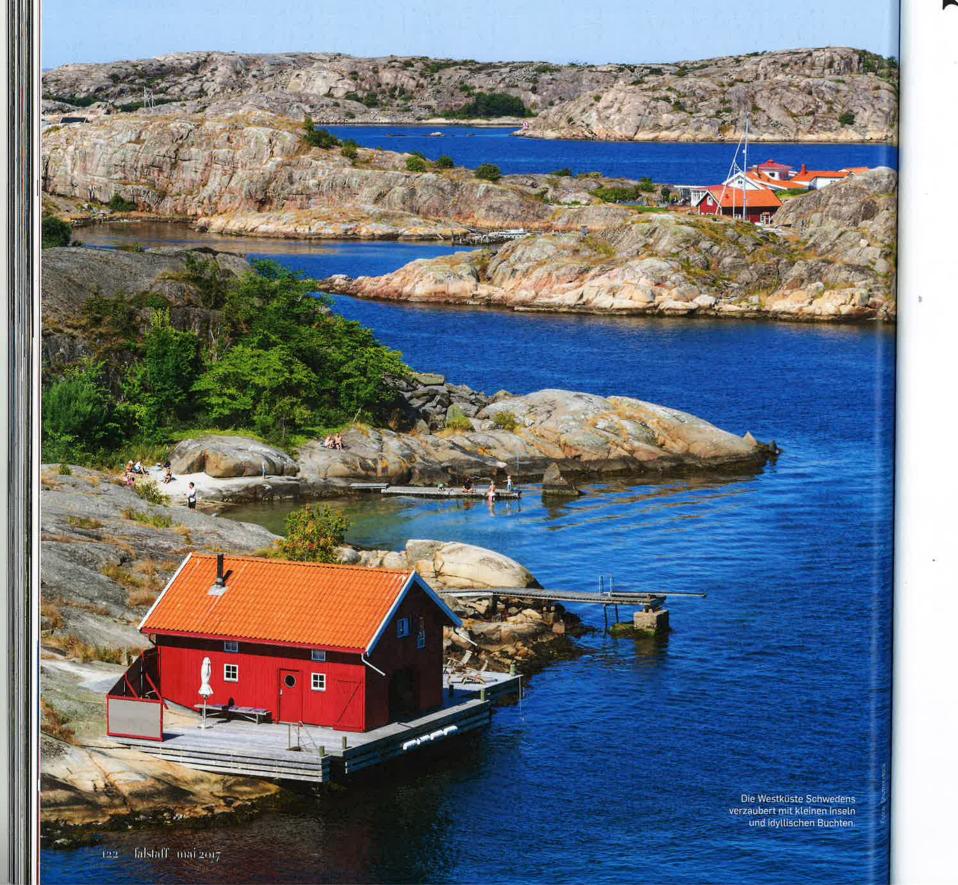
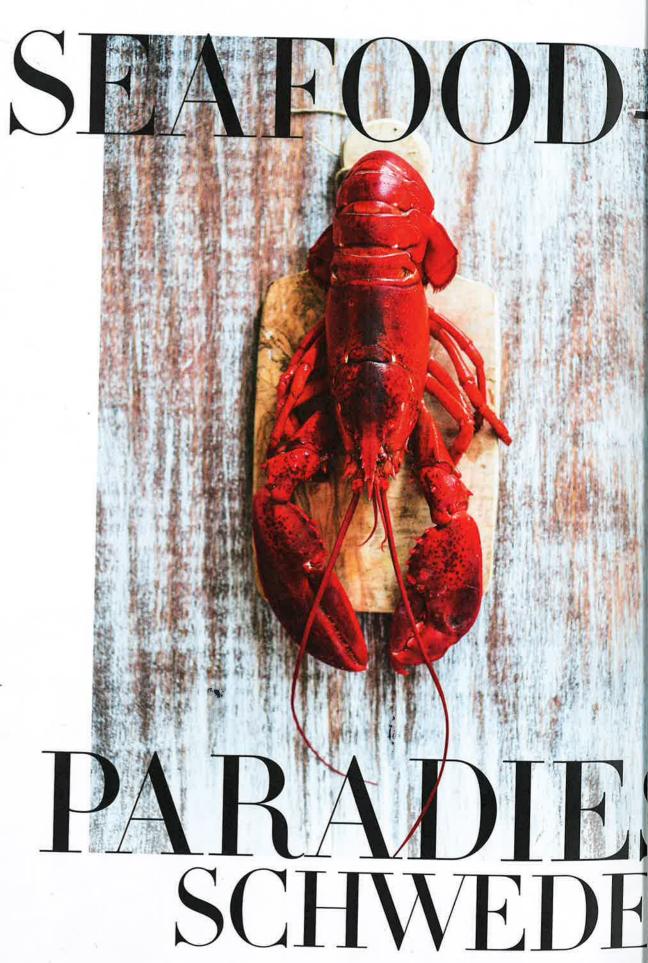
falstaff / reise / SEAFOOD IN SCHWEDEN

Von der Miesmuschel bis zum Hummer – an der Küste Westschwedens gibt es beste Bedingungen für hervorragende Meeresfrüchte. Auf speziellen Seafood-Safaris kann man die Schalentiere dort nicht nur sehen und fangen, sondern auch gleich frisch aus dem Meer essen. Viel besser geht es nicht.

