



Schweden auf der Internationalen Grünen Woche – das sind die Highlights

Auch dieses Jahr fängt für alle Foodies und kulinarisch Interessierte mit einem Highlight an. Zwischen dem 18. und 27. Januar findet die „Internationale Grüne Woche“ in Berlin statt – und Schweden ist groß dabei!

Die kulinarische Vielfalt Schwedens ist genauso kunterbunt wie das Land selbst. Mit einer Länge von über 1 500 Kilometern und 2 400 Kilometern Küste bietet Schweden nicht nur gute Voraussetzungen für eine natürliche und nachhaltige Landwirtschaft in verschiedenen Klimazonen. Innerhalb dieses großen Landes gibt es auch viele unterschiedliche und spannende Traditionen rund ums Essen zu entdecken.

Um eben diese Vielfalt zu präsentieren, tritt Schweden bei der „Internationalen Grünen Woche“ mit einer kulinarischen „Nationalmannschaft“ an. Über 25 große und kleine Produzenten aus Jokkmokk ganz im Norden bis aus Österlen in der südlichsten Region Skåne bringen Köstlichkeiten aus dem ganzen Land nach Berlin.

Aber nicht nur für den Gaumen ist etwas dabei. Bei dem schwedischen Stand in Halle 8.2 können die Besucher Selfies mit einem Elch machen und mit etwas Glück Reisen zum „Hering-Wochenende“ im

westschwedischen Marstrand oder einen dreitägigen Fahrradurlaub durch die Region Trollhättan – Vänersborg gewinnen.

An den Wochenenden wird eine Volkstanzgruppe für traditionelle Stimmung sorgen und täglich um 14.30 Uhr wird zur „Fika“, der typisch schwedischen Kaffeepause, eingeladen.

Als ein wichtiger Bestandteil des schwedischen Lebensstils ist „Fika“ weit mehr als eine schnelle Tasse schwarzer Brühe. Hinter dem Wort steckt vielmehr so etwas wie eine gemütliche Pause unter Freunden mit Kaffee und Gebäck, wo alle Verpflichtungen zurückgelassen werden.

Täglich wird auch die „Nationalmannschaft“ mit einer großen Tafel voller schwedischer Spezialitäten bei der Messe vertreten sein. Tradition trifft hier auf Innovation:

Ein Klassiker wie Elchfleisch darf natürlich nicht fehlen, wird aber neu interpretiert. Älg&More aus Småland bieten mit dem „Elch-Burger“ eine neue Art von Street Food an und Tornedalens Renproduktur kommen mit „Elch-Chips“, Snacks aus geräuchertem Elchfleisch, nach Berlin.

Fischliebhaber sollten die Chance ergreifen, die verschiedenen eingelegten Heringe aus der Serie „Swedish Gourmet Food“ zu probieren. Die Rezepte wurden zusammen mit Gourmetköchen entwickelt und von den Teilnehmern des jährlichen „Hering - Wochenendes“ in Marstrand preisgekrönt. Für diejenigen, die sich lieber rein pflanzlich ernähren, gibt es vegane Bällchen aus dem vegetarischen Sortiment von Anamma. Zudem gibt es Sirup und Marmelade von Jokkmokksbär, hergestellt aus Moltebeeren. Unter der Mitternachtssonne nördlich des Polarkreises gereift, entwickeln die Beeren auf diese Weise einen intensiven Geschmack.

Geschmacksreich sind auch die Biere der Mitglieder des „Verein unabhängiger Kleinbrauereien Schwedens“. Neun Brauer werden mit einer Auswahl an unterschiedlichen Biersorten vor Ort sein. Die Bandbreite umfasst sowohl klassisches Lager als auch fruchtig-säuerliche Kreationen. Als historischer Durstlöscher wird auch Met, der uralte Honigwein der Wikinger, in verschiedenen Sorten von der Firma Mjödhamnen angeboten.

Wer bei seiner nächsten Urlaubsreise das kulinarische Reiseziel Schweden näher kennenlernen möchte, kann sich bei den Vertretern von Matrundan Österlen inspirieren lassen. Der Verein aus der südschwedischen Region Skåne besteht aus 39 Mitgliedern, die jedes Jahr eine kulinarische Rundreise in das nahe Deutschland gelegene Österlen veranstalten.

Am besten schmecken alle diese Spezialitäten sicherlich, wenn man sie vor Ort in der schwedischen Natur genießen kann.

Pressebilder finden Sie hier → jordbruksverket.se/pressegrueneveke

Berlin, 15. Januar 2019

Photo: Bernhard Ludewig

Pressekontakt

Camilla Bender Larson

Zuständig für ländliche Entwicklung / stellvertr. Abteilungsleiterin

Landsbygdsutvecklingsenheten

Telefon +46 36-15 64 85

camilla.benderlarson@jordbruksverket.se

Schwedische Teilnehmer bei der „Internationalen Grünen Woche 2019“

Matrundan 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.

Segerström & 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 (Landwirtschaftliche Beratungsstelle 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.