

»Hyggelige« Atmosphäre

»Hyggelige« Atmosphäre bietet das nordische Restaurant Smørgås im Frankfurter Nordend. Inhaberin Karolina Wyrwas hat sich mit dem Lokal ihr eigenes kleines Skandinavien erschaffen.

Von Sabine Glinke

Das dänische »hygge« lässt sich am besten mit dem Wort Gemütlichkeit übersetzen. Doch »hygge« bedeutet viel mehr: Geborgenheit, Heimeligkeit, Lebenszufriedenheit und noch mehr.

Schon beim Betreten des Smørgås merkt man: Dieser Laden ist anders als andere Lokale. Der Blick wird sofort auf eine typische rote Schwedenhauswand mit einem weißen Fenster mit Fensterläden am anderen Ende gelenkt.



Jedes Accessoire im skandinavischen Restaurant Smørgås hat eine Bedeutung und ist bewusst arrangiert, jedoch ohne das Restaurant kitschig oder vollgestopft wirken zu lassen. (Fotos: sag)



Nordisch und urtümlich

Überhaupt steckt hier die Liebe in jedem Detail: Jede Ecke spiegelt einen anderen Teil Skandinaviens. Da fühlt man sich an Schweden erinnert, da an Island oder Grönland, woanders kommt ganz klar eine norwegische oder finnische Note durch. Eine Schaffellimitation an der Wand steht sinnbildlich für die Faröer, der schicke Holzboden erinnert an eine Hütte – es gibt Flaggen, Runen, Postkarten, Elche und die schwedische Koch-Puppe. Über einem Tisch thront ein großformatiges Foto des Nordkaps – Polarlichter inklusive. Selbst die Toilette ist mit Birkenästen, Kunstrasen und Stoffblumen liebevoll dekoriert. Jedes Accessoire hat eine Bedeutung und ist bewusst arrangiert, je-



Karolina Wyrwas liebt die nordischen Länder.

doch ohne das Restaurant kitschig oder vollgestopft wirken zu lassen.

Die Speisekarte: Skandinavisch, nordisch, urtümlich. Das Spektrum reicht von kräftigen Suppen, Vorspeisen wie Flusskrebse, Hering und Graved Lachs über die typisch schwedischen Köttbullar aus Elchfleisch bis zu Kartoffelwaffeln und einer großen Auswahl an hausgemachten Burgern mit verschiedenen Patties – darunter auch eines aus würzigem Elchfleisch. Burgerläden haben in den nordischen Ländern eine lange Tradition.

Und natürlich dürfen die typischen Smørrebrød nicht fehlen. Smørrebrød ist eine typisch schwedische Mahlzeit. Das Wort setzt sich auf zwei Nomen zusammen – smørre (Butter) und brød (Brot). Doch Smørrebrøds sind etwas ganz anderes als schlichte Butterbrote – vielmehr handelt es sich um Graubrot-scheiben, die mit üppigen Belägen versehen werden. Der englische Begriff »Open Face Sandwich« beschreibt das Smørrebrød deutlich besser als die Übersetzung »Butterbrot«. Im Norden sind den Smørrebrød-Kreationen keine Grenzen gesetzt, im Smørgås sind sie Hauptspeisen – und mit die am meisten bestellten Gerichte. Das dänisch inspirierte Bøf Smørrebrød mit rosa gebratenem Roastbeef, Remoulade, Gewürz Gurken und Schmorzwiebel sei ein echter Renner, berichtet Karolina Wyrwas, aber auch Elchfleisch, Fischgerichte und für Deutsche eher ungewöhnliche Speisen wie Labskaus kommen gut an. Teile der Karte ändern sich mehrmals im Jahr, da das Smørgås auch auf saisonale Gerichte setzt. Zudem gibt es eine wechselnde Tageskarte.

Die Getränke sind ebenso skandinavisch wie die Gerichte: Da gibt es ein dunkles »Black Sheep«-Bier von den Faröer, ein India Pale Ale aus

Dänemark, den Odin-Trunk (Schwarzbier mit Honig) und verschiedene nordische Liköre wie den finnischen Kräuterschnaps Valhalla. Tipp: Wer Lakritz mag, dem sei unbedingt das finnische Lakritzlikör Salmiakki nahegelegt. Aber Vorsicht: Das kann süchtig machen. Aus selbigem bietet das Smørgås auch ein hausgemachtes Eis als Nachtisch an.