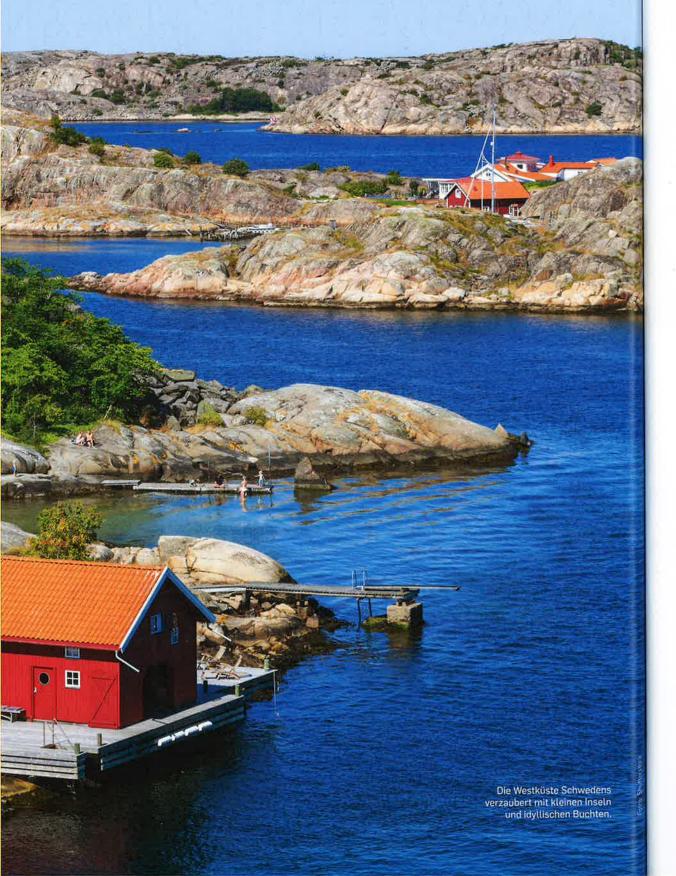
TEXT SASCHA RETTIC

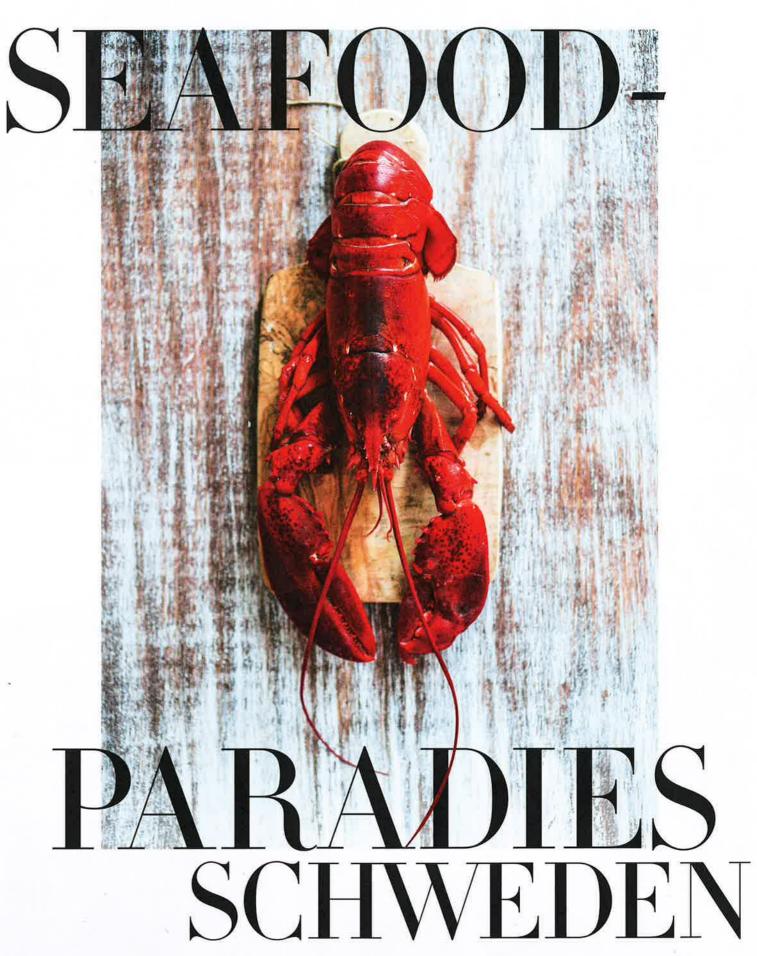




Von der Miesmuschel bis zum Hummer – an der Küste Westschwedens gibt es beste Bedingungen für hervorragende Meeresfrüchte. Auf speziellen Seafood-Safaris kann man die Schalentiere dort nicht nur sehen und fangen, sondern auch gleich frisch aus dem Meer essen. Viel besser geht es nicht.

