

Harte Schale, weicher Kern: Meisterschaft im Austernöffnen in Westschweden

Hamburg, 25. Februar 2022 Nach der coronabedingten Pause im vergangenen Jahr kehrt die beliebte European Oyster Opening Championship zurück: Der kulinarische Wettbewerb, der gemeinhin als EM im Austernöffnen bekannt ist, findet am Wochenende 22.-24. April statt, und zwar in der Nova Arena im westschwedischen [Trollhättan](#) (80 Kilometer nordöstlich von [Göteborg](#)).

Das sind drei Tage voller Spannung: Am Freitag treten zwölf Herausforderer gegeneinander an; die Besten sichern sich einen Platz im Finale am Samstag. Dort treffen sie auf die „Meister“: die Sieger der vergangenen [European Oyster Opening Championships](#) sowie der nordischen Meisterschaften. Nach mehreren rasanten Duellen wird der Gewinner des Jahres feststehen. Und am Sonntag treten Profiköche gegen die vier schnellsten Austernbezwinger aus Göteborg an, die sich Mitte April in der Hafenstadt messen. Dabei geht's um einen Platz bei der Nordic Oyster Opening Championship, die in der Meeresfrüchte-Hochburg [Grebbestad](#) stattfindet.

Die EM im Austernöffnen ist auf 24 Teilnehmer begrenzt. Nationale Wettbewerbe gibt's traditionell in Schweden, Norwegen, Dänemark, Finnland, England, Irland, Lettland, den Niederlanden, Estland und Belgien. Weitere Länder mit Interesse am Austernöffnen sind Deutschland, Tschechien, Spanien, Frankreich, die Schweiz und Italien. Auch Vertreter aus Island und Schottland nehmen gelegentlich an internationalen Turnieren teil.

Parallel zur Meisterschaft steigt in den gleichen Hallen die Gourmetmesse [Passion för Mat](#)“ (dt. Leidenschaft für Essen). Über 60 Aussteller präsentieren Delikatessen und Getränke aus der Region. Wie man aus den hochwertigen Zutaten das Beste herausholt, zeigen Gastronomieprofis in der Kochschule – ein lebendiges Kochbuch, das dazu anregt, in der heimischen Küche neue Experimente zu wagen. Auf der Bühne stehen echte Größen der schwedischen Genusswelt, darunter Leif Mannerström, Tareq Taylor und Ulf Wagner.

Die Messe und die Wettbewerbe im Austernöffnen finden zu einer Jahreszeit statt, in der ideale Bedingungen für Meeresfrüchtegenuss in Westschweden herrschen: In den Monaten mit einem „r“ im Namen sollen Muscheln, Krebse und Hummer am schmackhaftesten sein. Dass vor der schwedischen Westküste die wahrscheinlich besten Austern der Welt gedeihen, lässt sich durch die günstige Bakterienflora, das frische Wasser und das langsame Wachstum erklären. Viele Orte an der westschwedischen Küste bieten Besuchern kulinarische Safaris zu Wasser an. Dabei darf gern mit angepackt werden.

Visit Sweden GmbH Sabine Klautzsch Senior PR Manager Große Bäckerstr. 1020095 Hamburg

0049 40 32 55 13 20 sabine.klautzsch@visitsweden.com www.visitsweden.de

Visit Sweden hat den offiziellen nationalen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Reiseziel zu vermarkten. Unsere Vision ist, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt ist.

Additional assets available online:  [Photos \(1\)](#)

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2022-02-25-Harte-Schale,-weicher-Kern-Meisterschaft-im-Austernoffnen-in-Westschweden>