

Bavariavikingen



*Mitteilungsblatt
der
Deutsch-Schwedischen Vereinigung e.V.
München*

Die Themen unserer Ausgabe:

- Weltkulturerbe – Süd-Öland*
- Schwedische Essenskultur*
- Pflege und Fürsorge*

Herbstausgabe 2010

Die Kulturlandschaft von Süd-Öland – schwedisches Weltkulturerbe



Solliden - Sommerresidenz des Königs

Seit dem Jahr 2000 gehört die Landschaft von Süd-Öland zum Weltkulturerbe. In der Begründung heißt es u.a.: Die heutige Landschaft auf Süd-Öland ist von langer Kulturgeschichte sowie geographischen und topographischen Verhältnissen geprägt. Die Landschaft ist ein einmaliges Beispiel dafür, wie die Menschen die vielfältige Landschaft auf bestmögliche Weise nutzen.

Es ist Sonntag, der 6. September 2009. Ich sitze in einem Flugzeug München – Stockholm. Meist verhindern Wolken den Blick nach unten. Aber dann reißt die Wolkendecke auf und ich kann mich trotz Ostsee bald orientieren. Am Horizont taucht im Meer schmales langge-



Eketorps borg (rekonstruiert)

strecktes Land auf. Es erstreckt sich von Süd nach Nord und ich kann es als Öland erkennen. Mir fallen Sommertage vor einigen Jahren ein: ein Camping-



kommt der schmale Vorderkörper und der runde Kopf zum Vorschein, nach Süden sieht man das hintere Ende, das sich zuerst ausbreitet und dann in eine scharfe Spitze ausläuft...

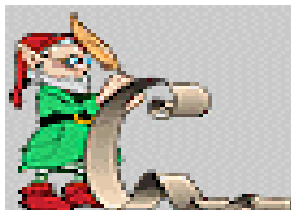
Dieser südliche Teil von Öland, diese Mischung aus Natur und Kultur hat die UNSECO bewogen, ihn in die Liste der Weltbestätten aufzunehmen.

platz an der Westküste südlich der Brücke über den Kalmarsund und noch weitere sonnige Tage vor vielen Jahren, eine Fahrt nach Borgholm, in die Schlossruine und eine Fahrt an die Nordspitze, wo früher die Fähren nach Gotland abgelegt haben. Und während das Flugzeug über dem südlichen Teil der Insel schwebt, fällt mir noch eine alte Geschichte ein: Ein alter Hirte erzählt einem jungen Kollegen aus der Zeit, als die Menschen und Tiere noch größer waren als heute. Und da hat es wohl einmal einen viele Meilen langen Schmetterling gegeben mit Flügeln, so breit wie Meere. Diese Flügel waren so wunderschön blau und silberschimmernd, dass alle anderen Tiere stehen blieben und dem Schmetterling verwundert nachschauten, wenn er durch die Luft dahinflog. Aber der Schmetterling hatte einen Fehler, er war zu groß für seine Flügel, die den Körper kaum zu tragen vermochten. Und der alte Hirte erzählt weiter, dass der Schmetterling auf die Ostsee hinausgeflogen, dort abgestürzt und im Meer zu einer versteinerten Insel geworden ist. Und... dieses Öland hier, auf dem ich und du leben, ist nichts anderes als der alte Schmetterlingskörper... Gegen Norden

„Im Südwesten liegt das Tal Mörbylångdalen mit Ölands fruchtbarsten Böden und der westlichen Landburg, einer 20 – 40 m hohen Erhebung. Im zentralen südlichen Öland befindet sich Stora Alvaret... mit seinem speziellen Mosaik aus eiszeitlichen Kiesschichten, glatten Felsplatten und Grasland. Östlich davon erstrecken sich die Seegebiete und Seewiesen... Im äußersten Osten liegen die Strandwälle, die östliche Landburg, mit einer Höhe von einigen bis zu 13 Metern. Ein Querschnitt der Insel zeigt, dass sie von Westen nach Osten abfällt.“ (Leif Anker, Schwedisches Institut für Denkmalpflege, 2002).

Unter Alvar versteht man eine steppenartige Kulturlandschaft auf Ordovizium-Kalkuntergrund (geochronologische Zeit zwischen Kambrium und Silur, etwa vor 488 – 443 Millionen Jahren). Das Alvar von Öland ist mit 25% Anteil die weltweit größte zusammenhängende Fläche dieser Art. Insgesamt sind es ca. 260 km² und sie nimmt ein Viertel der ganzen Insel ein. In dieser geschützten Zone wachsen Pflanzen, die man sonst
(Fortsetzung Seite 4)

Aktuelles aus dem Vereinsleben



Liebe Mitglieder,
waren Sie auch im
Sommerurlaub in
Schweden? Dort ist

inzwischen der Herbst eingekehrt, während wir hier in München noch den „Altweibersommer“ genießen können. Meine Frau und ich haben wie immer den Sommer in der Nähe des Kinnekulle (Skaraborg) zugebracht, wo inzwischen ein ausgezeichnetes Angebot an sommerlichen Kulturveranstaltungen geboten wird. U.a. besuchten wir ein Konzert von Svenska Visakademien mit Martin Bagge und anderen bekannten Interpreten. Nicht angerührt haben wir hingegen die schwedischen Krebse (kräftor), denn ein typisch schwedisches Krebsessen möchten wir am 24.9. gemeinsam mit möglichst vielen Mitgliedern im Gemeindesaal der Rogatekirche feiern! Mehr Infos auf der letzten Seite des BV.

