

DFG Bayern e.V.

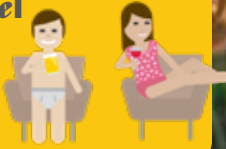
Ausgabe 2/2021

# notizen

## Mit Gewinnspiel

FINDE DAS  
KALSARIKÄNNIT-  
PÄRCHEN!

MEHR AUF SEITE 5.



SPEZIAL

# Finnische Getränke

**DFG** 

Deutsch-Finnische Gesellschaft e.V.  
Saksalais-Suomalainen Seura ry

[www.dfg-bayern.de](http://www.dfg-bayern.de)

Am besten kommt sein Aroma bei Zimmertemperatur zur Geltung. Er lässt sich aber auch, je nach geschmacklicher Vorliebe, in Mixgetränken verwenden, in heißem Zucker- oder Honigwasser trinkt man ihn im Winter wie einen Grog.

Zur Vervollständigung:

Der zähflüssige schwarze Holzteer, der unter höheren Temperaturen entsteht (bis 900 °C) und für den Verzehr nicht geeignet ist, fand früher Verwendung, um Boote, Schiffe, Skier, Holzdächer und -gebäude zu schützen. Bis zum Ende der 1800-er Jahre wurde Teer in Fässern mit kleinen Booten in die finnischen Häfen gebracht und von dort mit sogenannten Teerschiffen in alle Welt versandt.

die Flasche, die schon einige Jahre im Schrank steht, noch immer nicht leer. Bei der traditionellen Herstellung von terva-wiina ist die Basis ein mit Sorgfalt aus Getreide hergestellter Schnaps, der dann seinen besonderen Geschmack aus dem „Hautaterva“ bekommt. Für die Teergrube (die man sich in etwa wie einen Holzkohlemeiler vorstellen kann) werden Kiefern, die durch das Schlagen von Kerben schneller harzen, nach dem Fällen klein gehackt und als Rohmaterial benutzt. In einem thermo-chemischen Vorgang entsteht der sogenannte Holzteer. Geschieht der Vorgang unter vergleichsweise geringen Temperaturen, so ist der Teer flüssig und riecht nach Rauch, hat eine braune Farbe und kann zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden. Und wie trinkt man nun terva-wiina?

Ein Teerschiff versorgt die Welt mit Terva



# Terva

TYPISCH FINNISCH

Text & Bilder: Sonja Ranki

**M**it dem Steinkohlenteer, mit dem unsere Straßen gebaut werden, hat Terva nichts zu tun, wengleich man in der Übersetzung von Teer spricht. Die Teer-/Terva-Produkte sind für uns Mitteleuropäer recht gewöhnungsbedürftig und die meisten von uns können ihnen nicht viel abgewinnen. Man muss diesen Geschmack wahrscheinlich schon als Kind kennen lernen, um ihn in Süßigkeiten oder gar Eiscreme angenehm zu finden.

Auch als Hautpflegeprodukte und als Sauna-Aufgussaroma ist der Tervaduft eine gewisse Herausforderung. Eine Ausnahme aber macht für mich „terva-wiina“ – Teerschnaps, 37 % vol. stark. Zunächst fiel mir nur die traditionelle Aufmachung der Umpackung auf. Bilder eines baumschälenden Mannes und eines mit Fässern beladenen Pferdefuhrwerks. Die Warnung meines Mannes „das trinkst Du sowieso nicht“ in den Wind schlagend, habe ich die Flasche gekauft.

Ehrlich gesagt, bin ich mir nicht so sicher, ob mir das erste Gläschen wirklich geschmeckt hat. Denn obwohl ich das feine Terva-Aroma mag, das ein bisschen an Lagerfeuer, Räucher-schinken und Rauchsauna erinnert, ist

Heute kommt er moderner daher



tervaspuu oli balsamis kaadettavaksi ja pilkottavaksi ter-  
kafanään amekesiksi.

## Rezepte

### DREI TRADITIONELLEN FINNISCHEN GETRÄNKEN ZUM SELBERMACHEN

Danke an Riitta Pelkonen-Lauer für die Übermittlung:



### Hausbier – Kotikalja

Dieses traditionelle Malz-Getränk darf auf keinem großen Fest oder Familienfeier fehlen. Auch in finnischen Lokalen gehört das Kotikalja neben Milch und Leitungswasser zum Mittagbuffet immer dazu. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 0,5 – 1%. In Finnland kann man ein fertiges Pulver zur Herstellung kaufen, man muss nur Wasser hinzufügen und fertig!

#### Zutaten

5 l Wasser

200g Malz

(gibt es in Bioläden, Reformhäuser oder Brauereien)

180 g Zucker

10 g Hefe oder 1/4 Teelöffel Trockenhefe

Das Wasser aufkochen. Malz und Zucker vermischen und mit dem kochenden Wasser übergießen, umrühren. Wenn die Temperatur ca. 37°C beträgt (beim Gebrauch von Trockenhefe 40°C) wird die Hefe in der Flüssigkeit aufgelöst. Das Getränk mit einem leichten Tuch zugedeckt 12-24 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Filtern und in Flaschen umfüllen. Nach einem Tag ist das Malz-Getränk fertig. Kühl aufbewahren.



## Nalifka

### BEERENSCHNAPS

Text & Bild: Riitta Pelkonen-Lauer

In Gutshäusern wurden im 18. und 19. Jahrhundert die Beeren nach der Reifung nicht nur zu Kompott oder Marmelade verarbeitet, sondern auch zu Schnaps. Dazu wurden die Beeren in gläserne Schalen bis zum Rand aufgeschichtet und diese dann mit „hausgebranntem“ Hochprozentigem aufgefüllt, zugedeckt und auf die Fensterbank gestellt. Am nächsten Tag wurde nachgefüllt, so dass die Beeren vollständig mit Alkohol bedeckt waren. Kindern gab man die Aufgabe, die Gefäße täglich zu drehen, damit das fahle Sonnenlicht der Herbstmonate die

Beeren von allen Seiten bescheinen konnte. Nach etwa zwölf Wochen wurden die Gefäße in einen dunkleren, warmen Ort zum Reifen abgestellt. Zu Weihnachten war der Schnaps fertig. Die Beeren wurden abgeseiht, aber nicht weggeschmissen – aus ihnen kochte man dann wunderbare Marmelade! Der Schnaps wurde in schöne Karaffen gefüllt und bei Zimmertemperatur aufbewahrt. An Heiligabend haben auch die Bediensteten einen ordentlichen „Schluck“ Nalifka bekommen.

Diese Tradition verschwand, als in Finnland 1866 „viinan kotipolitto-oikeus“ (Das Recht für das Branntweinbrennen für den Hausgebrauch) per Gesetz verboten wurde. Aber heutzutage könnten wir die Tradition wieder „beleben“. Statt selbstgebrautem Alkohol könnte man Vodka oder einen „Klaren“ auf die Beeren gießen. Der Schnaps aus Beeren, wenn er mit einem abgekühlten Zuckerwasser gestreckt wird, ist ein schmackhafter Likör. Kippis.