



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

12. Februar 2020

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Neues aus dem Königshaus
3. Handel im Wandel – fünf Zukunftstrends
4. Traditionen & Festbräuche: Tag der „Semla“
5. Vier Nationalparks in Småland
6. Korrö: Ein kleines Paradies in Småland
7. „Tågluffa“ – oder die neue Form des Zugreisens
8. Neun Tipps für Aktivurlaub in Småland
9. Schweden macht's vor
Müll im Kreislauf: „Das neue Normal“
10. Buchempfehlungen
11. 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.

Neues aus dem Königshaus



Das Schwedische Königshaus hat ein neues Familienportrait veröffentlicht mit Prinz Daniel von Schweden (47) und Kronprinzessin Victoria (42) sowie ihren beiden Kindern Prinzessin Estelle (7) und Prinz Oscar (3).

(Quelle Foto: [Schwedisches Königshaus/](http://Schwedisches_Koenigshaus/) Anna-Lena Ahlström)

Handel im Wandel – fünf Zukunftstrends

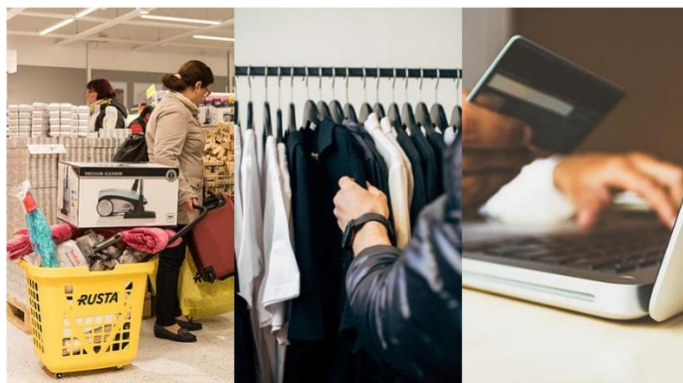


Foto: Rusta/Unsplash

Der Vormarsch der Onlinehändler in immer mehr Bereichen hat einen großen Umstellungsprozess im Einzelhandel angestoßen. Viele Unternehmen sind aktuell dabei, sich neu zu erfinden und an die veränderten Einkaufsgewohnheiten ihrer Kunden anzupassen. Wir wagen einen Blick in die Zukunft des Einzelhandels in Deutschland und Schweden.

Über Jahre hinweg haben viele Experten dem stationären Einzelhandel schlechte Zukunftsaussichten prognostiziert. Aufgrund des wachsenden Onlinehandels rechnete man damit, dass sowohl deutsche als auch schwedische Innenstädte verstärkt mit Leerständen zu kämpfen haben würden.

Doch Beispiele wie Adlibris und Zalando zeigen, dass die Entwicklung nicht nur in eine Richtung geht. Auch klassische Onlinehändler entdecken zunehmend die Vorteile des stationären Handels und eröffnen Läden in den Innenstädten.

Um auf dem sich stetig verändernden Markt mithalten zu können, sehen sich mehr und mehr Einzelhandelsunternehmen damit konfrontiert, neue Strategien entwickeln zu müssen, bestehende Konzepte zu überarbeiten und neue Trends aufzuspüren. Hier haben wir fünf dieser Zukunftstrends zusammengestellt. Weitere Informationen erhalten Sie [hier](#).

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

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 Fastnachtsdienstag – auch als Fetter Dienstag bekannt.

Zur Geschichte der Semla:



Semla, Semlor (PI), Weizensemmeln, Fastnachtbrötchen oder heiße Wecken, waren ursprünglich keilförmige Brote, die gekocht und heiß gegessen worden, zunächst in der Fastenzeit, später an den Dienstagen 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 Semlor in den Konditoreien.

Backen Sie doch selbst einmal Semlor!

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!

Vier Nationalparks in Småland

Die Region Småland ist mit ihrer wald- und seenreichen Natur und den roten Holzhäusern ein Inbegriff der schwedischen Urlaubsidylle. In den vier Nationalparks mit ganz unterschiedlichem Charakter können Sie Energie tanken – im Grünen und am Wasser. Lassen Sie sich von den vier Nationalparks leiten, um die facettenreiche Landschaft von Südschweden kennenzulernen. Ein Tipp: Die App „Naturkartan“ kennt nicht nur schöne Paddelstrecken, Wander- und Radwege, sondern auch die Eingänge zu den Nationalparks, Schutzhütten, Feuerstellen und vieles mehr. Neugierig geworden, dann klicken Sie [hier](#).

(Quelle: [Visit Sweden](#))

Korrö: Ein kleines Paradies in Småland

Eine versteckte Perle mitten in Småland ist die Handwerks-Insel Korrö. Als Ausflugsziel ist der Ort so vielfältig wie seine Besucher, denn hier gibt es für jedes Interesse etwas zu entdecken. Korrö liegt südlich von Växjö, am Weg 122 Richtung Karlskrona.

