



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

9. Januar 2020

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Rückblick
3. Schweden wird 2020 wohl eine Rezession vermeiden können
4. Schwedisches Fotografiska Museum eröffnet seine Ausstellungsräume in New York
5. Fika: mach es wie die Schweden
6. Schwedens Kaffeekultur: traditionsreich und doch zukunftsorientiert
7. Veranstaltungshinweise
8. Rezepttipp
9. Buchempfehlungen
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.

Rückblick



Der Dezember 2019 stand ganz im Zeichen von Lucia. Die Lichterkönigin brachte mit ihrem Gefolge die Helligkeit in jeden Raum. An zwei Veranstaltungen nahm auch Honorarkonsul Prof. Gerald Grusser teil. Dazu besuchte er am 16. Dezember 2019 ein Lucia-Konzert in die Peterskirche zu Leipzig, welches durch die schwedische Honorarkonsulin Petra Lösckke (oben re.) mit organisiert wurde.



Auch die Schwedische Botschaft in Berlin lud am 17. Dezember 2019 zu dieser Tradition ein. Botschafter Per Thörsson empfing die Gäste im Felleshus der Nordischen Botschaften. Auch Prof. Gerald



Grusser und seine Frau waren beim traditionellen Einzug der Lichterkönigin mit ihrem Gefolge dabei.



Schweden wird 2020 wohl eine Rezession vermeiden können

Schweden – wie auch Deutschland – blieb 2019 von einer konjunkturellen Rezession verschont. Zunehmender Pessimismus verbreitete sich aber vor allem im Herbst, in erster Linie angetrieben durch den Handelskonflikt zwischen den USA und China und die weltweit abflauende Konjunktur im verarbeitenden Gewerbe.

Nicht zuletzt die zusehends trübere deutsche Industriekonjunktur trug zu den tiefen Sorgenfalten der schwedischen Analysten bei. Dabei wurde allerdings hierzulande meist übersehen, dass sich weite Teile der deutschen Binnenkonjunktur auch nach den Sommerferien gar nicht so schlecht entwickelten.

Stimmung schlechter als Lage?

Wahrscheinlich war die Stimmung in den letzten Monaten auch in Schweden (etwas) schlechter als die faktische Lage. Das heißt dennoch, dass sich die schwedische Konjunktur im Laufe des Jahres 2019 erheblich abgekühlt hat. Dies lässt sich auch statistisch bestätigen.

Relativ ordentlich entwickelte sich auch in den letzten Monaten die schwedische Baukonjunktur, doch hat das Tempo beim Wohnungsbau spürbar abgenommen. Auch im Einzelhandel scheint die Stimmung unverändert gut zu sein, meldete erst vor Kurzem das staatliche Konjunkturinstitut (KI). Lesen Sie mehr darüber [hier](#).

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

Schwedisches Fotografiska Museum eröffnet seine Ausstellungsräume in New York

Das Fotografiska Museum in der schwedischen Hauptstadt ist zu einem Muss für viele Stockholmbesucher geworden. Jetzt brachten seine Gründer, die Brüder Jan und Per Broman, das beliebte Fotografiemuseum in die USA. Seit seiner Eröffnung am 14. Dezember 2019 zeigt das Museum für zeitgenössische Fotografie auf sechs Stockwerken und rund 45.000 Quadratmetern eine Vielzahl an fotografischen Werken aus den Bereichen Bildende Kunst, Werbefotografie und Dokumentarfotografie. Lesen Sie weiter [hier](#).

(Quelle: [Schwedenstube](#))

Fika: mach es wie die Schweden

Der Fika-Brauch, also Kaffee trinken und Kuchen essen mit Freunden, ist so schwedisch wie ABBA. Sie denken: Was ist denn so besonders an einer Tasse Kaffee? Es ist viel mehr als

das. Visit Sweden zeigt Ihnen, was eine echte Fika ausmacht und was zum Kaffee am besten schmeckt, von Zimtschnecke bis Kladdkaka.



Formloser und spontaner als die Briten beim Nachmittagstee, pflegen Schweden jeden Alters und Geschlechts ihre Tradition der Fika. Das heißt, sie tun es lässig auf Arbeit mit Kollegen oder planen einen ausgiebigeren Plausch mit Freunden am Wochenende. Wenn ein Freund nach längerer Funkstille „Lust auf eine Fika?“ schreibt, ist das ein Grund zur Freude. Der soziale Aspekt ist ebenso wichtig wie die köstliche

Kombination aus heißem Kaffee und süßem Gebäck. Zimtschnecken sind die beliebteste Fika-Begleitung.

