Visit Sweden News Room

Vom Michelin Mythos zum Neustart in Schweden

In der schwedischen Gastronomie ist Bewegung. Magnus Nilsson kehrt mit einem neuen Hotelrestaurant im Süden zurück. Pontus Frithiof setzt seinen Expansionskurs fort und eröffnet eine weitere Adresse in Uppsala.

Seine zwei Michelin Sterne erkochte **Magnus Nilsson** im hohen Norden. Im abgelegenen Jämtland, rund 500 Kilometer nördlich von Stockholm, prägte er im Restaurant **Fäviken** über Jahre die internationale Wahrnehmung der nordischen Küche. Einem breiteren internationalen Publikum wurde Nilsson zudem durch die Netflix Serie Chef's Table bekannt. 2019 zog er einen klaren Schlussstrich, verließ das Restaurant und konzentrierte sich auf das Familienleben. Jetzt folgt ein neues Projekt, geografisch deutlich weiter südlich.

Furuhem heißt der Ort, ein ehemaliges Internat für angehende Hauswirtschafterinnen in Båstad auf der Bjärehalvön, Skåne. Die Region liegt an Schwedens südwestlicher Küste, rund anderthalb Stunden nördlich von Kopenhagen und damit deutlich näher am Kontinent als Nilssons früher Wirkungsort im Norden. Das historische Haus aus dem frühen 20. Jahrhundert wurde behutsam renoviert und vereint heute Hotel, Restaurant und Bäckerei. Während das Restaurant bereits im vergangenen Herbst leise eröffnete und mit Zutaten aus umliegenden Gärten, Obstplantagen und von regionalen Produzenten arbeitet, nimmt das Hotel ab März Gäste auf. Auf dem Teller steht eine handwerklich präzise Küche mit deutlich regionaler Handschrift. https://furuhem.com/en/

Einen anderen Kurs verfolgt **Pontus Frithiof**, der seit Jahrzehnten zur ersten Reihe der schwedischen Gastronomie zählt. Mit rund 25 Restaurants wächst sein Portfolio stetig. Am 1. Februar eröffnet **La Girafe Uppsala** in Schwedens viertgrößter Stadt, rund 70 Kilometer nördlich von Stockholm. Das Restaurant folgt dem Konzept von La Girafe Arlanda im Terminal 5 des Stockholmer Flughafens.

La Girafe Uppsala befindet sich im historischen Bankpalatset am Stora Torget, mitten im Stadtzentrum. Die Küche orientiert sich an der französischen Bistrotradition und greift internationale Einflüsse auf. Vorgesehen ist ein Restaurant für Mittagessen ebenso wie für längere Abende, ergänzt durch Bar und Lounge. Angaben zum Menü werden in Kürze veröffentlicht. https://lagirafeuppsala.com/

Mehr Infos zu kulinarischen Highlights in Schweden:
Restaurantnews aus Schweden für 2026
Schwedens Michelin-Restaurants
Typisch schwedisches Essen in vier Regionen
Fünf schwedische Restaurants in fantastischer Lage

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

sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden ist das offizielle Marketingunternehmen für den Tourismus in Schweden – im Auftrag der schwedischen Regierung. Als nationale Tourismusorganisation vermarktet Visit Sweden das Reiseland Schweden mit dem Ziel, die Attraktivität des Landes zu steigern und so den Tourismus, die Exporterlöse und die Beschäftigung zu fördern. In enger Zusammenarbeit mit der schwedischen Tourismusbranche richtet sich Visit Sweden gezielt an die attraktivsten Zielgruppen – für einen langfristig nachhaltigen Tourismus. Der Hauptsitz befindet sich in Stockholm, ergänzt durch Vertretungen auf mehreren internationalen Märkten. www.visitsweden.com/corporate

Willkommen in Schweden - von Natur aus anders.

Additional assets available online: Photos (2)

https://press.visitsweden.com/2026-01-22-Vom-Michelin-Mythos-zum-Neustart-in-Schweden