

Am 25. März ist offizieller Waffeltag in Schweden.



Foto: © Moa Karlberg imagebankschweden.se

Das süße Leben der Schweden

# Auf den Geschmack gekommen

Die Schweden sind eine Godisgris-Nation. Eine Nation voller Naschkatzen. Mit jährlich 16 Kilogramm Süßigkeiten pro Kopf verputzen sie das Doppelte des EU-Durchschnitts. Den typischen Käufer gibt es dabei nicht. Die süße Begeisterung ist generationsübergreifend, insbesondere am Freitag und Samstag.

TEXT: SUZANNE FORSSTRÖM

Als auch »Medelvensson«, der Durchschnittsschwede, sich mit dem Anbau der Zuckerrübe ab 1850 den bisherigen Luxusartikel Zucker leisten konnte, kam der ungebremste Süßigkeitsaufschwung. Mit kariösen Folgen in weiten Teilen der Bevölkerung. Da die Regierung den Zuckerkonsum reduzieren wollte, startete sie in den 1950er-Jahren die große Kampagne, Süßes nur einmal pro Woche zu essen. Man entschied sich für den Samstag, und so entstand der Begriff »Lördagsgodis«, die Samstags-Süßigkeit. Bis heute eine beliebte Tradition der Schweden, natürlich ohne das Verzichtsgelb für die übrigen Wochentage allzu ernst zu nehmen. Mit »Fredagsmys«, der Freitagsgemütlichkeit, wird seit Mitte der 1990er-Jahre zusammen mit Familie und Freunden das Wochenende auf der TV-Couch mit Knabberzeug und Naschereien eingeläutet. Beide Begriffe haben es in das schwedische Wörterbuch geschafft. Viele Unternehmen vermarkten in ihren Werbekampagnen erfolgreich die Freitagsgemütlichkeit und Samstagsleckereien. Und etliche Politiker geben offenherzig zu, dass sie sich in Stresszeiten häufig ein Godis-Überlebenskit einverleiben.

## LÖSGODIS – DIE SÜSSE VIELFALT

Mitte der 1980er-Jahre schrieben die Schweden mit dem Verkauf von »Lös-godis«, losen Süßigkeiten, Geschichte. Seitdem stehen in Supermärkten, Zeitungsläden und sogar Hotels farbenfreudige meterlange Regale voller Leckereien, die einen magisch anziehen und es schwer machen, daran vorbeizugehen, ohne zuzugreifen. Auch als Erwachsener fühlt man sich wie Alice im Wunderland. Man »plo-kkar«, pflückt bzw. schaufelt, aus Behältern mit obligatorischen großen Löffeln Fruchtgummis, Lakritze, Schokolade, Bonbons, Marshmallow. Es kommt alles in die Tüte, wonach es einen gelüftet. Bezahlt wird nach Gewicht. Dass die Papiertüten im Laufe der Jahrzehnte immer größer geworden sind, wundert nicht. Gingen anfänglich nur knapp 30 Gramm in die Tüte, bekommt man sie heute bis zu fünf Kilo. In Schweden gibt es eine Vielzahl reiner Godis-Läden mit bis zu 1.000 Sorten, und auch Supermärkte haben gleich Hunderte im Angebot. Für die Schweden gehört die Wahlfreiheit beim »Lös-godis« zum unverzichtbaren Godis-Ritual. Jährlich werden über 100 Millionen Godis-Tüten verkauft. Es ist sicherlich auch kein Zufall, dass der

weltgrößte Süßigkeitsladen, der nur Naschwerk verkauft, in Schweden zu finden ist. »Gottbiten« ist mit einer Verkaufsfläche von 3.500 Quadratmetern in Charlottenberg nahe der norwegischen Grenze ein Paradies für Leckermäuler.

## KULT-LECKEREIEN

Die Süßigkeiten machen nicht nur die Naschkatzen glücklich, sondern auch die Industrie, die einen Umsatz von jährlich mehr als einer Milliarde Euro verzeichnet, Tendenz steigend. Den größten Anteil an diesem Kuchen haben das 1916 gegründete Unternehmen Marabou und der 1872 etablierte Konzern Cloetta. Ihre anfänglichen Produkte sind heute Kult. Der Werbeslogan »Mmm ... Marabou« von 1956 steht heute noch auf jeder Marabou-Schokotafel. Der Erinnerungsslogan »Einmal Marabou – immer Marabou« aus den 1960er-Jahren zeigt, dass Schokoklassiker wie zum Beispiel »Daim« (1952) oder »Schweizernöt« (1926) immer noch einen festen Platz im Herzen und Gaumen der Schweden haben. Feiern ohne die rote Aladdin-Pralinen-schachtel ist undenkbar. Marabou brachte diese bahnbrechende Schachtel 1939 auf den Markt, denn mit ihr wurden zum ersten Mal edle Pralinenstücke für je-



Die Schoko-Kekswaffel von 1938 ist immer noch einer der beliebtesten Klassiker.

dermann erschwinglich. Die von Cloetta 1938 lancierte »Kexchokolad«, eine Kekswaffel in Schokohülle, ist immer noch das Flaggschiff des Konzerns. Als eine energiereiche Zwischenmahlzeit wurde sie im sportlichen Umfeld diverser Nationalmannschaften (Ski, Handball, Fußball) beworben. 1987 besiegte eine schwedische Expedition werbewirksam mit »Kexchokolad« im Gepäck den Mount Everest. Marabou hat mehrfach versucht, eine Konkurrenzware zu entwickeln, doch jedes Mal das Rennen verloren.

