



Schwedisches Honorarkonsulat
Erfurt

Schweden-News

2. Juni 2023



Inhalt

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Veranstaltungshinweise
3. EU-Ratspräsidentschaft
4. Formschwäche in Schwedens Wirtschaft hält an
5. Schwedens 5-Sterne-Campingplätze
6. Ehrung für Königin Silvia von Schweden
7. Kafferep Köstlichkeiten
8. Genussfeste in Schweden
8. Buchempfehlungen
9. Rezepttipp

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.

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.

Veranstaltungshinweise

21.06.2023 Mittsommerfest in der Kinder- und Jugendbibliothek Erfurt
01.07.2023 Mittsommerfest in der Stadtbibliothek Gotha

Das Schwedische Honorarkonsulat in Erfurt knüpft gemeinsam mit der Kinder- und Jugendbibliothek an die erfolgreichen Mittsommerfeste der vergangenen Jahre an und wird am 21. Juni 2023 ab 15:00 Uhr in und um das Haus in der Marktstraße 21 den Sommeranfang 2023 begrüßen.

In der Zeit von 15:00 bis 18:00 Uhr gibt es für alle großen und kleinen Besucher ein interessantes Programm:



15:00 Uhr Begrüßung: Prof. Gerald Grusser, Schwedischer Honorarkonsul für Thüringen, Marina Glöckner, Leiterin der Bibliothek;
Kleines Theaterstück von Schülern der Astrid-Lindgren Schule.

15:15 Uhr:

- Geschichtenzelt mit Vorleserunden,
- Glücksrad der Stadtwerke SWE,
- UNICEF-Info Stand,
- Kinderschminken,
- Bastelstand,
- Büchermarkt des Freundeskreises der Stadt- und Regionalbibliothek Erfurt e.V.,
- Schweden-Quiz und vieles mehr.

Sie sind herzlich dazu eingeladen, Gast dieses bunten Treibens zu sein!!!

EU-Ratspräsidentschaft

Am 26. Mai besuchte Botschafter Per Thöresson die Städte Erfurt und Weimar und informierte zusammen mit Konsul Prof. Gerald Grusser in zahlreichen Gesprächsrunden über die "Prioritäten der Schwedischen Präsidentschaft im Rat der Europäischen Union".



1. Station: Europabüro



Die einzige Thüringer Abgeordnete im EU-Parlament, Marion Walsmann (CDU), hatte mit Handwerkskammerpräsident Stefan Lobenstein und Hauptgeschäftsführer Thomas Malcherek zum Arbeitsfrühstück eingeladen. Thema u.a.: "Schutz der geografischen Herkunftsangaben".





2. Station: Ministerium für Umwelt, Energie und Naturschutz

In Schweden hat die grüne Umstellung höchste Priorität. Mit großer Freude trafen Botschafter und Konsul auf Minister Bernhard Stengele (B90/Die Grünen). Im Gespräch ging es um die Energieversorgung der Zukunft, europäische Klimaziele und die Wettbewerbsfähigkeit der EU.



3. Station: Thüringer Landtag

Nach der Begrüßung durch die Vizepräsidentin des Thüringer Landtages, Madeleine Henfling (B90/Die Grünen), war die schwedische Delegation zu Gast im "Ausschuss für Europa, Kultur und Medien". Botschafter Per Thöresson beantwortete im Anschluss an seinen Vortrag die zahlreichen Fragen der Abgeordneten.



Zwischenstation: Erfurter Dom

Immer wieder ein kulinarisches Highlight – die original Thüringer Rostbratwurst.



4. Station: Rathaus der Klassikerstadt Weimar



Bei strahlendem Sonnenschein empfing Weimars Oberbürgermeister Peter Kleine die schwedischen Gäste vor dem frisch renovierten Rathaus. Nach einem angeregten Austausch über Möglichkeiten der Städtepartnerschaft mit einer schwedischen Kommune trug sich Botschafter Per Thöresson in das "Goldene Buch" der Stadt Weimar ein.

