

Zuger Presse, Mittwoch, 8. Februar 2006

«Knäckebröd» und Polkaschweine

Die Schwedenwochen im Parkhotel Zug – ein kulinarisches Highlight – finden bereits zum vierten Mal statt

«Knäckebröd», «Vitlöksill», «Rökt ål» und «Potatisgrätäng» gibt es während der Schwedenwochen im Restaurant A Point zu kosten. Nordische Kost ist ungewohnt, aber unbedingt einen Versuch wert.

Wer hätte gedacht, dass etwas mit dem Namen «Butterganstisch» so lecker sein kann! Weniger wörtlich übersetzt bedeutet das schwedische «Smörgåsbord» in etwa «Schlemmerbuffet» und wird mit grossen Feiertagen in Verbindung gebracht. Man tischt es aber – in variierender Reichhaltigkeit – zu allen möglichen Gelegenheiten auf.

Das exklusive «Smörgåsbord», das zurzeit im Restaurant A Point im Parkhotel Zug aufgetischt wird, enthält nicht weniger als 111 Speisen, wenn man auch kleinere Beilagen wie Meerrettichsauce, Dillensauce, Feigenkonfitüre, Essiggurken oder Preiselbeerkompott mitzählt. Die Schwedenwochen, die hier bereits zum vierten Mal durchgeführt werden, mausern sich langsam zur vorfasnächtlichen Tradition. Die letzten drei Male hat die Mutter des Verkaufs- und Marketingleiters des Hotels, von Jan Ericsson, persönlich die traditionellen Gerichte zubereitet. Diesmal hält Gastköchin Susanna Johnsson aus Südschweden das Zepter beziehungsweise den Kochlöffel in der Hand. Einen ganzen Lastwagen voll schwedischer Zutaten hat sie dafür über die Schweizer Grenze gebracht. Darunter auch elf verschiedene Sorten Hering – ihr ganz persönliches Leibgericht.

Frostknolle und geräucherter Aal
Ausgestattet mit der traditionellen Tracht der Halbinsel Bjäre, ihrem Heimatort, ist die freundliche Frau den ganzen Abend anwesend und gibt gerne Auskunft über Zutaten und Herkunft ihrer Gerichte. Das



Die Gastköchin Susanna Johnsson hat einen Lastwagen voller Leckereien aus ihrer Heimat nach Zug gebracht.

FOTO WIA

Rezept für «Tjälknöl», die so genannte Frostknolle, sei einmal aus Zufall entstanden, erzählt Johnsson. Ein in der Vorratskammer eingefrorener Elch- oder Rinderbraten wurde, weil sich unverhofft Besuch anmeldete, eingelegt in einen speziellen Sud, während vieler Stunden bei ganz niedriger Temperatur im Ofen aufgetaut und gegart. Der Dessert-Käsekuchen müsse, betont die Expertin, immer von der Mitte her herausgeschöpft werden, da dieses Stück früher jeweils dem Ranghöchsten zustand – der Rand war meist verbrannt.

Während es in der Schweiz um jede Ecke einen «Italiener» oder

einen türkischen Kebab-Stand gibt, ist schwedisches Essen gänzlich unbekannt. Die fast speckartige Konsistenz von geräuchertem Aal oder in Knoblauch eingelegter Heringe, die Schalentierpaste sowie der strenge Geruch von geräuchertem Rentierfleisch sind für Neulinge ungewohnt – je nachdem auch etwas anspruchsvoll für ihren Magen –, aber durchaus eine Entdeckung wert.

Digestif schon zum Aperitif

Der Rübensalat mit kandierten Walnüssen, der warm geräucherte Lachs, die diversen Dillsaucen und das selbst gebackene Brot mit

Fenchel-, Anis- oder Bitterorangengeschmack lassen einen garantierten Hunger hinaus auf den Teller laden. Zum Trinken gibt es schwedisches «Öl» – also Bier – oder einen Aquavit – einen Weizenschnaps –, der vage an den Geruch von Kümmel erinnert. Dieser wird übrigens bereits zur Vorspeise getrunken, nicht wie hier zu Lande als Digestif. Angekommen beim Dessert wünscht man sich, man hätte sich etwas zurückgehalten, um auch noch die eingelegten Ingwer-Birnen oder die Pfefferkuchen zu kosten. Aber es reicht nur noch für ein «Polkaschwein», ein schwe-

disches Minze-Bonbon. Köstlich! Nur einen kleinen Haken hatte das Ganze beim Testessen der «Zuger Presse»: Auch die Raumtemperaturen am Fensterplatz waren auf «nordisch» gestellt. Aber das bessert sicher, wenn erst die schwedischen Gäste kommen und den Zugern zeigen, wie man mit Schnaps richtig anstösst, nämlich jedes Mal mit einem Lied, genannt «Snapsvisa»: «Helan går, sjung hopp fallerallan lallan lej!»

ANNETTE WIRTHLIN

Schwedenwochen im Parkhotel Zug: täglich abends, bis 19. Februar. Buffet à discrétion: 69 Franken. Vorspeisen-, Hauptgang- oder Dessertteller sind auch einzeln erhältlich.