



v.l.n.r. Lars Pettersson, Produktionsleiter von „Klädesholmen“ und Rune Karlsson in den 1970er Jahren © Klädesholmen Seafood

Die Grüne Woche feiert 100-jähriges Jubiläum – Schweden verbindet Tradition mit Innovation

Mit seinen charakteristischen roten Häuschen und all den Köstlichkeiten, die angeboten werden, gehört der schwedische Pavillon auf der Grünen Woche zu den Publikumsmagneten der Messe. Schweden ist ein Paradebeispiel dafür, wie die Essenskultur eines Landes sowohl von den naturgegebenen Voraussetzungen als auch von dem Erfindungsreichtum der Bevölkerung geprägt ist. Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise vom 16. Jahrhundert bis heute!

Im Schärengarten an der Westküste liegt die malerische Insel Klädesholmen mit seinen Holzhäusern, die zwischen den sanften Klippen verstreut liegen. Bereits im 16. Jahrhundert war Klädesholmen ein bekanntes Fischerdorf, seit jeher spielt hier der Hering eine ganz besondere Rolle. Von Generation zu Generation wurde Hering verarbeitet und zu der beliebten, eingelegten Delikatesse, die er heute ist, weiterentwickelt. Am Anfang gab es in fast jeder Küche auf Klädesholmen eine kleine Heringsmanufaktur. Im Laufe der Zeit hat man sich unter der Marke *Klädesholmen* zusammengeschlossen, um die schwedische Heringstradition einerseits bewahren und gleichzeitig zukunftsfruchtig machen zu können.

Brautradition aus dem 18. Jahrhundert nimmt neue Form an

Die Craft Bier-Brauerei *NÄÄS* kann auf eine lange Brautradition zurückblicken. Bereits im 18. Jahrhundert standen auf dem großen Hof ganze 500 Hopfenpfähle. Das alte Sudhaus mit der Malztrocknungsanlage aus dem frühen 19. Jahrhundert ist bis heute erhalten. Hier konnte der gesamte Brauprozess vor Ort stattfinden, vom Mälzen der Gerste, über das Trocknen des Malzes bis hin zum eigentlichen Brauen. Der Hof (das Herrenhaus) *Nääs* befindet sich seit Ende des 19. Jahrhunderts im Besitz derselben Familie. Die derzeitige Generation hat den Hof 2013 übernommen und ihn zu einem Ort für regionale und authentische Lebensmittelproduktion entwickelt.

Eine Geschichte über drei Jahrhunderte, eine Familie und einen Traum von Käse.

Die Geschichte des Käses hat bereits 1878 angefangen. Etwas später nahm sie dann ihren Lauf in Falköping in Västergötland, als der Erfinder Gustaf Dalén (AGA-Leuchtfeuer) den Beruf wechselte und seine Hof-Molkerei an die Familie Johansson verkaufte. 1962, einige Generationen später, hatte Opa Folke eine Inspiration. Als er seiner Tochter Margareta zusah, wie sie im Zuge ihrer Ausbildung zur Krankenschwester den Umgang mit der Spritze übte, hatte er eine Idee: Er würde diese Technik nutzen, um damit seinen Käse zu veredeln. Als erstes versetzte er Cheddar-Käse mit Whisky und hatte damit sofort Erfolg. Heute wird *Falbygdens Osteria* in fünfter Generation geführt. Jährlich kommen etwa 275 000 Besucher, um Käse zu probieren und zu kaufen. 2025 wurde die Hofkäserei Påverås übernommen, so dass es nun möglich ist, den leckeren Käse selbst herzustellen und zu veredeln.

Knäckebrötchen in verschiedenen Formen – ein Handwerk, so schwedisch, wie das Jedermannsrecht

Die Tradition, rundes Knäckebrötchen in Holzöfen zu backen, reicht bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts zurück. Seit Ende der 1950er Jahre wird in der Bäckerei im Dorf Stora Skedvi in den tiefen Wäldern Dalarnas Knäckebrötchen von Hand gebacken. Als 2013 die Bäckerei geschlossen wurde, drohte diese Handwerkskunst zu verschwinden, doch die Menschen in der Region wollten das nicht! Knäckebrötchen-Liebhaber und ortsansässige Geschäftsleute taten sich zusammen und mit vereinten Kräften konnten sie das kulturelle Erbe retten. Eine neue Bäckerei wurde eröffnet und seit 2014 wird in der Bäckerei in Stora Skedvi von lebendigen Bäckern mit Brotschaukeln auf traditionelle Weise in Holzöfen gebacken. Seit 2024 hat *Skedvi Bröd* außerdem eine geschützte geografische Herkunftsbezeichnung.