Bitte melden Sie sich an! Es wird mit Sicherheit - wie im letzten Jahr - ein unvergessliches Fest! Auch an Themen für Tischgespräche sollte kein Mangel sein, denn wenige Tage vorher findet in Schweden die Reichstagswahl statt und eine Analyse der Ergebnisse durch DSV-Mitglieder dürfte mindestens so interessant sein wie jene durch die Redakteure von SVT (schwedisches Fernsehen). Die vorliegende DSV-Ausgabe bietet Ihnen eine gelungen Mischung aus Politik und Kultur, insbesondere Kochkultur, denn Kochen ist ein ganz großes Thema in Schweden. Darüber hinaus präsentieren wir zu Unrecht vergessene Jubilare, auch hier aus Politik und Kultur.

Viel Vergnügen beim Lesen und herzlich willkommen zu unseren Veranstaltungen!

Euer / Ihr

Frank Senftleben

Impressum	Adressen	Telefon
1. Vorsitzender:	Lars Lindström, Alpspitzweg 1, 82538 Geretsried	Tel: 08171 / 909176
2. Vorsitzende:	Barbara Siebert, Johannisplatz 3 B, 81667 München	Tel: 089 / 1234194
Schriftführerin:	Birgitta Gutsch, Ammerlandstraße 24, 81476 München	Tel: 089 / 758688
Schatzmeister:	Gerd-Dieter Schwark, Knappertsbuschstr. 17, 81927 München	Tel: 089 / 935690
Beisitzer:	Frank Senftleben, Rotbuchenstraße 32, 85614 Kirchseeon	Tel: 08091 / 561347
Bankverbindung:	SEB Bank, München, BLZ: 700 101 11, Kontonummer: 1808788400	
Internet:	E-mail: vorstand@d-s-v-m.de Website: http://www.d-s-v-m.de	
Anzeigenpreise:	Privatanzeigen für Mitglieder kostenlos. Gewerbliche Anzeigen; bitte beim Vorstand anfragen.	
Steuernummer:	143/212/90370 (Vom Finanzamt als gemeinnützig anerkannt.)	
Anschrift:	Deutsch-Schwedische Vereinigung e. V. Postfach 31 01 62, 80102 München	
BV-Redakteurin:	Maria Senftleben; E-Mail: redakteur@d-s-v-m.de	

(Fortsetzung von Seite 2)

nur in Südeuropa, im Hochgebirge oder in Sibirien findet, z.B. Wacholder, die Hunds-Rose, den Zweigriffelige Weißdorn, die Schlehe, die schwedische



Borgholms Schlossruine

Mehlbeere, Eschen, Waldkiefern und Birken, Moose und Flechten. Durchzogen wird das Gelände von Findlingsblöcken aus der Eiszeit und Wällen aus Granit- und Kalksteinplatten, die die Menschen seit Jahrtausenden zu Schutz- und Begrenzungsmauern aufgeschichtet haben. Schon vor etwa 6 000 Jahren haben die ersten Menschen Öland besiedelt, und östlich des Dorfes Gårdstorp findet man Reste einer besonders großen Siedlung aus der Eisenzeit. Auf Grund der Übernutzung des kargen Bodens haben um 500 n. Chr. viele Siedlungen ihr Ende gefunden. Um das Jahr 1000 nahm die Besiedelung langsam wieder zu. Burgen entstanden und verfielen, wie Eketorp, Träby Borg oder Triborgaborg. 1741 kam Carl von Linné nach Süd-Öland, um die ungewöhnliche Fauna und Flora zu beschreiben. Ab 1800 kam es wieder zu einer Überweidung des Alvar und man beschloss, der Zerstörung ein Ende zu setzen. Jedes Dorf erhielt ein bestimmtes Gebiet zugesprochen, das durch natürliche Mauern begrenzt

wurde, die heute noch sichtbar sind. Aus dieser Zeit stammen die „götischen Höfe“ (ein umbautes rechteckiges Grundstück mit abgetrennten Wohn- und Wirtschaftsgebäuden), deren Stallungen und Scheunen zur Straße hin liegen. Die uralte Struktur der Reihendörfer wurde beibehalten und der Bau von Windmühlen fortgesetzt. Heute existieren von den ehemals 2 000 noch 350 und davon sind 62 im Weltkulturerbegebiet. Und obwohl im 20. Jahrhundert die Zahl der kleineren Höfe abgenommen hat, blieb die Grundstruktur der Besiedelung erhalten. Die Kulturlandschaft sieht heute noch fast so aus, wie seit mehreren tausend Jahren.

Und während ich langsam die Insel aus dem Gesichtsfeld verliere, fällt mir der Schluss von Selma Lagerlöfs Geschichte ein. Der alte Hirte erzählt von der Sehnsucht, die ihn immer wieder überfällt, über Meer und Land hinwegzufliegen. Aber ich möchte wissen, ob es keinem... klargeworden ist, dass diese Sehnsucht nur über uns kommt, weil die ganze Insel ein Schmetterling ist, der sich nach seinen Flügeln sehnt?

