

FOODIES

TALLINK SILJA EDITION

ZWISCHEN SUSHI UND KNÄCKEBRÖD

MIT TALLINK SILJA DIE GOURMET-METROPOLEN

DES NORDENS ENTDECKEN



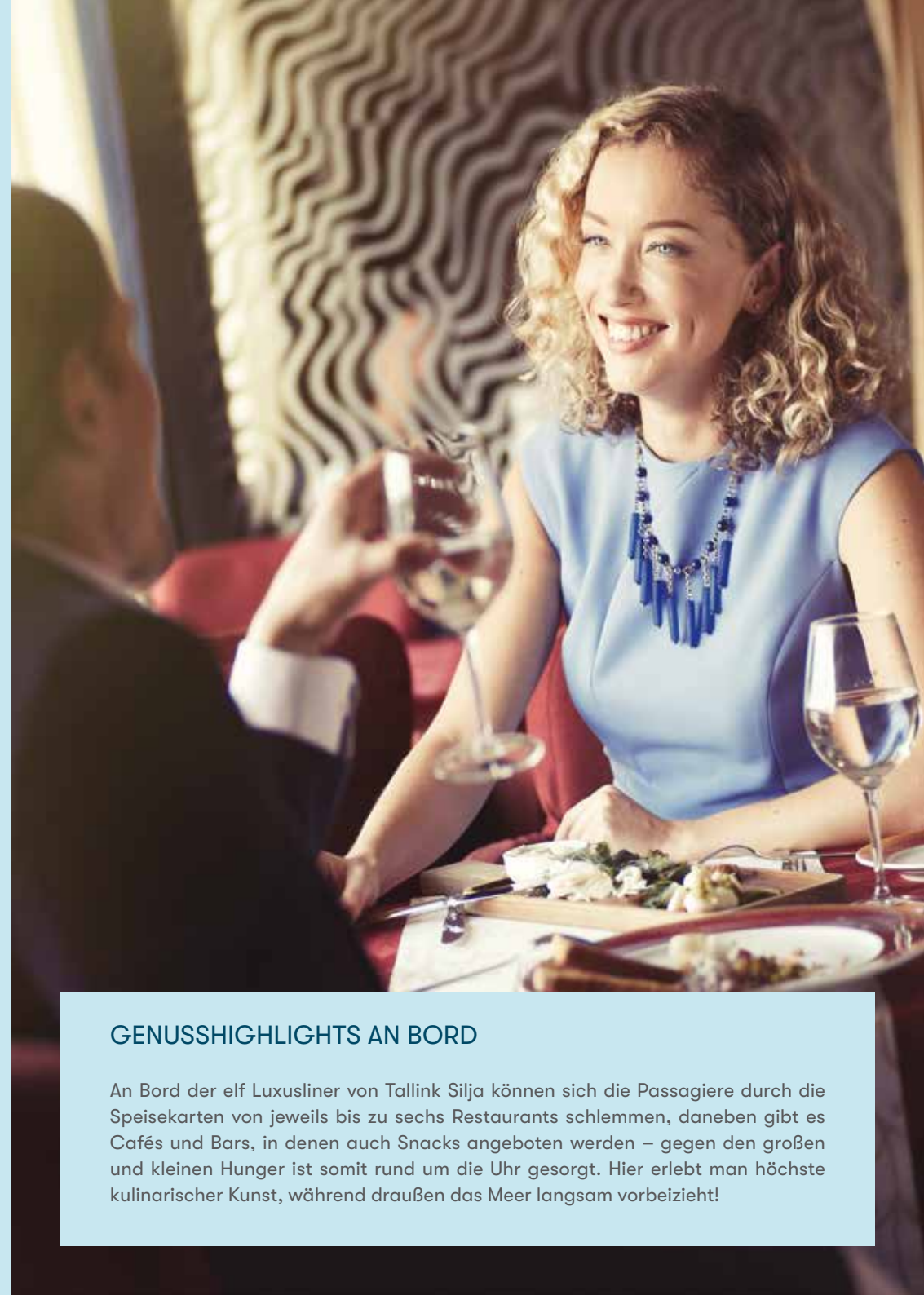
 TALLINK | SILJA LINE 





A-LA-CARTE SCHLEMMEN AUF DEM MEER

Wer bei den Destinationen von Tallink Silja nur an Eis, Schnee und Glögg denkt, wird vor Ort eines Besseren belehrt. Stockholm, Helsinki, Turku, Tallinn und Riga haben sich in den letzten Jahren zum Gourmet-Mekka Nordeuropas etabliert. Alleine im Stockholmer Szene-Stadtteil Östermalm eröffneten in den vergangenen Jahren zehn neue Restaurants. Auch in Tallinn schießt ein Gourmet-Tempel nach dem nächsten aus dem Boden. Während Helsinki und Turku mit innovativen Restaurantkonzepten überraschen, setzt Riga auf experimentelle Küche. Die Minikreuzfahrten von Tallink Silja bieten somit eine geschmackliche Eroberungstour Nord-europas. Ob beispielsweise mit der Triangle Cruise von Stockholm über Helsinki nach Tallinn oder der Baltic Cruise von Riga über Stockholm nach Tallinn – mit Tallink Silja reist man in die Gourmetmetropolen Skandinaviens und des Baltikums.



GENUSSHIGHLIGHTS AN BORD

An Bord der elf Luxusliner von Tallink Silja können sich die Passagiere durch die Speisekarten von jeweils bis zu sechs Restaurants schlemmen, daneben gibt es Cafés und Bars, in denen auch Snacks angeboten werden – gegen den großen und kleinen Hunger ist somit rund um die Uhr gesorgt. Hier erlebt man höchste kulinarischer Kunst, während draußen das Meer langsam vorbeizieht!



FEINSTE KÜCHE AUF DER OSTSEE