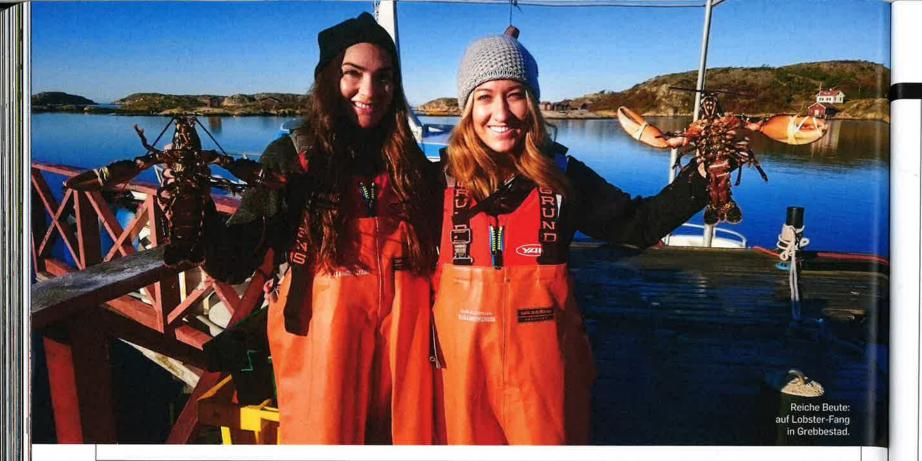
TEXT SASCHA RETTIG











iel frischer kann man Austern nicht essen. Gerade noch lagen sie im Wasser, jetzt steht Lars Marstone auf seiner kleinen Privatinsel vor der Küste Westschwedens und öffnet mit seinem kleinen Messer eine nach der anderen. »Darf es noch eine sein?«, fragt er immer wieder - und grinst dabei, weil er die Antwort schon kennt. Zumindest bis das Dutzend voll ist. Und je länger man jede dieser Austern kaut, desto intensiver wird ihr Geschmack: nach Salz und Meer, nach Gischt und Küste. Dazu schenkt Lars' Frau Maivor ein lokales Bier aus Grebbestad ein. Champagner gibt es nicht, und auch sonst erinnert auf dieser Seafood-Safari nichts an das, was man eigentlich mit Austern verbindet. Keine Dekadenz, kein Luxus-Ambiente. Stattdessen Gummistiefel, dicke Overalls, Bodenständigkeit vor einer kleinen Holzhütte mit Meerblick. Der Luxus sind einfach nur die Austern selbst, für die die Küste hier einen ebenso hervorragenden Ruf hat wie für Muscheln, Krebse, Garnelen und natürlich Hummer.

Als die kleine Gruppe in Lars' Holzboot am Morgen losfuhr, war es noch nasskalt, regnerisch und nebelig. Jetzt verziehen sich die letzten Schwaden. Die Sonne blinzelt an diesem Frühjahrstag sogar etwas durch die dicke Wolkendecke und taucht die Landschaft, die endlich zu sehen ist, in ein warmes Licht. Man könnte sich gut vorstellen, dass der Schwede, Mitte 60, hier jahrzehntelang als Fischer zur See gefahren ist. Tatsächlich

beschäftigt er sich mit Muscheln und Austern aber erst, seit er mit seiner Frau die Idee zu der Safari hatte. Obwohl sie all diese Köstlichkeiten direkt vor der Nase hatten, sind sie vorher seltsamerweise nie auf die Idee gekommen, die Meeresfrüchte auch zu essen. Das hat sich in den vergangenen Jahren geändert - aber nicht nur bei den beiden. Die Nachfrage nach schwedischen Austern ist enorm gestiegen. Und obwohl dort so viele wachsen, werden nur verhältnismäßig wenige zum Verkauf angeboten. Die Ernte ist schließlich nicht ganz einfach. Die Austern liegen in vier bis zehn Metern Tiefe und dürfen nur von Hand und in den Gewässern

eingesammelt werden, die zum eigenen Grund gehören. Das Land um seine Farm, das Stück Küste und die Insel nahe der beschaulichen Kleinstadt Lysekil, wo Lars seine Seafood-Safaris veranstaltet, sind seit über 250 Jahren in Familienbesitz. Hier hat er das Wasserrecht. Regelmäßig fährt er daher mit Tauchern aus dem Ort los, die die Austern einzeln aus dem Meer holen.

