



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

8. Januar 2018

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Weihnachtsspende
3. Glühweinverkauf
4. Schlittschuhlaufen auf dem Eis
5. Forscher finden neuen Pesterreger
6. Landhebung – Skandinavien macht sich Eis-frei
7. Eisbaden
8. Buchempfehlungen
9. Rezepttipp
10. Wussten Sie schon ...?

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.

Weihnachtsspende



Der schwedische Honorarkonsul Prof. Gerald Grusser überbrachte am 18. Dezember 2018 den Kindern des Förderzentrums „Christophorus“ in Hermsdorf eine Spende in Höhe von 1.000 Euro, die im Rahmen des Charity-Golfturniers in Mühlberg gesammelt wurde. Darüber hinaus bekamen die Schüler süße Überraschungen vom Schwedischen Honorarkonsulat. Die körperlich und geistig benachteiligten Kinder bedankten sich

mit einem bunten Weihnachtsprogramm. Seit mehr als elf Jahren unterstützt das Konsulat die Bildungseinrichtung in Ostthüringen.

Glühweinverkauf



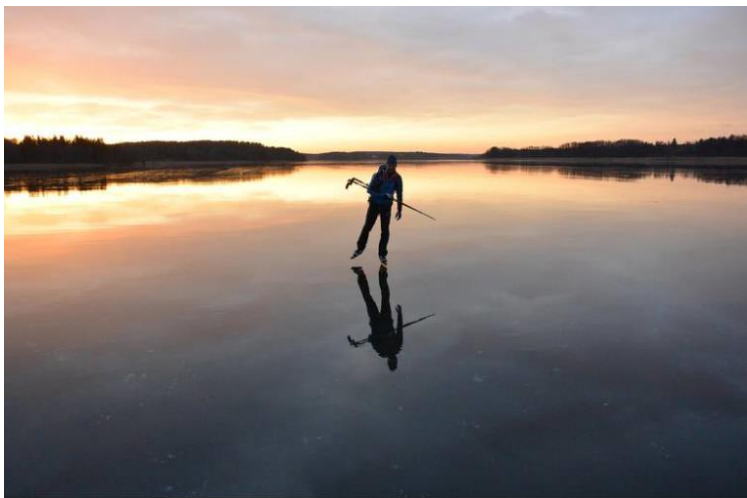
v.l.n.r.: Jens May, Antenne Thüringen, Anita Schorten, IKEA Erfurt, Annette Pohl, Schwedisches Honorarkonsulat, und Julia Rühr, IKEA Erfurt

Der Glühweinverkauf während der Baumweitwurfmeisterschaft am 5. Januar 2019 und die Spendenaktion des schwedischen Möbelhauses „Weihnachtsbäume für Kinderträume“ haben sich auch in diesem Jahr wieder gelohnt. Den erzielten Erlös von rund 3.000,00 Euro bekommt der Verein „Bewegungsküche“ aus Jena. Unterstützung beim Glühweinausschank erhielt IKEA Erfurt vom Schwedischen Honorarkonsulat.

Der gemeinnützige Verein wurde vor neun Jahren von Amira Shemeis gegründet. Die Tanzlehrerin setzt sich für die Integration und Sozialisierung von Jugendlichen ein. Neben Musik und Tanz widmet sich die Einrichtung auch der Kunst.

Schlittschuhlaufen auf dem Eis

Wenn Sie die Natur im Winter auf typisch schwedische Weise genießen wollen, sollten Sie sich unbedingt einmal Langlaufschlittschuhe anschnallen. Es ist ein ähnliches Gefühl wie beim Segeln oder beim Skifahren in offenem Bergterrain. Ruhe, stille, große Weiten und häufig in der Gemeinschaft mit gleichgesinnten, netten Menschen. Ein Highlight sind Volksläufe wie der Sigtunaräppet auf dem See Mälaren nahe Stockholm Mitte Februar.



Nordic Iceskating, auf Schwedisch Långfärdsskridskoåkning, was so viel wie Langlaufschlittschuhfahren bedeutet, gehört zu den beliebtesten Wintersportarten in Süd- und Mittelschweden, ist aber außerhalb Schwedens und Finnlands so gut wie unbekannt. Schweden ist der eisige Traum jedes Schlittschuhlangläufers: kalte Winter und eine schier absurde Anzahl von Seen

(fast 100.000) und Flüssen, von denen viele im Winter mit einer spiegelblanken Natureisfläche bedeckt sind. Wenn (zu) viel Schnee liegt und das Eis trägt, wird der Schnee sogar mit Schneepflügen zur Seite geschoben, so dass herrliche Bahnen entstehen.

