

Schweden entdecken, schmecken und erleben auf der Grünen Woche in Berlin

Ein wiederkehrendes Thema im schwedischen Pavillon lautet: „Tradition und Innovation“. Dies passt in diesem Jahr besonders gut zur Messe, da die Grüne Woche ihr 100-jähriges Bestehen feiert. Basierend auf einer ausgeprägten Tradition im Lebensmittelhandwerk und auf dem Nutzen natürlicher Ressourcen, kombiniert mit einem Quäntchen Erfindungsgeist, werden Klassiker wie eingelegter Hering und im Holzofen gebackenes Knäckebrot ebenso präsentiert wie veredelter Käse und Gewürzmischungen mit Umami aus Zuckertang.

Das schwedische 'Nationalteam' 2026' besteht aus rund 20 Unternehmen, die schwedische Qualität und Gastronomie präsentieren. Viele von ihnen sind kleinere Betriebe und Anbieter von Reisezielen aber auch Produzenten, die meist eng mit regionalen Erzeugern zusammenarbeiten. Viele der Unternehmen stellen bereits zum wiederholten Male aus und die deutschen Besucher, die zum Beispiel Elch-Burger, Elch-Bratwurst, eingelegten Hering oder Craft-Bier genießen, werden nicht enttäuscht sein.

Kleine Betriebe – ein wichtiges Rädchen in einer stabilen Lebensmittelversorgung

Aus schwedischer Sicht erfüllt die Teilnahme an der Grünen Woche eine wichtige Funktion: Sie ermöglicht Lebensmittelproduzenten und Akteuren der kulinarischen Tourismus-Branche, den deutschen Markt zu erforschen und das deutsche Konsumenten-Verhalten besser kennenzulernen. Die geografische Nähe, ähnliche Ferienzeiten, sowie die vielfältigen Genuss- und Naturerlebnisse, die deutsche Touristen sehr schätzen, machen Schweden zu einem attraktiven Reiseziel. Eine gesteigerte Nachfrage durch die verlängerte Saison bietet insbesondere den Klein-Produzenten die Voraussetzung für eine Produktionssteigerung und ein stabileres Geschäft. Dies trägt nicht zuletzt auch national zu einer stärkeren und stabileren Lebensmittelversorgung bei.

Lebensmittelstrategie 2.0

Die Teilnahme an der Grünen Woche unter der Schirmherrschaft des Schwedischen Zentralamts für Landwirtschaft ist Teil der schwedischen staatlichen Lebensmittelstrategie 2.0. Die Messewoche beginnt am Freitag mit der offiziellen Eröffnung des schwedischen Pavillons durch den stellvertretenden Botschafter Schwedens John Zachau und die stellvertretende Generaldirektorin des Schwedischen Zentralamts für Landwirtschaft, Anna Olofsson.

"Es erfüllt uns mit Stolz, dass das Jordbruksverket (Schwedisches Zentralamt für Landwirtschaft) das Vertrauen genießt, den schwedischen Pavillon zu gestalten. Die Teilnahme an der Grünen Woche gibt Lebensmittelproduzenten die Möglichkeit, die fantastische Kombination aus Tradition und Innovation, die die schwedische Lebensmittelproduktion ausmacht, zu präsentieren. Je mehr deutsche Konsumenten schwedische Geschmäcker und Produkte kennenlernen und Schweden als attraktives Reiseziel entdecken, desto mehr trägt dies schlussendlich auch zu höheren Einnahmen und einer stabileren Lebensmittelkette bei. Und das ist wichtig für alle in Schweden",

so Anna Olofsson, stellvertretende Generaldirektorin des Schwedischen Zentralamts für Landwirtschaft.

Schwedischer Mehrwert

Der Pavillon auf der Grünen Woche soll auch als eine Plattform dienen, um den Umgang Schwedens mit geschützten Produkten und den schwedischen Mehrwert im Lebensmittelbereich aufzuzeigen. Geografisch bedingte Voraussetzungen und die Tradition, stets hohe Standards im Bereich der Tierhaltung einzuhalten, tragen unter anderem dazu bei, dass Schweden den niedrigsten Antibiotika-Einsatz aller EU-Länder aufweisen kann. Ein konkretes Beispiel für eines der 23 schwedischen Produkte mit europäisch geschützter Bezeichnung ist Skedvi Bröd, ein im Holzofen gebackenes Knäckebrot, das seit 2023 eine geografisch geschützte Herkunftsbezeichnung hat.

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>Smögenbryggar'n (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>
Lanthandel'n 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. Gemeinsam 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
Vänersborg AB**

Die Region Trollhättan-Vänersborg hat Aktivitäten und Ausflugsziele zu bieten, die Ihren Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Österlenkryddor

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.

**Österlens Kött & Vilt
Brösarp -**

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