(Walter Mirbeth, Mai 2010)

Böndernas vardagsmat

Det var salt sill på bordet vid vartannat mål, men på många ställen fick de äta sill till vartenda mål runt hela året, utom på julaftonen, och på många ställen skar matmodern själv brödkakan och delade ut skivorna. Så det var orätt att klaga på kosthållet på Nybacken.

Ur *Utvandrarna* av Vilhelm Moberg

Val och valsedlar

Det har länge kritiserats av småpartierna att svenska val inte går rättvist till.

Professorn i statskunskap, Joergen Elklit vid universitetet i Aarhus undersökte saken och kom med ett förslag till lösning, nämligen en gemensam valsedel, som man bl a har i Tyskland. Tyvärr var inga svenska tidningar intresserade av hans artikel (se länk nedan).

Partierna står själva för distributionen av valsedlar, vilket är ett problem för småpartierna. Det är även vanligt att företrädare för partierna står utanför vallokalerna och delar ut valsedlar. Då märks det om man tar emot en valsedel från ett udda parti. Dessutom kanske de inte har företrädare överallt. Vid poströstning har det visat sig att vissa valsedlar inte fanns på plats och på valdagen hände det i flera fall att småpartiernas valsedlar städades bort. En del personer har dömts för detta.

Vi som röstar utomlands har fö inte tillgång till andra än riksdagspartiernas valsedlar. Man kan förstås alltid fylla i partiets namn själv, men valräknarna var i förra valet inte så toleranta mot stavfel och formella fel, t ex om man skrev både partiets namn och dess förkortning. I EU-valet 2009 fanns internationella valobservatörer på plats i Sverige för första gången.

<http://www.second-opinion.se/so/view/1152>

Maria Senfleben

Haben Sie uns Ihre E-Mailadresse schon mitgeteilt?

Svensk matkultur

"Året är 2010 och inget är så hett som mat. Aldrig har den äkta råvaran, den genuina matlagningen och den hemlagade maten värderats högre. Nej, inte sen svältens dagar har svensken pratat om mat, känt för mat och tänkt på mat så mycket som nu. Fast laga maten, det är det ingen som har tid med."



Så börjar varje avsnitt i SVT-serien *I brunsåsens land*, som tyvärr inte längre går att se på SVT play. Redaktionen undersöker svenskars matvanor och påstår att förr var maten så fruktansvärd, att svenskarna anser att allt som är nytt måste vara bättre än det gamla - och att den utländska maten helst ska ha gjort omvägen över USA och där tillrättalagts för västerländska smaklökar. För om vi verkligen tog upp invandrarnas mat, så skulle det finnas färre sushi-barer och fler matställen med finsk, somalisk eller irakisk mat.

En annan TV-profil är mindre för trendmat. I serien *Edward Bloms Gästabud* på TV8 <http://www.tv8play.se/> bjuds på gåsamiddag, brännvinsbord och ålagille, alltså gammal hederlig svensk husmanskost som fallit i glömska.

Svenskarna har, lika väl som andra folkslag, utvecklat en egen förkärlek för vissa smakriktningar, antingen om kryddorna kommit långväga ifrån eller plockats i den egna örtagården.

Korianderfrön har länge använts som bröd- och snapskrydda, medan det gröna tills nyligen hamnade på komposten. Saffran blev så småningom omåttligt populärt i julbröd. En del maträtter var förstas vardagsmat - och inte alltid så uppskattad - men serveras numera vid särskilda tillfällen, som lutfisk och salt sill. Typiskt svenskt är alla varianter på syrpad mjölk. Förr var de regionala, men idag kan man köpa långfil även i södra Sverige. Mjölkdiskarna i butikerna är enorma och utbudet knappast överskådligt. Sötsurt är också en återkommande smakriktning. Många maträtter avviker dock inte speciellt från tyska varianter, som kåldolmar och olika köttgrytor. Den berömda falukorven uppfanns fö av tyska bergmän, som visste hur man kunde tillreda köttet på oxarna, vars hud användes till rep. Annars föredrar man nog griskött, fläsk (samma ord som *Fleisch*), som länge var det absolut vanligaste sovlet i Sverige. Vikingarna drömde ju om grisen Särimmer som varje dag slaktades, tillagades, åts upp och återuppstod.

Men programledarna i *Brunsåsens land* har helt rätt i att svenskarna gärna talar om mat, läser om mat (kokboks försäljningen slår alla rekord), men helst inte lägger ner mer än en kvart om dagen på matlagning. Frysdiskarna är fulla av färdiglagad mat och korvkioskerna har fått konkurrens av kebabförsäljarna.

En sak som slår mig som utlandssvensk är att caféerna och lunchrestaurangerna

är så rädda för att profilera sig. Alla fik serverar likadana räk-, köttbulls-, och sillmackor. På västkusten är det franskbröd generöst fyllda med majonnäs-drypande västkuströra som gäller. T o m pizzerierna bjuder på samma vitkålsenshetssallad (och svenskanpassade pizzor).

Svenskar utomlands är nog faktiskt mer måna om de svenska mattraditionerna än inlandssvenskar. Det är inte otänkbart att vi äter Jansson oftare än våra släktingar hemma. En del stapelvaror får man lov att köpa på semestern, även om just Tyskland har mer svenska produkter än andra länder. Och så finns det mat på IKEA. Dessutom lär man sig att använda sig av kokerskan Kajsa Vargs bevingade ordspråk: Man tager vad man haver.

