

# 100 Leckereien aus dem hohen Norden

*Zum zehnten Mal «Schwedenwochen» im Parkhotel Zug*



**Gastköchin Susanna Lyrdal Johnson steht bei der Wahl mit Rat und Tat zur Seite, in Schwedisch, Englisch oder Französisch.**

vw. Zum zehnten Mal finden im Parkhotel Zug die beliebten «Schwedenwochen» statt, zum siebten Mal mit der humorvollen schwedischen Gastköchin Susanna Lyrdal Johnson aus Torekov, zwischen Göteborg und Malmö gelegen. Sie ist Berufs- und Hobbyköchin zugleich. Mit Leidenschaft zaubert sie jeden Tag in stundenlanger Arbeit kulinarische Köstlichkeiten hervor, an die man sich leicht gewöhnen könnte. Gegen 100 einzelne kalte und

mehreren Frauen für eine grosse Anzahl Gäste liebevoll zubereitet. Was im Parkhotel Zug während den «Schwedenwochen» angeboten wird, liegt noch eine Stufe höher als die Festtafel. Es ist schwedische Gourmet-Küche vom Feinsten. Wer glaubt, die schwedische Küche nicht besonders zu mögen, der wird hier eines Besseren belehrt. [www.parkhotel.ch](http://www.parkhotel.ch)

Die Schwedenwochen dauern noch bis 18. März, jeweils ab 18 Uhr.

warme Positionen liegen auf ihrem «Schwedenbuffet», darunter 17 Heringspezialitäten, 6 Fleischsorten, auch Wild wie Rentier oder Wildschwein, sowie Wurstwaren, Käse, Brot, Knäckebrötchen, Bier, Aquavit, Wodka, Kartoffeln, Eierspeisen und eine grosse Auswahl an süssen Desserts. Die moderne Küche in Schweden ist heute variantenreich mit Einflüssen aus ganz Europa. Daneben gibt es die Grossmutterküche, eher eine Arme-Leute-Küche, die aber – wie in allen Ländern der Welt – sehr geschätzt wird. Bei besonderen Anlässen geniesst man in Schweden die hierzulande als «Schwedenbuffet» bekannt gewordene Festtafel. Sie ist sehr reichhaltig und wird von

*Bild vw*