



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

6. Dezember 2018

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Hohe Auszeichnung
3. In Schweden boomt die Windenergie
4. Hej då Winterdepression: So überstehen Sie die dunkle Jahreszeit in Schweden
5. Wie die Kiefer aus Schweden nach Graitschen kam
6. Das Lebkuchenhaus und der Zauber der schwedischen Weihnacht
7. Traditionen & Festbräuche
8. Buchtipps
9. Wussten Sie schon ...?

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

<http://www.schwedenkonsulat.de/honorarkonsulat/konsul/>

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.

Hohe Auszeichnung

Auf einer Festveranstaltung in Luxemburg wurde der Hauptgeschäftsführer der Industrie- und Handelskammer Erfurt, Prof. Gerald Grusser, am 30. November 2018 mit dem Europäischen Verdienstorden „Mérite Européen“ ausgezeichnet. Der ehemalige luxemburgische Ministerpräsident und Präsident der Europäischen Kommission, Jacques Santer (Bild), übergab den hohen Orden und würdigte in seiner Einladung vor allem das große persönliche Engagement von Prof. Gerald Grusser bei der beruflichen Ausbildung junger Menschen in der Ukraine und seine vielfältigen Aktivitäten als Honorarkonsul für Schweden. Für ihre Verdienste um Europa wurden in Luxemburg ebenfalls der Italiener Edoardo Zin, der Franzose Tony Amaraggi und der ehemalige Bundesverkehrsminister Kurt Bodewig geehrt.



Ministerpräsident Bodo Ramelow hat am 3. Dezember 2018 den Verdienstorden des Freistaats Thüringen an den Erfurter IHK-Hauptgeschäftsführer und Schwedischen Honorarkonsul Professor Gerald Grusser verliehen. Im Beisein des Schwedischen Botschafters Per Thöresson und des Erfurter Oberbürgermeisters Andreas Bausewein würdigte Ministerpräsident Ramelow sein Jahrzehnte währendes Engagement für die Wirtschaft, die Gesellschaft und die Bürger im Freistaat Thüringen.

In Schweden boomt die Windenergie



Foto: Joachim Lagercrantz/OX2

Nach Angaben des Branchenverbands Schwedische Windenergie (Svensk Vindenergi) wird die jährliche Windstromproduktion in Schweden zwischen 2017 und 2021 um ein Drittel auf etwa 29 Terrawattstunden steigen. In den Kapazitätsausbau könnten mittel- bis langfristig 4,5 Milliarden Euro fließen. Laut Markus Selin, Analytiker der Schwedischen Energiebehörde (Energimyndigheten), macht Windkraft den größten Teil der aktuell realisierten erneuerbaren Energieprojekte aus.

Auslöser für den Investitionsboom sind die Verlängerung der Förderung durch das Energiezertifikatsystem sowie ein parteiübergreifendes Abkommen. Dieses wurde 2016 von der Linksregierung um die Sozialdemokraten mit dem bürgerlichen Oppositionsblock, der Allianz, geschlossen. Es sieht vor, dass die Energienutzung bis 2030 um 50 Prozent effizienter wird. Zehn Jahre später soll die Energie ausschließlich aus erneuerbaren Quellen gewonnen werden. Bis 2045 sollen die Nettoemissionen von Treibhausgasen auf null sinken.

Damit die Ziele nicht nur auf dem Papier bleiben, wurden Fördermaßnahmen sowohl für Haushalte als auch für Unternehmen und Kommunen eingeplant: Für 2018 stehen 85 Millionen Euro, für die beiden Folgejahre etwa 92 und 150 Millionen Euro zur Verfügung. Mehr darüber erfahren Sie [hier](#).

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

Hej då Winterdepression: So überstehen Sie die dunkle Jahreszeit in Schweden



Foto: Helena Wahlman/imagebank.sweden.se

Man geht noch im Dunkeln zur Arbeit und kommt nach Hause, wenn es schon wieder dunkel ist: Dieses frustrierende Szenario lässt sich im schwedischen Herbst und Winter leider kaum vermeiden. Es gibt aber zahlreiche Tipps und Tricks, wie man durch die dunkle Jahreszeit kommt, ohne dass sie einem aufs Gemüt schlägt. Wir haben uns einmal bei den Kollegen in der Deutsch-Schwedischen Handelskammer umgehört.

Während es in Stockholm im Sommer noch fast den gesamten Tag hell ist, Ende Juni zum Beispiel mit Sonnenschein von ca. 3:30 bis 22:00 Uhr, gibt es im Dezember nur noch von ca. 8:45 bis 14:50 Uhr Tageslicht. Es ist wortwörtlich ein Unterschied wie Tag und Nacht mit einer mehr als halbierten Tageslänge.