Dass einem schon beim Anblick der Speisen das Wasser im Munde zusammenläuft, ist kein Wunder: In den exquisiten Bordküchen zaubert der eine oder andere nordische Spitzenkoch seine neusten Kreationen für die Gäste. Die Speisekarten und Angebote wechseln mehrfach im Jahr, je nach Jahreszeit kommen unterschiedliche Gerichte auf die Teller. Hierbei sticht der lokale Bezug immer wieder hervor und auch bei den Meeresfrüchten steht der Umweltaspekt ganz vorne: Seit Mitte 2017 steht Tallink Silja durch eine MSC-Zertifizierung für eine nachhaltige Nutzung der Ozeane.

Auf den Überfahrten können sich Reisende rundum verwöhnen lassen und dabei gleichzeitig kulinarische Spitzenklasse erleben. Die A-la-Carte-Restaurants werden durch Einflüsse aus aller Welt inspiriert, sodass die vielseitigen und erstklassigen Gourmetrestaurants neben traditionellen Gerichten aus der nordischen Küche auch exotische Leckerbissen und köstliche Desserts anbieten – und das Herz eines jeden Gourmets höherschlagen lassen.



NUR DAS BESTE

Happy Lobster

Besonderes Highlight für Fischliebhaber: An Bord mehrerer Tallink-Silja-Schiffe befindet sich das Happy Lobster, das berühmteste und mehrfach prämierte Seafoodrestaurant des gesamten Ostseeraums. An Bord der Serenade und der Symphony kann man auf der Promenade den Klängen der Pianomusiker lauschen, während einem fangfrischer Hummer, Garnelen und andere Meeresköstlichkeiten serviert werden. Da der Küchenchef die Menüs des Tages jeweils nach dem Ergebnis des letzten Fischfangs zusammengestellt, variiert auch ein Teil der Speisekarte täglich.

