



Schwedisches Honorarkonsulat  
Erfurt

# Schweden-News

28. September 2023



*Jann Lipka / imagebank.sweden.se*

## Inhalt

Neue schwedische Botschafterin in Berlin

50-jähriges Thronjubiläum

Schwedens Haushalt in der Defensive

Herbstzeit in Schweden

Buchempfehlungen für Erwachsene und Kinder

Rezepttipp: Schwedische Zimtschnecken ("Kanelbullar")

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.schwedenkonsulat.de/>

## Herausgeber

Schwedisches Honorarkonsulat | Regierungsstraße 61/62 | 99084 Erfurt | E-Mail: [info@schwedenkonsulat.de](mailto:info@schwedenkonsulat.de)

Dieser Newsletter wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und geprüft. Die Redaktion übernimmt keine Haftung für Fehler und falsche Angaben. Bei den über die Internetseiten des Schwedischen Honorarkonsulates erreichbaren externen Links handelt es sich um fremde Inhalte, für die keine Verantwortung übernommen wird.

## Neue schwedische Botschafterin in Berlin

Veronika Wand-Danielsson ist neue schwedische Botschafterin in Deutschland.

Am 27. September 2023 hatte die Botschafterin die Ehre und Freude, Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier ihr Beglaubigungsschreiben zu überreichen.

Varmt välkommen till Tyskland!



## 50-jähriges Thronjubiläum

Ein halbes Jahrhundert an der Spitze:

Am 15. September beging Seine Majestät König Carl XVI. Gustaf von Schweden sein 50-jähriges Jubiläum als Schwedens Staatsoberhaupt.

Mit gerade einmal 27 Jahren wurde er als König von Schweden inthronisiert. Seitdem ist Carl XVI. Gustaf der am längsten herrschende Regent seines Landes.

## TV-Tipps und Wetterinformationen

[Schweden-im-TV.de](https://www.schweden-im-tv.de) Hier finden Sie TV-Tipps, die für Schwedenliebhaber von Interesse sein könnten.

[Wetteronline.de](https://www.wetteronline.de) Erfahren Sie hier aktuelle Informationen zum Wetter in Schweden.

# Schweden unter der Lupe

Prof. Hubert Fromlet analysiert für die  
Deutsch-Schwedische Handelskammer

## Schwedens Haushalt in der Defensive

Schwedens und Deutschlands Probleme ähneln sich momentan in vielerlei Hinsicht. Wachstumsschwäche, Immobilienkrise, Wohnungsbaumisere, finanziell gebeutelte Haushalte, ausbremsende Bürokratie, marode Infrastruktur, schwächelnde Bildungssysteme oder Jugendkriminalität stellen beide Länder vor große Herausforderungen. Daher sind auch die Rahmenbedingungen für die vorliegenden Haushaltsentwürfe Schwedens und Deutschlands sehr ähnlich, meint Professor Hubert Fromlet, Seniorberater der Deutsch-Schwedischen Handelskammer.

### Der schwedische Haushaltsentwurf fokussiert auf soziale Themen

Natürlich nehmen sich die Dimensionen der Schwachpunkte in beiden Ländern nicht gleich aus, wie sich auch die wirtschaftlichen Stärken in Schweden und Deutschland nicht unbedingt gleichen. Schweden ist zum Beispiel bei der Energieversorgung und den öffentlichen Schulden besser aufgestellt, während Deutschland mit seinem innovativen Mittelstand, dem noch immer vorteilhaften dualen Ausbildungssystem und seiner stärkeren Währung strukturell besser dasteht als das nördliche Nachbarland Schweden.

Während Deutschlands Finanzminister Christian Lindner bei der Vorstellung seines Haushaltsplans für 2024 speziell die Wichtigkeit von staatlichen zukunftssträchtigen Investitionen bzw. Investitionshilfen, von Verteidigung und Bürokratiebekämpfung in den Vordergrund stellte, konzentrierte sich seine schwedische Amtskollegin Elisabeth Svantesson primär auf die Bekämpfung der Inflation, Verbesserungen für die privaten Haushalte durch gewisse – nicht unbedingt klassisch bürgerliche – Steuersenkungen und Ausgaben-erhöhungen für Verteidigung und innere Sicherheit.

