



Foto: privat

Välkommen till Svenska Intensiv i december 2016!

Beim *julbasar* Mitte November in der Schwedischen Gustaf-Adolfs-Kirche war Svenska Intensiv mit viel Freude dabei, wir ihr an dem Foto erkennen könnt. Die Veranstaltung bildet für uns immer den Startschuss für die Weihnachtszeit. Eigentlich möchte man doch ab jetzt bis Ende des Jahres nur auf dem Sofa sitzen und Tee trinken, oder? *Ah, inte då!* Wir haben noch eine ganze Menge zu feiern, zum Beispiel wollen wir am 8. Dezember den traditionellen **Glöggabend** mit euch im Café Saltkråkan singend begehen!

Wir sind aber auch **bereit für 2017**: der Kursplan steht und auf der Website könnt ihr euch schon anmelden.

In diesem Newsletter präsentieren wir euch den süßesten Schweden vom Grindelberg: **Anders Nordqvist**. Er hat dort nämlich einen schwedischen Süßwarenladen aufgemacht – komplett mit Schaufeln und Tüten. Außerdem traf Carina den Assistant Food & Beverage Manager **Stephan Schwenker** vom Scandic Emporio Hotel in Hamburg, und sie durfte sogar einen Blick in die Küche werfen. So erfahrt ihr einiges über das Julbord dort im Haus.

In der Kolumne **Hamburg Intensiv** auf unserer Website www.svenskaintensiv.de könnt ihr zur Zeit über Carinas Treffen mit dem König lesen. Viel Spaß dabei!

Svenska Intensiv gibt es schon lange bei **Facebook**: www.fb.com/Svenskaintensiv

Und wir sind auch auf **Instagram**! Dort sind viele Bilder vom Unterricht, aber auch gelegentlich schöne Bilder aus Schweden zu sehen.

Vi önskar alla en god jul och ett gott nytt år!

Carina och Elizabet

Der Lakritzkönig vom Grindelberg

„Einfach, leicht und frisch“, beschreibt der Koch Anders Nordqvist, 34, die typisch schwedisch Küche. Der Göteborger ist seit Dezember letzten Jahres der König der schwedischen Süßigkeiten in Hamburg.

„Die ersten beiden Monate waren schlimm – da kam ich mal nach Hause und habe meiner Frau erzählt, dass ich eine Tageskasse von nur fünf Euro hatte“, erzählt Anders über den Start als Bonbonverkäufer mit eigenem Geschäft. „Ich blieb aber cool, denn ich wusste, es kommt noch, das wird was!“ Die Flyeraktion in der Nachbarschaft zur Eröffnung im Dezember 2015 hat viel Geld gekostet, aber nicht den erwarteten Erfolg gebracht. „Kein Mensch liest Flyer oder Zeitungen heute“, ist Anders überzeugt, und seitdem ist er komplett auf Internetwerbung umgestiegen. Facebook & Co sind seine besten Freunde geworden. „Und vernetzen – so wie wir jetzt“, sagt er und malt mit der Hand einen Kreis, der uns beide umfasst.

95 Prozent der Kunden sind Frauen, berichtet Anders, was sich nahezu bestätigt, als ich mich im Laden aufhalte: Von fünf Kunden sind vier Frauen, und der einzige „Quotenmann“ weiß nicht so genau, was er haben will, da er für jemand anders einkauft. Er traut sich auch nicht an den in Schweden typischen offenen Behälter mit einer Schaufel ran. Er kauft Abgepacktes und lächelt verlegen. Die Kundinnen haben keine Hemmungen, sondern bewaffnen sich mit einer Tüte in der einen und einer Schaufel in der anderen Hand und los geht’s! Oder sie arbeiten gleich mit mehreren Tüten, wie eine Kundin, die berichtet, auch noch für Familie und Bekannte einzukaufen. „Ich mache Auftragskäufe!“ sagt sie und lacht. „Es gibt Sachen hier, die nirgendwo sonst in Hamburg zu finden sind. Ach was – nirgendwo in Deutschland!“, holt sie aus und meint dann vor allem die verschiedenen Sorten Lakritz, die gleich mehrere Behälter in den Regalen füllen. Eine andere Kundin seufzt glücklich „Urlaubsfeeling!“, als sie bezahlt. Sie erzählt, dass sie mit ihrem Mann oft in Schweden Urlaub gemacht zu hat. „Ich bin so happy, dass der Laden hier in meiner Nachbarschaft aufgemacht hat“, lächelt sie etwas verlegen. „Wegen meinem Rheuma sollte ich nichts Süßes essen, aber manchmal darf ich.“

