

GILLEBLADET

A photograph of two men in black tuxedos with white shirts and black bowties standing on a staircase. The man on the left is smiling and has his hand on the railing. The man on the right is also smiling and has his hand on the shoulder of the man on the left. In the background, other people in formal attire are visible, and a framed portrait hangs on the wall.

Medlemskrift
för Handelsgillet
i Helsingfors rf

Nr 1 • 2016

Ny tradition

Midvinterfest
gav mersmak
Sidorna 10–11

Långvarig oro

Experter granskar
problemen inom EU
Sidorna 8–9

Hon leder verksamheten

Möt Clarissa Köhler
Sida 6



Hagaro Pensionärshem i
Norra Haga, Helsingfors

Är du i behov av serviceboende?

Hos oss bor du tryggt, med svenskspråkig personal dygnet runt.
Vi har vid behov även tillgång till läkare dygnet runt.

Kontakta oss så berättar vi mera eller besök oss.

Föreståndare Carola Aspholm-Backman
tel. 050 572 4216
anträffbar vardagar kl.9–15
www.hagaro.net



Céad Mile Fáilte – hundratusen gånger välkommen till IRLAND

25 september – 1 oktober 2016

- ☘ Besök i Dublin och Belfast
 - ☘ Coastal Causeway Road - dramatiska klippor och osannolika stenformationer
 - ☘ byar längs med Irlands nordöstra kust
 - ☘ Historiska slott, traditionell folkmusik
 - ☘ hundkapplöpning
 - ☘ öl- och whiskyprovning
- Resan arrangeras i samarbete med SPF-pension. Reseledare från SPF-Pension medföljer, lokal svensk-talande guide på Irland.

Pris 1475,- Beställ programmet:
Axtours.ax, Ålandsvägen 36, Mariehamn
tel 018 - 51217 groups@axtours.ax
eller läs det på www.axtours.ax

axtours.ax



5

Ledaren

Grannbygge erbjuder Handlingsgillet nya möjligheter.

6

Ny verksamhetsledare

Clarissa Köhler tog över efter Roger Rajalin.

7

Framgångsrik granne

Den tämligen färska förläggaren Teos har fyra vinnare av Finlandiapriset.

8

Flera frågetecken kring EU

Brexit och Ryssland oroar experter.

10

Klackarna i taket

Fullt hus när Gillet firade midvinterfest.

12

Inte lätt vara man

Prostatan blir ofta ett problem, men du kan agera förebyggande.



14

Vinklubben i Alsace

Här görs några av världens bästa vitviner.

16

Gott i kylan

Glada Kocken tillreder klassisk middag.

18

Vinspalten

Kim Björkwall kollar upp några personliga favoriter.

19

Cantina West sadlar om

Mera mat och mindre rekvisita ska bli nytt vinnande koncept.

20

Börskolonnen

Diversifiera via Norden.

21

Gilleaktuellt

GILLEBLADET

Publikationsutskottet 2016:

Ordförande:
Peter Nordling
Medlemmar:
Torsten Fagerholm
Per-Erik Lönnfors
Jan-Peter Paul
Janne Salonen
Göran Wallén

Chefredaktör:

Johan Hjelt
Kaserngatan 23 A 12
00130 Helsingfors
tfn 0400 315 170, fax 09 179 811
info@handlingsgillet.fi

Utgivare:

Handlingsgillet i Helsingfors r.f.

Redaktionssekreterare:

Peter Nordling, tfn 050 5595 778

Ombrytning:

Oy Nordinfo Ab, Maj-Len Roos

Annonser:

Tillinurkka Ky, Bo Gerkman
PB 89, 02211 Esbo
tfn 0400 449 724
bo.gerkman@tilinurkka.fi

Tryckeri:

Oy Painotalo tt-urex Ab, Borgå

Utgivningschema 2016:

Nr 1	9.3	deadline	4.2
Nr 2	25.5	deadline	20.4
Nr 3	5.10	deadline	31.8
Nr 4	9.12	deadline	31.10

Pärmfoto: Hannes Victorzon

Oy K-O Nyman Consulting Ab

VVS Planering och övervakning
Maiju Lassilavägen 2, 00400 Helsingfors
Tel. +358 9 587 1833

TJÄNST FÖR LIVET NÄR SORGEN GÄSTAR

- ett gratis informationspaket och en kostnadsberäkning
- boupptecknings- och gravstensservice

HELSINGFORS BEGRAVNINGSTJÄNST
Tölö: Mannerheimvägen 45, t. (09) 7002 481

Dejour, t. (09) 7002 481 www.hautaushuolto.com



ÄYRIÄISTUKKU
HAVETS DELIKATESSER...

