



JEAN-LUC INGOLD

Pernille lebt mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern an den Ufern des Genfersees. Sie sind so etwas wie Nomaden. Da sie für eine dänische Regierungsbehörde arbeitet, die Umweltschutzprojekte in Entwicklungsländern unterstützt, hat sie mit ihrer Familie eine Zeit lang in Bangkok verbracht, aber auch in Kopenhagen und der Schweiz. Sie hatte also genug Gelegenheit, die beiden Länder miteinander zu vergleichen. Von ihrem Geburtsland sagt sie, es sei vom Junkfood verseucht.

Brunch auf dänische Art

Wenn die Bewohner des Nordens mit Familie und Freunden schlemmen, kommen Brote auf den Tisch, und zwar reich belegt. Ein kleiner Überblick.

VON JEAN-LUC INGOLD

Man verwechselt sie so leicht, die Skandinavier. Ein wenig aus Unwissenheit, ein wenig aus Trägheit und ansonsten, weil sie nicht sehr gängige Namen haben, von Abba vielleicht einmal abgesehen. Johann Gustafsson beispielsweise, drischt der auf Schwedisch oder auf Norwegisch auf den Ball ein? Und schreibt sich der mit F oder V, einem S oder zweien? Es gibt da auch einen, der die ganze Arktis in seine Manteltasche steckte, und einen anderen, der in einem waghalsigen Unternehmen den Ozean bezwang. Aber aus welchen Ländern kommen sie? Man sagt: Es sind Leute aus dem Norden. Und man vergisst sie sofort, das ist sicher, genauso sicher, wie man auch ihre königlichen Majestäten vergisst, die sich alle gleichen un-

ter ihren Diademen wie so viele Eroberer im Packeis.

Kleiner Szenenwechsel. Pernille aus Kopenhagen hat beschlossen, uns in die kulinarische Kunst der Zubereitung des kalten dänischen Buffets, Kolt Bord genannt, einzuweihe. Es handelt sich um eine Art Brunch vor dem Brunch, der ausnahmslos und ohne falsche Zurückhaltung mit Bier und/oder Aquavit begossen wird, wenn Feierlaune herrscht.

Zuerst, man wagt es kaum zu sagen, braucht man Brot. Normalerweise genügt Roggenbrot, jenes aus dem Wallis, es geht aber auch deutscher Pumpnickel oder jede andere kräftige, schwere und aromatische Sorte Brot, mit Sonnenblumenkernen oder Mehrkorn, das manchmal

servierfertig in Scheiben geschnitten und in Zellophan verpackt verkauft wird. Dieses Brot stellt für die Dänen die Basis für unendlich viele Kompositionen dar, die sich allesamt um die gleichen drei Grundzutaten drehen: Hering, Hering und Hering. Hinzu kommen Schweinefleisch, Butter, Rahm, Gurken, Kartoffeln, Gans und Meerrettich. Mal das eine, mal das andere, zusammen oder einzeln, alles taucht hier und da wieder auf. Was beileibe nicht heissen soll, dass wir uns im Kreis drehen. «Das braucht Zeit», versichert uns Pernille, die ihren Mann Richard, einen echten Schweizer, ebenfalls zur Zubereitung der Gerichte hinzugezogen hat.

Man höre und staune, es gibt ein Kanapee, das den poetischen

Namen «Die Sonne geht über Bornholm unter» trägt (eine dänische Insel im Baltikum am Südpol Schwedens) – wer weiss schon, weshalb. Dieses Kanapee (vgl. Rezept) besteht aus Räucherhering, und zwar aus Netzen, die noch am selben Morgen von Hand eingeholt worden sind, aus einem rohen Ei in der halben Schale (die Sonne?), fein geschnittenem Rettich, Salatblättern (das grosse weite Meer?) und Schnittlauch (das Gras auf der Insel, das sich leicht im Wind wiegt?). Das ist pikant, cremig und knackig zugleich. Damit wäre der Ton vorgegeben.

Gewissermassen nebenbei nehmen wir das Feiertagsgeschirr zur Kenntnis. Die Porzellanteller sind von einem Hersteller, der auch das königliche Haus beliefert. Oh! Sie sind weiss mit blauen esoterisch angehauchten Blumenmotiven. Serie 627, fügt die Hausherrin hinzu. Die Gedecke stammen von Georg Jensen, die Dessertlöffel sind mit zwölf verschiedenen Motiven verziert, jedes illustriert eine Geschichte des berühmten Erzählers. Auch die Aquavitgläser sind durchaus erlaubt zu nennen. Sie sind nicht zu edel für das Sandwichbuffet, aber sie haben Klasse.

