

## Ein guter Jahrgang: Stockholm ist Europas Gastronomie-Hauptstadt 2023

Hamburg, 24. November 2022 Die Restaurantszene der schwedischen Hauptstadt hat in den letzten zehn Jahren einen merkbaren Aufschwung erlebt. Das verdankt sie vor allem jenen Köchen, Restaurants und Feinschmeckern, die eine nachhaltige Gastronomie mit Lokalkolorit und saisonalen Zutaten bevorzugen. Dass Stockholm damit auf dem richtigen Weg ist, beweist eine ganz besondere Auszeichnung: Im Jahr 2023 steht sie nämlich als [Europäische Hauptstadt der Gastronomie](#) im Mittelpunkt der Foodie-Szene.

Unter der Leitung der schwedischen gastronomischen Akademie werden zahlreiche kulinarische Akteure in der ganzen Stadt zusammenarbeiten, um Stockholm international noch bekannter zu machen und als Genussdestination von Weltklasse zu positionieren. Mit dem Fokus auf nachhaltigen Speisen und Getränken wollen sie zu einer positiven gesellschaftlichen Entwicklung beitragen und die Kochkunst zukunftsorientiert prägen.

Der Titel „European Capital of Gastronomy“ wird seit 2019 von der [European Community of New Gastronomy](#) vergeben. Im ersten Jahr ging er an Krakau, und nach der coronabedingten Pause stand Lissabon im Rampenlicht.

Im Vorfeld des Themenjahres haben Stockholm Business Region und Sweden Foodtech einen virtuellen Gourmetführer namens [Stockholm Good Food Guide](#) herausgegeben. Zusammen mit engagierten und sachkundigen Vertretern der Stockholmer Szene für nachhaltige Lebensmittel, vom Sterne-Koch Mathias Dahlgren bis zur Profi-Schwimmerin Therese Alshammar, wollen die beiden Organisationen das stadtweite Angebot an gutem Essen vorstellen – in Restaurants und im weitesten Sinne: Unter „Good Food“ versteht man Lebensmittel, die nicht nur gut schmecken, sondern auch positive Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt haben.

Weil die Mehrheit der Weltbevölkerung mittlerweile in Städten lebt, verursachen Lebensmittel und deren Transport hohe CO2-Emissionen. Deswegen müssen vor allem in den Städten neue Lösungen gefunden werden, um einen nachhaltigen Wandel voranzutreiben. In Stockholm kommen Verbraucher, Manager, Unternehmer und politische Entscheidungsträger zusammen, um sich mit der Herausforderung zu beschäftigen und einen Vorgeschmack auf das Essen von morgen zu geben.

Infos und Beispiele unter: <https://www.stockholmgoodfoodguide.com/sv/stockholm-good-food-guide-2/>

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)

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, das auf Innovation basiert.

---

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

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2022-11-24-Ein-guter-Jahrgang-Stockholm-ist-Europas-Gastronomie-Hauptstadt-2023>