

So schmeckt Finnland – der neueste Hotspot der nordischen Küche

Die reinste Luft, das sauberste Wasser, regionale Produkte– so lautet das Rezept für beste nordische Küche. Die Zutaten dazu liefert die finnische Landschaft aus Wald und Feld, Meer und See. Kreativität und Sinn fürs Ungewöhnliche entspringen der finnischen Seele.

Frankfurt am Main/Helsinki, 10. Oktober 2022 – Insider wissen es schon längst: Es lohnt sich, die finnische Gastroszene zu erkunden. Junge Köche, findige Restaurantbesitzer und Hoteliers zaubern aus frischen lokalen und saisonalen Zutaten neue und überraschende Gerichte. Der britische Fernseher BBC bezeichnet Finnlands ehemalige Hauptstadt Turku als „Nordic Food Hotspot“ und spricht von einer „nationalen Vorratskammer der Superlative“.

Diese **acht** kulinarischen Erlebnisse bieten etwas für jeden Geschmack, und viel fürs Auge, großartige Instagram-Fotos inklusive.

1. Ein Hauch von finnischem Luxus: Vergnügtes Wochenende auf Trüffelsuche

Ein stilvoll renoviertes Hotel in der Natur, geführt von einem ehemaligen Supermodel – das Hotel Punkaharju und seine Besitzerin Saimi Hoyer sind an sich schon eine Attraktion. Die CNN zählt die Umgebung von Punkaharju zu einem der 50 beeindruckendsten Naturwunder für die Travel Bucket List. Veranstaltungen wie ein Trüffel-Wochenende machen den Besuch in Punkaharju zum luxuriösen Naturerlebnis - und garantieren kulinarische Glanzlichter. Die erfahrenen Trüffelsucherinnen Kirsi Saloniemi und Maarit Liukolampi und ihre Lagotto-Hunde führen die Gäste auf Trüffelsuche durch die Wälder. Am Abend serviert dann Küchenchef Mikko Lahtinen ein mehrgängiges Trüffel-Dinner, bei dem sowohl einheimische als auch ausländische Varianten des unterirdischen Gourmet-Pilzes aufgetischt werden. Live-Jazz von den finnischen Spitzenmusikern Mikko "Gunu" Karjalainen, Verner Pohjola und Ville Herrala rundet das Wochenende ab.

[Weitere Informationen](#)

2. Polarnacht-Nächte: Zum Essen leuchtet die Aurora Borealis

Wer Ruhe und den Blick in den nordischen Sternenhimmel sucht, findet beides im Iglu-Dorf Magical Pond in der Nähe des beliebten Ski- und Naturresorts Ruka-Kuusamo. Die kleinen Glasiglus geben den Blick auf den Himmel frei, und die im schicken Skandi-Stil eingerichteten

Zimmer sorgen für kuschelige Romantik. Im Dezember ist die Eröffnung des Restaurants Kataja geplant (finnisch für „Wacholder“). Hier werden exquisite Drei-Gänge-Menüs serviert, begleitet von erlesenen Weinen und arktischen Cocktails, mit speziellen Menüs für Weihnachten und Silvester. Die einzigartige Lage von Kataja und die modernen, gläsernen Iglus bieten einen freien Blick auf das fantastischste Lichtspiel der Natur, die Aurora Borealis oder die Nordlichter, die über den Himmel Laplands tanzen.

[Weitere Informationen](#)

3. Finnlands erster Michelin-Stern außerhalb Helsinkis: Das Restaurant Kaskis in Turku

Küchenchef Erik Mansikka im Restaurant Kaskis erkochte vor kurzem den ersten Michelin-Stern der Stadt Turku – den ersten Stern Finnlands außerhalb von Helsinki. Mansikkas Vorliebe für lokale Zutaten spiegelt sich in seiner Speisekarte wider. Die Gerichte zelebrieren jeden Aspekt der regionalen Produkte, vom Beerensammeln in den Wäldern bis zum Fischfang im Meer. Zu den köstlichen Gerichten gehören gepökelte Regenbogenforelle mit eingelegtem Rhabarber, Steckrüben, Äpfeln und Wildtrüffel von der nahe gelegenen Insel Ruissalo sowie finnischer Kaviar, der von Stören aus den Schären stammt.

Turku, die ehemalige finnische Hauptstadt, war früher Finnlands Tor zur Welt. Das Archipel von Turku ist das größte Schärenmeer der Welt, in dem sich rund 40.000 Inseln über den Bottnischen Meerbusen in Richtung Schweden erstrecken.

