



Foto: iStock/Barbara Dudzinska



Foto: iStock/Art Orzari



Foto: Getty Images/Peter Lija

Mit IKEA, ABBA, Wallander, Bullerbü und Nils Holgersson hat Schweden dem Rest der Welt bleibende Werte beschert. Doch nichts ist so typisch schwedisch wie Beerenwein. Dank modernem Winemaking überzeugen die Tropfen mit Frucht und Finesse. Protokoll eines nordischen Abends.

Text: Thomas Vaterlaus

## Beerenwein aus Schweden

# Elchtest für den Gaumen



Foto: fotolia/hsidesign

« Wer sich bei uns im Sommer im Wald verirrt, hat ein echtes Problem. Er wiegt nämlich ein paar Kilo mehr, wenn er in die Zivilisation zurückkehrt. Wegen der vielen süssen Beeren, die er gemampft hat », erzählt Lasse. Dann spricht er Klarheit: « Die Weingärten Schwedens sind die Wälder, wo die Beeren reifen. Und weil 56 Prozent unserer Staatsfläche von 450295 Quadratkilometern aus Wald bestehen, sind wir - theoretisch betrachtet - vielleicht das grösste Weinland der Welt. » Wow! Eigentlich hatten unsere Freunde Lasse und Jacob ja nur zu einem schwedischen Diner eingeladen. Niemand hatte ahnen können, dass dieser Abend weinpolitisch solche Dimensionen annehmen würde.

Aus den Boxen der unter Insidern legendären schwedischen Marke Audio Pro plätschert ABBA, allerdings das letzte, als intellektuell-melancholisch geltende Album der Band mit dem Titel « The Visitors ». Die Vorspeisen stehen schon auf dem Tisch. Natürlich der unvermeidliche Hering (immerhin in Form einer « Softie »-Variante mit Äpfeln, sauren Gurken und Sahne serviert), dazu Krabben mit Cocktail-Sauce und Lachs, von Jacobs Grossvater höchstpersönlich geräuchert. Daneben stehen Champagner-Gläser, in die nun aus einer typischen Champagner-Flasche ein grünlich-schimmerndes Elixier schäumt. « Es freut uns, dass ihr auch in Schweden die Vorzüge der französischen Schaumweine schätzt », sagt jemand (er wäre besser still gewesen), worauf Jacob



Mittsommernachtliche Stimmung in Schwedens Wäldern (l.). Dienen der Weinbereitung: Moosbeeren, Wacholderbeeren, Moltebeeren und Birken (v.o.n.u.).



**56 Prozent von Schweden bestehen aus Wald, in dem Beeren reifen, aus denen verschiedenste Weine gekeltert werden. So gesehen ist das Land im Norden Europas das mit Abstand grösste Weinland der Welt.**

ultratrocken entgegnet: «Nun, mein Lieber, dies ist ein etwas spezieller Schaumwein, er heisst Sparkling Björk und wurde aus frischem Birkensaft gekeltert, der jeweils im Frühling, kurz bevor sich die Knospen öffnen, vom Stamm gezapft wird.» Gefühlte zehn Sekunden ist es mucksmäuschenstill im Salon. Doch die Aromatik des Elixiers erweist sich als überraschend elegant, erst im

Gaumen tritt die Birke so klar zum Vorschein, dass ich beinahe meine Nase am Stamm anschlage. Doch am Ende müssen selbst die Skeptiker in der Runde gestehen: Der marinierte Hering und der Birkenschaumwein bilden nicht nur eine überaus abenteuerliche, sondern darüber hinaus tatsächlich auch eine gelungene Mariage.