Mit dem Mälaren, Schwedens drittgrößtem See, Hunderten von kleinen und mittelgroßen Seen und dem Schärengarten mit seinen 30.000 Inseln direkt vor der Haustür, ist die Auswahl an möglichen Strecken rund um Stockholm riesig, wenn das Eis die richtige Dicke hat. Sie kommen hautnah an Schären, Klippen und Stränden vorbei. Mit Schlittschuhen geht es jedoch etwas schneller. Auf glitzerndem Eis zu sausen, lässt selbst den härtesten Atheisten andächtig werden. Bei einer Rast auf einer Schäre, mit Proviant im Rucksack, stellt sich ein außerordentliches Glücksgefühl ein: das Privileg, zusammen mit seinen Gefährten auf Schlittschuhen über das zugefrorene Meer in die fantastische Natur hinausfahren zu können, fern ab von Stress, Verkehr, Abgasen, Getöse und anderem Elend. Lesen Sie weiter [hier](#).

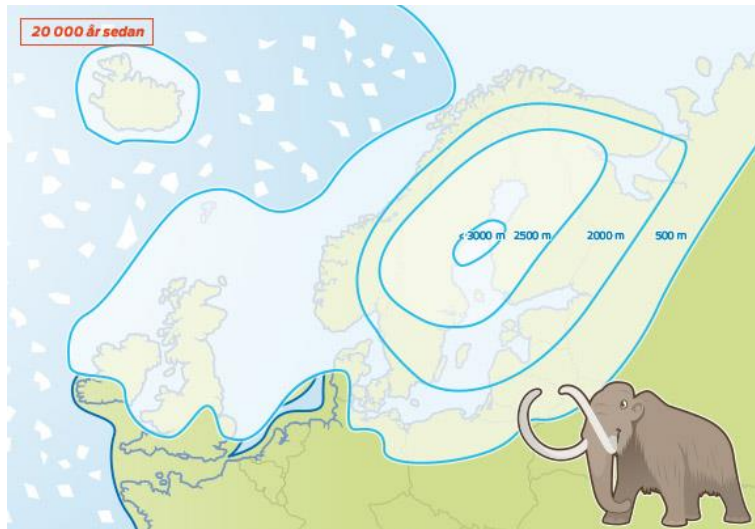
(Quelle Text: [Visit Sweden](#) / Foto: Sigtunaräppet)

Forscher finden neuen Pesterreger

In einem Grab in Schweden haben Forscher Überreste einer Frau mit einer unbekanntem Variante des Erregers der Seuche gefunden, die vermutlich vor gut 5.000 Jahren an der Pest gestorben ist. Es wäre der älteste bekannte Pestfall. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle: spiegel.de)

Landhebung – Skandinavien macht sich Eis-frei



Wie die Eismassen Skandinavien formten, zeigt das Welterbe-Museum „Höga kusten“ anschaulich. Illustration: Gunvor Ekström – <http://varldsarvethogakusten.se>

„Wenn die Steine aus dem Boden wachsen“ legen schwedische Landwirte und Grundbesitzer die Stirn in Falten. Was für uns seltsam klingt, ist in Schweden eine Alltagslast der Eiszeit. Die so genannte Landhebung schreitet voran, – und das 20.000 Jahre nach der letzten Glazialperiode. Das Naturphänomen ist verantwortlich dafür, dass Schwedens Landmasse noch immer in die Höhe wächst: und mit ihr Berge, Felsen und Gesteinsbrocken.

Jedes Jahr steigt Schweden so um einige Millimeter an. Natürlich sind auch die Nachbarn Norwegen und Finnland betroffen. Denn ganz Skandinavien lag in der letzten Eiszeit unter einem dicken Panzer. Einzelne Gletscher verdichteten sich zu Inlandseis, etwa so wie es heute noch auf Grönland liegt. Es schichtete sich zu einer drei bis vier Kilometer dicken Lage auf und wog entsprechend schwer auf der Erdkruste, dem Urgestein. Mehr darüber erfahren Sie [hier](#).

(Quelle: Schwedenstube.de)

Eisbaden

Stockholm ist von Schnee und Eis bedeckt, als Göran und Ritva auf dem Badesteg stehen. Das Winterwetter hindert die beiden fast 80-Jährigen nicht an ihrem regelmäßigen Bad: Seit über 20 Jahren kommt das Paar einmal die Woche in den Vorort Saltsjöbaden, heizt die Sauna ein und taucht in das kalte Wasser.

Es ist Januar und das Thermometer zeigt +1,1 Grad. Mit anderen Worten: sehr, sehr kalt. Doch Göran geht über den Steg und springt ohne zu zögern ins Wasser. Er schwimmt ein paar Züge und Ritva folgt ihm. Die beiden lachen und spritzen einander Meerwasser ins Gesicht, bevor sie wieder an Land gehen.

