Stinkender Fisch, wilde Austern und feucht-fröhliche Krebsfeste: drei kulinarische Saisonhighlights in Schweden

Schweden, ein Land mit einem reichen kulinarischen Angebot, feiert eine Vielzahl an bevorstehenden kulinarischen Highlights, die Besucher aus aller Welt begeistern. Drei dieser Highlights sind das spätsommerliche Krebsfest, „Europas letzte wilde Austern“ in Westschweden, sowie der berühmt-berüchtigte „Stinkefisch“ Surströmming, der sowohl Bewunderung als auch Abscheu hervorruft.

Hamburg, 30. Juni 2023 Schweden, ein Land mit einem reichen kulinarischen Angebot, feiert eine Vielzahl an bevorstehenden kulinarischen Highlights, die Besucher aus aller Welt begeistern. Drei dieser Highlights sind das spätsommerliche Krebsfest, „Europas letzte wilde Austern“ in Westschweden, sowie der berühmt-berüchtigte „Stinkefisch“ Surströmming, der sowohl Bewunderung als auch Abscheu hervorruft.

Ein Krebs, ein Schnaps, ein Lied – der kulinarische Sommerausklang
Ein richtig genuines Erlebnis ist das traditionelle Krebsfest namens "Kräftskiva", bei dem köstliche Krebse, sättigende Beilagen, kühle Getränke und fröhliche Lieder zusammenkommen. Die Saison für dieses Fest erstreckt sich von Anfang August bis in den September hinein. Früher war der Krebsfang nur von August bis Oktober erlaubt, und die Fischer feierten am ersten Mittwoch im August den Start der Fangsaison mit einer Kräftskiva („Krebstafel“). Obwohl diese Regelung nicht mehr besteht und ein Großteil der Krebse importiert werden, hat der Brauch nichts an Reiz verloren, und viele Schweden genießen die letzten warmen Sommerabende bei diesem geselligen Fest.

Das Hauptgericht bei einer Kräftskiva sind überwiegend Süßwasserkrebse wie Flusskrebse und Signalkrebse, die in Seen und Flüssen im ganzen Land vorkommen. An der Westküste werden auch Kaisergranate aus dem Meer serviert. Diese Krebstiere sind ursprünglich dunkelbraun und tarnen sich perfekt am Meeresboden, werden jedoch beim Kochen leuchtend rot. Die Krebse werden in einer Salzlake gekocht, manchmal mit Bier, aber immer mit viel Dill und Gewürzen. Die gekochten Krebse werden auf Platten serviert und kalt gegessen.

Die Kräftskiva lebt jedoch nicht nur von den Krebstieren allein, sondern auch von den köstlichen Beilagen wie Pfifferlingen auf Toast, Quiche mit Västerbottenkäse und einem cremigen Dip mit Rogen. Dazu werden Bier, Schnaps und Aquavit gereicht. Es heißt, je mehr man dem Motto "Ein Krebs, ein Schnaps, ein Lied" folgt, desto geselliger wird es. Die Schweden haben eine Vorliebe für Trinklieder und singen oft das Lied "Helan går", was übersetzt so viel bedeutet wie "Das ganze Glas geht runter!" Bei einer Kräftskiva geht es nicht um Ernsthaftigkeit, sondern um Spaß. Die Geräuschkulisse aus Zutschen und Singen sowie die lustige Dekoration mit Lampions, Papierhüten und Krebsmotiven auf Lätzchen verbieten jegliche Form von Eitelkeit.

Praktischerweise bieten Restaurants und Hotels in Schweden buchbare Pakete für das Kräftskiva-Fest an. InSmåland kann man sogar beim Fangen mithelfen. Selbst in der Hauptstadt Stockholm, die sich im August nach der Urlaubssaison wieder mit Leben füllt, gibt es kulinarische Höhepunkte. Und in Westschweden locken zahlreiche Schalentierlebnisse, bei denen man oftmals sogar einem richtigen Fischer zur Hand gehen kann.

Mehr Infos unter: https://visitsweden.de/aktivitaten/kultur-geschichte-und-kunst/schwedische-traditionen/das-schwedische-krebsfest-kraftskiva/
Fotomaterial kräftskiva: https://imagebank.sweden.se/my-selections/2lxgt0lttj
Videomaterial kräftskiva: https://imagebank.sweden.se/my-selections/216ykl4j3i