Maria Senfileben

Några boktips:

På ICA kan man just nu få tag på *Sveriges nya landskapsrätter* (nästan gratis om någon med ICA-kort köper den), som inleds med hur kungen vispar äggvitor till kaviarsufflé och fortsätter både med gamla och nya landskapsrätter. Delvis ganska djärva recept!

Den som vill läsa om en alternativ (inte (s)) syn på hur demokrati och välstånd utvecklats i Sverige rekommenderas *En annorlunda historia - folkhemmet i nytt ljus* av Anders Edwardsson. Beställs på Timbro förlag.

Natur och Kulturs *Levande svensk poesi* är en antologi med många riktigt gamla dikter, många nya och många dikter av etablerade kvinnliga poeter, och förstås även de kändaste dikterna.

Maria Senfileben

Svensk mat åt styrelsen



Lars Lindström, förste ordförande tillägnas förstås:

Biff à la Lindström

Blanda till ca 400 g köttfärs (50/50) på vanligt sätt med t ex ströbröd och vatten (inte mjölk, p g a rödbetorna), ägg, finhackad lök, salt och peppar. Tillsätt 1,5 dl finhackade inlagda rödbetor; 2 msk finhackade inlagda gurkor och 1 msk kapris. Forma till biffar och stek på ej för stark värme.

Barbara Siebert, vice ordförande, får som skånsk sommarstugeägare, ett tips om:

Skånsk äpplekaka

*5-6 äpplen.
2 dl skorpmjöl.
1 dl socker.
3 msk smör
0,5 dl vatten.*

Skala och skär äpplena i klyftor, dessa sedan i skivor, varva i en smord eldfast form skorpmjöl, äpplen och socker, sluta med skorpmjöl.

Lägg smöret i klickar överst och håll på vattnet.

*Grädda kakan i 200 grader ca 30 min.
Servera med vaniljsås eller grädde.*

Gerd Schwark, kassör, som trivs bäst i stugan i Västergötland, bjuds på en liten nubbe efter maten:

Västgöta Regementes Brännvin/ Ryttmästarsnaps

1 flaska brännvin

3 tsk kummin

3 tsk fänkålsfrön

6 lätt krossade enbär

Blanda, låt stå 2-4 veckor, sila och rör ner 10 tsk honung.

Lagom till Kanelbullens dag, som vi i DSV firar i efterskott söndagen den 10 oktober och till Birgittas namnsdag, den 7 oktober, kanske **Birgitta Gutsch**, styrelsens sekreterare och föreningens främsta bagare, njuter av:

Birgittabullar

Förbered kanelbullar som vanligt. Rulla den utkavlade rektangeln med kanel-fyllning till en rulle. Skär den i 2,5 cm breda bitar. Gör ett snitt mitt i varje bit. "Öppna" snittet så att bullen får 2 blad.

Styrelsemedlemmen **Frank Senftleben**, som tillbringar sommaren i Skaraborg, serveras ofta den regionala specialiteten av svärmor:

Grynkorv med äggsås

Sjud en grynkorv ca 30 minuter. Gör en vit sås som smaksätts med hackade ägg och servera med kokt potatis och valfri kokt grönsak.

Smaklig måltid!



Veranstaltungskalender
Termine der DSV und weitere „Schwedentermine“
Alle Angaben ohne Gewähr

September 2010

Dienstag 14. September 2010.
Stammtisch der DSV im Gasthaus
„Hofbräukeller“ am Wiener Platz,
Innere Wiener Straße 19, um 18.30
Uhr.
Bei schönem Wetter im Biergarten.

Mi. 15.9. um 19.00 Uhr, Filmabend
der schwedischen Kirchengemeinde,
Schwanthalerstraße 60
Luftslottet som sprängdes

Fr. 24. 9. um 19.00 Uhr, Krebsessen
der DSV, siehe Seite 16

So. 26. 9. um 12.30, Jesajakirche,
Balanstr. 361, **Schwedischer Gottes-**
dienst mit Opernmusik und Kirch-
kaffee, Info bei der schwedischen
Kirchengemeinde

Oktober 2010

Sa. 2.10. Ausflug der schwedischen
Kirchengemeinde **nach Spielberg**

Torsdag 7. 10. kl. 16. 00,
Schwanthalerstr. 60, **Bokcirkel.** Vi
läser *Svinalängorna* av Susanna
Alakoski. På boklistan för vinter/vår:
Hon älskade av Helena Henschen
Hundraåringen som klev ut genom
fönstret och försvann av J. Jonasson
Brigitte Sjöberg: Tel. 08171/10989

So. 10.10. um 15.00 Uhr

Kanelbullens dag - Tag der
Zimtschnecke - Kaffeetrinken / DSV
Schwanthalerstraße 60



*Dienstag 12. Oktober 2010.
Stammtisch der DSV im Gasthaus
„Hofbräukeller“ am Wiener Platz,
Innere Wiener Straße 19, um 18.30
Uhr.*