*„Insgesamt scheint der gerade vorgelegte Haushalt für 2024 nicht gerade auf viel Zustimmung außerhalb der Regierungskoalition zu stoßen. Auch für die Wirtschaft scheint der große Wurf nicht gelungen zu sein.“*

Finanzministerin Elisabeth Svantesson betonte bei der Vorstellung des Haushaltsentwurfs die Notwendigkeit einer vorsichtigen Finanzpolitik, was konsequenterweise auch zu Sparsamkeit in längerfristig wichtigen Reformbereichen wie Steuerpolitik, Arbeitsmarktkosten, Bildungsqualität und unternehmerische Wettbewerbsfähigkeit führt. Gleichzeitig richtet die Opposition starke Kritik gegen die nach ihrer Meinung wenig ambitionierte Klimapolitik.

Insgesamt scheint der gerade vorgelegte Haushalt für 2024 nicht auf viel Zustimmung außerhalb der Regierungskoalition zu stoßen. Auch für die Wirtschaft scheint der große Wurf nicht gelungen zu sein. [Mehr lesen.](#)

Quelle: Deutsch-Schwedische Handelskammer





*Ted Logart/imagebank.sweden.se*

## Herbstzeit in Schweden

### Die goldene Jahreszeit

Schweden ist zu 70 Prozent mit Wald bedeckt und wenn die Laubbäume sich allmählich von Grün zu Gelb, zu Orange und Rot färben, spricht das prachtvolle Herbstkleid in das sich das Land hüllt schon für sich. Der Herbst eignet sich perfekt, um bei den verschiedensten Outdoor-Aktivitäten, Wanderungen, Rad- oder Kanutouren die facettenreiche Landschaft zu erleben.

Einfach einmal still stehen und nichts tun? Auch dazu lädt der Herbst in Schweden ein: Erlebe ein entspanntes Waldbad, übernachte in einer Unterkunft inmitten der wohltuenden Natur oder schau dir in einer klaren Nacht den Sternenhimmel an. Mit etwas Glück kannst du sogar die ersten Nordlichter sehen. Tatsächlich steuern wir auf den Höhepunkt eines Sonnenzyklus zu, was die Chancen auf eine Nordlichter-Sichtung in diesem Herbst und Winter erhöht.

Der Herbst wird auch gerne die 'gemütliche Jahreszeit' genannt, in der man in Schweden das Zuhause mit vielen Teelichtern beleuchtet und sich in gemütlichen Cafés zu einer 'Fika' trifft, während die Tage draußen immer kürzer werden und auch einmal der Regen an die Fensterscheiben klopft.

### Kulinarische Highlights im Herbst

Im Herbst erwarten dich kulinarische Events bei denen der Fokus meist auf lokalen und saisonalen Produkten liegt, wie der Start der Surströmming-Saison im Norden des Landes, hummerreiche Gourmet-Safaris in Westschweden, das Trüffel fest auf der Insel Gotland, die letzten Krebsfeste des Jahres und natürlich der Kanelbullens dag. Ein Tag zur Feier des köstlichen schwedischen Gebäcks, der Zimtschnecke. Oder genieße die reiche kulinarische Kultur Schwedens und besuche eines der zahlreichen Food- und Getränke Festivals während der ergiebigen Erntezeit. So feiert man zwischen dem 27. September und 1. Oktober das traditionelle 'Skördefest' Erntefest auf der Insel Öland auf dem dich mehr als 900 Veranstaltungen und Aktivitäten erwarten.

### Vier herbstliche Erlebnisse

Begebe dich auf der Ostseeinsel Gotland auf die Trüffelsuche oder nehme an der Westküste an einem Hummerfang teil.