Das Wasser ist kalt, was zumindest für die Austern gut ist. Sie wachsen darin nämlich langsamer und werden fleischiger. »Nach drei, vier Jahren kann man sie dann ernten, wenn sie etwa handtellergroß sind - viele sind aber deutlich älter«, erklärt er und holt dann

Hummer, Miesmuscheln und Garnelen: Die schwedische Westküste ist Lebensraum

eine pazifische Auster aus dem vollen Korb, die sich in den vergangenen Jahren hier verbreitet hat. »Die sind anders, haben eine längliche Form und wachsen deutlich schneller.«

HUMMER UND SCHÄREN

Neunzig Prozent der schwedischen Austern, die verkauft werden, kommen aus Grebbestad und werden dort vor allem von zwei Brüdern geerntet. Außerdem ist der Ort bekannt für Hummer. Hier, in der Provinz Bohuslän, etwas weiter nördlich von Göteborg, leben auch Marcus und Ingela Holgersson mit ihren Kindern. Sie sind blond, sportlich, naturverliebt und scheinen einem Schweden-Bilderbuch entsprungen. Mit ihnen kann man paddeln, wandern oder eben auf Hummer-Safari gehen. Die Saison dauert aber nur von September bis April - während der Paarungszeit im Sommer sind die Tiere geschützt. Eigentlich ist es aber ab Januar schon schwierig, die Schalentiere zu fangen. »Weil das Wasser dann zu kalt ist, bewegen sie sich kaum«, sagt Ingela. »Sie müssen aber

im Bewegungsmodus sein, damit sie von den Ködern verführt werden können und in die Fallen krabbeln.«

Wer zur richtigen Zeit kommt, kann auf einem Boot raus aufs Meer und durch die West-Schären mit ihren unzähligen, kargen Inselklecksen fahren. Dort zeigen die beiden, wie das Hummerfischen funktioniert, wie man die Hummerfallen, die sich vielerorts vor den bunten Holzhäuschen stapeln, mit altem Fisch präpariert, sie ins Wasser lässt und die ideale Tiefe dafür findet.

»Die Hummer, die noch zu klein sind, können aus den Fallen entkommen«, berichtet Marcus. Die Tiere, die groß genug sind, haben Pech und landen höchstwahrscheinlich im Topf - allerdings nicht auf der Lobster-Safari. Die endet auf sehr schwedische Weise beim Fika. Das heißt: Kaffee trinken, Zimtteilchen essen, sich dabei unterhalten und diese außergewöhnliche Landschaft genießen. Wer nach der Rückkehr in den Hafen Appetit hat, kann abends beispielsweise bei einer Supé im Restaurant »Telegrafen« das Hummer-Mahl nachholen.

EIN SEAFOOD-

Ohnehin muss me und frischen Fisch eine Safari raussc gibt es mehrere R exzellent zubereite

Zu den Tempel »Sjömagasinet« Gustav Trägårdh, in der Stadt mit e zeichnet wurde. 🕻 direkt zum Fischn Fischkirche, steht und von außen sie 1874 sind Fisch u Religion. »Und jed Engel«, sagt Johan warum sein Resta heißt. Aus Engelpe von einigen Tische Markts, wo Fische frühmorgendliche gehen. Koch Johan das alles köstlich

MS EUROPA

Paradiesisches Insel-Hopping in der Südsee



Mehr Südsee,

weniger bezahlen!

Bei Buchung der Reise

Nr. EUR180102 erhalten

Sie p.P. € 2.000

Kombirabatt!*

MS EUROPA

- 285 Crewmitglieder für max. 400 Gäste
- nahezu alle mit Veranda
- Kulinarische Vielfalt in vier Restaurants
- Traditionell klassische Kreuzfahrt inkl. Kapitänsdinner
- 5-Sterne-plus It. Berlitz Cruise Guide 2017

Ppelnutzung pro Person. Die Unterbringung erfolgt je nach fügbarkeit in einer Suite der Kategorie 1 – 6. Bei Kombination Der Reise mit einer weiteren Reise in einer Garantiesulte wird in Kombirabatt gewährt und es ist ein Umzug zwischen den Dzelnen Reisen erforderlich.

apag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH, amm 25, 20095 Hamburg, f/hl.cruises, hl-cruises.de



