



Almut Irmischer

# Das Dänemark-Lesebuch

Impressionen und Rezepte  
aus dem Land des Glücks

Almut Irmischer

# Das Dänemark-Lesebuch

Impressionen und Rezepte  
aus dem Land des Glücks



Einführung.....	6
Was zieht den Menschen nach Dänemark? –	
Eine Ursachenforschung.....	8
Dänischer Apfelkuchen .....	12
Smørrebrød, Smørrebrød, röm, pöm, pöm, pöm –	
Delikatessen aus Dänemark.....	13
Pariserbøf.....	20
Smørrebrød mit Matjes .....	21
Wo das Glück wohnt – hyggelige Seligkeit.....	22
Risalamande – Milchreis mit Mandel.....	28
Angriff der Wikinger – die Terroristen des Mittelalters.....	29
Flæskkesteg – Schweinebraten mit Rotkohl und kandierte Kartoffeln.....	35
Am Ende der Welt – Grenen .....	37
Fylt rødspætte – gefüllte Scholle .....	41
Marsch der Myriaden – Sandberge auf Reisen .....	42
Rugbrød – dänisches Roggenbrot.....	47
Da staunt man Bauklötze – Lego .....	48
Hindbærnsitter – Himbeerschnitten .....	54
Außenposten im ewigen Eis – Grönland.....	55
Susaa – eine Suppe aus Grönland .....	61
Nymphen, Nebel, Nonchalance – Kopenhagen.....	62
Brændende kærlighed – Kartoffelbrei mit Zwiebeln und Speck .....	68
Man kann im Entenhof zur Welt kommen, Hauptsache, man hat im Schwanenei gelegen – Hans Christian Andersen .....	69
Gløgg – dänischer Glühwein.....	75
Pagoden, Jazz und Zuckerwatte – der Tivoli von Kopenhagen.....	76
Kødboller i karrysauce – Fleischbällchen in Currysauce .....	82
Mit Klugheit, Charme und Lebensfreude –	
Königin Margarethe II.....	83
Wienerbrød – Kopenhagener Gebäck.....	89

Fundsachen – auf Entdeckungstour am Strand.....	91
Smørrebrød mit Schillerlocke .....	97
Warum lieblich, wenn man auch provozieren kann? –	
Der dänische Film .....	98
Bondepige med slør – „verschleiertes Bauernmädchen“ .	103
Elfantanz am Sternenhimmel – vom Zauber einer	
Augustnacht.....	104
Koldskål med kammerjunkere – Kaltschale mit Keksen ...	107
Vom Überlebenstraining zum Michelin-Stern –	
René Redzepi .....	108
Dansk kylling – dänisches Hühnchen .....	113
Macht und Vergänglichkeit – Dänemarks Nordseeküste.....	114
Stegt flæsk med persillesovs – Bauchspeck mit	
Petersiliensauce .....	120
Liegt das Paradies in der Ostsee? – Ein Ausflug nach	
Bornholm .....	121
Sol over Gudhjem – „Sonne über Gudhjem“ .....	125
Ich hatte eine Farm in Afrika – das Abenteuer der Karen	
Blixen.....	126
Hakkebøf med bløde løg – Hacksteak mit Zwiebeln.....	131
Nackt in Roskilde – das feuchteste Festival der Welt .....	132
Rrødgrød med fløde – rote Grütze mit Sahne.....	136
Im Nebel der Geheimnisse – die Vergangenheit der	
Insel Fünen.....	137
Brunsviger Kuchen – eine Spezialität von der	
Insel Fünen .....	142
Wildnis im Landschaftsgarten – der Knuthenborg Park.....	143
Hot Dog.....	147
Willkommen im 14. Jahrhundert! – Das Mittelalter in	
Sundby.....	148
Wildschwein mit Sauce Kameline – ein mittelalterliches	
Rezept aus Dänemark .....	153

