



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

4. März 2019

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. SMART INDUSTRY
3. Neues aus dem Königshaus
4. Traditionen & Festbräuche: Tag der „Semla“
5. Biathlon-WM 2019 in Östersund
6. Schwedens beste Campingplätze
7. Buchempfehlungen
8. 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.

SMART INDUSTRY



Schweden ist Partnerland der HANNOVER MESSE 2019. Passend dazu veranschaulicht die Ausstellung „SMART INDUSTRY – SCHWEDEN 4.0“ des Schwedischen Instituts in acht Fallbeispielen, wie die schwedische Industrie erfolgreich den digitalen Wandel vollzieht. Dazu fand am 19. Februar 2019 im Foyer des Thüringer Zentrums

für Existenzgründungen und Unternehmertum die Eröffnung statt. Nach der Begrüßung durch den Schwedischen Honorarkonsul und IHK-Hauptgeschäftsführer Professor Gerald Grusser sowie einem Grußwort von Thüringens Ministerpräsidenten Bodo Ramelow informierten die schwedischen Firmen Tacton (Konstruktionsautomatisierung), Ekkono (Künstliche Intelli-



genz), Piab (Vakuumlösungen für die Verpackungsindustrie) und ABB (Energie- und Automatisierungstechnik) über ihre Geschäftsmodelle im Rahmen der Digitalisierung. Im Anschluss fanden zwei Workshops statt und die Ausstellung konnte besichtigt werden. Die Ausstellung

können Sie noch bis zum 12. März 2019 besuchen von 8:00 bis 17:00 Uhr.

Neues aus dem Königshaus



Ihren 7. Geburtstag feierte Prinzessin Estelle am 23. Februar 2019 gemeinsam mit ihrer Familie. Wir wünschen alles Gute nachträglich.

(Quelle Foto: [Schwedisches Königshaus](#))

Traditionen & Festbräuche: Tag der „Semla“

Wenn Sie Anfang des Jahres nach Schweden kommen, wird Ihnen auffallen, dass in den meisten Cafés eine Semmel, gefüllt mit Mandelmasse und Schlagsahne – eine SEMLA – angeboten wird. Der Tag dieser Semmel ist der Fastnachtdienstag – auch als Fetter Dienstag bekannt.

Zur Geschichte der Semla:



Semla, Senglör (Pl), Weizensemmeln, Fastnachtbrötchen oder heiße Wecken, waren ursprünglich keilförmige Brote, die gekocht und heiß gegessen worden, zunächst in der Fastenzeit, später an den Diensten der Fastenzeit. Im 19. Jahrhundert fing man an, die Semmeln auszuhöhlen und sie mit Marzipan, Butter oder Sahne zu füllen. Später versah man sie mit einer Zwischenschicht geschlagener Sahne. Sie wurden mit heißer Milch, Zucker und Zimt gegessen, ähnelten aber inzwischen

mehr einem Konditoreiprodukt als der Mahlzeit, die sie einst gewesen waren. Heute gibt es schon vor Weihnachten Senglör in den Konditoreien.

Backen Sie doch selbst einmal Senglör!

Semla Rezept (für 20 Stück)

Die Semmeln

50 g frische Hefe (1 Paket)

175 g Butter

500 ml Vollmilch

140 g Streuzucker
3 TL Kardamom (gemahlen)
1 TL Salz
900 g – 1.000 g glattes Mehl (vorzugsweise mit hohem Proteingehalt)

Füllung

200 g Mandelmasse
200 ml 'Marsan' oder eine hochwertige Crème Pâtisserie
300 ml Schlagsahne
1 Ei – zum Einpinseln, Puderzucker – zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Wärmen Sie die Milch auf 37-42° auf (optimale Gradzahl für frische Hefe). Geben Sie die Hefe und die Milch in eine Schüssel und rühren Sie so lange, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Geben Sie dann die geschmolzene Butter dazu.

Fügen Sie nun Zucker, Salz und Kardamom der Mischung bei und beginnen Sie, das Mehl einzuarbeiten. Wie immer, wenn man mit Hefe backt: NIE das ganze Mehl auf einmal beimischen. Fügen Sie nach und nach das Mehl hinzu und mixen Sie, bis Sie einen glatten, aber zähen Teig haben. Bei zu viel Mehl werden die Semmeln trocken und gehen nicht gut auf.

Wenn Sie eine glatte, aber zähe Konsistenz erreicht haben, kneten/mixen Sie noch ca. 10 Minuten weiter (Mixer mit Knethaken erzielen das beste Resultat). Anschließend lassen Sie den Teig gehen, bis er die doppelte Größe erreicht hat (30 Minuten).

Nach dem der Teig aufgegangen ist, fügen Sie so viel Mehl hinzu, bis Sie einen verarbeitbaren glatten Teig haben. Nun schneiden Sie diesen in 20 gleiche Teile und rollen diese zu Semmeln. Setzen Sie diese auf ein Backblech, decken Sie sie mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lassen Sie sie mindestens weitere 30 Minuten gehen, am besten noch länger. Auch jetzt sollte wieder die doppelte Größe erreicht werden.

