



**SCHWEDISCHES
HONORARKONSULAT**

Erfurt

Schweden-News

31. Januar 2022

Inhalt:

- 1. TV-Tipps und Wetterinformationen**
- 2. Reisen nach Schweden**
- 3. Schweden hofft auf ein stabiles 2022 – gleichzeitig ist Bangen angesagt**
- 4. Deutsche Designer gestalten Suite "Wanderlust" im Icehotel**
- 5. Der deutsch-schwedische Businessführer**
- 6. Mit Boot im Stockholmer Schärengarten**
- 7. Buchempfehlungen**
- 8. Rezepttipp**
- 9. Wussten Sie schon, dass....?**

Interessante Informationen finden Sie auch auf der Homepage des Schwedischen Honorarkonsulats Erfurt unter:

<http://www.schwedenkonsulat.de/www/honorarkonsul-swe/> !

TV-Tipps und Wetterinformationen

[Schweden-im-TV.de](#)

Hier finden Sie TV-Tipps, die für Schwedenliebhaber von Interesse sein könnten.

[Wetteronline.de](#)

Erfahren Sie hier aktuelle Informationen zum Wetter in Schweden.

Reisen nach Schweden

Ab dem 21. Januar 2022 ist der Vorweis eines negativen Tests bei der Einreise nach Schweden nicht mehr erforderlich. Stattdessen soll ein digitales Covid-Zertifikat der EU oder ein anderes Dokument vorgelegt werden, in dem ein vollständiger Impfschutz, eine Genesung (die höchstens sechs Monate zurückliegen darf) oder ein negatives Testergebnis bestätigt wird. Dies gilt für nicht-schwedische Staatsangehörige über 18 Jahre.

Der Test darf zum Zeitpunkt der Einreise (aus einem EU/EES-Land) nicht älter als 72 Stunden sein. PCR- oder Antigen tests werden anerkannt. Die Bescheinigung muss in schwedischer, englischer, französischer, norwegischer oder dänischer Sprache ausgestellt sein.

Weitere Informationen finden Sie auf der [Website](#) der schwedischen Regierung, [folkhalso-myndigheten.se](#), [polisen.se](#), [krisinformation.se](#) und bei [Visit Sweden](#).

Es gibt mehrere private Anbieter von Corona-Tests in Schweden. Es ist auch möglich, sich an den Flughäfen [Arlanda](#) und [Landvetter](#) testen zu lassen.

Für weitere Informationen verweisen wir auf die [deutsche Botschaft](#) in Stockholm.

(Quelle: [Schwedische Botschaft](#))

Schweden hofft auf ein stabiles 2022 – gleichzeitig ist Bangen angesagt

Schwedens Wirtschaft hat sich 2021 gut entwickelt, sogar besser als vor einem Jahr erwartet. Woran liegt das und wie geht es im nächsten Jahr weiter? Die gute Entwicklung der wirtschaftlichen Lage lässt sich am BIP ablesen, das mit etwa 4 Prozent in diesem Jahr doppelt so schnell gewachsen ist wie in der Durchschnittsprognose der Experten Ende 2020 angenommen. Lesen Sie weiter [hier](#).

(Quelle: [Deutsch-Schwedische Handelskammer](#))

Deutsche Designer gestalten Suite "Wanderlust" im Icehotel

Für die 32. Ausgabe des Icehotels der Saison 2021/2022 haben internationale Designer und Künstler wieder Zimmer und Suiten gestaltet. Zu ihnen zählt das deutsche Duo Kristina

Möckel und Sebastian Scheller, die schon mehrfach beim Errichten des Icehotels mitgewirkt haben. Wiederholungstäter aus Überzeugung.

Die Suite der beiden trägt den Namen „Wanderlust“ und kann als Gruß aus den deutschen Alpen in das schwedische Fjäll verstanden werden. Schmuckstück ist ein Steinbock, der König der Alpen.

Der Besucher betritt die Suite durch einen Tunnel und muss einen gigantischen, gefrorenen Wasserfall durchqueren, um in das Herz des Raumes zu gelangen. Neugierig, dann lesen Sie weiter [hier](#).

(Quelle: [Visit Sweden](#))

Der deutsch-schwedische Businessführer

Um auf dem schwedischen Markt erfolgreich zu sein, müssen Sie die Gepflogenheiten und Codes der hiesigen Geschäftswelt verstehen. Ninni Löwgren Tischer, Abteilungsleiterin Market Entry & Business Development der Deutsch-Schwedischen Handelskammer, gibt im deutsch-schwedischen Businessführer Tipps für erfolgreiche und nachhaltige Geschäftsbeziehungen.



Wie erkenne ich, wer in einem Meeting die Entscheidungen trifft? Wie integriere ich mich in ein schwedisches Team? Was macht mich zu einer guten Führungskraft in Schweden? Und warum nimmt die Kaffeepause so einen hohen Stellenwert ein? Diese Fragen beantwortet Autorin Ninni Löwgren Tischer in ihrem Handbuch für Entscheidungsträger, das am 14. Dezember 2021 in einer neuen Ausgabe erscheint. Sie berät seit vielen Jahren deutsche und schwedische Unternehmen und erklärt anhand konkreter Beispiele, wie die Zusammenarbeit besser funktionieren kann.

