



Słodka Warszawa. Śladami warszawskich cukierników

ŚCIEŻKA PL 3

Prezentacja ścieżka

Proponujemy Wam spacer śladami starych warszawskich kawiarni i cukierni. Wspólnie możemy poznać „słodkie miejsca”, które są obecne we wspomnieniach z dzieciństwa chyba każdego warszawiaka. W 1792 roku w Warszawie było ponad sto kawiarni. Każdy w Polsce zna nazwisko Wedel. Karol Wedel, członek Kościoła Ewangelicko-Augsburskiego, przybył do Warszawy w 1845 roku, już jako doświadczony cukiernik, i wspólnie z Karolem Grohnertem otworzył cukiernię przy ulicy Piwnej 12. Firma E. Wedel nadal istnieje i funkcjonuje, choć w zmodyfikowanej formie. W tym czasie do Warszawy przybywali rzemieślnicy z całej Europy.

Każdy z nas ma ulubione miejsca, związane z miłymi wspomnieniami, szczególnie z zapachami, smakami i kolorami. Trasa biegnie szlakiem starych cukierni i kawiarni w Warszawie. Niesie ze sobą ogromny ładunek pozytywnych emocji, może nawet melancholijnych wspomnień z dzieciństwa.



Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej „Erasmus+”

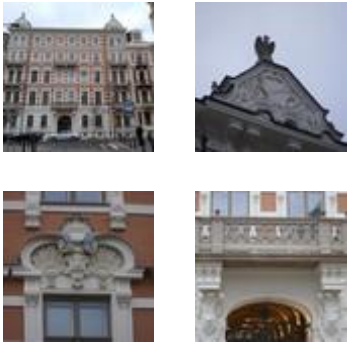
WAYPOINTS

Początek trasy	3
Piwna 12 – Pierwsza kawiarnia K. Wedla – spółka z Karolem Grohnertem.....	3
Pierwsza kawiarnia Karola Wedla (ojca Emila) przy Miodowej	3
Pod Filarami – Semadeni – Plac Teatralny	3
„La Lourse” – druga cukiernia Semadenich w Hotelu Europejskim	3
Nowy Świat 63	4
Foksal 13 – Kamienica Wedla.....	4
Blikle – Nowy Świat.....	5
Pawłowicz patisserie	7
K. Wedel – nowy zakład 1865 – Pijalnia czekolady	7

Waypoint	Początek trasy
Waypoint	Piwna 12 – Pierwsza kawiarnia K. Wedla – spółka z Karolem Grohnertem
	Do Warszawy Karol Wedel przybył w początkach 1845 już jako doświadczony cukiernik i przystąpił do spółki z Karolem Grohnertem, prowadzącym cukiernię przy ul. Piwnej 12. Spółka zrobiła prawdziwą furorę podbijając swymi wyrobami licznych klientów. Ożenił się w 1850 z Karoliną Wisnowską (1819-1883), również ewangeliczką, córką Gustawa, fabrykanta sukna ze Zgierza, urodzoną w Świebodzinie.
Waypoint	Pierwsza kawiarnia Karola Wedla (ojca Emila) przy Miodowej
	Wkrótce w 1851 roku Karol Wedel usamodzielniał się i otworzył przy ul. Miodowej 12 własny sklep, a przy nim parową fabrykę czekolady, w rok później wprowadził na rynek swój pierwszy przebój – karmelki śmietankowe, które w następujący sposób reklamował w „Kurierze Warszawskim”: „Zupełnie nowy i szczególny utwór cukierniczy, a nade wszystko wyborny środek leczący i łagodzący wszelkie cierpienia piersiowe, nader skuteczny na słabości te w miesiącach wiosennych, a nawet dla niecierpiących i zwolenników delikatnego smaku – bardzo przyjemny wyrób”.
Waypoint	Pod Filarami – Semadeni – Plac Teatralny
 	Dzisiaj pod teatralnymi filarami urzęduje tajska restauracja, za to w Europejskim powróciła nazwa Lourse. Nazwisko Semadeni powraca na tej ścieżce kilkakrotnie – Pod Filarami, w Hotelu Europejskim i przy Nowym Świecie...
Waypoint	„La Lourse” – druga cukiernia Semadenich w Hotelu Europejskim

	Bernard Semadeni i jego syn Ryszard byli właścicielami dwóch cukierni – Pod Filarami na Placu Teatralnym oraz L. Lourse na Krakowskim Przedmieściu w Hotelu Europejskim
---	--

