

Exkurs: Dänische Spezialitäten

Die dänische Küche hat viele Fleisch- und Fischgerichte zu bieten. Beim Fleisch ist es vor allem Schwein, das in unterschiedlichen Variationen dargebracht wird. **Schweinebraten mit Schwarte** (*flæskesteg*) ist einer der großen Klassiker und gilt als **dänisches Nationalgericht**. Für Fischgerichte werden häufig **Hering, Dorsch und Scholle** verwandt. Eingelegten Hering gibt es in vielen interessanten und leckeren Varianten.

Das bekannteste dänische Gericht ist wohl das *smørrebrød*. Es handelt sich dabei um **reichlich belegte Vollkornbrottscheiben**, von denen zwei ein komplettes Mittagessen ergeben. Die dänische Küche hat klassische Kombinationen mit schönen Namen wie ›Nachtstuhl des Tierarztes‹ oder ›Sonne über Gudhjem‹ hervorgebracht.

Zum Frühstück – auch beim Geschäftspartner im Unternehmen – werden oft *wienerbrød*, also **Plunderteilchen** gereicht.

Bei den Süßspeisen ist **Rote Grütze mit Sahne** (*rødgrød med fløde*) nicht nur ein beliebter Nachtschicht, sondern auch ein klassischer dänischer Zungenbrecher.

Runde Apfelkrapfen (*æbleskiver*) werden in der kalten Jahreszeit zubereitet und zusammen mit der nordischen Variante des Glühweins (*gløgg*) serviert.

Zu Weihnachten wird gerne **Milchreis mit Mandeln** (*ris à l'amande*) gereicht. Wer eine ganze Mandel auf seinem Teller findet, gewinnt einen Preis – ein wichtiger Teil dänischer Weihnachtsfeiern.

Bei den alkoholischen Getränken haben **Bier und Schnaps** Tradition. Carlsberg und Tuborg sind die wichtigsten Biermarken, beim Schnaps sind Aalborg Akvavit und Gammel Dansk die Klassiker.

Weihnachtsfeiern

Julefrokost ist in dänischen Unternehmen der **gesellige Höhepunkt des Jahres**. *Hygelliger* kann es nicht werden als bei einer guten dänischen Weihnachtsfeier. An einem Nachmittag/Abend in der Vorweihnachtszeit wird gemeinsam gefeiert. Meist engagiert sich eine Gruppe von Mitarbeitern bei der Ausarbeitung eines kleinen Programms, das vor und während eines gemeinsamen Abendessens stattfindet. Es wird **gespielt, gesungen, geredet, getanzt und viel getrunken und gegessen**. Der Arbeitgeber darf sich bei der Weihnachtsfeier **nicht kleinlich** zeigen.

Freitagsfrühstück und Freitagsbar

Der Tag vor dem Wochenende wird in vielen dänischen Organisationen besonders begangen. Morgens wird **gemeinsam gefrühstückt**, entweder mit der gesamten Belegschaft oder in der Abteilung.

Am Nachmittag, zum Feierabend hin, gibt es dann noch eine *fredagsbar*. Es handelt sich um ein **informelles Zusammenkommen** in der Firma – Kantine oder Büro – mit Knabberereien, Bier und Gesprächen. Vielleicht wird auch Kicker gespielt. So wird die Woche gemeinsam abgeschlossen, mit *hygge* und *fælleskab*.