



LINNÉAS SVENSKA ORIGINALE SCHWEDISCHE KONFITÜRE

Seit 1977 traditionell hergestellt in der Biomanufaktur Torfolk Gård in Schweden

In dieser Händlerinformation finden Sie viele Informationen zu Linnéas svenska. Zunächst etwas zu dem Hersteller in Schweden und der Herkunft der verwendeten Rohstoffe, etwas zu den Produkten und der Zertifizierung der Produkte und zum Schluss noch eine Information zu mir.

TORFOLK GÅRD

Das Konzept der schwedischen Biomanufaktur Torfolk Gård scheint einfach: die Mitarbeiter:innen produzieren Lebensmittel, die sie selbst essen möchten. Auf Schwedisch heißt das „Mat vi själva vill äta“.

Für Torfolk Gård bedeutet es, dass sie Lebensmittel herstellen, die einen intensiven Geschmack haben aber keine chemischen Zusatzstoffe enthalten. Der Anspruch ist, dass bei der Produktion durchgehend die Auswirkungen auf die Natur und den Menschen im Blick behalten werden. Es muss gewährleistet sein, dass für beide das Beste erreicht wird. Der Schutz der Natur, das Wohlergehen der Mitarbeiter:innen und die wunderbare Qualität der Produkte, sind die Grundpfeiler der Biomanufaktur. Diese Aspekte bestimmen gleichwertig das Handeln von Torfolk Gård.

Jetzt aber ein bisschen zur Historie: Torfolk Gård wurde 1977 gegründet. Die Überlegung war damals ökologische Lebensmittel zu produzieren und diese für alle Menschen zugänglich zu machen. Zu der Zeit war das keinesfalls alltäglich. Seither wächst die Biomanufaktur gemeinsam mit ihren Mitarbeiter:innen. Wichtig ist dem traditionellen Lebensmittelhersteller dabei, dass sich alle Mitarbeiter:innen persönlich entwickeln und in einem gleichberechtigten Arbeitsumfeld entfalten können.

1985 waren die Gründungsmitglieder von Torfolk Gård daran beteiligt das schwedische Biosiegel KRAV mit aufzubauen. Den Idealen der Zertifizierung haben sie sich schon damals vollkommen verschrieben. Alle Produkte von Torfolk Gård sind daher KRAV zertifiziert und entsprechen damit den höchsten schwedischen Biostandards.

HANDWERKSTRADITION DIE MAN SCHMECKT

In der Manufaktur Torfolk Gård im schwedischen Värmland wird das Sylt gekocht. Sylt ist die Bezeichnung für einen schwedischen Fruchtaufstrich, ähnlich der deutschen Konfitüre aber etwas fester in der Konsistenz. Das Sylt wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Bei der traditionellen Rezeptur wird zur Konservierung Zucker eingesetzt und für die besondere Konsistenz wird natürliches Pektin verwendet. Das ist wichtig um die gewünschte Festigkeit des Sylts zu erreichen. Pektin ist ein Rohstoff, der natürlich in Früchten vorkommt, es wird aus Zitronenschalen und Äpfeln gewonnen. Keine der Konfitüren enthält Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker. Den wunderbaren Geschmack erhält das Sylt einzig durch die hochwertigen Zutaten und die Handwerkskunst der Sylt-Köch:innen von Torfolk Gård.

In Bosnien starteten die Gründer:innen von Torfolk Gård nach dem Bosnienkrieg ein Entwicklungshilfeprojekt, um den Menschen dort zu helfen eigene, nachhaltige Betriebe aufzubauen. Seither kommen die Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren für die Produktion von Torfolk Gård aus Bosnien. Die Beeren stammen natürlich ebenfalls aus KRAV-zertifizierten Gebieten und Betrieben.

ROHSTOFFE

SCHWEDISCHE WILDE BEEREN

Die Preiselbeeren und Blaubeeren, die Torfolk Gård in ihrem Sylt und für Linnéas svenska verarbeiten, kommen aus schwedischen Wäldern. Vorwiegend aus den Regionen Värmland, Dalarna und Norrland. Die Waldgebiete, in denen die Beeren gesammelt werden, sind alle KRAV-zertifiziert und die Pflücker:innen arbeiten zu kontrollierten Arbeitsbedingungen und werden nach Tarif bezahlt.