Die Königin dreier Reiche – Margarethe I. ....	154
Lagkage – dänische Torte.....	158
Der Nachtwächter von Kopenhagen – Søren Kierkegaard ...	159
Skidne æg – dänische Senfeier .....	164
Im Paradies der „Ja“- Sager – Hochzeit auf Dänisch .....	165
Rødtunge med kål – Rotzunge mit Kohl.....	169
Enklave der Wikinger – die Färöer .....	170
Frikadellur – färöische Fischfrikadellen.....	174
Rabarbusupan – färöische Rhabarbersuppe.....	175
Die Fürstin und der Pharao – Fernhandel in der Bronzezeit.....	176
Leverpostej – Leberpastete .....	179
Jütland auf Schusters Rappen – der alte Heerweg .....	180
Dansk Kartoffelsalat – dänischer Kartoffelsalat .....	184
Frikadeller – Frikadellen.....	185
Elegant, edel, extravagant – Design aus Dänemark .....	186
Rungbrødsbage – Roggenbrotte aus Südjütland .....	189
Endlich Ferien!.....	190
Rødkålssalat med valnødder – Rotkohlsalat mit Walnüssen .....	194
Das letzte Wort .....	195
Danksagung .....	196
Karte .....	197
Bilder.....	198

## Einführung

Statistiken beweisen es: In Dänemark scheint sich das Glück etwas heimischer zu fühlen als in anderen Weltregionen. Und auch, wenn man statistischen Erhebungen nicht so ohne Weiteres Glauben schenken möchte, spürt man in Dänemark schnell, dass hier etwas anders ist. Fast scheint es, als halte die Welt den Atem an und lächle – egal, wie trüb und nebelverhangen sie auf den ersten Blick auch erscheinen mag.

Wenn die Nebel sich lichten und die Sonne am Himmel erscheint, dann ist es fast wie ein kleines Wunder: Die farblose Monotonie ist wie fortgewischt und macht Platz für unglaublich gleißendes Licht, in dem das Meer ein bisschen blauer, der Sand ein bisschen weißer und der Himmel ein bisschen weiter wirkt als anderswo.

Deshalb ist es vielleicht nicht erstaunlich, dass Dänemark einen besonderen Menschenschlag hervorgebracht hat, freundlich und gutmütig. Das freilich war nicht immer so, denn die Vorfahren der Dänen sind die bärbeißigen Wikinger, die mit blutrünstigen Überfällen und rücksichtsloser Brutalität von sich Reden machten, die weder Mitleid noch Gnade kannten.

Die meisten ihrer Spuren hat der pulvrig-feine Sand des küstenreichen Landes verweht. Er schmiegt sich an die Gestade, filigran und vergänglich, veränderlich wie das Meer, das in Dänemark allgegenwärtig ist und das Leben maßgeblich mitbestimmt. Jeder Däne kann theoretisch binnen einer

halben Stunde am Strand sein, egal, in welchem Landesteil er wohnt. Das Meer umschließt die schmale dänische Halbinsel genauso wie die zahllosen Inseln, die dazugehören. Es sind tatsächlich mehr als 1.000, von denen 443 einen Namen haben und 72 bewohnt sind. Eine davon ist Grönland, die größte Insel der Welt, die zusammen mit den Färöern zu den autonomen Außengebieten des Königreichs Dänemark gehört.

Die Königin, die das Glück hat, über dieses Inselreich zu herrschen, heißt Margrethe II. und wohnt in Kopenhagen. Dieses Privileg teilt sie sich mit der kleinen Meerjungfrau, die genau wie die Königin lediglich repräsentative Aufgaben hat, denn Dänemark ist eine parlamentarische Demokratie und dänische Frauen sind selbstbewusste Realistinnen, die dem Meerschaum längst entkommen sind.

Dieses Buch erzählt Geschichten aus Dänemark. Es ist ein Bilderbogen unterhaltsamer Episoden und lebendiger Impressionen, ergänzt durch typisch dänische Rezepte, die Ihnen den Geschmack des Landes an den Gaumen zaubern. Zur Abrundung der Eindrücke erwartet Sie auf [www.almutirmscher.de](http://www.almutirmscher.de) ein Fotoalbum mit vielen schönen Aufnahmen aus Dänemark.

