

Von Anja Martin

Nordisch by Nature

Die finnische Küche ist Teil der berühmten Nordic Cuisine und doch überraschend anders. Ein Streifzug durch die Restaurants von Helsinki, wo man leiser auftritt als in den Nachbarländern. Und wo man Seenfisch, Waldgerichte und slawische Teigtaschen liebt.

Lihapiirakka steht auf dem Schildchen vor dem handgroßen, braunfrittierten Teigbatzen. Verlockend wirkt es nicht, dieses Gebäck. Wer es nicht kennt, würde aus der Vitrine eher etwas anderes wählen. Doch an den Tischchen der Traditionsbäckerei „Eromanga“ in der Innenstadt von Helsinki sitzen keine Touristen, sondern nur „Eingeweihte“ – Bauarbeiter, Taxifahrer. Sie alle kommen gern auf eine Lihapiirakka vorbei, eine Art Krapfen, gefüllt mit Hackfleisch, gekochtem Reis und Zwiebeln und in Helsinki so populär wie die Currywurst in Berlin, ob zum Frühstück oder bei einem Partyabend am Kiosk. Am besten schmeckt sie noch warm und mit Senf. Dazu gibt es hier eine leere Kaffeetasse, die sich der Gast an der Kanne selbst füllt. Unkompliziert, unaufgeregt, unpräzisions – wie die Finnen, so das Essen?

Ein Vormittag Ende Mai, in der Woche vergibt der Gourmetführer Michelin in Helsinki seine Sterne für die besten Restaurants Skandinaviens. Was sich insofern merkwürdig anfühlt, weil viele bei den Stars der nordischen Küche sofort an Dänemark, Schweden oder vielleicht noch Norwegen denken. An Kopenhagen etwa, das in dieser Woche sein drittes Drei-Sterne-Lokal bekommen wird. An Krebsessen in den Schären Stockholms, an weltberühmte Restaurantnamen wie „Frantzén“, „Noma“, „Kadeau“, „Fäviken“ oder „Alchemist“. Nur Finnland gerät in all der Gourmetseligkeit immer ein wenig in Vergessenheit. Und so hatte Kenneth Nars eben die schlichte Bäckerei Eromanga vorgeschlagen, als man ihn fragte, wo man eine kulinarische Tour durch Helsinki starten könnte.

Dänemarks Restaurants tragen 44 Sterne, viermal so viele wie Finnlands

Nars kommt regelmäßig hierher, Lihapiirakka essen – Fleischpiroggen, wie die korrekte Übersetzung lautet. Der 54-Jährige gehört zu den erfahrensten Gastrokritikern Skandinaviens, sein neuestes Projekt ist die internationale Foodie-App „World of Mouth“, die kulinarische Empfehlungen von Profis listet. Und Piroggen, sagt Nars, gehörten zum finnischen Erbe. „Weil wir eine Landverbindung zu Russland haben, kommt aus dem Osten eine starke Kuchen- und Gebäcktradition, sowohl herzhaft als auch süß, manche saisonal, andere zu bestimmten Anlässen“, schwärmt er. Am bekanntesten ist die Karelische Pirogge, oval, flach, mit umgeschlagenem Rand und mit Reisbrei gefüllt, die zur typisch finnischen Spezialität wurde und die einem überall begegnet. Der slawische Einfluss ist einer der größten Unterschiede zwischen der finnischen Küche und den anderen nordischen Küchen, etwa der bekannteren schwedischen, mit der Finnland auch viele Gerichte teilt, vorneweg die Zimtschnecken.

Von der Bäckerei Eromanga geht es nun einen Block weiter, an die Esplanade, eine Flaniermeile mit prächtigen Altbauten, wo Helena Puolakka das Restaurant „Savoy“ führt. Im kleinen Helsinki liegt vieles „um die Ecke“. Fast immer kann man zu Fuß gehen. „Snack-sized, but full of flavor“ wirbt das Städtemarketing. Die Patronin des Savoy sagt: Die Foodszene hier ist klein, aber nicht eng.

