

Undersåkers Charkuteriefabrik

Magnus Nilsson ist's nicht Wurst



Wer im Restaurant Fäviken Magasinet von Starkoch Magnus Nilsson essen will, muss seinen Tisch Monate im Voraus buchen – und meist heißt es trotzdem »ausgebucht«. Seit einiger Zeit kann sich nun jedermann im Undersåkers mit Fleisch und Wurstwaren eindecken, die so auch auf dem Tisch der Restaurantgäste landen.

TEXT: ANDREA ULLIUS

FOTOS: FAVIKEN MAGASINET / UNDERSÅKERS CHARKUTERIEFABRIK / ERIK OLSSON

Die Provinz Jämtland gilt in Schweden eher als »strukturschwach«, was die wirtschaftlichen Möglichkeiten angeht. Deshalb sind Eigeninitiative und Kreativität gefragt. Jämtland hat aber viele Schätze in der Natur, und diese kommen im Fäviken Magasinet auf den Teller. Ein Credo ist, dass die Wertschöpfung in der Region bleiben soll. Magnus Nilsson ist bekannt dafür, dass er größten Wert auf lokale und hochwertige Produkte legt.

Dieses Qualitätsdenken ist eines der Erfolgsrezepte des Sternekochs. Einige Zutaten sammelt Nilsson in der Natur rund um Järpen, wo sein Restaurant liegt, selber, bei anderen setzt er auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten.

ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT KOSTET ETWAS

Gerade beim Fleisch manifestierten sich aber Probleme. »Artgerechte Bio-Viehzucht und unsere Ansprüche an die Qualität des Fleisches führen dazu, dass die Aufzucht der Tiere teurer und ist als bei normalen Betrieben. Solches Fleisch können die Bauern in Supermärkten nicht verkaufen, da es schlicht zu teuer ist, wenn noch Transportkosten und Margen dazugekommen sind«, sagt Magnus Nilsson.

Magnus Nilsson hat eine Lösung für das Problem gefunden. Vor vier Jahren eröffnete er Undersåkers Charkuteriefabrik. Das Unternehmen ist grob gesagt eine Metzgerei mit Laden und Produktionsstätte. Hier produ-

ziert jetzt das Team von Nilsson Wurstwaren und andere Fleischprodukte, sowohl für das Fäviken als auch für eine breite Kundschaft. Magnus Nilsson schwärmt von seiner »Wursterei«: »Undersåkers Charkuteriefabrik ist perfekt für uns. Wir haben einen Ort, wo wir unsere Würste und Fleisch produzieren können, die Bauern haben einen Absatzort für ihre tollen Produkte, und die Kunden kommen in den Genuss von Geschmack und bester Qualität.«

FOKUS AUF KLASSISCH SCHWEDISCHE PRODUKTE

Undersåkers Charkuteriefabrik stellt hauptsächlich typisch schwedische Wurstwaren her. Nebst einigen Standartrezepturen gibt



Magnus Nilsson präsentiert eine seiner Spezialitäten.

es auch immer saisonale Spezialitäten. Man trifft auf Wiener Würstchen, weiße Salami, geräucherten Schinken, Karlssons Blutpudding, aber auch Frischfleisch.

Wenn die Produktion läuft, dann kann man durch große Fenster dabei zuschauen. Für Magnus Nilsson ist Transparenz ganz wichtig. Die Leute sollen wissen, woher die Tiere kommen, wie sie aufgewachsen sind, aber auch wie die Verarbeitung vonstattengeht. Für den umtriebigen Unternehmer Nilsson bedeutet seine Charkuteriefabrik auch eine Abwechslung zum Alltag im Fäviken. »Im Restaurant kann ich pro Abend maximal 24 Personen mit Essen verwöhnen, hier mache ich die gleichen Produkte aber für tausend Leute. Das bedingt ein neues Denken und eine ganz andere Organisation. Super finde ich, dass Menschen für fünf Euro das Gleiche essen können, das im Restaurant nur wenigen vorbehalten ist«, schwärmt Nilsson.

Nebst den eigenen Wurstwaren verkauft Magnus Nilsson in der Undersåkers Charkuteriefabrik auch weitere eigene Produkte sowie einige Erzeugnisse von lokalen Produzenten, wie z. B. Käse von Oviken Ost.



Die Würste werden nach schwedischer Tradition hergestellt.

DEN KREISLAUF DER NATUR KENNEN

Wenn man in Jämtland wohnt und ein Restaurant betreibt, das auf lokale Produkte ausgerichtet ist, dann muss man den Kreislauf der Natur und das Thema »Haltbar machen von Lebensmitteln« kennen. »Im Sommer und Herbst ernten wir, was auf dem Land wächst, und machen es mit Methoden haltbar, die schon unsere Vorfahren anwende-



Räuchern ist ein wichtiges Element bei der Wurstherstellung.

ten«, erklärt Magnus Nilsson. Und so wird dann eingemacht, geräuchert, getrocknet und gepökelt.

Auch bei den Wurstwaren kommen diese Methoden zur Anwendung, wenn es Sinn macht. Erstens wird nicht jeden Tag geschlachtet, und zweitens sollen alle Teile des Tieres Verwendung finden. Leben in Jämtland heißt auch: sparsam mit den Ressourcen umgehen. Wenn dann der Frühling vor der Tür steht, beginnt der Kreislauf von vorne. Auch wenn Undersåker nicht gerade der Nabel der Welt ist, der Ort befindet sich etwa 15 Kilometer von Åre und 85 Kilometer von Östersund entfernt, so erfreut sich Undersåkers Charkuteriefabrik sehr großer Beliebtheit. Leute aus der ganzen Region kaufen hier ihr Fleisch und genießen die Qualitätsprodukte aus Undersåkers.

Ein Großteil der Produktion wird im eigenen Laden verkauft, teilweise sind die Würste aber auch in ausgewählten Shops und Markthallen in »Restschweden« zu finden. Für Magnus Nilsson ist das Ansporn genug, den eingeschlagenen Weg weiterzuführen. Wer weiß, vielleicht eröffnet er ja demnächst eine Bäckerei. ■



UNDERSÅKERS CHARKUTERIEFABRIK

Byvägen 111
SE-837 96 Undersåker
+46 647-300 07
butik@undersakers.se
www.undersakers.se

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 10–17 Uhr
Samstag: 10–15 Uhr
Sonntag: geschlossen

Der Laden im Undersåkers ist ein Schlaraffenland für Wurstliebhaber.