



---

# SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

---

Erfurt

---

## Schweden-News

---

23. Januar 2018

---

### Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Schweden läuft mit kulinarischer Nationalmannschaft bei der Internationalen Grünen Woche auf
3. Löfven startet in zweite Amtszeit
4. Schweden – ein Land wird Restaurant
5. Schweden entdecken mit Guide
6. Veranstaltungstipp
7. Weltmeisterschaft im Handball
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](http://Schweden-im-TV.de)

Hier finden Sie TV-Tipps, die für Schwedenliebhaber von Interesse sein könnten.

### [Wetteronline.de](http://Wetteronline.de)

Erfahren Sie hier aktuelle Informationen zum Wetter in Schweden.

---

## Schweden läuft mit kulinarischer Nationalmannschaft bei der Internationalen Grünen Woche auf



Foto: [food-monitor](http://food-monitor)

Das Jahr 2019 fängt mit dem kulinarischen Highlight „Internationale Grüne Woche“ an, die vom 18. bis 27. Januar in Berlin stattfindet. Schweden ist mit über 25 Firmen aus der Lebensmittelbranche vor Ort und bringt Köstlichkeiten aus dem ganzen Land mit nach Berlin.

Lesen Sie mehr darüber [hier](#). (Quelle Text oben: [food-monitor](http://food-monitor))



Botschafter Per Thöresson ließ es sich nicht nehmen, den schwedischen Gemeinschaftsstand persönlich zu eröffnen.



Fotos: Schwedische Botschaft





Auch der Schwedische Honorarkonsul, Prof. Gerald Grusser, war Gast der „Internationalen Grünen Woche“ und zeigte Einsatz am Stand der Apoldaer Vereinsbrauerei im Rahmen der Thüringenpräsentation.

---

### Löfven startet in zweite Amtszeit

Die Verhandlungen waren zäh und zogen sich: Mehr als vier Monate nach der Wahl hat Schweden eine neue Regierung. Ministerpräsident Löfven ist für eine zweite Amtszeit gewählt worden. Er führt eine Minderheitsregierung. Lesen Sie weiter [hier](#).

(Quelle: [tagesschau.de](http://tagesschau.de))

---

### Schweden – ein Land wird Restaurant



Foto: August Dellert

Millionen Hektar Platz für Gourmeterlebnisse, mitten in der Natur. Um den Zugang zu gesundem Essen und einem aktiven Lebensstil zu erleichtern, haben wir vier schwedische Köche

mit Michelin-Stern um Rat gefragt. Zusammen verwandeln wir das ganze Land in ein Gourmet-Restaurant zum Selberkochen. Denn in Schweden findest du gesunde Leckerbissen gleich um die Ecke, in der Natur. Willkommen in Schweden – jetzt für Reservierungen geöffnet. Mehr zur Initiative „Ein Land wird Restaurant“ finden Sie [hier](#).

(Quelle: [Visit Sweden](#))

---

## **Schweden entdecken mit Guide**

Schweden ist ideal für Individualurlauber. Hierhin begeben sich viele auf eigene Faust, streifen durch herrliche Natur und lassen das Urlaubserlebnis einfach auf sich zukommen. Häufig verpasst man so aber spezielle Öffnungszeiten, gute Restaurants oder die besten Aussichtspunkte. Und selbst was man vorab bei Google findet, kann vor Ort mitunter ganz anders aussehen...Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

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

---

## **Veranstaltungstipp**

### **Pettersson & Findus**

*Schauspiel für Groß und Klein*

**27.01.2019 um 15 Uhr**

**Alte Parteischule Erfurt, Audimax**

Spieldauer: ca. 80 Minuten

Preise:      Kinder            14 Euro  
                 Erwachsene    16 €

**Karten sind an der Tageskasse erhältlich!!**

---

## **Weltmeisterschaft im Handball**

Das nächste Spiel der Schwedischen Nationalmannschaft findet am 23. Januar 2019 um 20:30 Uhr gegen das Team aus Dänemark statt. Mehr Information über die Spiele finden Sie [hier](#).

---

## Rezepttipp: Pytt i Panna – Hausmannkost aus Schweden ganz einfach

### Zutaten:

- 500 g festkochende Kartoffeln
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- 500 g Rindfleisch
- 250 g Räucherspeck
- 300 g Zwiebeln
- 1 Prise [Liebe](#)
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 4 Eier



### Zubereitung:

1. Zuerst die Kartoffeln waschen, schälen und 0,5 Zentimeter kleine Würfel schneiden. Anschließend das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die rohen Kartoffeln in die Pfanne schütten. Jetzt heißt es geduldig sein! Nicht zu sehr rühren während die Kartoffelwürfelchen in der Pfanne gut bräunen.
2. Inzwischen werden die übrigen Zutaten vorbereitet! Das Rindfleisch und den Räucherspeck ebenfalls in feine Würfel schneiden und dann getrennt voneinander zur Seite stellen. Danach die Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Wenn die Kartoffeln gebräunt sind, werden sie aus der Pfanne genommen. Eventuell noch einmal Fett in die Pfanne geben und nacheinander die anderen Zutaten goldbraun anbraten.
4. Erst ganz zum Schluss werden alle Zutaten zusammen erneut in die Pfanne gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt müsst ihr nur noch die Eier trennen, das Pytt i Panna auf den Tellern verteilen und das Eigelb in einer halben Eierschale dazu reichen. Dekoriert wird das Gericht mit gehackter Petersilie.

