FINNISCHE PRODUKTE MIT GESCHÜTZTER BEZEICHNUNG

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

Hintergrundinformationen zum Schutz der Bezeichnungen

In der Europäischen Union existieren vier verschiedene Schutzsysteme für regionale und traditionelle Lebensmittel. Sie umfassen insgesamt fast 3500 Produkte:

- rund 1400 landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel
- 350 Spirituosen
- 1750 Weine
- 5 Gewürzweinerzeugnisse

Schutzgrundlage kann sowohl die Herkunft des Produkts sein als auch die mit ihm verbundene Tradition Ähnlich dem Warenzeichen dient die geschützte Ursprungs- oder sonstige Bezeichnung zum Schutz immaterieller Rechte, aber von diesem abweichend gilt sie automatisch sofort in der gesamten EU und in durch entsprechende Verträge an sie gebundenen anderen Ländern. Diese Broschüre stellt die finnischen Produkte mit geschützten Bezeichnungen vor. Bekannte Beispiele aus Deutschland und anderen europäischen Ländern sind Lübecker Marzipan, Schwäbische Maultaschen, Nürnberger Lebkuchen, Champagner, Cognac, Parmaschinken und zahlreiche Käsesorten wie beispielsweise Feta, Mozzarella und Emmentaler.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produkts in einem bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

Für eine geschützte geografische Angabe (g.g.A.) ist es ausreichend, wenn bereits eine der Herstellungsstufen (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand.

Die garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.) bezeichnet eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren des Produktes.

Lapin Poron liha

Rentierfleisch aus Lappland

Das Rentier ist seit uralten Zeiten Lebensgrundlage der Einwohner des hohen Nordens. In Finnisch-Lappland ist die Rentierwirtschaft seit dem 17. Jahrhundert als Gewerbe dokumentiert. Rentierfleisch aus Lappland stammt aus Finnlands offiziellen Rentierweidegebieten, in denen die Tiere vom Frühjahr bis zur Schlachtzeit im Winter in der freien Natur leben. Ihre Nahrung setzt sich in dieser Zeit aus über 350 verschiedenen Wildpflanzen zusammen. Der einzigartige Wildgeschmack lappländischen Rentierfleisches erzählt von plätschernden Wildbächen, farbenfrohem Birkenlaub und windigen Fjells. Ein Festschmaus als Braten, in Saucen oder als Geschnetzeltes.

Lapin Poron kuivaliha

Getrocknetes Rentierfleisch aus Lappland

Getrocknetes Rentierfleisch aus Lappland stammt aus Finnlands offizieller Rentierweideregion – komplett bis hin zur Verpackung. Die Trocknung erfolgt im Zeitraum von Februar bis April nach jahrhundertealter Methode und dauert 3-6 Wochen. In dieser Jahreszeit unterliegen die Temperaturen im hohen Norden erheblichen Schwankungen, die dem Trockenfleisch seine einzigartige brüchige Konsistent und seinen natürlich-herzhaften Geschmack verleihen. Schon der mittelalterliche Gelehrte Olaus Magnus lobte in seiner 1555 erschienenen „Geschichte der Nordischen Völker“ diesen praktischen und schmackhaften Reiseproviant. Getrocknetes Rentierfleisch aus Lappland schmeckt sowohl für sich alleine als auch in Kombination mit einer Käseplatte.

Lapin Poron kylmäsavuliha

Kaltgeräuchertes Rentierfleisch aus Lappland

Kaltgeräuchertes Rentierfleisch aus Lappland ist eine saftige Spezialität, die aus Finnlands offizieller Rentierweideregion stammt und dort auch verpackt wird. Die etwa eine Woche in Anspruch nehmende Kalträucherung ist ein seit Jahrhunderten praktiziertes Verfahren, bei dem die Feuchtigkeit langsam aus dem Fleisch entweicht. Auch das zum Räuchern verwendete Erlen-, Birken- und Wacholderholz stammt aus der Region. Kaltgeräuchertes Rentierfleisch aus Lappland ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis, wobei die natürlichen Aromen des Fleisches durch eine weich-rauchige Note veredelt werden. Das zart-mürbe Fleischprodukt ist eine Delikatesse an und für sich, passt aber auch gut als Krönung eines Festmahls.

Kitkan viisas

Kitkan Viisas, der „Weise vom Kitka“ ist eine Unterart der Kleinen Maräne, die in den klaren Gewässern des Kitka-Seensystems im Hochland von Kuusamo und Posio heimisch ist. Seinen Namen erhielt der kleine Fisch zur Zeit der russischen Revolution: Im Gegensatz zu vielen Bewohnern der Region, die damals ihr Glück im sozialistischen Paradies jenseits der Grenze suchten, blieb er in seinen angestammten Laichgründen, obwohl der Kitka-Fluss von dort aus direkt nach Russland führt. Dem arktischen Klima und den besonderen Eigenschaften des Wassers verdankt er seinen aromatischen Geschmack und seine weichen Gräten, die gefahrlos mitgegessen werden können. Er schmeckt am besten in der Pfanne knusprig gebraten oder in einer zünftigen Fischsuppe.

Lapin puikula

In Lappland wächst eine einzigartige Kartoffelsorte, die mandelförmige „Lapin Puikula“. Die seit vielen hundert Jahren angebaute Spezialität verdankt ihre außergewöhnliche Qualität und ihren weithin bekannten Geschmack den endlosen Sommertagen der Subpolarregion. Die gelbe Farbe dieser aromatischen Kartoffel wird beim Kochen noch intensiver. Als weichkochende Sorte empfiehlt sich die Lapin Puikula besonders für Kartoffelbrei. Naturgemäß ist sie eine perfekte Partnerin für das aromatische Rentierfleisch der Region.