VON TAHITI NACH MELBOURNE 23.01. - 16.02.2018 23 TAGE NR. EUR1802

Auf ihrer Reise durch den Pazifik steuert die EUROPA mit jeder Entspannen Sie inmitten der farbenfrohen Natur von Bora Bora, wie Fidschi und die Ile des Pins. Eine unvergleichlich exotische Win der lebensfrohen Metropole Sydney höchst erlebnisreich ausklingt

pro Person ab € 13.490

Seereise inkl. An-/Abreisepaket (Doppelbelegung, Kat. 0**)



ichhornstr. 8, 97070 Würzburg elefon 0931 452190



cher kann man Ausicht essen. Gerade lagen sie im Wasser, teht Lars Marstone iner kleinen Privatinr der Küste Westt seinem kleinen deren. »Darf es noch er wieder – und grinst t schon kennt. nd voll ist. Und je ustern kaut, desto ımack: nach Salz und üste. Dazu schenkt kales Bier aus Grebgibt es nicht, und ieser Seafood-Safari igentlich mit Austern nz, kein Luxus-Amnistiefel, dicke Overr einer kleinen Holz-Luxus sind einfach r die die Küste hier nden Ruf hat wie für

in Lars' Holzboot es noch nasskalt, letzt verziehen sich ie Sonne blinzelt an ar etwas durch die taucht die Landnen ist, in ein warmes gut vorstellen, dass nier jahrzehntelang ren ist. Tatsächlich

elen und natürlich

beschäftigt er sich mit Muscheln und Austern aber erst, seit er mit seiner Frau die Idee zu der Safari hatte. Obwohl sie all diese Köstlichkeiten direkt vor der Nase hatten, sind sie vorher seltsamerweise nie auf die Idee gekommen, die Meeresfrüchte auch zu essen. Das hat sich in den vergangenen Jahren geändert – aber nicht nur bei den beiden. Die Nachfrage nach schwedischen Austern ist enorm gestiegen. Und obwohl dort so viele wachsen, werden nur verhältnismäßig wenige zum Verkauf angeboten. Die Ernte ist schließlich nicht ganz einfach. Die Austern liegen in vier bis zehn Metern Tiefe und dürfen nur von Hand und in den Gewässern

eingesammelt werden, die zum eigenen Grund gehören. Das Land um seine Farm, das Stück Küste und die Insel nahe der beschaulichen Kleinstadt Lysekil, wo Lars seine Seafood-Safaris veranstaltet, sind seit über 250 Jahren in Familienbesitz. Hier hat er das Wasserrecht. Regelmäßig fährt er daher mit Tauchern aus dem Ort los, die die Austern einzeln aus dem Meer holen.

Das Wasser ist kalt, was zumindest für die Austern gut ist. Sie wachsen darin nämlich langsamer und werden fleischiger. »Nach drei, vier Jahren kann man sie dann ernten, wenn sie etwa handtellergroß sind – viele sind aber deutlich älter«, erklärt er und holt dann



eine pazifische Auster aus dem vollen Korb, die sich in den vergangenen Jahren hier verbreitet hat. »Die sind anders, haben eine längliche Form und wachsen deutlich schneller. «

HUMMER UND SCHÄREN

Neunzig Prozent der schwedischen Austern, die verkauft werden, kommen aus Grebbestad und werden dort vor allem von zwei Brüdern geerntet. Außerdem ist der Ort bekannt für Hummer. Hier, in der Provinz Bohuslän, etwas weiter nördlich von Göteborg, leben auch Marcus und Ingela Holgersson mit ihren Kindern. Sie sind blond, sportlich, naturverliebt und scheinen einem Schweden-Bilderbuch entsprungen. Mit ihnen kann man paddeln, wandern oder eben auf Hummer-Safari gehen. Die Saison dauert aber nur von September bis April - während der Paarungszeit im Sommer sind die Tiere geschützt. Eigentlich ist es aber ab Januar schon schwierig, die Schalentiere zu fangen. »Weil das Wasser dann zu kalt ist, bewegen sie sich kaum«, sagt Ingela. »Sie müssen aber

im Bewegungsmodus sein, damit sie von den Ködern verführt werden können und in die Fallen krabbeln.«

Wer zur richtigen Zeit kommt, kann auf einem Boot raus aufs Meer und durch die West-Schären mit ihren unzähligen, kargen Inselklecksen fahren. Dort zeigen die beiden, wie das Hummerfischen funktioniert, wie man die Hummerfallen, die sich vielerorts vor den bunten Holzhäuschen stapeln, mit altem Fisch präpariert, sie ins Wasser lässt und die ideale Tiefe dafür findet.