### Tipps:

- Übrig gebliebene Kartoffeln vom Vortag lassen sich für dieses Gericht wunderbar verwenden.
- Es ist vollkommen egal, ob Sie Pellkartoffeln, Salzkartoffeln oder rohe Kartoffeln für dieses Gericht verwendet!
- Übrig gebliebener Braten oder Fleischwurst schmecken fantastisch im Pytt i Panna.
- Statt des rohen Eigelbs, können Sie auch ein Spiegelei dazu geben.
- Pytt i Panna schmeckt auch sehr gut mit Räucherfleisch wie Kassler.
- In vielen Gegenden in Schweden wird klein gewürfelte rote Bete mit ins Gericht gegeben.

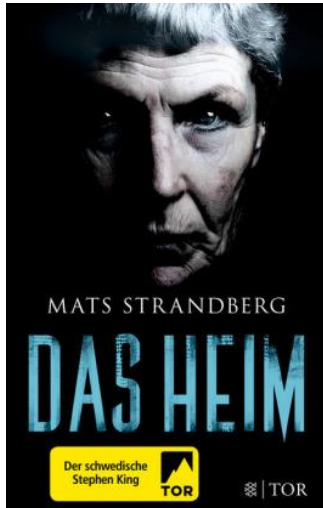


**Wir wünschen gutes Gelingen und vor allem lassen Sie es sich munden!**

(Quelle Text und Foto: [herzelieb.de](http://herzelieb.de))

---

### **Buchempfehlung für Erwachsene: „Das Heim“ von Mats Strandberg**



Zum ersten Mal nach zwanzig Jahren kehrt Joel zurück in sein Heimatstädtchen an der schwedischen Westküste, um seine demenzkranke Mutter zu pflegen. Seit ihrem Infarkt ist Monika nicht mehr dieselbe, und schweren Herzens bringt Joel sie im Seniorenheim unter, wo sie sich zunächst zu erholen scheint. Doch schon bald verschlechtert sich Monikas Zustand: Sie magert ab. Wird ausfallend. Und spricht dunkle Geheimnisse aus, von denen sie eigentlich gar nichts wissen kann. Manche der Alten halten sie deshalb für einen Engel, andere für einen Dämon, und auch auf Joel wirkt seine Mutter, als wäre sie nicht sie selbst. Eine von Monikas Pflegerinnen ist Joels Jugendfreundin Nina. Seit zwanzig Jahren haben die beiden nicht miteinander gesprochen, und so schmerzhaft ist jetzt ihr Wiedersehen. Und als sich die beklemmenden Vorkommnisse im Heim häufen, findet Joel ausgerechnet in Nina eine Verbündete, um dem Grauen entgegenzutreten. Für Leser von Stephen King, Justin Cronin und Sebastian Fitzek.

Kartonierte, Großformatiges Paperback. Klappenbroschur, 448 S.  
Verlag: FISCHER Tor (2018)  
ISBN-13: 978-3-596-70367-8  
Preis: 14,99 €

Kartonierte, Großformatiges Paperback. Klappenbroschur, 448 S.

Verlag: FISCHER Tor (2018)

ISBN-13: 978-3-596-70367-8

Preis: 14,99 €

### **Buchempfehlung für Kinder: „Roberta und das Herzwunschwunder“**

*von Kristina Ohlsson*



Ein magischer Globus, der Wünsche erfüllen kann? Roberta ist sich nicht sicher, ob es stimmt, dass der alte Globus, den sie ersteigert hat, tatsächlich magische Kräfte hat. Doch sie muss es ausprobieren – denn Roberta hat einen geheimen Herzenswunsch: Ihre beste Freundin Charlotte, die schwer krank ist, muss wieder gesund werden! Dazu muss Roberta eine fast unmögliche Aufgabe bewältigen, die der Globus ihr stellt. Und die Zeit rennt, denn wenn sie es nicht rechtzeitig schafft, ist Charlotte verloren! Ein mitreißendes Abenteuer, in dem es um Leben und den Tod geht, und gleichzeitig die wunderbarste Bestefreundinnen-Geschichte, die man sich nur wünschen kann!

Gebunden, 208 S.  
Altersempfehlung: ab 9 J.  
Verlag: FISCHER Sauerländer (2018)  
ISBN-13: 978-3-7373-5572-8  
Preis: 13 Euro

---

### **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](mailto: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.

---