Visit Sweden News Room

Hexen, Birkenzweige und Fischgerichte: Das ist Ostern in Schweden

Hamburg, 31. März 2023 Wir befinden uns mitten in der Fastenzeit und verspüren angesichts des sich hartnäckig haltenden Winters eine große Sehnsucht nach dem Frühling. Da ist Durchhalten angesagt: Am 6. April beginnen die Osterfeiertage und damit (hoffentlich) die wärmere Jahreszeit.

Auch die Schweden fiebern den Feierlichkeiten entgegen. Obwohl das Land weitgehend säkularisiert ist und sich nur noch wenige Leute auf den religiösen Ursprung des Osterfestes besinnen, haben sich einige eigenwillige Traditionen gehalten. Beispielsweise können die Schweden mit dem typisch deutschen Eiersuchen nicht viel anfangen. Zu ihren Süßigkeiten kommen die Kinder auf andere Weise: Am Gründonnerstag verkleiden sie sich mit Schürze und Kopftuch als „Osterhexen“ oder „Osterweiber“ (Påskkärring), ziehen mit Körbchen um die Häuser und tauschen selbst gemalte Bilder gegen Naschereien.

Zum schwedischen Osterfest gehört außerdem die passende Dekoration. Seit dem späten 19. Jahrhundert werden die Wohnungen mit zarten Birkenzweigen (Påskris) geschmückt, an denen bunte Federn angebracht werden. In den Wochen vor Ostern leuchten auf Märkten gelbe, rote und blaue Büschel an allen Blumenständen. Diese schwedische Variante des Osterstrauchs kann man auch mit Anhängern schmücken, zum Beispiel mit selbst gemachten Küken aus gelben Wollfäden. Wie in Deutschland, Österreich und der Schweiz werden zu Ostern auch in Schweden gekochte Eier gefärbt und bemalt. Eine Schale mit dekorativen Eiern bildet den Mittelpunkt der üppigen Ostertafel.

Zum Essen gibt es die üblichen Klassiker: Eingelegter Hering (Sill) passt zu jedem festlichen Anlass, und bei der Wahl der Geschmacksrichtungen drückt jeder Schwede seine persönlichen Vorlieben aus. Das Spektrum reicht vom klassischen Bismarckhering mit Essig, Zwiebeln und Lorbeerblättern bis hin zu Marinaden mit Senf, Kaviar oder Preiselbeeren. Und wo Hering ist, ist auch der Lachs nicht weit – egal ob pochiert, gebraten, geräuchert oder gebeizt. Aus dem Ofen kommt „Janssons Versuchung“ (Janssons Frestelse), ein herzhafter Auflauf aus geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Sardellen.

Zum Trinken gibts Schnaps, und jedes Glas wird – typisch schwedisch – von einem Trinklied begleitet. Viele der fast 400 Brauereien im Land brauen außerdem ein spezielles Osterbier. Und das alkoholfreie Getränk der Saison heißt „Påskmust“: eine dunkelbraune Limonade mit Gewürzen, Malz und Hopfenextrakt.

Im Hinblick aufs Essen werden Ostern und Weihnachten in Schweden ähnlich begangen, aber die klimatischen Rahmenbedingungen sind natürlich ganz verschieden. Während man sich im Advent zu Hause einkuschelt, ist das lange Osterwochenende für viele Schweden die erste Gelegenheit, in ihrem Ferienhaus auf dem Land Frühlingsluft zu schnuppern. Bootsbesitzer lassen nach dem Winter erstmals ihre Fahrzeuge zu Wasser und auch zu Fuß zieht es viele in die Natur. Die helle, warme Jahreszeit steht vor der Tür – und die Schweden begrüßen sie wie einen Freund, den sie fürchterlich vermisst haben.

Schwedische Genießer-Rezepte gibt es online: https://visitsweden.de/aktivitaten/kultur-geschichte-und-kunst/schwedische-traditionen/ostern-in-schweden/

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:

natur skandinavien påsk VisitSweden Visit Sweden schweden Reisen Tourismus Ostern Nordeuropa urlaub Osterfest schwedisch Kulinarik Schwedische Tradition Ostertradition Osterhexen Osterdekoration Osterrezept

---

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-03-31-Hexen,-Birkenzweige-und-Fischgerichte-Das-ist-Ostern-in-Schweden