Anders kam 2012 mit Frau und Sohn nach Buchholz, um dort in der Küche im Hotel ACHAT zu arbeiten. Er wollte berufsmäßig etwas Neues ausprobieren und sein Deutsch verbessern. „Meine Mutter hat deutsche Wurzeln, aber sie hat mir nie Deutsch beigebracht“, erzählt der großgewachsene Mann. Er hat zwischen 2004 und 2006 Deutschkurse im Goethe-Institut in Rotenburg und Schwäbisch Hall belegt und so die Sprache gelernt. „Wirklich gepaukt habe ich nicht“, schmunzelt er, „aber ich hatte viel Spaß und etwas Deutsch ist auch dabei hängegeblieben.“

Nach noch einem weiteren Job in der Kochbranche und der Geburt der Tochter fanden Anders und seine Frau Lizbeth, dass es Zeit wurde, etwas Eigenes zu starten. Lizbeth ist ausgebildete Webdesignerin und hat die Webseite für den Laden gemacht. Sie ist für die Facebookseite und die Onlinewerbung verantwortlich und macht außerdem noch die Buchführung. Die beiden sind also ein Team, und sie fingen an, die verschiedenen Gegenden von Hamburg zu erforschen. „Die Kinder waren in der Kita morgens und wir fuhren in Hamburg herum und schauten uns leerstehende Lokale an.“ Am Grindelberg 75 wurden sie fündig, und im Dezember 2015 machten sie den Süßigkeitenladen **Nordqvists Schwedische Bonbons und Chips** auf.

Schweden in Hamburg



Anders Nordqvist

* 1982 in Göteborg

www.nordqvist-schwedische-bonbons-chips.com

Foto: Carina Middendorf

Auf der nächsten Seite geht's weiter!

„Zuerst hatten wir vor, ein schwedisches Restaurant aufzumachen“, verrät Anders und schaut mich durch seine viereckige Brille an, „die Speisekarten waren fertig und Lieferanten schon gefunden. Aber dann saß ich zu Hause und sah wie meine kleine Tochter auf dem Fußboden spielte, und ich dachte: ‚Wenn ich jetzt ein Restaurant aufmache, bekomme ich nichts mehr von ihr mit. Ich muss die nächsten Jahre weiterhin an sechs Tagen in der Woche 18 Stunden arbeiten.‘ Und dann wollte ich das nicht mehr.“

Der Erfolg als Bonbonverkäufer kam, als Anders und Lizbeth auf die Idee kamen, ein Schild mit dem einfachen Text „Schwedische Lakritz“ ins Schaufenster zu hängen. „Seitdem ist echt was los im Laden“, lacht Anders, und seine Augen funkeln. Die Süßigkeiten werden direkt aus Schweden angeliefert. „Meine Mutter hat rumgegoogelt“, erzählt er, „und dann hat sie jemanden in Småland gefunden, der alles hatte, was wir brauchten – und dazu noch vernünftige Preise.“ Vielleicht ist es auch die Preispolitik von Nordqvist, die den Laden so erfolgreich macht: 100 Gramm Lösgodis kosten 1,00 Euro, was nicht viel mehr ist als in den Läden in Schweden. „Die Kunden sollen sich nicht beschwindelt fühlen, wenn sie hier einkaufen. Es darf nicht doppelt so viel in Hamburg kosten wie in Göteborg, dann ist etwas faul“, findet Anders, der auch plant, sein Sortiment zu erweitern. „Nächstes Jahr werden wir Kühlschränke anschaffen und dann auch Limonade anbieten.“