An diesem sonnigen Sommertag sitzt man auf der Restaurantterrasse im achten Stock. Der Kellner hat gerade „Vorschmack“ serviert, Gehacktes aus Lamm und Hering, mit Kartoffelpüree, Gewürzgurke, Rote Bete und Sour Cream. Einer der berühmtesten Finnen, General Carl Gustaf Mannerheim, soll das heute ebenfalls berühmte Rezept einst aus dem Osten nach Helsinki gebracht haben, wo er es vom Savoy nachkochen ließ. Seither steht es dort auf der Karte. Auch Helena Puolakka durfte es nicht verändern, als sie das Restaurant vor fünf Jahren übernahm, sie hat es nur etwas leichter und feiner angereichert, oder sie versteckt die Masse alternativ in Pelmeni, also wieder in Teigtaschen. Den slawischen Einfluss auf die finnische Küche findet sie besonders: „Das gibt es sonst in der nordischen Küche nicht.“

Nach 20 Jahren als Köchin in London kam Puolakka zurück in ihre Heimat, weil dieses legendäre Restaurant nach ihr fragte. Das Savoy wurde in den Dreißigerjahren eingerichtet vom berühmten Architektenpaar Alvar und Aino Aalto. Nach dem Lunch, sitzt sie in ihrer Kochkluft in einem der privaten Speisezimmer, die alle original restauriert wurden. Und man fragt sich, ob die starke Reduziertheit des Aalto-Designs, die für Finnland steht wie kaum etwas anderes, auch für die Landesküche eine Rolle spielt: Hat man hier ein Faible fürs Schlichte, Soziale und Zugängliche?

Helena Puolakka jedenfalls hat eine Mission: „Im Guardian lese ich nie was von der finnischen Küche, immer nur von Schweden und Dänemark. Es wird Zeit, dass sich das ändert.“ Und tatsächlich, wo es um die Nordic Cuisine geht, treibt die wenigsten Foodies um, was in Helsinki Küchen passiert. Während Dänemark sich aktuell mit 44 Michelinsterne schmückt und Schweden noch mit 28, war die Zahl finnischer Sterne bis Ende Mai nur einstellig. Woran liegt das? Ist das Essen nicht so raffiniert? Oder hat man hier weniger Touristen, weniger Selbstbewusstsein, weniger Geschick sich zu vermarkten?

Das fragt man am besten Toni Kostian, einen der wenigen Sterneköche. Er kommt mit Cap und dunklem Freizeitdress gerade von zu Hause, einem kleinen Küstenort weiter westlich, wo er hinterm Haus auch Kräuter, Blüten, Beeren und Gemüse für sein Restaurant „Grön“ anbaut, was auf Deutsch „grün“ bedeutet. Sein Team bereitet in der offenen Küche schon

Barsch-Carpaccio, Elch-Tartar und Estragoncreme fürs Abendessen vor. Das Grön kocht saisonal und nutzt viele Techniken, um Lebensmittel haltbar zu machen, importiert fast nichts aus dem Süden, abgesehen vielleicht von Wein und Salz. In seiner Testküche geht Toni Kostian, dessen größtes Hobby das Fliegenfischen ist, geduldig auf die Jagd nach neuen Aromen und Kombinationen. Man unterscheidet sich in der Küche nicht so stark von Schweden und Dänemark und hinke nur deswegen etwas hinterher, weil man nicht so eine lange Tradition habe, sagt er. Dann fügt er fast entschuldigend hinzu: „Die Köche der nordischen Länder schätzen die finnische Küche sehr. Sie wissen, dass die Finnen hart arbeiten.“

