KALAALIMERNIT

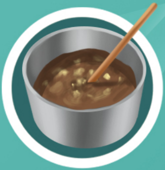
EIN KULINARISCHER GRÖNLANDREISEFÜHRER – MIT VIEL LIEBE FÜR GUTES ESSEN

Die grönländische Esskultur ist stark mit dem grönländischen Identitätsgefühl verbunden. Wenn Sie sich wie eine echte Grönländerin oder ein echter Grönländer fühlen möchten, sollten Sie unbedingt auch wie die Einheimischen essen! Auf diese Weise erhalten Sie einzigartige Einblicke in eine Esskultur, die traditionell von dem abhängt, was sich in der Natur fangen lässt.
Es finden sich so viele Arten Kalaalimernit zu speisen, wie es Menschen gibt – dieser Guide soll eine Orientierung bieten, welche grönländischen Delikatessen Sie mit großer Wahrscheinlichkeit auf Ihrer Reise antreffen werden.

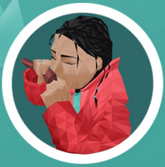
SUAASAT

Suaasat wird als grönländisches Nationalgericht bezeichnet und ist eine dicke Suppe, die aus Robbenfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Reis, Salz und Pfeffer gekocht wird. Sie kann alternativ auch Walfleisch und -knochen, Rentier oder Geflügel beinhalten.

Fleisch und Knochen werden aus der Suppe entnommen und mit Senf vom Teller gegessen.



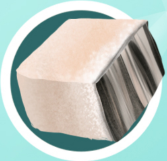
Die fertige Suppe ist trübe und mit Reis verdickt.



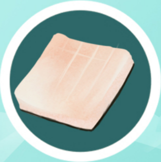
Sie können gerne mit den Fingern essen. Es ist auch völlig in Ordnung, das Fleisch vom Knochen abzunagen.

MATTAK

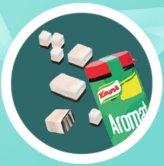
Mattak ist Walhaut mit dem Speck von Narwal oder Beluga. Diese grönländische Delikatesse wird häufig zu festlichen Angelegenheiten gereicht.



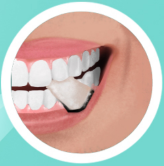
Mattak besteht aus Haut und Speck mit einer dünnen Knorpelschicht dazwischen. Meistens wird Mattak roh gegessen, es kann aber auch gekocht oder gebraten werden.



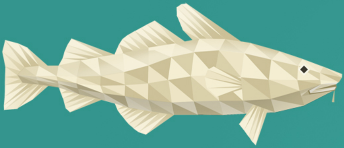
Mattak wird am Stück gekauft und dann in kleinere Vierecke zerteilt. Diese werden mit einem scharfen Messer in Form kleiner Würfel zwischen Speck und Knorpel eingeritzt.



Streuen Sie ein wenig Aromat auf Ihr Stück Mattak und beißen Sie davon ab. Mattak wird oft mit Roggenbrot gegessen.

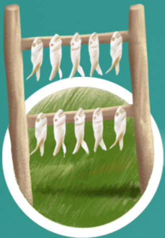


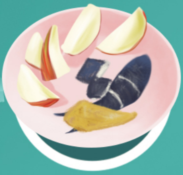
Kauen Sie solange wie möglich und schlucken Sie am Ende Ihr Stück Mattak hinunter. Obwohl sich das harte Knorpelstück nicht zerkauen lässt, spuckt man es nicht aus.



PANERTUT

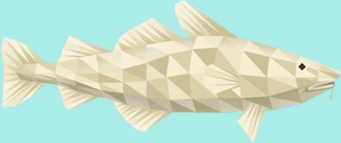
Panertut ist die Bezeichnung für getrockneten Fisch oder getrocknetes Fleisch.





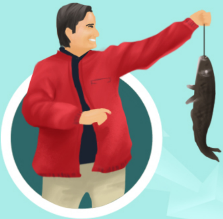
Die niedrige Luftfeuchtigkeit in Grönland schafft optimale Bedingungen für das Trocknen von Fisch oder Fleisch.

Panertut wird häufig mit Butter, Robbenspeck oder frischen Äpfeln und Engelwurz gegessen.

