

# ✦ SALTY SIDES ✦

Salty People • Salty Numbers • Salty Products • Salty Places

## VON DRAUSS' VOM WALDE KOMM ICH HER

### 5 Fragen an den schwedischen Jultomte

*...ich muss Euch sagen, es weihnachtet sehr! Und wie geht es dann weiter? Weihnachten ist schon wieder so lange her, da wird es Zeit für eine kleine Auffrischung in Sachen Weihnachtsbräuche und Festtagsstimmung. Und zwar in Schweden. Jultomte ist dafür genau der richtige Mann. Der schwedische Weihnachtsmann nämlich. Und der ist bald schon quer durch Schweden unterwegs, denn jetzt beginnt seine Hochsaison.*

*Jultomte, wie laufen die Vorbereitungen? Hast Du schon viel zu tun?*

Zu tun gibt es immer! Aber ich und meine Helferwichtel, die Tomtenisse, wir sind ein eingespieltes Team. Und momentan geht es noch verhältnismäßig ruhig zu. Denn los geht es in Schweden ja erst einmal mit dem Luciafest am 13. Dezember. Millionen von Kerzen verkünden dann, dass die Tage bald wieder länger werden. Für uns das Zeichen, dass Weihnachten vor der Tür steht.

*Und dann? Was gehört zum schwedischen Weihnachtsfest?*

Eine weite weiße Winterlandschaft, warmer würzig duftender Glögg, Lussekatter – das typisch schwedische Hefegebäck, der Tannenduft vom Weihnachtsbaum, Kerzenschein, Weihnachtslieder... Und das Wichtigste: eine üppig gefüllte Weihnachtstafel mit vielen kalten und warmen Speisen – das Julbord. Mit der Familie zusammensein, in geselliger Runde essen, trinken, singen, das ist Weihnachten in Schweden.

*Verrätst Du uns auch, wo Du wohnst?*

Angeblich wohne ich in den heimischen Scheunen und wache über die schwedischen Familien. Das stimmt nur so halb, also psst... Wo ich wirklich wohne, das wissen nur die Tomtenisse.

*Aber wie Du in die Häuser kommst, das kannst Du uns doch sagen. Durch den Schornstein, stimmt's?*

Nicht doch, in Schweden geht es ganz manierlich zu. Ich klopfе an die Tür und bitte um Einlass, so einfach ist das. Meistens steht sogar eine kleine Schale mit Milchbrei oder Grütze für mich bereit, dann bin ich besonders großzügig.

*Und schaut Du auch bei Falksalt vorbei?*

Ja, unbedingt! Wie ich höre, gibt es dort ein ganz besonderes FingerSalz. Mild und intensiv zugleich. Ein Salz, das nach Meer schmeckt. Wenn das stimmt, habe ich das perfekte Geschenk für meine Weihnachtshelfer. Ho, ho, ho!



### Lussekatter

(„Luciakatzen“) gibt es erst ab dem Luciafest. Sie werden mit Safran gebacken und erhalten so ihre schöne goldgelbe Farbe.

## 9 ERLEI

Neun verschiedene Speisen müssen es für das „Neinerlaa“ aus dem Erzgebirge sein. Ein Weihnachtsbrauch, der **dreifaches Glück** beschern soll: Denn dreimal drei ist neun und die Zahl drei ist schließlich eine Glückszahl. Wenn am Heiligabend also die Zusammensetzung aus neun unterschiedlichen Speisen auf den Tisch kommt, dann steht das Glück für das neue Jahr schon in den Startlöchern. Und jede Zutat steht für ein anderes Glück. Die **Neunerlei**-Zusammensetzung ist von Ort zu Ort und von Familie zu Familie verschieden. Hülsenfrüchte wie Linsen oder Erbsen gehören zu den typischen Zutaten. Sie sollen das Kleingeld im Haus halten. Für das große Geld sorgen hingegen Klöße, und Fleisch und Bratwurst sollen Glück, Kraft und Wohlstand bringen. Zweierlei darf bei diesem Heiligabendschmaus niemals fehlen: Brot und **Salz. Das weiße Gold** war schon immer ein kostbares Gut. Und so stehen diese beiden für die Gastlichkeit und Herzlichkeit der Familie! Ach so, und noch etwas: Wer beim Essen aufsteht, hat im neuen Jahr schlechte Karten. Denn dem verlegen die Hühner die Eier – so sagt man im Erzgebirge.