Tavolàta

Das Tavolàta ist ein Ort für die ganze Familie, ein Sammelpunkt für eine gemütliche, gemeinsame Zeit bei köstlichen Speisen und Getränken. Das stilvolle italienische Restaurant bietet ein großzügiges Menü mit frischen Zutaten. Das Herz des Restaurants ist die offene Küche, in der die abwechslungsreichen Antipasti hergestellt werden. Das hauseigene Olivenöl und Pesto kann auch gleich vor Ort als Geschenk gekauft werden.

Coffee & Co

Das Coffee & Co ist ein typisch stylischer Coffee Shop, der clean und im „industrial Design“ eingerichtet ist. Neben Cold Brew Filter Coffee erhält man hier sämtliche Kaffeespezialitäten, selbstgebackenen Kuchen, leckere Sandwiches sowie frisches Obst.

STOCKHOLM



Ekstedt (Humlegårdsgatan 17)

In Östermalm gab es in den vergangenen Jahren einen regelrechten Boom an neuen Restaurants. Beispielsweise fokussierte sich der Feinschmeckertempel Ekstedt auf einheimische Produkte, die direkt über dem offenen Feuer zubereitet werden. Das Kochen, wie es unsere Urväter getan haben, hat dabei mehr künstlerische Aspekte, als man anfangs denken mag. Hier ist es von enormer Bedeutung, die optimale Balance zwischen der richtigen Menge an Holz, der perfekten Temperatur und dem exakten Abstand zu den Flammen zu erwirken. Die gesamte Speisekarte, von schwedischem Flusskrebbs, über Lamm bis hin zu gebackenen Äpfeln erhält ihre finale geschmackliche Note allein durch das Feuer. <http://ekstedt.nu>



Tranan (Karlbergsvägen 14)

Die besten Köttbällar der Stadt gibt es eindeutig im Tranan in Vasastan. Bereits in den 1930er Jahren war das Restaurant DER Treffpunkt der Einheimischen. Ein Großteil der Einrichtung stammt noch aus dieser Zeit – auch die großen Fenster, die eine Vorgabe der Polizei waren, um das Treiben von außen besser beobachten zu können. www.tranan.se



Urban Deli (Sveavägen 44)

Das Urban Deli ist Restaurant, Rooftop Bar, Hotel und Supermarkt in einem – und das bis in die letzte Ecke aufeinander abgestimmt. Auch, wenn der Laden sehr viel von Brooklyn und seiner Hipsterkultur hat – das typisch schwedische Design ist unverkennbar. Im Supermarkt kann man Zutaten der Restaurantkarte sowie zahlreiche andere schwedische Schätze kaufen. www.urbandeli.org/sveavagen/



Berns Asiatiska (Berzelii Park 9)

Ein Asiate im hohen Norden? Ja, das geht! Mit dem Berns Asiatiska beweist die schwedische Hauptsadt, dass sie weitaus mehr zu bieten hat als Lachs und Knäckebröd. Während im Frühjahr authentisch die Kirschblüten vor dem Eingang blühen, bietet sich im Inneren ein exotischer Palast, in dem unter gigantischen Kronleuchtern immer wieder neue Geschmacksrichtungen aus allen Ecken Asiens offenbart werden. www.berns.se/en/berns-asiatiska-stockholm.html





GOURMET TIPPS FÜR HELSINKI



Käantöpöyta (Tallikatu 5)

Auch die Umweltinitiative DODO ist sehr aktiv in Helsinki. Neben unterschiedlichen Stadtgärten haben die „Urban Farmers“ das vegetarische Café und Restaurant Käantöpöyta eröffnet. Die liebevoll angelegten Gärten und das biologisch zubereitete Essen sind schon lange kein Geheimtipp mehr, stattdessen hat das Restaurant einen regelrechten Kultstatus erreicht.

www.facebook.com/kaantopoyta

HELSINKI



Teurastamo (Työpajankatu 2)