Zu Weihnachten gibt es im Laden natürlich ein paar Spezialangebote aus Schweden. „Wir werden unter anderem Julmust, Pepparkakor, Tomteskum und Dumle-Toffee mit Pepparkakssmak anbieten.“ Kleiner Tipp für Leute, die den Adventskalender der Kinder noch nicht vollständig gefüllt haben: hier werdet ihr definitiv noch ein paar Kleinigkeiten finden!

Die beiden Kinder von Anders und Lizbeth, Dante (7 Jahre) und Estelle (3 Jahre), bekommen nicht nur in jeder Hinsicht eine süße Kindheit, sie bekommen auch drei Sprachen mit auf den Weg. „Meine Frau kommt aus Peru und spricht Spanisch mit den beiden und ich spreche Schwedisch mit den Kindern, aber auch mit meiner Frau. Sie hat in Schweden gelebt und spricht exzellentes Schwedisch“, berichtet er nicht ohne Stolz. „Deutsch lernen sie ja sowieso im Kindergarten und in der Schule.“

Als Abschluss gibt Anders noch sein bestes Rezept für echte schwedische Köttbullar mit. „Ich habe ja eigentlich nichts gegen Pferdefleisch, aber hier sollst du eine Hälfte Rind und eine Hälfte Schwein benutzen“, sagt er mit einem Zwinkern, „und dann noch Ei. Das Paniermehl musst du in Milch quellen lassen, und der Geheimtipp ist, etwas Saft von schwarzen Johannisbeeren hinzu zu fügen, dann noch etwas Kalbsfond und ein bisschen Kikoman Sojasauce. Dann wird es genau so, wie die Schweden es mögen, säuerlich, süß und gleichzeitig salzig.“

Ab in die Küche, Leute! Smaklig måltid!

Übrigens: Wer meint, Anders schon zu kennen, kann ihn bei Lördags-svenska B2 kennengelernt haben oder letztens bei unserem Kochevent im Café Karlson „Välkommen in i det svenska julköket!“

Text: Carina Middendorf



lösgodis – schwedische kleine Süßigkeiten, von denen jeder selbst seine eigene Mischung in die Tüte macht

julmust – schwedische Weihnachtslimonade

tomteskum – kleine luftige Süßigkeiten in Form eines Weihnachtsmannes

pepparkakor – Weihnachtsplätzchen mit vielen Gewürzen

pepparkakssmak – Geschmack der weihnachtlichen Gewürzplätzchen

Smaklig måltid – Guten Appetit

Julbord im Spagat

Der stellvertretende gastronomischer Leiter des Hotels Scandic Emporio Hamburg, Stephan Schwenker, war zwar noch nicht in Schweden, verfügt aber über schwedische Fachkenntnisse: sowohl *köttbullar* als auch *kanelbullar* gehen ihm fehlerfrei über die Lippen. Carina traf den gelernten Koch zu einem Gespräch darüber, wie man den Hamburgern das schwedische Julbord schmackhaft machen kann.

„Willst du auch einen Kaffee?“ fragt Stephan und hat da schon einen ersten Punkt in der noch nicht olympischen Disziplin „schwedisch sein“ gesammelt. Wir treffen uns in der Bar des Scandic Emporio Hotel, Dammtorwall 19, hinter der Laeishalle im Herzen von Hamburg. „Die meisten unserer Kunden wählen dieses Hotel nicht deshalb, weil es schwedisch ist oder weil wir einem Nachhaltigkeitskonzept folgen“, erzählt Stephan und nippt an dem Kaffee, „sondern die zentrale Lage und das gute Preis-Leistungs-Verhältnis sind meistens ausschlaggebend.“

