



SCHWEDISCHES HONORARKONSULAT

Erfurt

Schweden-News

7. April 2020

Inhalt:

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Meinungs austausch
3. Corona
4. Vorübergehende Änderungen bei Krankengeld und Krankschreibung
5. Traditionen & Festbräuche
6. Typisch schwedisches Essen in vier Regionen
7. Rezepttipp
8. Buchempfehlungen

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

<http://www.schwedenkonsulat.de/www/honorarkonsul-swe/> !

Glad Påsk - Frohe Ostern!

**Das Schwedische Honorarkonsulat in Erfurt wünscht allen
Lesern des Newsletters ein frohes Osterfest
- bei hoffentlich wunderbarem Frühlingswetter!**



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.

Meinungsaustausch



Zu einem Gespräch über die gegenwärtige Corona-Pandemie und deren Auswirkungen in Thüringen und Schweden trafen sich am 30. März 2020 Ministerpräsident Bodo Ramelow (re.) und der Schwedische Honorarkonsul Prof. Gerald Grusser in der Erfurter Staatskanzlei.

(Foto: privat)

Corona

Über aktuelle Entwicklungen in Schweden erhalten Sie wichtige Informationen über die Schwedische [Botschaft](#) oder das [Auswärtige Amt](#). Bitte informieren Sie sich, bevor Sie eine Reise nach Schweden planen.

Vorübergehende Änderungen bei Krankengeld und Krankschreibung



Foto: Försäkringskassan

Seit dem 13. März 2020 können sich Arbeitnehmer in Schweden ohne ärztliches Attest bis zu 14 Tage krankschreiben. Zusätzlich wurde der in Schweden geltende Karenztag (erster Krankheitstag, an dem kein Gehalt gezahlt wird) am 11. März 2020 vorübergehend abgeschafft. Das bedeutet, dass Arbeitnehmer schon ab dem ersten Krankheitstag Krankengeld erhalten.

Bis auf Weiteres sollen Arbeitgeber das Krankengeld wie bisher berechnen. Voraussichtlich obliegt es dem Arbeitnehmer, die Übernahme der Kosten für den Karenztag bei der staatlichen Versicherungskasse zu beantragen. Die Änderungen gelten vorübergehend bis zum 31. Mai 2020.

Die Regierung hat zudem vorgeschlagen, dass der Staat die Kosten für Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall für die Krankheitsstage 2-14, die sonst der Arbeitgeber trägt, vom 1. April bis zum 31. Mai 2020 übernimmt. Der endgültige Beschluss hierzu steht noch aus.

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

Traditionen & Festbräuche

Trotz der momentanen Corona-Pandemie möchten wir Ihnen sehr gern die Traditionen und Festbräuche zu Ostern in Schweden vorstellen.

Ostern

von [Po Tidholm](#)

Man pflegt darauf hinzuweisen, dass Schweden ein langgezogenes Land ist, und an den großen Familienfesten unternimmt der Schwede folglich lange Reisen, um Verwandte und Freunde zu besuchen.

Feiern auf dem Land

Denn obwohl die Schweden heutzutage ein urbanes Volk sind und ihre Mehrzahl in den Großstädten lebt, haben so gut wie alle noch einen Fuß auf dem Lande. Wenn man dort keine Verwandten mehr hat, so hat man auf jeden Fall ein Haus auf dem Land.

Im schwedischen Selbstbild ist das Ländliche als ein stetiger Unterton gegenwärtig; ein Volk von stattlichen Bauern, mit Fleisch und Rüben aufgezogen. Schwedische Feste sollen auf dem Lande gefeiert werden, darin sind sich die meisten einig. Ostern bildet dabei keine Ausnahme.