ÄKTA, RYSK KAVIAR
LÖJ-, SIKROM
HUMMER
INHEMSKA KRÄFTOR
JÄTTERÄKOR
TONFISKFILE
MUSSLOR

ÖVER 60 OLIKA SKALDJUR OCH
ODJUR!
LEVERANS VID
HUVUDSTADSREGIONEN
RING 7745 020 / KIM LIEMOLA ELLER
TOM LIEMOLA

Frisch Haus Finland Oy

Gamla Vintervägen 8
00580 Helsingfors
tel. (09) 7745 020
fax (09) 7745 0211

www.ayriastukku.fi
info@ayriastukku.fi

KOLSTER® | 140^{YEARS}₊



Patent-, varumärkes- och juridiska tjänster under ett tak.
Kolster Oy Ab, Stora Robertsgratan 23, 00120 Helsingfors
Tfn 020 137 0500. kolster@kolster.fi, www.kolster.fi



Johan Hjelt

Allt väl med blicken mot nya mål

Fortsättningsvis hittar nya bitar sina platser i vårt stora pussel. Det kommer, inte bara förhoppningsvis, utan högst sannolikt, att leda till en accelererad positiv utveckling av Handelsgilletts verksamhet och medlemskår.

Hittills har nyhetsutbudet handlat mycket om fastigheterna, nya hyresgäster och säkerställande av den ekonomiska grunden för verksamheten. Men sedan årsskiftet har vi dessutom kunnat välkomna nya ansvarspersoner framför allt i tjänstemannakåren. Samtidigt har också arbetsfördelningen och ansvarsområdena tagit nya former. Inom förtroendemannakåren fortsätter vi i rätt stor utsträckning med samma beprövade bemanning.

En av målsättningarna har varit att kunna skapa bättre förutsättningar för kansliet att sköta Handelsgilletts kärnfunktioner. Med det avses framför allt verksamhetsutbudet, våra egna medlemmar till fromma, men samtidigt också till nytta för det allmänna inom handel, industri, sjöfart och samhälle. Kansliet och framför allt verksamhetsledaren har nu helt avlastats från ansvar för fastighetsskötseln och ekonomin. Det innebär att vår nya verksamhetsledare får radikalt mera tid för att sköta substansen i vårt verksamhetsutbud.

Efter några veckors erfarenheter med den nya verksamhetsledaren Clarissa Köhler, är inte minst funktionärskåren övertygad om, att upplägget är bra och att Clarissa kommer att göra ett fint jobb. Stämningarna har varit mycket positiva såväl bland medlemmarna som utanför Handelsgilletts egen krets.

Samtidigt som kansliet fått arbetsro för sitt kärnområde har vi fått ett professionellt och fokuserat grepp på skötseln av våra fastigheter, vårt disponentuppdrag och vår ekonomi. Dick Lundell och personalen på Edward's Engineering Oy Ab kan erbjuda alla dessa tjänster vid en och samma "lucka", vilket gör arbetet effektivt och smidigt. Det underlättar

också Handelsgilletts ansvarspersoners kommunikation med tjänsteleverantörerna. Ur styrelsens synvinkel, och särskilt med tanke på styrelseansvaret, är upplägget välkommet och känns betryggande.

Om allting går som planerat kommer Handelsgilletts nya grannfastighet att stå inflyttningsklar vid utgången av år 2017. Det är en stram tidtabell och förutsätter bland annat arbete sju dagar i veckan. Vi förväntar oss inte oöverkomliga problem med oljud och andra olägenheter då de besvärliga byggnadsarbetena förläggs till dagtid under vardagar. Rivningsarbetena ska vara avklarade före inkommande sommaresemestrar.

Allt detta innebär att vi redan under vårt 160-års jubileumsår 2017 kommer att kunna se hur nybygget kan, och också kommer att påverka, vår verksamhet. Styrelsen har en god och fungerande kontakt med de nya fastighetsägarna och strävar efter att, i mån av möjlighet, tillvarata de möjligheter som eventuellt öppnar sig för Handelsgillet. Styrelsen har också engagerat en arkitekt för att göra den del av planeringen som bara Handelsgillet självt kan stå för.