Nach der kürzlich erfolgten Zeitumstellung ist der Unterschied zu den Sommermonaten aktuell extra deutlich zu spüren. In Deutschland ist die Differenz wesentlich geringer. Und was niederschmetternd klingt, hat auch direkte Auswirkungen auf den menschlichen Körper. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle Foto und Text: [Deutsch-Schwedische Handelskammer](#))

Wie die Kiefer aus Schweden nach Graitschen kam

Für sein Rasenlabyrinth namens „Schwedenhieb“, „Schwedenhügel“ oder „Trojaburg“ ist Graitschen auf der Höhe weithin bekannt. Dass es ganz in der Nähe davon früher auch eine Schwedenkiefer gab, wissen nur wenige. Konrad Franz vom Heimat- und Seeverein des Ortes las erst in der Graitschener Chronik davon. „Im Frühjahr 2017 haben wir dann erstmals im Verein darüber diskutiert, wieder einen solchen Baum zu pflanzen.“ Der Überlieferung nach war der Baum 1911 eingegangen. Gepflanzt worden war er wohl von schwedischen Soldaten, die im Dreißigjährigen Krieg verwundet wurden und damit der Bevölkerung für deren Unterstützung danken wollten. Lesen mehr darüber [hier](#).

(Quelle: [Ostthüringer Zeitung](#))

Das Lebkuchenhaus und der Zauber der schwedischen Weihnacht

Wenn die Erde von einer dicken Schneedecke eingehüllt ist, ist Weihnachten in Schweden eine besonders märchenhafte Zeit. Familien versammeln sich in ihren Häusern und Wohnungen, um Lebkuchenhäuser zu bauen und weitere Festtagsleckereien zuzubereiten.

Der Bau eines Lebkuchenhauses (auf Schwedisch: „pepparkakshus“) ist für viele schwedische Familien schon fast der Inbegriff der Vorweihnachtszeit. Man nimmt an, dass der Lebkuchen Ende des 19. Jahrhunderts nach Schweden gekommen ist, inspiriert von den Gebrüder Grimm und ihrem berühmten Märchen „Hänsel und Gretel“.

Lebkuchenmänner, -plätzchen und -häuser



Foto: Emelie Asplund/imagebank.sweden.se

Glögg oder Glühwein schwedischer Art ist ein warmes Getränk, das in den kalten Wochen vor Weihnachten am besten genossen werden kann. Er schmeckt noch besser, wenn Sie ihn mit Lebkuchenschnaps trinken.

Lebkuchenhäuser werden wie Lebkuchenplätzchen und -männer aus sehr dünn ausgerolltem und sorgfältig geformtem Lebkuchenteig hergestellt. Die Häuser werden mit leuchtend bunten schwedischen Süßigkeiten und Zuckerguss als Schnee an Türen, Fenstern und Schornstein verziert, was ihnen ein märchenhaftes Aussehen verleiht. Der Teig kann entweder selbstgemacht oder als Fertigteig gekauft sein, oder man kann ganz nach den persönlichen Ambitionen (und der eigenen Vorstellungskraft) auch einen fertigen Lebkuchenhausbausatz kaufen oder der Kreativität freien Lauf lassen und eines dieser Märchenhäuser von Grund auf selbst herstellen.

Heutzutage gibt es Vorlagen im Internet, die dies erheblich erleichtern. Gleichgültig, ob du Konditor von Beruf, leidenschaftlicher Hobbybäcker oder jemand bist, der noch nie einen Lebkuchenmann gesehen hat – dieser vergnügliche Zeitvertreib wird garantiert deine Kinder begeistern und die ganze Familie beschäftigen. Frohe Weihnachten oder, wie die Schweden sagen: „God Jul!“

Drei festliche schwedische Essensbräuche Lucia-Safrangebäck



Foto: Cecilia Larsson Lantz/Imagebank.sweden.se

Lucia wird am 13. Dezember gefeiert, wenn die Lucia mit ihrem Gefolge kommt und die Winterdunkelheit erhellt. Normalerweise nehmen Kinder an der Lucia-Prozession teil, und Eltern und Geschwister werden in Schulen und Kindergärten eingeladen. Eine Lucia-Prozession besteht neben Lucia auch aus ihrem Gefolge und Sternjungen. Die Kinder singen traditionelle Lieder und dann kann jeder das Safrangebäck Lussekatter, Pfefferkuchen und Glögg oder Kaffee haben

Am 13. Dezember feiern die Schweden anlässlich der Wintersonnenwende das Luciafest. Das Land ist in Dunkelheit gehüllt, und weißgewandete Jungen und Mädchen tragen Kerzen und singen Lieder, um die heilige Lucia, die Lichtbringerin, zu feiern. Eine unverzichtbare Zutat dieser Feierlichkeiten ist süßes Safrangebäck, das auf Schwedisch „lussekatt“ („Lucia-Katze“) heißt. Viele Schweden backen ihre lussekatter selbst, meist in S-Form, um an eine zusammengerollte Katze zu erinnern. Als Augen dienen zwei Rosinen.