Weihnacht in Schweden –  
Film ab!



## DAS IST UNS GEGLÖGKT

Fruchtig trifft würzig

Zitrone schmeckt nach Sommer? Nicht bei Falksalt. Probiert den saftig weichen **LEBKUCHEN** mit einer Prise **FINGERSALZ CITRON**. Ein Gedicht! Dazu ein kräftiger schwedischer Glögg und Weihnachten kann kommen!

### ZUTATEN

5 Eier  
375 g Zucker  
2 TL Zimt  
1 Prise Falksalt Citron  
3/4 TL Nelkenpulver  
1 Prise Kardamom  
200 g gemahlene Mandeln  
400 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
Oblaten



Alle Zutaten gut miteinander vermengen, auf Oblaten portionieren und bei 170 °C etwa 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für den original **schwedischen Glögg** nach Belieben Rotwein, Rum, Zucker, Zimt(stange), frischen oder kandierten Ingwer, Kardamom und Nelken in einem Topf erhitzen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, den Glühwein vom Herd nehmen und am besten über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren durch ein Sieb geben und noch einmal erwärmen. Aber Vorsicht mit der Hitze, denn schon ab 78 °C verflüchtigt sich der Alkohol! Zum Schluss mit **ROSINEN UND MANDELN** in eine Tasse geben. Na dann, skål!

24 mal Meerluft  
schnuppern mit Falksalt!

Auf [falksalt-advent.de](http://falksalt-advent.de) gibt es seit dem 1. Dezember jeden Tag eine kleine Überraschung im Falksalt Adventskalender. Wir wünschen GOD JUL und einen wunderbaren Start ins neue Jahr!

## ES FUNKELT, ES DUFTET, ES WEIHNACHTET SEHR

Vom Norden bis zum Mittelmeer

Der erste Abend auf dem Weihnachtsmarkt, das ist für viele der Moment, in dem die Adventszeit beginnt: es duftet nach gebrannten Mandeln, Plätzchen und Weihnachtsgewürzen, der erste Glühwein wärmt die gefrorenen Hände, die Straßen leuchten im **GLANZ DER LICHTERKETTEN** und die ersten dicken Schneeflocken wirbeln unter dem dunklen Himmel. Im Mittelmeerraum geht es weniger kalt zu und mit dem Duft nach Weihnachtsgebäck vermischt sich immer auch eine **leichte salzige Meeresbrise**. Und wenn Musik im Spiel ist, schwingen die Südländer auf den Straßen und Plätzen auch schon mal spontan das Tanzbein. Aber auch hier verbreiten die Märkte in der Adventszeit eine weihnachtlich **FESTLICHE STIMMUNG**. In Barcelona auf dem Platz vor der Kathedrale gibt es traditionellen Weihnachtsschmuck, Krippenfiguren und typische Süßspeisen. In Marseille wird allerlei traditionelle Handwerkskunst angeboten. Und Neapels Weihnachtsmarkt ist vor allem für seine handgefertigten Krippen bekannt.

Wer hingegen einmal einen schwedischen **Julmarknad** erleben möchte, muss gar nicht in den hohen Norden fliegen. In Deutschland gibt es schwedische Weihnachtsbasare zum Beispiel in Berlin, Hamburg oder Leverkusen. Auf eine schöne Adventszeit, vom Norden bis zum Mittelmeer!

SaltySides erzählt kulinarische Geschichten von Menschen, Orten und Produkten – von Genuss und leckeren Gaumenfreuden, von der Liebe zum Meer, von der Welt des Salzes und Falksalts Heimat Schweden. Für Genussmenschen, für Feinschmecker, für Liebhaber von natürlichen Produkten, für Küchenprofis und Hobbyköche, für alle, die das Besondere und doch Ursprüngliche schätzen.

[www.falksalt.de](http://www.falksalt.de)  
Impressum

Wir freuen uns über Eure Anregungen, Tipps und Vorschläge an [cs.de@salinity.com](mailto:cs.de@salinity.com)  
Wenn Du das Online-Magazin abbestellen möchtest, klick bitte hier.