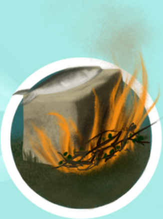


KUISAT

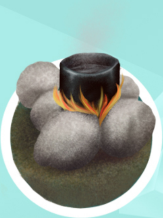
Kuisat bedeutet übersetzt „das, was ausgeleert wurde“ und meint hier einen gekochten Kabeljau, der auf einem Felsen ausgekippt wurde.



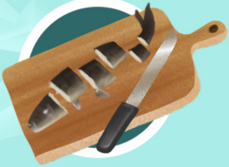
Fangen Sie einen Kabeljau.



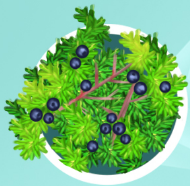
Machen Sie am Ufer ein Lagerfeuer aus Heidekraut und trockenen Ästen.



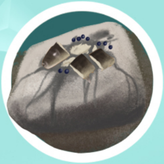
Füllen Sie Wasser in einen Topf und bringen Sie es zum Kochen.



Waschen Sie den frischen Kabeljau inklusive Leber und Magen mit klarem Wasser aus. Schneiden Sie den ganzen Kabeljau in dicke Scheiben. Geben Sie die Fischstücke, Leber und Magen ins kochende Wasser. Denken Sie auch an Kopf und Schwanzflosse.



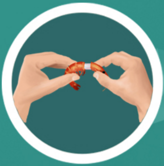
Während der Fisch kocht, begeben Sie sich in die Heide und pflücken Krähenbeeren.



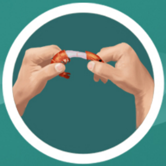
Wenn der Fisch fertig gekocht ist, wird der ganze Inhalt auf einem nackten Stück Fels ausgekippt. Der gekochte Magen wird nun abwechselnd mit frischen Krähenbeeren und gekochter Leber gefüllt. Dann kann der leckere Snack genossen werden.

KRABBEN SELBER PULEN

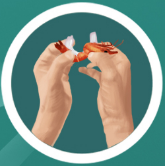
Grönländische Krabben zählen zu den besten der Welt, da sie ganz langsam im eiskalten Wasser wachsen. Das sichert ihren guten Geschmack und ihre knackige Konsistenz. Die Krabben werden nach dem Fang sofort gekocht und eingefroren. Selbstgepulte Krabben sind ein gemütliches und einfaches Essen für Besuch, da die Krabben nur aufgetaut werden müssen und dann am Tisch gepult werden.



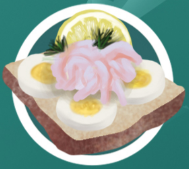
Den Kopf mit Zeigefinger und Daumen abklemmen.



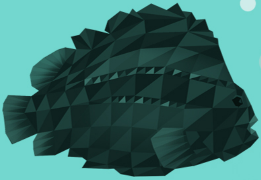
Den Schwanz abziehen.



Die Schale von den Beinen lösen und den Rest in einer Bewegung abziehen.



Pulen Sie nun so viele Krabben, damit Sie genug für ein leckeres Krabbenessen haben.



NIPISA

Nipisa heißt Seehase und dessen elegant rosaroter Rogen „Nipisa suaat" ist die grönländische Antwort auf Kaviar!

Grönländischer Kaviar – elegant rosarote Perlen.

Kosten Sie die Rogen mit Blinis oder Brot, Crème fraîche und roten Zwiebeln.

Das weiße Fleisch des Seehasen ist köstlich als Sashimi. Schneiden Sie einfach den gefrorenen Fisch in 1x1 cm große Würfel. In Soja tauchen – guten Appetit!

Vorbereitet in Zusammenarbeit mit:

ANNE NIVÍKA GRØDEM

GREENLANDIC FOODLOVER

Anne Nivíka Grødem gehört zu Grönlands vielfältig kreativen Köpfen mit einem ausgeprägten Faible für Stil und Innovationen. Unter dem Namen Greenlandic Foodlover teilt sie ihre Liebe zur Herstellung schöner Dinge mit der Welt – sowohl dekorativen wie essbaren – die aus lokal verfügbaren Zutaten entstehen. Möchten Sie mehr über die grönländische Esskultur erfahren? Weiter geht's auf *greenlandicfoodlover.gl*

Mehr lesen:
visitgreenland.com

VISIT Greenland