Tiramisu auf nordisch

Daneben findet sich auch ein Tiramisu nach nordischer Art auf der Dessertkarte – mit Kokosraspeln, leckeren Beeren und aus Skyr, einem isländischen Quark, der auch bei uns zunehmend an Popularität gewinnt. Dazu kommt ein Top-Service, der seines Gleichen sucht: Persönlich, aufmerksam – eben wie bei guten Freunden.

Wenn man Karolina Wyrwas Ausführungen lauscht, stellt man schnell fest: Sie hat definitiv keine nordischen Wurzeln. Sie stammt aus Polen. Woher dann die Liebe zu den nordischen Ländern? »Ich habe in Frankfurt Skandinavistik studiert«, erklärt sie. Diverse Praktika führten sie in den Norden – sie lebte im norwegischen Tromsø und im schwedischen Stockholm. »Als ich zurückkehrte, hat mir alles gefehlt, was diese Länder und die Mentalität dort ausmacht.« Da ihr Mann Aleksander Raus gelernter Koch ist und mit »Heroes Premium Burger« bereits ein Lokal in Frankfurt betrieb, entschloss sie sich, den Versuch zu wagen. Über ein Jahr suchte sie nach einem geeigneten Lokal, das in der Nähe des Burgerladens sein sollte. Im Mai 2014 eröffnete sie ihre nordische Wohlfühl-Oase – und hat damit einen Nerv getroffen. Gerade am Wochenende hat man

ohne Reservierung keine Chance. Rund 50 Plätze bietet das Lokal in der Burgstraße im Winter, im Sommer kommen 30 weitere auf der Terrasse hinzu.

Beliebt sind auch die Wikingerabende, die im Winterhalbjahr einmal monatlich stattfinden und regelmäßig ausgebucht sind: Dann ist das Smørgås ganz in Kerzenlicht getaucht, an einer langen Tafel werden Gerichte gereicht, die es schon zu Zeiten der Wikinger gab – natürlich in modernen und eigenen Kreationen. Und das Personal ist an diesem Abend verkleidet, verspricht die Chefin. »Mit Wikingerhelmen mit Hörnern – obwohl das nicht authentisch ist«, weiß Wyrwas, die sich in ihrem Studium auf die ältere Skandinavistik konzentriert hat. »Aber die Leute kennen das nun mal so.« Der letzte Wikingerabend für die aktuelle Wintersaison findet im März statt. Na dann: Nytt måltid!

Nordische Länder

Als Nordische Länder werden zusammenfassend die nordeuropäischen Staaten Dänemark, Finnland, Island, Norwegen und Schweden einschließlich der autonomen Gebiete Färöer, Grönland (beide zu Dänemark) und Åland (zu Finnland) bezeichnet. Die Färöer – auch Färöer-Inseln (übersetzt: »die Schafsinselfen«) sind eine autonome, zur dänischen Krone gehörende Inselgruppe im Nordatlantik zwischen den Britischen Inseln, Norwegen und Island. Die 18 Inseln wurden im Mittelalter entdeckt und besiedelt. Åland ist eine mit politischer Autonomie ausgestattete Inselgruppe Finnlands (eb/sag)

Klassisches Smørrebrød

In Schweden sind sie von den Speisekarten nicht wegzudenken: Die Smørrebrød, deftig und üppig belegte Brote, stellen dort meist eine sättigende Hauptmahlzeit dar. So auch im Smørgås, wo sich das dänisch inspirierte Smørrebrød mit Roastbeef zu einem beliebten Klassiker entwickelt hat. Das nachfolgende Rezept reicht für vier Personen.

Bøf smørrebrød

Zutaten:

- 800 g Roastbeef
- 4 Scheiben Vollkornbrot
- 100 g Mayonnaise
- 2 hartgekochte Eier
- 4 Gewürzgurken
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Zucker
- Salat, Pfeffer, Kurkuma
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Weizenmehl
- 4 Blätter Salat

Zubereitung Fleisch:

Fleisch in vier Stücke teilen. Je ein Stück mit halbiertem Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl in je einen Vakuumbbeutel geben. Bei Niedrigtemperatur im Sous-Vide-Verfahren im Wasserbad etwa eine Stunde garen.

Zubereitung Soße:

Eier und zwei Gurken fein schneiden und mit Mayo, Petersilie, Zucker, Salz, Pfeffer und einer Prise Kurkuma mischen.

Zubereitung Röstzwiebeln:

Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Mehl dazugeben und kräftig in einer Schüssel umrühren. Knusprig frittieren. Anrichten: Brot mit Soße bestreichen, mit Salat und geschnittener Gurke garnieren. Fleisch aus dem Beutel kurz von allen Seiten anbraten und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Brot anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Röstzwiebeln darauflegen.



