

Europa Konkret

Treffpunkt Europa

Fertigessen in Schweden

Sprecherin:

Gleich am Eingang einer exklusiven Shopping-Galerie in der Stockholmer Innenstadt lockt die Fertigessen-Kette "Gooh!" mit fein säuberlich abgepackter Schlemmerkost in den Regalen. "Gooh!" – das steht für "god och hälsosamt", auf Deutsch "gut und gesund". Die breite Plastiktüte ist der Warenkorb, der Kunde wählt zwischen 18 Gerichten, dazu gibt es eine Scheibe Schwarzbrot, ein Schälchen knackigen Salat und eine Armada an zuckerfreien Säften zur Auswahl. Christina Pierre und Mia Salomon-Johnsson, zwei elegante Mittfünfzigerinnen, haben sich für Hausmannskost mit Fleischklößen und für Hühnerbrust mit frischen Kräutern entschieden. Dass die Gerichte dem Stockholmer Luxusrestaurant "Operakällaren" entstammen, wissen die Damen.

Mia Salomon-Johnsson:

"Ich finde das nicht unwichtig. Es gibt heutzutage soviel schlechtes Fertigessen."

Sprecherin:

Und auch gegen die Preise zwischen fünf und sieben Euro pro Gericht plus zwei Euro für Beilagen hat Christina Pierre nichts einzuwenden – die Portionen sind schließlich nicht winzig.

Christina Pierre:

"Nun haben wir das Essen ja noch nicht probiert, aber ich bin doch positiv überrascht vom Preisniveau. Ich freue mich, dass man zu diesen Preisen so gutes Essen bekommt."

Sprecherin:

20 Milliarden Euro gaben die Schweden im vergangenen Jahr für Lebensmittel aus, eine gute Milliarde mehr als im Vorjahr. Auch wenn die Schweden wie die meisten Europäer immer dicker werden, so essen sie trotzdem nicht mehr als früher. Stattdessen lassen sie sich die Lebensmittel mehr kosten. Für Qualität und Herkunft greifen die Schweden offenbar gern tiefer ins Portemonnaie, und das gilt auch für das frisch zubereitete Fertigessen. Der Markt- und Verkaufschef bei "Gooh!", Jonas Regnér:

Jonas Regnér:

"Der Mensch hat trotz der technischen Hilfsmittel immer weniger Zeit für alles. Ich glaube außerdem, dass viele es langweilig finden zu kochen, ihnen fehlt die Inspiration zu einem guten Gericht. Ein Fertiggericht ist da eine einfache Lösung. Am Wochenende hat man dann Zeit und da gönnt man sich den Luxus, stundenlang am Herd seiner neu eingerichteten Küche zu stehen. Es gibt zwei Trends hier in Schweden: Immer mehr Fast Food und

Eine Gemeinschaftsproduktion europäischer Rundfunkanstalten

www.treffpunkteuropa.eu

© Deutsche Welle

Europa Konkret

Treffpunkt Europa

immer mehr teure und schicke Küchen. Dabei bereiten die Menschen immer weniger Essen selbst zu.”

Sprecherin:

Seit zwei Jahren gibt es “Gooh!”, noch läuft das Unternehmen nicht mit Gewinn. Dabei setzt die Fertigungs-Kette auch auf Firmen als Kunden: Die Firmen stellen Kühlschränke mit den frischen Gerichten auf, die Angestellten können mit aufladbarer Karte bezahlen und sich dann wie gewohnt ihre Mahlzeit in der Betriebsküche aufwärmen.

Liv Heidbüchel