



Schwedisches Honorarkonsulat
Erfurt

Schweden-News

5. April 2023



Glad Påsk Frohe Ostern!

Easter twigs / Lola Akinmade Åkerström / imagebank.sweden.se

Inhalt

1. TV-Tipps und Wetterinformationen
2. Veranstaltungshinweise
3. Klimawunder Schweden – decken die Erneuerbaren den Strombedarf?
4. 23 Gründe für eine Reise nach Schweden in 2023
5. Traditionen & Festbräuche
6. Buchempfehlungen
7. Rezepttipp

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.schwedenkonsulat.de/>

Herausgeber

Schwedisches Honorarkonsulat | Regierungsstraße 61/62 | 99084 Erfurt | E-Mail: info@schwedenkonsulat.de

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.

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.

Veranstaltungshinweise

26.05.2023	Besuch des Schwedischen Botschafters in Erfurt
21.06.2023	Mittsommerfest in der Kinder- und Jugendbibliothek Erfurt
01.07.2023	Mittsommerfest in der Stadtbibliothek Gotha

Klimawunder Schweden – decken die Erneuerbaren den Strombedarf?



Bereits heute werden in Schweden 61 Prozent des Energieverbrauchs des Landes von Erneuerbaren abgedeckt und die Stromerzeugung ist zu fast 100 Prozent frei von fossilen Brennstoffen. Große Investitionen in der Industrie und die Umstellung des Fahrzeugbestands erfordern jedoch sowohl einen Ausbau der Produktion als auch des Stromnetzes. Wie wird Schweden es schaffen, bis 2045 seine Stromversorgung für diesen Kraftakt zu verdoppeln?

Wollen Sie mehr darüber erfahren, dann klicken Sie [hier](#).

Bild: Per Pixel Petersson/imagebank.sweden.se

23 Gründe für eine Reise nach Schweden in 2023

Wenn es eine Zeit gibt, in der Sie nach Schweden reisen sollten, dann ist es in 2023. Ein Jubiläum und Fest folgt dem nächsten und überall im Land werden neue Attraktionen eröffnet.

Sie können wahrscheinlich an mindestens einem der diesjährigen Feste dabei sein. 2023 ist für Schweden ein echtes Jubiläumsjahr, denn es gibt viele Gründe zu feiern. Folgend finden Sie eine Auswahl an neuen Attraktionen, die 2023 in Schweden eröffnet werden sowie Veranstaltungen, die dieses Jahr stattfinden. Wählen Sie eine Kategorie und gelangen direkt zu dem jeweiligen Thema:



- Jubiläen
- Naturerlebnisse
- Design und Architektur
- Ausstellungen
- Essen und Trinken
- Saunas, Wellnessanlagen und Schwimmbäder

Jubiläen

Zunächst einmal feiert Schweden sein 500-jähriges Jubiläum

Am 6. Juni 2023 – Schwedens Nationalfeiertag – ist es 500 Jahre her, dass Gustav Vasa zum König gewählt und Schweden ein unabhängiges Land wurde. Zufällig fällt das Jubiläum auf den selben Tag wie der des 50-jährigen Thronjubiläums des schwedischen Monarchen König Carl XVI. Gustaf. Der König und die Königin werden deshalb das ganze Land bereisen, um die Bewohner der 21 schwedischen Provinzen ('län') zu besuchen. So eine zeremonielle Reise in alle Ecken des Landes hat in Schweden eine lange Tradition: Im Mittelalter ließen sich neu gewählte Könige bei der sogenannten „Eriksgata“ von Vertretern aller Landesteile bestätigen. Mehr darüber [hier](#).

Quelle: [Visit Sweden](#)

Traditionen & Festbräuche



Ostern in Schweden: ein Frühlingsfest für Genießer

Zu Ostern erreicht die Schweden eine zweifach frohe Botschaft: Es kommt nicht nur Christus aus dem Reich der Toten zurück, sondern auch die Natur erweckt aus ihrem Winterschlaf. Wenn das kein Anlass für leckeres Essen, fröhliche Dekoration und geselliges Miteinander ist!