Samarbetet med Handelsgilletts krögare är fortsättningsvis bra och på vår sida upplever vi att Handelsgillet blir hörnsammat av krogen. En ur Handelsgilletts synvinkel positiv utveckling är att krogen själv aktivt gått in för att uppgradera sitt koncept och sitt utbud. Utöver menyen kommer festsalen i andra våningen att fräschas upp. I fortsättningen kommer interiören att bli elegantare så att man bättre kan svara mot efterfrågan på bankettutrymmen med högre krav.

Det här låter inte illa, inte minst med tanke på vårt eget jubileumsår 2017. Verksamhetsutskottet arbetar aktivt på innehållet för 160-årsjubiléet, men det får vara en hemlighet i detta skede. Men skojiga överraskningar vågar jag utlova för Gillebröderna.



Längs vanlig rutt till ovanlig post

Från Banan (Cygnaeus lågstadieskola) via Norsen och Hanken till Handelsgillet. Det är ingen ovanlig väg för våra medlemmar. Samma rutt har nya verksamhetsledaren Clarissa Köhler tagit. Med den lilla skillnaden att hon inte är, och inte kan bli, medlem.

När Handelsgillet styrelse i januari valde en kvinnlig verksamhetsledare höjdes förstås många ögonbryn. Att en herrklubbs praktiska verksamhet leds av en kvinna är säkert unikt. Men faktum är att ögonbrynen troligen var fler utanför än inom Gillets krets. Personen, inte könet, var det som betydde något.

– Så vill också jag se det, sade ekonomie magister **Clarissa Köhler**, 47, några dagar innan hon officiellt tillträdde. Min uppfattning är att jag valdes för den jag är, inte för att jag är kvinna.

Bland 16 sökande var hon den bäst lämpade, och det ryktas att hennes finalmotståndare var en – kvinna.

Herrklubben Handelsgillet skrämde

inte alls Clarissa, och hennes man uppmuntrade henne att söka jobbet (inte heller sönerna, 10 och 8 år, opponerar sig). Däremot visste inte hennes svåger, tidigare verksamhetsledaren **Roger Köhler**, att hon lämnat in en ansökan, men var en av de första som gratulerade när saken var klar.

Gott intryck

– Beskrivningen av uppgiften var i anställningsannonsen så formulerad, att jag tyckte den kunde passa mig som person. Jag hade som Hankens representant (näringslivsansvarig på enheten för externa relationer) nöjet att samarbeta med Gillet i seminariekommittén, och fick en viss inblick i föreningens verksamhet. Jag fick ett gott intryck då och har verkligen inte haft anledning att ändra uppfattning.

Samtidigt vägde det säkert tungt när Clarissa Köhler valdes, att många i Gillets ledning kände till hennes kapacitet och uppskattade hennes förmåga till samarbete.

– Jag trivdes på Hanken men på något sätt kändes det ändå som att det fanns

en mening i att flytta till Gillet. Och det finns alla förutsättningar för ett fortsatt gott samarbete med Hanken.

Om hon måste nämna vad som mest meriterar henne för jobbet är det organisationsförmågan och den sociala kompetensen plus lojalitet och pålitlighet.

– Jag är ivrig att ta mig an nya uppgifter med fullkomlig respekt för traditioner och i en anrik miljö, summerar Köhler sin inställning. Hon har lusläst Bo Finnes förträffliga och informativa 150-årshistorik (boklagret är slut!) och lärt sig mycket om sin arbetsgivare. Bland annat att Handelsgillet officiellt blev en herrklubb först för tretton år sedan.

Teamjobb på kansliet

– Jag är inte blåögd, men ser möjligheter, inte svårigheter. Första året blir krävande, åtminstone tidsmässigt. Jag måste sätta mig in i arbetet och samtidigt få allt att fungera lika bra som nu. Det gäller att sträva efter att det finns innehåll i verksamheten och programutbudet. Att delta i Gillets verksamhet skall bidra till

personlig utveckling, och ge nya, nyttiga kontakter, sammanfattar hon.

Hon är imponerad av raden av framstående föredragshållare, något som avslöjar att ledningen har utmärkta kontakter på många olika områden.