November 2010

Fr. 5.11. um 19.00 Uhr

Literaturabend

der DSV mit Walter Mirbeth
Thema: **Katarina von Bredow**
Schwanthalerstr. 60

*Dienstag 9. November 2010.
Stammtisch der DSV im Gasthaus
„Hofbräukeller“ am Wiener Platz,
Innere Wiener Straße 19, um 18.30
Uhr.*

Do. 16.11. um 19.00 Uhr, Filmabend
der schwedischen Kirchengemeinde,
Schwanthalerstraße 60
Inga tårar - Drama

Dezember 2010 - Vorschau

So. 5.12. um 16.00 Uhr,
Weihnachtskonzert mit dem schwed.
Chor in der Kreuzkirche

Sa. 11.12. Luciafest im Hotel Hilton

*Dienstag 14. Dezember 2010.
Stammtisch der DSV im Gasthaus
„Hofbräukeller“ am Wiener Platz,
Innere Wiener Straße 19, um 18.30
Uhr.*

Kulturkalender

Alle Angaben ohne Gewähr. Weitere Angaben erfragen Sie bitte bei den Veranstaltern und entnehmen Sie bitte der Tagespresse

Val till den svenska riksdagen 19 sept.

Utomlands röstar vi (som är registrerade för val) redan tidigare på t ex honorärkonsulatet. Info bl a på DSV:s hemsida eller på konsulatet.

Mo. 15. 11. um 19:30 Uhr,

Gärtnerplatztheater:

From Skandinavia with Love - Ein skandinavisches Liedprogramm mit Thérèse Wincent und Gary Martin

So. 12.12. um 11.00 Uhr,

Gärtnerplatztheater: **Nordlys - Nordlichter**, Kammermusik von J. A. Halvorsen, Franz Berwald und Jean Sibelius

Nachruf

Unser Mitglied Jens-Uwe Berkau ist am 15. Mai 2010 nach kurzer, schwerer Krankheit in Frieden eingeschlafen. Unser Beileid geht an seine Familie in München und Schweden.

Den Aufnahmeantrag finden Sie auf unserer Homepage:

<http://www.d-s-v-m.de>.

Oder beim Vorstand anfordern!

Vor 200 Jahren, 1810,

wurde der schwedische Staatsmann Axel von Fersen vom Mob umgebracht, als er die Beerdigungsprozession des Kronprinzen Karl August in Stockholm begleitete. Der Prinz war bei einem Fall vom Pferd verunglückt, aber Gerüchte zufolge wurde er von Axel von Fersen vergiftet. Die anwesende Ordnungsmacht griff nicht ein, um von Fersen vom Mob zu retten. Die Geschichte, wie der Adelige in jüngeren Tagen vergeblich versuchte, seine geliebte Marie Antoinette und Familie während der Revolution aus Frankreich auszusmuggeln, ist sehr bekannt.

Nach dem Tod des dänischgeborenen Prinzen Karl August wurde der Feldherr Jean Baptiste Bernadotte (Karl Johan) aus dem Gefolge Napoleons zum

schwedischen Thronfolger gewählt. Für den Einsatz im Krieg gegen seinen früheren Freund Napoleon verkaufte England Guadeloupe an den Kronprinzen. Später bekam Frankreich diese Insel gegen 24 Millionen Francs zurück. Das Geld wurde für die Tilgung der schwedischen Staatsschulden verwendet. Als Ausgleich dafür bekam die Familie Bernadotte jährlich die Zinsen davon (200.000 Reichsthaler, später aufgestockt), *Guadeloupefonden* genannt. 1983 wurde diese Auszahlung ausgesetzt. Das Königshaus bekommt aber immer noch Geld vom Staat, wovon auch die Schlösser in Stand gehalten werden müssen. In letzter Zeit wird dieser Unterhalt immer wieder von gewissen Gruppen in Frage gestellt.

Vereinstreffen im Hofbräukeller

Das monatliche Vereinstreffen der DSV findet am zweiten Dienstag eines jeden Monats statt. Wir treffen uns ab 18.30 Uhr im „Hofbräukeller“ am Wiener Platz, Innere Wiener Straße 19 (bei schönem Wetter im Biergarten!) in Form eines offenen Vereinstreffens.

Unsere Vereinsabende im Herbst 2010 sind:

14. September, 12. Oktober, 9. November und 14. Dezember.

So können alte und neue Mitglieder, Schweden und Deutsche, Interessierte und Schwedenfreunde zusammenkommen. Wir freuen uns sehr darauf, Euch zu sehen. Fragt einfach nach dem „Schwedentisch“, wie immer mit der schwedischen Fahne drauf! Wir reden schwedisch, aber auch deutsch oder bayerisch (!).

Kommen Sie, wann es Ihnen passt, bleiben Sie so lange, wie es Ihnen gefällt!

Willkommen - Välkomna!

Svensk grundlagsändring

Den 27 maj skulle riksdagen ha röstat igenom den 400-sidiga propositionen för en grundlagsändring som gäller tre av de fyra grundlagarna. Det handlar också om att stärka grundlagen, så att den inte längre kan förbises när nya lagar stiftas. Tiden räckte dock inte till för ett beslut.