Auf Schwedisch gibt es „fika“ übrigens als Substantiv und auch als Verb. Das Wort ist vermutlich eine Umkehrung der Silben im Wort „Kaffi“, der alten schwedischen Schreibweise von Kaffee. Ursprünglich war also der Kaffee, der im 18. Jahrhundert in Schweden eingeführt wurde, alleine schon das Highlight. Im Laufe der Jahre wurden jedoch das dazugehörige Backwerk, allgemein als „Fikabröd“ bezeichnet, und der soziale Aspekt vom Kaffee trinken ebenso wichtig wie das einst so exotische Gebräu: Das Aufkommen der Konditoreien und Kaffeehäuser in Schweden im 19. Jahrhundert hat die Fika als Kaffee-und-Kuchen-Ritual gefestigt, das mit Freunden zelebriert wird.

Mit anderen Worten: Fika geht nicht alleine, sondern nur in Begleitung. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle: Text: [Visit Sweden](#) / Foto: Apelöga/imagebank.sweden.se)

Schwedens Kaffeekultur: traditionsreich und doch zukunftsorientiert



Seitdem am Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Konditoreien in Schweden eröffnet haben, blüht die schwedische Cafészene immer weiter auf und findet ihren eigenen unverwechselbaren Stil. Besuche auf deiner nächsten Schwedenreise sowohl die historischen Kaffeehäuser, die sich seit Generationen bewähren, als auch die modernen Treffpunkte, die mit minimalistischem Design und kreativen Speisen punkten.

In den meisten schwedischen Städten findest du traditionelle Cafés und Konditoreien, die Ambiente und Einrichtung seit der Gründung vor mehreren Jahrzehnten bewahrt haben. Davon listen wir zahlreiche in Stockholm auf, aber auch andere Städte bieten Tradition und Retro-Charme. Schweden hat sogar eine Fika-Hauptstadt. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#) und [hier](#).

(Quelle: Text: [Visit Sweden](#) / Foto: Alexander Ruas/Folio/imagebank.sweden.se)

Veranstaltungshinweise:

Tipp 1:

Es fliegen wieder die Bäume und Glühwein wird verkauft

Neben dem großen Finale der „KNUT-Baumweitwurfmeisterschaft“ am kommenden Wochenende, findet traditionell auch der Glühweinverkauf für einen guten Zweck bei IKEA in Erfurt statt. Dafür werden am 11. Januar 2020 die Mitarbeiter des schwedischen Einrichtungshauses fleißig schwedischen Glühwein und andere Heißgetränke von 11 bis 15 Uhr verkaufen, um einen hohen Erlös für die „Bewegungsküche Jena e.V.“ zu erzielen.

Kommen Sie doch einfach mal vorbei und versuchen Ihr Glück beim Weitwurf mit anschließendem Genuss eines leckeren schwedischen Glühweins – kurz Glögg.

Tipp 2:

Pettersson & Findus

Schauspiel für Groß und Klein

26.01.2020 um 15 Uhr

Alte Parteischule Erfurt, Audimax

Spieldauer: ca. 80 Minuten

Karten sind nur an der Tageskasse erhältlich!!

Rezepttipp:

Mazarin-Zitrus-Kuchen – eine schwedische Köstlichkeit!

Ein kleiner, schwedischer Mazarin besteht aus einem Mürbeteig, der mit Marzipan gefüllt und mit einem Zitronenzuckerguss überzogen wird. Ganz einfach! Ganz leicht!

Das Name Mazarin hat übrigens nichts mit Marzipan zu tun. Das schwedische Wort für Marzipan ist Mandelmassa oder Marsipan.



Dieser Kuchen wurde aus unerfindlichen Gründen vermutlich nach Kardinal Jules Mazarin, der im 17. Jahrhundert lebte, benannt. Es gibt dazu keine verlässliche Quelle.

Zutaten

- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 3 Eier
- 3 Esslöffel Weizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise [Liebe](#)
- 2 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Zitronen
- Butter und Paniermehl für die Form
- 1 Kastenform 30 Zentimeter

Glasur und Garnierung

- 120 g Puderzucker
- 2 Bio-Zitronen

Zubereitung Teig

Gleich zu Beginn den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Es geht alles ziemlich schnell! Die Backform nun mit Butter einstreichen und mit Paniermehl austreuen. Alternativ kann die Backform auch mit Backpapier ausgelegt werden.

Die Marzipan-Rohmasse grob raspeln und mit den Eiern vermischen. Von den Bio Zitronen die Schale fein abreiben und hinzufügen. Den Zitronenabrieb dann mit allen trockenen Zutaten gut vermischen und dann unter die Eier rühren. Es soll ein glatter Teig entstehen!