Das Teurastamo befindet sich auf dem Gelände des Großhandelsmarktes, das ehemalige Schlachthaus hat sich zu einer regelrechten Pilgerstätte für Gourmets entwickelt. Hier werden regelmäßig Bauernmärkte, Picknicks, Flohmärkte und Feste veranstaltet. Die historischen Gebäude des Industriegebiets sollen nach und nach renoviert werden, so dass sich Restaurants und Kleinbetriebe ansiedeln können. Langfristig soll hier ein dynamisches Gastronomiezentrum entstehen. <https://teurastamo.com>



Restaurant-Tage

Sobald man in der finnischen Hauptstadt ankommt, wird man sofort von der Vielzahl unterschiedlichster Restaurant-Variationen im Empfang genommen. Denn die einheimische Küche hat sich das Ziel gesetzt, möglichst ökologisch, multikulturell und innovativ zu sein. Das Credo der Chefköche ist es, ihre Gäste zu überraschen, unterschiedliche Veranstaltungsprojekte machen die nordische Metropole zu einem gastronomischen Pionier. Ein Beispiel der finnischen Food-Kultur sind sogenannte Restaurant-Tage, eine einheimische Erfindung, die viermal im Jahr stattfindet. Hier kochen die Bewohner der Stadt für die Öffentlichkeit – und das an

vollkommen ausgefallenen Orten. Ob Kaffee und Kuchen am Wasser, Picknick aus einem Kofferraum des eigenen Autos oder ein 6-Gänge-Menü im Wohnzimmer: Hier kann jeder für einen Tag Chefkoch sein, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Im Sommer sind die Locations vorwiegend Parks, Zelte oder Innenhöfe. In der kalten Jahreszeit wird auch schon mal auf Büros oder Unterwäschengeschäfte ausgewichen.

www.restaurantday.org/en/



Superfood bei Putte's (Kalevankatu 6) und im Oatz (Urho Kekkosen Katu 1)

Immer mehr Menschen entscheiden sich dazu, ganz oder größtenteils vegetarisch zu essen, die Nachfrage nach proteinreicher, vegetarischer Nahrung steigt stetig an. Die Lebensmittelwissenschaftlerin Reetta Kivelä in Helsinki erforscht seit über zehn Jahren Hafer. Zusammen mit der Geschäftskollegin Maija Itkonen hat sie gezeigt, dass es möglich ist, Superfood aus nordischen Rohstoffen herzustellen. Sie schufen ein Hafer-basiertes Proteinprodukt, das in Finnland sofort Erfolg hatte und voraussichtlich Finnlands nächstes großes Exportprodukt sein wird: „Haferflocken“. <http://puttes.fi/>



**GOURMET
TIPPS FÜR
RIGA**



RIGA



3 PAVĀRU (Torna 4)

Das 3 PAVĀRU ist jung, stylisch und exquisit. Unter der Leitung des erst 27 Jahre alten Arturs Trinkuns – der sich im wahrsten Sinne des Wortes vom Tellerwäscher zum Chefkoch hochgearbeitet hat – entstehen traditionelle Gerichte, die auf spannende Art neu interpretiert werden. Seine Zutaten und Inspirationen holt er sich einmal in der Woche beim Bummeln in den riesigen Zepelinhallen, dem Zentralmarkt der Stadt (www.rct.lv/en/). www.3pavari.lv/



Lido (Krasta iela 76)

Ein weiterer Hot Spots ist das Restaurant des Erholungszentrums Lido. Man merkt, dass sowohl die Sonne des Mittelmeeres als auch der nasskalte Wind der Ostsee Einfluss auf das Leben der Menschen und ihre Essgewohnheiten nehmen. Jedoch hat Lettland auch einige Eigenarten: Während wir zum Essen eher Saft, Cola oder Wein trinken, greifen die Letten zu Kefir. Berühmt ist Riga auch für seinen exquisiten Cocktail „Clavis Riga“: Das aus Rigas „Schwarzem Balsam“, Rhabarberlikör, Apfelsaft, Sirup aus weißer Schokolade und Granatapfelsirup bestehende In-Getränk bedeutet übersetzt „Rigas Schlüssel“ und wurde preisgekrönt. www.lido.lv



