

Restaurantnews aus Schweden für 2026

Erholung und Aufbruch prägen das Reisejahr 2026 in Schweden. Essen spielt dabei eine Rolle, die oft erst im Rückblick sichtbar wird. Es begleitet Erlebnisse, strukturiert Tage und prägt Erinnerungen. 2026 zeigt sich die schwedische Küche besonders vielseitig. Von moderner Naturküche über neue Ideen rund um Blue Food bis zu süßen Klassikern, die zuverlässig gute Laune machen.

[Umfragen](#) zeigen regelmäßig, dass Wohlbefinden für viele ganz oben auf der Prioritätenliste steht. Mit der Initiative [Schweden auf Rezept](#) rückt das Land den Zusammenhang zwischen Gesundheit und Reisen stärker ins Blickfeld.

3-Sterne-Koch Frantzén zündet 2026 den Grill an

Der Drei-Sterne-Koch (!) Björn Frantzén plant für 2026 ein neues Restaurant in Stockholm. Emberlin eröffnet im Ausgeviertel rund um Stureplan und setzt auf ein zeitgemäßes Grillhauskonzept mitten im Nachtleben der Stadt. Gekocht wird über offenem Feuer. Auf der Karte stehen Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse, ergänzt durch eine Raw Bar mit Crudos und Sashimi. Emberlin versteht sich als lebendiger Treffpunkt mit Bar und langen Abenden. <https://www.emberlingrill.se/>

Pontus Frithiof bringt französisches Bistrolair nach Uppsala

Der schwedische Koch und Unternehmer Pontus Frithiof eröffnet im Februar 2026 ein neues Restaurant in Uppsala. La Girafe zieht am Stora Torget ein und bringt französische Bistroküche mit zeitgemäßem Dreh in die Innenstadt von Schwedens viertgrößter Stadt. Das Konzept orientiert sich an La Girafe Arlanda am Stockholmer Flughafen und setzt auf eine ganztägige Küche an zentraler Lage. Auf der Karte steht französisches Bistroessen, ergänzt um moderne Akzente. Ein Restaurant für alle Tageszeiten und für Gäste, die gern etwas länger bleiben. <https://www.lagirafe.se/>

Neues Bistrokonzert in Helsingborg

Im Frühjahr 2026 eröffnet der schwedische Koch Simon Weinberg mit Bankpalatset ein neues Restaurant im Zentrum von Helsingborg. Geplant ist ein modernes Bistro, das sich als neuer Treffpunkt für die Stadt positioniert. Kulinarisch verbindet Bankpalatset nordische Produkte mit mediterranen Einflüssen. Serviert wird à la carte, mittags wie abends. Ergänzt wird das Angebot durch eine Cocktailbar, die den offenen Charakter des Hauses unterstreicht. Weinberg bringt Erfahrung aus internationalen Spitzenküchen wie NOMA, Bagatelle und Operakällaren mit sowie aus eigenen Projekten in Skandinavien. <https://bankpalats.se/>

Fazit nach fünf Jahren Facit Bar in Umeå

Die Facit Bar in Umeå feiert ihr fünfjähriges Bestehen. Hinter dem Projekt steht der schwedische Bartender Emil Åreng, der mit Facit von Beginn an einen eigenen Weg eingeschlagen hat. Statt internationaler Klassiker setzt die Bar konsequent auf Zutaten und Spirituosen aus Schweden. Facit ist eher ein Labor für zeitgemäße Barkultur. Bekannte Drinks werden neu interpretiert, regionale Produkte stehen im Mittelpunkt, Herkunft ist Teil des Konzepts. Der Anspruch ist hoch, der Ton bewusst unaufgeregt. Mit ihrem Standort im Zentrum von Umeå hat sich die Bar in den vergangenen fünf Jahren als feste Größe der schwedischen Barszene etabliert und zeigt, dass ambitionierte Cocktaillkultur auch jenseits der großen Metropolen funktioniert. <https://www.facitbar.se/en-us>

65 Jahre Eisgeschichte aus Halland


Das beste Vanilleeis der Welt kommt offiziell aus Schweden. Das ist kein nationales Eigenlob, sondern das Ergebnis der Internationalen Eiskonferenz 2025, bei der [SIA Glass](#) zum zweiten Mal in Folge ausgezeichnet wurde. 2026 feiert das Unternehmen sein 65-jähriges Bestehen. Begonnen hat alles in einem ehemaligen Schlachthaus. Heute gehört SIA Glass zu den bekanntesten Eismarken des Landes. Zu den Klassikern zählt das legendäre [Eisboot](#), für viele untrennbar mit schwedischen Sommern verbunden. Die Heimat von SIA liegt in Halland. In Falkenberg lässt sich das Eis im firmeneigenen Café probieren oder ganz klassisch beim Spaziergang entlang der Küste. <https://www.visithalland.com/en/>

Visit Sweden GmbH
Sabine Klautzsch
Senior PR Manager
Große Bäckerstr. 10
20095 Hamburg

sabine.klautzsch@visitsweden.com
www.visitsweden.de

Visit Sweden ist das offizielle Marketingunternehmen für den Tourismus in Schweden – im Auftrag der schwedischen Regierung. Als nationale Tourismusorganisation vermarktet Visit Sweden das Reiseland Schweden mit dem Ziel, die Attraktivität des Landes zu steigern und so den Tourismus, die Exporterlöse und die Beschäftigung zu fördern. In enger Zusammenarbeit mit der schwedischen Tourismusbranche richtet sich Visit Sweden gezielt an die attraktivsten Zielgruppen – für einen langfristig nachhaltigen Tourismus. Der Hauptsitz befindet sich in Stockholm, ergänzt durch Vertretungen auf mehreren internationalen Märkten. www.visitsweden.com/corporate

Willkommen in Schweden - von Natur aus anders.

Additional assets available online:  [Photos \(4\)](#)

<https://stage.mediaroom.com/visitsweden/2025-12-17-Restaurantnews-aus-Schweden-fur-2026>