

Wir essen Schweden am 23.06.2018 einfach auf!

Wer sich selbst für einen Genießer hält, der denkt bei schwedischem Essen an mehr, als an die Köttbullar des gelb-blauen Möbelgiganten – Mit „Try Swedish“ hat sich die Esskultur Schwedens im Laufe der letzten Jahre weltweit einen Namen gemacht. Bei „Try Swedish“ geht es um gutes Essen und kulinarische Erlebnisse der Extraklasse. Grundlage der Idee ist die Kombination aus Schwedens Natur, ihren Aromen und den ursprünglichsten, pursten Zutaten der Welt. Und nach dem Spiel ist vor dem Spiel.

Von Blåbärssoppa, Surströmming, Köttbullar zu Kanelbullar

Blåbärssoppa Blaubeersuppe gilt in Schweden als beliebtes Dessert. Sie kann kalt oder warm serviert werden und enthält neben Blaubeeren auch Wasser, Zucker und Zimt. Die Teilnehmer des alljährlich stattfindenden Wasalaufs, einer der größten und traditionsreichsten Skilanglaufveranstaltungen weltweit, werden unterwegs zur Stärkung mit Blaubeersuppe versorgt, da sie als sehr energiereich gilt.

Surströmming *Surströmming* ist kurz gesagt vergorener Fisch in Dosen. Was bei vielen im ersten Moment Ekel erzeugt, gilt in Schweden als Delikatesse. Hergestellt wird *surströmming*, indem Hering mehrere Wochen lang in Salzlake eingelegt wird, wo er zu gären beginnt. Anschließend wird er in Konserven verpackt und der Gärprozess setzt sich fort. Ursprünglich war dies notwendig, um den Fisch zum Beispiel für längere Schiffsreisen haltbar zu machen. Genießen kann man die schwedische Spezialität auf verschiedene Weise. Eine beliebte Variante ist die sogenannte *tunnbrödsklämma*, also Fladenbrot mit *surströmming*, Kartoffeln, Butter und rohen Zwiebeln. Bei einigen Airlines ist der Transport von Surströmming-Dosen aufgrund von „Explosionsgefahr“ übrigens verboten.

Köttbullar Ja, genau: *Köttbullar* sind die kleinen runden Fleischbällchen, die es bei Ikea gibt. Nur dass sie natürlich nicht von Ikea erfunden wurden, sondern ihren Ursprung bereits im 18. Jahrhundert haben. König Karl Gustav XII. kehrte damals von einer Reise in das Osmanische Reich zurück und brachte dabei eine Art türkische Frikadellen mit nach Schweden. Traditionell werden die schwedischen Hackfleischbällchen mit Kartoffeln oder Kartoffelpüree, Sahnesoße und Preiselbeeren serviert.

Kanelbullar Dass *kanelbullar*, also Zimtschnecken, in Schweden sehr beliebt sind, ist längst kein Geheimnis mehr. Nicht umsonst feiert man hierzulande seit mehr als 15 Jahren am 4. Oktober den *Kanelbullens dag*, also den „Tag der Zimtschnecke“. Die „moderne“ Zimtschnecke gibt es seit etwa 1920. Während des Ersten Weltkrieges waren Zutaten wie Zucker, Butter, Mehl und Zimt rationiert. Als diese nach Kriegsende wieder erhältlich waren, begannen einige Kaffeehäuser und Bäckereien mit dem Verkauf von Zimtschnecken. Zur

damaligen Zeit waren diese jedoch ein regelrechter Luxus und haben sich erst im Laufe der Zeit zum Standardrepertoire jeder schwedischen Bäckerei entwickelt.

Na dann guten Appetit am 23.06. und ein geschmackvolles Spiel.