

Es ist gerade einen Monat her, dass ich in Helsinki gewesen bin, als ich mich mittags in dem Brauerei-Restaurant Bryggeri wiederfinde. Anfang September hängt der viel zu heiße europäische Sommer noch über Deutschland und ich freue mich über die angenehmeren Temperaturen in Finnlands Hauptstadt. Wenngleich es auch hier im Norden noch viel zu warm ist, wie ich später erfahren werde.



Unsere Autorin Schlimme Helena am Saimaa-See. (Foto Messe Berlin GmbH)

Das finnische Wirtshaus mit seinen hübschen Kupferkesseln ist gut besucht und ich lausche einem Vortrag zum boomenden Zweig der Kleinstbrauereien. Der Trend zum Selberbrauen war in den USA zu einem regelrechten Hype explodiert, und die Globalisierung sowie gelockerte Alkoholgesetze lassen auch in Finnland die Mikrobrauereien aus dem Boden

schießen.

Im Bryggeri versorgt ein deutscher Braumeister seit einigen Jahren die Helsinkier mit selbstgebrauten Bieren. In den vergangenen Jahren gab es über 70 Kreationen von Mathias Hüffner. Dazu kann man im Bryggeri typisch nordische Spezialitäten essen. Ich entscheide mich für ein I.P.A. - ein Starkbier - zu meinem Menü. Beim Essen lausche ich einem Vortrag des Geschäftsführers zur aufsteigenden Braukultur in Finnland.

Der Anlass meines Besuchs liegt noch in der Zukunft. Finnland ist das Partnerland der internationalen Grünen Woche 2019, und ich bin auf einer Reise, um das Partnerland und seine Aussteller ein wenig kennenzulernen.

Kurz nach meinem Aufenthalt soll die Eröffnung eines zweiten [Bryggeri in Berlin](#) erfolgen. Der deutsche Braumeister wird also künftig finnische Braukultur zurück nach Deutschland bringen. Ein geschlossener Bierkreislauf, denke ich und versinke in Bier und Lachs zur Hauptspeise.

Weiter durch Helsinki

Anschließend fahre ich auf einer Stadtrundfahrt durch Helsinki. Die Stadt ist mir ein wenig bekannt. Wir machen Halt an der Löyly Sauna 2 Kilometer vom Stadtzentrum entfernt. Löyly ist die finnische Bezeichnung für den Dampf, der nach einem Aufguss aufsteigt.

Das Gebäude, das auch ein Restaurant beherbergt, gleicht von außen einer modernen skandinavischen Holzskulptur und ist ein Selbstversorger. Energie für den Betrieb der öffentlichen Sauna wird aus Wasser- und Windkraft gewonnen, im Restaurant serviert man Biospeisen.

Anders als in der finnischen Saunakultur üblich, saunieren im LÖyly die Geschlechter gemeinsam in Badekleidung. Normalerweise, sobald es über den engsten Familienkreis hinaus geht, gehen die Finnen getrennt in die Sauna, und nackt. Es gibt dabei keine Regeln, wie heiß die Sauna zu sein hat oder wie lange man es darin aushalten muss.

Wie schon beim letzten Besuch, rast die Stadt viel zu schnell an mir vorbei. Wir schaffen es nie genug Zeit miteinander zu haben, Helsinki und ich, denke ich.



Im Restaurant Nokka. Chefkoch Ari Ruoho in seinem Element. (Foto Messe Berlin GmbH)

Abends bin ich zum Essen ins Restaurant [Nokka](#) eingeladen. Es ist bereits dunkel und kühl draußen, als ich in das warm ausgeleuchtete Restaurant eintrete. Das Restaurant liegt am

alten Hafen der Stadt auf der Insel Katajanokka und gehört zu den beliebtesten Helsinkis.

Chefkoch Ari Ruoho kocht ausschließlich mit saisonalen finnischen Lebensmitteln.

Finnlands Motto auf der grünen Woche „Gruß aus der Wildnis“ würde sich hier als Slogan ebenso eignen. Zur Begrüßung bekomme ich noch einen Drink mit [Koskenkorva Vodka](#). Er wird aus der nördlichsten angebauten Gerste der Welt, die selbstverständlich aus Finnland kommt, gebrannt, mit gutem Koskenkorva-Wasser.

Benannt wurde der Vodka nach dem Ort Koskenkorva, wo er 1953 erstmals hergestellt wurde. Seit über 60 Jahren arbeitet die Brennerei mit den lokalen Gerstebauern zusammen. Ein Produktionskreislauf vor Ort, sagt mir eine Vertreterin der Schnapsbrennerei. Mein Kreislauf nickt zustimmend, als er sich den Vodka-Moltebeerenmix einverleibt.

Das Menü im Nokka ist mit Weinbegleitung und entspricht genau dem, was ich mir unter regionaler, gehobener Küche vorstelle. Mit jedem Gang gibt es neue Konsistenzen, Geschmäcker und begleitende Weine. Wie ein Rausch für alle Sinne. Die Weine sind die einzige internationale Komponente.

Der zweite Gang geht mir dabei bis heute nicht aus dem Kopf. Kartoffeln mit Roggenkruste steht auf der Karte. Serviert wurden zweierlei unterschiedliche regionale Kartoffelsorten, die gekocht und anschließend in einem Roggenteigmantel frittiert wurden. Dazu wird eine giftgrüne Kräuterbutter gereicht, deren Zusammensetzung ich nicht klar herauschmecke, weil ich von der Komposition so vereinnahmt bin. Am Ende bin ich satt, glücklich und grüße angetrunken die Wildnis zurück.



Als ich aus dem Nokka torkel, blickt die Kamera noch erstaunlich klar auf Helsinki.

(Foto Schlimme Helena)

Es ist Mitternacht, als ich aus dem Nokka herauskomme, strahlend wie ein Polarlicht. Eine Freundin von mir ist zufällig ebenfalls gerade in Helsinki, mit ihr möchte ich nochmals zum Bryggeri. Dieses schließt jedoch wochentags um Mitternacht, so machen wir uns in mein Hotel auf und belagern dort die Bar.



Meine Ausnüchterungszelle im Hotel Katajanokka. (Foto Schlimme Helena)

Das Katajanokka Hotel liegt auf der gleichnamigen Halbinsel im Osten von Helsinkis Zentrum, es war vormals ein Gefängnis. Beim Umbau zum Hotel wurden viele alte Elemente erhalten, und so wirkt es, als würde man in den hippesten Knast der Welt einziehen. Natürlich freiwillig. Als um vier Uhr morgens die Bar schließt, falle ich in meiner gehobenen Ausnüchterungszelle in tiefen Schlaf. Mir bleiben vier Stunden bis es in die Wildnis geht.

Siehe auch:

1. Teil: Auf der Suche nach Finnlands wilder Seite

2. Teil: Die Piroggen des Ministers

3. Teil: Urlaub im Sägewerk - oder das finnische Weingut

Schlimme Helena

Die Recherche vor Ort wurde freundlicherweise von MTK (Finnischer Zentralverband der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer) sowie der Messe Berlin unterstützt.