ZUTATEN AUS SCHWEDISCHEM ANBAU

Der Rhabarber für die Sylt wird auf dem Hof von Torfolk Gård selbst angebaut, geerntet und verarbeitet. Die Schwarzen Johannisbeeren kommen auch ganz aus der Nähe, sie werden in der angrenzenden Provinz Dalarna angebaut.

BEEREN AUS BOSNIEN

Die Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren für die Sylt kommen aus Bosnien. Dabei sind die Brombeeren und Himbeeren Wildsammlungen, die Erdbeeren werden dort angebaut. Torfolk Gård unterstützt damit ein Entwicklungshilfeprojekt, welches gegründet wurde um das durch den Krieg (1992-1995) verwüstete Bosnien wieder aufzubauen.

In der Umgebung von Srebrenica, im Osten von Bosnien, ist der Beerenanbau, sowie das Pflegen und Ernten wilder Beeren, ein traditionelles Handwerk. Doch der Krieg in den 90er Jahren zerstörte das Land. Zerschossene Häuser, Felder die brach lagen und zerstörte Wege waren das Bild das die heimkehrenden Geflüchteten und Besucher zu sehen bekamen. Es gab so gut wie keine Arbeit, keine Höfe und damit keine Produkte, die verkauft werden konnten. Was es allerdings gab waren wilde Beeren in den Wäldern. Wilde Himbeeren und Brombeeren waren die ersten Produkte, die geerntet werden konnten und den Wiederaufbau der Region einleiteten.

Die Organisation Grolink startete gemeinsam mit der schwedischen Behörde für Entwicklungszusammenarbeit, SIDA, ein Projekt, um in Bosnien ökologische Landwirtschaft zu etablieren. Sowohl die Wildsammlung als auch der landwirtschaftliche Anbau erfüllen alle Anforderungen einer ökologischen Produktion. Auch eine eigene Kontrollorganisation, nach dem schwedischen KRAV Model, ist im Aufbau.

Bei unserem Hersteller, Torfolk Gård, werden Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren aus Bosnien verarbeitet und damit gleichzeitig Hilfe zur Selbsthilfe geleistet. Es werden damit Betriebe in Bosnien unterstützt, die sowohl ökologisch als auch ökonomisch nachhaltig arbeiten möchten.

ZUCKER

Der Zucker für die traditionelle Sylt-Rezeptur kommt aus Brasilien. Dabei wird natürlich darauf geachtet, dass der Hersteller die KRAV-Richtlinien erfüllt und zusätzlich Zertifikate für Fairen Handel besitzt.

PRODUKTE



- **BJÖRNBÄRSSYLT**

Brombeer-Konfitüre

Björnbär heißt wörtlich übersetzt Bärbeere. Diese Bezeichnung ist etwas irreführend, denn im schwedischen Buch Kritisches Wörterbuch der schwedischen Pflanzennamen von 1880 ist zu lesen, dass sich Bären niemals in den Gebieten aufhalten, in denen Brombeerbüsche wachsen. Die Björnbärssylt wird aus wilden Brombeeren hergestellt, die in zertifizierten Wäldern in Bosnien gesammelt werden. Die Wildsammlung verleiht der Sylt ein besonders intensives Aroma. Botanisch gesehen handelt es sich bei der dunklen Beere übrigens gar nicht um eine Beere sondern um eine Sammelsteinfrucht. Die Frucht besteht aus vielen kleinen einzelnen Beeren, die jeweils einen kleinen Kern haben und von einer dünnen Außenhaut umgeben sind.

- **BLABÄRSSYLT**

Blaubeer-Konfitüre

Das å wird übrigens wie „o“ ausgesprochen.

Wusstest du, dass die Begriffe Blaubeere und Heidelbeere im Grunde Synonyme sind? Für die Herstellung von Linnéas svenska Blåbärssylt werden wild gewachsene Waldblaubeeren verwendet. Sie sind durch ihr dunkelviolettes Fruchtfleisch deutlich erkennbar. Es färbt Zunge und Zähne beim Essen dunkel. Neben der Waldblaubeere gibt es noch die Kulturlaubeere, die helles Fruchtfleisch hat. Sie ist aus der amerikanischen Blaubeere gezüchtet und eignen sich zum Anbau, sie haben aber nicht so ein intensives Aroma.