Under sin första månad har Clarissa Köhler haft hjälp av sin företrädare **Roger Rajalin**, och kvar på kansliet finns assistenten **Annika Borgström** med fem års erfarenhet.

– Kansliet är inte stort men ett team. Det är viktigt att kunna jobba självständigt men också att teamet fungerar. Annika känner jag från tidigare via seminariet, och jag värdesätter högt en så kunnig kollega.

I en förening med över ett tusen medlemmar finns det förstås många åsikter, och alla är kanske inte lika entusiastiska när det gäller någonting så revolutionerande som en kvinnlig verksamhetsledare.

– Jag är beredd på allt, både överraskande och förutsedda händelser. Men mottagandet har varit sakligt och varmt. Styrelsen och funktionärerna verkar väldigt samspelade.

Positiva reaktioner

Gilletts ordförande **Johan Hjelt** ser inget problem i att verksamhetsledaren inte är medlem.

– Situationen är inte ny. Gillets mångåriga medarbetare **Rurik Lindqvist** var verksamhetsledare i tre år innan han blev medlem. Verksamhetsledaren sköter den administrativa sidan och behövs inte när medlemmarna kopplar av på Gillet.

Hjelt har personligen fått bara positiva reaktioner på valet av verksamhetsledare. "Jättefräsch", "bra grepp" och "utan förutfattade meningar" är några av omödena.

– Det känns som ett riktigt val. Vad vi förväntar oss av den nya verksamhetsledaren är att hon blir proaktiv, aktiv och initierar nytänkande.

Detsamma förväntar sig säkert Clarissa Köhler när hon väl blivit hemmastadd. Brist på utmaningar är det inte, men inte heller på möjligheter till meningsfull företagsamhet för en person med lång och mångsidig arbetserfarenhet.

Text: Göran Wallén

Foto: Niclas Köhler

Teos, tungviktare i Finlandiaklass

Handelsgillet har fått nya hyresgäster. En av dem är Kustannusosakeyhtiö Teos som flyttade in i tredje våningen, bredvid Gillets kansli.

Verkställande direktör **Nina Paavolainen** är nöjd över det goda läget mitt i Helsingfors i en anrik gammal byggnad med den rätta atmosfären och miljön för ett bokförlag. Kunderna kan nämligen besöka förlaget och köpa böcker där.

Teos ger årligen ut 40–50 nya titlar av vilka majoriteten är finskspråkig skönlitteratur. Förlaget ger också ut faktaböcker och barnlitteratur.

Fyra Finlandiapris

Teos är endast elva år gammalt, men kan redan visa upp betydande framgångar med fyra vinnare av Finlandiapriset.

Dessa är **Mikko Rimminen** (Nenäpäivä 2010), **Ulla-Lena Lundberg** (Is 2012), **Riikka Pelo** (Jokapäiväinen elämämmä 2013) och **Laura Lindstedt** (Oneiron 2015).

Finlandssvenskar som erhållit priset är, förutom Ulla-Lena Lundberg, bland andra **Jörn Donner** 1985, **Gösta Ågren** 1988, **Bo Carpelan** 1993 och 2005. Det betyder att ungefär en femtedel av alla Finlandiapris gått till finlandssvenska författare.

Ulla-Lena Lundbergs Is gavs ut samtidigt på svenska och finska av Teos. Detta var ett strategiskt val, för förlaget har ingått strategiska samarbeten med både Schildts & Söderströms och Förlaget om att den svenska och den finska översättningen av en finlandssvensk författare kommer ut samtidigt. Teos finska översättningar omfattar sålunda så gott som alla finlandssvenska författare. I fjol publicerade Teos **Johan Bergums** Noveller 1965–2015.

Hård konkurrens

Nya förväntansfulla författare skickar årligen in ungefär 1 000 manuskript. Av dessa publiceras endast ett eller kanske två.

Konkurrensen mellan nya författare är stenhård. De flesta verken kommer från förlagets egen författarkår. En del av den nya litteraturen består av översättningar.

Nina Paavolainen lyfter fram viktiga strategiska aspekter för förlagets framgång. Hon ger en särskild eloge till sin kunniga och motiverade personal.