**Lapland im Glas**

«Wir kommen nun zu den Sumpfbrombeeren», meint Jacob und ergänzt: «In Schweden nennen wir sie Moltebeeren. Weil sie nur zwischen dem 55. und dem 78. Breitengrad wachsen, gelten sie als die Beeren des Nordens schlechthin.» Dann wird er entkorkt, der Hjortron 2009 des Produzenten Grythyttan Vin, gekeltert aus Beeren aus dem arktischen Lappland. Der Wein

reifte 15 Monate in Stahltanks, danach noch zusätzlich in Eichenholzfässern, bevor er abgefüllt wurde. Wir riechen Waldbeeren, Moos, auch Aprikosen und dazu etwas Wildes, Animalisches. Doch Lasse weiss es wieder mal besser: «Dieser Wein riecht nicht animalisch, dieser Wein riecht schlicht und einfach nach Lappland. Ihr müsst hinreisen, dann wisst ihr, was ich meine.» Zum leicht süssen Moltebeeren-Cru, der mit seinem belebenden Spiel zwischen Süsse und Säure durchaus an eine Riesling-Auslese erinnert, gib'ts kurz angebratene frische Gänseleber (keine schwedische Erfindung!) auf einer Essenz aus Preiselbeeren und Äpfeln. Eine vorzügliche Kombination, obwohl Moltebeerenweine in Schweden eher zum Dessert genossen werden. Im Verlaufe unseres Gelages behauptet Lasse übrigens allen

Ernstes, dass im Prinzip jeder Schwede ein Winzer sei. Er begründet dies mit dem sogenannten «Allemansrätten», zu Deutsch «Jedermannsrecht», gemäss dem jeder Schwede in den Wäldern so viele Beeren (und auch Pilze) pflücken darf, wie er will, solange die Privatsphäre der Grundstückseigentümer oder die Regeln der vielen Naturschutzgebiete nicht verletzt werden. Nun, es hat ja so wieso für alle genug.

**4000 Asiaten auf Heidelbeerernte**

Schätzungen zufolge reifen in Schwedens Wäldern allein 250 Millionen Kilo Heidelbeeren. Obwohl heute jeden Sommer rund 4000 Asiaten, vorwiegend aus Thailand, China und Vietnam, für acht Wochen nach Schweden kommen, um als Tagelöhner bei der Waldbeerenernte zu helfen, werden schätzungswei-

se nur zwischen sieben und zehn Prozent der vorhandenen Beeren geerntet. «Als Kinder gingen wir jeweils mit fünf oder später mit zehn Kilo fassenden Kesseln in den Wald und ernteten und assen wie im Rausch. In kürzester Zeit waren unsere Gesichter beerenverschmiert, die Hände tintenblau und die Kessel so voll und schwer, dass wir sie nicht mehr nach Hause tragen konnten», erinnert sich Lasse. Nur wer das Mittsommernachtsfest erlebt habe und in den Wochen danach in den Wäldern auf Beerensuche gewesen sei, könne Schweden verstehen, behauptet er. «Ich weiss nicht, bei wie vielen Beziehungen in Schweden der Mittsommer und die Beeren eine zentrale Rolle spielten, aber es sind bestimmt verdammt viele.» Dies belege im Übrigen auch die Wandlung des Begriffs «Smultronställe». Er



Kulinarisches Zentrum Schwedens: das Nordic House of Culinary Arts.

Foto: z.v.g.

## Grythyttan Das Beerendorf

Das 900-Einwohner-Dorf Grythyttan, rund 270 Kilometer nordwestlich von Stockholm in der Region Västmanland gelegen, gilt als das kulinarisch-gastronomische Zentrum Schwedens. Hier befindet sich das Nordic House of Culinary Arts, das der Universität von Örebro angegliedert ist. Der spektakuläre Bau repräsentiert Schweden bei der Weltausstellung in Sevilla (1992) und beherbergt heute eine Kochschule, eine Bibliothek, ein Restaurant und vieles mehr. Für ausländische Besucher der ideale Platz, um in die Beerenkultur des Nordens einzutauchen. Ebenfalls im Dorf befindet sich das «Grythyttans Gästgivaregården». Das legendäre, 1640 gegründete Hotelrestaurant steht für gehobene schwedische Gastronomie. Die Beerenwein-Kellerei Grythyttan Vin und das Schokoladen- und Eiscreme-Atelier Neerings runden das breitgefächerte kulinarische Angebot dieses Dorfes ab.