- **DROTTNINGSYLT**

Blaubeer- & Himbeer-Konfitüre

Drottningsylt ist eine traditionelle Beerenmischung, die in Schweden überaus beliebt ist. Sie besteht zu gleichen Teilen aus Waldblaubeeren und Waldhimbeeren. Das Verhältnis zwischen den beiden Beeren ist perfekt und verleiht der Sylt ihren einzigartig kraftvollen und ausgewogenen Geschmack. Drottningsylt übersetzt heißt Königinnen-Konfitüre. Woher die Konfitüre diesen Namen hat, ist leider nicht bekannt. Sicher ist aber, dass die Mischung 1903 zum ersten Mal im Kochbuch Hemmets Kokbok erwähnt wurde und dass sie durchaus einer Königin würdig ist.

- **LINGONSYLT**

Preiselbeer-Konfitüre

Lingonsylt ist eine klassische schwedische Konfitüre aus Preiselbeeren.

Im Alt-Isländischen Gesetzbuch Grágás aus dem 12. Jahrhundert steht, dass auf fremdem Grund nur so viele Preiselbeeren geerntet werden dürfen, wie an Ort und Stelle verzehrt werden können. Die Preiselbeer Konfitüre ist übrigens durch die natürlichen Antioxidantien, die in Preiselbeeren enthalten sind, geöffnet und gekühlt recht lange haltbar. Lingonsylt passt perfekt zu Braten, Käse oder einfach zu Brot oder Pfannkuchen.

- **RABARBER & JORDGUBBSSYLT**

Rhabarber- & Erdbeer-Konfitüre

Der Rhabarber für die Rabarber & Jordgubbssylt wird im schwedischen Värmland auf dem Hof Torfolk direkt angebaut und verarbeitet. Die Erdbeeren, die in dieser Sylt nicht fehlen dürfen, werden in einem Entwicklungshilfeprojekt in Bosnien eingekauft. Rhabarber und Erdbeeren ergeben zusammen die perfekte Mischung für diese süß-saure Konfitüre. Übrigens stammt Rhabarber ursprünglich aus dem Himalaya. Erst im 18. Jahrhundert wurde er zunächst als medizinische Pflanze und dann als Gemüse in Europa angebaut. Im Gegensatz zu Deutschland wird Rhabarber in den USA seit 1947 als Obst kategorisiert.

- **SVART VINBÄRSSYLT**

Schwarze Johannisbeer-Konfitüre

Die Svart Vinbärssylt ist eine Konfitüre aus Schwarzen Johannisbeeren. Diese werden häufig zu Gelee verarbeitet, für Linnéas svenska Sylt wird jedoch nicht nur der Saft, sondern die gesamte Beere verwendet. Das macht diese Sylt besonders vitaminreich und intensiv im Geschmack. Schwarze Johannisbeeren gehören zu der Familie der Stachelbeergewächsen, sind allerdings komplett stachellos.

ÖKOLOGISCH BIS ZUM LETZTEN LÖFFEL



KRAV steht für eine ethisch einwandfreie Erzeugung von Produkten, sowohl ökologisch als auch sozial.

KRAV ist ein schwedische Bioanbauverband und überall in Schweden bekannt. Da es aber das KRAV-Siegel in Deutschland nicht gibt, möchte ich euch kurz erklären, was es bedeutet und wofür es steht.

Das KRAV-Siegel verpflichtet sowohl zu Umweltschutz und Tierschutz, als auch zum Schutz der menschlichen Gesundheit. Um als Betrieb eine KRAV-Zertifizierung zu erhalten, müssen also soziale und ökologische Kriterien erfüllt werden. Alle Mitglieder des Anbauverbands sind damit ein Teil der weltweiten Ökobewegung und verändern gemeinschaftlich die Welt.

Wilde Beeren, Kräuter und Pilze, also Produkte die im Wald gesammelt werden, sind dann KRAV zertifiziert, wenn das Erntegebiet von KRAV anerkannt, geprüft und auch die Arbeitsbedingungen der Pflücker:innen und Erntehelfer:innen kontrolliert werden.

