Visit Sweden News Room

So feiert Schweden Stinkefisch-Premiere und köstliche Krebsfeste

Im Spätsommer locken Schwedens fischigste Traditionen: die jährliche Surströmming-Premiere und die feucht-fröhlichen Krebsfeste, welche langsam das Ende des Sommers einläuten. Urlauber erwartet ein sensorisches Abenteuer mit fermentiertem Hering und leuchtroten Krebsen. Ein authentisches Highlight, bei dem man sich ganz einfach unter die Locals mischen kann.

Im August erwartet Urlauber in Schweden ein sensorisches Abenteuer, bei dem die Luft erfüllt ist von Tradition, Lachen und... nun ja, einem sehr markanten Geruch. Wer jemals über eine "Stinky Fish Challenge" in den sozialen Medien gelacht hat, sollte sich auf das Original gefasst machen: Schwedens fermentierter Hering, auch bekannt als 'Surströmming'. Diese herzhafte Delikatesse ist vor allem wegen des Geruchs bekannt und gleichzeitig eine geliebte Tradition, die auch Urlauber miterleben können. Einfach eine olfaktorische Sensation. Surströmming, ein kleiner Ostseehering, wird jedes Jahr ab dem dritten Donnerstag im August gefeiert. Das größte Surströmming-Festival beginnt am 17. August 2024 in Alfta, Hälsingland. Dosen mit fermentiertem Hering werden unter großem Aufwand geöffnet – der Geruch mag umhauen, aber der Geschmack ist reine Umami-Wonne. Für das beste Erlebnis empfiehlt sich ein Besuch auf der Insel Ulvön an der Hohen Küste im Norden Schwedens. In Stockholm servieren Restaurants wie Tennstopet, Sturehof und Knut diese Delikatesse. Wer es selbst ausprobieren möchte, kann eine Dose im Supermarkt kaufen und an einer Surströmming-Party teilnehmen. Ein Tipp: Die Dose unter Wasser öffnen, um einem Geysir aus Fischsaft zu entgehen. Dann den Fisch in gebuttertes 'Tunnbröd' mit Mandelkartoffeln, saurer Sahne, Dill und Zwiebeln wickeln und mit Bier und Schnaps genießen. Noch nicht genug vom stinkenden Genuss? Das Disgusting Food Museum in Malmö ist das ganze Jahr über geöffnet, und das weltweit erste Surströmming-Museum in Skeppsmalen an der Hohen Küste lädt dazu ein, den Geruch zu erleben und zu lernen, wie man Surströmming richtig isst. Smaklig måltid!

Nicht sicher, ob Surströmming das Richtige ist? Keine Sorge! Der August markiert auch den Beginn der Krebsfestsaison, oder 'Kräftskiva', eine weitere schwedische Tradition. Diese Feste feiern die letzten Sommertage mit Freunden, Familie und vielen Krebsen. Dieses Video zeigt, wie es richtig geht. Krebse, ob der Süßwasser-Signalkrebs oder die im Meer lebende Langoustine, werden landesweit in Seen, Flüssen und entlang der Westküste Schwedens gefangen. In Supermärkten und bei Fischhändlern können Krebse erworben werden. Für ein intensiveres Erlebnis kann man eine Reise buchen, um den eigenen Fang zu machen, wobei Småland beliebt ist. In Westschweden kann man sogar anMeeresfrüchte-Safaris teilnehmen. Die Schalentiere werden in einer aromatischen Brühe aus Wasser, Salz, Zucker und sehr, sehr viel Kronendill gekocht und kalt serviert. Mit einem lustigen Papierhut und Lätzchen ist man bereit, diese saftigen Kreaturen zu knacken und zu schlürfen. Übrigens: Die größte Krebsfest-Party der Welt findet während des Malmöfestivals statt, dieses Jahr zur Abwechslung mit einem karibischen Twist.

Mehr Infos unter: https://visitsweden.de/aktivitaten/kultur-geschichte-und-kunst/schwedische-traditionen/das-schwedische-krebsfest-kraftskiva/ und https://visitsweden.de/aktivitaten/essen-trinken/schwedische-kuche/surstromming/
Pressebilder und Videomaterial: https://imagebank.sweden.se/my-selections/2c0lp8sn5j

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

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. https://corporate.visitsweden.com

Willkommen in Schweden - von Natur aus anders.

Additional assets available online: Photos (1)

https://press.visitsweden.com/2024-07-26-So-feiert-Schweden-Stinkefisch-Premiere-und-kostliche-Krebsfeste