Osterfarben beleben das Bild, wenn der Winter sich zurückzieht.
Foto: Ulf Lundin/imagebank.sweden.se

Ostern ist das erste lange Festwochenende, und für viele bedeutet es die erste Reise des Jahres zum Haus auf dem Lande, das während des Winters verlassen und verrammelt dargelegen hat. Die Fensterläden müssen geöffnet und die muffigen Räume gelüftet werden. Man macht Feuer im Kamin, und natürlich schlägt der Rauch nach innen. Hustend flieht man hinaus ins Freie, wo gerade – falls man im südlichen Schweden wohnt – die Bachstelzen ihren Paarungstanz begonnen haben, während noch die letzten Schneewehen in der bleichen Frühlingssonne schmelzen. Im nördlichen Schweden ist Ostern ein beliebtes Skiwochenende.

Wenn das Haus geputzt und aufgewärmt ist, kann Ostern beginnen. Von nah und fern treffen die Familienmitglieder ein. Zu Ostern soll man so zahlreich wie möglich sein.

Weltlicher Feiertag

Während Ostern in vielen anderen europäischen Ländern ein ausgeprägt religiöses Fest ist, ist es in Schweden mit der Zeit ein weltliches Fest geworden. Die Schweden liegen in der Statistik in der Anzahl jährlicher Kirchenbesuche tief unten, und selbst wenn Ostern einen kleinen Aufschwung bringt, feiern doch die meisten zu Hause mit Familie und Verwandten.

Viele der mit Ostern verbundenen Bräuche haben einen religiösen Ursprung, doch das ist nichts, worüber die Schweden viel nachdenken. Sie essen Eier, weil sie es immer so gemacht haben – nicht weil sie gerade die Fastenzeit beendet haben. Die Eier werden heute zum eingelegten Hering gegessen – dem beliebtesten Ostergericht. Und das Osterreisig, heutzutage mit farbenfrohen Hühnerfedern geschmückt, lässt uns mitnichten an das Leiden Jesu denken.



Geschmückte Birkenzweige sind in schwedischen Wohnungen um Ostern ein gewöhnlicher Anblick. Foto: Lola Akinmade Åkerström/ imagebank.sweden.se

Von Leckereien zu Lachs

Ostern hat seine Rituale. Die Kinder verkleiden sich zu Osterweibern; in abgelegten Kleidern, mit grellem Kopftuch und rotgemalten Wangen gehen sie in der Nachbarschaft von Haus zu Haus und verteilen Osterzeichnungen in der Hoffnung, Naschi zu bekommen.

Wenn die Eltern von der etwas anspruchsvolleren Sorte sind, lassen sie die Kinder nach dem Ei suchen; sie müssen Spuren verfolgen und Rebusse (Rätsel) lösen, bis sie finden, wonach sie sich geseht haben.

Ein traditioneller Osterlunch besteht vielleicht aus verschiedenen Sorten eingelegten Herings, gravad Lachs und Janssons Versuchung (ein Auflauf aus Kartoffelstiften mit Zwiebeln, Anchovis und Sahne). Die Zusammenstellung dieser Gerichte hat gewisse Ähnlichkeit mit dem traditionellen smörgåsbord, dem kalten und warmen Büfett. Kräuterbranntwein gehört ebenfalls zu Ostern. Zum Abendessen gibt es Lamnbraten mit Kartoffelgratin, Spargel oder etwas anderem, das dazu passt.

Po Tidholm ist freier Journalist und schreibt als Kritiker für die Stockholmer Tageszeitung Dagens Nyheter.

Ostern

von Agneta Lilja

Das Feiern von Ostern wurde früher an den drei Fastnachtstagen mit Karneval, Spielen und Schlemmerei eingeleitet. Einer der Scherze bestand darin, sich am Fastnachtsdienstag gegenseitig mit Reisig zu peitschen, ein anderer darin, auf dem Schlitten steile Hänge hinabzufahren, damit der Flachs lang wuchs. An diesem Tag sollte man auch sieben ordentliche Mahlzeiten zu sich nehmen. Auf die Fastnacht folgte dann die vierzig Tage lange Fastenzeit mit besonderen Essbestimmungen, unter anderem dem Verbot von Fleisch und Eiern.

