

■ Schwedische Küche:

Smaklig måltid!

Andere Länder, andere Trends in der Gastronomie. Gastrotel wagte den Blick über den Tellerrand und schaute sich in Stockholm an, was in beliebten und gehobenen Restaurants angesagt ist: Die traditionelle, schwedische Küche feiert ihr Comeback in neuem Outfit.

Einflüsse aus der französischen oder asiatischen Küche waren einmal. Was nun in den gehobenen Küchen in Schwedens Hauptstadt immer mehr gefragt ist, ist der Ursprung: Typisch traditionelle, schwedische Küche mit regionalen und saisonalen Besonderheiten. Der Gast wünscht sich dies und die Gastronomen kommen auf ihre

ten in Form von Kartoffelbrei. Pommes frites oder Wedges sind dagegen eher etwas, was sich bei McDonalds um die Ecke bestellen lässt. Zweitens haben alle Restaurants, die etwas auf sich halten und nicht auf internationale Gäste eingestellt sind, sonntags geschlossen. Der Sonntag ist der traditionelle Familientag, an dem man im Krei-



Foto: Emmerich

Henrik Söderberg und José Roos (von links nach rechts) gehören zum jungen, kreativen Brännvin-Team und bereiten gerade eine Nachtschauwahl in Pfännchen zu.

Weise der Nachfrage entgegen – ganz gleich, ob im kulturell-künstlerisch angesagten Restaurant „Den Gyldene Freden“, im historisch-romantischen Restaurant mit Tagungsmöglichkeiten „Fem små hus“ oder im trendig-modernen Szene-Restaurant „Brännvin“.

Zudem sind zwei weitere Dinge auffallend: Erstens ziehen die Schweden trotz der heute möglichen Beilagenvielfalt eindeutig die Kartoffel vor – und zwar am liebs-

se seiner Verwandten und Freunde gemeinsam isst, aber keinesfalls Essen geht. Da Stockholm aber über unzählige Touristen und ausländische Geschäftsleute verfügt, entschieden sich einige Gastronomiebetriebe, diese Regel für ihre Gäste zu lockern.

Im ältesten Restaurant Stockholms, dem „Den Gyldene Freden“, werden seit 1722 die Gäste mit dem Besten bewirtet, was die traditionelle schwedische Küche zu bieten



Foto: Brännvin

Das Szene-Restaurant „Brännvin“ setzt auf zwei aktuelle Trends: Die heimische, schwedische Küche wird neu in Szene gesetzt als Tapas-Variante. Zudem werden alle traditionellen Gerichte direkt vor den Augen der Gäste zubereitet.

hat. Einer der ersten berühmten Gäste, die hier ungestört genießen und feiern wollten, war Carl Michael Bellman. Mittlerweile reihen sich zahlreiche Stars, Nobelpreisträger und Künstler in die Liste der prominenten Gäste ein, die es zu schätzen wissen, in dem alten Restaurant mit gemütlicher Atmosphäre einen schönen Abend zu verbringen. Zudem kommen hier jeden Donnerstag in der separaten „Bellman Wohnung“ die Mitglieder der Schwedischen Akademie zusammen, denen traditionell Erbsensuppe und Punsch serviert werden.

Deftiges gesund zubereitet
Wie schon vor hunderten von Jahren finden die Gäste typische, nordschwedische Gerichte mit Hering, Lachs, Lamm oder Elch auf der Karte. „Die Speisen wurden in der Zubereitung nur der heutigen Zeit angepasst, was bedeutet, dass alle unnötigen Fette weggelassen werden“, erklärt Johan Lindell. Anstelle den Geschmack mit Butter zu erzeugen, setzt der junge Küchenchef lieber auf frische Zutaten und Gewürze. Die schwedische Hausmannskost und die Desserts sind jedoch in

SCHWEDISCHER KLASSIKER

Johan Lindell, Küchenchef im Restaurant „Den Gyldene Freden“, in dem jeden Donnerstag die Schwedische Akademie tagt, verrät ein altes, klassisches Rezept, das sich zur Zeit bei den Gästen wieder immer größerer Beliebtheit erfreut:

„Gubbröra“

- für vier Personen -

Zutaten: 8 Anchovis-Filets (ohne Brühe) grob in Würfel schneiden • 6 hart gekochte Eier, grob hacken • 3 Esslöffel gehackter Dill • 1 kleine rote Zwiebel fein hacken • 2 Esslöffel frischer fein geschnittener Schnittlauch • 1 Esslöffel süßer Senf • schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung: Alle Zutaten behutsam miteinander mischen, in eine Form schütten, die sich gut ausschütten lässt und das Ganze einen Tag lang ziehen lassen. Mit einem Eigelb pro Person und/oder Rogen von kleinen Maränen servieren.

der früheren Zusammenstellung erhalten geblieben.