Smørrebrød mit Roastbeef.

Die Essenz

Der Stolz der Tenuta Ulisse heißt »Amaranta«



Rückblickend betrachtet, ging es beim Wein im Jahr 2016 gut voran. Besonders die Deutschen und Spanier machten auf dieser Seite immer wieder von sich reden. Italien stand etwas im Abseits. Das soll sich nun ändern. Ein Roter aus Bella Italia wird heute gekrönt – eine ganz besondere Essenz. Es handelt sich um einen üppigen Montepulciano d'Abruzzo, einen individuellen Vertreter seiner Zunft. Das Prestigeobjekt hört auf den Namen »Amaranta«, entstammt dem Jahrgang 2013 und wird von der

Tenuta Ulisse bereitet. Die Rebsorte Montepulciano genießt in den Abruzzen höchstes Ansehen.

Im Glas beinahe schwarzrot. Intensive Nase nach dunklen Beeren, Amarenakirsche, Gewürzen, Lakritz und Kakao. Im Mund samtig und druckvoll, mit süßer Frucht (wieder dunkle Beeren und Amarenakirsche), reicher Würze, zarter Vanille und seidigen Tanninen. Das Finale verfügt über eine hervorragende Länge.

Der Familienbetrieb um Antonio und Luigi Ulisse legt Wert auf eine schonende und moderne Verarbeitung der Trauben. Der trockene Montepulciano reift zwischen neun und zwölf Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche. Er ergänzt einen Wildschweinbraten mit Klößen ebenso wie gereiften Hartkäse. Solo garantiert dieser stolze Italiener

meditative Momente. In der Hitliste für 2017 rangiert er schon jetzt weit vorn. Manfred Merz

Tenuta Ulisse, »Amaranta«, Montepulciano d'Abruzzo, 2013, 14 Prozent Alkohol, 17 Euro, Bezug über das Internet



Gitarren-, Schlagzeug- und Synthesizer-Monotonie als Kontrastprogramm zum stolzen Italiener: Die Indie-Rocker von The Black Heart Procession zeigen sich mit »Blank Page« von ihrer leeren Seite. Sie kann mit ein, zwei Gläsern »Amaranta« und etwas Fantasie individuell gefüllt werden.

Elchwurst und Co

Kulinarisches aus dem Norden Europas

Die skandinavische Küche gehört zu den besten Europas. Zumindest in den Großstädten mit ihren Sterne-Restaurants. Auf dem Land ist Hausmannskost angesagt. Gegessen wird, was die von Urlaubern geschätzte Natur hergibt. Der kulinarische Streifzug bringt Fisch, Meeresfrüchte, Kartoffeln, Beeren sowie Elch und Rentier auf den Speiseplan. In Dänemark sind Smørrebrød der Klassiker.

Touristen sollten Fleisch von Elch und Rentier probieren, rät der deutsche Koch Kurt Weide, der mehrere Jahre die schwedische Kochnationalmannschaft betreute. Vom Rentier sind unter anderem Schinken und Salami im Angebot. Eine mit dem rosaroten schwedischen Kaviar Ljörom und Sahne-meerrettich belegte Scheibe Rentierschinken zählt zu den – kostspieligen – Delikatessen, die Meer und Wald vereinen. Von dieser Vorspeise träume jeder Schwede, sagt

Weid. Der teure Ljörom kann daheim durch rote, fein gehackte Zwiebel ersetzt werden.

Die Norweger teilen mit ihren schwedischen Nachbarn eine Vorliebe für Rentier- und Elchfleisch. Elch steht vor allem zur Jagdsaison im Herbst auf der Speisekarte. Das Fleisch wird wie normales Wildbret verarbeitet. In Norwegen gibt es dazu traditionell Kartoffeln und Weißkohl, der mit Essig, Kümmel und etwas Zucker angeschmort wird, berichtet Jörg Hofmann aus Wismar, der als Souschef auf einem Aida-Kreuzfahrtschiff zwischen Kiel und Norwegen unterwegs ist.

Im nördlichen Skandinavien kommen Fischfans voll auf ihre Kosten. Typisch sind neben Dorsch, Kabeljau, Lachs und Hering Delikatessen wie Trockenfisch und Königskrabbe. Von der Meeresfrucht werden nur die langen Beine mit etwas Zitrone verfeinert als Imbiss gegessen. dp