



Schweden läuft mit kulinarischer Nationalmannschaft bei der Internationalen Grünen Woche auf

Das Jahr 2019 fängt mit dem kulinarischen Highlight „Internationale Grüne Woche“ an, die vom 18. bis 27. Januar in Berlin stattfindet. Schweden wird mit über 25 Firmen aus der Lebensmittelbranche vor Ort sein und Köstlichkeiten aus dem ganzen Land nach Berlin bringen.

Bei der Messe wird Schweden von einer kulinarischen „Nationalmannschaft“ vertreten, die gemeinsam die Vielfalt schwedischer Lebensmittel vorstellt.

„Es ist nicht nur eine starke Mannschaft, sondern auch eine gute Mischung aus großen und kleinen Firmen mit schwedischen Produkten, die einander gut ergänzen“, sagt Camilla Bender Larsson von der Schwedischen Landwirtschaftsbehörde.

Am schwedischen Stand können die etwa 400 000 Messebesucher Spezialitäten aus Jokkmokk, einer Stadt weit im Norden am Polarkreis, bis aus Österlen, ganz im Süden des Landes, probieren und genießen.

Zwischen traditionellen Gerichten mit Elch- und Rentierfleisch werden neue, vegetarische Alternativen aus schwedischer Herstellung angeboten. Auch bei den Getränken trifft Tradition auf Innovation. Als Durstlöcher gibt es neben „Mjöd“, dem uralten Honigwein der Wikinger, eine große Auswahl an

trendigen Biersorten voller Geschmack aus kleinen aber feinen Craft-Beer-Brauereien. Damit können die Messebesucher selbst erfahren, warum Schweden seit Jahren eines der führenden Länder der neuen „Bierrevolution“ ist.

Genauso wichtig wie die Produkte selbst ist auch die Arbeit, die zu erledigen ist, bevor das Essen auf dem Teller landet. Nachhaltige Herstellung und gute Tierhaltung sind wichtige Merkmale der Richtlinien der schwedischen Regierung, um eine abwechslungsreiche Agrarlandschaft und eine giftfreie Umwelt zu fördern.

Dazu kommt, dass sowohl die geografische Lage, als auch das Klima Schwedens gute Voraussetzungen für eine natürliche und nachhaltige Landwirtschaft schaffen. Durch das relativ kalte Klima haben die schwedischen Bauern weniger Insekten und Schädlinge zu bekämpfen und können bei der Arbeit den Einsatz von Pestiziden minimieren.

Bereits 18% des Ackerlandes wird ökologisch bewirtschaftet. Zudem ist Schweden das Land in der EU, welches am wenigsten Antibiotika bei Nutztieren einsetzt.

Ein weiterer geografischer Vorteil sind die hellen Sommernächte Schwedens. Obst, Gemüse und Beeren bekommen viel Sonnenlicht – ganz im Norden sogar fast rund um die Uhr durch die Mitternachtssonne - und entwickeln auf diese Weise einen intensiven Geschmack.

„In Schweden werden viele Lebensmittel durch nachhaltige Herstellung produziert. In unserem Land ist die Natur nie weit entfernt. Das führt zu unserer hohen Lebensqualität und unserem natürlichen Lebensstil“, sagt Jörgen Fransson von der-Schwedischen Landwirtschaftsbehörde.

Pressebilder finden Sie hier: www.jordbruksverket.se/pressegruenevoche

Berlin, 7. Januar 2019

Photo: Bernhard Ludewig

Pressekontakt

Camilla Bender Larson

Jordbruksverket / Schwedisches Zentralamt für Landwirtschaft

Referentin für ländliche Entwicklung / stellvertr. Leiterin der Abteilung für ländliche Entwicklung

Telefon +46 36-15 64 85

camilla.benderlarson@jordbruksverket.se

Schwedische Teilnehmer bei der „Internationalen Grünen Woche 2019“

Matrudan Österlen – Verein mit 39 Mitgliedern im Bereich Kulinarik aus Österlen in Südschweden.

Älg&More – Street-Food aus Småland mit Hamburgern aus Elchfleisch

Föreningen Sveriges Oberoende småbryggerier – Verein der Craft-Beer-Brauereien in Schweden. Neun Brauereien werden bei der „Internationalen Grünen Woche“ mit verschiedenen Biersorten vor Ort sein.

Tornedalens Ren & Vilt – Familienunternehmen aus Övertorneå in Nordschweden, das Spezialitäten aus Rentierfleisch herstellt.

Mjödhamnen – Vorreiter der Neuentdeckung des Honigweins „Mjöd“ mit eigener Herstellung aus Honig von schwedischen Imkern.

Jokkmokksbär – Säfte, Konfitüre und Sirup aus Beeren aus Jokkmokk nördlich des Polarkreises, die unter der Mitternachtssonne gereift sind.

Sejerström & Co – Mit „Swedish Gourmet Food“ präsentieren sie preisgekrönte eingelegte Heringe, die von Gourmetchefs mit kreiert wurden.

Visit Trollhättan/Vänersborg – Im Ökopark Halle- und Hunneberg außerhalb von Trollhättan findet man nicht nur eine beeindruckende Landschaft mit tiefen Schluchten, sondern es ist auch eines der Gebiete mit der höchsten Dichte an Elchen in ganz Schweden.

Hushållningssällskapet Norrbotten-Västerbotten – Verein, der seit über 200 Jahren die Landwirtschaft fördert und unterstützt.

Orkla Foods – Große Liefergesellschaft mit über 40 Marken. Bei der „Internationalen Grünen Woche“ werden vegane Produkte von „Anamma“ sowie Kuchen von „Frödinge“ vorgestellt.