



Schwedisches Honorarkonsulat
Erfurt

Schweden-News

06. Dezember 2023



Foto: Sofia Sabel/imagebank.sweden.se

Inhalt

Kronprinzessin Victoria von Schweden im Bundestag

Deutschland bleibt auch 2023 wichtigster Handelspartner Schwedens

TV-Tipps und Wetterinformationen

Die Lucia-Tradition: Lichter, Lieder und schwedische Leckereien

Rezepttipp: Safranteilchen (Lussekatter)

Buchempfehlungen für Erwachsene und Kinder

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.

Kronprinzessin Victoria von Schweden im Bundestag

Im Bundestag ist am 19. November 2023 mit einer Gedenkveranstaltung an die Opfer von Krieg und Gewaltherrschaft erinnert worden. Die Gedenkrede zum diesjährigen Volkstrauertag hielt Kronprinzessin Victoria von Schweden. Sie betonte, Frieden und Freiheit seien keine Naturgesetze.



"Es ist eine Quelle der Hoffnung, dass die Regierungen und Völker im demokratischen Europa in einer schweren Zeit zusammenhalten.

Die deutsche Erfahrung zeigt, dass es möglich ist, selbst die dunkelste Vergangenheit zu überwinden."

I.K.H. Kronprinzessin Victoria

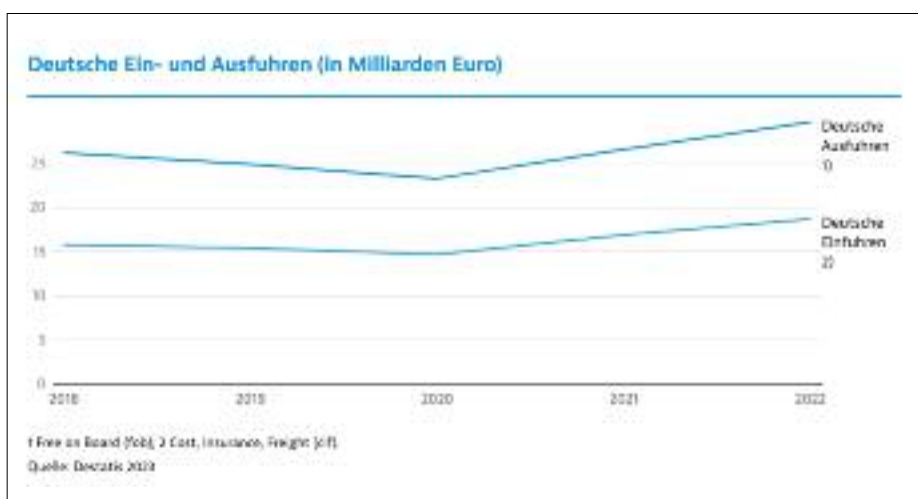


Deutschland bleibt auch 2023 wichtigster Handelspartner Schwedens

In den ersten acht Monaten gingen 10,8 Prozent der gesamten Exporte nach Deutschland, während 16,6 Prozent der Importe aus Deutschland stammten. Damit ist Deutschland in diesem Jahr unangefochten wichtigster Handelspartner für Schweden. Grund hierfür dürfte der große Anteil von Maschinen und Transportausrüstung sein. Sowohl bei den Exporten als auch bei den Importen liegt er bei 44 Prozent.

Der Handel mit den direkten Nachbarn Finnland, Norwegen und Dänemark bleibt für Schweden ebenfalls wichtig – alle drei Länder sind unter den zehn wichtigsten Handelspartnern.

Die schwierige konjunkturelle Lage beider Länder stellt auch die deutsch-schwedischen Wirtschaftsbeziehungen auf die Probe. Sie sind wirtschaftlich ähnlich aufgestellt, sehen sich also mit gleichartigen Herausforderungen konfrontiert. Dennoch bestätigen große Kooperationsprojekte wie



beispielsweise vom Anlagebauunternehmen ThyssenKrupp Nucera und dem Stahlbauer H2 Green Steel das Interesse beider Länder an einer engen Zusammenarbeit.

"Das Geschäftsinteresse an bilateraler Kooperation ist unvermindert hoch. Wir besetzen Zukunftsthemen und konkretisieren diese in einer Vielzahl von Projekten, die bei aller berechtigter konjunktureller Sorge für 2024 auch positive Erwartungen wecken."

*Dr. Ralph Tischer
Geschäftsführer, Deutsche Industrie- und Handelskammer (AHK), Stockholm*

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.



Foto: Cecilia Larsson Lantz/Imagebank.sweden.se

Die Lucia-Tradition: Lichter, Lieder und schwedische Leckereien

Die Lucia-Tradition ist ebenso fest in der schwedischen Kultur verankert wie Mittsommer und das Krebsfest im Spätsommer. Jeden 13. Dezember bringt der etwa 250 Jahre alte Brauch stimmungsvolle, berührende Konzerte – nicht nur in Schweden, sondern in der ganzen Welt.