Mit der Rückkehr des Frühlings wird auch Ostern in Schweden voller Begeisterung gefeiert. Die Tische biegen sich unter einem festlichen Büfett aus bunten Eiern, Aufläufen, Lammgerichten und nordischen Fischspezialitäten. Dazu gibts so viele Süßigkeiten, dass Zahnärzte Alpträume bekommen. In Schweden zieht es die Naschkatzen besonders zu den Regalen mit „Lösgodis“: Bonbons, Fruchtgummi, Lakritze und Schaumzuckerwaren, die man unverpackt nach Gewicht kauft. Dabei kann sich jeder aus seinen Favoriten eine Mischung zusammenstellen.

Seit 1844 wird das Osterfest in Schweden nach dem gregorianischen Kalender gefeiert. Bis in die 1970er-Jahre als religiöses Hochfest respektiert, blieben Geschäfte und Kinos am Karfreitag geschlossen, um an das Leiden und die Kreuzigung Christi zu erinnern. In den letzten Jahrzehnten wurde aber Schweden – und damit auch die christlichen Feste – immer mehr säkularisiert. Heute erleben wir Ostern in Schweden als eine Mischung aus christlichen, folkloristischen und altnordischen Bräuchen, die am Gründonnerstag beginnen und bis zum Ostermontag andauern. Der Karsamstag markiert den Höhepunkt der Feierlichkeiten.

Bild: Lena Granefelt/imagebank.sweden.se

Die Osterhexe mit Heißhunger auf schwedische Süßigkeiten

Der wohl skurrilste Aspekt des schwedischen Osterbrauchs ist das Auftreten der „Osterhexen“ oder „Osterweiber“ (Påskkärring): Kinder verkleiden sich mit Schürze und Kopftuch, ziehen mit Körbchen um die Häuser, betteln um Süßigkeiten und teilen im Gegenzug Ostergrüße und selbst gemalte Bilder aus. Dieser Brauch – quasi eine milde Version von der Ansage „Süßes oder Saures“ zu Halloween – findet meistens am Gründonnerstag statt. Er geht auf die Legende zurück, dass an diesem Tag die Hexen auf Besen nach Blåkulla flogen (das schwedische Gegenstück zum Brocken im Harz), um dort mit dem Teufel Hexensabbat zu feiern, bevor sie am Karsamstag zurückkehrten.



Man nimmt an, dass sich in Westschweden Kinder seit der Zeit um 1850 als Osterhexen verkleiden. Im Laufe der Jahrzehnte hat sich die Tradition landesweit ausgebreitet und wird bis heute gepflegt. Die Suche nach dem passenden Kostüm bringt Familien auf die Dachböden, um alte Schals und Schürzen herauszukramen. Der leicht ironische Dresscode lautet: Nichts darf zusammenpassen. Obendrein werden die Kinder mit leuchtend roten Wangen und Sommersprossen geschminkt.

Die Schweden lieben Süßigkeiten, besonders zu Ostern. In jedem beliebigen Supermarkt findest du eine Abteilung mit losen Süßigkeiten, wo Kunden jeden Alters beherzt Schokolater, Fruchtgummi, Lakritzotenköpfe, Toffeebonbons, Colaflaschen und süßsaure Würmer in Papiertüten schaufeln. Zu Ostern gibts als Behälter Eier aus Pappe, die man befüllt und verschenkt. Die sind mit Ostermotiven aller Art verziert – vom klassischen Bauernhof mit Hasen und Hühnern bis zu abstrakten, modernen Ornamenten. In der eiförmigen Verpackung bringt man zwischen den Bonbons auch kleine Geschenke unter. Neben den losen Süßigkeiten sind Schokolade und Marzipan beliebte essbare Aufmerksamkeiten.