Eingelegter Hering

Kein Schwede, der etwas auf sich hält, würde auf seinem julbord jemals weniger als drei Sorten eingelegten Hering (sill) servieren. Viele bereiten ihn selbst zu, indem sie Hering in Salzlake kaufen und mit Gewürzen und Soßen anrichten. Die beliebtesten Geschmacksvarianten sind Senfhering (senapssill) und Zwiebelhering (löksill). Dazu passt ein Aquavit oder Schnaps. Skål!

Weihnachtsschinken



Foto: Helena Wahlman/imagebank.sweden.se

Der schwedische Weihnachtstisch ist ein Sammelsurium verschiedener Gerichte. Die Reste werden manchmal noch für mehrere Tage reichen. Der Weihnachtsschinken (julsinka) thront in der Mitte der schwedischen Weihnachtstafel (julbord), dem typischen Festbuffet an Heiligabend. Die Schweden kochen ihren julskinka im Allgemeinen, bevor sie ihn mit Senf bepinseln und mit Semmelbröseln bestreuen und im Ofen fertigbacken. Wenn er fertiggegart ist, wird der Schinken schnell abgekühlt, üblicherweise im Freien. Dadurch wird die Feuchtigkeit im Inneren eingeschlossen, und der Schinken bleibt zart und saftig.

(Quelle: [Visit Sweden](#))

Traditionen & Festbräuche



Foto: Lena Granefelt / imagebank.sweden

Luciafest – der Lichtblick während des Winters

Während man im Sommer die Mittsommernacht feiert, präsentiert sich mit dem traditionellen Luciafest im dunklen Dezember ein kleiner Lichtblick. Am 13. Dezember sorgt die weiß gewandete Lucia, die einen Lichtenkranz auf dem Kopf trägt, für angenehm helle Stunden.

Lucia von Po Tidholm

Im heutigen Gleichstellungsschweden dürfen in den Luciazügen der Kindertagesstätten alle Kinder die Lucia sein, nicht nur die süßen blonden Mädchen. Die Jungen ziehen indessen oft eine Rolle als Sternknabe, Pfefferkuchenkerl oder Weihnachtswichtel vor, und viele Mädchen haben nichts dagegen, als Jungfern im Gefolge mitzumachen.

Weißer Hemden, Sterne und Kerzen

Die brennenden Kerzen sind inzwischen von batteriebetriebenen abgelöst worden, aber die Stimmung ist dennoch andächtig, wenn die Beleuchtung gedämpft wird und der Gesang der Kinder anschwillt, während sie in geordneter Prozession aus angrenzenden Räumen hereinschreiten.

Der Tradition gemäß soll Lucia „Licht im Haar“ haben, das heißt, in einem Kranz auf dem Kopf angeordnet. Die Jungfern halten eine Kerze in der Hand. Im Dunkeln scharen sich die Eltern mit ihren neuen Digitalkameras.

Die Sternknaben, wie Lucias Jungfern in lange weiße Gewänder gekleidet, tragen Sterne und haben spitze weiße Hüte auf. Als letzte im Zug schlendern die Wichtelmänner mit kleinen Laternen in den Händen.

Wettbewerb um die Wahl zur Lucia

Die Konkurrenz um die Rolle der Lucia kann hart sein. Jedes Jahr wird in einem der kommerziellen Fernsehkanäle eine nationale Lucia gewählt, und jeder Ort, der etwas auf sich hält, wählt seine eigene. Die Kandidatinnen werden einige Wochen vorher in der Lokalpresse vorgestellt.

Im Namen der Klassenlosigkeit seiner Gesellschaft hat Schweden stets sorgsam vermieden, Menschen in eine Rangfolge zu bringen, und Schönheitswettbewerbe sowie Kult um heimkehrende Stars sind deshalb eher ungewöhnlich. Lucia ist jedoch immer eine Ausnahme gewesen. Die Abonnenten der Lokalzeitung werden jedes Jahr aufgefordert, den Abstimmungsabschnitt neben den Bildern der Kandidatinnen auszufüllen und einzusenden.

