

DIE MIDSOMMAR-TRADITION

Je nördlicher man nach Schweden vordringt, desto heftiger wird Midsommar gefeiert. Die Sommersonnenwende hat eigentlich nur ein Ziel: die kurze Nacht zum Tag machen, feiern, essen und viel trinken. Die Mädchen suchen sich sieben verschiedene Blumen, die sie gebündelt unter ihr Kopfkissen legen. Im Traum soll ihnen dann der Mann erscheinen, den sie mal heiraten. Auf dem «Midsommar Festen» selbst, die offiziell am Vorabend, also an dem Midsommarraftern stattfinden, flechten die Mädchen Kränze aus den Blumen, setzen sie den Männern und sich selbst auf, und gemeinsam wird um den ebenfalls mit Blumen geschmückten Pfahl (so ähnlich wie ein Maibaum) getanzt. Dabei singt man mehr oder weniger anständige Lieder; sogar beliebte Weihnachtslieder werden zum Besten gegeben, weil dieses ausgelassene Fest, ein älterer Brauch als das Christentum, genauso wichtig im Leben eines Schweden ist wie das Weihnachtsfest.

Braucht man Bräuche?

Der eigentlichen Midsommarnatten (Mittsommernacht) wird viel Magisches zugesprochen. Die Elfen tanzen mit, Trolle stehen hinter den Bäumen und schauen den Menschen zu. Der Tau dieser durchtanzten Nacht soll in Flaschen gesammelt werden. Man glaubt, dass das Nass Wunderkräfte hat, Mensch und Tier heilen kann, und es wird sogar Brot damit gebacken, damit es grösser, schöner und leckerer wird.

«Sonntags»- Kleider sind eigentlich Pflicht; in vielen Regionen trägt man zu diesem Anlass die Tracht. Schliesslich will man sich von seiner besten Seite zeigen! Darum auch die Blumenkränze: Wer schöne Kränze binden kann, hat sicherlich noch andere geschickte Fähigkeiten . . .

Auch die Midsommarstang (der Maibaum) soll ein Prachtstück sein. Eine hohe Stange wird mit frischen Birkenzweigen umwunden und mit Feldblumen bestückt. Die Stange ist das Zentrum, um das alle sich immer und immer wieder drehen. Volksmusik ist Trumpf, und nicht selten fliessen hier auch christliche Festlieder wie zu Weihnachten ein. Im Ausland sind drum auch für die Ausrichtung dieses Brauches oft die schwedischen Kirchengemeinden zuständig.

<http://skut.svenskakyrkan.se/schweiz>



TROLLGESCHICHTEN

Gerade wenn Kinder mitfeiern, sind Trollgeschichten eine romantische Idee. Trolle sind dazu da, Kindern die Ängste vor der Welt der Grossen zu nehmen und handkehrum den Erwachsenen die Welt der Kinder zu erhalten. Drum ist es spannend, wenn sich Gross und Klein zusammensetzen und ihre eigenen Trollmärchen entwickeln. Vielleicht am Lagerfeuer, das traditionell am Midsommarraftern angezündet wird, so man denn darf. Und es beginnt immer mit «Ganz oben hoch im Norden wohnte ein Troll namens ...» Ganz wichtig: Der Troll darf am Ende triumphieren über Regeln und Gesetze der Erwachsenen. Aber die Elfen als Moralapostel heben immer noch mal den Zeigefinger und rücken Gut und Böse, Richtig und Falsch ins Lot.

In diesem bossi-Newsletter ist die Trollgeschichte «Elfenhügel» von Hans Christian Andersen als Pdf abrufbar.

Trolle für Dekorationen: www.troll-shop.ch

Bild: www.nordlicht.ch



WAS FÜR PROFI-SHWEDEN: SURSTRÖMMING

Okay, es gibt keine vernünftige Begründung dafür, furchtbar vergorenen Fisch zu essen, dessen Gestank legendär ist, auf dessen Geschmack die Schweden aber schwören. Das Geheimnis liegt in der speziellen Herstellung: Frisch gefangene Heringe werden einige Tage in einer Salzlake eingelegt und dann in Dosen verschlossen, wo der Gärungsprozess weitergeht. Eigentlich ist die Surströmmingspremiere im August, aber wer schon früh ausgewachsene Ostseeringe gefangen hat, hat auch früher eingelegt und kann Surströmming (sur = sauer, strömming = Strömling, Hering) zum Midsommar auftischen.

Beim Öffnen der Dosen ist Vorsicht angebracht. Die von den Gärgasen rund gebogenen Bleche lassen den Inhalt nicht selten regelrecht explodieren, wenn man ansticht. Klarer Fall, dass man das draussen machen möchte, der Gestank ist unglaublich. Dann aber präsentiert sich dem Liebhaber eine Delikatesse von fast bis zur Verbröselung verrottetem Fisch, die man – wenn man weiss wie – geniessen kann: Befreit von der Lake und der Haut kommt Surströmming auf nordländisches Fladenbrot (Knäckebröt geht auch in allen Variationen), und getreu dem Motto «ein Happs, ein Schnaps» wird zugebissen. Einzig erlaubt dazu sind noch harte Eier mit Schnittlauchröllchen.

Am bekanntesten ist die Stadt Örnsköldsvik im nördlichen Ängermanland für die Delikatesse Surströmming, Vergleichbares kennen eigentlich nur die Japaner mit ihren über Jahre verdorbenen harten Eiern.

Bestellen

Eine Dose mit acht Fischen kostet im Schnitt Fr. 17.– bis Fr. 20.–

www.surstromming.de

www.surstromming.se

www.schweden-markt.de

Fan-Gemeinde

www.surstroemming.org

Bilder: www.surstroemming.org



LET'S DANCE – NU DANSA VI!

Natürlich kann man auch die Cardigans hören, und nichts spricht gegen Abba oder Roxette. Aber die eigentliche Musik heisst Volksmusik an diesem Abend, und die ist immerhin so, dass auch die hartgesottesten Tanzmuffel nach spätestens vier Takten mit den Füssen klopfen.

Tipps:

www.nyckelharpa.ch mit der CD «Nordisk», man kann Vreni und Ueli Leuthold aber auch buchen für Anlässe.

www.jayneinsane.com das ist die Gruppe «Två fisk och en fläsk», was so viel heisst wie «zwei Fische und eine Flasche», eine Mischung aus Folk-Rock und Volksmusik auf Schwedisch, modern und spannend!

Bilder links: www.nyckelharpa.ch / Bild rechts: www.jayneinsane.com

MIDSOMMAR LIGHT IM SCHWEIZER GARTEN

Ein guter Schwede braucht nicht viel, um glücklich zu sein: Gartenbänke und Klappstische auf den Rasen stellen, Blumen vom Feld pflücken und um die Teller dekorieren auf dem ganzen Tisch. Kleine Sträusse an die Stuhllehnen binden für jeden Gast; wer Lust hat, kann dann ja Kränze flechten.

Die von bossi vorgeschlagenen Speisen sind schnell und einfach vorzubereiten. Wenn viele Schweden auf der Matte stehen, machen Sie zusätzlich Kartoffeln und grillen ganze Fische.

Zu trinken gibt es Bier und Schnaps; wer einen «Linie» hat, stellt damit etwas Besonderes auf den Tisch (Linie ist ein Aquavit, der während seiner Lagerzeit im Fass über den Äquator gefahren ist!), ein edler Jubiläums-Aquavit (bei www.globus.ch) tut's aber auch.