Der soziale Umgang mit allen Beteiligten der Wertschöpfungskette ist bei KRAV genauso wichtig und wird für die Zertifizierung geprüft, wie die Qualität der Produkte und Rohstoffe. Die Kontrollen finden unangemeldet statt und werden von unabhängigen Kontrollstellen mindestens ein Mal jährlich durchgeführt.

Damit ein Waldgebiet KRAV-zertifiziert werden kann darf der Boden dort seit mindestens drei Jahren nicht mit Kunstdünger oder Spritzmittel behandelt worden sein. Nach Holzeinschlag oder Baumpflanzungen ist es ebenfalls drei Jahre nicht erlaubt Waldprodukte in diesem Gebiet zu sammeln, neue Waldpflanzen werden nämlich häufig mit chemischen Mitteln behandelt.

Soziale Aspekte sind bei KRAV ebenfalls sehr wichtig. Allen Pflücker:innen muss ein tarifvertraglicher Lohn bezahlt werden. Wenn Pflücker:innen über Zeit- oder Leiharbeitsfirmen beauftragt werden, muss gewährleistet sein, dass tarifgebundene Löhne bezahlt werden. Sie müssen zudem registriert werden und via Passnummer oder Ausweisdokument identifiziert werden können. Pflücker:innen müssen außerdem bescheinigen, dass sie über die Regeln von KRAV aufgeklärt wurden und diese befolgen.

ÜBER MICH



Hej, jag heter Linnéa och jag älskar Sverige*

Das heißt: Hallo, ich heiße Linnéa und ich liebe Schweden.

Mit Schweden verbindet mich vor allem die viele Zeit, die meine Familie und ich dort verbracht haben. Beinahe jeden Sommer sind wir in eine kleine Stuga im schwedischen Värmland gefahren, in die ich auch heute noch mindestens einmal im Jahr fahre. Stugas sind diese typisch schwedischen Holzhäuser, sie sind meistens rot, haben weiße Fensterrahmen und ein schwarzes Dach – du kennst sie vielleicht aus den Büchern von Astrid Lindgren. Unsere Stuga liegt direkt an einem wundervollen, klaren See und ist zu den anderen Seiten von wildem Wald umgeben.

In schwedischen Wäldern wachsen im Sommer überall Blaubeeren, Himbeeren und Brombeeren und im Spätsommer dann Preiselbeeren. Als Kind sind meine Brüder und ich jeden Tag in den Wald gegangen, haben Beeren gesammelt, nach Elchen Ausschau gehalten und jede Menge Abenteuer erlebt. Auf dem Rückweg mussten wir natürlich immer wieder die leckeren Beeren, die wir gesammelt hatten, probieren und wenn wir zuhause ankamen, waren unsere Vorräte meistens schon um die Hälfte geschrumpft. Wir haben dann Türme aus Pfannkuchen gebacken und sie mit den frischen Beeren gegessen. Wenn wir einmal zu wenig Beeren gepflückt hatten, oder schon zu viele gegessen, liefen wir Kinder zu dem kleinen Laden im nahegelegenen Dorf und kauften dort die leckere Sylt von Torfolk Gård.

Im Sommer 2019 durfte ich Olle und Marcia, den Gründer und die Gründerin von Torfolk Gård kennenlernen. Ich fand heraus, dass die Sylt-Manufaktur nur einige wenige Kilometer von unserer Stuga entfernt liegt – hätte ich das bloß schon als Kind gewusst. Dort entstand dann die Idee von Linnéas svenska.

Die Faszination für Skandinavien, die Natur, die Kultur und die Sprache ist bis heute ein großer Teil meines Lebens und ich fahre so oft wie möglich nach Schweden. Es gibt immer neues zu erleben allerdings erinnere ich mich immer wieder gerne an meine Kindheit in Schweden zurück. Gemeinsam mit Torfolk Gård kann ich jetzt die wilden und geschmacklich so intensiven Beeren in original schwedischer Konfitüre mit nach Deutschland bringen. Jeder Pfannkuchen mit Sylt erinnert mich wieder aufs Neue an die Ausflüge in die wilden Wälder Schwedens.

Liebe Grüße,

Smaklig måltit – lass es dir schmecken
Linnéa



**Ich heiße Linnéa und ich liebe Schweden*

Linnéas Svenska
Burgermühle,
74336 Brackenheim
+49 (0) 7135 9815-37
linnea@linneas-svenska.de
linneas-svenska.de