

Ruotsi on jälleen suurini ulkoilmabaari ja -ravintola

Michelin-kokkien tekemää saamelaisruokaa - koe uusi ruokafestivaali Ruotsin Lapissa



Kuva: Stars du Nord

Upea kulinaarinen kohtaaminen Pohjois-Ruotsissa [Stars du Nord Festival](#), kokoaa 2.–4.9. Michelin-kokit ja viinintekijät Ruotsista, Tanskasta, Norjasta, Suomesta ja Islannista Ruotsin Lappiin juhlimaan tiedostavaa pohjoismaista keittiötä ja viiniä. Suomesta tapahtumaan osallistuvat ravintola Palacen keittiöpäällikkö Eero Vottonen ja ravintola Finnjävelin keittiömestari Tommi Tuominen. Stars du Nord keskittyy hyperpaikalliseen ja luonnosta kerättyyn ruokaan sekä saamelaiseen ruokakulttuuriin. Festivaalin aikana vieraat voivat mm. tutustua paikalliseen toriin, poronkasvatukseen ja saamelaisiin musikoihin. Festivaali alkaa Jukkasjärveltä, joka tunnetaan parhaiten [Jäähotellista](#).

Stars du Nord tekee yhteistyötä maineikkaan saamelaisen ulkoilmamuseon ja elämyskeskuksen, [Nutti Sámi Siidan](#) kanssa, jonka kestäväillä elämyksillä on ruotsalainen "Nature's Best" -ympäristömerkki. Siellä kymmenen Michelin-kokkia valmistaa saamelaisen ruokakulttuurin inspiroimia ruokia käyttämällä käsin tehtyjä pohjoismaisia tuotteita ja raaka-aineita.

Festivaalin aikana järjestetään kaksi metsäillallista, joiden kaikki raaka-aineet hankitaan 200 kilometrin säteeltä ja valmistetaan perinteisin säilöntämenetelmin, makealla lähdevedellä ja avotulella. Kaikkiin annoksiin tarjotaan lisäksi pohjoismaisia viinejä.

[Tutustu Ruotsin lappiin](#)

Kohti tähtiä ja niiden yli: ruotsalainen ravintola Äng keksi itsensä uudelleen



Kuva: ravintola Äng

Äng-ravintola Etelä-Ruotsin rannikkoalueella Hallandissa on yksi harvoista ravintoloista suurten Skandinaavisten kaupunkien ulkopuolella, jotka ovat tähän mennessä onnistuneet puseramaan palkinnon Michelin-oppaan tiukoilta testaajilta. Vuoden 2021 syyskuussa Äng sai paitsi ensimmäisen tähtensä myös vihreän tähden tunnustuksena kestävästä kehityksestä saavutuksistaan.

Keväällä 2022 ravintola kuitenkin luopui näistä saavutuksista ja sulkeutui keksiäkseen itsensä uudelleen. Ravintola avataan uudelleen 1. heinäkuuta yksilöllisesti suunnitelluissa tiloissa aivan [Ästadin viinitilan](#) vieressä. Ängin pääkeittiömestari Filip Gemzell on luottavainen: "Minusta tuntuu siltä, että vihdoinkin poistumme harjoitustiloista ja astumme ulos areenalle. Pian meillä on tilaa, jossa on oikeat olosuhteet tarjota vieraille vaatimuksiamme vastaava elämys."

Uusi Ravintola Äng lupaa ainutlaatuisen gourmet-konseptin, joka keskittyy moderniin skandinaaviseen keittiöön ja paikalliseen ruotsalaiseen viiniin. Menu tarjoillaan eri vaiheissa unohtumattoman kokemuksen aikaansaamiseksi. Ensimmäinen pysäkki on rehevä kasvihuone luonnonkauniilla niityllä. Viittaus maisemaan ei ole kaukaa haettu, sillä ruotsinkielinen sana "äng" tarkoittaa niittyä.

Vuoden 2019 avautumisestaan lähtien ravintola on käyttänyt vain läheisiltä maataloilta, metsistä, vesistöistä ja niityiltä saatuja raaka-aineita, sillä historiallisella Hallannin maakunnalla on kasvillisuuden ja eläimistön osalta paljon annettavaa.

[Lue lisää Hallannista](#)

Maaseudun ilot: Ruotsi on jälleen suurin ulkoilmabaari ja -ravintola



Kuva: [Swedish Lapland/imagebank.sweden.se](https://www.imagebank.sweden.se)

Tänä kesänä Ruotsissa tarjoillaan jälleen kulinaarisia elämyksiä ulkona. Viime vuonna konsepti laajennettiin ravintolaruoasta juomiin. Ruotsi ei siis ole enää vain suurin ravintola, vaan myös maailman suurin ulkoilmabaari.

Kesällä 2022, kun ulkoilu ja luontolomat ovat vielä muodissa, katetaan Ruotsin maaseudulla yhteensä 13 pöytää upeisiin paikkoihin, jotka lupaavat kulinaarisia nautintoja sinisen taivaan alla valkoisten pöytäliinojen sijaan. Kymmenen näistä pöydistä toimii myös baareina.

Pakettiin sisältyy kaikki aina puolen päivän opastetusta retkestä raaka-aineiden keruuseen, juomamaisteluun, paikalliseen omenamehuun ja yksilöllisiin oluisiin. Vierailijat voivat myös itse tehdä juomasekoituksia.

Lisätietoja:

Ebba Ekelund, PR Manager Sweden & Nordics

Visit Sweden, Tukholma
ebba.ekelund@visitsweden.com

+46 701 86 52 82

Ebba Ekelund
PR Manager Sweden and Nordics
ebba.ekelund@visitsweden.com

Visit Swedenin Ruotsin hallitukselta saamana virallisena tehtävänä on markkinoida Ruotsia turistikohdeena. Visiomme on, että Ruotsi on vuoteen 2030 mennessä maailman kestävin ja houkuttelevin, innovaatioihin perustuva matkakohde. Juuri nyt on entistä tärkeämpää, että tarkoituksenmukainen matkustaminen on merkityksellistä ja harkittua sekä luo pysyvää arvoa vieraillemme, paikalliselle yhteisölle ja maapallolle. Tervetuloa Ruotsiin.

<https://press.visitsweden.com/2022-06-15-Ruotsi-on-jalleen-suurini-ulkoilmabaari-ja-ravintola>