Viele deutsche Unternehmen gehen häufig fälschlicherweise davon aus, dass die Art in Schweden Geschäfte zu machen der in Deutschland sehr ähnlich ist. Der deutsch-schwedische Businessführer hilft dabei, einen Blick für die jeweils andere Geschäftskultur zu entwickeln, um Missverständnisse zu vermeiden und stattdessen die Unterschiede bewusst und smart für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zu nutzen. Das Handbuch ist angereichert mit informativen Gastbeiträgen von Entscheidungsträgern aus Schweden und Deutschland, die beide Märkte gut kennen.

Buch bestellen

„Der deutsch-schwedische Businessführer“ kann bei der Deutsch-Schwedischen Handelskammer bestellt werden. Das Buch kostet 180 SEK (etwa 18 Euro) zzgl. Porto.

Autorin: Ninni Löwgren Tischer

Herausgeber: Deutsch-Schwedische Handelskammer

Verlag: Frankfurter Allgemeine Buch, 2021

ISBN 978-3962511036

Um das Buch zu bestellen, klicken Sie auf das [Bestellformular](#) oder senden Sie eine E-Mail an business@handelskammer.se.

(Quelle: [Deutsch-Schwedische Handelskammer](#))

Mit Boot im Stockholmer Schärengarten

Segelinteressierte, die aber nicht mit dem eigenen Boot nach Schweden reisen können, schauen oft wehmütig den Skippern im Stockholmer Schärengarten hinterher. Doch ihnen kann geholfen werden! Ebenso wie Allen, die die Schärenwelt authentisch während eines Segeltörns erleben und nebenbei noch etwas über das Navigieren lernen wollen. Weiter [hier](#).

(Quelle: [Schwedenstube.de](#))

Buchempfehlung für Erwachsene: „Selma Lagerlöf – sie lebte die Freiheit und erfand Nils Holgersson“ von Charlotte von Feyerabend



Sie lebte die Freiheit und erfand Nils Holgersson: Der Roman über Selma Lagerlöf widmet sich auch den eher unbekannteren Seiten der berühmten schwedischen Schriftstellerin.

Charlotte von Feyerabend macht in ihrem großen Roman Selma Lagerlöf mit all ihren Zweifeln und schillernden Träumen greifbar. Die LeserInnen begleiten sie, wenn ihr Zuhause wegen Geldnöten verkauft wird, sie ihre erste Freundin und Reisegefährtin Sophie Elkan trifft, mit der sie nicht nur nach Jerusalem, sondern auch durch Schweden reisen wird, um für Nils Holgersson zu recherchieren. Ständig bricht sie mit gängigen Normen und Vorgaben und erschafft dabei Großes und ist dabei von einem unerschöpflichen Glauben an sich selbst erfüllt. Als erste Frau erhält sie den Literaturnobelpreis, einen Sitz in der Schwedischen Akademie und lebt in einer teils Kräfte zehrenden Dreiecksbeziehung. Mit dem Gewinn aus ihren Buchverkäufen kauft sie sich ihr altes Zuhause zurück und lebt den Traum, den ihr Vater nicht verwirklichen konnte: den, einer Gutsbesitzerin, und teilt mit ihrem großen Herzen das Glück, das sie sich hart erkämpft hat.

Charlotte von Feyerabend lässt Originaltexte der Schriftstellerin mit einfließen und greift deren poetische Sprache auf, um die Leser mit einer starken faszinierenden und humorvollen Persönlichkeit auf eine Reise durch Schweden zu nehmen. Der Glaube an sich selbst kann nicht nur Berge versetzen, er erschafft sie sogar und manchmal setzt er dem Berg auch noch ein Krönchen auf....

ISBN: 3426282593

Roman

Verlag: Droemer HC

November 2021 - 368 Seiten

Preis: 16,99 €

Buchempfehlung für Kinder: „Winterbucht“ von Mats Wahl



Seit John-John sich in Elisabeth verliebt hat, fühlt sich das Leben nach einer Chance an. Mit ihr kann John-John seinen verhassten Stiefvater vergessen und einen Neuanfang wagen. Doch die Diebstähle und kleinen Einbrüche, die er mit seinem Freund Fighter begangen hat, kann er nicht rückgängig machen. Als Elisabeth von seiner Vergangenheit erfährt und davon, wie er sie hintergangen hat, will sie nichts mehr von ihm wissen. Wenig später schließt sich Fighter einer Gruppe Rechtsradikaler an. In John-John erwacht der Kämpfer: Er will Elisabeth und seinen Freund zurückgewinnen.

Ausgezeichnet mit dem deutschen Jugendliteraturpreis.