5. Station: Hotel Elephant in Weimar

Immer wieder ein Höhepunkt: die Diskussion mit Studentinnen und Studenten der regionalen Hochschulen. Unter Leitung von Hakan Fink, Mitarbeiter des Sprachzentrums und Dozent für Schwedisch der Bauhaus-Universität Weimar, informierten sich die jungen Leute über die Verwirklichung der Ziele der UN-Agenda 2030 und die Bedingungen eines Studienseesters in Schweden.



6. Station: Industrieclub Thüringen



Der Industrieclub Thüringen blickt mittlerweile auf eine 25-jährige positive Entwicklung zurück. Mit 250 Mitgliedern ist er eine Plattform für unterschiedlichste Veranstaltungen mit Vertretern aus allen gesellschaftlichen Bereichen. Offene Diskussion und faire Kommunikation zeichnen den Charakter des Clubs aus. Die Schwedische Ratspräsidentschaft und die Zusammenarbeit zwischen Schweden und Deutschland prägten den Vortrag von Botschafter Per Thöresson und die lebendige Aussprache mit den Clubmitgliedern.

Zum Abschluss eines ereignisreichen Tages...

...der Erfurter Dom bei Nacht



Formschwäche in Schwedens Wirtschaft hält an



Die globale Konjunktur entwickelt sich derzeit nur träge. Diese Beurteilung schließt Schweden ein. Zuletzt wurden die meisten schwedischen Konjunkturprognosen eher in Molltönen präsentiert. Auch die aktuellen Statistiken geben kaum Anlass für einen baldigen, nennenswerten Stimmungsumschwung. Hierzu bräuchte man mehr positive Nachrichten – nicht nur aus der Ukraine, den Vereinigten Staaten und Deutschland, sondern direkt auch aus Schweden. Lesen Sie weiter [hier](#).

Quelle: [Deutsch-Schwedische Handelskammer](#), Foto: Sofia Sabel/imagebank.sweden.se

Schwedens 5-Sterne-Campingplätze

Ganz gleich, ob Sie mit dem Wohnmobil unterwegs sind oder lieber in einer Hütte übernachten; ob Sie Glamping ausprobieren oder einfach nur Ihr Zelt aufschlagen wollen – in Schweden lässt es sich herrlich Campen. [Camping.se](#) stellt auch in diesem Jahr eine Auswahl an Campingplätzen in Schweden vor, welche die Höchstnote von 5 Sternen erhalten haben. Eine Übersicht finden Sie [hier](#).



Quelle: [Visit Sweden](#),
Foto: Maskot/Folio
[imagebank.sweden.se](#)

Ehrung für Königin Silvia von Schweden

In der vergangenen Woche wurde Königin Silvia von Schweden ehrenbürgerlich in ihrer Geburtsstadt Heidelberg geehrt. Mehr darüber [hier](#).

Quelle: [Stuttgarter Zeitung](#),
Foto: Schwedische Botschaft Berlin



Kafferep Köstlichkeiten



Die Fika hat längst Kultstatus in Schweden. Der Vorgänger heißt 'Kafferep' und sieht neben Kaffee auch Teegebäck in sieben verschiedenen Sorten vor. Mit den Rezepten von [Visit Sweden](#) können Sie den Brauch nach Hause holen. Plätzchen in sieben Sorten zu backen, mag nach viel Arbeit klingen, aber es ist einfacher, als es sich anhört: Denn mehrere der Kekssorten haben nämlich den gleichen klassischen Mürbeteig als Grundlage. Zum [Rezept](#).