Ist es also das finnische Sisu, was die Gastronomie auszeichnet? Das Wort soll unübersetzbar sein, steht für Ausdauer und Beharrlichkeit, charakterisiert die Landeskultur genauso wie Mökki, das Sommerhaus, in das sich die Finnen gern wochenlang zurückziehen und das abgelegen und basic mitten im Wald stehen darf. Toni Kostian hat noch eine andere Erklärung für den finnischen Touch in der nordischen Küche: „Ich denke, wir haben ein wenig mehr aus dem Wald, das sind die Sachen, die hier am besten sind.“ Pilze, Beeren, Fisch aus Seen und Flüssen, Elch und Hirsch – das alles ist wichtiger Teil der Landesküche. Weite Teile Finnlands, vor allem im Osten, bauen in der Küche auf Zutaten aus dem Wald, der dank des Jedermannsrechts stets von allen genutzt werden konnte.

Zugleich hatte Finnland eine unglücklichere Geschichte als seine westlichen

Nachbarn, mit vielen Kriegen, wurde lange von Schweden, dann von Russland regiert und ist erst seit knapp hundert Jahren unabhängig. Raffinierte Gerichte zu erfinden, stand da weniger auf der Agenda, als vernünftig von dem zu leben, was man hatte. Bescheidenheit ist das Motto. Während Dänemark dem Thema Essen vor knapp 25 Jahren mit dem Manifest der nordischen Küche einen neuen Stellenwert gab, ist es bis heute nicht Teil der finnischen Kultur, einfach ohne Grund essen zu gehen, was den Restaurants finanziell nicht hilft. Trotzdem bewegt sich gerade viel in Helsinki.

Aufschneider trifft man in Helsinkis Küchen kaum. Sind Finnen zu bescheiden?

Restaurants mit sehr unterschiedlichen Konzepten finden ihre Klientel. Da ist das neu eröffnete „Sekel“, schwedisch für „Jahrhundert“, wo Bar und Restaurant auf den Stil der Zwanzigerjahre setzen. In dieser Woche steht ein Menü auf der Karte, das genau so schon einmal serviert wurde, nämlich am 25. Mai 1925, zu Ehren einer Gerda zu Rehausen. Dafür suchte Restaurantchef Filip Langhoff extra im Museumsarchiv nach Menüs von damals. „Rezepte gab es leider nicht, auch keine Bilder vom Essen“, so Langhoff. Also versuchten sie im Sekel nachzuvollziehen, wie damals gekocht wurde in den feinen Kreisen, mit Austern, Kaffee, Canapés, Petits Fours, sehr von der französischen Küche beeinflusst. „Wir hatten in Helsinki schon zwei Restaurants, die nordische Küche anbie-

ten“, so Langhoff. Jetzt wollten sie mal was anderes machen.

Ein weiteres spannendes Lokal nennt sich „Luovuus kukkii kaaoksesta“, übersetzt „Kreativität braucht Chaos“, und folgt genau diesem Motto, in Einrichtung und Menü. Das Lokal ist so beliebt, dass kaum ein Platz zu kriegen ist. Überhaupt gibt es viele Restaurants, die ihre Devise im Namen tragen, so auch das populäre Zero-Waste-Restaurant „Nolla“ (Null). Im „Skörd“ (Ernte) ist nur erlaubt, was in Finnland und bestenfalls wild gewachsen ist: heute das Schmalblättrige Weidenröschen. Auf Pfeffer wird verzichtet. Ins Glas kommt Beerenwein. Dem „Brasa“ ist es mit einigem Aufwand gelungen, in einem denkmalgeschützten Haus am Senatorsplatz ein Restaurant mit offenem Feuer zu eröffnen. Auf dem „Zuckerwürfel“, dem berühmtesten Alvar-Aalto-Gebäude der Stadt, betreibt Tommi Tuominen, Chef von zwei Sternereaurants („Demo“ und „Finnjável Salonki“) seit Neuestem das „Toppa“, das in historischem Interieur Streetfood auf den Tisch bringt.