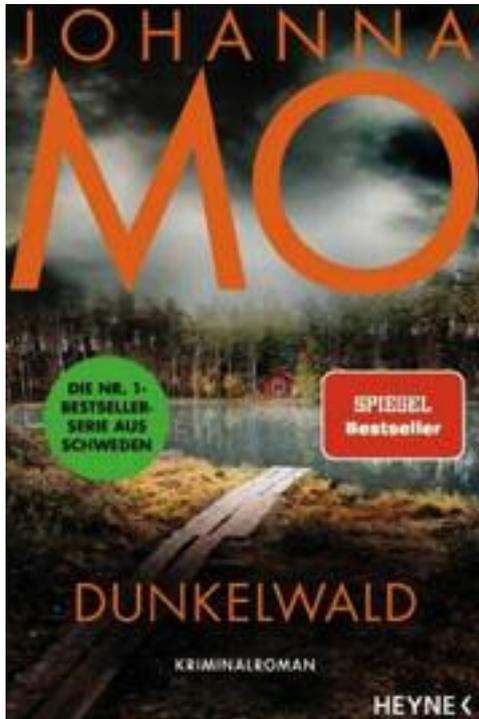


Im Südwesten von Schweden sind noch weitere Bräuche verbreitet. Am Karsamstag werden Osterfeuer (Påskbrasor) angezündet, um fliegende Osterhexen und böse Geister abzuwehren. Während der Kreuzigung Christi sollen Letztere vermehrt unterwegs gewesen sein. Eine schriftlich belegte Erinnerung an Osterfeuer in Schweden stammt aus dem 19. Jahrhundert, als holländische Kaufleute den Brauch in Göteborg einführten. Weitere Informationen zu Ostern in Schweden finden Sie [hier](#).

Quelle: [Visit Sweden](#)

Bild Süßigkeiten: Lieselotte van der Meijs/imagebank.sweden.se / Bild Osterhexen: Jenny Drakenlind/Johnér/imagebank.sweden.se

Buchempfehlung für Erwachsene: „Dunkelwald“ von Johanna Mo



Ein Toter, den niemand vermisst und ein erschütterndes Geheimnis, das endlich ans Licht kommt. Dicht liegt der Nebel über dem winterlichen Öland, als mitten im größten Wald der Insel ein Toter gefunden wird. Doch niemand scheint ihn zu vermissen. Wer ist der Mann und was wollte er im Wald? Hanna und Erik haben einen Mordfall zu lösen aber keinen Hinweis auf den Täter. Noch dazu muss Hanna feststellen, dass die Wahrheit über das Verbrechen, das ihr Vater einst begangen haben soll, vielleicht noch verstörender ist, als die Lüge, mit der sie bisher lebte. Dann erfährt sie etwas, das sie völlig aus der Bahn wirft.

ISBN: 3453425820

Kriminalroman – Der SPIEGEL-Bestseller.

Originaltitel: Mittlandet 'Die Hanna Duncker-Serie'

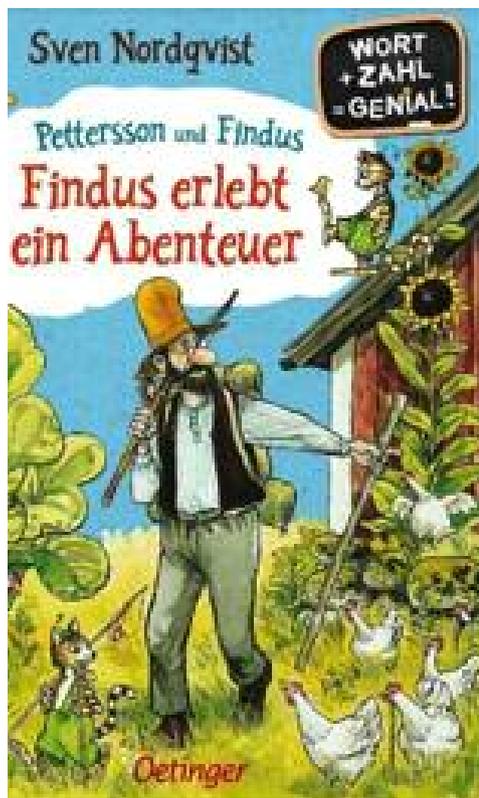
Deutsche Erstausgabe

Heyne Taschenbuch

März 2023 – 496 Seiten

Preis: 15,00 €

Buchempfehlung für Kinder: „Pettersson und Findus. Findus erlebt ein Abenteuer“ von Sven Nordqvist