Zum Anlass des Interviews tragen Göran und Ritva Badesachen, aber wenn sie allein sind, verzichten sie darauf. Viel wichtiger sind Badeschuhe, ohne die die Wärme aus dem Körper verschwindet. Ein paar Tropfen sind noch auf ihrer Haut, als sich Göran und Rita umarmen. „Du bist so schön warm“, sagt Göran, und Ritva entgegnet: „Das sollte man in meinem Alter auch sein. Richtig heiß.“



Göran und Ritva Österberg trotzen dem Winter seit 20 Jahren.
Foto: Christopher Hunt

Ein kribbeliges Gefühl

„Für mich ist es genauso kalt wie für jeden anderen auch. Aber ich denke anders. Statt ‚Brr, ist das kalt!‘ denke ich: ‚Das ist großartig!‘. Wer meckern will, tut das bei zwei oder 20 Grad, aber ich genieße es“, sagt Göran, schenkt heißen Kaffee aus der Thermoskanne aus und beißt in eine von Ritvas hausgemachten Kardamomschnecken.

Seine Frau fügt hinzu: „Eisbaden hebt meine Stimmung an und gibt mir Energie. Es ist ein wundervolles Erlebnis. Hinterher breitet sich ein warmes, kribbeliges Gefühl im Körper aus, von den Beinen bis in den Bauch. Es ist, als ob meine Gefühle zu neuem Leben erwachen.“

Lesen Sie weiter [hier](#).

(Quelle: [Visit Sweden](#))

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 abwiegen. 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 abwiegen 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 auseinander laufen.
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.

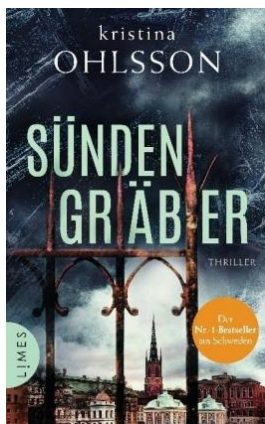
Tipps

- 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)

Buchempfehlung für Erwachsene: „Sündengräber“ von Kristina Ohlsson



Das große Finale für Alex Recht und Fredrika Bergman!
Ein Mann wird in seinem Sessel erschossen aufgefunden - mit dem Ehering seiner Tochter am Finger. Ein Bestatter sucht verzweifelt nach seinem verschwundenen Bruder. Eine Frau kämpft darum, die Kontrolle über ihr Leben zu behalten, während ihr Mann von Tag zu Tag gefährlicher wird ... Fredrika Bergman und Alex Recht erkennen einen Zusammenhang zwischen diesen Fällen. Sie begeben sich auf eine Spurensuche, die in die Vergangenheit führt - zu Sünden, die längst begraben schienen, und doch tödlicher denn je sind.

Thriller

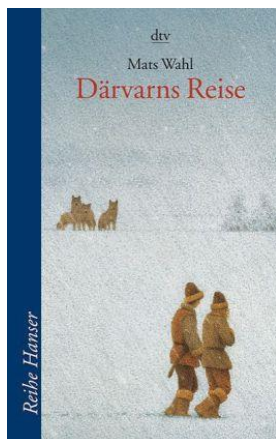
Gebunden, 480 S.

Verlag: Limes (2019)

ISBN-13: 978-3-8090-2697-6

Preis: 20,00 €

Buchempfehlung für Kinder: „Därvarns Reise“ von Mats Wahl



Farö im Winter 1603: Eine Gruppe von Robbenjägern gerät auf das Eis der Ostsee. Da löst sich eine gewaltige Eisscholle. 17 Menschen treiben in das offene Meer. Dort zerfällt sie ein weiteres Mal und zurück bleiben Lars Thorbiörnssen und Kari Simmesdotter. Lars, der von allen nur Därvarn, der Verderber genannt wird, sieht in diesem Unglück sein Glück. Er ist schon lange in Kari verliebt. Die beiden kommen sich näher und erleben das gefährliche und zugleich ungewisse Leben auf einer Eisscholle. Schließlich setzt die Eisscholle an Land an. Nach einer abenteuerlichen Heimreise erreichen die beiden endlich ihr Zuhause. Wird sich nun Kari zu Lars bekennen?

Verlag: DTV (1999)

Altersempfehlung: ab 13 J.

Kartoniert, 240 S., Mit Abbildungen

ISBN-13: 978-3-423-62013-0

Preis: 7,00 €

Wussten Sie schon ...

..., dass es in Schweden das erste Recycling-Kaufhaus der Welt gibt? Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

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.