– Man måste kunna hålla en hög nivå på litteraturen. Teos strävar efter att vara ett "högekulturellt" förlag, på vars val av författare och böcker den kritiska skönlitterära läsaren kan lita. Inom faktalitteraturen satsar vi på politiska, historiska och filosofiska verk, säger Nina Paavolainen.

Tre genrer

Hon betonar två områden, förutom Finlandiapriserna, där förlaget varit framgångsrikt. Finlandiapriset, som instiftades 1984, är landets kanske förnämsta litteraturpris. Priset är idag 30 000 euro. Det delas ut för ett finländskt skönlitterärt verk, oberoende av författarens nationalitet.

Inom faktalitteraturen förtjänar **Erkki Ajales** verk *Bollis – Töölön pallokenttä* 100 vuotta att nämnas. Boken borde intressera alla som är intresserade av fotboll eller ishockey.

Andra intressanta faktaverk är till exempel **Olavi Paavolainens** *Volga virtaa nyt Moskovaan*, **Katarina Baers** *He olivat natseja* samt **Leonardo da Vincis** *Työpäiväkirjat*.

Nina Paavolainen konstaterar att skrivandet av memoarer och skönlitteratur ligger varandra nära. I vardera fallet måste man välja vad man vill eller kan säga.

Teos publicerar också en del översatt litteratur av världsklass. Här kan nämnas verk av argentinaren **Julio Cortazar**, som hör till samma kategori som **Gabriel Garcia Marquez** och **Mario Vargas Llosa**, **Günter Grass** och **Hilary Mantel**, samt lite lättare verk av **Georges Simenon** och **P.G. Woodhouse**.

Teos ägs av **Niklas Herlin** och **Ilkka Hii-denheimo**. Företaget har åtta anställda.

Text: Jan-Peter Paul



Oron inom EU blir långvarig

Med hotet om Brexit, betydande likgiltighet i flera medlemsstater och direkt motstånd mot EUs värderingar kan man fråga sig om unionen håller på att förlora sin relevans i medborgarnas ögon. Minister Jaakko Itoniemi konstaterar att situationen är bättre än den på ytan verkar vara.

– EU blir starkare genom kriser. Idag är EU betydelsefullare, både ekonomiskt och politiskt än tidigare. Ett viktigt exempel på detta är hur EU hittills klarat av den pågående finanskrisen, säger **Jaakko Itoniemi**.

Eurons värde har också bevarat tron på unionens ekonomi och näringsliv, i synnerhet i Tyskland. Även beredskapen och kunskapen har ökat, vilket betyder att vi allt bättre, och kanske effektivare, kan parera framtida kriser.

Däremot är EUs legitimitet ett problem i många medlemsstater i och med det låga deltagandet i Europaparlamentsvalet. En annan aspekt är den pågående maktkampen mellan EU-institutionerna, kommissionen, det politiska EU parlamentet och ministerrå-

det, där medlemsstaterna är representerade. Dessutom har de stora medlemsstaterna, i synnerhet Tyskland och Frankrike, fått ökad makt i förhållande till andra medlemsstater och EU-institutionerna.

– Detta kan ses som ett problem för de små medlemsstaterna. Det är i första hand kommissionen som, enligt EUs grundläggande värderingar av solidaritet, bevakar de små ländernas intressen, säger Itoniemi.

Tysklands starka position inom EU måste, enligt honom, ses mot dess ekonomiska styrka och att ECB, Europeiska centralbanken, finns i Frankfurt. Tysklands förbundskansler **Angela Merkel** har på ett synnerligen skickligt sätt lyckats upprätthålla en sund balans mellan Tysklands, de övriga medlemsstaternas och EU-institutionernas intressen.

Jaakko Itoniemi lyfter fram problemet kring Storbritanniens eventuella utträde ur EU, det så kallade Brexit.

– Ett utträde skulle föra bort makt från de nordliga medlemsländerna till de sydliga och stärka den så kallade Club Mediterranee-alliansen. Tysklands relativa makt skulle även då öka. En ny politisk

och geografisk obalans inom EU skulle uppkomma.

Flyktingvågen får betydande konsekvenser

EU, dess institutioner och medlemsstater var synnerligen dåligt förberedda på flyktingvågen från olika länder i Mellanöstern och Afrika. Idag har vi över en miljon flyktingar i EU.

– Som sådant är detta inte ett integrationsproblem. EU har över 500 miljoner medborgare, så en integrering torde inte vara omöjlig, anser Itoniemi.