Quelle: [Visit Sweden](#)

Genussfeste in Schweden

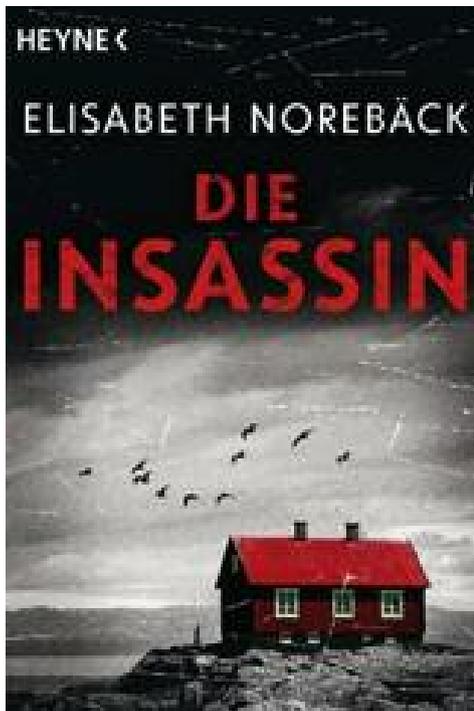
Die köstliche und innovative Küche Schwedens begeistert viele Reisende. Bei dem Besuch eines oder gleich mehrerer Genussfeste können Sie die vielfältige Küche des Landes kennenlernen. Von der Svenska Kaffeveckan, ein eigens an das heißgeliebte Getränk der Schweden gerichtetes Fest, über die Foodtruck-Meisterschaften bis hin zu dem Trüffel festival – finden Sie [hier](#) sicherlich ein Genussfest ganz nach Ihrem Geschmack.

Quelle: [Visit Sweden](#),
Foto: Tina Stafrén/[imagebank.sweden.se](#)



Food festival 'Foodstock'

Buchempfehlung für Erwachsene: „Die Insassin“ von Elisabeth Norebäck



Seit mehreren Jahren sitzt Linda Andersson im Gefängnis, die Anklage lautet: Mord. Sie soll ihren Mann Simon erstochen haben. Alle Indizien sprechen gegen Linda: Ihre Ehe mit Simon war am Ende, und sie wurde von der Polizei mit blutdurchtränkten Kleidern im selben Raum wie die Leiche ihres Mannes angetroffen. Linda ist davon überzeugt, unschuldig zu sein. Nur: Sie kann sich an nichts erinnern. Wie soll sie herausfinden, was sich in der Mordnacht wirklich ereignet hat? Dafür müsste sie erst aus dem Gefängnis ausbrechen. Und was, wenn die Wahrheit noch viel grausamer ist, als sie bisher dachte?

ISBN: 3453422813

Heyne Taschenbuch

März 2023 - 384 Seiten | Preis: 12 Euro

Buchempfehlung für Kinder: „Ein Sommer in Schweden“ von Miriam Schaps



Auf nach Schweden heißt es für Ole, Lotta und Alfred in den Sommerferien. Ein toller Badesee, jede Menge Zimtschnecken, Mittsommar, Pippi Langstrumpf und Elche warten dort auf die Geschwister. Dank ihrer neuen Freunde William und Alva lernen sie sogar ein bisschen Schwedisch. Und im Loppis, dem Flohmarkt um die Ecke, gibt es viel zu entdecken. Doch dann belauschen die Freunde dort ein Gespräch und stellen fest, dass hier etwas nicht mit rechten Dingen zugeht. Ole, Lotta, William und Alva beschließen, der Sache auf den Grund zu gehen. Währenddessen erzählt der kleine Alfred, er hätte sich mit einem Wichtel angefreundet. Dieser Nisse würde den Hof beschützen und einen alten Schatz bewachen, den Gustav Vasa vor 500 Jahren hier versteckt hat. Bei einem Ausflug nach Stockholm erfahren Alfred und seine Geschwister mehr über den berühmten schwedischen König – und finden eine neue Spur zu ihrem Kriminalfall. Zurück in Småland stellen Ole, Lotta, Alva und William den zwielichtigen Flohmarktbetreibern eine Falle und begeben sich in große Gefahr. Ein Sommer mit ganz viel Schweden-Feeling, Freundschaft und einem spannenden Abenteuer!

