

Neue Zuger Zeitung, Mittwoch, 8. Februar 2006

Schwedische Schlemmereien

Ein Hering kommt selten allein



Susanna Lyrdahl-Johnson beim Filetieren eines Herings. Küchen-Sous-chef Markus Gottschalk assistiert.

BILD ALEXANDRA WEY

Die Heringe der Susanna Lyrdahl-Johnson schwimmen in Senf-, Dill-, Preiselbeer-, Sherry-, Meerrettich-, Knoblauch- und anderen Saucen.

Die in den Gewässern um Island gefangenen Fische hatte die Schwedin in ihrem 700 Kilo wiegenden Gepäck, als sie vor zwei Wochen nach Zug kam, um das Schwedenbuffet im Parkhotel aufzubauen. Seit ihrer Ankunft steht sie nun in der Küche und bereitet mit drei Köchen des Hauses zusammen die leckersten Gerichte zu.

Ein Schwedenbuffet ohne Hering gibts nicht. Susanna Lyrdahl-Johnson präsentiert in Zug zwölf Variationen. «Die meisten habe ich nach altem Familienrezept zubereitet», sagt sie. In würzigen Marinaden eingelegt und mit einer Vielzahl von Kräutern verfeinert, werden aus den unscheinbaren Fischen

die herrlichsten Häppchen, die auch auf einer kontinental erzogenen Zunge zergehen.

Die Köchin kommt aus der Provinz Schonen. Die Leute in dieser südlichsten Landschaft Schwedens sind dafür bekannt, dass sie üppiges und gutes Essen schätzen und dies zur rechten Zeit. Rechte Zeit ist eigentlich immer. Jan Ch. Ericsson, Leiter Verkauf und Marketing im Parkhotel, kann sich deshalb glücklich schätzen, dass er Susanna Lyrdahl gefunden hat.

Wie der Lachs gegessen wird

Man kann sich an Hering schon satt essen, aber es wäre schade, denn am Buffet locken etwa 90 weitere Gerichte. Wie Gravad Lachs. Dazu kann man natürlich Meerrettichschaum nehmen, aber dazu passt die hausgemachte Dillsenfsauce eigentlich am besten. Spätestens zu diesem Zeitpunkt ist ein dezentere Aquavit fällig, denn Fisch muss schwimmen. Den Lachs kann man auch geräuchert geniessen. Im Normal-

fall kennt man ihn als kalt geräuchert. Aber auch die warm geräucherte Form ist total geniessbar. Und vor allem auch der pochierte Lachs. Da war noch der Schalentier-Salat. Die Schweden essen auch Fleisch. Kalbfleisch in Dillsauce zum Beispiel oder Dreierlei zu Bällchen geformt. Der Schwedenbraten ist da wie auch Pasteten und Würste. Mampf.

Susanna Lyrdahl kann nicht nur kochen. Sie führte schon ein Touristbüro und wirkte als Marketingassistentin, bevor sie Küchenchefin wurde. Wenn sie Anfang nächster Woche zurückkehrt, wird sie in einem Fisch- und Delikatessengeschäft arbeiten. Zu Hause warten ihre zwei Töchter. «Ich hoffe, dass sie jetzt wirklich zur Schule gehen», sagt Susanna Lyrdahl.

CARL-AXEL ENGLUND