Å andra sidan har flyktingströmmen betydande politiska och säkerhetspolitiska följder. Den fria rörligheten, en av EUs grundläggande värdeprinciper, inom Schengen området är allvarligt hotad. Taggtrådar, staket och murar upprättas mellan medlemsstater, gränskontroller införs, den interna och externa underrättelseverksamheten florerar, samhällen och befolkningsgrupper radikaliseras. Unga arbetslösa och invandrare, ofta andra eller tredje generationens, radikaliseras och blir terrorister.

Idag finns det högnationalistiska partier i alla EU medlemsländer. I de flesta medlemsländerna är underlaget oftast över 10 procent.

– Det verkar som om de radikala och extrema politiska partiernas popularitet ökar. Som ett resultat av detta har vi i många medlemsländer sett ett ökat gatuvåld.

En av svårigheterna med den omfattande invandringen, i synnerhet från Syrien, Irak, Afghanistan och vissa afrikanska länder, är delandet av bördan mellan medlemsstaterna.

– Alla länder måste bära sitt ansvar. Så är inte fallet idag. Man kan inte heller utlokalisera ansvaret, såsom EU försöker, till Turkiet. I detta fall blir det Turkiets problem men senare vårt, säger Iloniemi.

Riskabel historielöshet

Han tar också upp den nya historielösheten hos de nuvarande beslutsfattarna. EU har sin grund i andra världskriget. Man ville helt enkelt avskaffa krig i Europa i framtiden.

– De nuvarande politiska beslutsfattarna har inte varit med om kriget och har inget konkret minne av det. Här finns en uppenbar risk, påpekar Iloniemi.

EUs utrikes- och säkerhetspolitik har sedan många år dominerats av Krim- och Ukrainakriserna och förhållandet till Ryssland. Idag har vi omfattande ömsesidiga ekonomiska och andra sanktioner och den ryska ockupationen av Krim fortsätter. Ett militärt dödläge och omfattande korruption är realiteter även i dagens Ukraina.

Politik styr marknadsekonomi

Finlands tidigare Moskvaambassadör **René Nyberg** diskuterar Rysslands roll i synnerhet i relation till EU.

– För att förstå landet måste man inse att Ryssland är en marknadsekonomi med en konvertibel rubel. Det unika är att det inte är marknaden som styr, utan politiken, framhåller Nyberg.

Rysslands ursprungliga målsättning var att Ryssland bör bli en del av den "civiliserade" världen. Fortfarande är EU Rysslands enda moderninsäringspartner. Men man upplever en situation av villrådighet. Det finns inga svar. En klar framtidsvision saknas. Ekonomin fortsät-

ter backa och man inser att det borde leda till någonting.

– Den avgörande faktorn är ekonomin och dumvalet i år och presidentvalet 2018. Före detta händer ingenting. Ryssland är i princip ett politiskt stabilt land som idag inte är kapabelt att reformera sin ekonomi, bedömer Nyberg.

Rysslands handel är Kina- och EU-centrerad. De främsta övriga handelsparterna är Nederländerna och Tyskland. Kinas andel av Rysslands utrikeshandel i varor är cirka 90 miljarder dollar, medan Kinas handel med Ryssland är ungefär den samma. Enligt The Economist är de nya handelsinitiativen med Kina en besvikelse för Rysslands politiska ledning.

Den pågående krisen beträffande Krim och Ukraina försätter. Minsk-avtalet gäller. De ekonomiska sanktionerna är bundna till annekteringen av Krim och kriget i östra Ukraina.

– Den enda och den lättaste lösningen på Krimkrisen vore ett fredsavtal mellan Moskva och Kiev. Man måste kunna komma överens om att flytta gränsen och om kompensation, anser René Nyberg.

Den pågående ekonomiska krisen, det låga oljepriset och sanktionerna gör det omöjligt för Ryssland att utveckla arktiskt samarbete och vinna dessa områden med betydande naturrikedomar, i synnerhet olja och gas.

EU är i sitt agerande beroende av USA samt den allmänna ekonomiska och politiska utvecklingen i världen. Men EU har också interna strukturella svårigheter beträffande verkställande och i att hålla fast vid sina egna värdeprinciper och tidigare beslut.