Surströmming – geschmackliche Herausforderungen ab dem dritten Donnerstag im August
Es ist einfach faszinierend, wie jede Kultur ihre ganz eigene kulinarische Spezialität hat, die sowohl die Einheimischen als auch Besucher mit gemischten Gefühlen zurücklässt. Ein perfektes Beispiel dafür findet sich in Schweden, insbesondere im nördlichen Teil des Landes, wo eine Tradition voller übler Gerüche von Ende August bis Anfang September zelebriert wird. Es ist die Zeit, in der Dosen mit fermentiertem, saurem Ostseehering, dem berüchtigten Surströmming, geöffnet und – zumindest von einigen Unerschrockenen – genossen werden. Diese "Delikatesse" hat eine lange Geschichte und wird bereits seit dem 16. Jahrhundert gehandelt. Die wagemutigen Dosenöffnungen finden bevorzugt im Freien statt, denn der Geruch ist so penetrant und unangenehm, dass er oft mit faulen Eiern und rohem Abwasser verglichen wird. Am dritten Donnerstag im August geht es los, denn dann startet die spektakuläre Premiere des Surströmmings. Obwohl es eine Geschmacksfrage ist, wird Surströmming von Traditionalisten, Feinschmeckern und abenteuerlustigen Touristen gleichermaßen genossen und gefeiert.

Aufgrund seines Geschmacks wird Surströmming in Restaurants nur begrenzt angeboten. Empfohlen wird ein Ausflug zur Insel Ulvön an der Hohen Küste, dem Surströmming-Paradies, wo man den besonderen Fisch in einigen Restaurants probieren kann.

Mehr Infos unter: https://visitsweden.de/aktivitaten/essen-trinken/schwedische-kuche/surstromming/
Fotomaterial surströmming: https://imagebank.sweden.se/my-selections/186f2kbylx

Wilde Austern in Westschweden – jetzt mit geschützter Ursprungsbezeichnung
Die Grebbestadostron, die europäische Auster Ostrea edulis, hat jetzt den geschützten Ursprungsnamen in der EU erhalten. Diese werden nur als Grebbestadostron verkauft, wenn die Auster entweder von Tauchern handgepflückt oder von Fischern mit Netz, Fernglas und Wathosen gefangen wurde. Die Bedingungen im Wasser der Grebbestad-Nord- und Südarchipele mit niedriger Temperatur und Salzgehalt begünstigen die Austern. Heutzutage stellt das Gebiet für Grebbestadostron einen bedeutenden Teil der verbleibenden Population dieser wild lebenden europäischen Auster dar. Die Grebbestadostron ist 7-15 cm im Durchmesser, hat eine knorrige graubraune äußere Schale mit schillerndem Perlmutt und violetten Tönen im Inneren. Sie hat einen Duft nach Meer und schmeckt nach Meerwasser, Mineralien, Tang und Umami. Es gibt bereits weitere schwedische Produkte und Lebensmittel mit geschützter geografischer Bezeichnung wie Hånnlamb (Fleisch von Gotlandschafen), Kalix Löjrom (Kaviar), Rökt Vättersik (geräucherter Vätter-Lachs), Upplandskubb (eine Art Kartoffelklöße), Vänerlöjrom (Kaviar), Wrångebäcksost (Käse) und mehr. Wer genuine Austernerlebnisse in Grebbestad buchen möchte, ist bei Everts Sjöbod an der richtigen Adresse. (Originalpressemeldung auf Schwedisch: www.mynewsdesk.com/se/jordbruksverket/pressreleases/grebbestadostron-faar-skyddad-ursprungsbeteckning-i-eu-3253917)

Mehr Infos zu Austernerlebnissen in Westschweden unter:www.vastsverige.com/de/schalentiererlebnisse/
Fotomaterial Austern: https://imagebank.sweden.se/my-selections/2k7xc0bgfh

Pressekontakt:

Sabine Klautzsch, Senior PR Manager Visit Sweden DACH
presse.de@visitsweden.com, http://www.visitsweden.de, https://imagebank.sweden.se/

Über Visit Sweden

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. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. www.corporate.visitsweden.com

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. Zielgerichtetes Reisen muss heute mehr denn je sinnvoll und bewusst sein und einen dauerhaften Wert für unsere Gäste, die lokale Gemeinschaft und unseren Planeten schaffen. Visit Sweden ist ein staatliches Unternehmen mit rund 50 Mitarbeitern in aller Welt. https://corporate.visitsweden.com

Willkommen in Schweden.

Tags:

natur Surströmming Kräftskiva skandinavien VisitSweden Grebbestad Visit Sweden schweden Reisen Tourismus Nordeuropa urlaub Höga kusten schwedisch Kulinarik westschweden krebsfest Austern Hohe Küste Kulinarische Tradition Ursprungsbezeichnung Stinkefisch

---

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2023-06-30-Stinkender-Fisch,-wilde-Austern-und-feucht-frohliche-Krebsfeste-drei-kulinarische-Saisonhighlights-in-Schweden