Bepinseln Sie die Semmeln mit Ei und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen (bei 210-220°) ca. 10 Minuten ab.

Nehmen Sie sie aus dem Ofen und legen Sie sie auf ein Gitter. Decken Sie die Semmeln mit einem Geschirrtuch ab, damit sie beim Abkühlen nicht austrocknen.

Das Füllen der Semmeln:

Schneiden Sie das Oberteil der Semmel ab, ca. 2 cm von oben. Bewahren Sie die Oberteile als Deckel auf. Höhlen Sie etwa 1/3 der Semmel aus. Geben Sie das „Innenleben“ in eine Schüssel und fügen Sie 200 g der Mandelmasse und gut 200 ml der fertigen Crème Pâtisserie dazu. Vermischen Sie das Ganze zu einer gleichmäßigen Masse und füllen Sie die Semmeln mit dieser Mischung. Schlagen Sie die Sahne fest, spritzen Sie diese dann rund um die

Oberkante und setzen Sie nun wieder den „Deckel“ auf die Semmel. Zuletzt werden diese mit dem Puderzucker bestäubt – und fertig sind die Semlor.

Schließen Sie die Augen, genießen Sie und denken Sie einfach nicht an die Kalorien!

Biathlon-WM 2019 in Östersund

In diesem Jahr gastiert vom 7. bis zum 17. März 2019 die Weltelite des Biathlons bereits zum dritten Mal im schwedischen Östersund. Zu den sieben Biathlon-Disziplinen gehören: Einzel, Sprint, Verfolgung, Massenstart, Staffel, Single-Mixed-Staffel und Mixed-Staffel. Östersund hat rund 50.000 Einwohner, liegt etwa in der Mitte Schwedens und ist damit der nördlichste Austragungsort.

Insgesamt zwölf Rennen stehen während der WM auf dem Plan:

- Donnerstag, 7. März: Mixed-Staffel ab 16:15 Uhr
- Freitag, 8. März: Sprint der Frauen ab 16:15 Uhr
- Samstag, 9. März: Sprint der Männer ab 16:30 Uhr
- Sonntag, 10. März: Verfolgung der Frauen ab 13:45 Uhr
- Sonntag, 10. März: Verfolgung der Männer ab 16:30 Uhr
- Montag, 11. März: Ruhetag
- Dienstag, 12. März: Einzel der Frauen ab 15:30 Uhr
- Mittwoch, 13. März: Einzel der Männer ab 16:10 Uhr
- Donnerstag, 14. März: Single-Mixed-Staffel ab 17:10 Uhr
- Freitag, 15. März: Ruhetag
- Samstag, 16. März: Staffel der Frauen ab 13:15 Uhr
- Samstag, 16. März: Staffel der Männer ab 16:30 Uhr
- Sonntag, 17. März: Massenstart der Frauen ab 13:15 Uhr
- Sonntag, 17. März: Massenstart der Männer ab 16:00 Uhr

Schwedens beste Campingplätze

Das Beste am Camping? Die Nähe zur Natur! Kein Wunder, dass Schweden in der Beliebtheitsskala der Camping-Urlauber ganz weit oben steht. Doch wo campst es sich eigentlich am schönsten? Der schwedische Camping-Verband SCR vergibt bis zu fünf Sterne für etablierte Plätze im ganzen Land und sein jährliches Ranking zeigt, wo Wohnwagen und Zelt besonders gut stehen.

Wenn es eine Urlaubsform gibt, die in den letzten Jahren einen echten Imagewandel durchgemacht hat, dann ganz klar das Camping. Nachdem früher die Plumpsklos und Außenduschen, unebene Stellplätze und Holperpfade dem Camping den Stempel vom Urlaub zweiter Klasse aufgedrückt hatten, lassen es moderne Campingplätze heute selbst anspruchsvollen Urlaubern an nichts fehlen. Die Standards haben sich deutlich verbessert und in Schweden sind die Campingplätze in der Zeit von Juni bis August die beliebtesten Unterkünfte des Landes.



schen, unebene Stellplätze und Holperpfade dem Camping den Stempel vom Urlaub zweiter Klasse aufgedrückt hatten, lassen es moderne Campingplätze heute selbst anspruchsvollen Urlaubern an nichts fehlen. Die Standards haben sich deutlich verbessert und in Schweden sind die Campingplätze in der Zeit von Juni bis August die beliebtesten Unterkünfte des Landes.

Der schwedische Camping-Verband SCR listet seine Mitglieder, die größeren und etablierten Anlagen, auf der Plattform Camping.se. Jedes Jahr werden die Campingplätze von der unabhängigen Firma Svensk Klassificering AB neu getestet und mit einer Klassifizierung von bis zu fünf Sternen versehen. Aktuell tragen 16 der insgesamt 372 getesteten Anlagen volle fünf Sterne. Rund 80 weitere Plätze können sich mit vier Sternen schmücken. Die Sternenzahl ergibt sich aus den Faktoren Hygiene, Umwelt, Service und Freizeiteinrichtungen. Auch das Angebot an Aktivitäten wird erfasst.