Willkommen im Land des Glücks –  
*velkommen til Danmark!*

## Was zieht den Menschen nach Dänemark? – Eine Ursachenforschung

Warum ausgerechnet Dänemark?

Diese Frage drängte sich mir auf, als ich eines Tages nach Niedersachsen übersiedelte. Zuvor hatte ich in Köln gewohnt, und mein dortiger Bekanntenkreis orientierte sich hinsichtlich seiner Urlaubsziele vornehmlich in Richtung Süden. Ganz anders in Niedersachsen: Alle Welt fuhr nach Dänemark.

Ich konnte mir beim besten Willen nicht vorstellen, was sie dort suchten. Dänemark kannte ich bisher nur als pragmatische Heiratsdestination für alle Deutschen, die einen Nicht-EU-Ausländer heiraten wollten. Denn dort waren – und sind – die bürokratischen Hürden deutlich niedriger als in Deutschland, wo die Eheschließung in Dänemark nichtsdestotrotz nachher anerkannt wird.

Weil aber beharrlich jeder, den ich in meiner neuen Heimat nach seinen Reiseplänen fragte, mit „Dänemark“ antwortete, beschloss ich schließlich, selbst herauszufinden, warum es die Norddeutschen scheinbar wie die Lemminge jeden Sommer nach Dänemark zog. Ich packte deshalb kurz entschlossen ein Zelt und alle nötigen Utensilien ins Auto und fuhr mit meinem Hund in Richtung Dänemark. Es war zu Pfingsten.

Wir landeten auf einem Campingplatz an der dänischen Nordseeküste. Der Strand war wirklich fantastisch, an die 80 Meter breit und endlos lang, gesäumt von hohen Dünen, auf



denen sich borstiges Schilfgras in einer leichten Brise wiegte. Mein Hund währte sich im siebten Himmel, denn der Strand war nirgends für ihn gesperrt. Weit und breit gab es kaum einen Menschen zu sehen, es fühlte sich an wie im Paradies. Deshalb also fuhren die Leute nach Dänemark!

Dann zog sich der Himmel zu und es begann zu regnen. Dicke Tropfen hinterließen kleine Krater im vormals blütenweißen Sand und verwandelten ihn zunehmend in eine aschfahle Mondlandschaft. Das ehemals blau strahlende Meer mutierte zu einer grau-wogenden Bedrohung, die mit dem düsteren Horizont verschmolz. Das lebensfrische Grün des Schilfgrases verlor sich in graubrauner Trostlosigkeit. Der Sand klebte klumpig an meinen Füßen, und die Kleidung pappte nasskalt an der Haut, das Fell des Hundes troff. Ich floh mit ihm ins Zelt.

Der Regen prasselte beharrlich auf das Zeltdach. Vor dem Eingang begann sich eine Pfütze zu bilden. Der Regen nahm zu und die Pfütze wurde größer. Schließlich fing die Feuchtigkeit an, mit eisigen Fingern ins Zelt zu kriechen. Ich nahm Reißaus und floh mit dem Hund auf die Ladefläche des Autos, das glücklicherweise ein Kombi war.

Als sich auch nach Stunden noch keine Wetteränderung abzeichnete, raffte ich das nasse Zeug zusammen und fuhr frustriert wieder nach Hause. Das also war Dänemark. Genauso hatte ich es mir vorgestellt. Meine niedersächsischen Bekannten wählten dieses Reiseziel vermutlich mangels besseren Wissens. Oder sie hatten alle einen Sockenschuss. Für mich stand jedenfalls fest: nie wieder Dänemark!