Das Herzstück der Lucia-Tradition in Schweden bildet der singende „Luciatåg“: eine Prozession mit Sängern in weißen Roben, angeführt

von einer Lucia. Alle tragen Kerzen und bringen Licht, wohin sie auch kommen: in Kirchen und ins schwedische Fernsehen sowie in Kindergärten, Schulen, Pflegeheime und Büros im ganzen Land. Traditionell wartet das Publikum in der Dunkelheit auf den Umzug. Das erste Anzeichen dafür, dass sich Lucia und ihr Gefolge nähern, ist der aus der Ferne ertönende, glockenhelle Gesang, gefolgt von flimmerndem Kerzenschein. [Mehr lesen](#)

Quelle: visitsweden.de



Emelie Asplund/imagebank.sweden.se

Rezepttipp: Safranteilchen (Lussekatter)

Zusammen mit Lebkuchen sind diese Safran-Hefeteilchen ein typisches Gebäck, das die Schweden für den Advent und das vorweihnachtliche Lucia-Fest backen. Dieses süße, mit Safran gewürzte Gebäck, das als „Lucia-Katze“ (Lussekatt) bekannt ist, wird meist in die Form eines „S“ gerollt, um an eine zusammengerollte Katze zu erinnern. Garniert wird das Teilchen mit Rosinen für die Katzenaugen.



ZUTATEN

Vorteig:

50 g frische Hefe
250 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
1–1,5 g Safran

ZUBEREITUNG (4 Portionen)

Mit dem Vorteig beginnen. Die Hefe in der Milch auflösen, entweder von Hand oder in einer Küchenmaschine. 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 etwa 30 Minuten lang auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

2 Esslöffel Butter schmelzen und den Safran hinzugeben. Den Safran in der heißen Butter nur eine Minute lang anbraten. (Das intensiviert und verbessert den Safrangeschmack.) Kurz abkühlen lassen und dann zusammen mit den übrigen Zutaten für den eigentlichen Teig zum Vorteig hinzugeben. Den Teig ordentlich durchkneten, bis er schön gelb und elastisch ist.

Dies dauert 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. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in kleine Stücke teilen, die jeweils etwa 70 Gramm wiegen. Zu glatten runden Teiglingen formen (rollen) und diese vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. (Darauf achten, zwischen den Teiglingen Platz zu lassen, da sie sich in der Größe etwa verdoppeln.) Die Teiglinge abgedeckt lassen, bis sie etwa auf die doppelte Größe aufgegangen sind.

Die „Teigzigarren“ auf einer sauberen (unbemehlten) Oberfläche zu dünneren Bändern rollen. Diese dünnen Bänder dann zu „Lussekatter“ formen, indem die Enden in entgegengesetzte Richtungen gewickelt werden, eins nach links und das andere nach rechts. (Das Endergebnis sollte Ähnlichkeit mit der Zahl 8 haben.) In die Mitte jeder „Wicklung“ 1–2 Rosinen geben. Die Teilchen vorsichtig auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Teilchen an einem kühlen Ort (z. B. in einem kühlen Keller oder im Kühlschrank) 4–5 Stunden ruhen lassen. Dann die Bleche wieder an einen zimmerwarmen Ort holen und ruhen lassen, bis die Teilchen luftig und etwa zweimal so groß sind. Auf mittlerer Ofenschiene bei 220 °C backen, bis die Teilchen anfangen, etwas goldbraune Farbe zu bekommen, herausnehmen und die Teilchen sofort mit dem locker verquirlten Ei bestreichen, damit sie schön glänzen. Die Teilchen abkühlen lassen und diejenigen, die nicht am selben Tag verzehrt werden, einfrieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Quelle: Visit Sweden | Foto: Maskot/Folio/imagebank.sweden

Buchempfehlung für Erwachsene

Zimtschnecken und Schneegestöber: Eine Tasse heiße Schokolade, Wollsocken und dieser Roman – Loslesen und Wohlfühlen



Weißer Flocken tanzen vom Himmel, als Nora frisch getrennt in Leksand ankommt. Als sie klein war, fühlte sie sich an diesem Ort in der schwedischen Provinz zu Hause – und darum ist er perfekt für ihren Neubeginn. In das rote Holzhäuschen, das bedeckt von einer dicken Schneedecke am Rande eines zauberhaft funkeln Sees steht, verliebt sie sich auf den ersten Blick. Innen ist es zwar nicht ganz so einladend wie erwartet, doch davon lässt sie sich nicht entmutigen. Mit ihrem Händchen für Inneneinrichtung weiß sie, wie sie es sich auch ohne viel Geld gemütlich machen kann – und dass ihr sympathischer Nachbar Viktor den Kamin in Gang bringt, ist der erste Schritt zu einem kuscheligen Zuhause. Immer wenn sich ihre Blicke begegnen, erfasst sie ein so warmes Gefühl wie bei einer Tasse heißer Schokolade. Doch Viktor verbirgt eindeutig ein Geheimnis – und es kommt gar nicht infrage, dass Nora ihr Herz noch einmal dem falschen Mann schenkt ...

ISBN: 3328108750

322 Seiten

Herausgeber: Penguin Verlag

Preis: 12,00 €

Buchempfehlung für Kinder

Wie wir in Småland Weihnachten feierten von Astrid Lindgren



Weihnachten 1913: Die kleine Astrid und ihr Bruder Gunnar wollen den Vater unbedingt in den Wald begleiten, um dort einen Weihnachtsbaum zu schlagen. Doch der Schnee liegt hoch, und das Stapfen ist so anstrengend ... Voller Poesie erinnert sich Astrid Lindgren in einer ihrer letzten Geschichten daran, wie sie als Kind Weihnachten gefeiert hat. Die liebevollen Illustrationen von Cecilia Heikkilä unterstreichen die nostalgische Atmosphäre dieses zauberhaften Bilderbuchs und sorgen für eine gemütliche Feststimmung ganz nach Schweden-Art.

ISBN-13: 978-3751200356

Lesealter: 4–6 Jahre

Gebundene Ausgabe | 32 Seiten

Herausgeber: Oetinger Verlag

Preis: 15,00 €