Wenn Sie jetzt wissen möchten, welche Region des Landes nun die beste ist, um die Zeltschnüre zu spannen, die Stützen herunterzukurbeln oder die Hütte zu stürmen, müssen wir Sie leider enttäuschen: Eigentlich ist ganz Schweden ein echtes Camper-Paradies! Über das ganze Land verteilt, von Landskrona im Süden bis Piteå im Norden, im Binnenland und auch auf den beiden größten schwedischen Inseln Öland und Gotland, befinden sich tolle Anlagen, bei denen Camping-Fans auf ihre Kosten kommen. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle Text: [Visit Sweden](#) / Quelle Foto: Helens Wahlman, [imagebank sweden](#))

Rezepttipp: Svampsoppa / Pilzsuppe

Zutaten

(4-6 Personen)
2 Schalotten
400 g Steinpilze
600 ml Hühnerbrühe
400 ml Schlagsahne
3 Stängel Petersilie
50 g Butter
Salz, weißer Pfeffer



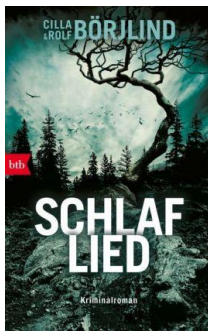
Zubereitung

Einige kleine Pilze in insgesamt ca. 12 Scheiben schneiden und für die Garnitur beiseite stellen. Schalotten fein gehackten und in etwas Butter glasig dünsten. Die restlichen Pilze in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben, mit Hühnerbrühe auffüllen und 10 Minuten kochen. Die Zwiebel-Pilz-Brühe im Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren und wieder in einen Topf geben. Sahne zugießen und nochmals einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Petersilie und die beiseite gestellten Pilzscheiben kurz in etwas Butter in einer heißen Pfanne anbraten. Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Pilzscheiben dekorieren und mit noch etwas Petersilie bestreuen.

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

(Foto: Pål Allan / www.imagebank.sweden.se)

Buchempfehlung für Erwachsene: „Schlaflied“ von Cilla und Rolf Börjlind



Ist in den Wäldern Smålands wirklich sicherer als auf den Straßen von Stockholm? Die Obdachlose Muriel hat einen entscheidenden Fehler gemacht, als sie sich mit ihrem Schützling aufs Land geflüchtet hat. Nun braucht sie Hilfe – und hofft, sie bei Tom Stilton zu finden, einem früheren Kriminalkommissar, der eine Zeitlang ebenfalls auf der Straße gelebt hat. Der ist gerade damit beschäftigt, den grausamen Tod eines Jungen aufzuklären, der vergraben im Wald gefunden wurde, und vermutet Parallelen ...

Kriminalroman

Rönning & Stilton - .4

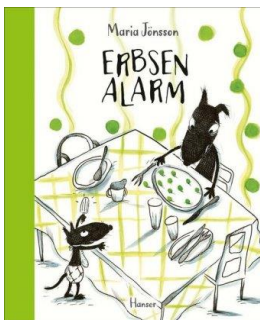
Kartoniert, 576 S., 1 SW-Abb.

Verlag: btb (2018)

ISBN-13: 978-3-442-71611-1

Preis: 9,99 €

Buchempfehlung für Kinder: „Erbsenalarm“ von Maria Jönsson



Valdemar liebt Fischstäbchen. Eins, zwei drei – schon sind sie alle aufgegessen. Doch die Erbsen dazu, die mag er überhaupt nicht. Die sind so grün und rund und komisch. Das ist doch kein Essen. Aber Papa sagt: „Die Erbsen müssen in den Bauch. Vorher gibt es kein Eis!“ Ja, und Eis – also Eis liebt Valdemar fast noch mehr als Fischstäbchen. Was nun? Da hat Valdemar plötzlich eine Idee: Sein Vater hat ja gar nicht gesagt, in welchen Bauch das grüne Gemüse soll, und Valdemars

kleine Schwester mag Erbsen ziemlich gern ... Wie gut, dass es Geschwister gibt! Ein urkomisches Bilderbuch über ein Thema, das alle Eltern und Kinder kennen. Der kleine Wolf Valdemar soll Gemüse essen, sonst gibt es kein Eis. Ein Thema, das Eltern und Kinder nur allzu gut kennen.

Gebunden, Durchgehend farbig illustriert, 30 S., m. zahlr. bunten Bild.

Altersempfehlung: ab 3 J.

Verlag: Hanser (2018)

ISBN-13: 978-3-446-25867-9

Preis: 12,00 €

Wussten Sie schon ...

..., dass in Schweden die Dopingfahndung durch vier Pfoten durchgeführt wird?
Im Kampf gegen Sportbetrug setzt Schweden jetzt auf Jagdhund „Molly“ – das Modellprojekt könnte auch in Deutschland bald Schule machen. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle: [Tagesspiegel.de](http://tagesspiegel.de))

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.