Zu den Klassikern gehört auch Schwedens meistverkauftes Auto, die »Ahlgrens bilar«. Die rosa, grünen und weißen »Bilar« der Unternehmerbrüder Ahlgren gingen das erste Mal 1953 vom Band. Zugegeben – der Wiederverkaufswert dieser aus Schaumzucker geformten Autos ist nicht hoch, doch den Gaumen-TÜV haben sie sofort bestanden. Inzwischen sind die Oldtimer Kult. Astronaut Christer Fuglesang, der es 2006 als bisher einziger Schwede ins All geschafft hat, isst sie für sein Leben gern und nahm daher mehrere Bilar-Tüten mit in den Kosmos.

Auch die grüne Prinzessinentorte ist jedem Schweden untrennbar ans Herz gewachsen. Das Rezept stammt aus dem Jahr 1948 von Haushälterin Jenny Åkerström. Sie unterrichtete unter anderem die drei Töchter des Prinzen Carl von Dänemark. Da die Prinzessinnen diese Torte als ihren Lieblingskuchen erkoren, erhielt sie diesen bezeichnenden Namen. Sie besteht aus übereinandergeschichteten hellen Kuchenboden, Sahne, Vanillecreme und einem grünen Marzipanmantel, der mit Puderzucker und einer rosa

Marzipanrose dekoriert wird. Seit 160 Jahren gibt es auch die »Polkagrisar«, rot-weiße Zuckerstangen mit Pfefferminzgeschmack. Geschäftsfrau Amalia Eriksson erfand sie 1859 in der Stadt Gränna, die noch heute das Polkagris-Zentrum ist, in der man in vielen Bäckereien die Herstellung mitverfolgen kann. »Polkagrisar« heißt wörtlich Polkaschweinchen, da zu jener Zeit Naschwerk als Schweinereien bezeichnet wurde und die Polka ein beliebter Tanz war.

### SÜSSES MEERSALZ

Doch neben den Klassikern kommen immer wieder neue Geschmacksvarianten hinzu. Hinter verschlossenen Türen der Süßwaren-Unternehmen finden täglich intensive Geschmacksproben statt. Da die Kombination



Foto: © Mondelez International

Milchschokolade mit Meeressalz – die süßsalzige Geschmacksvariante.

aus süß und salzig eine schwedische Leidenschaft ist, kommt Schokolade, die mit Meeressalz bestreut wird, sehr gut an. Und auch Lakritz, das in Schweden viel begehrt ist als in anderen europäischen Ländern, wartet mit etlichen Geschmacksvarianten auf. Auf dem jährlichen Lakritzfestival in Stockholm präsentieren mehr als 50 Aussteller ihre Neuheiten. So gibt es Lakritze nicht nur als aufgerollte Schnecken, sondern in vielen schwedischen Supermärkten steht Lakritzpulver ganz selbstverständlich zwischen Pfeffer und Salz. Beim Metzger gibt es die Lakritzsalami, in der Kneipe das Lakritzbier

und in der Kosmetikabteilung das Lakritzshampoo. Zu Weihnachten sind die »Pepparkakor« unverzichtbar, Kekse gewürzt mit Zimt, Nelken, Kardamom und Ingwer. Sie werden von den Schweden aber auch gerne übers ganze Jahr zur »Fika«, der täglichen Kaffeepause, geknabbert. Bereits im 14. Jahrhundert haben Nonnen diese Kekse als Mittel gegen Depression gebacken. Heutiger Marktführer ist das 1929 gegründete Unternehmen »Annas Pepparkakor«, das stündlich 350.000 Pepparkakor backt, königlicher Hoflieferant ist und den 9. Dezember als »Pepparkakstag« ins Leben gerufen hat.

### NASCHTAGE OHNE ENDE

»Godissugen« – mit der Lust auf Leckereien haben die Schweden ihren süßen Verführern spezielle Tage gewidmet, an denen man sich ohne schlechtes Gewissen den Tag versüßen kann. So frönt man am 25. März der Waffel, am 1. Oktober der Sahnetorte, am 4. Oktober der Zimtschnecke (Kanelbulle), am 18. Oktober dem Schokomuffin, am 7. November dem klebrigen Schokokuchen (Kladdkaka), am 11. November der Schokolade, am 14. November dem Käsekuchen (natürlich mit Marmelade und Sahne getoppt), am 18. Dezember dem Kuchen generell und am 21. Dezember dem Marshmallow-Weihnachtsmann. Als Gedenken an den schwedischen König Gustav II. Adolf, der am 6. November 1632 während des Dreißigjährigen Krieges bei Lützen fiel, gibt es an seinem Todestag den nach ihm benannten Kuchen garniert mit einer Schoko-Silhouette seines Kopfes. Den Schweden mangelt es da nicht an leckeren Ideen. Mit weiteren süßen Verführungstagen ist zu rechnen! Denn Naschen kommt fast einem Kurzurlaub gleich. Es ist die schwedische Variante der Dolce Vita. ■



Foto: © Mondelez International

Die Marabou-Produktionshalle von 1959.

Foto: © Tina Stafrén, imagebank.sveden.se



Die Polkagrisar feiern 160-jähriges Jubiläum.

Foto: © Cloetta Sverige AB Lösgridis



Der Verkauf von losen Süßigkeiten ist ein unverzichtbares schwedisches Ritual.