**The Nordic House of Culinary Arts**  
Maltidens Hus  
Sörålgsvägen 4  
SE-71260 Grythyttan  
Tel. +46 (0)591 340 60  
[www.maltidenshus.com](http://www.maltidenshus.com)

Rezeptbibliothek, gastronomisches Theater, Ausstellungen, Shops, Restaurants: Die Universität Örebro bietet hier eine Hochschulbildung für Küche und Service an. Vielfältiges Besucherprogramm. Ideal, um mehr über die Waldbeerenkultur zu lernen.

**Grythyttans Gästgivaregården**  
Prästgatan 2  
SE-71281 Grythyttan  
Tel. +46 (0)591 633 95  
[www.grythyttan.com](http://www.grythyttan.com)

Mehr als ein Restaurant, nämlich ein «Wohlfühl»-Dorf mit 22 Häusern, erbaut zwischen 1640 und 1960. Das Restaurant, die Salons und die 60 Zimmer sind mit Antiquitäten, hellem Holz und edlen Textilien ausgestattet. Hochstehende schwedische Küche. Wer sich hier nicht mit dem Hering anfreunden kann, wird es nie tun...

**Grythyttan Vin**  
Grythyttavägen 55  
SE-71295 Grythyttan  
Tel. +46 (0)591 191 11  
[www.grythyttanvin.se](http://www.grythyttanvin.se)

Vielleicht die innovativste Beerenwein-Kellerei in Schweden, 1999 gegründet. Der deutschstämmige Kellermeister Hans Riese studierte in Geisenheim und Bordeaux und vereint schwedische Beerenkultur mit modernem Winemaking. Übrigens: Je näher die Beeren am Polarkreis geerntet werden, umso besser sind die Weine.

**Neerings Glass och Choklad**  
Kyrkogatan 1, Torget  
SE-71260 Grythyttan  
Tel. +46 (0)591 144 00  
[www.neerings.se](http://www.neerings.se)

Erst 2006 gegründet, ist dieses im Stadtzentrum gelegene Atelier für «artisanal» hergestellte Eiscreme und ebensolche Schokoladen und Pralinen heute schon in ganz Schweden bekannt. Die Spezialitäten, die Jaco und Corrie Neerings täglich frisch herstellen, kann man auch gleich in ihrem kleinen Kaffeehaus genießen.

### Marinierter Hering und der überraschend elegante Schaumwein aus Birkensaft bilden eine abenteuerliche, aber durchaus gelungene Mariage.

umschreibe eigentlich eine besondere, geheim gehaltene Stelle, wo Walderdbeeren wachsen, gelte heute aber allgemein als ein Ort, wo man besonders glücklich sei oder war. Für Jacob scheint der Abend nun eindeutig in eine zu sentimentale Richtung abzudriften, darum sagt er: «He, Lasse, vergiss nicht, von den Mücken und Waldameisen zu erzählen!» Und als sein Freund aus Jugendzeiten zu diesem Thema schweigt, rückt er selbst mit der lästigen Wahrheit raus: «Die Viecher sind so gross und aggressiv wie kaum sonst wo in Europa. Wenn du die Dinger am Hals hast, ist es definitiv aus mit Waldromantik und intimer Zweisamkeit.»

#### Aus Trauben? Oder doch aus Beeren?

Derweil hat Lasse still und heimlich den nächsten Wein zur Blindverkostung eingeschenkt. Erschimmert in einem so brillanten Rubinrot im Glas, dass ich rein von der Optik her schwören würde, es könne sich nur um einen Pinot Noir handeln. So kommt die Frage, die zu erwarten war: «Aus Beeren oder Trauben gekeltert?» Wir schnüffeln und kosten, und nach wenigen Minuten scheint der Fall klar. Dies kann nur ein Traubenwein sein. Die einen tippen auf Syrah von der Rhône, andere gar auf Zinfandel aus Kalifornien. Und was ist es? Jakt 2009, eine Cuvée aus Blaubeeren, Preiselbeeren und Wacholderbeeren, teilweise im Eichenholz gereift. Ein toller Wein, mit beerig-süßlichem (aber keineswegs zu süßem) Extrakt, schönen Würznoten und viel Power im Gaumen. Auch von der Gerbstoff- und Säurestruktur gleicht er auf eine absolut verblüffende Weise einem guten Traubenwein.