Viele Jahre später überredete mich mein Mann zu einem erneuten Versuch. Er war als Kind Jahr für Jahr mit seinen Eltern im Norden Dänemarks gewesen und verband diese Erfahrung mit wunderbaren Erinnerungen an eine unbe-

schwerte Zeit am Meer. Wir reisten also Ende Oktober an die dänische Ostseeküste, zu einer Zeit, wo man ohnehin nicht mit gutem Wetter rechnet. Ich hatte entsprechende Kleidung eingepackt, außerdem hatten wir ein Ferienhaus mit Holzofen gebucht. Was sollte also schiefgehen? Da war er wieder, der endlose Strand. Das Meer und der weite Horizont, die fotogenen Schilfgräser, überall Muscheln und bunte Steine. Vor allem aber eine unbeschreibliche Ruhe, oder – neudeutsch gesagt – totale Entschleunigung. Alles schien hier ein wenig langsamer und entspannter abzulaufen, und die Menschen wirkten freundlich und unaufgeregt. Es war die perfekte Atmosphäre, um sich so richtig vom Alltag zu erholen. Um runterzukommen, wie man es heute nennt.

Das Wetter war wie erwartet wechselhaft. Doch welche Schönheit verbirgt sich darin! Von bedrohlich tief hängenden Wolken, die über den Horizont jagen, bis zu dramatischen Sonnenaufgängen mit einem unbeschreiblichen Farbenspektrum hatte das dänische Herbstwetter so ziemlich alles zu bieten. Ich beschloss, mich darauf einzulassen. Wir kehrten von nun an immer wieder zurück, sowohl im Sommer als auch im Winter. Dänemark schenkte mir ein prall gefülltes Bündel der Impressionen, vom wild tosenden Schneesturm über der aufgepeitschten Nordsee zur Weihnachtszeit bis zum gleißenden Himmel einer lauen Augustnacht, über den Sternschnuppen jagen. Und vor allem eine unbeschreibliche Ruhe.

Es gibt nichts, was man unbedingt unternehmen müsste, keine zwingend notwendigen Besichtigungen, kein zwanghaftes Am-Strand-in-der-Sonne-liegen, um später daheim für die Dauer von zwei bis drei Wochen mit prachtvoller Urlaubsbräune angeben zu können. Gerade so lange, bis der graue Alltag selbige unversehens wieder zum Verblassen gebracht hat.

Niemand erwartet all das von einem Dänemark-Urlaub, und gerade diese völlige Befreiung von unabdingbaren Aktivitäten macht Dänemark so wunderbar erholsam. Ein gutes Buch auf der Terrasse des Ferienhauses, ein Gläschen Wein am knisternden dänischen Holzofen, ein entspannter Spaziergang auf den nebelfeuchten Dünen, Wind in den Haaren und Salz auf der Haut – hier findet man Müßiggang der allerfeinsten Art. Und somit einen Luxus, der in unserer erlebnishungrigen Zeit selten geworden ist.

Und nun weiß ich endlich, warum ausgerechnet Dänemark.

## Dänischer Apfelkuchen



### Zutaten:

1 kg aromatische Äpfel	60 g Rosinen
200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)	5 Scheiben Weißbrot ohne Kruste
3 Eier	1 Tl Zimt
120 g gehackte Mandeln	Puderzucker
75 g Butter (zimmerwarm)	Salz
150 g Zucker	Butter für die Backform
Saft von 1 Zitrone	

### Zubereitung:

Eine Springform gut mit Butter einfetten und danach gleichmäßig mit ca. 30 g des Zuckers bestreuen. Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 2 El des Zuckers mit dem Zimt, den Rosinen und dem Zitronensaft verrühren, über die Apfelscheiben geben, vermischen und danach auf dem Boden der Springform verteilen.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelbe mit Butter, Frischkäse, 100 g Mandeln und dem restlichen Zucker vermengen. Das Brot klein zerbröseln und daruntertermischen. Zum Schluss die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und vorsichtig darunterheben. Nun die Masse auf den Äpfeln verteilen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Springform hineinstellen. Nach 30 Minuten die restlichen Mandeln über den Kuchen streuen und ihn dann noch einmal ca. 15 Minuten lang weiterbacken, bis die Oberseite leicht gebräunt ist. Herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen, dann den Rand der Form lösen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Smørrebrød, Smørrebrød, röm, pöm, pöm, pöm – Delikatessen aus Dänemark

Nachdem wir nun also herausgefunden haben, warum es sich lohnt, nach Dänemark zu fahren, stellt sich gleich die nächste große Frage: Was isst man dort?