»Die Hummer, die noch zu klein sind, können aus den Fallen entkommen«, berichtet Marcus. Die Tiere, die groß genug sind, haben Pech und landen höchstwahrscheinlich im Topf – allerdings nicht auf der Lobster-Safari. Die endet auf sehr schwedische Weise beim Fika. Das heißt: Kaffee trinken, Zimtteilchen essen, sich dabei unterhalten und diese außergewöhnliche Landschaft genießen. Wer nach der Rückkehr in den Hafen Appetit hat, kann abends beispielsweise bei einer Supé im Restaurant »Telegrafen« das Hummer-Mahl nachholen.

EIN SEAFOOD-MEKKA

Ohnehin muss man für frische Meeresfrüchte und frischen Fisch nicht notwendigerweise auf eine Safari rausschippern. Allein in Göteborg gibt es mehrere Restaurants, in denen Seafood exzellent zubereitet wird.

Zu den Tempeln der Meereskost gehört das »Sjömagasinet« der Köche Ulf Wagner und Gustav Trägårdh, deren Restaurant als erstes in der Stadt mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Oder man geht zum Lunch direkt zum Fischmarkt. Feskekörka, also Fischkirche, steht dort über der Eingangstür und von außen sieht es auch genauso aus. Seit 1874 sind Fisch und Meeresfrüchte hier die Religion. »Und jede Kirche braucht einen Engel«, sagt Johan Malm auf die Frage, warum sein Restaurant eigentlich »Gabriel« heißt. Aus Engelperspektive überblickt man von einigen Tischen aus auch die Stände des Markts, wo Fische und Meeresfrüchte von der frühmorgendlichen Auktion über den Tresen gehen. Koch Johan weiß nicht nur, wie man das alles köstlich zubereitet, sondern auch, >



MS EUROPA — IHRE SCHÖNSTE YACHT DER WELT —

Paradiesisches Insel-Hopping in der Südsee



MS EUROPA

- 285 Crewmitglieder für max. 400 Gäste
- 204 Außensuiten mit Meerblick
- nahezu alle mit Veranda
- Kulinarische Vielfalt in vier Restaurants
 Traditionell klassische Kreuzfahrt
- Iraditionell klassische Kreuzf
- 5-Sterne-plus It. Berlitz Cruise Guide 2017

Gilt für Kategorie 1 – 11.

Sie bezahlen lediglich den aufgeführten Garantiepreis zur Doppelnutzung pro Person. Die Unterbringung erfolgt je nach Verfügbarkeit in einer Suite der Kategorie 1 – 6. Bei Kombinatior einer Reise mit einer weiteren Reise in einer Garantiesuite wird kein Kombirabatt gewährt und es ist ein Umzug zwischen den

Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH,

Ballindamm 25, 20095 Hamburg, 1/hl.cruises, hl-cruises.de





VON TAHITI NACH MELBOURNE 23.01. – 16.02.2018 23 TAGE NR. EUR1802

Auf ihrer Reise durch den Pazifik steuert die EUROPA mit jeder Insel einen neuen Südseetraum an: Entspannen Sie inmitten der farbenfrohen Natur von **Bora Bora**, und entdecken Sie Sehnsuchtsziele wie **Fidschi** und die **Ile des Pins**. Eine unvergleichlich exotische Winterzeit, die mit zwei vollen Tagen in der lebensfrohen Metropole **Sydney** höchst erlebnisreich ausklingt.

pro Person ab € 13.490

Seereise inkl. An-/Abreisepaket (Doppelbelegung, Kat. 0**)



Persönliche Beratung und Buchung:
TUI ReiseCenter TU
TUI Deutschland GmbH Guichhornstr. 8, 97070 Würzburg Ge
Telefon 0931 452190 Telefon 0931 452190

Fax 0931 4521920 wuerzburg1@tui-reisecenter.de Ansprechpartner: Melanie Spall TUI ReiseCenter TUI Deutschland GmbH Georgstr. 16, 30159 Hannover Telefon 0511 30190 Fax 0511 3019251

Fax 0511 3019251
hannover1@tui-reisecenter.de
Ansprechnartner: Kirstin Wolf



> wie man weltmeisterlich mit Austern umgeht. Zwei Mal hat der Schwede mit dem Hipster-Vollbart den Titel im Austernöffnen schon gewonnen, 2010 und im vergangenen Jahr. Dreißig Stück in drei Minuten schafft er – und demonstriert kurz seine Technik. Die Kunst dabei ist, nicht nur schnell zu sein, sondern auch präzise, ohne Schalenstückchen, die vom Austerngenuss ablenken.

Wer Austern isst, sollte nicht einfach nur schlürfen und schlucken. Das wäre verschenkt. »Man sollte kauen, und das nicht nur einmal«, sagt Johann, denn erst dann schmecke man das Terroir.

»Das ist bei Austern genauso wichtig wie beim Wein«, so der 32-Jährige. »Die schwedischen Austern sind die besten der Welt«, fügt er selbstbewusst hinzu. Die Bedingungen seien schließlich ideal, weil das Wasser kalt, sehr sauber und nährstoffreich ist.