Die Hotelkette Scandic ist die größte in Schweden und betreibt in Deutschland zur Zeit noch zwei Hotels in Berlin. Das skandinavische Flair erkennt der uneingeweihte Gast vielleicht nicht sofort, aber für die Angestellten ist es ein wichtiges Merkmal. „Wir duzen uns, unsere Betriebskleidung ist recht locker, und hier ist die sogenannte Open-Door-Policy nicht nur ein Management-Ausdruck.“ Es ist also möglich, auf dem kurzen Dienstweg sowohl Vorgesetzte als auch Kollegen zu sprechen – wenn jemand da ist, kann er auch spontan angesprochen werden. Stephan ist zufrieden mit seinem Arbeitgeber und auf besondere Weise mit dem Haus verbunden. „Ich habe als Koch hier ausgeholfen, als es 2011 öffnete, und jetzt bin ich seit anderthalb Jahren wieder hier, in der Position als Assistant Food & Beverage-Manager.“ Außerdem arbeiten seine Frau und sein bester Freund auch hier – die Atmosphäre ist also buchstäblich familiär.

Ab Anfang Dezember können die Hamburger im Scandic, donnerstags bis samstags die schwedische Spezialität *julbord* kennen lernen. Alle Schweden müssen allerdings ganz tapfer sein: es hat nicht so viel mit dem zu tun, was man als Julbord aus Schweden kennt. „Wir müssen einen Spagat hinbekommen zwischen dem, was die Schweden erwarten und dem, was unsere Gäste vertragen können“, erklärt Stephan. Das ist auch der Grund, weshalb der *julskinka* nicht kalt in dicken Scheiben für das süßliche *vörtbröd* daher kommt, sondern sozusagen getarnt als „Schinkenkrustenbraten, grob orientiert an einem schwedischen Rezept“.

„Wir möchten ja auch, dass die deutschen Gäste sich bei uns zu Hause fühlen, auch wenn wir dadurch etwas von unserer schwedischen Identität hergeben“, sagt Stephan, der meint, dass die Schweden sehr empfänglich sind für internationale Einflüsse in der Küche. Das stimmt, die Schweden sind allgemein schon essenstechnisch recht experimentierfreudig, aber zu Weihnachten sieht man im hohen Norden am liebsten Traditionsgerichte, da wird nur sehr vorsichtig erneuert. „Sehr beliebt ist unsere Rauchware“, berichtet Stephan und meint damit verschiedene Arten Salami und Wurst. Kalte Entenbrust ist für Schweden schon überraschend, kommt aber in Hamburg sehr gut an. Hering darf nicht fehlen, und der hat bei dem Scandic Restaurant H2O seinen Platz im Heringssalat gefunden. „Das Dessertbuffet wird recht flexibel gehandhabt, aber meistens gibt es

Schwedisches

in Hamburg



Julbord
im Dezember 2016
www.scandichotels.de

Foto: Scandic Emporio Hamburg

Auf der nächsten Seite geht's weiter!

Apfelcrumble, was den deutschen Bratapfel ersetzt. Außerdem haben wir auch Pfefferkuchen und Cremes, zum Beispiel Vanille oder Maracuja. Wir sind da sehr offen und falls im Vorwege ein Gast einen Wunsch anmeldet, versuchen wir, diesen auch zu erfüllen“, erklärt Stephan.

„Uns ist auch im Restaurant der Nachhaltigkeitsgedanke wichtig“, gibt Stephan zu bedenken. „Wir servieren zum Beispiel viel Fisch – aber nichts, was auf der Black-List des WWF steht.“ Der klassische *janssons frestelse* kann zum Glück ohne Fisch von der Liste hergestellt werden, denn das gehört auf jeden Fall zu einem anständigen julbord dazu. Das findet sowohl Stephan als auch der Küchenchef Marcus Anthony. Marcus ist übrigens der *glögg*-Experte des Hauses und verrät sogar seine geheimen Zutaten: Liebe und Lavendel! „Liebe klingt abgedroschen, aber das stimmt! Wenn du schlecht gelaunt bist, kannst du nicht gut kochen. Schlechte Laune kann die Suppe verderben.“ Marcus ist so überzeugt davon, dass er schon manchen schlechtgelaunten Koch zum „Time-out“ aus der Küche geworfen hat.

