



Das traditionelle Smörgåsbord im Zürcher Hauptbahnhof

Das Restaurant Au Premier präsentiert vom 3. Juli bis 8. September zum 27. Mal schwedische Esskultur.

Der Begriff Smörgåsbord kommt von smörgås «Butterbrot» und bord «Tisch», wobei der Wortursprung von smörgås (wörtlich Buttergans) aus der Zeit stammt, zu der noch selbst gebuttert wurde. Die Butterflocken, die beim Buttern an die Oberfläche stiegen, glichen weissen Gänsen (gås). Smörgåsbord ist ein schwedisches Buffet und besteht aus unterschiedlichen Gängen. Begonnen wird traditionellerweise mit verschiedenen Fischhappen. Im Hauptteil werden warme Gerichte angeboten und danach Käse und Cracker sowie Früchte und Kuchen.

1985 wurde im «Au Premier» zum ersten Mal die schwedische Tradition aufgetischt. Seither weht jeden Sommer eine schwedische Brise durch den Zürcher Hauptbahnhof, und bereits zum dritten Mal wird der Event von Gert Klötzke, mehrmaliger Goldmedaillen-Gewinner als Coach des schwedischen Kochteams an der Koch-Olympiade, begleitet. Der renommierte Koch wirkte unter anderem bei grossen Banketten am schwedischen Königshof als Chefkoch.

DIE SCHWEDISCHE ESSKULTUR

1 Apropos Ljörom

Beim schwedischen Kaviar handelt es sich nicht um Kaviar, das heisst, der Rogen stammt nicht vom Stör, sondern von der Lachsfischart «Kleine Maräne». Auf Schwedisch heissen diese Fische siklöja und der Rogen rom, daher der Ausdruck löjrom. Der eigentliche Süsswasserfisch kommt auch in der Ostsee vor, im Böttischen Meerbusen. Der Salzgehalt des Wassers ist tief, und die Temperaturen im nordschwedischen Norrbotten sorgen für kühles Wasser. Beides zusammen sind die Gründe, warum sich die schlanken Süsswasserfische im Meer so wohl fühlen.

2 Apropos Dill

In Saucen, Fisch und über Eiern, stets wird in Schweden mit Dill gewürzt. Schon die alten Griechen schätzten ihn, und im Mittelalter wurde er als Liebeszauberkraut verwendet und sogleich mit Hexerei in Verbindung gebracht. Wer etwas Dillkraut in den Schuhen trägt, so heisst es, findet leichter eine Frau, und Dill unter dem Kopfkissen verhindert Alpträume und Mondsucht.

3 Apropos Hering

Der Hering ist in Schweden so beliebt, dass er gleich zwei Namen erhalten hat, nämlich Sill und Strömming. Der Sill ist dicker und fetter und kann aus allen möglichen Gewässern stammen. Der kleinere Strömming hingegen schwimmt ausschliesslich in der nördlichen Ostsee. Auf dem traditionellen Osterbuffet, beim Mittsommernachtsfest, zu Weihnachten und natürlich auf jedem Smörgåsbord – immer spielt der Hering eine Hauptrolle.

4 Apropos Gravad lax

Gravad heisst auf Deutsch: eingegraben. In Skandinavien ist die Methode, frisch gefangenen Lachs am Strand oder in Erdlöchern zu vergraben und zu beschweren, um ihn für ein paar Wochen haltbar zu machen, schon seit Jahrhunderten bekannt. Der mit Zucker, Salz und Dill gebeizte Fisch verwandelt sich in der kühlen Erde und unter Druck in eine wohlschmeckende Delikatesse.

5 Apropos Rande

Im russischen Borschtsch oder im nordeuropäischen Labskaus ist sie eine unverzichtbare Zutat, die Rande, auch rote Rübe, Rote Bete oder Rahne genannt. Die erdig-säuerliche Knolle stammt ursprünglich aus Nordafrika. Dank der Römer hat sie sich bis weit in den Norden Europas verbreitet und gilt heute als klassisches Wintergemüse. Ob roh, eingelegt oder gekocht, sie ist überaus gesund, stärkt das Immunsystem, regt die Verdauung an, entschlackt und senkt den Blutdruck.

6 Apropos Köttbullar

In der Schweiz heissen sie Hacktätschli oder Hackplätzli, in Deutschland Frikadellen, Buletten, Klopse, in Österreich faschierte Laibchen oder Fleischlabern, auf dem Balkan Cevapcici, in Griechenland Bifteki und in Schweden Köttbullar. Sie sind mehr oder weniger stark gewürzt und sind immer aus gehacktem Fleisch, das im hohen Norden vom Elch oder Rentier stammt.

7 Apropos Knäckebröt

Es gehört zu Schweden wie Käse und Schokolade zur Schweiz. Knäcka bedeutet knacken. Das schwedische Knack-, Krach- und Krümelbröt gibt es seit gut 500 Jahren. Die kurz und heiss gebackenen Roggenschrotfladen mit dem Loch in der Mitte wurden früher auf lange Holzstangen gesteckt und auf dem Dachboden aufbewahrt, wo sie bis zu 15 Jahre aufbewahrt

werden konnten. Ein schwedisches Sprichwort besagt: «Was zur Taufe gebacken wird, hält bis zur Hochzeit.»

Ruth Marending

Ein Rezeptbuch zum Smörgåsbord ist an der Réception des Restaurants Au Premier erhältlich (22 Schweizer Franken).

www.au-premier.ch

ÖSTERREICH WEIN

Frisch, brillant und auf elegante Weise herkunftstypisch: Weine wie Sauvignon Blanc, Muskateller, Weissburgunder, Morillon, Traminer und Schilcher aus der südlichen Steiermark sind weltweit einzigartig.

www.österreichwein.at

STEIERMARK KOSTBARE KULTUR

