Göhren) mit einem Tellerlift. Am Plesivec (Plessberg) hat ein Hang bereits seit dem letzten Wochenende wieder geöffnet. Dagegen sind am Klinovec traditionell schon mehrere Pisten offen und am 26. Dezember kommt mit der Jachymovska die längste (2,9 Kilometer) hinzu. Weitere Pisten sind im benachbarten Bozi Dar (Gottesgab) in Betrieb. Auch der Jested (Jeschken) bei Liberec hat ununterbrochen geöffnet. Aber auch kleine Skigebiete wie in Cesky Jiretin starten zu Weihnachten (Beginn am 25. Dezember). Dann öffnet auch das kleine Skigebiet in Horni Podluzi in der Lausitz. Geadulden müssen sich noch die Freunde des Bournak (Stürmers). (stn)

Ende für Prager Zeitung

Prag. Die deutschsprachige Prager Zeitung stellt ihr Erscheinen ein. Die letzte Ausgabe liegt seit Donnerstag am Kiosk. Darin verabschieden sich die Macher ausgerechnet im 25. Jahr ihres Bestehens von ihren Lesern. „Wir konnten in den letzten Jahren sogar bei Abonnenten und im Einzelverkauf zulegen. Das konnte das Ende aber leider nicht aufhalten“, kommentiert Chefredakteur Marcus Hundt das traurige Ende. Hundt hatte die Führung des zweiwöchentlich erscheinenden Blattes 2010 von Gründer Uwe Müller übernommen, der im Alter von nur 55 Jahren verstorben war. Der gebürtige Zwickauer hatte die Zeitung nach der Wende aufgebaut, um an die Tradition der Vorkriegszeit mit Größen wie Egon Erwin Kisch anzuknüpfen. (stn)

AKTUELLER KURS



1 € = 27,02 Kč

Amthlicher Kurs vom Vortag. (www.bankenverband.de)

Der Weg der Steine zum Brauhaus

Ausflugstipp

Auf der Hochfläche Rovina geht es geheimnisvoll zu. Und am Ende des Weges wartet ein altes Brauhaus mit Tradition.

VON HEINZ WIRRIK

Die Mysterien der vielen Steinformationen auf dem Bergrücken Rovina geben den Besuchern heute noch Rätsel auf. Der heutige Ausflug zeigt zwei der wichtigsten Steine in der Felsformation.

Der rund 15 Kilometer lange Rundwanderweg beginnt am Bahnhof Mutejovice (Mutowitz), drei Kilometer oberhalb des Ortes. Wir folgen zwei Kilometer der gelben Markierung „Kunovske Kammene Rady“. Es geht sofort in den Wald und mäßig steil nach oben. Bald wird es flacher und nach Verlassen des Waldes halten wir uns links entlang des Waldrandes. Es folgt ein freies Feld, dann wieder Wald. Nach wenigen Schritten kommen wir an einen pavillonar-



Im gelben Haus in Mutejovice befindet sich die Brauerei mit Gaststätte. Foto: Heinz Wirrik

tigen Rastplatz. Davor geht es rechts ab zum ersten wichtigen Stein, dem „Gibbon“, der mit gelb-orangefarbener Leuchtfarbe am Baum gekennzeichnet ist und 200

Meter entfernt zum Pavillon steht. An diesem geht es rechts auf „gelb“ weiter, dort sehen wir schon die ersten Steinreihen rechts und links vom Weg mit Info-Tafeln. Dort findet sich auch der Hinweis, dass dieses „steinige“ Areal zu den Kulturdenkmälern gehört. Weiter auf „gelb“ biegen wir am nächsten Wegweiser rechts ab und laufen weiter Richtung Kounov – parallel zu den Steinreihen. Nach einigen Stufen abwärts halten wir uns links und gehen entlang des Hanges, bis „gelb“ wieder nach links abbiegt und wir auf den ursprünglichen Weg gelangen. Links haltend weist uns jetzt ein Wegweiser rechts zum „Pegasus“, dem zweiten der wichtigen Steine.

Aus der Lage der zwei Steine „Gibbon“ und „Pegasus“ lässt sich der Osten als Ort des Sonnenaufgangs und der Westen als Himmelsrichtung für den Sonnenuntergang erkennen und abmessen. Die Einschnitte auf den runden Steinkuppen sollen die einzelnen Aufgangphasen der Sonne zur Zeit der Sonnenwende zeigen. Laut Überlieferungen hatte man früher die Sorge, dass die Sonne nach der Sommerson-

nenwende, wo sie Tag für Tag allmählich verschwindet, nach der Wintersonnenwende nicht wieder zurückkommt. Die beiden Steine liegen genau 305 Meter entfernt, und zwar in einer Linie, die die Steinreihen diagonal durchquert. Auf einer der Hinweistafeln ist das deutlich dargestellt.

Vom „Pegasus“ aus gehen wir jetzt auf schmalen Pfad weiter durch den Wald etwas abwärts und nach rechts am Südhang bis zur Kapelle des „heiligen Vojtech“ (St. Adalbert). Abwärts weitergehend auf „gelb“ erreichen wir nach 1,5 Kilometern den Ort Kounov. Im Ort befindet sich im Haus „U Tri lip“ („Zu den drei Linden“) eine den Steinreihen gewidmete Ausstellung, die von April bis Oktober von Dienstag bis Sonntag 10-17 Uhr geöffnet ist.

Um unsere Rundtour fortzusetzen, gehen wir nun nach links entlang der Dorfstraße ins vier Kilometer entfernte Mutejovice (Mutowitz), wo wir etwas für unseren Magen tun können: Es gibt hier seit 2009 eine kleine Brauerei namens „Podzbansky pivovar“ (Krugwälder Brauerei) mit Restaurant, wo die Möglichkeit besteht, mit dem

hiesigen, nach einer Originalrezeptur gebrauten Gerstensaft den Staub des Weges quer durch die Jahrhunderte hinunterzuspielen.

Nach unserer Rast gehen wir zur Bahnstation, die sich rund 3 Kilometer nördlich des Ortes befindet. Wir folgen der grünen Markierung durch Feld und Wald. Nach 2,5 Kilometern erreichen wir wieder die Straße und kommen nach wenigen Metern rechts an einem Baum mit weiteren Wegweisern. Wir folgen jetzt „gelb“ nach links und sind nach 700 Metern am Bahnhof Mutejovice und treten die Heimreise an.

■ Der erste Teil ist am 11. November erschienen.

Service

- Empfohlene Wanderkarte des KCT: Nr. 8 - Lounsko a Dzbán, M: 1.500.000;
- Länge der Tour: 15 km;
- Öffnungszeiten des Brauerei-Restaurants: täglich ab 11 Uhr in der Saison.
- Fahrpläne: www.cd.cz.