

Reise & Erholung

Herbstfest in Schweden



Stolz präsentiert das kleine Mädchen knackig rote Äpfel, frisch vom Baum gepflückt.

Foto: facebook.com/Ostgotadagarna

Hamburg: Für neugierige Reisende, die das authentische, ländliche Schweden kennenlernen wollen, ist das Herbstfestival Östgotadagarna ein Wochenende voller Delikatessen, Handwerk und landschaftlicher Schönheit. Ein Besuch lohnt sich.

Am ersten Septemberwochenende öffnen 120 Bauern, Künstler, Höfe und Geschäfte ihre Türen für Besucher, die so am Samstag, 2. September, und Sonntag, 3. September, die vielseitige Region Östergötland entdecken können. Nur zwei Autostunden von Stockholm entfernt, ist

Norrköping der ideale Ausgangspunkt für den Streifzug durch die Region. In den Dörfern rund um Norrköping und Linköping, zwischen Ostseeküste und Göta Kanal, entdecken Besucher mittelalterliche Klöster, alte Möbel im Ulrika Museum und Bauernhöfe aus dem 19. Jahrhun-

dert. Dazwischen gibt es gemütliche Cafés mit typisch schwedischem Gebäck, darunter das eigens für die Östgotadagarna kreierte Backwerk.

Eine beschwipste Buttercreme-Torte

Der sogenannte Arrak-Kranz aus der Holzofenbäckerei Bostället versüßt das Wochenende. Das Rezept erinnert an die 1950er-Jahre, als die beschwipste Torte mit But-

tercreme und karamellisierten Mandeln in vielen Cafés in Östergötland serviert wurde.

Kartoffelpuffer und Schweinefleisch

Wer es lieber herzhaft mag, probiert im Restaurant Slottsparken den Raggmunk, also Kartoffelpuffer, mit Preiselbeeren und gebratenem Schweinefleisch, die Spezialität Östergötlands. Eine Erinnerung fürs eigene Heim fin-

den Designfans in der Galerie Himnaverket in Linghem, die Handwerk von 60 lokalen Künstlern ausstellt. Seit zehn Jahren besuchen tausende Einheimische und Touristen die Östgotadagarna, um sich von der Kunst und Kulinarik der Region überraschen zu lassen.

INFO

www.visitostergotland.se

Faszinierend: Seltsame Orte auf unserer Erde

Seit Google Earth ist die Welt bis in den letzten Winkel erforscht und vermessen. Es gibt keine unbekannteren Orte mehr. Oder doch?



Alastair Bonnett stellt in diesem Buch Orte vor, die unsere Vorstellungen von der Welt durcheinanderbringen. Sie tauchen auf und unter, wie die Inseln im Gangesdelta, verschwinden von Satellitenbildern, wie Sandy Island vor der australischen Küste, oder verstecken sich unter Gestrüpp, wie auf der britischen Halbinsel Arne. Unterhaltsam werden Orte wie Bir Tawil in

Die seltsamsten Orte der Welt 296 Seiten, 19,95 Euro, C. H. Beck.

Ostafrika beschrieben, die keine Nation haben will, oder Orte, die scheinbar zu zwei Nationalstaaten gleichzeitig gehören. Es ist kein klassisches Reisebuch, aber spannend. red/tie

Zirbenlikör: Selbst machen im Workshop

Jerzens/Pitztal: Er wird überall im Pitztal ausgeschenkt und schmeckt immer anders: Zirbenlikör. Man kann ihn sogar selbst machen.

Wer hinter das Geheimnis des Zirbenlikörs kommen möchte, der ist bei den neuen Spezialitäten-Workshops am Hochzeiger richtig. Bis Ende August können Gäste donnerstags ab 14 Uhr im Zeigerrestaurant unter Anleitung ih-

re eigene Mischung für zuhause ansetzen. Koch Christian Wittwer erklärt, wie sich mit Wodka als Grundlage, geschnittenen Zirbenzapfen, weißem Kandis und einer Gewürzmischung der Zauber der Zirbe entfachen lässt. Die Workshops kosten 20 Euro pro Person. Anmeldungen telefonisch unter der +43 (0)664-6104312.

Weitere Infos unter www.pitztal.com und www.hochzeiger.com.