Ostern, das wichtigste christliche Fest, wird als das Fest der Wiederauferstehung Christi gefeiert. Es beginnt mit dem Palmsonntag zur Erinnerung an den Einzug in Jerusalem. In der Woche vor Ostern, der stillen Woche oder Karwoche, galten bestimmte Verhaltensvorschriften für die einzelnen Tage. Am Gründonnerstag waren Spinnen und Holzhacken verboten, weil dies Jesu Leiden vermehren konnte. An diesem Tag flogen die Hexen zum Blocksberg, und man schützte sich gegen sie, indem man Kreuze auf die Türen malte und Besen und Feuerhaken, auf denen sie fliegen konnten, wegräumte. Karfreitag wurde in Stille verbracht. Man kleidete sich in Schwarz, fastete oder aß salziges Essen, ohne dazu zu trinken. Die Jugendlichen schlugen einander mit Reisig, sogenannten Osterruten. Alles sollte an das Leiden und den Tod Jesu am Kreuz erinnern.

Am Ostersonntag begann das fröhliche Feiern, z.B. indem man Eier aß, die in der Fastenzeit verboten gewesen waren. Manchmal färbte man die Eier, wahrscheinlich weil sie oft verschenkt wurden. Im 19. Jahrhundert begann man damit, Papiereier mit Süßigkeiten zu füllen. In Westschweden zündete man Osterfeuer an (und tut das noch heute), man lärmte und feuerte Büchsen ab, um sich gegen Hexen zu schützen. Man schickte sich gegenseitig anonyme, eigenhändig hergestellte Osterbriefe. Aus den 1880er Jahren stammt die Sitte, Osterreisig ins Haus zu holen und zu schmücken. In Südschweden sind Eierspiele, z.B. Eierschlagen, lange Zeit beliebt gewesen. Schon im 19. Jahrhundert waren Maskeraden oft mit Bettelei verbunden. Damals waren es vor allem verkleidete Erwachsene, die sich daran beteiligten, nicht kleine Mädchen, wie es später üblich wurde.

Agneta Lilja ist Dozentin in Volkskunde an der Hochschule Södertörn, Stockholm. Agneta Lilja verfasste die Textteile über die Geschichte schwedischer Traditionen und Feste.

(Quelle: Sweden.se)

Typisch schwedisches Essen in vier Regionen



Foto: Tina Axelsson/imagebank.sweden.se

Schweden ist ein großes Land mit einer abwechslungsreichen Landschaft und ausgeprägten Jahreszeiten. Kein Wunder, dass das Essen genauso facettenreich ist wie das Land selbst. Vielerorts besinnt sich die schwedische Küche auf das Ursprüngliche zurück und legt hohen Wert auf Nachhaltigkeit und lokale Produkte. In unserem neuen Artikel stellen wir dir die Esskultur von Malmö, Gotland, Sundsvall und der Hohen Küste vor. Auf einer kulinarischen Schweden-Rundreise von Süden nach Norden entdeckst du einzigartige Lebensmittel, Produkte und Gerichte. Von Trüffel bis Stinkefisch, von typisch schwedisch bis international: Lass dich ein auf den schmackhaften Streifzug! Lesen Sie weiter [hier](#).

(Quelle: [Visit Sweden](#))

Rezepttipp: Schwedischer Möhrenkuchen – Svenska Morotskaka

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 500 g Möhren
- 200 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 200 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g zerlassene Butter



Zutaten für das Topping:

150 g Frischkäse
75 g zerlassene Butter
150 g gesiebten Puderzucker
1 TL Vanillezucker
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Zunächst werden alle Möhren geschält und fein geraspelt. Die gehackten Möhren mit ca. 1 EL Mehl vermengen, damit der Teig hinterher nicht zu feucht wird.

Dann werden die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig geschlagen. Dort hinzu kommt die weiche bzw. zerlassene Butter. Zu der Masse wird nun das Mehl und das Backpulver gegeben und ebenfalls vermengt.

