



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

30. November 2021

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Andersson ist wieder Ministerpräsidentin
3. Reisen nach Schweden
4. Weihnachtsmärkte in Schweden
5. Traditionen & Festbräuche
6. Kooperationen in der Raumfahrt:
Schweden und Deutschland greifen gemeinsam nach den Sternen
7. Die 10 besten Winter-Aktivitäten in Schweden
8. Buchempfehlungen
9. Rezepttipp

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.

Andersson ist wieder Ministerpräsidentin

Das schwedische Parlament hat Magdalena Andersson erneut zur Ministerpräsidentin gewählt. Sie war vergangene Woche nur wenige Stunden nach ihrer erstmaligen Wahl zurückgetreten, nachdem ihre Regierungskoalition zerbrochen war. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

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

Reisen nach Schweden

Ab dem 30. Juni sind Reisen aus einem EU/EES-Land nach Schweden mit einem negativen Covid-19-Test oder mit einem Covid-Zertifikat der EU, mit Nachweis über die vollständige Impfung oder Genesung, möglich. Der Test darf zum Zeitpunkt der Einreise (aus einem EU/EES-Land) nicht älter als 72 Stunden sein. PCR-, Antigen- und LAMP-Tests werden anerkannt. Akzeptiert werden Bescheinigungen in schwedischer, englischer, französischer, norwegischer oder dänischer Sprache. Schwedische Staatsangehörige, in Schweden sesshafte Personen und Personen unter 18 Jahren sind von dieser Bestimmung ausgenommen. Ausländische Staatsangehörige, die aus den nordischen Ländern (Dänemark, Norwegen, Finnland und Island) nach Schweden einreisen, müssen keinen negativen Test oder Nachweis über die vollständige Impfung oder Genesung bei der Einreise vorweisen.

Die schwedische Gesundheitsbehörde [Folkhälsomyndigheten](#) empfiehlt allen Reisenden, die sich in Ländern außerhalb Skandinaviens aufgehalten haben, bei Ankunft in Schweden einen PCR-Test zu machen.

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

Reisende von Schweden nach Deutschland müssen einen negativen Test, einen Impfnachweis oder einen Genesenennachweis aufweisen. Der Test darf nicht mehr als höchstens 48h (Antigen-Test) oder 72h (PCR-Test) alt sein. Dies gilt für alle Personen ab zwölf Jahren.

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](#))

Weihnachtsmärkte in Schweden



Foto: Ola Ericson/imagebank.sweden.se

Schweden ist für stilvolle Einrichtungen und zeitloses Design bekannt. Und das vollkommen zurecht, wie ein Besuch bei den Weihnachtsmärkten Ihnen bestätigen wird. Auf der Webseite von Visit Sweden finden Sie eine kleine Auswahl an besonderen Märkten, die dieses Jahr in [Stockholm](#) und in [Göteborg](#) stattfinden werden.

(Quelle: [Visit Sweden](#))

Traditionen & Festbräuche

Advent in Schweden

von *Po Tidholm*

Anfang Dezember sind die hellen Stunden des Tages drastisch verringert. Schon am Nachmittag sinkt die Sonne hinter den Horizont. Der erste Advent bedeutet die ersehnte Verheißung des Weihnachtsfestes. Die Geschäftsleute kündigen in ihren Annoncen schon ab Mitte November unübersehbar Weihnachten an; die Schaufenster sind schon weihnachtlich dekoriert und der öffentliche Weihnachtsschmuck in den Straßen ist bereits installiert.

Dekorationen halten die Dunkelheit fern



Fenster gestellt. (Foto: *Miriam Preis/Imagebank.sweden.se*)

Auch wenn der Weihnachtsschmuck der Geschäfte einem bestimmten Zweck dient, erfüllt er doch ein größeres Bedürfnis: die Dunkelheit zu besiegen. Im ganzen Land holen die Schweden ihre elektrischen Leuchter hervor – oft steht in jedem Fenster einer – und stellen auf dem Grundstück einen elektrisch erleuchteten Tannenbaum auf. In ganz Schweden werden Adventssterne und elektrische Leuchter in die

In Nordschweden, wo im Sommer die Mitternachtssonne scheint, geht die Sonne zu dieser Zeit des Jahres gar nicht auf. „Bald geht es wieder aufwärts“, sagen die Schweden zu einander, wenn sie sich treffen. Die Wintersonnenwende am 21. Dezember rückt näher, und danach kehrt das Licht zurück.

Countdown vor Weihnachten

Am ersten Advent wird auch die erste Kerze am Adventsleuchter angezündet. Es ist jedes Mal ein stimmungsvolles und besonderes Ereignis. Jeden Sonntag bis Weihnachten wird eine weitere Kerze angesteckt, bis alle vier brennen.

Die Erwartungen der Kinder steigern sich von Kerze zu Kerze. Im Fernsehen wird der Adventskalender für Kinder in vierundzwanzig Folgen gesendet; auch das funktioniert wie ein Countdown für Weihnachten.