So lange man denken kann, wurde in Nordschweden (Jämtland) das klassische, weiche 'Tunnbröd' (Fladenbrot) für den Alltag und zu festlichen Anlässen gebacken. Es gab oft Zeiten, in denen Lebensmittel knapp waren und so wurde nichts verschwendet oder gar weggeworfen. Trockenes Brot wurde verarbeitet, indem man es mit Butter bestrich oder erneut backte. Vor knapp 20 Jahren griff *Mörsjö deli* alte Traditionen auf und revolutionierte mit seinen knäckebrötchenähnlichen Fladenbrotchips, frittiert in Rapsöl und verschiedenartig gewürzt, den schwedischen Markt.

Roberts – die Familie, die eine Neuheit nach Schweden brachte

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts galten Erfrischungsgetränke als etwas Exotisches, das es nur in Kontinentaleuropa gab. Doch dank zweier Unternehmer, die das Potential dieser Getränke erkannten, erreichte die Neuheit schon bald auch Schweden. Robert Roberts und sein Sohn Harry wollten eine alkoholfreie Alternative zu Bier und Schnaps entwickeln. Die Geschichte nahm ihren Anfang in Berlin, wo Harry auf Roberts Geheiß hin Chemie studierte. Inspiriert vom deutschen Malzbier und nach etlichen Jahren des Experimentierens entwickelte Harry einen schwarzen Zusatzstoff, der vom Aussehen her an leichtes Malzbier erinnerte, vom Geschmack her aber etwas völlig anderes war: Der berühmte "julmust" (Weihnachts-Malzgetränk), ein alkoholfreies, süßes Erfrischungsgetränk, war geboren. Das Getränk ist zu den Mahlzeiten vor allem zu Weihnachten und zu Ostern gar nicht mehr wegzudenken. Heute stellt das Unternehmen *Roberts* mit seinem unerschöpflichen Archiv an Geschmäckern Aromen und Essenzen her.

Eine Essenskultur in ständiger Weiterentwicklung

Zurück in der Gegenwart: Die Unternehmen am schwedischen Stand liefern eindrucksvolle Beispiele dafür, wie man mit Erfindungsreichtum aus den Schätzen der Natur neue Geschmackserlebnisse kreieren kann. Zwei Getränke von völlig unterschiedlichem Charakter, die beide aus Zutaten des Waldes bestehen, sind Björksoda Birkensaft-Sekt, ein alkoholfreier, trockener Sekt aus reinem Birkensaft, und die Wald-Schorle von *Kvarnagården*, die mit Preiselbeeren und Fichtensprossen verfeinert ist.

Viele assoziieren Schweden mit dem König des Waldes, dem Elch. Auf der Grünen Woche präsentieren wir eine neue Art, Wildfleisch zu genießen, wie zum Beispiel die handwerkliche hergestellte Elchbratwurst von *Österlen Kött & Vilt*, zusammen mit Senf von Petersborgs Gård oder den Elch-Burger, verfeinert mit einer Gewürzmischung von *Österlenkryddor*.

Die Zutat der Zukunft - Seetang aus dem schwedischen Meer – ist reich an Nährstoffen. *Möja Fisk* verarbeitet ihn in seinem Meeres-Knäckebrötchen und die Craft Bier-Brauerei *Smögenbryggeri* nutzt die Schätze des Meeres für die Herstellung ihrer Biere.

Der schwedische Pavillon wird vom Schwedischen Zentralamt für Landwirtschaft (*Jordbruksverket*) organisiert. Er präsentiert rund 20 Unternehmen und Regionen, dazu eine bunte Auswahl an schwedischen Klassikern, Geschmäckern und Erlebnissen.

Weitere Informationen finden Sie unter jordbruksverket.se/swefood

Kontakt für Medien:

Marlene Riedel
Referentin für Medien und Kommunikation, Schwedische Botschaft Berlin

