



Winterliche Genussreise per Schiff von Stockholm nach Tallinn

Von [Martina Emmerich](#)

08/01/2016

[Reisen](#)

Für eine unbeschwerte kulinarische Entdeckerreise bietet die Reederei Tallink Silja eine Baltic CityCruise von Stockholm über Tallinn und Riga zurück nach Stockholm an. Die Touren kann man aber auch mit nur einer baltischen Metropole buchen, Ausgangspunkt bleibt dabei in jedem Fall Schwedens Hauptstadt.

Wer mal eine etwas andere Urlaubsreise unternehmen möchte, dem seien die winterlichen Schiffsreisen von der größten Fahrgastreederei der nördlichen Ostsee, Tallink Silja, empfohlen. Die Kreuzfahrtfähren verkehren jeden Tag auf der Strecke von Stockholm nach Tallinn, außerdem können die Gäste dort auch gleich in einem Hotel der Unternehmensgruppe einchecken.

Nach einem spannenden Tag in Stockholm, den man ganz nach eigenen Wünschen mit einem Bummel durch die Gamla Stan, einer Bootsrundfahrt oder einem Besuch der zahlreichen Museen beginnen kann, geht es um 17.45 Uhr beispielsweise mit der 2004 gebauten, modernen Kreuzfahrtfähre Victoria I nach Tallinn. An Bord gibt es unterschiedliche Möglichkeiten, sich auf die kulinarische Reise einzustimmen, bevor man den Abend ganz nach Belieben beim kurzweiligen Unterhaltungsprogramm, in der Disco oder im Casino, bei individuellen Wellnessanwendungen oder beim Saunabaden ausklingen lassen kann.

Für das Abendessen haben die Passagiere die Qual der Wahl: Im Buffetrestaurant Tallink kann jeder nach seinen Wünschen sich mit vielfältigen schwedischen und estnischen Spezialitäten eindecken, wobei das umfangreiche kalte nordische Fischbuffet sowie die saisonalen Wintergerichte hervorzuheben sind. Das À-la-carte-Restaurant Piazza bietet eine abwechslungsreiche saisonale Karte mit Fleisch- und Fischgerichten. Besonders angesagt sind hier derzeit die Grillgerichte, bei denen die Gäste selbst ihr Fleisch oder ihr Thunfischsteak auf einem Lavastein zubereiten können. Wer es noch etwas exklusiver mag, der kann im Gourmetrestaurant Viktoria speisen, in dem die Köche ihre besten Kreationen mit korrespondierenden Weinen servieren.

Genuss in Tallinn

Einen besonderen Eindruck von den kulinarischen Genüssen Tallinns bekommt man am besten bei einer kulinarischen Stadtführung. Daher begeben wir uns vom Hotel aus zusammen mit Nikolai Ostasow, einem Stadtführer von "Food Sightseeing Estonia", auf Entdeckungsreise. Das erste Ziel unserer Reise ist das "Gourmet Club Deli & Café", wo uns ein estnischer Snack – "Leib", ein traditionelles schwarzes Brot, mit Bärlauch-Pesto und Kodu Kali, eine Art Malzbier – serviert wird. Hier erhalten wir auch eine umfassende Einführung in die estnische Küche und die saisonalen Spezialitäten, bevor es dann zur mittelalterlichen Stadtmauer weitergeht, um bei einem Glas Sanddorn-Schnaps die schöne Aussicht auf die Dächer des modernen Stadtzentrums und die mittelalterliche Altstadt zu genießen.



Schon die mittelalterliche Altstadt Tallinns ist eine Reise wert.

Vorbei an der berühmten Katharina-Passage mit ihren offenen Studios und Kunstgeschäften und dem alten Dominikaner-Kloster führt der Rundgang durch die Vene Straße und die Harju Straße fort, von der wir wunderschöne Blicke auf die obere Altstadt und die Niguliste Kirche haben.

Der nächste Stopp ist ein Muss für alle Naschkatzen und Kerzenfans: Das "Café Mesilatern" hält nicht nur hausgemachte Schokoladen, Pralinen und Kuchen bereit, hier kann man in behaglichem Kerzenlicht entspannt verweilen und auch handgegoßene Bienenwachskerzen mit getrockneten Blumen und anderen Dekorationselementen als Mitbringsel erwerben.

