



Schwedisches Honorarkonsulat
Erfurt

Schweden-News

12. Dezember 2022



God Jul och Gott Nytt År!

„Alles, was an Großem in der Welt geschah, vollzog sich zuerst in der Phantasie eines Menschen.“

Astrid Lindgren (1907-2002) | Schwedische Schriftstellerin

Ein turbulentes Jahr neigt sich zu Ende und ein neues Jahr mit vielen Hoffnungen, Wünschen und guten Vorsätzen steht vor der Tür. Die bevorstehenden Feiertage bieten Gelegenheit, ein wenig innezuhalten, manches zu überdenken und vom Alltag etwas Abstand zu gewinnen.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Angehörigen ein besinnliches Weihnachtsfest, einen optimistischen Blick in das Jahr 2023 und vor allem ganz viel Gesundheit.

Ihr Honorarkonsul
Prof. Gerald Grusser

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

Herausgeber

Schwedisches Honorarkonsulat | Regierungsstraße 61/62 | 99084 Erfurt | E-Mail: 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.

Luciafest – der Lichtblick während des Winters



Bild: imagebank.sweden

von Agneta Lilja

Für den Ursprung der Lucia gibt es zwei Herleitungen, die erste zu der Märtyrerin, die im Jahre 304 in Sizilien starb, die zweite zu einer Legende von Lucia als der ersten Frau Adams. Sie hatte Kontakte zum Teufel, und ihre Kinder wurden zu den unsichtbaren Unterirdischen. Der Name kann also sowohl mit dem Wort lux (Licht) als auch mit Lucifer (dem Teufel) in Verbindung gebracht werden. Der Ursprung der Lucia ist somit schwer zu klären, und der Brauch ist das Ergebnis einer Mischung von Traditionen.

Die Lucianacht ist im älteren Kalender die längste Nacht des Jahres und wurde deshalb Lusse Langnacht genannt. Es war eine gefährliche Nacht, in der übernatürliche Wesen vorkamen und alle Tiere sprechen konnten. Nach der langen Nacht brauchten die Haustiere am Morgen Extrafutter. Auch die Menschen wollten zusätzliches Essen und sollten an diesem Tag sieben oder neun kräftige Morgenmahlzeiten zu sich nehmen. Dieses Festessen hing damit zusammen, dass an Lucia das Weihnachtsfasten begann.

Das Schlachten und Dreschen sollte an Lucia abgeschlossen und die Vorratskammern für Weihnachten gefüllt sein. In der bäuerlichen Gesellschaft gingen deshalb in dieser Nacht Jugendliche als Lussekerle in Teufelsgewändern herum und sangen und bettelten um Essen und Branntwein.

Die lichtgekleidete Lucia trat zum ersten Mal 1764 im westschwedischen Gutshofmilieu in Erscheinung. Volkstümlich wurde die Sitte erst im 20. Jahrhundert, besonders durch die Bemühungen von Schulen und Vereinigungen. Als die Menschen in die Städte zogen, verlor die alte Form des Feierns mit Lussekerlen an Bedeutung. Die lichtgekleidete Lucia mit ihrem singenden Gefolge von Sternknaben und Jungfrauen betrachtete man als kontrolliertere Form des Feierns im Gegensatz zu den wilden Umzügen der Jugendlichen. Im Jahre 1927 wurde Stockholms erste Lucia gekrönt. Die Sitte, dass die Lucia Kaffee und Lussebrot (Lussekatte) serviert, geht in die 1880er Jahre zurück, doch Lussebrot hat es schon weit früher gegeben.

Hier ist ein kleiner [Film](#) zu Lucia – ruhig mal reinschauen!

Rezepttipp:

Schwedische Lussekatter

ZUTATEN

100 g Butter
2 Päckchen Safran
900 g Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
200 g Zucker
1 Prise Liebe
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Esslöffel Kardamom
1/2 Teelöffel Salz
500 ml Milch
250 g Quark
Ei zum Bestreichen
1 Tasse Rosinen



Bild: imagebank.sweden

Zubereitung der Lussekatter

Die Butter und den Safran in einen Topf geben, schmelzen und leicht abkühlen lassen. Anschließend die Milch zufügen, bis die Milch-Safran-Butter-Mischung lauwarm ist. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker, Kardamom und Salz in der Küchenmaschine mit den Knethaken leicht vermischen, dann das handwarme Milchgemisch und den zimmerwarmen Quark hinzufügen. Alle Zutaten einige Minuten gut miteinander verkneten, so dass ein glatter Hefeteig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst.