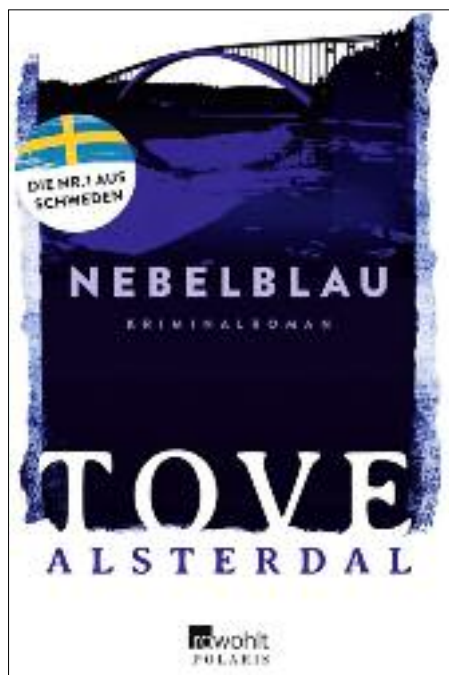
Verbringe ein gemütliches Wochenende in einem Herrenhaus oder Schloß und lasse die historische Umgebung auf dich wirken.

Genieße einen köstlichen Kanelbullar am offiziellen Tag der Zimtschnecke am 4. Oktober.

Wähle zwischen einer einfachen Tageswanderung die du ganz einfach von einem Bahnhof aus erreichen kannst oder begib dich auf einen der STF Charakterwege – Wandern in Schweden im Herbst ist ein Muss. [Mehr lesen.](#)

**Quelle: Visit Sweden**

## Buchempfehlung für Erwachsene: „Nebelblau“ von Tove Alsterdal



Als im Frühling das Eis zu schmelzen beginnt, nehmen Taucher im Hafen von Ådalen ihre Arbeit auf. Auf dem Grund des Ångermanland-Flusses gibt es viel zu untersuchen: Schiffswracks, die Überreste einer Kleinstadt aus dem Industriezeitalter und die Trümmer der Sandö-Brücke, die vor Ausbruch des Zweiten Weltkriegs einstürzte und zahlreiche Menschen in den Tod riss. Als die Taucher in der Nähe der Brückenreste ein Skelett finden, vermuten sie sofort, dass es sich um eines der nicht geborgenen Unglücksopfer handelt. Doch es stellt sich heraus, dass die Leiche jüngeren Datums ist: ein Mann, der ermordet wurde, vermutlich erschossen. Eira Sjödin und ihre Kollegen beginnen zu ermitteln.

ISBN-13: 978-3499007828

Rowohlt Taschenbuch | 400 Seiten

3. Edition (18. Juli 2023)

Preis: 17,00 €

---

## Buchempfehlung für Kinder: “Schweden for kids: Der Kinderreiseführer” von Britta Schmidt von Groeling



Duftende Zimtschnecken, beeindruckende Elche, so viel Wald und noch mehr Wasser – ein Urlaub in Schweden ist für Familien die pure Erholung. Für Kinder kann Schweden aber noch viel mehr sein: Das Mädchen Kim erzählt ihnen von der Eiszeit, glücklich sein mit Lagom, warum das Knäckebrot ein Loch hat und viele weitere Geschichten und Anekdoten über das Land im Norden. Der liebevoll illustrierte Reiseführer für Kinder ist der perfekte Begleiter und bringt auch an nassen Tagen noch eine Menge Spaß und Beschäftigung. Die Bücher aus der Reihe World for kids sind aus Naturpapier gemacht, damit die Kinder die Seiten beschreiben können, dennoch stabil und handlich, um auch einen Strandtag gut zu überstehen.

ISBN-13: 978-3946323242

Lesealter: 6 –12 Jahre

Taschenbuch | 128 Seiten

Illustriert von Britta Bolle

World for Kids; 2. Edition (8. März 2023)

Preis: 19,95 €

---

# Rezepttipp: Schwedische Zimtschnecken ('Kanelbullar')

Schweden lieben Zimtschnecken, und zwar so sehr, dass wir am 4. Oktober einen eigenen Zimtschneckentag haben.