marlene.riedel@gov.se, Tel: 030-5050 6646

Eine Auswahl an Pressebildern finden Sie unter

jordbruksverket.se/gwpressphotos

Schwedische Aussteller auf der Grünen Woche 2026

Brauereien	<p>Seit 2018 sind mehrere Craft-Brauereien aus ganz Schweden mit unterschiedlichsten Biersorten auf dem schwedischen Stand vertreten. 2026 nehmen folgende Brauereien teil:</p> <p>Smögenbryggarna (Smögen Ale AB) – maritime Brauerei, deren Fokus auf lokalen und nachhaltigen Kooperationen liegt. Die Brauerei verfügt über einen Schankraum und auch eine Bierhalle, die das ganze Jahr über geöffnet ist.</p> <p>Bustad Brewing Co. – Brauerei im Familienbetrieb mit Sitz in Lidköping, deren Bier unpasteurisiert, ungefiltert und frei von Klärmitteln ist.</p> <p>Fjällbryggarna – Handwerksbrauerei aus Nordschweden, die sich bei der Herstellung ihrer Biere von den Bergen inspirieren lässt.</p> <p>Halmstad Brygghus, eine regional produzierende Handwerksbrauerei, die mit Ökostrom aus der Wasserkraft des Flusses Nissan betrieben wird.</p> <p>Nääs Gårdsbryggeri, eine Handwerksbrauerei auf dem Hof Nääs, die in fünfter Generation mit Restaurant, Pub und Hofladen betrieben wird.</p> <p>Värmdö Bryggeri, eine moderne Handwerksbrauerei im Stockholmer Schären Garten. Värmdö Bryggeri AB ist zusammen mit Värmdö Bränneri AB Teil der Värmdö Musteri AB.</p>
Falbygdens Osteria	<p>Eine kulinarische Destination in der Region Västergötland, die jährlich über 250 000 Besucher anzieht. Das Unternehmen veredelt Käse, betreibt eine eigene Hofkäserei und bietet Führungen und kulinarische Erlebnisse in Verbindung mit seinem Käse- und Feinkostgeschäft an.</p>
Goda AB	<p>Unter der Marke Mörsjö deli produziert das Unternehmen handgemachte, knusprige und mit Aromen verfeinerte Fladenbrotchips.</p>
Klädesholmen Seafood	<p>Bietet eine breit gefächerte Auswahl an Heringsprodukten aus Hering aus der Norwegischen See sowie der Nordsee an. Die Verarbeitung von Hering reicht auf der Insel Klädesholmen bis ins 16. Jahrhundert zurück.</p>
Kvarnagårdens Bryggeri	<p>Handwerksbrauerei aus Braås in Småland mit einer großen Auswahl an verschiedenen Biersorten und Getränken.</p>
Lanthandeln Sonarp	<p>Unter der Marke Angabackens Björksoda wird ein prickelndes alkoholfreies Getränk angeboten, das in kleiner Auflage aus reinem Birkensaft gewonnen und in klassischer Handarbeit produziert wird. Neben der Getränkeherstellung betreibt das Unternehmen einen Hofladen und veranstaltet Verkostungen und Führungen, auch für internationale Gäste.</p>
Möja Fisk	<p>Fischgeschäft und Restaurant im Stockholmer Schären Garten. Auf der Grünen Woche präsentiert Möja Fisk ein Meeres-Knäckebrot, das zu 20% aus Zuckertang besteht.</p>
Petersborgs Gård AB	<p>Petersborgs Gård in Schonen baut Senf an und produziert Senfprodukte, die unter anderem im eigenen Hofladen verkauft werden. Auf der Messe stellt Petersborg Senf her, der gemeinsam mit den Unternehmen Österlens Kött & Vilt Brösarp, einem Hersteller von Elchwurst und Fleischprodukten, angeboten wird. Zusammen repräsentieren die beiden Unternehmen auch das Kulinarik-Event Matrundan Österlen, das jedes Frühjahr stattfindet.</p>
Roberts	<p>Hersteller von Extrakten und Aromen für Brauereien und die Lebensmittelindustrie, zum Beispiel der klassische schwedische „julmust“, der an Malzbier erinnert.</p>
Skedvi Bröd	<p>Stellt auf traditionelle, handwerkliche Art, die seit 2023 unter geografischer Herkunftsbezeichnung geschützt ist, Holzofen-Knäckebrot her. Mit Restaurant, Hofladen, Hotel und Führungen durch die Bäckerei hat sich das Unternehmen als kulinarische Destination etabliert.</p>
Visit Trollhättan Vänernsborg AB	<p>Die Region Trollhättan-Vänernsborg hat Aktivitäten und Ausflugsziele zu bieten, die Ihren Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.</p>

Osterlenkryddor

Osterlenkryddor in Schonen betreibt einen biologischen Freilandanbau von Gewürzen und stellt Gewürzmischungen selbst her, die sowohl im eigenen, internationalen Online-Shop als auch im eigenen Hofladen zu kaufen sind.

**Osterlens Kött & Vilt
Brösarp -**

Fleischerei mit lokalen Zutaten. Produziert Elchwurst und Wildschweinwurst, die mit Senf von Petersborgs Gård auf der Messe serviert werden.