Ein Geschirrhandtuch über die Teigschüssel legen und den Teig an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Während der Teig geht, werden die Rosinen gewaschen.

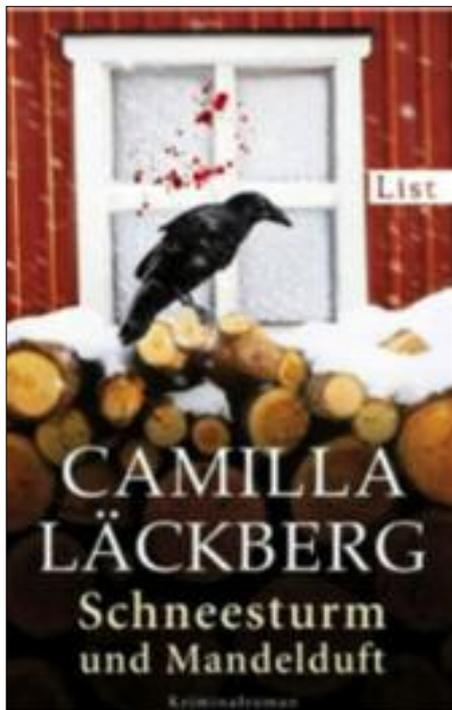
Nach der Gehzeit wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchgeknetet. Dann wiegt man den gesamten Teig und teilt die Menge durch 40, um gleichmäßig große Lussekatt zu bekommen. Jedes Teigstück zu einer dünnen Rolle formen und dann von jeder Seite entgegengesetzt zur Mitte aufrollen. So entsteht die typische Form. In jeden Schneckenbogen wird eine Rosine gedrückt.

Die geformten Lussekatt werden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und mit einem Küchentuch abgedeckt. Nach weiteren 40 Minuten Gehzeit werden die Gebäckstücke mit verquirltem Ei bestreichen. Dann das Backblech in den auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben und die Lussekatt in ca. 7-9 Minuten goldgelb backen. Lussekatt sollten unter einem Küchentuch auskühlen. Sie schmecken am besten an dem Tag, an dem sie gebacken werden, aber man kann sie auch einfrieren und dann im Backofen aufknuspern.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Quelle: herzelieb.de

Buchempfehlung für Erwachsene „Schneesturm und Mandelduft“ von Camilla Läckberg



Weihnachten in Fjällbacka: Kommissar Martin Molin begleitet seine neue Freundin zu einem Familienfest. Der betagte Patriarch Ruben hat alle Liljecronas auf der kleinen Insel Valö zusammengerufen, er möchte sein Erbe regeln. Als ein Schneesturm aufkommt, wird die Insel vom Festland abgeschnitten. Während des Weihnachtsessens bricht Ruben plötzlich zusammen. Schon bald steht fest, dass er ermordet wurde - und somit eines der Familienmitglieder der Mörder sein muss. Statt das Weihnachtsfest zu genießen, muss Kommissar Mohlin ermitteln. Alle scheinen ein Motiv zu haben. Doch wer wäre so kaltblütig?

ISBN: 3548611761

Ullstein Taschenbuchverlag

Oktober 2013 | 160 Seite

9,99 €

Buchempfehlung für Kinder „Weihnachtsgeschichten“ von Selma Lagerlöf

Die Weihnachtsgeschichten der Selma Lagerlöf haben Schneegarantie, denn sie spielen im winterlichen Schweden. Und sie entreißen ihre Leser wirkungsvoll aus der Hektik der 'besinnlichen Zeit'. Hier begegnet man keinen bärtigen Männern mit roter Mütze, sondern Trollen, Schafen oder auch der Räubermutter und einem Traumpfannkuchen. Und vor allem begegnet man sich selbst, seinen eigenen Sorgen, Mühen und Hoffnungen, gespiegelt in legendenhaften Erzählungen von schlichter Anmut und Größe.

ISBN: 3730606565

Anaconda Verlag

Oktober 2018 | 160 Seiten

4,95 €



<https://www.schwedenkonsulat.de/>