

PRESSEMITTEILUNG

## So schmeckt Lappland: Neue Food-Kampagne „Eat the landscape“ inspiriert mit arktischer Küche

**Helsinki/Frankfurt am Main, 29. April 2021.** Was passiert, wenn die schönsten Landschaften des Nordens und reine Bio-Produkte auf skandinavische Spitzenköche treffen? Das zeigt die neue Kampagne „Eat the landscape“ von This is Arctic: Drei arktische Köche, Tero Mäntykangas aus Finnisch-Lappland, Alexander Meier aus dem schwedischen Lappland und Johnny Trasti aus Nordnorwegen haben Gerichte kreiert, die ihre lokalen Landschaften widerspiegeln. Ziel der globalen Kampagne ist es, die einzigartige Küche der drei arktischen Regionen vorzustellen und die Reiselust für diese außergewöhnlichen Destinationen zu wecken. Zudem sind vor Ort noch Verkostungen und virtuelle Kochkurse der drei Spitzenköche geplant.



„Die arktischen Zutaten sind außergewöhnlich und sogar fast ein bisschen mystisch. Ihre Geschichte, Saisonalität und reinen Aromen sind etwas sehr Bemerkenswertes“, beschreibt Küchenchef Tero Mäntykangas die Essenz seiner Küche. Bei der arktischen Küche vereinen sich Natur und Kulinarik in perfekter Harmonie. „Für mich besteht die arktische Küche aus den Zutaten von Finnisch-Lappland und dem Eismeer. Unter solch kalten Wetterbedingungen und in der so rauen Natur ist Überleben nicht selbstverständlich. Aber die kurzen Nächte und langen Tage im Sommer stärken den Boden, der die arktischen Produkte in pures Gold verwandelt“, schwärmt Mäntykangas.

Der erfahrene Chefkoch arbeitet in einem der besten Restaurants Finnlands, dem Sky Kitchen & View auf dem Gipfel des Berges Ounasvaara in Rovaniemi. „Wir befinden uns mitten auf einem Berg an einem wirklich einzigartigen Ort. Jeder unserer Angestellten – vom Küchen- bis zum Servicepersonal – kennt die besonderen Geschichten hinter den Zutaten.“ Die langen Tage und vielen Sonnenstunden im Sommer bewirken, dass lokale Zutaten wie Beeren, Kräuter und Gemüse schneller wachsen und ein intensives Aroma annehmen. Für seine „Eat the landscape“-Gerichte orientiert sich Mäntykangas am Wechsel der arktischen Jahreszeiten.

„Wir haben sehr ausgeprägte Jahreszeiten mit ganz eigenen Besonderheiten, sodass sich das ganze Jahr über Einzigartiges kreieren lässt.“

Mäntykangas arbeitet bei der Kreation seiner Gerichte sehr eng mit lokalen Produzenten zusammen. „Wir haben hier ein erstaunliches Netzwerk aus Produzenten lokaler Zutaten: Moorhühner, Rentiere, Fisch und Kräuter – alles kommt von Erzeugern aus der Region. Ich bin hier schon seit 20 Jahren aktiv und kenne all meine Partner persönlich.“

Neben seinem eigenen Lokal empfiehlt Mäntykangas für Feinschmecker auch einen Besuch des Restaurants Tapio in Posio und der Gustav Kitchen Bar in Rovaniemi. Die Lieblingsorte, an denen er die besten Zutaten für seine Gerichte findet, gibt der Spitzenkoch allerdings nicht preis. „Matsutake-Pilze sind die begehrtesten Wildpilze und nur sehr schwer zu finden. Sobald man sie einmal entdeckt hat, behält man den geheimen Ort lieber für sich“, sagt Mäntykangas. Dafür verrät der finnische Chefkoch aber eines seiner Lieblingsrezepte.

### **Arktische Rübe mit eingelegten Fichtensprossen und Västerbotten-Käse**



#### **Zutaten:**

- 4 große Rüben
- Butter
- Västerbotten-Käse oder Parmesan
- Salz
- Honig
- 50 Gramm eingelegte Fichtensprossen (alternativ Waldpilze)

#### **Für die Salzlake:**

- 300 Milliliter Wasser
- 180 Gramm Zucker
- 100 Milliliter Essig

#### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mischen, aufkochen und abkühlen lassen. Fichtensprossen in die Salzlake legen und über Nacht marinieren lassen. Die ungeschälten Rüben auf einem Salzbett im Ofen rösten bis sie weich sind und auskühlen lassen. Anschließend den oberen Teil der Rüben abschneiden. Dann das Innere aushöhlen, zerdrücken und mit Salz und Butter würzen und wieder in die Rüben geben. Abschließend Västerbotten-Käse darüber streuen.

*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.*

*Business Finland ist die finnische Regierungsorganisation für Innovationsfinanzierung und Förderung von Handel, Reisen und Investitionen. Die 600 Experten von Business Finland arbeiten in 40 Büros weltweit und in 16 Regionalbüros in ganz Finnland. Business Finland ist Teil des Team Finland-Netzwerks und hat zur Mission, durch Innovation und internationale Expansion Wachstum zu ermöglichen und Chancen für Finnland zu schaffen. So möchte Business Finland globales Wachstum für Unternehmen ermöglichen sowie erstklassige Business-Ökosysteme und ein wettbewerbsfähiges Geschäftsumfeld für Finnland schaffen.*

**Pressekontakt:**

global communication experts

Rainer Fornauf/ Maria Sophia Bach/ Alina Chekaibe

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Tel.: +49 69 175371-034/-062/-050

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](https://www.instagram.com/ourfinland)

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

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