Förutom en obskyr nättidning (vars sammanfattning av propositionen tycks vara tveksam) var ingen press där, och bara hälften av riksdagsledamöterna. Peter Eriksson (mp) tog upp detta i sitt anförande, och riksdagsledamoten Anne-Marie Pålsson (m) kritiserade skarpt denna demokratisyn och likgiltighet. Efter valet den 19 september ska beslutet bekräftas i riksdagen. Lagändringen träder därefter i kraft den 1 jan. 2011. Den senaste grundlagsändringen var följden 1980. Det ska bli ännu högre krav för att få igenom en kommunal folkomröstning (trots att sådana knappast förekommer), underlättade personval, statsministern ska bekräftas av riksdagen, militär kan sättas in på svensk mark (vilket sedan händelserna i Ådalen 1931 varit tabu) och EU-medlemskapet fastläggs.

Beslutet togs sedan den 2 juni, vilket bekräftades på riksdagens hemsida, men inte i media. Tyvärr har det inte gått att hitta en nyanserad och aktuell analys av propositionen, även om det finns äldre artiklar. Grundlagsändringen och dess innebörd (nättidningens tolkning) har trots detta diskuterats på forum. De få svenskar som hört talas om ändringen, saknar information. Var finns de skatte-subventionerade svenska medierna (presstöd) när de behövs?

(Kritik presstöd: <http://www.nwt.se/asikter/ledare/article717392.ece>) M. S.

Kaffetåren den bästa är...

*Av allt det goda som man förtär
Bland alla jordiska drycker;
Ja, kaffetåren den bästa är:
Den skingrar människans nycker,
Den styrker kroppen, den livar själen,
Den känns från hjässan, ja, ned i hälen.*



Ja, det vet vi väl alla att kaffe är svenskarnas nationaldryck ända sen den första importen. Tidigare århundradens kaffeförbud innebar bara att kaffet dracks i hemlighet bakom fördragna gardiner. På 1800-talet började caféer öppnas, dels kaffehus för simpelt folk och dels konditorier, som även besöktes av damer (se bild). Dricka kaffe brukar betyda kaffe med dopp, d v s kakor eller skorpor till, vilka förr doppades. *Det är inte förnämt, men det är gott*, som gamle kungen (Gustaf VI Adolf) lär ha sagt när han en gång var ute på svenska landsbygden. Utan dopp heter det *en slät kopp kaffe*. Männerna brukade förr byta ut kakorna mot en slatt brännvin och kallade drycken för kaffekask eller kaffegök.

Numera har andra kaffespecialiteter tagit över, till den grad att storstädernas unga mödrar, som oftast påträffas med tjusiga barnvagnar i 10.000-kronorsklassen på caféerna, allmänt kallas för lättemorsor. Vilket inte är en komplimang.

Maria Senfileben

Vård och omsorg i Sverige

I Sverige upprepas ofta att man inte får ställa grupper mot varandra. Men vårdkvaliteten varierar faktiskt mycket beroende på vilken grupp man tillhör.

År 1994 infördes en reform för vård av **funktionshindrade**. Den innebär att dessa ska få vård av en personlig assistent (PA) i hemmet och ska på så sätt kunna leva ett normalt liv. Behovet beräknades då till ca 6.000 personer med ett assistansbehov av 40 veckotimmar. Kostnaden antogs ligga på ca 1 miljard kronor per år. Den uträkningen visade sig vara felaktig. År 2014 kommer enligt Dagens Nyheter 17.000 personer behöva en eller flera personliga assistenter, ibland samtidigt. I genomsnitt får barn 90 veckotimmar och vuxna 114. Kostnaden beräknas uppgå till 30 miljarder kronor per år.

Det ökade behovet beror bl a på bättre överlevnadschanser bland tidigt födda barn och kusingiften. SVTs *Uppdrag Granskning*, tidningen *Vi m fl* har tagit upp överrepresentation av invandrare (kusingiften) bland svårt handikappade.

Nerikes Allehanda rapporterade år 2007 om de enorma vinster som skattefinansierade privata assistansbolag alstrar. Miljonbeloppen beror på att en del brukare anses behöva flera PA, t ex på utlandsresor. Ifall vårdnadstagaren inte utnyttjar den möjligheten stannar pengarna kvar inom assistansbolaget som vinst eller betalas delvis ut till vårdnadstagaren (vanligt legalt (!) konkurrenssätt). Denne kan också bilda ett eget bolag.

Under det senaste året har flera ekonomiska brott uppdragats. Stor uppmärksam-

het fick fallet med Kaninmannen, en påstått rullstolsbunden man som fotograferades dansande med Lisebergskaninen i Göteborg. En del familjer försörjer sig helt på att vara PA åt ett barn.

När det gäller **äldreomsorgen** har man minskat på vårdplatserna för att satsa på hemvård. Gamla med hemvård får sig personal tilldelad. Det kan bli ett tiotal vårdare i veckan som med nyckel tar sig in hos den gamle, som inte i förväg informeras om vilken tid, vilken person och vilken åtgärd som gäller. Många vittnar om brister i vården. Till skillnad mot funktionshindrade räcker det för de äldre får *skälig omvårdnad*. Vissa kommuner har börjat ransonera frukost-ägg och mjölk/kaffe på vårdhemmen.

Även inom den **psykiatriska vården** har man stängt institutioner och det har blivit svårt för psykiskt sjuka, även våldsamma sådana, att få vård. En del har dock fått tillgång till personlig assistent, men många av dem som också har missbruksproblem, vilket är vanligt, har istället hamnat på gatan.

