



Lust auf Genuss

no. 1

**FEINSTE
SCHMOR-
GERICHTE**

Ragouts, Rouladen
köstliche Braten
& vieles mehr



Geschmorte
Kalbsbäckchen
mit Möhren-
Sellerie-Püree

SO RAFFINIERT: ZARTES FLEISCH TRIFFT EDLE SAUCE

- + Gerollt, gewürfelt oder gefüllt: Hier brillieren intensive Aromen
- + How to: Schmorzwiebeln selber machen, in wunderbaren Varianten
- + Koch des Jahres: Benjamin Peifer im Portrait

lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,90 Österreich: € 5,60 – Schweiz: sfr 8,50 – Benelux: € 5,90 – Italien/Spanien: € 6,90

FRISCH GESAMMELT

Im Restaurant Elsa kommen Zutaten aus dem Wald zum Einsatz – zubereitet, wann immer möglich, nach dem Zero-Waste-Prinzip

DER GESCHMACK DES NORDENS



SKANDINAVIEN
SCHMECKT NACH KLARER
LUFT, WILDEN AROMEN UND
HANDWERKLICHER PRÄZISION. WIR REISEN
DURCH DREI LÄNDER ZU BESONDEREN GENUSS-
ORTEN, WO PURE REGIONALITÄT GEDEIHT. OB PRICKELNDE
BIRKENLIMONADE, KNUSPRIGES KNÄCKEBROT, ARKTISCHE
GOURMETKÜCHE ODER EIN EISHOTEL – HIER IST
GESCHMACK EIN ECHTES ERLEBNIS



FROHNATUR
 „Lapland erdet mich“, sagt Sirly Ylläsjärvi, die oft mit dem Hundeschlitten zur Arbeit fährt

SIRLY YLLÄSJÄRVI, FINNLAND Kulinarische Kämpferin

Lapland ist nicht nur eine Landschaft, sondern ein Lebensgefühl, geprägt von Stille, Schnee und der ungezähmten Natur. Wer hier kocht, muss sich anpassen an die Jahreszeiten, den Rhythmus der Tiere und an das, was die karge Erde hergibt. Kaum jemand verkörpert diesen Geist so sehr wie Sirly Ylläsjärvi, die finnische Master-Chef-Kandidatin, die nach einer Weltreise 2009 im hohen Norden ihre Heimat fand. Hier übernahm sie das Restaurant Elsa, benannt nach der Großmutter ihres Mannes. Was Gäste heute dort erwartet, ist kein Fine Dining im klassischen Sinn, sondern ein feines, aber bodenständiges Erlebnis: Ein einziger langer Tisch, offenes Feuer, das als Herd dient, und Zutaten, die Sirly direkt aus der umliegenden Natur sammelt. Wildkräuter, Beeren, Fisch aus klaren Seen, Fleisch von Rentieren, die hier frei lebend grasen. Ihr Credo: „In Finnland werden Zutaten respektiert. Es landet nichts Überflüssiges auf dem Teller.“ Stattdessen inszeniert sie die Schätze der arktischen Natur mit Respekt und Zurückhaltung, behält dabei auch stets ihr großes Ziel im Blick: den nördlichsten Michelin-Stern der Welt zu erkothen. Dass es ihn bislang in Lapland nicht gibt, „hat einen guten Grund“, sagt sie lachend. „Sieben Monate liegt hier Schnee, frische Zutaten sind rar, und es gibt mehr Rentiere als Laufkundschaft.“ Doch genau darin liegt für sie der Reiz. Wo andere Grenzen sehen, beginnt für sie die Herausforderung zu beweisen, dass selbst am Ende der Welt Sterne leuchten können. www.restaurantelsa.fi

Fotos: Jani Kärrpää (2)/Kota Collective, Tommi Hynynen; Linnea Engblom (3); Madeline Ward (1); Sorrisniva (3)

