

Kulinarische Abenteuer auf beruflicher Mission



Das Abscheulichste, was mir je begegnet ist, war Surströmming. Er sollte uns in Schweden als Höhepunkt gereicht werden. Es handelt sich dabei um fermentierten Hering, was sehr gesund sein soll. Das Produkt entsteht über natürliche Zerfallsprozesse mit Bakterien. Surströmming wird nach der ersten Gärung in Dosen verpackt, wo es mit den chemischen Prozessen weiter geht und die Dosen können sich dabei blähen. Es entwickeln sich Schwefelwasserstoffe, die dem eingedosten Fisch seinen charakteristischen Geruch, man kann auch Gestank sagen, verleihen. Das war meine bisher schlimmste kulinarische Erfahrung. Schon alleine der Geruch ist bestialisch. Und dann soll man dies noch essen. Auch hier kamen wir unter gewaltigen Gruppendruck und mussten es versuchen. Dieser faulige Geruch, mir wurde speiübel.

[Zum Beitrag](#).