

## Kugelrunde Glücklicher: Schweden feiert den Tag der Köttbullar

Hamburg, 14. Juli 2022 Der kulinarische Kalender der Schweden ist in der zweiten Jahreshälfte besonders gut gefüllt: Dann sind Spezialitäten wie Flusskrebse, Surströmming, Zimtschnecke und auch den berühmten Fleischbällchen eigene Thementage gewidmet. Der „Tag der Köttbullar“ ist der 23. August (Schwedenkenner wissen natürlich, dass das Wort „Schöttbullar“ ausgesprochen wird). Ob zur Verschnaufpause im Möbelhaus oder in einem angesagten Restaurant mit Hausmannskost, ob klassisch aus Rind- oder Schweinefleisch oder in der vegetarischen Variante: Das nordische Nationalgericht aus herzhaften Bällchen, Kartoffelpüree, einer unwiderstehlichen Sahnesoße und säuerlichen Preiselbeeren geht immer.

Das erste offiziell überlieferte Rezept stammt übrigens aus einem historischen Kochbuch: Cajsa Wargs „Hilfsmittel im Haushalt für junge Frauenzimmer“ von 1755. Die Tradition dürfte aber um einiges länger sein. Eine Theorie besagt, dass der schwedische König Karl XII. (1682-1718) die Inspiration für das Gericht im frühen 18. Jahrhundert aus dem Osmanischen Reich, also der heutigen Türkei, mitbrachte. Andere Ernährungshistoriker gehen davon aus, dass man in Schweden schon vorher sogenannte „Frikadellen“ kochte. Doch egal ob Eigenkreation oder kulinarischer Import: In Schwedens durchschnittlichen Haushalten hielten die Fleischklößchen ohnehin erst um die Mitte des 19. Jahrhunderts Einzug, nachdem zwei wesentliche Hilfsmittel – nämlich Fleischwolf und Holzofen – in den meisten Küchen vorhanden waren. Und natürlich haben sich mit der Zeit viele regionale Abwandlungen herausgebildet. Eines der beliebtesten und traditionellsten Rezepte für hausgemachte Köttbullar ist auf [visitsweden.de](https://visitsweden.de) zu finden. Wer das Gericht fleischlos zubereiten möchte, kauft entweder einen veganen oder vegetarischen Hackfleisch-Ersatz im Supermarkt oder bereitet selbst eine [Mischung aus Linsen, Pilzen und Haferflocken](#) zu. Am besten schmeckt das schwedische Nationalgericht ja in seinem natürlichen Lebensraum. Bei Visit Sweden gibt's entsprechende [Restauranttipps](#) aus Stockholm, Göteborg und Malmö.

Infolink: <https://visitsweden.de/aktivitaten/essen-trinken/cafes-restaurants-und-bars/schwedische-fleischklosschen-und-wo-man-sie-bekommt/>

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

0049 40 32 55 13 20 [sabine.klautzsch@visitsweden.com](mailto:sabine.klautzsch@visitsweden.com) [www.visitsweden.de](http://www.visitsweden.de)

Das Marketingunternehmen Visit Sweden hat den offiziellen Auftrag der schwedischen Regierung, Schweden als Tourismusland zu vermarkten, um zu der Vision beizutragen, dass Schweden bis 2030 das nachhaltigste und attraktivste Reiseziel der Welt auf der Grundlage von Innovationen ist.

---

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

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2022-07-14-Kugelrunde-Glucklichmacher-Schweden-feiert-den-Tag-der-Kottbullar>