

## Pirogi und schlesische Worscht

Ewa Ehrlich hat sich auf polnische Lebensmittel spezialisiert

Was ist typisch polnisch? Nein, jetzt kommt nicht schon wieder ein dummer Witz über Langfinger. Ewa Ehrlich deutet auf die Tüten mit Pirogi, polnische Teigtaschen, gleich vier verschiedene Sorten hat sie im Kühlregal liegen, von pikant bis süß. Ihr Lebenspartner Jaroslaw Szadkowski nimmt ein Glas mit Salzgurken, „die schmecken ganz anders als die deutschen Essiggurken“, sag er.

Seit Februar 2010 gibt es den kleinen Lebensmittelladen „By Ewa“ an der Waldstraße 12. Mitter der 1990 Jahre kam Ewa Ehrlich, damals gerade erst Anfang 20, nach Deutschland und arbeitete in der Gastronomie. Zunächst pendelt sie zwischen Frankfurt und Stettin, da sie ihre kleine Tochter bei ihrer Mutter gelassen hatte. 1998 entschließt sie sich nach Offenbach zu ziehen und holt ihre heute 23-jährige Tochter zu sich. Alicja arbeitet in einem Modegeschäft in Frankfurt und wartet auf einen Studienplatz in Textilwirtschaft. In ihrer freien Zeit hilft sie ihrer Mutter im Laden. Als Ewa 2009 arbeitslos wird, entschließt sie sich, ihren Traum von einem polnischen Geschäft zu verwirklichen. Das Arbeitsamt schickt sie zu einem Existenzgründerseminar, bei dem sie sich zunächst mit Businessplänen und Buchführung auseinandersetzen muss.

Einmal die Woche fährt Jaroslaw Szadkowski mit einem eigenen Kühlwagen nach Stettin und kauft dort im Großmarkt ein. Auf die Qualität der Waren legen beide großen Wert. Über ein halbes Jahr habe man gesucht, bis man für die schlesische Wurst den passenden Großhändler gefunden habe. „Wir könnten uns auch von einem Großhändler hier aus Deutschland beliefern lassen, der polnische Waren führt. Aber dann wären wir abhängig von ihm, müssten nehmen was er hat. Das wollen wir nicht“, sagt Ewa Ehrlich. Bei dem großen Aufwand wundern die günstigen Preise, Leberwurst gibt es ab 0,59 € pro 100 Gramm, die polnische Spezialität Kindzok kostet 1,70 €. „In Polen sind Lebensmittel im Moment noch sehr günstig“, berichtet Jaroslaw Szadkowski. „Wir machen unsere Kalkulation, rechnen die Unkosten mit ein und können trotzdem vieles so günstig anbieten wie der Supermarkt.“

Nicht eingerechnet hat Ewa Ehrlich dabei die Arbeit im Laden. Von 10 bis 19 Uhr, samstags von 9 bis 16 Uhr, steht sie hinter ihrer Theke. Doch danach ist noch lange nicht Schluss, es beginnt das Aufräumen und Saubermachen. Dafür hat sie ein kleines Stückchen Heimat zurückbekommen, wie sie sagt. 80 Prozent der Kunden seien Polen, aber es kämen auch immer mehr Deutsche, Russen oder Kroaten. „Oft kommen die Leute auch, weil sie ein bisschen polnisch reden wollen oder ein Schreiben nicht verstehen“, erzählt die 45-Jährige.

Während Ewa die Kundschaft bedient, zeigt Tochter Alicja weitere polnische Spezialitäten. Da gibt es Kaszanka-Blutwurst mit Graupen oder Flaczki, ein Fertiggericht (Kutteln in Tomatensoße). Bei den Tütensuppen steht Borscht. Eigentlich ist die Suppe russisch, aber sie ist auch bei Polen sehr beliebt. Der Hersteller der Tütensuppe heißt Nestlé, verkauft wird die Suppe aber ausschließlich in Polen oder eben bei Ewa.

Peter Klein