ISBN: 3423627476

Empfohlen ab 14 Jahre.

dtv Verlagsgesellschaft

Juli 2021 - 336 Seiten

Preis: 10,95 €

Rezepttipp: Schwedische Haferkekse

Zutaten:

- 100 g Butter
- 90 g Haferflocken
- 100 g brauner Zucker
- 3 – 4 Teelöffel Honig
- 1 Prise Liebe
- 1 – 2 Teelöffel Vanillezucker
- optional 1 Teelöffel Zimt
- 120 g Vollkorn Dinkelmehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 45 g Mandelstifte
- 60 ml Milch
- 100 g Zartbitter Kuvertüre (optional)



Zubereitung:

1. Zunächst alle Zutaten abwägen. Dann die Butter schmelzen und zur Seite stellen. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht braun anrösten. 4 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. In einer Schüssel die geschmolzene und abgekühlte Butter, den Zucker und den Honig mit einer Gabel vermengen. An dieser Stelle können Sie auch den Zimt zugeben, wenn Sie das möchten. Die Vermischung muss nicht besonders gründlich sein.
3. Danach in einer weiteren Schüssel das Mehl, das Backpulver, das Salz, die gerösteten Mandelstifte, die Haferflocken und den Vanillezucker vermischen. Diesen Mix in die andere Schüssel streuen und alles kurz verrühren. Dabei entsteht ein etwas festerer, klumpiger Teig. Nicht zu lange rühren.
4. Nun die Milch in die Schüssel gießen und zügig einen klebrigen Teig herstellen. Den Teig dann abwägen und das Gewicht durch 36 teilen, damit alle Kekse die gleiche Größe haben. Dann formen Sie den Teig mit der errechneten Teigmenge für einen Keks zu einer Kugel und legen diese auf das Backblech. Nicht flachdrücken und zwischen den einzelnen Teigkugeln reichlich Platz lassen. Die Kekse laufen weit auseinander und werden sehr flach!
5. Vielleicht backen Sie zuerst einen Probekeks, dann bekommen Sie ein Gefühl dafür, wie weit sie auseinanderlaufen.
6. Das Blech auf einer der mittleren Schienen in den Ofen schieben und die Kekse in etwa 13 Minuten fertig backen. Sie sind fertig, wenn die Ränder leicht braun sind.
7. Die Kekse nach dem Backen unbedingt 10 Minuten auf dem Blech lassen. Wenn sie heiß sind, verformen sie sich leicht oder brechen auseinander.
8. Die fast kalten Kekse auf ein Backgitter legen und vollständig auskühlen lassen.
9. Sie können jetzt die Kuvertüre schmelzen und mit einem Pinsel die Unterseite der Kekse dünn damit bestreichen und trocknen lassen.

Die Kekse so schnell wie möglich in eine Keksdose, dabei auf den Boden eine Schicht rohen Reis streuen. So bleiben die Kekse knusprig.

Tipps

- Diese Kekse können Sie auch mit Vollmilchkuvertüre zubereiten.
- Wenn Sie keine Mandelstifte im Haus haben, können Sie auch Mandelblättchen verarbeiten
- Die Kekse werden, wenn sie zulange an der Luft liegen, schnell weich. Deswegen ist es wichtig, dass Sie sie gleich in eine Dose legen!
- Die Haferkekse schmecken auch sehr lecker mit gehackten Haselnüssen.
- Sie können die Kekse auch mit Weizenvollkornmehl backen!

Wir wünschen gutes Gelingen und vor allem lassen Sie es sich munden!

(Quelle: herzlieb.de)

Wussten Sie schon, ...

..., dass es eine App für Nordlichter gibt?

Aus Island kommt die App „Hello Aurora“ für Nordlichtjäger. Mit ihrem intuitiven Design bereitet sie komplexe Informationen zu Wetter, Magnetfeldern und Sonnenstürmen übersichtlich auf. Der Benutzer erfährt auf einen Blick, wie die Chancen an seinem aktuellen Aufenthaltsort stehen – sowohl in den kommenden Stunden als auch in den nächsten Tagen. Die Nutzer bilden eine internationale Community und tragen Fotos und Sichtungsmeldungen in Echtzeit bei. Die App funktioniert nämlich überall auf der Welt und greift auf Daten von den Magnetometern zurück, die dem User jeweils am nächsten sind.

„Die Idee kam von unseren eigenen Erfahrungen und Schwierigkeiten dabei, Informationen zu Nordlichtvorhersagen zu finden“, sagen die Gründer. „Wir mussten mehrere Quellen konsultieren, darunter Wetterberichte, Polarlichtprognosen, Fahrbedingungen auf den Straßen und vieles mehr. Wir haben die App entwickelt, um Nordlichtjägern dabei zu helfen, die Aurora Borealis möglichst einfach und sicher zu sehen.“

(Quelle: [Visit Sweden](#))

Herausgeber:

Schwedisches Honorarkonsulat

Regierungsstraße 61/62

99084 Erfurt

Tel. 0361 3462-498

E-Mail: info@schwedenkonsulat.de

Internet: <http://www.schwedenkonsulat.de/www/honorarkonsul-swe/>

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.