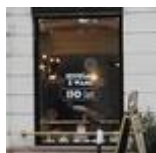
Waypoint	Nowy Świat 63
	Od 1827 działała tu cukiernia mistrza szwajcarskiego Kacpra Semadeniego. W 1897-1900 na pierwszym piętrze dział lokal nocny Alexandryna kantonisty Weltzmanna. Później przeniesiono lokal na Mokotowską 73 i umieszczono tu salon obrazów Aleksandra Krywulta., który po gruntownej przebudowie ogromnymi środkami finansowymi zajął całe pierwsze piętro. Niestety, po trzech latach zmarł jego twórca a syn Jan, który go przejął, poprowadził tylko przez trzy kolejne lata. W 1911-2 dla kupca Wilhelma Geyera połączono nr 61 i 63 i zbudowano wewnątrz wielką salę widowiskową Mirage na 1000 osób.. Obok działały sklep z artykułami żelaznymi Geyera, magazyn z konfekcją męską E. Fertnera i salon obrazów S. Kulikowskiego. W 1920 teatr Miraż spłonął, jednak w 1921 oddano go z powrotem do użytku dzięki inicjatywie W. Potrzebińskiego i A. Strzałeckiego. Wystawiono na początek operetkę „Księżniczka Bla-Ga” i fantazję „Satyr i Nimfa”. Później działał jako „Nietoperz”, a następnie działało tu mnóstwo przelotnych teatrzyków. W 1928 otwarto tu kino „Rococo”, a koło 1939 kino „Europa”. Cały czas działał tu sklep z konfekcją i bielizną męską „T. Fertner i S-ka”.

Waypoint	Foksal 13 – Kamienica Wedla
	W latach 30. XX wieku kamienica przy Foksal 13 została kupiona przez Jana Wedla, nazywanego królem czekolady. Ulica Foksal od początku swojego istnienia była adresem dla elit. W XVIII w. powstał tu elegancki ogród miejski, wzorowany na londyńskim parku Vauxhall, w którym organizowano bale i widowiska. W kolejnym stuleciu wzdłuż dawnej ogrodowej alei swoje pałace i rezydencje zaczęła wznosić warszawska arystokracja i burżuazja. W dwudziestolecie międzywojennym ulica Foksal stała się ulubionym miejscem spotkań śmietanki towarzyskiej stolicy, która spędzała czas w owianych sławą kawiarniach Café Snob i Café Bodo. W latach 1895-1898 pod adresem Foksal 13 i 15 powstały dwie luksusowe kamienice, które zaprojektował i zbudował architekt Artur Otton Spitzbarth.

Od początku były one domem wielu znamienitych postaci, zasłużonych dla polskiej kultury i państwowości, takich jak bohater wojenny major Kazimierz Kubala, malarz Zygmunt Badowski czy poeta Stefan Napierski. W dwudziestoleciu międzywojennym zamieszkiwali tu również posłowie i senatorowie odrodzonej Polski, m.in. Stanisław Grabski, Ignacy Radlicki, Juliusz Zdanowski i Emil Godlewski. W latach 30. kamienica Foksal 13 stała się własnością słynnego przedsiębiorcy i „króla czekolady” – Jana Wedla, który przebudował ją i wyposażył w liczne nowoczesne udogodnienia, m.in. pierwszą w Warszawie panoramiczną windę. Kamienice Foksal 13/15 to unikalne zabytki warszawskiej architektury okresu belle époque. Jako jedne z nielicznych budynków śródmieścia ocalały z wojennej pożogi w niemal nienaruszonym stanie, dzięki czemu do dziś można tu poczuć atmosferę „Paryża Północy” – jak mawiano na przedwojenną Warszawę

Waypoint

Blikle – Nowy Świat



Blikle - historia wielopokoleniowej cukierni Nazwisko Blikle w historii polskiego cukiernictwa znaczy wiele. Słynną cukiernię w Warszawie na Nowym Świecie rodzina Blikle prowadzi już od pięciu pokoleń. Przez 146 lat słodkości Bliklego towarzyszyły Polakom w trudnych i radosnych momentach historii: podczas zaborów, dwóch wojen światowych, zmiany ustroju. Polacy jedli pączki od Bliklego, tracąc i odzyskując ojczyznę. Jakie były początki sławnej cukierni? Antoni Kazimierz Blikle z rodziny osiadłych w Chełmie Szwajcarów rozpoczął naukę cukiernictwa w wieku 14. lat. Matka posłała go na praktykę do cukiernika, również z pochodzenia Szwajcara, Kaspra Semandeniego, do Łomży. Po zakończonej nauce, Antoni Kazimierz przybył do Warszawy w poszukiwaniu pracy w cukierni. Znalazł posadę starszego cukiernika w cukierni Michalskiego przy Nowym Świecie. 11 września 1869 roku Antoni odkupił cukiernię do Michalskiego i zaczął funkcjonować pod własnym nazwiskiem, zakładając cukiernię Bliklego, która będzie działać w tym samym miejscu przez następne 146 lat. Cukiernia Bliklego szybko stała się jednym z najbardziej uczęszczanych cukierni w Warszawie, a wyroby cukiernicze Antoniego podbiły całą Kongresówkę. – Okres największej świetności naszej cukierni, poza latami po roku 1990, przypada na lata od założenia do II wojny światowej – wspomina Andrzej Blikle, prawnuk założyciela. Po Antonim Kazimierz Blikle, prowadzenie cukierni przejął jego syn, Antoni Wiesław Blikle. W 1921 roku przebudował lokal cukierni, która szybko stała się ośrodkiem warszawskiego życia towarzyskiego. Antoni Wiesław Blikle prowadził cukiernię do 1928 roku, później oddał ją w ręce syna, Jerzego, który prowadził ją wraz ze swoją siostrą Zofią do 1939 roku, kiedy to we wrześniu zaciągnął się do wojska jako ochotnik. Po zakończeniu kampanii wrześniowej wrócił do Warszawy i ponownie uruchomił cukiernię, dobudowując do niej kawiarnię ogrodową. Podczas powstania