DINNER AN DER KÜSTE

Wie im Restaurant folgt auf die Auster auch auf der Seafood-Safari in Lysekil der zweite Gang: die Miesmuscheln. Lars hat sie selbst gezüchtet, und auf seiner Safari zeigt er auch, wie das funktioniert. Mehrere Kilometer Seil

hat er dafür ins Wasser gelassen, an diesem wachsen sie – Abertausende, dicht an dicht ge-

drängt, sodass man vor lauter Schwarz das Seil gar nicht mehr sehen kann. Für heute allerdings genügt ein Korb voll, und für die Zubereitung entzündet Maivor die Flamme der kleinen Gaskochstelle vor ihrer Hütte.

Dann stellt sie den großen blauen Topf darauf, gießt

etwas Öl hinein, schwitzt ein paar Zwiebeln, Karotten, Knoblauch an, bevor das Wichtigste kommt: die Muscheln.

»Wie groß ist euer Appetit?«, fragt Lars und holt eine Handvoll aus dem Korb. Und dann noch eine. Und noch eine. Und schließlich ist der Topf ganz voll, und es muss nur noch mit Weißwein und Obers aufgegossen werden. Fünf Minuten später sitzen alle beim Miesmuschel-All-You-Can-Eat, bis der Bauch voll ist – und der Blecheimer mit den leeren Schalen auch. Es wird Zeit, den Motor anzuwerfen, abzulegen und zurückzufahren.



NIDUM

CASUAL LUXURY HOTEL

Einfach ausspannen in lässiger und zugleich luxuriöser Atmosphäre auf dem Seefelder Plateau. Den Nam seit Dezember, seitdem es durch die Südtiroler Hoteliers-Familie Pinzger neu eröffnet wurde. Das Spa de Es verfügt über drei Saunen, ein Dampfbad, einen Whirlpool und einen gemütlichen Ruhebereich sowie die nur über eine Hängebrücke zu erreichen ist. Der Infinity-Außenpool auf der Dachterrasse ist auf 32° C I selnde Aussicht auf die Bergwelt zum Entspannen ein. Der Chefkoch legt Wert auf eine hippe, aber regione mit seiner Küchenbrigade ein mehrgängiges Gourmet-Dinner auf den Tisch.

NIDUM - luxuriös, frisch, anders. Ohne Krawatte - ohne Das ist Casual Luxury, das ist unsere Philosophie.





NIDUM Casual Luxury Hotel, Am Wiesenhang 1, 6100 Mösern, Tirol, ÖSTERREICH, T +43 (0) 5212 20300, info@nidum

TIPPS UND ADRESSEN

HOTELS

VÄDERÖARNAS VÄRDSHUS/ THE WEATHER ISLANDS*** (1)

Wer mehr Zeit in Westschweden verbringen möchte. kann auf den Weather Islands übernachten, den westlichsten Inseln des Landes. Urige Zimmer in alten Häusern einstiger Seeleute. Inklusive Sauna und Hot Tub mit grandiosem Schärenausblick. DZ ab ca. € 209,-

Falkevägen 3, 457 40 Fjällbacka T: +46 525 32001, www.vaderoarna.com

STORA HOTELLET BRYGGAN**** (2)

In Fiällbacka hat das komfortable »Stora Hotellet Bryggan« auch im Winter geöffnet. Direkt am Pier gelegen, bietet das Hotel eine wunderschöne Aussicht auf das Meer, DZ ab ca. € 83,-

Ingrid Bergmans Torg/Galärbacken 2 457 40 Fjällbacka

T: +46 525 765020, www.storahotelletbryggan.se

CLARION HOTEL POST**** (3)

Modernes Hotel in einem historischen Postgebäude, zentral am Bahnhof von Göteborg gelegen. Zwei Restaurants, Bars sowie ein Beauty- und Wellnessbereich sorgen für Abwechslung. DZ ab ca. € 172,-.. Drottningtorget 10, 401 20 Göteborg

T: +46 316 19000 clarion-hotel-post.gothenburg-hotels.com

OCEANVIEW COTTAGE*** (4)

In Skargardsidyllen in Grebbestad bezieht man sein eigenes, idyllisch gelegenes »Oceanview Cottage«. Gemütlich eingerichtet mit allem, was man braucht, sowie eigener Sonnenterrasse. Inklusive wunderbarem Meerblick und Hot Tub. Ferienhaus ab ca. € 185,-. Skärgårdsidyllen Kayak & Outdoor, Malis väg 25 457 95 Grebbestad

www.skargardsidyllen.se/en/oceanview-cottage/

SEAFOOD-**RESTAURANTS**

Das modern designte »Familien«-Restaurant bietet fantastische regionale Menüs mit Produkten der Saison. Große Weinauswahl.

