

Im Rahmen einer neuen Artikelserie über kulinarische Besonderheiten aus Skandinavien, UK und den Baltischen Staaten wollen wir uns in Teil 1 norwegischen Spezialitäten zuwenden. Man braucht ja schließlich Ziele, wenn man im Urlaub in anderen Ländern durch die Supermärkte irrt.

Im Laufe der Serie wollen wir uns zur subjektiven Geschmacksqualität eigentlich nur am Rande äußern. Ausprobieren lautet vielmehr die Devise. Na dann: Guten Appetit - oder Vel bekomme!, wie der Norweger sagt.

Braunkäse



Karamelliger Braunkäse. (Foto: Nordisch.info)

Optisch erinnert der braune Käse (brunost), der in Norwegen in so ziemlich allen großen

und kleinen Lebensmittelläden angeboten wird, eher an einen Schokoladen- oder Karamellklumpen. Da er in dem Land aber zu den kulinarischen Klassikern zählt, hat er sich seinen Platz in diesem Beitrag mehr als verdient.

Eigentlich handelt es sich bei dem Produkt gar nicht um Käse, sondern um das Nebenprodukt Molke. Aber egal, es heißt Käse, also ist es Käse. Da kennt der Norweger nix. Vom ersten Eindruck kann man durchaus verwundert sein. Der Geruch ist in der Regel (passend zur Optik) karamellartig. Definitiv nichts, was man in Mitteleuropa auf Anhieb mit Käse assoziieren müsste.

Beim Zubeißen kann sich der Käse je nach Marke und Art ziemlich nach Gummi anfühlen. Und - ja richtig - ein wenig nach Karamell schmecken. Unterschiedliche Geschmacksstufen gibt es ansonsten reichlich, einige davon gehen sehr ins Süßliche, andere sind eher beim richtigen Käse.

Hier lohnt es, sich zu seinem Lieblings-Braunkäse langsam und geduldig durchzuprobieren. Erhältlich ist der Braunkäse übrigens in Blöcken oder in Scheiben. Rauf aufs Brot damit oder auf Kekse oder auf Knäckebrötchen. Das Ganze ist unvergesslich, das sei schon mal verraten.

Wir haben damit schon einmal einen [Käsekuchen mit Himbeeren](#) gebacken, lecker!

Essen aus der Tube (Kaviar)



Kaviar aus der Tube auf Brot. (Foto: Kavli)

Das Verhältnis vieler Norweger zum Fachbegriff Kaviar ist nicht luxuriös, sondern eher pragmatisch. Daher leistet man sich in dem Land den kulinarischen Frevel, Kaviar einfach in die Tube zu packen - wie Senf.

Das Produkt ist bei den Norwegern wahrscheinlich auch deshalb so beliebt, weil es sehr vielseitig ist. Brot mit Ei und Kaviar, Käsebrot mit Kaviar, [Knäckebrød](#) mit Kaviar, Kaviar aus der Tube direkt in den Mund - alles ist erlaubt. Nur über Kombinationen mit Marmelade oder Süßem ist uns bei der Recherche nichts über den Weg gelaufen. Hat aber wahrscheinlich nichts zu bedeuten.

Tubenkaviar gibt es in jedem Supermarkt x-fach zu kaufen. Verbindende Elemente sind dabei die sehr fettige Konsistenz und der salzig-fischige Geschmack. Wer Fisch nicht zumindest in Ordnung findet, sollte definitiv auf den Verzehr verzichten. Allen anderen sei

geraten, für die Zeit nach dem Genuss ein Kaugummi in der Tasche zu haben.

In Norwegen werden aber auch noch andere Spezialitäten in die Tube gepackt. Käse zum Beispiel, was auch erst einmal der Gewöhnung bedarf. Daher ein kleiner Tipp zum Abschluss: **Speckkäse aus der Tube.**

Beim nächsten Mal stellen wir weitere kulinarische Spezialitäten aus Norwegen vor. Wir freuen uns schon darauf, das ein oder andere selbst zu probieren.

sh