Göteborgs Restaurantszene wächst: Das sind die neuesten kulinarischen Nachrichten dieses Frühjahrs

In diesem Jahr feiert Göteborg sein vierhundertjähriges Stadtjubiläum und den ganzen Sommer über finden eine Reihe von Feierlichkeiten statt. Auch in kulinarischer Hinsicht gibt es zahlreiche Gründe, Göteborg das ganze Jahr über zu besuchen. Hier nennen wir einige der diesjährigen Highlights, von einem neuen Bierwanderweg über eine brandneue Kaffeewoche bis hin zu grünen Meeresfrüchten. Göteborg ist ein angesagtes Reiseziel für Feinschmecker. Von gigantischen Zimtschnecken bis zu Street Food wartet Göteborg mit einer Reihe von traditionellen bis innovativen Spezialitäten auf hungrige Besucher:innen. Im Jahr 2021-22 wurden in Göteborg mehr als 60 neue Restaurants eröffnet.

NEUE KULINARISCHE VERANSTALTUNGEN

Seetang und Meeresfrüchte der Zukunft in den Göteborger Schären
Im Jahr 2023 startet das Café Popsicle auf Donsö im südlichen Teil der Göteborger Schären ein Projekt zum Thema **"Nachhaltige Meeresfrüchte der Zukunft"** in Zusammenarbeit mit Karolina Martinsson, einer Verfechterin der Nachhaltigkeit und Seetangtaucherin. Karolina arbeitet seit vielen Jahren daran, eine schwedische Esskultur zu schaffen, in der blaue Lebensmittel einen natürlichen Platz auf dem Teller haben. Das ganze Jahr über werden sie mehrere Veranstaltungen mit kulinarischen Gästen organisieren, bei denen man blaue Meeresfrüchte aus den Schären von Göteborg und Bohuslän probieren und mehr darüber erfahren kann. Ab März werden gesunde Meeresfrüchte wie Aszidien, Algen und Hering auf der regulären Speisekarte zu finden sein.

https://www.popsicle.nu/bl-mat-framtidens-hllbara-mat-frn-havet

Vin & Deli - ein neuer Fokus auf lokale Produzenten 17-18 März

Fredrik Andersson, kulinarischer Chefkoch im Gothia Towers/Schwedisches Messe- und Kongresszentrum, ist jetzt an der Entwicklung des Konzepts für die Vin & Deli-Messe in Göteborg beteiligt, wobei der Schwerpunkt auf lokalen Getränken und Speisen liegt. Die diesjährige Veranstaltung findet in Zusammenarbeit mit Smaka på Västsverige statt. Zu den Ausstellern gehören lokale Produzenten wie Wine Mechanics, Cityysteriet und Desserter Utan Gränser. Es werden auch Karten für einen einzigartigen Chefs Table verkauft.

https://vinochdeli.se/

Schwedische Kaffeewoche
Vom 4. bis 7. Mai findet in Göteborg die Schwedische Kaffeewoche statt, mit Dutzenden von unabhängigen Veranstaltungen in der ganzen Stadt. Es gibt Workshops, Kaffeeverkostungen, die schwedische Barista- und Braumeisterschaft, Vorträge, eine Party in einer alten Straßenbahn und vieles mehr. Wer Kaffee liebt, sollten sich diese Gelegenheit nicht entgehen lassen, um alles über Kaffeespezialitäten zu erfahren und die wichtigsten Akteure der Branche aus Schweden und dem Ausland zu treffen.

https://www.kaffeveckan.se/

Neuer Bierspaziergang
Im April wird eine völlig neue Erfahrung für Göteborg eingeführt: ein geführter Bierspaziergang auf dem Ringön. Der trendige Bezirk Ringön auf Hisingen hat sich zu einem Treffpunkt für Göteborgs Bierliebhaber entwickelt, da sich dort mehrere spannende Brauereien niedergelassen haben. Auf dem Rundgang werden vier Handwerksbrauereien mit jeweils zwei Verkostungen besucht, die von einem schwedisch- oder englischsprachigen Führer geleitet werden. Die Brauereien, die im Frühjahr besucht werden, sind Poppels City, Två feta grisar, Ivans Pilsnerbar und Vega bryggeri.

BeerWalk Göteborg

Lokales und nachhaltiges Essen während des Göteborger Jubiläumsfestivals

Vom 2. bis 5. Juni werden die berühmten Göteborger Köche Mats Nordström und Anders Hedin für das Essen während des Göteborger Jubiläumsfestivals verantwortlich sein. Auf dem Festivalgelände wird es mehrere gastronomische Bereiche mit unterschiedlichen Themen geben. Der beliebte Lindholmen Streetfood Market wird in einem Bereich zu finden sein, zusammen mit lokalen Brauereien aus Göteborg. Außerdem wird ein Fischrestaurant eingerichtet, das sich auf das authentische, einfache Essen konzentriert, das die Göteborger so lieben, z. B. eine wirklich gute Fischsuppe und ein Heringsbuffet.

https://goteborg2023.com/en/jubileumsprojekt/gothenburgs-anniversary-festival/#about-the-festival

Neuer vegetarischer Foodwalk in der Stadt
Moveat hat seine Spaziergänge in Göteborg im Jahr 2022 ausgeweitet und kurz vor Weihnachten wurde Anytime Gothenburg ins Leben gerufen. Ein Food Walk, der das ganze Jahr über mittwochs bis samstags stattfindet. Besucher können mit Hilfe einer App auf eigene Faust spazieren gehen und dabei alles erleben, von authentischen Meeresfrüchten und feinem Essen in den Stora Saluhallen bis hin zu kräftigen Burgern und feinen Schokoladenpralinen. Neu für 2023 ist, dass der Spaziergang jetzt auch als vegetarische Option angeboten wird.

https://moveat.co/en/biljetter/

NEUE RESTAURANTS

Tizne, Januar 2023 eröffnet.