[Weitere Informationen](#)

4. Kulinarisches Zen: Backen im Wald

Die finnischen Wälder bergen kulinarische Schätze wie Blaubeeren, die in Finnland eine Hauptrolle bei vielen Gerichten spielen, von Salaten über Soßen bis hin zu köstlichen Desserts. Der in der Nähe von Helsinki gelegene Nuuksio-Nationalpark ist ein beliebtes Ausflugsziel für Outdoor-Fans, und eine der beliebtesten Aktivitäten ist das Blaubeerpflücken. Auf einer Finland Naturally -Tour nimmt ein Führer die Gäste mit in die Wälder von Nuuksio, um finnische Blaubeeren zu pflücken. Die köstlichen Beeren gelten als gesundes Superfood und wachsen im Herbst in den Wäldern in Hülle und Fülle. Nach dem Blaubeersammeln geht es zum Kuchenbacken: Für die Sammler steht Kuchenteig bereit, der auf die Blaubeeren wartet. Den frisch gebackenen Kuchen genießen die Sammler auf traditionell finnische Art - mit einem heißen Getränk, das über offenem Feuer zubereitet wird.

[Weitere Informationen](#)

5. Drinks Zen: Weinbar im Wald

Für diejenigen, die das Backen lieber anderen überlassen und es sich einfach gut gehen lassen wollen, bietet Finland Naturally eine "Wine in the Woods"-Expedition im Nuuksio-Nationalpark nahe Helsinki an. Nach einem kurzen Waldspaziergang, bei dem die Sinne auf die üppige natürliche Umgebung eingestimmt werden, wird die Gruppe zu einem Essplatz im Freien geführt, einer Weinbar mitten im Wald. Hier werden die Aromen des Getränks und des Waldes erschmeckt und durch die von den Guides erzählten Geschichten lebendig.

[Weitere Informationen](#)

6. Polarkreis Bucket List: Traditionelle Kota und Eisrestaurants

In der magischen Atmosphäre des Polarkreises in Lappland, im Santa Claus Village, bietet das Kota Restaurant das zauberhafte Ambiente einer traditionellen Kota ("Hütte") mit einem Kamin. Die Spezialität hier ist köstlicher glow-fried Lachs nach traditioneller finnischer Art, oder die köstliche traditionelle Lachssuppe. Wer es etwas kühler mag, kann sich im nahe gelegenen Eisrestaurant - das komplett aus Eis besteht - mit lokaler Küche aufwärmen, die von cremiger Waldpilzsuppe über köstlichen Elchbraten mit Karottenpüree bis hin zu geschmortem Eismeerlachs mit Blumenkohlpüree und Flusskrebssauce im Winter reicht.

[Weitere Informationen](#)

7. Karelische Kulinarik: Abendessen aus der Rauchsauna

Im Gästehaus Puukarin Pysäkki in Nordkarelien dreht sich alles um das Wohlbefinden: Nach einem Tag in der Natur können Gäste im Biorestaurant Puukarin Pysäkki die karelische À-la-carte-Küche mit Köstlichkeiten wie hausgemachtem traditionellem Roggenbrot genießen. Auf der Speisekarte von Puukari stehen die Gaben von Mutter Natur: Wild, Fisch, Beeren, Wurzeln, Pilze und Kräuter. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Nachhaltigkeit und der Minimierung von Lebensmittelabfällen. Das Herzstück der Küche bildet der Ofen, in dem knusprige Bio-Brote, Pasteten und Aufläufe gebacken werden, die zu Maränen aus dem örtlichen See und in der Rauchsauna gegartem Lammfleisch serviert werden.

[Weitere Informationen](#)

8. My Beautiful Laundrette: Helsinkis angesagteste neue Bar

Im Herzen von Helsinkis trendigem Stadtteil Punavuori serviert Bob's Laundry Essen und Getränke und verbindet dabei das angenehme mit dem Nützlichen: Im Waschsalon-Ambiente genießen Gäste frisch zubereitete Taptails, während ihre Buntwäsche durchläuft. Die Taptails

sind frisch zubereitete Premium-Cocktails mit frechen Namen wie "Peach, Please Do My Laundry".

[Weitere Informationen](#)

Finnische kulinarische Stars auf der Weltbühne

Bei den Global Culinary Travel Awards 2022, die von der World Food Travel Association vergeben werden, wurden zwei finnische Unternehmen für hervorragende und innovative kulinarische Produkte und Erlebnisse für Reisende ausgezeichnet. „HaliPuu / Campfire Barista Coffee by an open fire“ belegte den ersten Platz in der Kategorie Best Focus on Wine & Beverages in Culinary Travel, während „Heather's Helsinki walking food tours“ den zweiten Platz in der Kategorie „Best Celebration of Culinary Culture in Culinary Travel“ belegte.

www.worldfoodtravel.org

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.

Pressekontakt

global communication experts

Rainer Fornauf/Marion Schön/Mirko Engel

Hanauer Landstraße 184, 60314 Frankfurt am Main

Tel.: +49 69 175371-034/-024/-056

E-Mail: visit.finland@gce-agency.com

Web: www.visitfinland.com/de

Instagram: www.instagram.com/ourfinland

Facebook: www.facebook.com/visitfinland

Twitter: www.twitter.com/ourfinland