

www.sweden.se | Deutsch | Lebensstil | Was kommt in Schweden auf den Tisch?



8. Sep. 2006

Was kommt in Schweden auf den Tisch?

von: Rob Hincks, freier Autor

Im August wird der schwedische Lebensmittelkalender von der Krebszeit dominiert. Die meisten Schweden gehen auf mindestens ein Krebsfest, auf dem sie alberne Hütchen tragen, viel singen und reichlich Brantwein trinken. Aber was steht den Rest des Jahres über auf dem Speiseplan?



*Der 7. August markiert in Schweden die inoffizielle „Krebspremiere“: Hütchen auf, Gläser hoch.
Foto: Maskot*

Über die Rolle des Essens bei schwedischen Festen und Feiern wird viel geschrieben: Weihnachtsbüfett, Osterbüfett, Mittsommersbüfett. Aber – frei nach der Bibel – man lebt nicht von einem halben Dutzend Festessen allein. Was ist mit den restlichen dreihundertundeinpaar Tagen des Jahres? Wovon ernähren sich die Schweden, abgesehen von honigsüßen Schinken, zahlreichen Heringssorten und zu viel Brantwein sonst noch?

Die schwedische Küche hat eine solide, traditionelle Grundlage: Hausmannskost. Es ist das

Essen, mit dem Generationen von Schweden entwöhnt wurden, und – wie ein flüchtiger Blick in die moderne Kinderkrippe verrät – noch immer werden.



Ja, die Schweden futtern noch immer Fleischbällchen. Es ist aber nicht weniger wahrscheinlich, dass sie an einem Werktagabend thailändisch essen. Foto: Emil Larsson / Food From Sweden

Was wäre der Muppet-Show-Koch ohne seine schwedischen Fleischbällchen? Und was wäre die traditionelle schwedische Küche ohne ihren Blutpudding, ihren Brathering, ihr gepökeltes Schweinefleisch, ihr Hackfleisch, ihren geräucherten Fisch und ihre Erbsensuppe?

Alternativen zum Anbeißen

Schweden ist nicht Frankreich, und schwedisches Essen ist kein Heiligtum. An den Supermarktkassen entdeckt man Tex-Mex-Tacos, Sushi-Sets und Wok-Zutaten gleichermaßen in den Einkaufskörben wie Fleischbällchen und Schweinekoteletts.

Björn Olsson, Öffentlichkeitsbeauftragter bei ICA, der größten Lebensmitteleinzelhandelskette in Schweden, meint: „Wir stellen fest, dass immer mehr Fertiggerichte verkauft werden, weil die Menschen einfach weniger Zeit für die Zubereitung traditioneller Speisen haben. Doch die Leute kaufen auch gesunde Lebensmittel: Nahrungsmittel mit wenig Salz und wenig Fett und mehr Obst und Gemüse – alles untypisch für traditionelles schwedisches Essen.“



Grün ist Gold in schwedischen Supermärkten – Obst und Gemüse sind Verkaufsschlager. Foto: ICA

„Ausländische Lebensmittel, beispielsweise aus Thailand und Italien, wurden in den vergangenen drei bis vier Jahren immer beliebter. Sie sind so begehrt, dass wir bestimmte Produkte inzwischen selbst herstellen und in gesonderten Abteilungen in unseren Geschäften anbieten.“

So fern und doch so nah

Die Rezeptsuche auf der ICA-Website bietet Kategorien für die Zubereitung von Speisen aus Asien, der Karibik, China, Kuba, Osteuropa, Frankreich, Griechenland, Indien, dem Nahen Osten, Mexiko, Nordafrika, Russland und Spanien.

Eric Dahlgren kauft meistens im 60 km nördlich von Stockholm gelegenen Knivsta ein: „In meiner Jugend gab es – wenn überhaupt – nur grüne Paprikaschoten, Obst war gleichbedeutend mit Äpfeln und Birnen, und Fleisch mit brauner Soße kam selten auf den Tisch. Meine Kinder hingegen können Lebensmittel aus der ganzen Welt genießen, die wir fast alle im Supermarkt gleich um die Ecke besorgen.“

Lebenserfahrung geht durch den Magen

Woher dieser Hunger auf Gerichte aus der Weltküche? Er könnte auf die Reiselust der Schweden und ihre Offenheit für neue Erfahrungen zurückzuführen sein. Selbst der schwedische Küchenklassiker *kåldolmar*, mit Hackfleisch und Reis gefüllte Kohlrouladen, ist eigentlich gar nicht schwedisch. Vielmehr importierte Karl XII. das türkische Gericht irgendwann im 18. Jahrhundert nach Schweden.