Marzipan und Street Food

Direkt am Rathausplatz finden sich noch zwei weitere kulinarische Stopp: Zum einen das moderne estnische Restaurant "Kaerajaan", in dem es die berühmten scharfen estnischen Sprossen-Sandwiches sowie das Nationalgetränk "Kama" zu verkosten gibt. Nur knapp zwei Häuser weiter befindet sich die älteste durchgehend betriebene Apotheke Europas. In der seit 1422 betriebenen "Raeapteek" erhalten wir ein Marzipanbonbon (der Legende nach wurde Marzipan einst im Herzen von Tallinn erfunden) und das Rezept samt Kräuter für den berühmten "Klaret", einen Kräuterwein. Auf der Tour dürfen natürlich auch ein Stopp im kleinen Marzipanmuseum, das im "Café Maiasmokk" eingerichtet wurde, sowie ein Besuch im Museum für estnische Trinkkultur nicht fehlen.

Nach so vielen vielseitigen kulinarischen Eindrücken sollten auch Kultur und Kunst nicht auf der Strecke bleiben. Von daher lohnt sich ein Bummel durch die Altstadt, schon allein der Prachtbauten aus unterschiedlichen Epochen wegen, ein Besuch des Kunstmuseums KUMU oder aber des Creative Centers. Letzteres ist auf einem alten Fabrikgelände des Telliskivi-Bezirks untergebracht und beherbergt über 200 Designer und Kunsthandwerker, Start-up-Unternehmen, Architekten, Filmproduktionsfirmen, Restaurants, Cafés, Theater und nichtstaatliche Organisationen, die sich für die Umwelt und soziale Projekte einsetzen. Hier wurde 2014 auch das jährlich im Juni stattfindende Tallinn Street Food Festival aus der Taufe gehoben. Bis Mai 2016 wird hier zudem ein Spezialitätenmarkt entstehen und die estnische Bio-Eiscreme-Firma LAMU wird ihre Produktionsstätte eröffnen.

Wer den Abend genussvoll ausklingen lassen möchte oder für den kommenden Tag zwischen Sightseeing- und

Shoppingprogramm noch einmal kulinarisch einkehren will, dem sei das angesagte, gemütliche und modern-estnische Restaurant "Kaks Kokka" zu empfehlen.

Viel zu rasch ist die Zeit in Tallinn vorüber und dann geht es entweder mit der Fähre zurück nach Stockholm oder auf eigene Faust mit einem der stündlich verkehrenden Überlandbusse weiter nach Riga.

Kulinariker-Tipp: Besuch bei Petter Nilsson im Spritmuseum

Sowohl für Genießer als auch für Museumsfreunde rentiert sich ein Besuch im Spritmuseum auf der Stockholmer Djurgården-Insel. Wie der Name auch einen Nicht-Schweden bereits vermuten lässt, dreht sich hier alles um den Alkohol – sowie die bittersüße Beziehung der Schweden zu selbigem. Viele kommen jedoch nicht wegen eines Museumsbesuchs in die ehemaligen Marinegebäude aus dem 18. Jahrhundert, sondern vielmehr, um die Gerichte bei Petter Nilsson, bekannt aus der internationalen Avantgarde-Kochszene, im Museumsrestaurant zu genießen. Der Küchenchef Petter Nilsson übernahm vor drei Jahren nach einem 15-jährigen Aufenthalt in Frankreich das Restaurant und serviert hier regionale und saisonale Gerichte auf höchstem Niveau, wobei ihm Nachhaltigkeit sehr wichtig ist. "Bei meinen Gerichten hat das Gemüse einen Anteil von 60 bis 70 Prozent, Fleisch und Fisch machen nur noch 100 Gramm auf einem Teller aus", so der kreative und motivierte Schwede, der weder Vegetarier ist noch ein vegetarisches Restaurant führen will. "Ich will den Gästen mit wenigen einfachen Zutaten Geschmackserlebnisse bieten, keine Statements." Die Gäste, bei denen es sich tagsüber um Museumsbesucher, Geschäftsleute aus der Gegend und Senioren handelt, abends dann aber um Genießer aus Stockholm und aller Welt, sollen sich im Restaurant des Spritmuseums wohlfühlen und die Speisen, die mit viel Liebe zum Detail für sie bewusst zubereitet werden, genießen. Die Zusammenarbeit mit dem Museum bietet Petter Nilsson vielfältige Möglichkeiten für neue Projekte. So sollen ab 2016 eigene Obstweine und Biere hergestellt und neben den bereits vorhandenen Marken im Restaurant angeboten werden. Darüber hinaus will der Küchenchef Ausstellungen noch stärker mit Koch-Aktionen kombinieren.

Weitere Informationen unter www.tallinksilja.de/faehrreisen

Informationen Tallinn: www.visittallinn.ee/ger

Fotos: Tallink Silja, Martina Emmerich

Share this article

Autor



[Martina Emmerich](#)