Die Antwort scheint auf der Hand zu liegen. Kann doch das kleine Dänemark eine Küstenlänge von sagenhaften 7.314 Kilometern aufweisen! Das liegt zum einen an den zahllosen Buchten und Inseln, zum anderen an der Tatsache, dass die einzige Ländergrenze Dänemarks die zu Deutschland ist. Und mit ganzen 67 Kilometern ist diese nicht einmal besonders lang. Der Rest ist Wasser, sei es das der Nord- oder der Ostsee, des Skagerraks oder des Kattegats. Tatsächlich kommen auf jeden Dänen knapp anderthalb Meter Küste.

Da ist es natürlich naheliegend, dass die Dänen viel Fisch essen. Tun sie auch, und trotzdem ist die dänische Küche nicht in erster Linie für ihre Fischgerichte bekannt. Denn auf dem dänischen Boden wächst neben den allgegenwärtigen „kartoffler“ vor allem viel Getreide, und deshalb ist Dänemarks Nationalgericht das Butterbrot. Aber das ist hier nicht einfach eine langweilige Stulle, nein, es ist das opulente Smørrebrød!

Wer hat jetzt nicht an den legendären dänischen Koch aus der Muppet Show gedacht, der bei seinem Auftritt stets „Smørrebrød, Smørrebrød, röm, pöm, pöm, pöm“ trällerte und der

dänischen Nationalkost damit im deutschsprachigen Raum zum Ruhm verhalf?

Das Brot an sich wird beim Smørrebrød lediglich zur Unterlage des Essens degradiert. Fast könnte man meinen, es habe bloß eine Alibifunktion. So kann man schließlich sagen, man habe nur ein Butterbrot gegessen, was wesentlich bescheidener klingt, als wenn man all die raffinierten Köstlichkeiten aufzählen würde, mit denen das gemeine Smørrebrød in der Regel daherkommt.

Verwendung findet dabei jede beliebige Brotsorte, sei es Vollkorn-, Roggen-, Weiß- oder Mischbrot. Vom Laib wird eine dünne Scheibe abgeschnitten und noch dünner mit gesalzener Butter bestrichen. Und dann geht es erst richtig los!

Wer nämlich gedacht hat, man lege jetzt einfach etwas Wurst oder Käse auf das Butterbrot, der ist so schief gewickelt wie ein nicht fachgerecht zubereitetes Smørrebrød. Denn um diese Delikatesse wirklich richtig zubereiten zu können, muss man in Dänemark eine dreijährige Berufsausbildung absolvieren. Nach erfolgreich abgelegter Prüfung darf man sich „smørrebrødsjomfru“ nennen, das heißt wörtlich übersetzt so viel wie „Butterbrotjungfrau“. Das wiederum klingt nach dringendem Bedarf an Gender Mainstreaming. Denn der Lehrberuf wird in Dänemark auch von vielen jungen Männern ergriffen. Mir ist tatsächlich nichts darüber bekannt geworden, dass diese sich durch die Berufsbezeichnung diskriminiert fühlen. Was wiederum etwas damit zu tun haben mag, dass die Dänen insgesamt unaufgeregter durchs Leben zu gehen scheinen.

