

## Die Europäische Region der Gastronomie 2024 – Saimaa im finnischen Lakeland



**Frankfurt am Main/Helsinki, 16. Februar 2024.** Eingebettet in die malerische Seenlandschaft im finnischen Lakeland, gewinnt die Region Saimaa rasch an Ansehen als erstklassiges internationales Reiseziel für Liebhaber einer lokal inspirierten, tief in der Natur verwurzelten Küche. 2024 ist Saimaa stolzer Träger der prestigeträchtigen Auszeichnung als „Europäische Region der Gastronomie“, eine Anerkennung für das unermüdliche Engagement für kulturelle, nachhaltige und kulinarische Besonderheiten. Die Europäische Region der Gastronomie umfasst die drei Regionen Ostfinnlands: *Süd-Savo, Südkarelien und Nordkarelien*, wie vom Internationalen Institut für Gastronomie, Kultur, Kunst und Tourismus anerkannt.

Die Region Saimaa in Ostfinnland ist reich an wilden Schätzen, von saftigen Beeren bis hin zu schmackhaftem Gemüse, Pilzen und Süßwasserfischen. Es ist nicht nur ein Ort, sondern ein kulinarisches und kulturelles Abenteuer, das darauf wartet, entdeckt zu werden. Im Herzen der Region liegt außerdem ein verstecktes Juwel – der Saimaa-See, umgeben von reiner Natur. Der Saimaa ist der größte See Finnlands und der viertgrößte in Europa und ein beliebter Zufluchtsort für die Finnen. Hier werden Traditionen lebendig – Urlaub in Sommerhäusern, Saunabesuche, das Sammeln von Molte- und Heidelbeeren und die zeitlose Kunst des Angelns, die das ganze Jahr über betrieben wird.

„Die neue Generation von Besuchern sucht nach einzigartigen Erlebnissen, lokalen und hochwertigen Lebensmitteln und ist bereit, verantwortungsbewusste, nachhaltige Regionen zu unterstützen. Saimaa hat dafür alle Zutaten“, sagt Dr. Diane Dodd, Präsidentin der IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism).

### **Das Ethos der saisonalen Ernte**

Die Botschafterin der Europäischen Region der Gastronomie 2024, das ehemalige internationale Topmodel Saimi Hoyer – heute liebevoll „Königin der Pilze“ genannt – lädt dazu ein, die Quelle des finnischen Glücks in Saimaa zu erleben. Hoyer, eine leidenschaftliche Pilzsammlerin, liebt den Spätsommer und Herbst, wenn der „Supermarkt der Natur“ mit Köstlichkeiten wie Pfifferlingen, Steinpilzen und Nordischen Milchlingen überquillt. Fast die Hälfte der Einheimischen schließen sich nach den Grundsätzen des Jedermannsrechts der Tradition des Pilzesammelns an.

„Für uns ist die Gastronomie ein täglicher Luxus und die Quelle unseres Glücks, denn unsere Wälder und Seen liefern die reinsten Lebensmittel der Welt. An unserem Tisch ist immer Platz für Gäste, und Essen ist Ehrensache“, so Hoyer. Im Rahmen der Auszeichnung zur Europäischen Region für Gastronomie 2024 möchte Saimaa Kulinarik, Kunst und Kultur auf noch nie dagewesene Weise miteinander verbinden und die Einzigartigkeit einheimischer Kultur präsentieren.

Lokale Restaurants und Köche setzen auf saisonale Ernten. Im Winter bringen die zugefrorenen Seen die unscheinbare Quappe hervor, die zu einer köstlichen, wärmenden Suppe verarbeitet wird. Im Frühling werden Wildkräuter wie Fichtensprossen zu Sirup verarbeitet, der den Gerichten einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Im Sommer wimmelt es in den Wäldern von Beeren wie Heidelbeeren und Preiselbeeren, während in den Seen Weißfisch geangelt wird, der geräuchert, gegrillt oder eingelegt wird. Alte Traditionen wie die Winterwadenfischerei der Puruvesi-Maräne, die 2017 in das „National Inventory of Living Heritage“ aufgenommen wurde, und das Backen von Pasteten im Holzofen werden immer noch mit Stolz praktiziert.

„Finnisches Essen ist einfach, köstlich und basiert auf frischen, natürlichen Zutaten. Wir besitzen die Fähigkeit, in perfekter Harmonie mit der Natur zu leben, genau wie unsere Vorfahren. Die langen, weißen Sommernächte des Nordens schaffen die idealen Bedingungen für den Anbau reiner, aromatischer Zutaten. In der Region Saimaa ist die Kreativität unsere Ressource, die sowohl unter schönen als auch unter schwierigen Bedingungen gedeiht“, erzählt Ilkka Arvola, Küchenchef von D.O Saimaa und leidenschaftlicher Fischer. In Saimaa erleben Gäste kulinarische Symphonien – hier trifft die Natur auf kreative Handwerkskunst.

## **ÜBER VISIT FINLAND**

Visit Finland hat sich zum Ziel gesetzt, Finnland als Reiseziel zu fördern, das Land an internationale Reisende zu vermarkten und Unternehmen der Reisebranche bei der Internationalisierung zu unterstützen. Visit Finland kooperiert mit touristischen Dienstleistungsunternehmen, Reiseveranstaltern, Transportunternehmen, Botschaften sowie den finnischen Regionen und ist Teil von Business Finland. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [www.visitfinland.com](http://www.visitfinland.com).

### **Pressekontakt**

global communication experts

Rainer Fornauf-Scholz / Johanna Alberti / Lucas Scholl

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Tel.: +49 69 175371-034/ -032/ -056

E-Mail: [visit.finland@gce-agency.com](mailto:visit.finland@gce-agency.com)

Web: [www.visitfinland.com/de](http://www.visitfinland.com/de)

Instagram: [www.instagram.com/ourfinland](http://www.instagram.com/ourfinland)

Facebook: [www.facebook.com/visitfinland](http://www.facebook.com/visitfinland)

Twitter: [www.twitter.com/ourfinland](http://www.twitter.com/ourfinland)