SKEDVI BRÖD, SCHWEDEN

Knuspern mit Geschichte

Manchmal braucht es Enthusiasten, um altes Handwerk vor dem Verschwinden zu bewahren. Als die traditionsreiche Knäckebrotbäckerei im kleinen Ort Stora Skedvi in Dalarna geschlossen werden sollte, war die Empörung groß. Mit ihr drohte ein Stück regionaler Kultur zu verschwinden. Doch das Ende wurde zum Neuanfang: Eine Gruppe Engagierter baute die Bäckerei wieder auf und schuf damit nicht nur einen Ort, an dem das Lebensmittelhandwerk weiterlebt, sondern auch ein neues kulinarisches Reizeziel in Mittelschweden. Wer heute nämlich die Backstube von Skedvi Bröd betritt, taucht sofort in eine Welt voller Sinneseindrücke ein. Der Duft von geröstetem Getreide hängt in der Luft, während in den Steinöfen Fichten- und Kiefernholz knistert. Bäcker



und Bäckerinnen schieben runde Teigfladen hinein, nur wenige Minuten später kommt das fertige Knäckebrot wieder heraus – goldbraun, knusprig und mit unverwechselbarem Aroma. "Dabei ist es eine echte Kunst, so zu feuern, dass die Hitze genau richtig ist", erklärt Geschäftsführer Anders Åkerberg und deutet auf die Öfen, die hier beinahe Nonstop feuern. Früher wurde das krosse Gebäck luftig an Holzstangen unter dem Dach gelagert; noch heute formt man es deshalb mit dem typischen Loch in der Mitte. Das Ergebnis ist ein Knäckebrot, das viel mehr ist als ein einfacher Begleiter für Käse, Butter oder eingelegten Hering. Besucher können nicht nur zuschauen, wie die Brote entstehen, sondern auch gleich vor Ort probieren. So ist Skedvi Bröd heute ein Symbol für das, was Skandinavien kulinarisch so besonders macht: die Liebe zur Einfachheit, die Kunst der Reduktion und der Mut, alte Wege weiterzugehen. Ein Knäckebrot, das nach Heimat schmeckt und gleichzeitig nach Zukunft.

www.skedvibrod.se



BROT IN BESTFORM
 Für kurze Zeit stand die Knäckebrotbäckerei vor dem Aus – bis sie von ein paar Enthusiasten wieder belebt wurde



BJÖRKSODA, SMÅLAND

Prickelnde Natur

Wenn im Frühling das Wasser in den Birken zu fließen beginnt, fängt für Martina Peterson und ihr Team im schwedischen Sonarp die spannendste Zeit des Jahres an. Mit viel Geduld und Handarbeit zapfen sie den Bäumen ihr „flüssiges Gold“ ab – Birken-saft, der seit Jahrhunderten in Schweden als wertvoller Vitamin- und Mineralstofflieferant galt. So wertvoll, dass man die Birke einst übrigens die „Kuh des armen Mannes“ nannte. Aus dieser Zutat macht Martina ihr Björksoda, ein natürlich vergorenes, alkoholfreies Getränk, das mit seiner trockenen Frische eine achtsame Alternative zu Wein bietet. Mit nur 0,23 Gramm Zucker pro 100 Milliliter überrascht es mit einem Charakter, der wunderbar zu herzhaften Speisen passt: Käse und Wurstwaren, würzige Gerichte oder auch feine Meeresfrüchte finden damit einen idealen Begleiter. Abgefüllt wird das Birkensoda in den Erdkellern des Hofes in Sonarp, wo es durch Flaschengärung auf ganz natürliche Weise Kohlensäure entwickelt. So schenkt Martina Peterson der unscheinbaren Birke eine neue Bühne und uns ein Stück sprudelnde Natur im Glas. www.bjorksoda.se



MASTERMIND
Martina Petersons Wunsch:
Ihr Birkensoda in der
internationalen Spitzen-
gastronomie zu etablieren