Puruveden muikku

Puruveden Muikku ist die im See Puruvesi beheimatete Variante der Kleinen Maräne. Die Fischspezialität war schon zu Zeiten der schwedischen Herrschaft überregional bekannt. Die Größe dieser Unterart ändert sich von Jahr zu Jahr, ihr Markenzeichen hingegen ist die auffällige Silberfärbung. Dieser und des klaren Wassers ungeachtet erfordert das Fischereihandwerk im flachen Wasser des Purujärvi Erfahrung und Können, da die Netze gerne an den unter der Oberfläche verborgenen Steinen hängenbleiben. Am aussichtsreichsten ist sind klare Mondnächte im Herbst, wenn die Fische sich an die Oberfläche des Sees wagen. Puruveden Muikku ist vor allem als delikater Bratfisch bekannt, schmeckt aber auch geräuchert vorzüglich.

Kainuun rönttönen

Kainuun Rönttönen ist ein einzigartiges Gebäck aus der ostfinnischen Region Kainuu. Dem Volksmund nach entstand diese Spezialität zu Notzeiten, als eine erfinderische Bäuerin ihre letzten Kartoffeln und eine Handvoll Preiselbeeren in eine Kruste aus Roggenteig buk. Als „Kainuun Rönttönen“ wurde die Notlösung charakteristisch für die regionale Lebensart, in der die Kunst des Backens eine zentrale Rolle spielt. Sie ist nicht nur eine pikante Bereicherung der Kaffeetafel, sondern auch praktischer Proviant für unterwegs.

Karjalanpiirakka

Karelische Pirogge

Die Karelische Pirogge, auf Finnisch Karjalanpiirakka, ist ein echtes finnisches Nationalgebäck. Sie verbreitete sich bereits im 17. Jahrhundert von Karelien aus nach ganz Finnland und bis nach Schweden. Schon der Geruch der frisch gebackenen Piroggen und der sanft darauf zerlaufenden Butter lässt das Wasser im Munde zusammenlaufen. Der hauchdünne Roggenteig um die weiche, meist aus Reis oder Haferbrei bestehende Füllung wird bei hoher Temperatur knusprig gebacken. Die saftige Spezialität ist als schneller Imbiss im Alltag ebenso populär wie als herzhafte Beilage zum Festschmaus.

Sahti

Sahti ist ein starkes, vorzügliches Traditionsbier, das als ungefiltertes Jungbier getrunken wird. Das eigenständige Bier gilt als eines der außergewöhnlichsten Malzgetränke der Welt und ist eine der letzten ursprünglichen Biersorten Westeuropas. Hauptzutat von Sahti ist hochwertiges Gerstenmalz. Sein Alkoholgehalt entstammt ausschließlich dem Zucker, der bei der Gärung aus den verwendeten Malzen und sonstigen Getreideprodukten entsteht. Sahti aus traditionellen Zutaten passt sowohl zu leichten Snacks als auch zum festlichen Bankett.

Kalakukko

Die ungewöhnliche Fischspezialität Kalakukko stammt aus den Regionen Savo und Karelien, wo sie vermutlich schon im Mittelalter bekannt war. Es handelt sich um kleine, anderweitig schwierig zu verarbeitende Fische wie Kleine Maräne, Barsch, Rotauge oder Stint, die zusammen mit fettreichem Schweinefleisch in Roggenbrotteig gebacken werden – eine praktische Wegzehrung, die garantiert satt macht. Der Kalakukko wird möglichst warm gegessen, wobei der „Deckel“ abgeschnitten und der Inhalt von oben her heraus- und auf die von der Kruste abgeschnittenen Brotstücke gelöffelt wird. Die Kombination aus knuspriger Kruste und reichhaltigem Inhalt ergibt eine perfekte Mahlzeit. Die aus nachhaltiger, regionaler Binnenfischerei stammende Füllung ist auch ökologisch eine gute Wahl.

Suomalainen Marjalikööri, Suomalainen Hedelmälikööri

Finnischer Beeren- bzw. Fruchtlikör

Aus finnischen Beeren und Früchten werden diverse Likörspezialitäten produziert, deren gemeinsames Merkmal der vollmundige Geschmack ihrer in unbelasteter Natur unter dem fast ununterbrochenen Tageslicht des finnischen Sommers herangereiften Zutaten ist. Finnlands fachkundige Likörmeister mazerieren die frischen Beeren und Früchte so lange in Alkohol, bis sowohl der Geschmack des Getränks perfekt ist als auch seine verlockende Farbe. Ob pur genossen oder als Tüpfelchen auf dem i eines exklusiven Cocktails: Beeren- und Fruchtliköre aus Finnland sind stets ein Erlebnis.

Suomalainen Vodka

Finnischer Wodka

Finnischer Wodka erfreut sich internationaler Wertschätzung. Es gibt sowohl aus Kartoffeln als auch aus Getreide destillierte Varianten, doch ihre wahre Besonderheit ist das naturreine finnische Wasser. Neben der traditionellen klaren Variante werden auch gewürzte Wodkaspezialitäten angeboten. Der unverfälschte Geschmack finnischen Wodkas kommt pur und eiskalt am unmittelbarsten zur Geltung, er ist aber auch als vielseitige Zutat für Cocktails und Mixgetränke ein Dauerbrenner.

Mehr Informationen

Finnische Lebensmittelbehörde:

aitojamakuja.fi

DOOR-Datenbank

e-Ambrosia

Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI

TURUN YLIOPISTO

2019

Fotos:

JULIA KIVELÄ PHOTOGRAPHY

Grafikdesign:

NETDESIGN