warszawskiego kamienica, gdzie mieściła się cukiernia, została kompletnie zniszczona. Po wojnie Jerzy zdołał ją odbudować i w 1948 roku ponownie uruchomił cukiernię Bliklego na przekór nowej władzy, która za wszelką cenę chciała zniszczyć wszelką prywatną inicjatywę w kraju. – Żyliśmy w dużej niepewności. Firma mogła być z dnia na dzień zamknięta, a ojciec wsadzony do więzienia – wspomina pan Andrzej Blikle. – W latach 50. ojciec był kilka razy aresztowany pod różnymi absurdalnymi zarzutami typu kupno 15 jajek w sklepie przeznaczonym „dla ludności” i użycie ich do celów produkcyjnych, a więc „spekulacyjnych”. Kilkunastogodzinne kontrole w cukierni były na porządku dziennym. Jedne z takich „odwiedzin” skończyły się tym, że ojca wyniesiono na noszach w stanie przedzawałowym. Mimo to nie poddał się i powtarzał: „Jak zabiorą to siła wyższa, ale sam nie oddam” – opowiada pan Andrzej. Obecny właściciel, Andrzej Blikle, przyszedł na świat 24 września 1939 roku na biurku swojego ojca w cukierni, kiedy na Warszawę spadały bomby, a do szpitala trudno było się dostać. Choć przyszedł na świat w cukierni, na początku nic nie zapowiadało, że zostanie cukiernikiem. Ojciec Andrzeja, Jerzy Blikle, wołał, żeby syn w tych trudnych czasach zdobył zawód niezależny od prowadzenia prywatnej cukierni. Andrzej zaczął więc studiować matematykę na Uniwersytecie Warszawskim. Został informatykiem, jego kariera naukowa potoczyła się szybko, zdobył stopień doktora i doktora habilitowanego, następnie tytuł profesora. W międzyczasie kształcił się również w cukiernictwie, uzyskując w latach 70. stopień mistrza cukierniczego. Gdy rok 1989 przyniósł zmianę ustroju, Andrzej Blikle postanowił rozwinąć cukiernię, przystosowując ją do nowych czasów. – Stwierdziłem, że jest za mała, by w nowych warunkach ekonomicznych przetrwała na pozycji wiodącej. Miałem 50 lat i żadnego doświadczenia w prowadzeniu firmy, ale wiedziałem, że naszą siłą jest marka, byliśmy rozpoznawalni. Z dnia na dzień z profesora stał się właścicielem biznesmenem. – Podjąłem ogromne ryzyko, mimo że nie jestem typem ryzykanta, ale czułem, że nie mam innego wyjścia. W końcu na jego barkach spoczywała odpowiedzialność za dzieło trzech wcześniejszych pokoleń. Syn pana Andrzeja, Łukasz Blikle, pamięta wieczory spędzone z dziadkiem w cukierni, lukrowanie pączków i dekorowanie tortów. – Kontynuowanie tradycji rodzinnej było dla Łukasza oczywiste. W końcu dziadek Jerzy osobiście namaścił go na następcę – mówi z dumą Andrzej Blikle. – To właśnie syn, z wykształcenia prawnik, stworzył marketing w naszej firmie. W latach 1990–2010 firma rozwinęła się z jednej cukierni przy warszawskim Nowym Świecie do piętnastu miejsc w stolicy i ośmiu w dużych miastach Polski. W tym roku, we wrześniu, firma, która zachowała historyczną nazwę Blikle będzie obchodzić 147-lecie istnienia i na pewno z tej okazji przygotuje mnóstwo pączków, z których Blikle najbardziej słynął. Przecież cała Warszawa i przyjezdni z innych miast przez ponad 100 lat chodzili na „pączki od Bliklego”.

Waypoint	Pawłowicz patisserie
	

Waypoint	K. Wedel – nowy zakład 1865 – Pijalnia czekolady
    	Szybki rozwój przedsiębiorstwa nastąpił po sprowadzeniu z Paryża w 1855 specjalnej maszyny do walcowania masy słodowej i rozpoczęciu produkcji czekolady pitnej. Ze względu na wzrost popytu w 1865 zakład Wedla został rozbudowany i przeniesiony na ul. Szpitalną 4/6/8. W 1879 uruchomiono tam fabrykę czekolady, wyposażoną w nowoczesne maszyny i zatrudniającą kilkudziesięciu pracowników[1]. Później w narożniku ulic Szpitalnej i Hortensji (obecnie Górskiego) otwarto „staroświecki sklep” – sklep fabryczny, przy którym powstała pijalnia czekolady[1]. W 1876 r. Karol Wedel przekazał fabrykę swojemu synowi Emilowi Fryderykowi Wedlowi, jako prezent ślubny. Chcąc zabezpieczyć swe wyroby przed próbami podrobienia, stworzono znany do dziś znak towarowy E. Wedel.