Inom **barnomsorgen** går det 5,3 daghemsbarn (1 - 6 år) och 20,5 skolbarn (fritidshem) på varje heltidsanställd. En daghemsplats (heltid) inkl. mat kostar ca 13.000 kr per månad, vilket till ca 90% betalas av staten. Dagmammor har i genomsnitt 4,8 dagbarn. Lärartätheten i skolan är 8,3 per 100 elever.

Ensamkommande asylsökande barn anses behöva hög vårdkvalitet, nästan en heltidstjänst (efter Gullspångskonflikten helst akademiker, som bl a ska kunna hålla tyst utåt) per pojke (oftast) över 16 år. Dagskostnad/person bara för kost/logi ca 1.900 kr. (Denna summa får

kommunerna ur statskassan.) Under 2009 kom 2.250 ensamman, enligt egen uppgift, minderåriga personer.

Omhändertagna ungdomar har, enligt en privat aktör, tillgång till 4 vårdare per 6 elever på eftermiddagar och en nattetid (exemplet gäller ett hem för barn med psykiska funktionshinder). Flera hem har kritiserats för stort godtycke när det gäller inlåsnings-, skolgång-, tandvård, kontakt med föräldrar osv. En vårdplats kostar skattebetalarna drygt 3.300 kr per dygn. Yngre barn placeras oftast i familjehem. (Mer info på internet; sök på *hvb hem* eller *lvu*).

En vårdplats på ett LVM-hem för **missbrukare** kostar samhället 3.500 - 5.000 kr per dygn. Kuriosa: För att rehabilitera patienter lade Hornös statliga LVM-hem ut mer än 14 milj. kr på lyxkryssaren Circe innan den såldes för 600.000 kr.

En del privata företag är aktiva inom flera av branscherna och registrerade i skatteparadis. De har ett intresse av att socialassistenter förordar institutionsvård och att fler unga söker asyl, men ev. lobbyfunktion är inte undersökt. Inte heller ifrågasätts varför den statliga ersättningen till bolagen är så hög.

Den **vanliga sjukvården** räcker inte till. 400.000 svenskar kompletterar med en privat sjukvårdsförsäkring för att slippa vårdkö. Vårdplatser/1000 inv.: 2,1 (i Tyskland 5,7). Årligen dör 3.000 personer på väntetid eller vårdfel. Sjukvårdsupplysningens anställda får bonus om de avråder från sjukvård. Ytterligare minst tio akutsjukhus ska stängas. Tandreglering för barn minskar, samtidigt som antalet vuxna betalande patienter ökar.

Maria Senfleben

Söndagsfrukost i Sörgården

På det stora slagbordet var frukosten framdukad. Där syntes ett fat med sill, en karott med oskalad potatis, en tallrik med rågbröd och en smörask med smör, som mor själv kärnat. Och mitt på bordet sken den blankskurade kaffepannan av koppar bredvid en korg med stora vetekringlor.

Ur Anna Maria Roos' läsebok *I Önnemo*



Rågsiktsskakor med brödnagg från loppis

Kunglig bröllopsmeny

Den här maten bjöds kronprinsessparet och deras gäster på vid bröllopet i juni:

- Havskräfta med sommartryffel och tryffelkaviar, citrusmarinerad torsk i blomhölje med gurkgelé och kall grön ärtsoppa med löjrom
- Röding med örttäck, pocherat vaktelägg, grön sparris och rödbeta samt nässel- och ramslökssås
- Kalvytterfilé med rostad schalottenlökrisp, potatisgratäng med prästost, tomatterin, timjanskokta morötter i vitkål och dragonsky
- Jordgubbsmousse med rabarberinteriör och vaniljglass i vit choklad

Därefter bröllopstårta med mandelmaräng, smultron och annat gott.

Erland von Koch (1910 - 2009)

Der am 31. Januar 2009 verstorbene schwedische Komponist Erland von Koch - Sohn des romantischen Komponisten Sigurd von Koch (1879-1919) - wäre in diesem Jahr 100 Jahre alt geworden. Kochs umfangreiches und äußerst vielseitiges Werk ist stark beeinflusst von der Volksmusik seiner skandinavischen Heimat. Seine Kompositionen umfassen 5 Sinfonien, 12 Skandinavische Tänze, eine Kinderoper (Pelle Svanslös), 5 Ballette, Musik für Blasorchester und nicht zuletzt die Filmmusik zu 30 Filmen des jungen Ingmar Bergman. Aufnahmen von Kochs Musik (als CD oder mp3-Download) beschafft man sich am besten über das Internet (z.B. bei Amazon). Auch auf Youtube kann man sich Kompositionen von Koch anhören (z.B. sein Saxophon-Konzert mit den Münchner Philharmonikern unter Stig Westerberg). Besonders empfehlen möchte ich jedoch die als mp3-Download verfügbaren ‚Karaktärer för violin och piano‘, gespielt von unserem Vereinsmitglied Kerstin Hindart-Röhn (Klavier) und ihrem Mann Andreas Röhn (Violine). Viel Spaß beim Entdecken eines, wie ich meine, zu Unrecht weitgehend unbekanntem Komponisten!