Arkivgatan 7, 411 34 Göteborg

T: +46 31 207979, www.restaurangfamiljen.se

GABRIEL (6)

Johan Malm, der Weltmeister im Austernöffnen, serviert hier alles, was das Meer zu bieten hat. Nur der allerbeste Fisch, ganz frisch aus dem Meer, kommt auf die Teller

Feskekörka, 411 20 Göteborg T: +46 31 139051

www.restauranggabriel.se



GREBBESTAD

SJÖMAGASINET (7)

Die Köche Ulf Wagner und Gustav Trägårdh servieren hier allerfeinstes Seafood. Das Ziel ist es, den Gästen eine umfassende »Dining Experience« zu ermöglichen – bestehend aus exzellentem Essen und perfekt harmonierenden Weinen. Wagner bekam 1989 den ersten Michelin-Stern in Göteborg.

Klippans Kulturreservat, Adolf Edelsvärds gata 5 414 51 Göteborg

T: +46 31 7755920, www.sjomagasinet.se

STRANDFLICKORNA (8)

In dem kleinen Restaurant des gleichnamigen Boutique-Hotels am Meer wird eine der besten Fischsuppen des Landes serviert. Aber auch die anderen Meeresspezialitäten sollten verkostet werden. Turistgatan 13, 453 30 Lysekil T: +46 523 79750 www.strandflickorna.se

VILLA SJÖTORP (9)

Die romantische kleine Villa mit ihrem charmanten Garten bietet herausragende lokale Küche mit Produkten direkt aus der Region. 5 Sjötorpsvägen, 459 33 Ljungskile T: +46 522 20174 www.villasjotorp.se

RESTAURANT TELEGRAFEN (10)

Das Restaurant in Grebbestad wurde einst als Telegrafenstation genutzt - daher der Name. Heute serviert man hier authentische lokale Küche Nedre Långgatan 28, 457 72 Grebbestad T: +46 525 10167, www.telegrafen.info

GÖSTAS FISKEKROG (11)

In Smögen direkt am Wasser gelegen und mit guten Menüs zur Mittagszeit. Viele Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten, natürlich frisch gefangen, direkt vor der Haustüre. Fiskhamnsgatan 32, 456 51 Smögen T: +46 523 72077 www.gostasfiskekrog.se

TIPPS

FISCHMARKT GÖTEBORG (12)

Der Feskekörka in Göteborg ist ein Traum für alle Seafood-Fans. Hier gibt es vom Fisch bis zu Meeresfrüchten alles, was das Herz begehrt. Das 1874 errichtete Bauwerk ähnelt eher einer Kirche als einem Markt und wird daher »Fischkirche« genannt. Rosenlundsvägen 4-6, 411 25 Göteborg www.feskekörka.se

VANERN

TROLLHATTAN

SALUHALLEN (13)

Die wunderschöne Markthalle lockt mit allerlei Köstlichkeiten und frischem Fisch. Insgesamt sind vierzig Geschäfte und kleine Lokale unter dem Dach der Halle vereint, Kungstorget 15-18, 411 17 Göteborg

AUSTERN- UND MUSCHELSAFARI IN LYSEKIL MIT LARS MARSTONE (14)

Die Safari-Tour startet im Hafen von Lysekil. Von dort geht es mit einem kleinen Holzboot hinaus zur Muschelfarm und vorbei an den Austernbänken bis zu einer kleinen Insel, wo die frisch geernteten Austern und Muscheln gegessen werden. Norra Hamnen, 453 92 Lysekil T: +46 706 400447 www.lysekilsostronomusslor.se

LOBSTER-SAFARI (15)

Die Lobster-Saison startet am ersten Montag nach dem 20. September und endet oftmals nach nur wenigen Wochen. In dieser Zeit hat man in Grebbestad die einmalige Chance, mit einem kleinen Boot auf Lobster-Fang-Tour zu gehen. Grönemadsvägen 73, 45795 Grebbestad www.skargardsidyllen.se/en/boats/fishing-trip

> Mehr Travelguides von Falstaff auf

falstaff.de/travelguides



Sommer, Sonne, Cabrio - freuen Sie sich auf einen perfekten Kurzurlau auf der Alpensüdseite und genießen Sie vier Übernachtungen mit Verwöhn-Halb sowie einem unvergesslichen Tagesausflug im neuen Porsche 911 Carrera C oder Porsche 911 Targa 4 (jeweils Baujahr 2017) durch die herrliche Bergwe

ab 499,- pro Person



Telefon: +43 (0) 4879 6644 · www.hotel-defereggental.com

Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH, Bruggen 84, A-9962 St. Veit i. D.