Freilicht-Museum, Outdoor-Abenteuer und richtig gutes Essen an einem Platz? Klingt wie das Paradies, ist aber Korrön. Das alte Handwerker-Dorf aus dem 18. Jahrhundert, zauberhaft auf einer Fluss-Insel gelegen, ist heute ein lebendiges Kulturresevat. Unterkünfte, Restaurant, Café und Ausstellungen sind in den alten Gebäuden untergebracht. Die Anlage ist liebevoll bewahrt und lädt zum Streifzug durch Schwedens ländliche Geschichte ein. Lesen Sie weiter [hier](#).

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

„Tågluffa“ – oder die neue Form des Zugreisens

Mit dem Zug reisen, ist Kult: Schon zu Zeiten des „Interrail“ war die Schiene erste Wahl, um Europa entspannt und günstig durchs Zugfenster zu entdecken. Und auch heute springen mehr und mehr Touristen „auf den Zug“ auf, um Staus zu vermeiden, die Umwelt zu schonen oder sich einfach treiben zu lassen. In Schweden wird diese Form des Reisens mehr und mehr zur Kultform erhoben: Wer sich mit leichtem Gepäck in den Zug setzt, ohne größere Vorplanung oder feste Termine, wird als „tågluffare“ bezeichnet. Frei übersetzt als „Zug-Tramper“! Mehr darüber [hier](#).

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

Neun Tipps für Aktivurlaub in Småland

Wandern, Paddeln, Radfahren und Seilrutschen: Die südschwedische Region Småland hat Outdoorfans viel zu bieten, vom Halbtagesausflug bis hin zur wochenlangen Ausdauer-tour. Als drittgrößte Region von Schweden und gesegnet mit vier Nationalparks hat Småland Unmengen an Naturgebieten und Aktivitäten im Angebot. Aber wo anfangen bei dieser enormen Auswahl? Hier kommen neun Tipps für Naturerlebnisse in Småland, von entspannten Wanderungen bis hin zur rasanten Zipline. Interessante Fakten darüber finden Sie [hier](#).

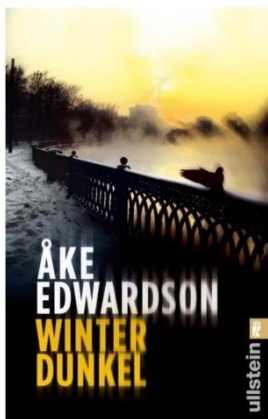
(Quelle: [Visit Sweden](#))

Schweden macht's vor Müll im Kreislauf: „Das neue Normal“

Endstation Müllverbrennung: Typisch für viele schwedische Städte, schlecht für die Umwelt. Das schwedische Eskilstuna zeigt, dass es anders geht und setzt auf Kreislaufwirtschaft. Lesen Sie weiter [hier](#).

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

Buchempfehlung für Erwachsene: „Winterdunkel“ von Åke Edwardson



Kommissar Winter trifft an einem Mittsommertag auf einem Klassentreffen alte Freunde wieder. Zwei Wochen später ruft ihn einer der Freunde aufgelöst an, seine Frau Monika sei verschwunden. Winter taucht ein in die Verstrickungen der Vergangenheit. Nicht nur er hatte zu Schulzeiten mit Monika ein Verhältnis. Das Echo eines Eifersuchtsdramas führt ihn schließlich auf die Spur des Täters. Kommissar Winter ist einer der beliebtesten Kommissare der Kriminalliteratur der letzten zwanzig Jahre. In diesem Band erleben wir ihn von der persönlichen Seite. Literarische und psychologisch spannende Erzählungen, die perfekt in die dunkle Jahreszeit passen.

Kartoniert, 352 S.

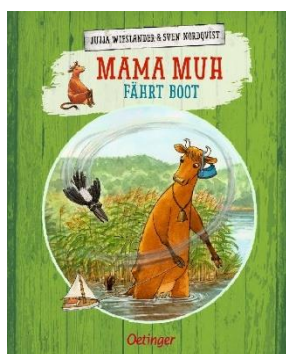
Verlag: Ullstein TB (2018)

ISBN-13: 978-3-548-29170-3

Preis: 11,00 €

Buchempfehlung für Kinder: „Mama Muh fährt Boot“

von Jukka Wieslander und Sven Nordqvist



Eine Bootsfahrt, die ist lustig! Ein ruhiger Sommertag und am See mit Booten spielen? Viel zu öde für die Krähe aus Jukka Wieslanders und Sven Nordqvists Bilderbuch „Mama Muh fährt Boot“! Sie will ein Rennboot. Also schnappt sie sich das Ruderboot des Bauern, befestigt daran Mama Muhs Fahrradschlauch als Propeller – und schon soll es losgehen! Doch was dann tatsächlich losgeht, ist für alle ganz schön überraschend.

Gebunden, 32 S., 12 farbige Abbildungen und 12 Illustrationen

Altersempfehlung: ab 4 J.

Verlag: Oetinger (2020)

ISBN-13: 978-3-7891-1490-8

Preis: 8,00 €

Wussten Sie schon ...

..., dass der neue ESC-Chef aus Schweden kommt?
Der Schwede Martin Österdahl (46) wird neuer Chef des traditionsreichen Pop-Wettbewerbs Eurovision Song Contest (ESC). Er löst Jon Ola Sand als Executive Supervisor ab. Weiter [hier](#).

(Quelle: [B.Z. Berlin](#))

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.
