



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

13. Dezember 2019

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Thüringer Stollen in Berlin
3. Weihnachtsüberraschung
4. Traditionen & Festbräuche
5. Senkung des Mindeststammkapitals in der schwedischen Aktiebolag
6. Veranstaltungstipp
7. Buchempfehlungen
8. Wussten Sie schon ...?

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

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

God Jul och Gott Nytt År!



*„Alles, was an Großem in der Welt geschah,
vollzog sich zuerst in der Phantasie eines Menschen.“*

Astrid Lindgren (1907-2002)

Schwedische Schriftstellerin

Das alte Jahr verabschiedet sich. Ein neues Jahr mit vielen Hoffnungen, Wünschen und guten Vorsätzen steht vor der Tür. Die bevorstehenden Feiertage bieten Gelegenheit, ein wenig innezuhalten, manches zu überdenken und vom Alltag etwas Abstand zu gewinnen.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Angehörigen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen optimistischen Blick in das Jahr 2020.

Ihr Honorarkonsul

Prof. Gerald Grusser

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.

Thüringer Stollen in Berlin



Der schwedische Honorarkonsul Prof. Gerald Grusser und seine Frau waren am 5. Dezember 2019 in Berlin und ließen es sich nicht nehmen, die Mitarbeiter der Schwedischen Botschaft mit original Thüringer Stollen zu überraschen. Dieser wurde sofort angeschnitten und mit einer Tasse Kaffee verkostet.

Weihnachtsüberraschung

Der schwedische Honorarkonsul Prof. Gerald Grusser überbrachte am 6. Dezember 2019 den Kindern des Förderzentrums „Christophorus“ in Hermsdorf eine Spende in Höhe von 500 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 12 Jahren unterstützt das Konsulat die Bildungseinrichtung in Ostthüringen.



Seit mehr als 12 Jahren unterstützt das Konsulat die Bildungseinrichtung in Ostthüringen.

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 Lichterkranz 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 Lussekatter (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 Lussekatte 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 Lussekatte 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 Lussekatte in ca. 7-9 Minuten goldgelb backen. Lussekatte sollten unter einem Küchentuch auskühlen. Sie schmecken am besten am 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/>)

Senkung des Mindeststammkapitals in der schwedischen Aktiebolag

Am 28. November hat der schwedische Reichstag beschlossen, das für die Gründung erforderliche Mindeststammkapital der schwedischen Aktiengesellschaft Aktiebolag zum 1. Januar 2020 zu senken. Das Mindestkapital beträgt dann statt derzeit 50.000 SEK (knapp 5.000 Euro) nur noch 25.000 SEK (knapp 2.500 Euro). Die Änderung gilt für alle Gesellschaften, die nach dem 1. Januar 2020 gegründet werden.

Hintergrund der Absenkung des erforderlichen Mindestkapitals ist, dass das bisherige Aktienkapital vor allem im Dienstleistungssektor oft als zu hoch und als unnötige Hürde für die Unternehmensgründung erlebt wird. Die Senkung des Mindestkapitals soll daher gerade kleinen und wachsenden Unternehmen mehr Flexibilität ermöglichen. Insgesamt rechnet man nun mit der vermehrten Gründung von Aktiebolag. Als positiver Nebeneffekt sollen die Konkurrenzkräften schwedischer Unternehmen gestärkt und mehr Arbeitsplätze geschaffen werden. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

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

Veranstaltungshinweis



Die schwedische Lichterkönigin Sancta Lucia und ihr Gefolge laden am **16. Dezember 2019** zum nunmehr 8. Mal zum Lucia-Konzert in die **Peterskirche zu Leipzig** ein!

Lassen Sie sich ab **18:00 Uhr** ins weihnachtliche Skandinavien entführen und lauschen in besinnlicher Atmosphäre den Stimmen und Klängen großartiger Künstler.

Das Luciafest geht auf ein nordisches Heiligenfest zurück und wird noch heute vor allem in Schweden, aber auch in Dänemark, Norwegen und Finnland begangen. Auch für viele Leipziger ist es bereits ein fester Termin in der Vorweihnachtszeit. In diesem Jahr findet das Konzert erstmalig in der Peterskirche zu Leipzig statt. Der neue Veranstaltungsort wurde gewählt, um allen Besuchern ausreichend Platz zu bieten. Die Zahl der Zuhörer stieg seit dem ersten Lucia-Konzert, das die schwedische Sopranistin Lisa Fornhammar 2012 mit Unterstützung der schwedischen Honorarkonsulin Petra Löschke organisierte, kontinuierlich bis auf über 700 an.

In Leipzig lebende nordische Künstler gestalten den klang- und stimmungsvollen Abend. In diesem Jahr wirken mit:

Es singen: Lisa Fornhammar, Ebba Lejonclou, Dan Karlström, Tuomas Pursio, Kinderchor der Grundschule Forum Thomanum sowie der Lucia Kammerchor unter der Leitung von Matthias Schubotz.

Es musizieren: an Klavier und Orgel Christian Hornef, am Klavier Frank Becker und an der Orgel Henrik Wahlgren.

Karten für die Veranstaltungen erhalten Sie bei der [Musikalienhandlung M.OELSNER LEIPZIG](#) und eine Stunde vor Beginn an der Abendkasse.

Freuen Sie sich auf ein Konzert der besonderen Art bei Glögg und dem traditionellen schwedischen Safrangebäck Lussekatter!

Buchempfehlung für Erwachsene: „Weihnachten auf Schwedisch“

von Annette Haaland



Es ist Advent - eigentlich eine besinnliche Zeit der Einkehr, doch im schwedischen Städtchen Enskede rumort es. Pastorin Viveka weiß nicht mehr, wo ihr der Kopf steht: Die Hundertjahrfeier des Ortes steht bevor, Vivekas Mann ist notorisch abwesend und lässt sie mit ihren vier Kindern allein, und zu allem Überfluss geschieht auch noch ein Mord. Notgedrungen übernimmt Viveka nicht nur die Beerdigung, sondern auch die Aufklärung der Todesumstände. Zwischen Senioren-Weihnachtsfeier, Luciafest und Plätzchenbacken muss Pastorin Viveka nun herausfinden, welches ihrer Schäfchen der Wolf im Schafspelz ist ...

Roman

Kartoniert, 304 S.

Verlag: Ullstein TB (2017)

ISBN-13: 978-3-548-29016-4

Preis: 9,99 €

Buchempfehlung für Kinder: „Weihnachten im Stall“ von Astrid Lindgren



Tiefer Schnee bedeckt das Land, als der Mann und die Frau in der Dunkelheit eine Herberge suchen. Sie finden einen Stall und dort bekommt die Frau ein Kind. Und als das Kind geboren ist, leuchten alle Sterne am Himmel! Der größte und hellste Stern aber steht direkt über ihnen und zeigt den Hirten den Weg ...

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

Altersempfehlung: ab 3 J.

Verlag: Oetinger (2003)

ISBN-13: 978-3-7891-6837-6

Preis: 13,00 €

Wussten Sie schon ...

..., dass Schwedens König Carl Gustaf gern vegetarisch isst? Lesen 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.