SORRISNIVA, NORWEGEN

Von Eis und Feuer

Wer ins norwegische Alta reist, findet am Ufer des gleichnamigen Flusses ein Refugium, das nur an wenigen Orten existieren kann: Sorrisniva. Im Winter lockt hier nämlich das spektakuläre Igloo Hotel, das jedes Jahr aus 250 Tonnen Eis und 7.000 Kubikmetern Schnee neu errichtet wird. Künstler und Handwerker erschaffen kunstvolle Suiten, eine Eiskapelle für Hochzeiten und eine Bar, in der Drinks auf blauem Eis serviert werden. Ob man sich für eine „coole“ Übernachtung entscheidet oder nur eine Führung bucht: Der Zauber dieses Hauses bleibt bestehen. Rund um das Igloo Hotel warten eine gemütliche Lodge mit Blick auf den Fluss und natürlich eine Menge Abenteuer: Schlittenfahrten, Schneeschuhwanderungen oder Nächte unter tanzenden Nordlichtern. In den beiden Restaurants – Lavvu und Maku – wird mit den besten Zuta-

ten aus der Region gekocht: Rentier und Elch, fangfrischer Fisch, Beeren aus den Wäldern.

www.sorrisniva.no



BILDERBUCHREISE

Zwischen Eispalast, Schlittenfahrt und nordische Küche: Norwegen prägt sich tief ins Gedächtnis



WEITERE TIPPS:

RESTAURANT SOLITARY, FINNLAND

Stiller Hotspot

Ein entspanntes Fine-Dining-Erlebnis in abgeschiedener Lage am Saimaa-See. Die Küche verbindet nordische Produkte mit internationalen Einflüssen, inspiriert von Erfahrungen des Küchenchefs in seiner Heimat, in Australien und Bali. www.restaurantsolitary.com

RESTAURANT SAMI SIIDA, NORWEGEN

Zeltromantik und Lagerfeuer

Im gemütlichen Sámi-Restaurant stehen authentische Aromen Lapplands im Mittelpunkt. Die Hauptzutaten: Rentier und Lachs aus der Region, dazu hausgemachte Desserts und Kaffee am offenen Feuer. Außerdem einen Besuch wert ist der Lavvu-Pub – eine Mischung aus Bar und Sámi-Zelt. www.samisiida.no/en

RESTAURANT KNYSTAFORSEN, SCHWEDEN

Kochen wie damals

In einer alten Sägemühle an der schwedisch-dänischen Grenze servieren Eva und Nicolai Tram ein Michelin-prämiertes Menü, das Natur, Feuer und Handwerk vereint. Gekocht wird nicht etwa mit Pinzetten und weißen Schürzen, sondern über offenem Feuer, mit Zutaten aus Wald, Fluss und Umgebung. Ein Ort, an dem Gäste wie Freunde empfangen werden. www.knystaforsen.se

RESTAURANT TAR, FINNLAND

Genuss-Eiland

Auf der Insel Tervasaari, nur einen kurzen Spaziergang vom Zentrum Helsinkis entfernt, öffnete kürzlich das Fine-Dining-Restaurant TAR seine Pforten. Im liebevoll restaurierten Gebäude von 1805 trifft moderne nordische Küche auf maritimes Erbe. Das Konzept von Spitzenkoch Tõnis Siigur, Martti Siimann und Schauspieler Jasper Pääkkönen verbindet lässige Eleganz und Urlaubsatmosphäre mit Blick aufs Wasser. www.ravintolatari.fi

LINNÉS RÅSHULT, SCHWEDEN

Naturmomente

Im Linnés-Råshult-Kulturreiservat erleben Besucher eine Zeitreise ins 18. Jahrhundert. Im öko-zertifizierten Café werden hausgemachte Kuchen und ein vegetarisches Buffet serviert. Koch Magnus Hörberg verbindet wiederentdeckte und historische Zutaten aus den Gärten mit moderner Småland-Küche – etwa neu interpretierte "Kroppkakor"-Kartoffelklöße. www.linneshult.se