Für die täglich wechselnde Karte werden die Tellergerichte und Menüs nach der Saison geplant, um dem Gast ein geschmackvolles Erlebnis zu bieten. „Der Gast muss ein hochwertiges Essen serviert bekommen, das seine Sinne anspricht – allerdings ohne für eine Spielerei auf dem Teller zu sorgen“, so Johan Lindell, dessen eigener Favorit geräucherter Lachs mit Apfel- und Kressesalat ist. Das einzige, was sich täglich wieder auf der Speisekarte findet, sind die bekannten „Köttbullar“, Fleischbällchen. Bedingt durch die Tradition und dem festgehaltenen Wunsch des ehemaligen Hausbesitzers können die Gäste diese jederzeit genießen.

Vielfalt für fünf Häuser

Über 220 Gäste finden in den neun verschiedenen stilvoll-romantisch eingerichteten Gewölbekellern des

fünf im Restaurant arbeitenden Sommeliers werden alle zwei Wochen eine neue à-la-Carte-Karte, wechselnde Jahreszeitenmenüs und Klassiker für die Gäste mit speziellen Weinempfehlungen zusammengestellt. „Die Schweden wollen wieder zurück zur traditionellen Küche. Selbstverständlich war man neugierig auf all die neuen Einflüsse der verschiedenen Länder und Kontinente, doch auf die Dauer scheint das vielen zu überladen zu sein. Daher geht nun die Tendenz eindeutig wieder zurück zu altbekannten Spezialitäten“, so Håkan Saiges.

Hierbei kommt jeder auf seine Kosten: Bereits bei den Vorspeisen hat man die Wahl: Soll es Rogen mit roten Zwiebeln und Sauercream, verschiedene Sorten Hering aus der Ost- und Nordsee oder Heringssalat, Västerbotten-Käse, mariniertes oder geräucherter Lachs, Aal oder doch lieber ein Hummersüppchen sein? Gebrat-






Foto: Emmerich

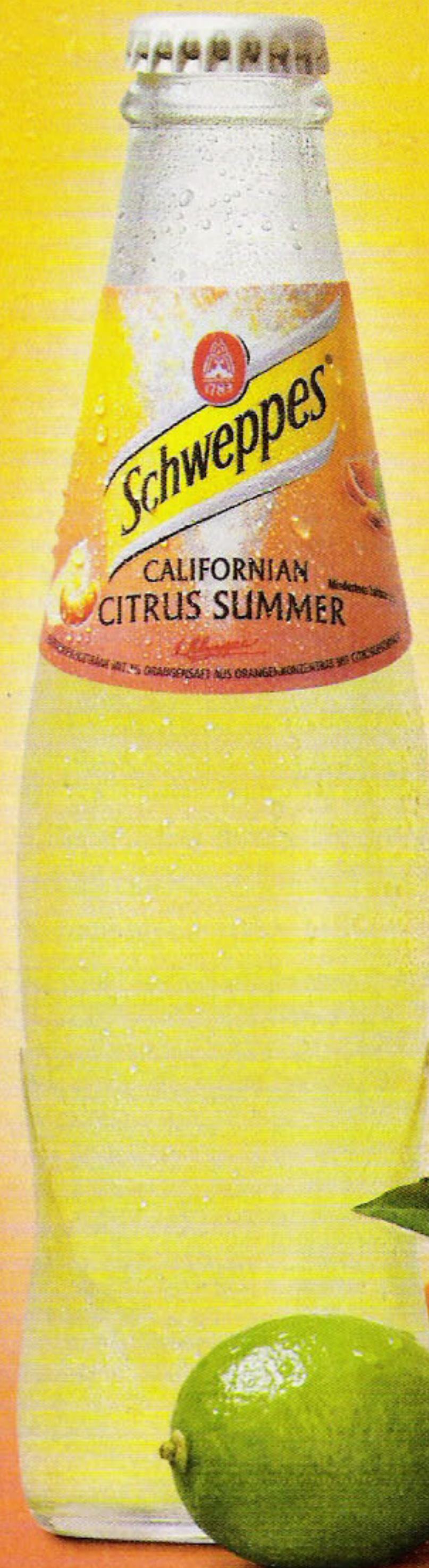
Mit Liebe zum Detail bereiten die Köche im „Fem små hus“ alle Speisen selbst und vor allem frisch zu. Bemerkenswert ist aber auch das gute Klima unter den Mitarbeitern, denn selbst der Chef, Håkan Saiges (dritter von links) hilft überall mit, wenn Not am Mann ist.

Restaurants „Fem små hus“ Platz und können sich auch bei vollem Haus über eine gemütlich-ruhige Gastfreundlichkeit sowie eine abwechslungsreiche Küche mit schwedischen Spezialitäten freuen. „Drei Geschmäcker auf einem Teller und dazu einen guten Wein“ ist das Motto, nach dem Gastronom und Inhaber Håkan Saiges seinen Betrieb und den überaus gut bestückten Weinkeller führt. Zusammen mit Küchenchef Joachim Ceder und seinem Team inklusive den

ner Steinbutt mit brauner Butter, Dill und frisch geriebenem Meerrettich ebenso wie mit Kartoffelbrei überbackener Lachs in einer Schnittlauch-Zitronen-Soße gehören bei den Fischspezialitäten zu den Favoriten, während unter den Fleisch- und Wildgerichten das Kalbsfilet „Anna Lindberg“ mit Morchelsoße und Kartoffelgratin sowie das Rentierfilet mit Preiselbeeren-Meerrettich, einer Portweinsoße und Kartoffelbrei bei den Gästen sehr beliebt sind.