Am unteren Ende der Esplanade wird man schließlich in ein dunkles Hinterzimmer geleitet, voller Nebel und süßlichem Duft, „The Room“. Hier empfängt Kozen Shivan, 34, Koch, Künstler und einer der raren Selbstdarsteller der Stadt. Er serviert einen mit weißer Schokolade bestrichenen und mit Blüten verzierten Keramikstiel zum Ablecken und einen Keramikopf, aus dem man seine Kreation löfeln darf, ebenfalls bedeckt mit rosa Blüten. Das Gericht heißt „Beautiful Mind“ und die Idee dazu erinnert dann doch ein wenig zu sehr an die unter einer Schädel-

decke aus Keramik servierte Foie gras, um die sie einst im Kopenhagener Eventtempel „Alchemist“ viel Tamtam gemacht haben. „Ich lasse die Leute mein Gehirn essen“, sagt Kozen und grinst, bis seine goldenen Grillz blitzten. Er könnte ebenso gut Rapper sein oder Model. „Mein Gehirn würde echt so aussehen, ich nutze die meisten Blumen und Kräuter im Norden.“

Kozen ist im Irak geboren, mit seinen Eltern nach Finnland geflohen. Das Menü erzählt seine Geschichte. Jahrelang hat er als Koch in nordischen Restaurants gearbeitet, sehr erfolgreich, erzählt er, doch das Nordische habe ihm keine Wärme gegeben. Jetzt macht er sein eigenes Ding. „Ich hoffe, es inspiriert die anderen finnischen Köche, denn ich bin nicht glücklich mit der finnischen Foodszene“, sagt Kozen, der sich als leidenschaftlichste Person Finnlands bezeichnet. „Ich will, dass Helsinki so ist wie Stockholm und Kopenhagen. Und wir werden da hinkommen. Jede Stadt braucht so einen crazy guy wie mich. Ich hasse es, auf dem zweiten Platz zu sein.“

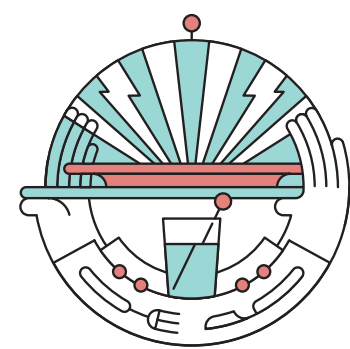
Nur wenige Tage später wird genau dieser Koch, der nichtnordischer nicht sein könnte, der gern auf Bühnen steht und so von sich überzeugt ist, tatsächlich den einzigen neuen Michelinsterne für Helsinki bekommen, zum Erstaunen all der Köche, die sich mit finnischen Sisu der Landesküche widmen. Die Bescheidenheit, die Waldbegeisterung und der östliche Einfluss, so lautet das Fazit der Helsinki-Tour, stehen der finnischen Küche eigentlich ganz gut. Man kann nur hoffen, dass diese Alleinstellungsmerkmale dem Bless-Bling künftig nicht zu viel Raum lassen.



Schön schlicht: In Finnland mag man vermeintlich einfache Gerichte wie Roggenpastete mit eingelegten Fischen. Im berühmten Restaurant „Savoy“ in Helsinki serviert Helena Puolakka das Gericht „Vorgeschmack“ – Gehacktes von Lamm und Hering im Teigmantel mit Kartoffel, eingelegter Gurke, Rote Bete und Sour Cream.

FOTOS: SAVOY, IMAGO/ZOONAR, MAURITIUS/WESTEND61

IN ALLER MUNDE



Espresso-Tonic

Kühl, herb und sehr belebend mit etwas Limettensaft: Wird die Mischung aus Kaffee und Tonic der neue Sommerdrink?

Die Fußball-EM hat begonnen, die Wetteraussichten sind endlich vielversprechend, und kommende Woche soll auch offiziell der Sommer starten. Da wollen viele jetzt wissen: Was wird der neue Sommerdrink? Es ist eine der beliebtesten Fragen im Foodtrendzirkus. Leider ist es auch eine der sinnlosesten.