Angesichts der allsommerlichen Beerenflut sind die Schweden Weltmeister im Einmachen, Konservieren und Veredeln von Früchten. So hat auch das Herstellen von Likören und Beerenweinen eine lange Tradition. Viele dieser Hausrezepte zielen auf einen eher süßlichen Wein ab. So empfehlen manche Rezepte zur Herstellung von Heidelbeerwein die Zugabe von weit mehr als 500 Gramm Zucker auf einen Liter frisch gepressten Saft. Es ist klar, dass eine solche immense Aufbesserung die Typizität der Beerenfrüchte teilweise überdeckt. Eine Pionierrolle bei der Entwicklung hochwertiger Beerenweine spielte der Weinfreak Per Fritzell. Mitte der 90er Jahre half er seiner Grossmutter, die im Norden Norwegens lebte, jeweils beim Sammeln und Einmachen der Moltebeeren. Der eigenständige Charakter der Beeren faszinierte ihn ebenso wie die Tatsache, dass die eingemachten Beeren erst nach zwei oder drei Jahren Lagerung die optimale Genussreife erreichten. Auf Basis dieser Erfahrung



Foto: Richard Ström



Foto: iStock/stallison



Foto: iStock/Cagri Ozgur



Foto: iStock/hiphoto

Per Fritzell (g.o.) gründete 1999 zusammen mit Bruder John das Weingut Grythyttan Vin (o.). Krabbencocktail, Björkvin, Heringshappen (v.l.).


**Der entscheidende Faktor beim Beerenwein ist die Qualität der Früchte. Deshalb verwendet Grythytan nur Beeren aus Gebirgslagen in Lappland.**

lancierte er 1999 die Beerenwein-Kellerei Grythytan Vin. Eine ebenfalls entscheidende Rolle bei diesem Projekt spielt der 62-jährige Kellermeister Hans Riese. Der in Schweden geborene, aber von einer deutschen Familie abstammende Riese hatte in Geisenheim und Bordeaux studiert und in verschiedenen Weingütern in Frankreich gearbeitet, bevor er sich auf das Abenteuer Beerenweine einliess. Was die Qualität der Grythytan-Weine ausmacht, bezeichnet er zwar als Betriebsgeheimnis. Der entscheidende Faktor sei aber die Qualität der Beeren, weshalb er nur Beeren

aus Gebirgslagen in Lappland verwendet. Weil dort die Kraft der Mitternachts-sonne am stärksten sei, hätten die Früchte deutlich mehr Gehalt und Aromen als etwa die in Südschweden. Vergoren, mazeriert und ausgebaut werden die Beeren gewächse ähnlich wie Traubenweine, wobei die Aufzuckerung auf das nötige Minimum beschränkt wird. Mit diesem Konzept produziert die Kellerei heute jährlich rund 150000 Flaschen Beerenwein.

**Beerensammlerinnen wurden reich**

Der schwedische Abend findet seinen gebührenden Abschluss mit einem 2008er Skogshallon. Zu diesem Dessertwein aus Waldhimbeeren gibt es Trüffel aus dunkler Zartbitterschokolade. Natürlich weiss Lasse dazu nochmals eine lustige Geschichte zu erzählen. Und die geht so: Im August 2007 machten die 69-jährige Siv Wiik und die 64-

jährige Harriet Svensson einen kleinen Waldspaziergang, um ihr Körbchen mit Heidelbeeren zu füllen. Dabei fanden sie einen grossen, glitzernden Stein, den sie mit nach Hause nahmen. Analysen ergaben später, dass dieses «Nugget» einen Goldanteil von 23,3 Gramm und einen Zinkanteil von 33,8 Gramm pro Tonne enthielt. Auch Silber und Kupfer wurden ermittelt. Die Zeitungen sprachen vom «spektakulärsten Goldfund seit Menschengedenken», und die beiden Frauen wurden durch den Verkauf der Suchrechte über Nacht zu Millionärinnen. «Da siehst du, was alles passieren kann, wenn man in Schweden Beeren sammelt», meint unser Freund. Da würde mich eigentlich nur noch eines interessieren. Wenn die Schweden mit so süssen Beeren und so süsser Musik wie jener von ABBA aufwachsen, warum schreiben sie dann so blutrünstige Krimis wie die von Stieg Larsson? 