In den Städten werden Jahr für Jahr Weihnachtsmärkte für Kunsthandwerk und Weihnachtsschmuck veranstaltet, und zu Hause beginnt man nach und nach mit der Weihnachtsbäckerei.

Glögg und Pfefferplätzchen

Der Dezember ist in den schwedischen Familien einer der hektischsten Monate. Die Arbeitsbelastung ist um diese Zeit des Jahres stets drückend; vieles soll in kurzer Zeit geschafft werden, bevor die arbeitsfreie Zeit beginnt. Für die Kinder bringt der Dezember eine ganze Reihe von Abschlüssen, Vorfürhungen und Aktivitäten.



Foto: Helena Wahlmann/Imagebank.sweden.se

Der so heiß ersehnte Weihnachtsfrieden kommt erst später, wenn auch das letzte „Muss“ des Dezembers erledigt ist und Weihnachten ernstlich anfängt. Am ersten Advent treffen sich viele Schweden und trinken Glögg, gewürzten heißen Wein mit Rosinen und geschälten Mandeln, und dazu isst man Pfefferplätzchen.

Po Tidholm ist freier Journalist und schreibt als Kritiker für die Stockholmer Tageszeitung Dagens Nyheter. Po Tidholm verfasste den Haupttext darüber wie und was die Schweden feiern.

Advent

von Agneta Lilja

Advent bedeutet Ankunft und ist seit dem 5. Jahrhundert eine Zeit der Vorbereitung auf Weihnachten und die Geburt Christi. In der Adventszeit wird Weihnachten vorbereitet, indem man jeden Sonntag eine Kerze anzündet. Früher steckten die Kerzen an einer kleinen Tanne, seit

den 1890er Jahren verwendet man einen Kerzenhalter aus Holz oder Metall. Aus den 1930er Jahren stammt der ursprünglich herrnhutische Brauch, in der Adventszeit einen erleuchteten Papier-, Stroh- oder Spanholzstern in die Fenster zu hängen. Er erinnert an den Stern, der die drei Weisen aus dem Morgenland leitete. Aus dieser Zeit stammen auch die Adventskalender, an denen die Kinder bis Weihnachten täglich ein Fenster öffnen.

In der bäuerlichen Gesellschaft war Advent eine hektische Zeit, in der man alle landwirtschaftlichen Tätigkeiten abschließen wollte, um zu Weihnachten frei zu sein. Am Anna-Tag, dem 9. Dezember, sollte das Weihnachtsbier gebraut sein, der Stockfisch eingeweicht werden und das Weihnachtsbacken beginnen.

Am Luciatag, dem 13. Dezember, sollte man Kerzen gießen und schlachten und am Thomas-Tag, dem 21. Dezember, hörte man auf zu mahlen und zu spinnen. Dann wurden in den Städten auch Weihnachtsmärkte abgehalten. Seit dem Mittelalter trinkt man in der Adventszeit Glögg, gewürzten heißen Wein.

Agneta Lilja ist Dozentin in Volkskunde an der Hochschule Södertörn, Stockholm. Agneta Lilja verfasste die Textteile über die Geschichte schwedischer Traditionen und Feste.

(Quelle: sweden.se)

Glögg-Rezept zum Selbermachen

Zutaten

- 1 l Rotwein
- 8 cl Rum (variabel)
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 20 g frischen Ingwer
- 2 TL Kardamom-Pulver (entspricht ca. 6 Kardamom-Kapseln)
- 4 Nelken
- 100 g Rosinen
- 50 g abgezogene Mandelstifte

Die Menge der Zutaten kann natürlich variiert werden. Als Alternative zum Rum sind, je nach Geschmacksrichtung, auch Weinbrand, Wodka oder Aquavit verwendbar.

Zubereitung

- Zuerst den Rotwein mit Rum, Zucker und der Zimtstange in einen Kochtopf geben.
- Dann den Kardamom dazu (die Kardamomkapseln vorher in einem Mörser zerstoßen).
- Den frischen Ingwer in Scheiben schneiden und zum Rotwein geben.
- Nun noch die Nelken und Rosinen hinein.
- Jetzt den Glögg erhitzen, dabei rühren – aber nicht kochen lassen. Den Glögg vom Herd nehmen, wenn sich der Zucker aufgelöst hat.

- Den Glögg über Nacht ziehen lassen und dann die Gewürze aus dem Glögg durch ein Sieb geben. Für Liebhaber können die Rosinen drin bleiben, dann nur die Gewürze herausnehmen.
- Vor dem Servieren den Glögg erhitzen – aber nicht zum Kochen bringen – und es werden die Mandelstifte dazu gegeben.