Natürlich ist die Sehnsucht nachvollziehbar, deshalb funktionieren Sommerdrinkprognosen ja so gut, zumal nach einem Regenfrühjahr, in dem gefühlt das halbe Land überflutet war. Endlich in der Sonne gemeinsam draußen sitzen und sich auf ein Getränk einigen, das verbürdet und verschwestert; das schnell allen vertraut ist und trotzdem noch irgendwie neu und aufregend. Allein, das wird wohl nicht passieren. Dazu ist der Markt zu nischig, das Angebot zu vielfältig, das Marketing zu aufwendig und die Hypes auf Social Media zu kurzlebig. Sollte es doch noch mal einen flächendeckenden, Aperol-Spritz-ähnlichen Erfolg für einen Drink geben, dann müsste man diesen sorgfältig planen. Herbeiorakeln lässt sich ein Sommerdrink nicht.

Natürlich gibt es weiterhin populäre, interessante und dabei halbwegs neue Kombinationen. Der Negroni Sbagliato etwa, der kürzlich auf Tik Tok und Instagram einen viralen Achtungserfolg verbuchte. Oder Portwein-Tonic, ein empfehlenswerter Sommermix, der plötzlich auf vielen Tresen stand, weil Hersteller versuchten, den guten alten Weißen Port als Mischgetränk neu zu positionieren. Mit einigem Erfolg, weil Portwein sich als Sommerdrink-Zutat gut eignet: frisch, feminin, fruchtig, vielseitig.

Und dann wären da noch die ewigen Außenseiter, die seit Jahren immer wieder fein dosiert ins Sommerdrink-Orakel gemischt werden. Zu ihnen gehört der Espresso-Tonic, der nun wieder auf den Plattformen einiger Foodfluencer auftaucht, wobei es da oft weniger um eine Prognose geht als darum, der Genuscrowd Expertentum einzuschneiden.



Eiswürfel, Kaffee, Tonic-Wasser, Zitrus schnitz: Espresso-Tonic. FOTO: IMAGO

Espresso-Tonic, wahlweise als neuer Sommerdrink oder als „Kultgetränk der Kaffeenthustien“ gepriesen, ist vordergründig betrachtet eine simple Mischung, ein No-Brainer, der sich auch verkaterd bei 35 Grad Hitze und 90 Prozent Schwüle fehlerfrei hinwurschteln lässt: Einfach Tonic-Wasser (180 ml) auf ein paar große Eiswürfel in ein Glas füllen und dann frisch gebrühten Espresso (60 ml) so übers Eis ins Glas geben, dass er beim Einsinken abkühlt. Zitronen- oder Orangenscheibe dazu, fertig. Wer es süß und frisch mag, gibt noch Zucker und einen Spritzer Limette dazu oder einen Schuss Sirup (Holunder!), aber das ist vielen in der zur Grundsätzlichkeit neigenden Kaffeesezone schon zu plump.

Erfunden wurde der Espresso-Tonic bereits vor knapp 20 Jahren, angeblich im „Koppi Roasters Cafe“ im schwedischen Helsingborg, nach einer Party bei der viel Tonic übrig war. Tatsächlich ist der Drink von herber, belebender Frische, die Bitternoten beider Getränke ergänzen sich gut, die leichte Säure des Kaffees und die zarte Süße des Tonics runden das Ganze ab, und er passt gut in diese immer alkoholfreiere Zeit. Crema an der Oberfläche und die dunkle Farbe verleihen dem Drink etwas Erwachenes, was aber zugleich sein Problem ist. Für einen echten Sommerdrink ist der Espresso-Tonic zu nerdig, allein die Diskussionen welche Sorte Tonic, welcher Kaffee sich eignen, passen unter keinen Sonnenschirm. Erfrischen darf er trotzdem. Eine Sommerempfehlung: Am besten schmeckt der Drink, über den man am Tisch gar nicht redet. **Marten Rolf**



Leider hat der Autor gar keine Espressoemaschine. Er liebt French-Kaffee. Dumm gelaufen!