Angeblich verzehrt der durchschnittliche Schwede jährlich eine Kuchen- und Gebäckmenge, die 316 Zimtschnecken entspricht! Am "Tag der Zimtschnecke", der in Schweden seit 1999 gefeiert wird, werden 7 Millionen Exemplare in Supermärkten und Cafés verkauft – bei einem Land von 10 Millionen Einwohnern. Dieser zimtig-saftige Genuss ist im Grunde eine lange Teignudel, die zu einer Kugel gerollt ist und von klebrig-süßem, buttrigem Zimtsirup zusammengehalten wird.



## ZUTATEN

### Vorteig:

50 frische Hefe  
240 ml zimmerwarme Vollmilch  
100 g Kastorzucker  
(feinkörniger Kristallzucker)  
350 g Weizenmehl

### Eigentlicher Teig:

250 ml zimmerwarme Vollmilch  
150 g Kristallzucker  
200 g Butter, in Stücke geschnitten  
10 g Salz  
750 g Weizenmehl  
1 Ei  
3 EL frisch gemahlener Kardamom

### Füllung:

200 g zimmerwarme Butter  
200 g Kastorzucker  
3 EL Zimt  
2 Prisen Salz

Wir wünschen gutes Gelingen!

Quelle: [Visit Sweden](#) /

Foto: Tina Stafrén /  
[imagebank.sweden.se](#)

## ZUBEREITUNG

Mit dem Vorteig beginnen. Die Hefe in der Milch auflösen. Zucker und Mehl hinzugeben und zu einem elastischen Teig verkneten. Etwa 5 Minuten in der Küchenmaschine oder 10 Minuten von Hand. Den Teig abdecken und bei Zimmertemperatur in etwa 30 Minuten auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

Inzwischen die Füllung zubereiten, indem du einfach Zucker, Butter, Zimt und Salz verrührst. Auch den Kardamomzucker vorbereiten, wenn du die Schnecken damit bestreuen möchtest. Hierzu werden Kastorzucker und frisch gemahlener Kardamom vermischt.

Die Zutaten für den eigentlichen Teig zum Vorteig hinzugeben und verkneten, bis der Teig elastisch ist. Etwa 15 Minuten von Hand oder 10 Minuten in der Küchenmaschine. Dabei nicht schummeln; es soll sich eine Menge Gluten entwickeln und der Teig wirklich elastisch werden.

Auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche den Teig zu einer dünnen rechteckigen „Platte“ von etwa 60 x 60 cm ausrollen. Dies machst du mit einem Nudelholz. (Es kann sein, dass du ein- oder zweimal zusätzliches Mehl unter den Teig geben musst, während du ihn mit dem Nudelholz ausrollst.) Die Füllung über den gesamten Teig verteilen und 1/3 der Oberfläche von oben zur Mitte hin falten. Dann 1/3 der Oberfläche der Teigplatte von unten über den soeben gefalteten Teil falten. Man nennt das „dreifach zusammengefaltet“. Den so gefalteten Teig in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Hier kannst du dir aussuchen, ob du die Streifen einzeln verdrehst und paarweise zu einem Knoten knüpfst. Oder du kannst, wenn dir das lieber ist, den Streifen zusammenwickeln und das Ende darunter falten. Die Zimtschnecken auf mit Pergamentpapier ausgelegte Backbleche legen und kaltstellen. Stelle die Bleche an einen kühlen Ort wie den Keller (aber nicht in den Kühlschrank). 4–5 Stunden lang gehen lassen. Dann die Bleche wieder an einen zimmerwarmen Ort holen und ruhen lassen, bis die Schnecken luftig und etwa zweimal so groß sind.

Vor dem Backen mit leicht verquirltem Ei bestreichen und entweder mit Hagelzucker oder mit Kardamomzucker (siehe Anweisungen oben) bestreuen. Bei 220 °C auf mittlerer Schiene backen, bis die Zimtschnecken eine goldbraune Farbe bekommen.