Der oder die ExpertIn für Smørrebrød hat während der Ausbildung ein paar wesentliche Regeln gelernt, die bei der Erstellung des dänischen Butterbrots zu beherzigen sind. So darf zum Beispiel ein Salami-Smørrebrød unter keinen Umständen mit Mayonnaise zubereitet werden, sondern viel-

mehr ausschließlich mit Remoulade und Röstzwiebeln. Ein Leberwurstbrot oder besser „leverpostej-smørrebrød“ verlangt nach gebratenem Speck und/oder saurer Gurke.

Von solchen Grundgesetzen der Smørrebrød-Herstellung einmal abgesehen, sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Da nimmt man Fisch, Krabben, Kaviar oder Wurst, Käse, Fleisch und Pastete, Spiegelei, gekochtes Ei, Gemüse, Salat, Kräuter und Obst sowie verschiedene Saucen, Remoulade und Mayonnaise. Hauptsache, die verwendeten Zutaten sind geschmacklich aufeinander abgestimmt und werden auf der Brotscheibe zu einem ästhetischen Gesamtkunstwerk arrangiert. Denn beim Smørrebrød isst vor allem auch das Auge mit.

Ein traditioneller Klassiker der Smørrebrød-Küche ist zum Beispiel das „pariserbøf“, ein Mischbrot mit Tatar, Spiegelei, Roter Bete und Zwiebeln. Noch poetischer klingt das „sol over Gudhjem“, zu Deutsch „Sonne über Gundhjem“. Dazu nimmt man wiederum eine Scheibe Graubrot und drapiert Räucherhering, Radieschen, Schnittlauch, Zwiebeln und Eigelb darauf. „Dyrlægens natmad“ hat einen ganz pragmatischen Namen, das heißt nämlich übersetzt „Nachtmahl des Tierarztes“. Der hungrige Veterinär bekommt ein Schwarzbrot mit Leberpastete, Corned Beef, Aspik und roten Zwiebeln. Romantischer kommt da das „stjernes kud“ daher, denn das heißt „Sternschnuppe“. Was dieser Name mit dem Belag zu tun hat, weiß ich allerdings nicht, denn dabei handelt es sich um ein Weißbrot mit gebratener Scholle, Garnelen, Kaviar und Zitrone.

Auf die Idee, aus einer simplen Butterstulle einen raffinierten Kult zu machen, muss man freilich erst einmal kommen. Die Ehre beansprucht ein Gastwirt aus Kopenhagen für sich, der seinen Kunden seit 1888 Butterbrote auftrug, denn nichts anderes heißt „Smørrebrød“ auf Deutsch. In dieser Gründerzeit gab es noch recht simple Brote mit Roastbeef oder

geräuchertem Lachs. Die Idee erwies sich allerdings als Erfolg, das Restaurant existiert noch heute. Es heißt nun nach der Urur-Enkelin des kreativen Stullenschmierers „Ida Davidsen“ und begnügt sich keineswegs mehr mit den ursprünglichen Rezepturen. Nein, heute gibt es an die 200 Variationen von Smørrebrød, die Speisekarte ist fast anderthalb Meter lang, und wenn man alles studieren möchte, verhungert man vermutlich, bis man sich entschieden hat. Zumindest hat die Smørrebrødsjomfru Ida Davidsen es damit ins Guinnessbuch der Rekorde geschafft.

Smørrebrød speist man in Dänemark zur Mittagszeit, dazu gibt es eigene Läden, die eine Auswahl fertiger Brote in Vitrinen präsentieren. Restaurants servieren auch Smørrebrød mit warmem Belag oder für Hobby-Smørrebrødsjomfruen Brot-scheiben mit separat gereichten Zutaten zum Selbstbelegen.