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

(Quelle: elchburger.de)

Kooperationen in der Raumfahrt: Schweden und Deutschland greifen gemeinsam nach den Sternen

Im Esrange Space Center nahe der nordschwedischen Stadt Kiruna wird bald ein neuer Welt-raumbahnhof in Betrieb genommen. Voraussichtlich ab Sommer 2022 wird Schweden dann das erste EU-Land sein, von dem aus Satelliten in die Erdumlaufbahn gebracht werden können. Die Deutsch-Schwedische Handelskammer hat mit Schwedens erstem Astronauten Christer Fuglesang über die deutsch-schwedische Zusammenarbeit im Weltraum gesprochen. Lesen Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle: Deutsch-Schwedische Handelskammer)

Die 10 besten Winter-Aktivitäten in Schweden

Mit seinen verschneiten Landschaften, den niedrigen Temperaturen und Tausenden zugefrorenen Seen und Flüssen ist Schweden das ideale Reiseziel für alle, die sich nach einem richtigen Winter mit allem Drum und Dran sehnen. Eisbaden, die Nordlichter beobachten, in der Sauna entspannen und vieles mehr ist möglich. Besondere Highlights für die kalte Jahreszeit stellt Visit Sweden Ihnen vor. Neugierig – dann klicken Sie [hier](#).

(Quelle: Visit Sweden)

Buchempfehlung für Erwachsene: „Vegetarische Jul - Weihnachtliche Rezepte aus Schweden“ von Lena Brorsson Alminger



Schweden lädt zum Weihnachtsschmaus: Grünkohlpastete, Haselnussbällchen, Pfifferlingstopf und Knäckebrot, Smörgåstorte, Käsekuchen, Luccakringel und heißer Glögg! Was Gärten und Wälder an Köstlichkeiten zu bieten haben, kommt an Jul, der schwedischen Weihnacht, auf den Tisch. Dieses Buch präsentiert über 60 vegetarische Originalrezepte aus Schweden. Typische Weihnachtsgerichte, die üblicherweise Fisch und Fleisch

enthalten, hat die Autorin vegetarisch nachempfunden: Statt gegrilltem Schinken gibt es knusprige Steckrübe, statt Heringssalat sahnige Auberginenröllchen. Lieblingsgerichte vieler schwedischer Kinder wie Zimtschnecken, Klößchen oder Pfannkuchen mit Beerenkompott sind ebenso enthalten wie Gerichte für gemütliche Winterabende im Familienkreis.

Kleine Weihnachtsskizzen und stimmungsvolle Zeichnungen geben dem Zauber schwedischer Weihnacht ein Gesicht.

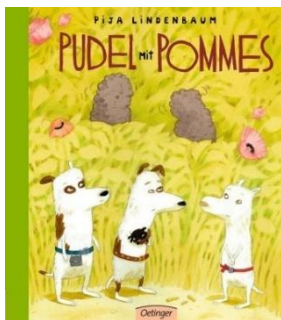
126 Seiten

Hardcover

ISBN: 978-3-89566-394-9

14,00 €

Buchempfehlung für Kinder: „Pudel mit Pommes“ von Pija Lindenbaum



Reise ins Unbekannte: Die drei kleinen Hunde Ullis, Ludde und Katta wohnen in einem guten Land. Die Sonne scheint, sie haben einen Pool und immer genug Kartoffeln. Doch eines Tages ist der Pool kaputt und das Gemüsebeet vertrocknet. Mit ihrer letzten Kartoffel im Gepäck machen sie sich auf übers Meer, um ein neues Zuhause zu finden. Die Fahrt dauert lange und ist gefährlich. Doch schließlich kommt Land in Sicht, ein Land in dem drei Pudel leben. Werden sie die Neuankömmlinge aufnehmen? Eine Geschichte über Flucht, Neuanfang und der Offenherzigkeit gegenüber Fremden, von Jugendliteraturpreisgewinnerin Pija Lindenbaum.

Gebunden, 32 S., 17 bunte Bild.

Altersempfehlung: ab 4 J.

Verlag: Oetinger (2018)

ISBN-13: 978-3-7891-0858-7

Preis: 15,00 €

Rezepttipp:

Rezept Himbeerhöhlen (Hallongrottor)

Rezept von der Spitzen-Konditorin Mia Öhrn.

Für ca. 40 Stück

Ofentemperatur: 200 °C

Zubereitungszeit: 40 min



Zutaten:

- 240 g Mehl
- 60 g Kartoffelstärke
- 90 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 200 g Butter aus dem Kühlschrank
- Für die Füllung:

Für die Füllung:

- 60 g (50 ml) Himbeermarmelade

Zubereitung:

1. 40 kleine Backformen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel abwägen und die Butter in Flocken hinzufügen. Die Mischung mit den Händen zu einem festen Teig kneten. (Du kannst auch alle Zutaten mit der Küchenmaschine vermengen.)
3. Den Teig halbieren, zwei Rollen formen und jede in 20 Stücke schneiden. Diese zu Kugeln rollen und jeweils in eine Backform legen.
4. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in die Plätzchen drücken und einen Klecks Marmelade hineinfüllen.
5. Auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Plätzchen sind bei Raumtemperatur etwa eine Woche haltbar und auch zum Einfrieren geeignet.

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

(Quelle: [Visit Sweden](#) / Fotonachweis: Tina Axelsson/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.