Der *glögg* wird natürlich mit gehackten Mandeln und Rosinen angeboten. Das scheint das Maß an Exotik zu sein, das die Gäste dulden können. „Und dann bieten wir auch den julbord-Gästen den Schwedenschnaps an“, berichtet Stephan und ist nicht so recht gewillt zu sagen, woraus der besteht. „Auf jeden Fall ist Absolut Vodka dabei“ sagt er „ich glaube, dass im Dezember so um die 50 Liter getrunken werden.“ Leider scheint der Schnapsgenuss beim julbord nicht zum Singen von Schnapsliedern zu anmieren. An dieser urschwedischen Sitte könnte noch gearbeitet werden! Denn, wo in Schweden Schnaps getrunken wird, da wird auch gesungen – das ist Gesetz!

Wer das julbord bei Scandic als ein üppiges Buffet mit einem Augenzwinkern in Richtung schwedische Weihnachtstradition sieht, wird satt und glücklich aus dem Restaurant rollen. Wer allerdings ein julbord exakt nach allen Regeln der schwedische Küche erwartet, wird nicht so zufrieden sein – egal wie viel Schwedenschnaps die Kehle herunter fließt. Am besten bildet Ihr Euch eure eigene Meinung! Aber vergesst bloß nicht, rechtzeitig einen Tisch zu reservieren, bei den Hotelgästen und den Hamburgern kommt das Konzept nämlich voll gut an!

Text: Carina Middendorf



Foto: Carina Middendorf

köttbullar – schwedische, kleine Hackfleischbällchen

kanelbullar – Zimtschnecken

julbord – Weihnachtsbuffet, das so gut wie flächendeckend Heiligabend serviert wird

vörtbröd – Süßliches Weihnachtsbrot mit besonderen Gewürzen

julskinka – Weihnachtsschinken

janssons frestelse – Kartoffelauflauf mit Anchovis

glögg – Glühwein, serviert mit gehackten Mandel und Rosinen

- 1 Svenska 5** findet am Wochenende 3. und 4. Dezember statt. Die Teilnehmer haben mit Svenska 4 das Niveau A1 erreicht und jetzt geht es weiter, um das Ziel A2 zu schaffen. Diesmal lernen wir, über den Körper zu sprechen, und erfahren einiges über das schwedische Gesundheitswesen. Carina unterrichtet und freut sich auf euch!
Anmeldung möglich bis Montag, den 27. November 2016
- 2** Am 8. Dezember stimmen wir uns traditionsgemäß auf Lucia ein! Ab 17.00 Uhr ist der Glögg heiß beim **Lucia-Afterwork** im Skandinavischen Café Saltkråkan in der Große Bergstraße 191 in Hamburg-Altona. Hier sind alle herzlich willkommen, auch die, die noch gar kein Schwedisch können! Gern Singen und Glögg-Trinken sind die einzig geforderten Kompetenzen für diesen Abend.
Da es in den letzten Jahren immer sehr gut besucht war, ist eine Anmeldung/Tischreservierung sinnvoll; bitte direkt beim Café Saltkråkan, Tel. 040 87097073
- 3 Lördagssvenska B2**, am 10. Dezember, wird von Elizabet unterrichtet und das Thema ist „SPORT!“ und es gibt einen sportlichen Gast: Helen Andersson. Die Schwedin spielt Handball in Henstedt-Ulzburg und beantwortet gern eure Fragen zu dem Handball-Leben in Deutschland. Um an diesem Kurs teilzunehmen, ist mindestens B2-Niveau laut dem European Language Portfolio erforderlich.
Anmeldung bitte bis 2. Dezember 2016
- 4** Am Sonntag der 9. Oktober diskutieren wir wieder im **Diskussionsklubben**. Carina leitet das Angebot, das etwas anspruchsvoller ist als das lockere Sprachcafé. Die Diskussions-Teilnehmer bekommen vorher einen Text, über den diskutiert wird. Das Thema ist diesmal „julklappar – toppen eller botten?“. Um an diesem Kurs teilzunehmen, ist das B2-Niveau European Language Portfolio erforderlich.
Anmeldung bitte bis 2. Dezember 2016