Und wo wir schon so schön plaudern, hier haben wir das panierte und in Butter gebratene Schollenfilet, sanft auf seinen Toast gebettet. Das könnte etwas fad sein, also veredelt man es mit etwas Remoulade, Sauce tartare auf dänische Art. Man gibt Petersilie, Gürkchen, Kapern, Oregano, sauren Rahm, Curry, Salz und Pfeffer in den Mixer, vermengt das alles gut und serviert es zum Schollenfilet.

Der dänische Volksmund sagt, dass es fünf Mal mehr Schweine gibt als Dänen. Nichtsdestoweni-

ger ist diese Leverpostej vom Kalb (vgl. Rezept). Die Dänen schwärmen so sehr für diese Leberpastete, dass die von ihnen verspeisten Mengen geradezu industriell zu nennen sind. Das ist das richtige Wort, denn die hausgemachten Pasteten wie die von Pernille werden immer seltener. Wie alles andere auch. Man bestreut das Ganze mit Rohkost und trinkt dazu einen kräftigen Schluck Bier.

Schmackhaft, aber ein wenig einfach. Jedoch nicht so einfach wie die gekochte Kalbszunge, die gefroren, in feine Blättchen geschnitten und mit einem Schlag scharfen Meerrettichs gekrönt wird. Da braucht man schon zwei Schluck Bier, bevor wir dann zum Sommersalat übergehen, verschiedene Rohkostsorten, vereint durch Quark und geräucherten leichten Käse.

Der Vorteil dieser Methode ist selbstverständlich die Geselligkeit. Die Dänen sind lustige Menschen, und das stellen sie auch unter Beweis. Wenn es anspruchsvolle Feinschmecker wären, dann wüsste man das. Dafür haben sie noch etliche andere landestypische Gerichte, die man einfach so essen oder dem Kolt Bord hinzufügen kann. Drei sind es vor allen Dingen: die Frikadellers (Hackfleischbouletten), Feskedellers (dasselbe aus Fisch) und den Weihnachtsschweinebraten, der diese Ehre des weihnachtlichen Festgerichts der gefüllten Gans und der gefüllten Ente streitig macht.

Und kann man das alles auch in der Schweiz zubereiten, indem man sich aus den örtlichen Supermärkten versorgt? Anscheinend schon, nur: Pernille und Richard werden Ihnen sagen: Nichts geht über Zutaten, die direkt aus Kopenhagen kommen. □

JEAN-LUC INGOLD



Leverpostej – dänische Leberpastete

Zutaten

- 300 g Kalbsleber
- 150 g Schweinehackfleisch
- 2 Eigelb
- 1 ½ dl Milch
- Salz, Pfeffer
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
- Basilikum

Zubereitung

Alle Zutaten mixen, bis eine homogene Masse entsteht. In einer Schüssel (z. B. aus Aluminium) für 50 Minuten bei 180°C in den Ofen stellen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Roggenbrotsscheiben damit bestreichen. Durch fein geschnittenen Salat der Saison verfeinern.



Herings sandwich

Zutaten

- 2 ganze geräucherte Heringe
- 4 sehr frische Eier
- 2 Hand voll frische Salatblätter
- 1 Bund Schnittlauch
- Roggenbrot
- 1 Bund Radieschen
- Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Heringe aufschneiden, den Roggen herausholen, entgräten, zurücklegen. Jedes Ei vorsichtig öffnen, Eiweiss und Eigelb trennen und Eigelb in einer Hälfte der Eierschale belassen, beiseite stellen.

Salat waschen und schleudern, die Radieschen waschen und in feine Scheibchen schneiden, den Schnittlauch waschen und fein schneiden.

Zwei Scheiben Brot auf jeden Teller legen und mit ein wenig Salat belegen. Für jeden Teller zwei Heringsfilets auflegen, wobei zwischen ihnen ein wenig Platz zu lassen ist. In diese Lücke zwischen den Heringen ein Eigelb in seiner Schale legen. Mit dem restlichen Salat, den Radieschenscheiben und dem Schnittlauch belegen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Öl würzen.