

Beim ersten oberflächlichen Blick auf die Essenskultur der Isländer könnte man meinen, der Hamburger wäre die Nationalspeise. Meist auf der Rückseite einer Tankstelle gelegen, bieten kleine Buden das übliche amerikanische Fast Food an. Natürlich findet man auch in Island zahlreiche sehr gute Restaurants.

Die isländische Küche ist eher einfach, aber nicht ohne Reiz. Typisch isländisch sind sowohl verschiedene Fisch- (Schellfisch, Dorsch und Hering) als auch Fleischgerichte vom Lamm oder Hammel. Fleisch und Fisch werden gebraten, gepökelt oder gekocht gegessen, meist wird das Auge dabei nicht gerade verwöhnt, aber es schmeckt. Nicht für jeden Gaumen (und jedes Auge) geeignet ist der schwarzgebackene Schafskopf, der nun wahrlich nicht appetitlich aussieht. Fisch wird in vielen Variationen angeboten: getrocknet, oder auch den für Monate im Sand vergrabenen Haifisch, aber auch als Fischklopse, Pudding, Fischwurst oder Gehacktes.

Beliebte Süßwasserfische sind Lachse und Forellen, sie sind auch in allen Supermärkten tiefgekühlt zu bekommen. Allerdings sind sie, obwohl meist in der näheren Umgebung gefangen, nicht gerade preiswert. Ebenfalls tiefgefroren, aber dennoch empfehlenswert und preiswert, sind die großen und äußerst schmackhaften Krabben. Noch preiswerter ist Schellfisch (Ýsa), den man oft auch frisch bekommt. Der schmeckt himmlisch, ist grätenfrei und einfach zuzubereiten. Eine isländische Spezialität sind die Papageitaucher. Wer die süßen Vögel zuvor auf einer Klippe in natura gesehen hat, wird es wohl nicht übers Herz bringen, in das Fleisch hineinzubeißen. Eben wie so vieles: Geschmackssache. Manchmal bekommt man in kleineren Orten Walfleisch. Da die Säugetiere nicht mehr gejagt werden dürfen, hängt das Angebot vom Zufall ab. Denn nur Tiere, die sich in die großen Treibnetze der Fischer „verirren“, kommen – wenn überhaupt – auf den Markt.

Für unterwegs als Snack eignet sich der stark riechende getrocknete Fisch, den Sie in allen Supermärkten im Chipsregal finden. Von den Isländern wird dieser sehr gerne zwischendurch verzehrt. Von mir nicht. Als Nachtisch werden bevorzugt Molkereiprodukte genommen: Skyr ist eine quarkähnliche Speise, die aus Joghurt, Sahnequark und Dickmilch besteht. Die Dickmilch (Súrmjólk), überhaupt nicht vergleichbar mit der mitteleuropäischen, schmeckt auch hervorragend. Mit braunem Zucker vermengt verfliegt damit an einem grauen Trockensuppenabend so mancher Frust. Auch sehr lecker ist Grautur, eine am ehesten mit der roten Grütze vergleichbare, gekochte Fruchtspeise, die in verschiedenen Fruchtrichtungen zu bekommen ist. Milch trinken die Isländer sehr viel. Sie schmeckt sehr gut und ist darüber hinaus auch noch preiswert. Das günstigste Getränk ist allerdings Wasser; es schmeckt am besten, wenn es nicht aus dem Hahn kommt, sondern direkt aus dem Fluss geschöpft wird. Aus beiden können Sie bedenkenlos trinken. Bestes Zeichen: Mittlerweile wird das Wasser auch exportiert.

Das isländische Nationalgetränk ist allerdings der Kaffee. Sicher liegt es auch am Wasser, dass er so gut schmeckt. In der Regel bezahlt man nur die erste Tasse, die weiteren sind dann im Preis inbegriffen. In vielen Supermärkten und Geschäften steht übrigens meistens eine kleine oder größere Thermoskanne mit Kaffee, die für jeden kostenlos zur Verfügung steht.

Wer auch in Island nicht auf alkoholische Getränke verzichten kann, sollte seine Reisekasse aufstocken. Im Supermarkt bekommt man nur Leichtbier (maximal 2,27 Volumenprozent Alkohol). „Richtiges“ wird in speziellen, vom Staat betriebenen Alkoholläden verkauft. Das gilt auch für Wein, Sekt und noch härtere Sachen. Während sich der Preis für ein Bier noch in Grenzen hält (ab 2 Euro), sind andere alkoholische Getränke mindestens doppelt so teuer wie in Deutschland. Noch teurer wird's bei einer Runde in einer Kneipe. Mit fünf Euro pro halben Liter Bier sollte man dort rechnen.

Einige gastronomische Begriffe finden Sie im Anhang im Kapitel „Vokabular“.

BikingIceland.com ist ein Service von Journalia Kommunikation / Ulf Hoffmann. Alle Rechte vorbehalten. Diese Inhalte dienen ausschließlich zur privaten Nutzung und zur individuellen Information des Nutzers. Eine Speicherung in Datenbanken sowie jegliche Weitergabe an Dritte im Rahmen gewerblicher Nutzung oder zur gewerblichen Nutzung sind nur mit schriftlicher Genehmigung durch Journalia Kommunikation gestattet. Wir haften nicht bei Fehlern, inhaltlichen oder textlichen Fehlern. Im Übrigen gelten unsere Nutzungsbedingungen. Für den Fall, dass Sie die Inhalte der Webseite BikingIceland.com weitergeben, speichern oder gewerblich nutzen möchten, bieten wir Ihnen an, Content-Partner zu werden.