Alle Kurse finden – sofern nicht anders angegeben – in den Räumen von Svenska Intensiv in Wandsbek, Ziethenstraße 11 c, statt. Wir behalten uns vor, Kurse mit weniger als vier Teilnehmern auch kurzfristig abzusagen oder dementsprechend zu kürzen. Kurzfristige Lehrerwechsel können stattfinden und werden, sobald möglich, vorher bekannt gegeben.

*Noch Fragen? Ruf' einfach an! Vi hörs! Tel. 040-398 723 19.
Alle Details auch unter www.svenskaintensiv.de*

Impressum

V.i.S.d.P.:
Carina Middendorf
Svenska Intensiv
Ziethenstr. 11 c, 22041 Hamburg
Tel. 040-398 723 19
Fax 040-398 723 20
Mobil 0177-723 97 67
carina@svenskaintensiv.de
www.svenskaintensiv.de

*Fehler und Änderungen sind nicht beabsichtigt,
können aber mal vorkommen.*

Gestaltung: Rainer Klute, klute.se

Vorschau

datum	kurs	lokal
07./08.01.17	Svenska 5	Svenska Intensiv
14.01.17	Lördagssvenska B2	Svenska Intensiv
15.01.17	Lördagssvenska B1 (på en söndag)	Svenska Intensiv
21./22.01.17	Svenska 1	Svenska Intensiv
28./29.01.17	Svenska 6	Svenska Intensiv
05.02.17	Fika & Prata	Svenska Intensiv
18./19.02.17	Svenska 2	Svenska Intensiv
25./26.02.17	Svenska 7	Svenska Intensiv
28.02.17	Välkommen in i det svenska köket: semlor	Ort wird noch bekannt gegeben
04.03.17	Lördagssvenska B1	Svenska Intensiv
05.03.17	Lördagssvenska B2 (på en söndag)	Svenska Intensiv
12.03.17	Diskussionsklubben	Svenska Intensiv
18./19.03.17	Svenska 3	Svenska Intensiv
25./26.03.17	Svenska 8	Svenska Intensiv
30.03.17	Lesereise durch Schweden	Café Saltkråkan
02.04.17	Fika & Prata	Svenska Intensiv
22./23.04.17	Svenska 4	Svenska Intensiv
29.04.17	Lördagssvenska B2	Svenska Intensiv
30.04.17	Lördagssvenska B1 (på en söndag)	Svenska Intensiv
07.05.17	Diskussionsklubben	Svenska Intensiv
20./21.06.17	Svenska 5	Svenska Intensiv
11.06.17	Lördagssvenska B1 (på en söndag)	Svenska Intensiv
22.06.17	Afterwork-Midsommar på Saltkråkan	Café Saltkråkan
02.07.17	Fika & Prata	Svenska Intensiv
08.07.16	Lördagssvenska B2	Svenska Intensiv
15./16.07.17	Svenska 1	Svenska Intensiv

Auf der Website findet ihr ausführliche Infos, die Preise und das Anmeldeformular für sämtliche Kurse. Dort könnt ihr euch jetzt schon für alle Angebote anmelden!

Weitere Kursangebote, z.B. *Workshops zu interkulturellen Unterschieden* oder *flexible Einzelstunden* können natürlich auch gebucht werden.

Noch Fragen? Ruf' einfach an! Vi hörs! Tel. 040-398 723 19. Alle Details auch auf unserer [Website](#).