

## De lekkerste feestdag van Zweden

Wie had gedacht dat er maar liefst 18 dagen op de Zweedse kalender staan die gewijd zijn aan een specifiek gebakje? Terwijl in Nederland en België op 4 oktober dierendag gevierd wordt, is het in Zweden de dag die zonder twijfel het lekkerst ruikt, want dan wordt het typisch Zweedse kaneelbroodje gevierd. Wie komt er op zo'n geniaal idee? En hoeveel kaneelbroodjes eten de Zweden eigenlijk?

Zweden viert graag en vaak zijn eetcultuur – en 4 oktober is zonder twijfel de meest verleidelijke van allemaal. Op deze dag draait alles om de 'kanelbulle', oftewel het kaneelbroodje. De "Kanelbullens Dag" is veel meer dan een feestje voor zoetekauwen; het is een landelijk evenement waarbij heel Zweden dit goudbruine, heerlijk geurende zoete broodje in het zonnetje zet. De datum is geen toeval: sinds 1999 wordt deze speciale dag ieder jaar op 4 oktober gevierd, ongeacht de dag van de week. Het idee kwam van de Zweedse bakkersvereniging Hembakningsrådet, die de dag in het leven riep ter ere van hun 40-jarig bestaan. De herfst is bewust gekozen om niet te concurreren met andere culinaire feestjes zoals de Dag van de Semla (slagroombroodje), Wafeldag, Dag van de gehaktballetjes of surströmming (gefermenteerde haring).



Foto: Tina Stafrén/imagebank.sweden.se ([Download](#))

De cijfers liegen er niet om: alleen al op 4 oktober worden er in Zweden zo'n zeven miljoen kaneelbroodjes verkocht, en dat is alleen het commerciële deel – er worden er nog eens drie tot vier miljoen thuis gebakken. Ook internationaal trekken deze zoete broodjes de aandacht, met een toename van 36% in Google-zoekopdrachten sinds 2020. Het kaneelbroodje heeft zijn plekje in het dagelijks leven van Zweden welverdiend en staat centraal in iedere "fika"; de traditionele koffiepauze waarin vrienden en familie samenkomen om even te ontsnappen aan de drukte van de dag. Geen wonder dat meer dan de helft van alle werkgevers hun medewerkers op deze dag verrassen met een kaneelbroodje. Voor degenen die liever zelf de keuken induiken, zijn er op de websites van [Visit Sweden](#) en [West-Zweden](#) tal van recepten te vinden, waaronder een bijzonder smakelijke variant van het restaurant [Hvita Hjorten](#) op het kasteel Läckö, die door de toevoeging van kardemom een heerlijke draai krijgt. In het thuisland van de kanelbulle, vind je ze in alle soorten en maten: glutenvrij, veganistisch, lactosevrij of met exotische ingrediënten zoals saffraan. Er zijn zelfs ontbijtgranen en shampoo met de smaak en geur van kaneelbroodjes! Kaneelbroodjes hebben in Zweden en de rest van de wereld een ware cultstatus bereikt. Hoewel er in andere landen kaneelbroodjes-startups als paddenstoelen uit de grond schieten, blijft het enige echte origineel onaangetast in Zweden. Gelukkig zijn kaneelbroodjes het hele jaar door verkrijgbaar, ongeacht wanneer je Zweden bezoekt. Onder andere in deze cafés in [Stockholm](#), [Göteborg](#) en [Malmö](#).

Persfoto's: <https://imagebank.sweden.se/my-selections/ekycu9r1k>

Visit Sweden AB  
PR-afdeling Benelux  
Slussplan 9  
Stockholm 11130  
[media@visitsweden.com](mailto:media@visitsweden.com)

[www.visitsweden.nl](http://www.visitsweden.nl)

Visit Sweden heeft een officieel nationaal mandaat van de Zweedse overheid om Zweden als reisbestemming te promoten. Onze visie is dat Zweden in 2030 de meest duurzame en aantrekkelijke reisbestemming ter wereld is. Meer dan ooit moet doelgericht reizen zinvol en bewust zijn en blijvende waarde creëren voor onze gasten, de lokale gemeenschap en onze planeet. <https://corporate.visitsweden.com> Welkom in Zweden.



<https://press.visitsweden.com/2024-09-18-De-lekkerste-feestdag-van-Zweden>