Visit Sweden News Room

Wo Forelle, Elch und Algen auf Michelin-Sterne treffen

In Schweden beginnt Spitzenküche oft nicht in der Küche, sondern draußen. Im Wald, am Wasser oder direkt vor der eigenen Tür. Viele Restaurants arbeiten mit dem, was die unmittelbare Umgebung hergibt. Beeren, Fisch, Wild, sogar Algen. Diese konsequente Regionalität hat inzwischen auch die Michelin-Inspektoren überzeugt: Sieben Restaurants wurden mit einem Green Star ausgezeichnet.

Mit Blick auf die diesjährige Bekanntgabe der Michelin-Sterne für die nordischen Länder am 1. Juni rücken auch Schwedens grüne Sterne in den Fokus, die Nachhaltigkeit und Spitzenküche verbinden.

Ein Hotelrestaurant in einem historischen Gutshof, rund eine halbe Stunde von Göteborg entfernt, stand im Mittelpunkt der Michelin-Sterneverleihung 2025 für die nordischen Länder: Das RestaurantSignum wurde mit einem **zweiten Michelin-Stern** ausgezeichnet und erhielt zugleich einen Michelin Green Star. Damit erhöhte sich die Zahl der mit einem Grünen Stern ausgezeichneten Restaurants in Schweden auf insgesamt sieben.

„Das Menü ist ein hervorragendes Schaufenster skandinavischer Zutaten: Die Produkte stammen aus dem eigenen Küchengarten, werden in der Umgebung gesammelt oder aus den örtlichen Gewässern gewonnen“, erklärten die Inspektoren des Michelin-Guides über das Restaurant Signum.

Bei der Vergabe eines Michelin Green Star bewerten die Inspektoren sogenannte „achtsame Praktiken“. Dazu zählen unter anderem die Herkunft der Zutaten, der Einsatz saisonaler Produkte, Maßnahmen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen sowie der gesamte ökologische Fußabdruck eines Restaurants.

Zu den verwendeten Zutaten gehören auch Algen, die von den Verantwortlichen des Restaurants Signum in Zusammenarbeit mit einem spezialisierten Algenproduzenten angebaut werden.

„Das ist ein wichtiger Bestandteil unserer Nachhaltigkeitsarbeit, denn Algen reinigen das Meer und sind zugleich eine bedeutende regionale Zutat für unser Restaurant“, sagte Küchenchef Thomas Sjögren kürzlich dem schwedischen Wirtschaftsportal Besöksliv.

Ein weiteres Restaurant mit Michelin Green Star istKnystaforsen im ländlichen Halland, südlich von Göteborg. Das Restaurant wurde vom Forbes Magazine zu den „**coolsten Restaurants des Jahres 2026“** gezählt, von La Liste als „**Hidden Gem**“ bezeichnet und war zudem in der Apple-TV-Serie „**Knife Edge: Chasing Michelin Stars**“ zu sehen.

Das Restaurant Knystaforsen überzeugt nicht nur durch den konsequenten Einsatz regionaler Zutaten wie Forelle, Elch und Preiselbeeren, sondern hebt sich auch durch die Zubereitung der Gerichte über offenem Feuer hervor. „*Das ist sinnlich und unpraktisch – im besten Sinne des Wortes*“, erklärten Eva und Nicolai Tram, das Paar, das das Restaurant führt.

ÄNG, Tvååker
Etoile, Stockholm
JORD, Linköping
Knystaforsen, Rydöbruk
Oxenstiernan, Stockholm
PM & Vänner, Växjö
Signum, Mölnlycke (neu)

Die Idee, Zutaten direkt aus der eigenen Umgebung zu sammeln, zu fangen oder selbst zu erzeugen und daraus Gerichte zu entwickeln, ist in Schweden kein exklusives Phänomen der Spitzengastronomie, sondern im ganzen Land verbreitet.

Besucherinnen und Besucher können dies auch erleben. Folgende Möglichkeiten gibt es beispielsweise:

- Teilnahme an einer Algen-Safari („Algblomman“) mit Karolina Martinsson auf der Insel Styrö im Götenborger Schärengarten.
- Übernachtung im Naturhotel Nyprus, das etwa eine Autostunde von Malmö entfernt liegt und regionale Küche bietet, die über offenem Feuer zubereitet wird. Für Gruppen werden begleitete Kochformate angeboten.
- Teilnahme an Kochkursen zum Kochen über offenem Feuer, organisiert von Elle Nikishkivoa mitElle’s Utemat an verschiedenen Standorten in Schweden.

Weitere Informationen und Inspiration:

- Schwedens Michelin-Restaurants (Visit Sweden)
- 5 empfehlenswerte Restaurants in Westschweden (Visit Sweden)
- Schwedens Green-Star-Restaurants (Michelin Guide)
- Menü-Inspirationen mit regionalen Produkten aus Schweden (Visit Sweden)

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 (1)

https://press.visitsweden.com/2026-03-19-Wo-Forelle,-Elch-und-Algen-auf-Michelin-Sterne-treffen