Mit Pettersson und Findus ist Lesen und Rechnen lernen ein Kinderspiel! Hurra, Findus freut sich: Heute ist Abenteuer-Tag! Zusammen mit Pettersson packt er seinen Rucksack und macht sich auf in den Wald. Was die beiden wohl alles erleben werden? Finde es in einer lustigen Geschichte heraus und übe ganz nebenbei Lesen und Rechnen. Mit einem innovativen Buchkonzept, bei dem Pettersson, Findus und die Mucklas für jede Menge Spaß sorgen und man zugleich das Rechnen und Lesen übt. Mit vielen Rätseln und Mini-Spielen, die dich bei dem spannenden Abenteuer begleiten. Gemeinsam mit Pettersson und seinem Kater Findus ein Abenteuer im Wald erleben: Könnt ihr zusammen die Rätsel lösen? Der zweite Rechenstarter von Erfolgs-Autor Sven Nordqvist kombiniert aufregende Geschichten mit spielerischen Rechenübungen. Ein Buch mit lustigen Denkaufgaben zum Mitmachen für Kinder ab sieben Jahren. Die neue Fortsetzung der Reihe "Wort + Zahl = genial!" sorgt für Spaß und Erfolg beim Lernen.

ISBN: 3751203613

Empfohlen ab 7 Jahre | Illustriert von Sven Nordqvist

Oetinger

März 2023 – 52 Seiten

Preis: 10,00 €

Rezepttipp: Schwedischer Apfelkuchen mit Marzipan

ZUTATEN

Für den Teig:

175 g Butter	50 ml Apfelsaft
1 Prise Liebe	einige Tropfen Bittermandelöl
100 g Zucker	1/2 TL Backpulver
1 Ei	1 TL Zimt (bei Bedarf)
1 TL Vanillezucker	40 g Speisestärke
1 Prise Salz	3 Eier
300 g Mehl (Typ 550)	80 g Zucker
6 Äpfel	60 g Aprikosenmarmelade oder Apfelgelee
1 Bio Zitrone	Sahne zum Servieren
200 g Marzipan Rohmasse	



ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Ei, Salz und Mehl zu einem Mürbeteig verarbeiten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel legen und 30 Minuten kühlen.
3. Dann den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eine 26 Zentimeter Springform fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig ausrollen und in die Form legen – den Teig etwas am Rand ausformen.
6. Einige Male mit einer Gabel einstechen.
7. Nun die Form auf einem Backblech in die untere Schiene des Backofens schieben und 8 Minuten backen.
8. 3 Äpfel waschen, mit einem Sparschäler schälen und grob raspeln.
9. Die Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und zusammen mit einigen Spritzern Zitrone unter die geriebenen Äpfel rühren.
10. Jetzt die Marzipan Rohmasse in eine Schüssel grob raspeln.
11. Dann die Eier trennen. Die Eiweiß steif schlagen, die Eigelb mit den 80 g Zucker gut verquirlen. Beides zur Seite stellen.
12. Nun die Marzipanraspeln mit dem Apfelsaft und das Bittermandelöl verrühren.
13. Backpulver, Zimt und Speisestärke vermischen und in den Teig rühren.
14. Die geraspelten Äpfel und das verquirlte Eigelb vorsichtig unterrühren.
15. Anschließend den Eischnee unterheben.
16. Den Mandelteig auf dem Boden verteilen.
17. Die restlichen 3 Äpfel ebenfalls waschen, schälen und entkernen. Dann in gleichmäßige Spalten schneiden.
18. Die Apfelspalten in einem schönen Muster auf dem Kuchen verteilen.
19. Das Blech mit der Backform bei 200 Grad in eine der unteren Schienen schieben.
20. Die Backzeit für den schwedischen Apfelkuchen beträgt 35 – 45 Minuten.
21. Zum Ende der Backzeit die Aprikosenmarmelade erwärmen.
22. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Text und Bild: herzelieb