Brot ist auch ein wesentlicher Bestandteil von Dänemarks zweitem großem Küchenrenner, dem Hot Dog. In das Brötchen legt man dabei freilich nicht irgendein Würstchen, sondern „røde pølser“, Brühwürstchen aus Schweinefleisch. Von den bei uns bekannten Wiener oder Frankfurter Würstchen unterscheiden sich die røde pølser im Wesentlichen dadurch, dass sie mithilfe von Lebensmittelfarbe wie zum Beispiel Karmin leuchtend rot eingefärbt werden. Am „pølsevogn“ – der Imbissbude – werden sie sodann in Wasser erhitzt oder gebraten und zusammen mit gerösteten Zwiebeln, süß-sauren Gurkenscheiben, Ketchup, Remoulade und/oder Senf in ein weiches Weizenbrötchen gesteckt. Keineswegs darf man übrigens Mayonnaise hinzugeben, allenfalls Sauerkraut oder Krautsalat, und wer es bis hinauf auf die Färöer schafft, dem packt man dort noch Rotkohl mit aufs Brötchen.

Wer von so viel Brot die Nase voll hat, der kann sich „skipperlabskovs“ bestellen, die dänische Variante des norddeut-



schen Labskaus, der wohl die bereits erwähnte 67 Kilometer lange Grenze zwischen beiden Ländern irgendwie überwunden hat. Es handelt sich um ein Eintopfgericht aus klein geschnittenem Suppenfleisch, Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln, begleitet von eingelegter Roter Bete.

„Flæskesteg“ ist ein Schweinebraten, der mitsamt der Schwarte bei milder Temperatur längere Zeit im Backofen gebrutzelt wird und danach sehr knusprig ist. Er ist das traditionelle Festmahl für den Heiligabend und wird von „brunede kartofler“ begleitet, Kartoffeln, die in karamellisiertem Zucker und reichlich Butter geschmort werden. Dazu gibt es Rotkohl, und die Reste kommen am nächsten Tag dünn aufgeschnitten in Form von Smørrebrød auf den Teller. Dann, am ersten oder zweiten Weihnachtstag, findet das „julefrokost“ statt, eine Weihnachtsfeier mit der Verwandtschaft, zu der es ein großes Buffet, das hochprozentige Weihnachtsbier „julebyrg“, den Glühwein „gløgg“ und reichlich dänischen Aquavit gibt.

Weil auf Dänemarks Wiesen viele Kühe weiden, sind auch Milchprodukte ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung. Außer Buttermilch und Joghurt gibt es reichlich Käse. Besonders bekannt ist der pikante Havarti, der Ähnlichkeit mit dem Tilsiter hat. Er wurde vor rund 150 Jahren von der Bäuerin Havarti erfunden, heute gibt es ihn pur oder mit Gewürzen wie Dill, Chili oder Kümmel. Die zweite Marktposition unter den dänischen Käsen nimmt der Esrom ein, der ebenfalls einen kräftigen Geschmack hat und von den Mönchen des Klosters Esrom erfunden wurde. Ymer ist eine Art konzentrierter Joghurt, den man zusammen mit zerkrümeltem und zerbröseltem Roggenbrot verzehrt, dieses nennt man dann „ymerdry“. Diese Krümel gibt es pur oder mit braunem Zucker gesüßt, man kann sie auch ans Müsli schütten oder mit Milch zu einem Brei aufkochen.

Im Sommer serviert man gerne „koldskål“ – Kaltschale aus Buttermilch und Zucker, manchmal auch Eiern und oft mit Zitronen aromatisiert. Hinein streut man „kammerjunker“, ein typisches Gebäck aus Weizenmehl, Butter, Eiern, Milch und Zucker. Im Winter hingegen gibt es Milchreis, und zu Weihnachten „risalamande“, kalten und mit Schlagsahne vermischten Milchreis, in dem eine einzige Mandel versteckt ist. Wer sie erwischt, bekommt ein kleines Geschenk, die „mandelgave“.

So sind wir also bei den Süßspeisen angelandet, und davon gibt es in Dänemark ein reiches Sortiment. Neben den allgegenwärtigen Lakritzbonbons locken üppige Torten, Zimtschnecken, Teilchen und Marzipankuchen, dazu gibt es süße Brötchen, die „boller“ genannt werden. Zur „sønderjysk kaffeboard“, der großen Kaffeetafel anlässlich von Geburtstagen oder sonstigen Familienfeierlichkeiten, kommt all das Gebäck auf den Tisch. Traditionell sollen es mindestens 14 Kuchen und Torten sein, sieben davon hart, sieben weich. Und wer nicht satt geworden ist, der nimmt sich noch ein paar „æbleskiver“, das sind süße Krapfen.