Diesen Kuchenteig in die Backform füllen und auf der zweiten Schiene von unten in etwa 35 Minuten fertig backen. Bitte unbedingt prüfen, ob der Kuchen gar ist mit der Stäbchenprobe. Es darf kein Teig mehr am Holzstäbchen haften. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Zubereitung Glasur

Die Biozitronen waschen, die Schale mit einem Zestenreißer in kleine Streifen schneiden. und zur Seite stellen. Eine Zitronenhälfte auspressen und den Saft zur Seite stellen. Den Puderzucker in eine Schüssel streuen und mit wenigen Tropfen Zitronensaft zu einer zähflüssigen Glasur verarbeiten. Jetzt diese Puderzucker-Glasur auf dem Kuchen verteilen. Nur noch die Zitronenzesten darauf streuen und servieren! Fertig!

Tipps

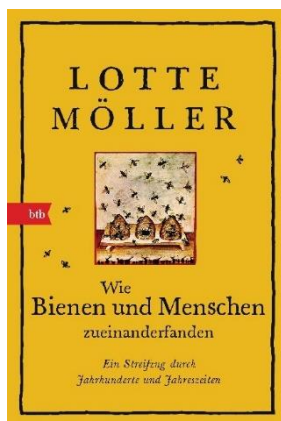
- Einen Teil der Zitronen können auch gern mit Orangen oder Limonen ersetzt werden.
- Der Kuchen lässt sich nicht gut einfrieren.
- Durch den hohen Marzipan-Anteil und die Glasur bleibt Mazarin-Kuchen einige Tage frisch.

- Wer mag, kann eine dünne Schicht Himbeermarmelade auf den Kuchen streichen und erst dann die Glasur darüber verteilen.

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

(Quelle und Foto: [herzelieb](#))

**Buchempfehlung für Erwachsene: „Wie Bienen und Menschen zueinanderfanden“
von Lotte Möller**



Dominante Königinnen, streitbare Benediktinermönche, Pu der Bär und Honig-Sommeliers: Lotte Möller schildert, weshalb Bienen die Menschen seit jeher faszinieren; und weshalb sie für uns weit wichtiger und wertvoller sind, als wir gemeinhin annehmen. Die schwedische Journalistin und Hobbyimkerin nimmt uns mit auf eine Reise durch die Jahreszeiten und Jahrhunderte. Ein hinreißender Band mit mehr als 200 Abbildungen und Lesebändchen, der ein Streifzug durch die Natur und durch die Kulturgeschichte ist - aber auch eine Liebeserklärung an eine vor dem Aussterben bedrohte Tierart.

Gebunden, mit Lesebändchen, 224 S., durchgehend farbig illustriert
Verlag: btb (2019)
ISBN-13: 978-3-442-75870-8
Preis: 22,00 €

Buchempfehlung für Kinder: „Siri und die Eismeerpiraten“ von Frida Nilsson



„Weißhaupt hat meine Schwester geraubt! Wir müssen sie zurückholen!“ Aber niemand außer Siri hat den Mut, sich dem gefährlichsten Mann des ganzen Eismeers, Piratenkapitän Weißhaupt, entgegenzustellen. Die gefangenen Kinder lässt er in seiner Diamantenmine schuften, bis sie an der harten Arbeit zugrunde gehen. Siri wagt, was kein Erwachsener sich traut: Sie fährt ihrer Schwester Miki hinterher. Ihre Fahrt führt sie über das schier unendliche Eismeer mit seinen zahlreichen kleinen und großen Inseln, sie findet Verbündete und macht sich neue Feinde. Sie besiegt ihre Angst und schafft, was unmöglich scheint ...

Die Abenteuergeschichte einer tapferen Schwester, die es wagt, sich dem gefährlichsten Mann des ganzen Eismeeres entgegenzustellen.

Ausgezeichnet mit dem Leipziger Lesekompass 2018
Kartonierte, 368 S., m. Illustr.
Altersempfehlung: von 10-13 J.
Verlag: DTV (2019)
ISBN-13: 978-3-423-62709-2
Preis: 9,95 €

Wussten Sie schon ...

..., dass Pippi Langstrumpf ihren 75. Geburtstag in diesem?

Pippi Langstrumpf wird 75 Jahre alt! Das ist ganz schön viel, selbst für das stärkste Mädchen der Welt. Aber alle Welt weiß, dass die Figur von Astrid Lindgren einfach unsterblich ist. Pippilotta Viktualia Rollgardina Pfefferminz Efraimstochter Langstrumpf ist seit eh und je 9 Jahre alt und lebt wohl bis in alle Ewigkeit in der Villa Kunterbunt! Im Jubiläumsjahr 2020 können sich Pippi-Fans auf viele bunte Aktionen und Geburtstagsfeiern gefasst machen. Erfahren Sie mehr darüber [hier](#).

(Quelle: [Schwedenstube](#))

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.