Die Geschwister Hector und Wendy Mijares arbeiteten sich durch international bekannte Restaurants wie Mugaritz, Maemo und Upper House, bis sie genug gespart hatten, um ihr eigenes Unternehmen zu gründen. Vor kurzem haben sie ihr eigenes Familienrestaurant eröffnet, das sich auf traditionelle und authentische mexikanische Küche konzentriert. Das Restaurant hat sich hohe Ziele gesteckt, mit Degustationsmenüs in Kombination mit Cocktail-Paarungen (mit oder ohne Alkohol).

Adresse: Fjärde Långgatan 3 (Linnéstaden)

Stigbergets Ringön, wird im Mai 2023 eröffnet.

Stigbergets Bryggeri plant, sein neues Brauerei- und Veranstaltungszentrum am Ringön rechtzeitig zu seinem 10-jährigen Bestehen zu eröffnen. Mit einer Anlegestelle am Fluss auf der einen und einem Industriegebiet auf der anderen Seite ist der Veranstaltungsort perfekt gelegen, um das Gefühl von Göteborg mit einer großartigen Atmosphäre in der Bierhalle und spannenden Konzerten einzufangen. Die Bar serviert Stigbergets eigene Biere, alkoholfreie Getränke und verschiedene Spirituosen, die zusammen mit einfachen Mahlzeiten bestellt werden können.

Adresse: Stålverksgatan 2 (Ringön)

Saga, wird im Frühjahr 2023 eröffnet.

Saga ist das neueste Projekt des Gastronomen Alven Chus in Göteborg. Chus ist auch der Kopf hinter dem Restaurant Koizen. Die Speisekarte des Saga besteht aus einer lokal produzierten und saisonalen Kombination aus Singapur und Schweden.

Adresse: Aschebergsgatan 26 (Landala)

Komo, Januar 2023 eröffnet.

Das koreanische und mongolische Restaurant Komo öffnete Anfang November 2022 seine Türen für den Mittagstisch. Anfang 2023 beschloss der Eigentümer Orkhon Ganbold, einen weiteren Schritt zu machen und die Öffnungszeiten des Komo auf einen Abendservice auszudehnen und ein À-la-carte-Menü anzubieten. Das Menü umfasst koreanisches BBQ mit Grillen auf dem Tisch.**Adresse**: Sankt Eriksgatan 5 (Lilla Bommen)

CƠM, Januar 2023 eröffnet.

Das neue Familienrestaurant CƠM wird von Cindy Chiem zusammen mit ihrem Freund und ihrer Mutter geführt. Ihre Vision ist es, authentische Aromen und eine breitere Palette von Gerichten vorzustellen, die die vietnamesische Küche jenseits von phở und gỏi cuốn (Sommerrollen) zu bieten hat.

Adresse: Prinsgatan 4 (Linnéstaden)

Beerista Friggagatan, Februar 2023 eröffnet.

Die Gründer von Beerista on Avenyn eröffnen nun ihr zweites Gastropub in der bierbegeisterten Stadt Göteborg, nur einen Steinwurf vom Hauptbahnhof entfernt. Es wird luxuriöses Comfort Food und eine umfangreiche Bierkarte geben, mit vielen Bieren aus lokalen Brauereien, aber auch einer langen Liste internationaler Biere.

Adresse: Friggagatan 9 (Stampen)

Skepparns, wird im Frühjahr 2023 eröffnet.

Das kreative Team des Isbolaget-Hotels auf Donsö wird in diesem Frühjahr ein neues Restaurant am Hinsholmen-Hafen eröffnen.

Adresse: Hinsholmens Bryggväg 50 (Långedrag)

Fotos und Videos sind frei in unserer Bilddatenbank verfügbar:https://imagebank.sweden.se/my-selections/2bvgoodjsh

Weitere Infos: https://www.goteborg.com/en/eat-and-drink und https://visitsweden.de/regionen/sudschweden/goteborg/restaurants-und-cafes-in-goeteborg/

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

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist.

Tags:

göteborg nachhaltig skandinavien VisitSweden Visit Sweden schweden Reisen Tourismus Nachhaltigkeit Nordeuropa urlaub Kaffee schwedisch Kulinarik Bier Algen Brauerei nachhaltig reisen westschweden Restauranteröffnung

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-03-14-Goteborgs-Restaurantszene-wachst-Das-sind-die-neuesten-kulinarischen-Nachrichten-dieses-Fruhjahrs