



Verlockendes schwedische Buffet im Parkhotel.

FOTO PD

«Svenska veckor» in Zug

Das Zuger Parkhotel offeriert seinen Gästen drei Wochen lang ein schwedisches Buffet, genannt Smörgåsbord.

Bereits zum dritten Mal wartet das Zuger Parkhotel mit einer schwedischen Woche auf. Dieses Mal kann man ab 17. Februar bis 6. März die schwedischen Gerichte geniessen. Smörgåsbord heisst übersetzt «ein Tisch voll Butterbrote» – das wird aber nicht wörtlich genommen.

Bis zu 100 verschiedene Sorten

Das exklusiv gestaltete Smörgåsbord kann in Schweden bis an die hundert Fisch-, Wurst-, Fleisch-, und Käsesorten umfassen. So sind auch auf dem Buffet im Parkhotel nicht nur die Klassiker Hering, Lachs und Knäckebröt zu finden. Da gibt es Salate und Krabben zu Vorspeise, dann folgen die kalten Fischgerichte. Neben Räucherlachs (Rökt lax) ist der gebeizte Gravad Lax die bekannteste Spezialität. Ebenso keinesfalls feh-

len darf der Hering mit Senfsahne-sauce (Senapssill) oder mit Dillsauce (Dillsill).

Ein gutes Smörgåsbord enthält auch immer warme Gerichte. Unter anderem werden Fleischbällchen und Schweinsbraten angeboten. Ein Klassiker ist «Janssons frestelse», ein Kartoffelgratin mit Anchovis. Zum Dessert gibts süsses Käsegratin mit schwarzen Kirschen, Pfeffergebäck, Safranbirnen.

Einige Grundregeln

Vergessen Sie beim Schlemmen aber einige Grundregeln nicht: Beginnen Sie mit den Heringen. Lassen Sie den gebrauchten Teller jeweils am Tisch stehen. Geniessen Sie das Buffet in Etappen und bedienen Sie sich lieber mehrmals. Trinken Sie zum Essen schwedisches Bi109er, Aquavit oder Wodka. So viel zur schwedischen Tradition. (PD)

Die Schwedenwochen finden vom 17. Februar bis 6. März im Parkhotel statt. Das komplette Smörgåsbord à discretion kostet 63 Franken.

Zuger Presse, Februar 2005