Frank Senfleben

Den svenska husmanskosten är världsunik, skriver Jakob E:son Söderbaum. *Fläsk med löksås, rotmos, rårakor, raggmunkar, falukorv, strömming, kokta rödbetor... och mycket salta smaker, men även t ex timjan, pepparrot, lingon...* Han fortsätter med att propagera för återinförandet av Mickelsmäss i

oktober, en skördefest vid den tid då djuren förr fördes hem från fåboden (precis som här i Alperna).

Förutom det goda för smaklökarna är det ett utmärkt sätt, dels att få en känsla för vårt stolta svenska kulturarv, och betydelsen av att ha en levande landsbygd. Artikeln andas dessutom öppen avund för Oktoberfesten. Läs gärna mer på internet:

<http://traditionochfason.wordpress.com/2009/10/03/mickelsmass-och-den-svenska-matkulturen/>

Länge leve traditionerna, festerna och folkligheten! tycker skribenten och hur kan man säga emot honom?

Maria Senfleben

Hur man äter kräftor

Det finns ingen mer än han som kan äta kräftor i Sverige, och när han ser någon annan råka äta kräftor säger han: Du kan inte äta kräftor. Först gör han ett snitt omkring kräftans huvud, och sedan han fått hålet för mun, suger han. - Det är det finaste, säger han. Sedan lossar han thorax från underredet, ristar blodörn som han kallar det, sätter tänderna i skrovet och suger i djupa drag; därpå släpar han de små benen som sparris. Därpå äter han en nypa dill, dricker en mun öl och biter i smörgåsen. Sedan han noga skalat klorna och sugit ur de finaste kalkrören, förtär han köttet och övergår till stjärten. När han ätit tre kräftor, tar han en halva och läser utnämningarna i Posttidningen. Så har han gjort i tolv år och så kommer han alltid att göra.

Ur *Giftas* av August Strindberg

Hjalmar Branting och Karl Staaff - 150 år

Det är valtider och Bavariavikingen väljer att fira två f d statsministrar som är på väg att glömmas bort. **Hjalmar Branting**, socialdemokrat, och **Karl Staaff**, liberal, skulle båda ha fyllt 150 år om de hade levat. Hjalmar Branting var Sveriges förste socialdemokratiska statsminister. Han regerade i tre perioder och ärades med Nobels fredspris. Karl Staaff bidrog till en modernisering av politiken och en demokratisering av samhället.

Det har f ö kommit ut en ny bok, *Sveriges statsministrar under 100 år* (Bonniers), av Lars Ilshammar, som varmt rekommenderas av kolumnisten Dick Erixon. Under sommaren skrev han flera inlägg om boken på sin blogg.



Rävar - Bruno Liljefors 1885

Även målaren **Bruno Liljefors**, berömd för sina djurbilder och den finlands-svenske författaren **Karl August Tava-stjerna** föddes år 1860.

Hjärtliga gratulationer!!

Schwedisches Honorarkonsulat
Brienner Straße 9, 80333 München;
Tel: 089/54521215. Telefonzeiten:
Mo., Di., Do., 10-12 Uhr

Schwedische Gemeinde in München
Schwanthalerstraße 60 II, 80336
München. Tel: 089/54540695
Email: kyrkan@web.de
<http://www.svenskakyrkan.se/bayern>

Svenska Skolföreningen i München
Email: info@skolan-i-muenchen.de

Blåbären - Krabbelgruppe
claudia.winkler@web.de
petraladybird@yahoo.se

Föreningen SVIV - Lokalombud
Birgitta Wrangel, Tel. 089/292923
birgitta.von-Wrangel@gmx.net

Schwedischer Chor München
Marianne Wennås
Tel: 089/7606849
<http://www.schwedischer-chor.de>

Skandinavische Tanzgruppe
Ann-Christine Bergström
Tel. 089/164893
<http://www.folkdans.de/>

SWEA München
<http://www.swea.org/controls/default.aspx?mid=1073>

**Liebe Mitglieder,
denken Sie daran,
den Verein zu informieren,
wenn sich Ihre Adresse oder
Bankverbindung ändert!
Vielen Dank!**

Die Deutsch-Schwedische Vereinigung e. V. München lädt ein

Kräftskiva - Krebsessen !



Freitag, den 24. September 2010 um 19.00 Uhr

**im Gemeindesaal der ev.-luth. Rogatekirche, München
Bad-Schachener-Straße 28**

U-Bahn: Linie 2 und 5, Haltestelle Innsbrucker Ring

Unkostenbeitrag 18 €, für DSV-Mitglieder 15 €

Im Preis inklusive sind Krebse mit Zubehör (Brot, Käse, Beilagen etc.).

Auch Nicht-Krebsesser kommen auf ihre Kosten!

Getränke sind extra zu bezahlen.

**Anmeldungen können sofort an den Vorstand Tel. 08091-561347
oder per Email an vorstand@d-s-v-m.de erfolgen.**

Alle Mitglieder und Freunde der DSV sind herzlich willkommen !

Ihre Anmeldung ist bindend.

Wichtig: Die Zahl der Plätze im Saal ist begrenzt!

Daher rechtzeitig anmelden und gleich den Beitrag überweisen!



**Der Unkostenbeitrag ist vorab auf das Konto der DSV,
SEB Bank München,
BLZ: 700 101 11, Kontonummer: 1808788400
zu überweisen, Stichwort „Krebsessen“**