Tag der Zimtschnecke am 04. Oktober: So versüßen sich die Schweden den Herbst

Hamburg, 23. September 2022 Kein anderes Gebäck symbolisiert Schweden so stark wie die Zimtschnecke. Ob an der ersten Tankstelle nach der Fährüberfahrt oder am Kiosk am Stockholmer Flughafen: Überall werden Urlauber mit dem verführerischen Duft dieser Hefeteilchen begrüßt.

Obwohl die Geschichte der „Kanelbulle“ noch wenig erforscht ist, weiß man, dass sie aus Schweden stammt und seit den 1920er-Jahren verbreitet ist. So richtig durchgesetzt hat sich das süße Brötchen jedoch erst in den Nachkriegsjahren, denn die Hauptzutaten – Mehl, Zimt, Butter und Zucker – waren vorher einfach zu teuer für die meisten Leute. Eine Anekdote aus Alingsås, der “Fika-Hauptstadt” in Westschweden, illustriert den Wandel vom Luxusgebäck zum täglich’ Brot: Dort kostete eine Zimtschnecke im Jahr 1952 schlanke zehn Öre, was umgerechnet einem Eurocent entspricht. Somit konnten sich sogar Schulkinder in der Frühstückspause ein Hefeteilchen leisten.

Obwohl man von diesen Preisen heute nicht mal mehr träumen kann, sind Zimtschnecken nach wie vor der große Renner in schwedischen Bäckereien und Cafés. Im Jahr 1999 wurde dem Nationalgebäck sogar ein eigener Thementag gewidmet: Seitdem wird am 4. Oktober landesweit der „Kanelbullens dag“ begangen. Dann backen die Schweden entweder selbst (ein Rezept gibt’s hier) oder sie stellen sich in ihrer Lieblingsbäckerei geduldig in die Schlange.

Ein Tipp für Genießer ist das Café Olof Viktors bei Ystad an der Südküste. Vom Gourmetführer White Guide wurde dieses Lokal mit eigener Bäckerei zum Besten des Landes gekürt. Dort stimmt neben dem Geschmack auch das Ambiente: Ein historischer Vierseitenhof im ländlichen Skåne bildet den idealen Rahmen für authentisches Backhandwerk. Am anderen Ende des Landes – im nordschwedischen Piteå – ist der nördlichste Hoflieferant des Landes angesiedelt. Das Traditionsunternehmen Dahlbergs Hembageri ist für sein Fladenbrot bekannt, ehrt aber auch den Tag der Zimtschnecke mit süßen Hefekringeln. Weitere Tipps für den 4. Oktober sind Ekstedts Bageri & Café (in Alingsås), Sundbergs Konditori (die älteste Konditorei in Stockholm) sowie die moderne Bäckerei Leve in Malmö, die vegane Varianten anbietet.

Manche Lokale nutzen den Thementag aber auch, um gewagte Neuinterpretationen des Klassikers anzubieten. Erst im vergangenen Jahr haben sich mehrere Pizzabäcker an einer Zimtschneckenpizza versucht, darunter Brillo Pizza in Stockholm. Und das Stockholmer Café Älskade Traditioner ist für seine Freakshakes bekannt: überbordende Milchshakes, die mit Eis und Gebäck als Topping daherkommen. So besteht der „Swedish Fikashake“ aus Vanilleeis, einem doppelten Espresso, Schlagsahne und einer Zimtschnecke, die frisch aus dem Ofen kommt. Wenn das kein Rezept ist, das graue Herbsttage versüßt?

Visit Sweden hat weitere Empfehlungen parat.

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20
sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Das Marketingunternehmen Visit Sweden hat den offiziellen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Tourismusland zu vermarkten, um zu der Vision beizutragen, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt auf der Grundlage von Innovationen ist.

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2022-09-23-Tag-der-Zimtschnecke-am-04-Oktober-So-versussen-sich-die-Schweden-den-Herbst