Weil in Dänemark auch überreichliche Mengen von Erdbeeren geerntet werden, gibt es „rødgrød med fløde“ – rote Grütze mit Sahne, oder zur Erntezeit einfach frische Erdbeeren mit Zucker und süßer Sahne. Und dass die Dänen sich aufs Kochen köstlicher Marmeladen verstehen, hat sich sogar bei uns herumgesprochen. In Dänemark selbst werden noch wesentlich fantasievollere Variationen als bei uns verkauft, da kennt die Experimentierfreude kaum Grenzen.

Wem all das schwer im Magen liegt, der spült mit einem Gläschen Aquavit, dem Magenbitter Gammel Dansk oder einem der dänischen Biere, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind. Denn in Kopenhagen sitzt die viertgrößte

Brauerei der Welt mit Marken wie Carlsberg und Tuborg. Die Steuern auf alkoholische Getränke sind in Dänemark ausgesprochen hoch, deshalb wird der Umtrunk nicht ganz billig. Aber die Dänen sind gesellig und stoßen trotzdem gerne an, mit einem beherzten „skål“!

## Pariserbøf



### Zutaten für 4 Personen:

600 g Tatar	2 gekochte Rote Beten
8 dünne, nicht zu große Scheiben Graubrot	2 El Worcestershiresauce
2 rote Zwiebeln	60 g gesalzene Butter
4 Eier	1 El süßes Paprikapulver
2 El Kapern	1 Bund Kerbel
3 El gehackte Möhren	Bratfett
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen. Eine davon sehr fein hacken, die andere in dünne Ringe schneiden. Eine Rote Bete klein hacken. Die andere Rote Bete halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Kapern ganz fein hacken.

Vom Kerbel einige Ästchen zum späteren Dekorieren abzupfen und beiseitelegen, den Rest – ich mag es kaum noch sagen – fein hacken.

Nun in einer Schüssel das Tatar mit den Kapern, der gehackten Zwiebel, der gehackten Roten Bete, dem gehackten Kerbel, dem Paprikapulver, den Möhren und der Worcestershiresauce vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils zwei Brotscheiben auf einen Teller legen und mit Butter bestreichen.

In einer Pfanne etwas Bratfett erhitzen und die Eier zu Spiegeleiern braten. Die Tatar Masse auf den Broten verteilen und jeweils ein Spiegelei mittig auf zwei Brote legen. Mit den Rote-Bete-Scheiben, den Zwiebelringen und den Kerbelästchen dekorieren, noch einmal salzen, pfeffern und dann servieren.

## Smørrebrød mit Matjes



### Zutaten für 4 Personen:

8 dünne, schmale Scheiben Weißbrot	1 säuerlicher Apfel
60 g gesalzene Butter	200 g Frischkäse
4 Matjesfilets	4 El Preiselbeeren
2 rote Zwiebeln	1 kl. Bund Dill
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Matjesfilets halbieren. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und jedes Viertel auf eine solche Art in dünne Scheiben schneiden, dass sie an einer Seite des Apfelviertels leicht verbunden bleiben und man sie danach auffächern kann.

Die Hälfte des Dills fein hacken. Den Frischkäse mit den Preiselbeeren und dem gehackten Dill verrühren, salzen und pfeffern. Die Brotscheiben erst mit Butter, dann mit der Frischkäsecreme bestreichen und jeweils zwei Scheiben auf einen Teller legen. Auf jede Scheibe ein halbes Matjesfilet legen, die Zwiebelringe darauf verteilen und die Smørrebrøds mit dem restlichen Dill und den aufgefächerten Apfelvierteln dekorieren.