Auch der Multikulturalismus spielt eine nicht zu unterschätzende Rolle. Thailändische Restaurants, Kebabläden, griechische Gaststätten und Pizzerien sind inzwischen nicht nur in jedem Winkel des Landes zu finden, sondern an jeder Ecke aller schwedischen Städte und Dörfer.

Wahrscheinlich liegt die Erklärung in der Kombination der Faktoren und der Tatsache, dass die Schweden keine eigene Gourmetküche besitzen.

Neue Schwedische Küche stark im Kommen

Die schwedische Küche hat nicht die Klasse der französischen, italienischen oder chinesischen, sondern ist eher in der Liga der englischen oder niederländischen Küche zu finden.

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm: Die traditionelle Küche Schwedens ist so derb wie die Wikinger-Vorfahren des Landes. Die klassische schwedische Wurst, *korv*, ist das einzige Schnellgericht, das der Pizza den Rang abläuft. Und auch andere traditionelle Lebensmittel erscheinen wieder, wenn auch in neuem Outfit.

Stefan Karlsson vom Restaurant *Fond* in Göteborg meint: „Schwedische Zutaten sind naturrein: Wild von saftigen Weideplätzen, Fisch und Schalentiere aus sauberen, kalten Gewässern, Pilze und Beeren aus den Wäldern und schmackhaftes Gemüse vom südschwedischen Flachland in Schonen.“

Karlsson zählt zur wachsenden Schar der schwedischen Chefköche, die Gerichte der Neuen Schwedischen Küche – wie er sie nennt – zubereiten.

„Die Leute sind nicht an Hausmannskost im alten Stil interessiert“, sagt er. „Hausmannskost hat ein Imageproblem. Ausländische Lebensmittel zu essen, gilt als kosmopolitisch. Aber ich mache immer häufiger die Erfahrung, dass meine Gäste traditionelle Küche mit moderner Note wünschen, bei der exzellente regionale Zutaten verwendet werden.“

Und wer braucht eigentlich noch Sushi, wenn Koch Karlsson Gerichte serviert wie marinierten Wildlachs aus der Region mit Ahornsirup und gerösteter Zitronenbrioche?

Fakten

- Laut *Allt om Stockholm*, der führenden Suchmaschine für die Stockholmer Restaurants, sind in der Hauptstadt neben der schwedischen Küche 33 Landesküchen vertreten.
- Für die Innenstadt von Stockholm listet die Suchmaschine 37 schwedische, 17 Sushi-, 13 asiatische, 5 indische und 4 libanesische Restaurants auf.
- Fleischbällchen sind in unterschiedlicher Gestalt in den Landesküchen Albaniens, Brasiliens, Bulgariens, Chinas, Dänemarks, Deutschlands, Griechenlands, Großbritanniens, Indonesiens, Italiens, Japans, der Niederlande, Spaniens, der Türkei und der USA vertreten.
- Der schwedische Möbelgigant Ikea verkauft jährlich weltweit 150 Millionen Fleischbällchen.

Was meinen Sie zu diesem Artikel?

Der Brite Rob Hincks ist freier Autor und Redakteur in Schweden. Wenn er nicht am Schreibtisch sitzt, findet man ihn für gewöhnlich am Herd, wo er Gerichte zubereitet, die sich einfach keiner bestimmten Landesküche zuordnen lassen.

Für den Inhalt dieses Artikels ist allein der Autor verantwortlich.

Übersetzung: Stefanie Busam Golay

Klassifizierung: A156TY

© Foto 1: Maskot

© Foto 2: Emil Larsson / Food From Sweden

© Foto 3: ICA

© Foto 4: David Sanger

Weiterführende Links

- www.alltomstockholm.se - Suchmaschine für die Stockholmer Restaurants (nur Schwedisch)
- www.fondrestaurang.com - Restaurant *Fond*, Göteborg
- www.foodfromsweden.com - Projekt *Food from Sweden*

Publikationen zum Thema

- [Das Krebsfest](#) - Artikel
- [Appetit auf schwedische Delikatessen](#) - Artikel
- [So feiern die Schweden – Traditionen und Festbräuche](#) - Themenseite und Publikation
- [Klassiker der schwedischen Küche – Rezepte voller Tradition und Originalität](#) - Themenseite und Publikation

Copyright : © Dieser Text wurde vom Schwedischen Institut (SI) auf der Homepage www.sweden.se veröffentlicht. Sämtliches Material auf dieser Seite unterliegt dem schwedischen Urheberrecht und darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung des webmaster@sweden.se nicht vervielfältigt, übertragen, gezeigt, veröffentlicht oder ausgestrahlt werden. Die Verwendung von Fotos und Illustrationen in anderen Zusammenhängen ist nicht gestattet. [Weitere Informationen zu Urheberrecht und Genehmigungen.](#)