**Komm, kleines Schwedenmädel, tanz mit mir: Mittsommernachtsfest am helllichten Tag (l.) und in der Ruhe der nicht finsternen Nacht (r.).**

**Unsere Weintipps**

Grythytan Vin ist die «Boutique Winery» in der nordischen Beerenwein-Szene. In beeindruckender Weise wird hier schwedische Beerenwein-Tradition mit modernem Winemaking verknüpft. Einige der durchweg hochstehenden Gewächse, die in Edelstahl tanks vergoren werden und bis zu zwölf Monate im Keller reifen (wobei teilweise auch Eichenfässer zum Einsatz kommen), sind bei Blinddegustationen kaum von konventionellen Traubenweinen zu unterscheiden.



Fotos: z.V.g.

**14.5**

**Sparkling Björk Brut 2008**

Helles Grün, zeigt beim Öffnen wenig Druck, daher auch sehr verhaltene Perlage. Für einen Schaumwein aus Birkensaft erstaunlich elegante Nase mit Moos, Waldboden, Rinde, Moschus, aber auch Marzipan und Gebäck. Im Auftakt sehr ausgewogen, viel Rinden- und Waldaroma im Gaumen. Etwas zu bitter im Abgang. Sehr kalt servieren (acht Grad Celsius).

**15**

**Hjortron 2009**

Aus den legendären Moltebeeren (Sumpfbrombeeren) gekeltert und einige Monate in Eichenfässern gereift, entsteht ein eigenwilliger Wein mit Charakter. Klare, helle Bernsteinfarbe. Intensiver Duft nach eingekochten Erdbeeren, Brombeergelee, aber auch Noten von Wildbeeren, Americana-Trauben, Moos und Walderde. Im Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch, mit schönem Spiel zwischen Restsüsse und einer frischen, an Johannisbeeren erinnernden Säure.

**15.5**

**Björkvin 2009**

Was für ein Cru aus Birkensaft! Helles, leuchtendes Grün. Leicht süsslich anmutende Aromatik mit Ananas und Litschi, aber auch Birnen und reife Äpfel. Dazu eine edle Moschus-, Moos- und Waldnote. Im Gaumen überraschend trocken, aber sehr elegant, dicht und ausgewogen. Sehr fruchtbetont, gute Balance zwischen Fruchtsüsse und lebendiger Säure. Ist kaum von einem guten Traubenwein zu unterscheiden. Sehr kalt servieren (zehn Grad Celsius).

**15.5**

**Skogshallon 2008**

Dessertwein aus Waldhimbeeren. Extrem reintoniges und intensives Himbeeraroma. Der Duft ist zuweilen so stark, dass er «seifig» konzentriert wirkt. Dazu auch würzige Noten. Im Gaumen dicht und lang, getragen von viel Himbeerfrucht. Die Süsse wird aufgefangen durch eine belebende, reife Säure. Ideal zu Pannacotta und Zartbitterschokolade.

**16**

**Jakt 2009**

Sensationelle Cuvée aus Blau-, Preisel- und Wacholderbeeren. Edles, tiefes Rubinrot, das an einen Pinot erinnert. Reintönige Aromen von Erdbeeren und Waldfrüchten, dazu Noten von Unterholz, Moos, Veilchen, Pfeffer und eine Spur Rauch. Im Gaumen verblüffend konzentriert und gut strukturiert. Langanhaltend und schön trocken. Erinnert an einen Gamay, aber mit bedeutend mehr Power und Klasse. Ein toller Essensbegleiter zu allen Arten von Fleisch- und Wildgerichten, insbesondere zu Elch.

**Bezug**

In Deutschland:  
**SwedenStyle**  
Ugorina 1  
D-03185 Preilack  
Tel. +49 (0)35601 89 14 46  
www.swedenstyle.de

In der Schweiz kein Importeur.