

Nina Kobelt

Beginnen wir mit zwei Klischees: In Finnland sind im Winter vor lauter Kälte, Nässe und dem vielen Grau alle depressiv (mit Ausnahme von Huskytrainerinnen, die in Holzhütten im tief verschneiten Lappland wohnen). Und: Auf den finnischen Tisch kommt in der Regel Roggenbrot und Rentier. Und Beeren, solche, von denen man hier noch nie etwas gehört hat.

Was die Stimmung angeht, wird das düstere Klischee Jahr für Jahr widerlegt: In Finnland leben nämlich laut «World Happiness Report» der Vereinten Nationen die glücklichsten Menschen. Also weniger die abgehalfterten Figuren in Aki-Kaurismäki-Filmen, wie man sie sich hier gerne vorstellt.

Hat das vielleicht mit dem Essen zu tun, viel mehr kann man ja in der Dämmerung nicht machen? Den Moltebeeren, diesen Kügelchen, die Touristiker auch «Lapplands goldene Beere» nennen? Oder den Rüben in allen Farben?

Die Kaurismäki-Figuren saufen gerne und viel, was sie kurzfristig vielleicht ganz happy macht, längerfristig aber nicht für einen Spitzenplatz in der Glücksrangliste reichen dürfte. Doch um Alkohol soll es hier nicht gehen. Um Flüssiges im weitesten Sinne schon.

Saku Wahlman, finnischer Koch, wohnhaft in Schwarzenburg BE, sagt jedenfall: «Vielleicht hat unsere Zufriedenheit etwas mit dem Essen zu tun.» Und mit dem Kaffee. Er vermutet – grinsend, sein einseitig ergrauter Schnauz bewegt sich leicht –, dass der enorme Kaffeeconsum in seinem Heimatland zum Glück beiträgt. «Kaffeetrinken lockert auf und erhellt jeden noch so müden Geist.»

Wahlman macht heute eine Lachssuppe. Weil sie Finnland ganz gut repräsentiert. Und sicherlich schmeckt – das weiss man, ohne sie probiert zu haben. Der 31-Jährige ist selbstständig und kocht einerseits immer mal wieder für die finnische Botschaft. Andererseits für das Schlossrestaurant Ueberstorf, wo wir ihn antreffen, einem Ort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. Es gibt viel Wald hier im Niemandsland zwischen den Kantonen Freiburg und Bern, Wald und Natur, und das ist wichtig für Saku Wahlman. Quelle der Inspiration und Ruhe, sagt er.

Es gibt eigentlich nur ein Rezept

Bekanntlich lebt ein gesunder Geist (aka glücklicher) in einem gesunden Körper. Die nordische Küche basiert auf – ha!: gesundem – Menschenverstand – und dem, was man in der Umgebung findet. Geht es also einfach darum, viele Beeren zu essen, Gemüse aus der Erde (weil das andere schwierig zu lagern ist) und öligen Fisch?

Vielleicht. Und wahrscheinlich um einen gesunden Optimismus. Weil der finnische Winter, das sagt auch Wahlman, dann doch sehr lang, sehr dunkel und sehr schwierig sein könne. So schwierig, dass man nur noch eine Regung kenne: sich müde zu fühlen. Und dagegen gibt es nur ein Rezept: ausharren. «Wir überwintern irgendwie.» Im Frühling jeweils würden die Gesichter aufleuchten, Vögel begannen zu singen, und die asozialen Finnen trafen sich wieder zu Events. Finnland wird dann zu einer fröhlichen Postkarte, sagt Wahlman, und mutiere zum schieren Gegenteil, «wir sind immerhin das Land der Mitternachtssonne».

Und die scheint aber weder in Finnland noch im Gantrischgebiet, wo er jetzt lebt und arbeitet. Aufgewachsen ist Saku Wahlman auf einer Farm in Süd-Savo, einer Region nordöstlich von Helsinki. Ging mit seinem Grossvater fischen, mit Netzen und stellte Fal-

«Ausharren und Suppe löffeln»

Wie soll man den deprimierenden Januar nur aushalten? Koch Saku Wahlman weiss es. Er kommt aus Finnland, wo die glücklichsten Menschen der Welt leben



Bringt Licht ins Dunkel: Der Finne Saku Wahlman kocht immer mal wieder im Schloss Ueberstorf FR

Foto: Marco Zanoni

Der Lachseintopf

Zutaten:
200 g frischer Lachs in grossen Stücken
500 g gekochte kleine Kartoffeln, halbiert (z.B. Raclette-Kartoffeln)
500 g gedünstete Karotten in grossen Würfeln
1 kleiner Lauch, zerkleinert
1,5 l Fisch-Fond
2,5 dl Rahm
5 Körner Nelkenpfeffer
2 Lorbeerblätter
10 g grob gehackter Dill
Salz



Zubereitung:
Kartoffeln kochen. Mit Karotten, Lauch und Gewürzen 5 Min. im Fischfond köcheln. Lachs dazugeben sowie Rahm und Dill und das Ganze zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Salz begeben und 5 Min. ziehen lassen. Mit einem Dillzweig und evt. ein paar Tropfen Dillöl anrichten. Saku Wahlmanns Tipp: Anstelle von Rahm Doppelrahm verwenden.