Istaba (Krišjāņa Barona iela 31) und Māja (Kalnciema iela 37-5)

Die beiden Restaurants Istaba und Māja von Lettlands populärstem Koch Mārtiņš Sirmāis sind durch ihre außergewöhnlichen Kreationen unbedingt einen Besuch wert. Unter anderem bekommt man unterschiedlichste Variationen des Nationalgerichts Nummer 1: Kotelett. www.eatriga.lv/riga/where-to-eat-in-riga/ contemporary-food-in-riga/istaba/ www.restoransmaja.lv/



Restaurant 3 (Kaleju 3)

Auch die lettische Küche hat sich in den letzten Jahren sehr entwickelt, anstelle von Hausmannskost werden immer mehr futuristische Speisen serviert – im Restaurant 3 kommt die Mahlzeit auch gerne mal in einem Molekular-Dampf gehüllt auf den Tisch. Hier werden ausschließlich natürliche Produkte verarbeitet, als Gast kann man aber trotzdem sicher sein: Das Restaurant ist alles, außer gewöhnlich. www.restaurant3.lv/en/

TALLINN



Leib, Resto ja Aed (Uus 31)

In der estnischen Hauptstadt Tallinn gibt es einen signifikanten Unterschied zwischen den heimischen Küchen und denen der Restaurants der Stadt. Während zu Hause vorwiegend traditionell deftig gegessen wird – an Weihnachten kommt beispielsweise Blutwurst mit Sauerkraut auf den Tisch – legt man in den Gaststätten Wert auf futuristische und hochklassige Küche. Köche bringen oftmals auch saisonale, ökologische und lokale Aspekte ein. Ein absoluter Geheimtipp ist das Leib, Resto ja Aed. Das in jeder Hinsicht erstklassige Restaurant serviert lokale, saisonale Gerichte. Man sitzt inmitten mittelalterlicher Gemäuer und kann den Köchen bei der Zubereitung der Speisen zusehen. www.leibresto.ee



Pegasus (Harju 1)

Im Pegasus in der Altstadt wird auf drei Etagen moderne, europäische Küche serviert. Die Karte ist sehr reduziert und saisonal – wodurch beste Qualität für höchste Ansprüche garantiert wird. Es ist definitiv das gemütlichste Restaurant weit und breit – sobald man die Türschwelle passiert, fühlt man sich wohl. Von oben hat man außerdem eine fantastische Aussicht über die Stadt. www.facebook.com/RestoranPegasus/



NOA (Ranna tee 3)

Das NOA bietet erstklassige Küche mit Seeblick! Rund zehn Kilometer nordöstlich der Innenstadt befindet sich der Gourmettempel direkt am Meer. Von weitem sieht man die Lichter der Stadt und vor den riesigen Panoramafenstern ziehen große und kleine Schiffe vorbei. Das Besondere des stylischen Restaurants: Es gibt nur fünf Preiskategorien, hinter jedem Gericht befinden sich daher 1-5 Striche. <https://www.noaresto.ee/en>



Street Food Festival (Telliskivi Creative City)

Vom 9. bis 10. Juni 2018 findet das 5. alljährliche Tallinn Street Food Festival statt, bei dem die neuesten nationalen und internationalen Street Food Trends und die Chefköche von morgen präsentiert werden. Food Trucks servieren frisch zubereitete Mahlzeiten und Pop Up Cafés bieten kreative Ideen – alles unter dem Motto „100 Jahre Estland“. <http://tallinnstreetfoodfest.ee>



GOURMET TIPPS FÜR TALLINN



NOK NOK (Vana-Posti 7)