Ganz zum Schluss werden die Möhrenraspel unter den Teig gehoben und vermengt. Die gesamte Masse in eine gefettete Springform geben und für ca. 40 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen. Gegen Ende immer die Stäbchenprobe und prüfen, ob der Teig klebt.

Wenn der Teig dann ausgekühlt ist, geht es ans Topping:

Dazu wird Frischkäse, der gesiebte Puderzucker und der Vanillezucker in eine Schüssel gegeben. Hinzukommt die zerlassene Butter und der Zitronensaft.

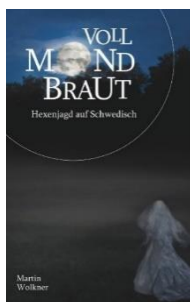
Alles wird kräftig verquirlt bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Das Topping wird nicht fest, im Kühlschrank allerdings etwas steifer.

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

(Quelle Text und Foto: [Fräulein Immergrün](#))

Buchempfehlung für Erwachsene: „Vollmondbraut – Hexenjagd auf Schwedisch“

von Martin Wolkner



Der renommierte Chefredakteur Valter Harbinger zieht Mitte der 1980er zu seinem Ruhestand in ein abgelegenes schwedisches Küstendorf. Abends treffen sich die Einwohner in Fridéns Krog, wo sie einträchtig speisen und Karten spielen. Alles wirkt halbwegs normal, doch die Dörfler haben Geheimnisse. Und in einer Vollmondnacht beobachtet Valter, wie eine Gestalt in weißem Brautkleid das Dorf verlässt -- bestimmt eine Hexe. Valter fordert einen Journalisten für Nachforschungen an. Doch die Redaktion schickt nur

den Studenten Jesper, den Valter als seinen Enkel ausgibt. Eine eigenwillige Recherche beginnt. Wandert die grantige Gemischtwarenhändlerin Ingrid auf heidnischen Pfaden? War es die tollpatschige Postfrau Pia? Verbirgt sich jemand anderes hinter dem weißen Brautschleier? Oder hat sich Valter einfach nur gelangweilt?

Vollmondbraut ist ein gänzlich unschwedischer, aber in Schweden spielender journalistischer Krimi und eine Drama-Komödie im unterhaltsamen Spannungsfeld mysteriöser Geschehnisse, eigenwilliger und lustiger Charaktere und tragischer Schicksale.

Kartoniert, 260 S.

Verlag: Books on Demand (2019)

ISBN-13: 978-3-7460-2528-5

Preis: 11,99 €

Buchempfehlung für Kinder: „Ich und Jagger gegen den Rest der Welt“

von Frida Nilsson



Nichts wünscht Bengt sich sehnlicher als einen Freund. Doch statt mit ihm zu spielen, ärgern die anderen Kinder ihn und sperren ihn schließlich im dunklen, kalten Müllraum ein. Dort sitzt er, bis endlich jemand die Tür öffnet - Jagger! Ein ziemlich heruntergekommener, aber äußerst selbstbewusster Hund. Jagger lässt sich nichts gefallen und er weiß sofort, was Bengt tun muss - sich rächen! Tote Ratten in Briefkästen und Fahrräder im Fluß sind schließlich nur gerecht, wenn einem so übel mitgespielt wurde wie Bengt, oder?! Auf beeindruckende Weise gelingt es der Erfolgsautorin von "Hedvig" und "Siri und die Eismeerpiraten", große Ernsthaftigkeit mit schrägem Humor zu verbinden und eine Außenseitergeschichte zu erzählen, die es in sich hat.

Gebunden, 176 S.

Altersempfehlung: ab 9 J.

Verlag: Gerstenberg Verlag (2018)

ISBN-13: 978-3-8369-5904-9

Preis: 14,95 €

Herausgeber:

Schwedisches Honorarkonsulat

Regierungsstraße 61/62

99084 Erfurt

Tel. 0361 3462-498

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.