Durst auf Sommer?

-  Schweppes Californian Citrus Summer ist die faszinierende Komposition aus Orange, Grapefruit, Limette und Mandarine mit einem Hauch Orangenschale.
-  Nicht bitter, nicht zu süß – die ideale Erfrischung für Ihre erwachsenen Gäste. Zu jeder Jahreszeit. Jeden Tag!
-  Nationale TV-Werbung und Verkaufsförderungsmaßnahmen in der Gastronomie unterstützen den Abverkauf.



Apollinaris & Schweppes GmbH
Grüner Deich 15 · 20097 Hamburg
Tel. 0 40/3 00 54-0
Fax 0 40/3 00 54-1 99


since 1783



Foto: Emmerich

Der gesunden, fettarmen Zubereitung von traditionellen schwedischen Spezialitäten haben sich Johan Lindell und sein Team verschrieben.

Mit Liebe zubereitet

Zubereitet wird alles – selbst das Brot, das zu den Vorspeisen gereicht wird – frisch von Joachim Ceder und seinem achtköpfigen Team. Besonders stolz ist der Küchenchef auch auf seine besonders zarte und schonende Fleischzubereitung, für die er immer wieder gelobt wird: „Dafür muss man sich einfach Zeit nehmen“, lautet seine schmunzelnde Antwort, denn das Rezept dafür verrät er nicht. Hand in Hand arbeiten jeden Tag sechs Männer und Frauen – und das be-

reits seit vielen Jahren, so dass auch im absoluten Hochbetrieb keine kopflose Hektik ausbricht. Von Vorteil ist für die Brigade jedoch, dass viele Gäste es bevorzugen, Menüs zu bestellen. Hierbei kommen sie oft auch in den Genuss einer unwiderstehlichen Versuchung, für die das „Fem Små Hus“ bekannt ist: das Dessert „Schokolade in drei Variationen“, das aus einem Stück mit Himbeeren gefüllten Schokoladenkuchen, einer weißen Schokoladencreme von dunkler Schokolade ummantelt sowie einer Vollmilch-Pannacotta besteht. Bei solch einem Genuss dürfen dann auch einmal Einflüsse aus anderen Ländern mit einfließen.

Die klassisch-traditionelle schwedische Küche steht auch im Mittelpunkt des aktuell absolut angesagten Szene-Restaurants „Brännvin“, auch wenn diese im Vergleich zu den oben vorgestellten Restaurants vollkommen anders serviert werden: Die Spezialitäten aus den einzelnen Regionen Schwedens werden dem Gast frisch zubereitet in kleinen Pfännchen angeboten. „Wir wollten unseren Gästen Traditionelles in neuer Form präsentieren und haben uns entschieden, die Gerichte als eine Art schwedische Tapas anzubieten“, erklärt Micke Ljuhs, Aquavit-Sommelier und Manager des Restaurants „Brännvin“. So können sich die Gäste ihre eigenen „Taste of Sweden“-Favoriten von der Vorspeise bis zum Dessert selbst zusammenstellen, mehrere Gerichte probieren oder sich ein Landschaftsmenü bestellen. Unter Letzteren ist besonders „Norrländ“ beliebt. Dieses Landschaftsmenü bietet unter anderem baltischen Salzhering, einen Mix von Rentierfleisch mit Creme Fraiche, Meerrettich und Knäckebrot, einen herzhaften Käse-

kuchen von Västerbottenkäse, mit Lorbeeren würzig geschmortes Elchfleisch sowie Hirschfilet mit Morcheln.

Klassiker als schwedische Tapas

Wenn eine ganze Gruppe das Restaurant für einen Abend reserviert, veranstalten die Köche Henrik Söderberg und José Roos auch gerne einmal mit den Gästen ein Kochduell oder bereiten für sie eine Aquavit-Probe mit entsprechenden Gerichten vor. „Vor 200 Jahren tranken viele Aquavit zum Essen, da es diesem einen besonderen Geschmack verleiht und das Essen sehr fett war“, weiß Micke Ljuhs. Selbstverständlich kocht sein Team die traditionellen Gerichte heute mit möglichst wenig Fett und bereitet sie vitaminreich zu, doch die Tradition des Aquavits wollte er gerne wiederbeleben. Und sie kommt hervorragend an – der Gast hat sogar die Qual der Wahl, denn knapp 35 Sorten aus Schweden, Norwegen und Dänemark stehen zur Auswahl. *Martina Emmerich*



Foto: Emmerich

Eine wahre Gaumenfreude sind die verschiedenen Vorspeisen, die im Restaurant „Fem små hus“ zur Auswahl stehen.