



150 Jahre Zuckerstangen aus Gränna

WM im Zuckerstangen-Backen am 22. Juli 09

1859 hat "Tante Amalia" in Gränna am Vätternsee die ersten rot-weißen Zuckerstangen gebacken. Heute sind sie eine "weltberühmte" Süßigkeit in Schweden und so typisch für Gränna wie Marzipan für Lübeck oder Lebkuchen für Nürnberg.

150 Jahre Zuckerstangen

1859 erhielt Amalia Eriksson, alleinerziehende Mutter in Gränna die Erlaubnis rot-weiße Zuckerstangen gewerblich herzustellen und zu verkaufen. Heute sind "Polkagrisar" *der* Exportschlager von Gränna und als süßes Mitbringsel in Schweden so beliebt wie Lübecker Marzipan in Deutschland.

Grenna Museum

Sommerausstellung über "Tante Amalia", die Erfinderin der Polkagrisar bis 20.08.2009



WM im Zuckerstangen-Backen:

Immer kräftig kneten, drehen und rollen!
In Gränna am Vätternsee in Småland:
Am 22. Juli 2009

Heute zeigen die Zuckerstangen-Bäcker von Gränna ihr Handwerk und lassen die Besucher auch gern selbst einmal den Teig drehen, rollen und ziehen. Eine Arbeit, die an den Kräften zehrt. Wahrscheinlich hat "Tante Amalia" deswegen so wenig weibliche Nachfolger, die meisten Zuckerstangen-Bäcker heute sind Jungs. Die sehen die Arbeit sportlich und freuen sich deswegen auch schon auf die Weltmeisterschaft in diesem Jahr am 22. Juli im Hafen von Gränna. Der Weltrekord von 2003 steht bei einer Riesen-Zuckerstange von 2.158,7 Kilo. Die "Polkagrisar" genannten Zuckerstangen schmecken klassisch nach Pfefferminze. Es gibt sie heute auch in vielen anderen Geschmacksrichtungen und auch in einer zuckerfreien Variante.

Das hübsche Städtchen am Vätternsee hat Tante Amalia viel zu verdanken. Ihre Erfindung hat Generationen von Besuchern nach Gränna gelockt. Im Stadtpark erinnert eine Statue an die alleinerziehende Mutter, die mit den Zuckerstangen ihre Existenz sicherte. In diesem Sommer wird es anlässlich des 150-Jahr-Jubiläums eine Sonderausstellung zum Leben der Amalia Eriksson im "Grenna Museum" geben.

Gränna Touristinfo: www.grm.se/turistinfo