

“Born to be Schwein”

ist das Motto auf der bedruckten Speisekarte, die im **Villisika** (Das Wildschwein) Restaurant in Tampere als Platzdecke dient. Das kürzlich eröffnete Restaurant hat sich ein bisschen in Anlehnung an die deutsche und österreichische Küche (Schnitzel) ein Wildschwein als Symbol auserkoren. Hier bekommt Ihr neben Huhn- und Fischspezialitäten eine große Auswahl an normalen und besonderen Gerichten mit Schweinefleisch und einigen Delikatessen aus Lappland. Von einem außergewöhnlichen Regenbogenforellen-Salat über Wildschwein-Filets bis hin zum absolut leckeren und empfehlenswerten *Lapponia Schnitzel*, das wie ein Cordon Bleu mit kalt geräuchertem Rentierfleisch und Emmentaler Käse gefüllt ist. Wie auf der Karte erwähnt, serviert man hier einen *Finnish Coffee* statt eines *Irish Coffee*, der aber bestimmt genauso wärmt.



Das, weit über die Grenzen Tamperes hinaus bekannte, einzigartige Wiking Restaurant (Ravintola) **Harald** bietet in einer absolut alt nordisch-rustikalen Atmosphäre eine Auswahl von gar nicht alltäglichen Speisen für Euch. Neben einem Whiskey-Lachs, Wildschweinbraten, Fasan und Elch-Salami oder Elch-Fleisch gibt es noch außerdem einen köstlichen, finnischen Weißfisch-Tartar, geräucherte Rentierwurst und kalt geräucherten Lachs. Als Dessert könnt Ihr ja später dann mal eine „geteerte Eiskreme“ probieren.

Die Stadt Tampere ist auch bekannt für die *Mustamakkara*, eine Art schwarze Blutwurst, die mit Preiselbeeren gegessen wird und über deren Geschmack und Aussehen sogar die Finnen sehr geteilter Meinung sind. Aber, einfach mal probieren!

Der Service in den Restaurants ist eher locker und es wird im Allgemeinen kein Trinkgeld erwartet. Die Qualität der verschiedenen Biersorten, meistens Lager Biere, ist ebenfalls sehr gut, aber hochprozentiger Alkohol darf nur in einigen Clubs oder Restaurants mit spezieller Lizenz ausgeschenkt werden. Und die Preise für alkoholische Getränke sind im Allgemeinen höher als in den meisten anderen Ländern. Ihr findet hier auch eine gute Auswahl an würzigem, dunklem Brot, meistens aus Roggenmehl gemacht. Ebenfalls kann man manchmal in ausgewählten Pizzerien eine Rentier Pizza probieren, die mit kleinen kostbaren Rentierfleischstückchen belegt ist. Die Finnen sind auch sehr große Kaffeetrinker, und es gibt viele Arten von Kuchen und süßen Backwaren. Außerdem wird ja sehr oft behauptet, dass finnisches Tafelwasser/Leitungswasser besser als Mineralwasser in Flaschen sein soll.

Plevna, das große rustikale Gasthaus am Eingang des *Finlayson Geländes* im Brauhaus-Stil mit einer sehr großen Glassammlung bietet eine Kombination aus preiswerter Finnisch-Böhmisch-Deutscher Küche an. Neben selbst gebrauten Bieren könnt ihr hier eine Bier-Käsesuppe, Krabbentartar, deftig-rahmige finnische Lachssuppe, Gravlax, sautiertes Rentierfleisch oder auch Schweinfleisch mit geräucherter Biersauce testen.



Unbedingt probieren, auch zu Eurem Frühstück, solltet ihr mal die aus Karelien stammenden Piroggen (*Karjalanpiirakka*). Das sind warme oder kalte, ovale Roggenteigtaschen mit verschiedensten Füllungen wie Reis oder einer Ei-Butter Creme und mit heißer Butter bestrichen. Am besten ganz frisch und warm. Wenn auch manchem die Preise in einigen



Restaurants ein bisschen höher als in anderen Ländern erscheinen, darf man nicht vergessen, dass bei einem Essen fast immer unbegrenzt Tafelwasser eingeschlossen ist und ihr auch oft einen zweiten oder dritten Kaffee umsonst bekommt. Gleichwohl findet man die verschiedensten, hausgemachten Salate in vielen Selbstbedienungsrestaurants, in denen man oft sehr günstig essen kann. Die kleinen *Grilli-Kiosk* Stände sind eine andere Alternative für

Euch bis manchmal sehr spät nachts einen kleinen Imbiss zum günstigen Preis zu bekommen. Als kulinarisches Mitbringsel geeignet ist der original finnische Wodka *Koskenkorva*, der „Teerschnaps“ *Tervola*, original starker Pfefferminzschnaps *Minttu*, oder der feine Likör *Lapponia Lakka*, hergestellt aus der nordischen Frucht, der Moltebeere, deren weiße Blüten man im Juni sehen kann. Vielleicht dürfte es für Euch ja auch ein Glas mit feinem *Lakkahillo* (Moltebeeren Fruchtaufstrich), *Tyrnierikoishillo* (Sanddorn Fruchtaufstrich) oder *Puolukkahillo* (Preiselbeer Fruchtaufstrich) sein? Außerdem, sehr beliebt in Finnland ist *Salmiakki* (Scharfes Lakritz) in den verschiedensten Formen und Geschmacksrichtungen. Wie ihr ja jetzt schon bemerkt habt, gibt es in Tampere und Finnland eine über die letzten Jahre entwickelte, abwechslungsreiche Küche und Restaurantszene. Mit verschiedenen frischen Beeren, Pilzen und Wild aus den Wäldern und den besten frischen Fischen aus den vielen Seen. In meistens reichlich servierten Portionen hat man die traditionell eher schweren finnischen Speisen mit nordischen und Spezialitäten der westlichen (Schweden) und östlichen (Russland) Nachbarn sowie mit modernen, internationalen kulinarischen Einflüssen erfolgreich zusammengeführt.

Hyvää ruokahalua !

Guten Appetit !