ISBN: 3959160828

Empfohlen 10 bis 13 Jahre

Illustriert von Manja Adamson

Biber & Butzemann | März 2022 | 126 Seiten | 18,00 €

Rezepttipp: Klassische Erdbeer-Sahne-Torte ('Jordgubbstårta')



Eine authentische schwedische Erdbeertorte ist für ein Mittsommerfest unentbehrlich. Diese Torte lässt sich recht einfach zubereiten: Sie ist im Grunde ein mit Vanillecreme gefüllter Biskuitboden, der mit Schlagsahne und frischen Erdbeeren verziert ist. Hier ist ein einfaches Erdbeertortenrezept, das Sie zu Hause ausprobieren können.

ZUTATEN

Biskuitboden:

4 Eier
140 g Kastorzucker
(feinkörniger Kristallzucker)
120 g Mehl-Fertigmischung
(auf 1 kg Mehl kommen
3,5 EL Backpulver und 1/2 TL Salz)
25 g geschmolzene Butter

Garnitur:

500 ml Doppelrahm
600–900 g frische Erdbeeren
150 g geröstete gehackte Nüsse und
Mandeln
15–20 kleine Baisers
Puderzucker

Vanillecreme:

6 Eigelbe
600 ml Doppelrahm
600 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
3 EL Kastorzucker
4 EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

Mit der Zubereitung des Biskuitbodens für die schwedische Jordgubbstårta beginnen. Eine Springform (etwa 24 cm Durchmesser) einfetten und einmehlen. Eier und Kastorzucker in eine Schüssel geben, die in einen Topf mit Wasser passt. Das Wasser zum Kochen bringen und inzwischen die Eier mit dem Zucker verquirlen. Den Teig schlagen und erwärmen, bis er etwa 60 °C erreicht hat. Die Schüssel aus dem Topf nehmen und mit niedriger Geschwindigkeit weiterschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist und Sie einen weißen und luftigen Eierteig haben. Das Mehl sieben und jeweils ein Drittel auf einmal unter den Teig heben. Zuletzt die Butter unter den Eierteig heben. Den Teig in die Springform gießen und bei 180 °C auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten backen. Den Biskuit vollständig abkühlen lassen, die Springform öffnen und den Rand entfernen.

Jetzt ist die Vanillecreme an der Reihe. Alle Zutaten in einem Stieltopf mischen (sowohl die Samen als auch das ausgekrazte Fruchtfleisch der Vanilleschote hineingeben) und bei mittlerer Hitze unter Umrühren zum Kochen bringen. Kochen lassen, bis die Mischung anzudicken beginnt, und sie dann durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce in eine saubere Schüssel gießen und diese in ein kaltes Wasserbad stellen. Die Sauce verquirlen, bis sie abgekühlt und schön dick ist.

Den Biskuit in drei Böden schneiden. Den ersten Biskuitboden auf einen Tortenständer legen (breite Pergamentpapierstreifen zuschneiden und rund um den Boden verteilen; sie können entfernt werden, wenn die Torte ganz fertig ist). Eine dünne Schicht Vanillecreme auf den unteren Boden streichen und die in Stücke geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Einen weiteren Boden auflegen. Auf diesen Boden geschlagene Sahne und einige weitere in Stücke geschnittene Erdbeeren geben. Den oberen Tortenboden auflegen, aber mit der Oberseite nach unten, sodass die Schnittfläche nach oben zeigt. Einen großen Klacks Schlagsahne auf die Torte geben und rundum verstreichen. Die Baisers in einem Ring auf die Torte legen. In der Mitte Erdbeeren verteilen und die Torte mit gerösteten gehackten Nüssen bestreuen. Vor dem Servieren etwas Puderzucker über die Oberseite der Torte sieben.

Quelle: [Visit Sweden](http://www.visit-sweden.se), Foto: Magnus Carlsson/imagebank.sweden.se