Mitten in der Tallinner Altstadt kann man echte Thai-Aromen im NOK NOK genießen. Das Restaurant ist 600 Quadratmeter groß mit gemütlicher Cocktailbar, A-la-Carte-Restaurant und einer Kochschule, in der man von thailändischen Köchen das Handwerk und die Geheimnisse authentischer thailändischer Kochkunst erlernen kann. www.noknok.ee



**GOURMET
TIPPS FÜR
TURKU**



TURKU



Kaskis (Kaskenkatu 6 a)

Im Kaskis ist die finnische Natur zu Hause, hier gibt es alles, was man in den heimischen Wäldern und Seen findet. Das ist je nach Jahreszeit unterschiedlich – ob Hecht oder Gans, Hirsch oder Elch oder verschiedene Arten von Gemüse. Nicht umsonst ist auf den Speisekarten vermerkt: „Seien Sie nicht überrascht, wenn Sie unseren Köchen in den Wäldern um Turku begegnen.“
www.kaskis.fi/en/



Piece of Cake – Mbakery Café (Eerikinkatu 16)

Im Piece of Cake findet man die Legende nach die besten Croissants der Stadt! Sie befindet sich direkt am Ende der Markthalle Turun Kauppahalli, gemütlich zwischen Restaurants und Cafés eingebettet. Man muss nur seinem Geruchssinn folgen, denn der Duft von Finnlands bester Bäckerei steigt einem schon von weitem in die Nase: Selbstgebackenes Brot, gebacken auf einem speziellen Ofengitter sowie leckere Mittagsmünis sorgen für eine süße Pause.
<http://mbakery.fi/pieceofcake/>



Weinbar Tinta (Läntinen Rantakatu 9)

Im Tinta steht der Wein im Mittelpunkt, neben mehr als hundert verschiedenen Sorten edlen Tropfens in Weiß, Rosé und Rot wird hier eine kleine Auswahl an Snacks serviert. Backsteinmauer und Türgewölbe des Gebäudes stammen aus dem 18. Jahrhundert, der Innenraum erinnert daran, dass das Gebäude einst ein Stall war.
www.tinta.fi



Food Walk

Seit 2017 kann man entlang des Flusses Aura, direkt im Herzen Turkus, die Restaurantkultur der Stadt erleben und entdecken. Turkus beste Restaurants sind unter dem Konzept des Food Walk zusammengefasst und bieten ein Geschmackserlebnis aus lokalen Köstlichkeiten und aufregenden Aromen – eine gastronomische Reise, die überrascht und inspiriert!
www.visit turku.fi/en/turku-food-walk_en

FOODIES

TALLINK SILJA EDITION

No1
GOURMET
METROPOLEN



EINE HEISSE SCHOKOLADE MIT ZIMTROLLEN

und dazu ein gutes Buch im stylischen Café Vete-Katten in Stockholm (Kungsgaten 55, <http://vetekatten.se>) – so sieht ein typischer Nachmittag in der schwedischen Hauptstadt aus. Die Einwohner haben sogar einen Begriff dafür, sich entspannt zu Kaffee und Kuchen zu treffen – „Fika!“. Tagsdrauf Bowls, Pizza oder Seafood im Kortelli (Urho Kekkosen Katu 1, <https://kampinkortelli.fi>) in Helsinki, süße Kuchenkreationen im Café Art (Läntinen Rantakatu 5, www.cafeart.fi) in Turku, Risotto im Rataskaevu 16 (Rataskaevu 16, <http://rataskaevu16.ee>) in Tallinn, oder frischen Fisch im Vincents (Elizabetes iela 19, www.restorans.lv) in Riga – so könnte die perfekte Minikreuzfahrt mit Tallink Silja aussehen.

Die Tallink Silja GmbH handelt im Namen und Auftrag der AS Tallink Grupp. Für sämtliche Leistungen tritt die Tallink Silja GmbH einzig als Reisemittler auf. Tallink Silja behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen oder Ergänzungen der bereitgestellten Informationen oder Daten vorzunehmen. Tallink Silja 2018

 TALLINK | SILJA LINE 