Es ist keineswegs sicher, dass die Blondine gewinnt, auch wenn manch eine Miss Schweden ihre Karriere als Lucia ihres Heimatortes begonnen hat. Am Lucihtag wird die Gewinnerin bekannt gegeben und im Laufe des Tages mit Pferd und Wagen durch die Gegend kutschiert, um in Lebensmittelläden, Industriebetrieben, Altenwohnstätten und Pflegeheimen Licht und Gesang zu verbreiten.

Lucia – die Lichtbringerin

Das Feiern des Lucihtags ist neben dem Mittsommerfest eine der zentralen Zeremonien der schwedischen Kultur und hat eine deutliche Beziehung zu den Lebensbedingungen in der bäuerlichen Gesellschaft des Nordens; Dunkel und Licht, Kälte und Wärme.

Lucia ist eine uralte Gestalt und ihre Funktion als Lichtbringerin im dunklen schwedischen Winter ist ungebrochen.

Die vielen Lieder behandeln alle das gleiche Thema:

Nacht stapft mit schwerem Gang
um Hof und Garten.

Sonn' bleibt jetzt aus so lang,
im Schatten wir warten.

Da tritt mit Lichterschein
ins dunkle Haus herein

Sancta Lucia, Sancta Lucia.

Alle Schweden können das Lucialied auswendig, und sie können es alle singen, mehr oder weniger rein. Am Morgen des Lucihtags kann man im Radio höher qualifizierte Versionen hören, vorgeführt von einer Musikschulklasse.

Zu Lucia gehören auch Pfefferkuchen und Lussekatte (Luciakatzen), ein süßes, mit Safran gewürztes Weizengebäck, in Form einer Katze, mit Rosinen als Augen. Man isst sie zu Glögg oder Kaffee.

Lucia

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 war im älteren Kalender die längste Nacht des Jahres und wurde deshalb Lusse Langnacht genannt. Es war eine gefährliche Nacht, in der übernatürliche Wesen ak-

tiv waren und alle Tiere sprechen konnten. Nach der langen Nacht brauchten die Haustiere am Morgen Extrafutter. Auch die Menschen brauchten 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 sollten 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 und die lichtgekleidete Lucia mit ihrem singenden Gefolge von Sternknaben und Jungfrauen wurde als stubenreinere und kontrolliertere Form des Feierns betrachtet als die wilden Umzüge der Jugendlichen. Im Jahre 1927 wurde Stockholms erste Lucia gekrönt. Die Sitte, dass Lucia Kaffee und Lussekatter (Lussekatter) serviert, geht in die 1880er Jahre zurück, doch Lussekatter hat es schon weit früher gegeben.

Rezept für 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



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 und vor allem lassen Sie es sich munden!

(Foto und Quelle für Rezept: <http://herzelieb.de/>)

Buchtipps für Erwachsene: „Jul – Zauberhafte Weihnachtsdeko aus Schweden“

von Caroline Wendt



Weihnachten im skandinavischen Stil wird immer beliebter dort, wo der Weihnachtsmann seine Reise beginnt, feiert man gerne in Rot und Weiß, mit festlichem Glitzer und doch mit natürlichem Charme. Von weihnachtlichen Rezepten über adventliche Pflanzengestecke, gestrickte Weihnachtskugeln bis hin zur Festdekoration zum Selbermachen bietet dieses Buch das Schönste aus der schwedischen Weihnachtswunderwelt.

Fotos v. Wästberg, Pernilla

Verlag: Thorbecke (2013)

Gebunden, 128 S., m. zahlr. Fotos

ISBN-13: 978-3-7995-0434-8

Preis: 16,99 €

Buchtipps für Kinder: „Pettersson kriegt Weihnachtsbesuch“ von Sven Nordqvist



Tagelang ist es so kalt, dass der alte Pettersson und sein Kater Findus ihre Nasen nicht vor die Tür stecken mögen, und gerade als es ein bisschen wärmer wird, verstaucht der Alte sich den Fuß. Dabei ist morgen Heiligabend. Wie sollen die beiden jetzt zu einem Weihnachtsbaum kommen? Und wie zu Stockfisch, Fleischklößchen und Pfefferkuchen? Eine schöne Bescherung!

Verlag: Oetinger, Nachdr. (2016)

Altersempfehlung: ab 4 J.

Gebunden, o. Pag., Mit zahlr. bunten Bild.

ISBN-13: 978-3-7891-6174-2

Preis: 12,95 €

Wussten Sie schon ...

..., dass es in Schweden eine Fichte gibt, die über 9.000 Jahre alt ist und damit der älteste Baum der Welt? Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle: [Süddeutsche Zeitung](#))

Herausgeber:

Schwedisches Honorarkonsulat

Regierungsstraße 61/62

99084 Erfurt

Tel. 0361 3462-498

Fax 0361 3484-285

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.