Hier gibt es finnisches Essen

Saku Wahlman kocht noch bis Ende Februar im Bridge beim Zürcher Hauptbahnhof. Dort gibt es auch einen Pop-up-Shop mit finnischen Produkten. Am beliebtesten sind die Süssigkeiten und das Knäckebrot. Im Restaurant wird vor allem der Lachseintopf gegessen und das Beef Lindström. Dass in der Schweiz kaum finnische Lebensmittel zu finden sind, hat laut Philipp Jordi, Berater für Handel und Wirtschaft bei der Botschaft von Finnland in Bern, zwei Gründe: Erstens ist es für Gastronomen ein Wagnis, ein nordisches Restaurant zu öffnen, weil – und schon sind wir mitten im Teufelskreis – man die Küche des Nordens hierzulande wenig kennt und man deshalb auch nicht weiss, ob ein

entsprechendes Konzept ankommen würde. Zweitens hat der Handel wenig Interesse respektive rufen seine Vertreter nach Importeuren, die wiederum auf Nachfrage von Verteilern pochen. Mindestens einer vertreibt aber finnische Produkte im grösseren Stil: Khaled El-Gendy führt in seinem International Supermarkt in Wädenswil ZH eine beachtliche Anzahl von finnischen Lebensmitteln. Der Ägypter mit finnischer Staatsbürgerschaft hat mehrere Jahre in Finnland gelebt.

finnfood.ch; bridgezurich.ch; schlossueberstorf.ch: Dort kocht Saku Wahlman regelmässig das Surprise-Menü (unbedingt reservieren)

len für Flusskrebse auf. Stolperte in die Küche der Grossmutter und lernte von ihr. Als Koch fand er aber dort keine angemessene Arbeit mehr und wich auf die Hauptstadt aus. Er mag Helsinki, aber so richtig wohl fühlte er sich als einer vom Land nicht. Vielleicht deshalb ist er im Bären in Albligen BE gelandet (er hatte die Stellenausschreibung auf dem Job-Portal der finnischen Regierung entdeckt). Der Bären ist vielleicht das einzige Schweizer Restaurant, das finnische Küche serviert, er arbeitete dort ein Jahr. Die Gegend – auch Albligen liegt in der Nähe des Gantrisch – begeisterte ihn so, dass er immer noch hier ist. Nur im Herzen köchelt die finnische Seele, egal, wo er sich gerade befindet.

Bärlauch ist gar nicht so mystisch

Um mit dem anfangs erwähnten zweiten Klischee aufzuräumen: Ja, Roggenbrot wird in Finnland oft konsumiert. Rentier steht manchmal auf der Karte. Genauso fermentierte Fichtennadeln, eine Art Symbol nordischer Küche. Aber eben auch: «Kalorien. Hauptsache, das Essen gibt Energie.» Denn die fehlt bei so viel Dunkelheit. Fettfrei ist ein No-go, Langsamkeit und Einfachheit ein Muss.

Und das kann man im Wald üben. In Finnland gilt (wie in ähnlicher Weise auch in der Schweiz, in anderen nordischen Ländern und in Schottland) Jedermannsrecht. Kulinarisch gesehen und vereinfacht heisst das: Man darf Pilze sammeln oder Beeren, Blätter und wilde Kräuter – auch wenn man nicht weiss, wem etwa ein Stück Wald gehört.

Finninnen und Finnen gehen gerne in den Wald, überhaupt in die Natur. Saku Wahlman hat zwar immer ein Flackern in seinen Augen, aber als er von den Preiselbeerfeldern seiner Kindheit erzählt, geht ein Leuchten übers ganze Gesicht. Dunkelheit? Ist bei ihm sowieso nicht zu spüren. Auch nicht, als er vom Bärlauch redet. In Finnland wachse das Frühlingskraut nur rund um Klöster, sagt er, wegen der Mönche, die es einst angepflanzt hatten. Und hier, im Gantrischgebiet: ist alles voll davon! Die Mystik ging für ihn etwas verloren, der Zauber des Geschmacks von Bärlauch nicht.

Derzeit gibt es Wahlmans finnische Küche in Zürich zu probieren. Im Conceptstore der Migros, im Bridge an der Europaallee, wo Länderküche zelebriert wird. Auf der aktuellen Karte steht etwa Lachseintopf oder Gerstenrisotto. Toast Skagen (Brioche mit Cocktail-Crevetten) und Beef Lindström (ein Rindshacksteak, das durch die Rande eine schöne Farbe bekommt). Letzteres ist wie viele nordische Speisen benannt nach einem Mann.

Auf der neuen, ab nächster Woche gültigen Bistrotkarte hat Wahlman den Hecht Wallenbergare gesetzt, und auch eine Frau: Die «Runeborgintorttu» hat Frederika erfunden, die Ehefrau des Dichters Johan Ludvig Runeberg, und sieht aus wie ein türkisches Auge (Konfitüre umrandet mit einer feinen Linie aus weisser Eisglasur) auf einem sockelartigen Gebäck. Also etwas, das man sich sofort einverleiben will.

Es gibt im Finnischen den Ausdruck sisu, der schwer zu übersetzen ist. Es geht darum, den Weg zu Mut, Ausdauer und innerer Stärke zu finden. Nicht nur im dunklen Januar, sondern immer.

Vielleicht kann man ja die Fähigkeit, selbst in diesen Tagen glücklich zu sein, nicht am Essen festmachen. Die Suppe auslöffeln aber schon. Und wer Glück hat, findet zwischen Nelkenpfeffer (ein Muss in der finnischen Küche!), Lauch und Lachs wohl auch ein bisschen Zufriedenheit.