Bryter mot egna regler

Flera av EUs medlemsländer bryter mot de ursprungliga konvergenskriterierna. Tyskland var det första landet och många länder följde efter, inte minst Grekland. Idag bryter till och med Finland mot dessa regler. I motsats till sitt ursprungliga mandat bryter centralbanken mot flera av sina grundläggande principer.

Också vissa medlemsländer, i synnerhet Polen och Ungern, bryter mot regler gällande mediefrihet och de juridiska institutionernas självständighet. Många länder bryter också mot Schengenavtalets principer och Dublinbesluten. Gränser



Jaakko Iloniemi varnar för en ny politisk och ekonomisk obalans om Storbritannien lämnar EU.



René Nyberg konstaterar att politiken styr den ryska marknaden.

kontrolleras inom Schengenområdet och till och med inom Norden.

Nya medlemsländer, såsom Cypern, antogs fast de hade oklara gränser till sina grannar. Bulgarien och Rumänien antogs, fast de inte uppfyllde alla krav.

Många av dessa beslut fattades av ministerrådet, medlemsstaterna, av politiska orsaker, påtryckning från USA eller därför att en pågående kris fordrade detta.

I andra fall har EU helt enkelt varit för närsynt för att se de kommande problemen, såsom den pågående flyktingkrisen. Skatte- och devalveringskonkurrensen medlemsländerna emellan är ett faktum som förvränger ländernas konkurrensituation. Eurosamarbetet är idag ett handelshinder för många medlemsländer, inklusive Finland.

Mycket kan vi skylla oss själva för. Men läget i Europa och dess närområden försvinner inte under en överskådlig framtid.

Text: Jan-Peter Paul

Foto: Jan-Peter Paul och Pond5

Succéfest bäddade för ny tradition

Gillets genom tiderna första midvinterfest överträffade alla förväntningar. Drygt 120 personer, Gillebröder med damer, njöt i fulla drag av mat och dryck, sång och underhållning den sista lördagen i januari.

Ordförande **Johan Hjelt** med hustru **Lena** tog emot gästerna och hälsade välkommen i ett till brädden fyllt Donator-kabinett. Johan berättade om hur det i Gillets lokalteter firats humoristisk maskerad under tidigare decennier. Den här gången var det smoking och festklänningar som gällde. En dubbelkvartett ur Akademiska Sångföreningen sjöng fram den första skålen i champagne.

Från ett glatt mingel i Donatorn förflyttade sig gästerna ackompanjerade av sångarna nerför trappan till festsalen, där blomsterprydda bord stod dukade och där Cantina Wests personal så gott som mangrant ställt upp för att bli presenterad för festdeltagarna.



Klubbhövding Kim Björkwall, medlem av festkommittén, försäkrar sig om att gästerna trivs.

En dubbelkvartett ur Akademiska Sångföreningen höjde feststämningen.



Toastmastern **Riko Eklundh**, kvällen till ära iklädd **Leif Wagers** (!) vita smoking, höll i snapsvisetråden och gav bland många roliga anekdoter en intressant summering av *Mamma Mia!* på Svenska Teatern, rekordmusikalen med 280 föreställningar.

Klubbhövding **Kim Björkwall** representerade under kvällens gång festkommittén som ansvarade för middagsarrangemangen. Han introducerade först den läckra förrätten bestående av en festallrik med havets frukter. Som huvudrätt serverades helstekt oxfilé och som dessert avnjöts transbärsparfait med tjinuskisås – allt detta med väl valda drycker.

Efter kaffet kunde festpubliken ta sig en svängom på dansgolvet till tonerna av **Niklas Korhons** *Walking Quarters* och stämningen som redan var på topp fortsatte stiga. Avgående verksamhetsledare **Roger Rajalin** fick faktiskt ett par gånger påminna deltagarna att vid midnatt åter styra stegen upp till Donatorn där en nattmatsbuffé stod framdukad.

Under den glada kvällens gång hördes många röster säga att de ser fram emot att få uppleva midvinterfesten nästa år igen. Det verkar som om en ny, årlig Gilletradition har kommit till.

Text: **Clarissa Köhler**

Foto: **Hannes Victorzon**



Skådespelaren **Riko Eklundh** underhöll med anekdoter och kåserade om *Mamma Mia*.



Här börjar en ny tradition. Johan Hjelt hälsar gästerna välkomna till Handelsgilletts första midvinterfest.



Akademerna garanterade att feststämningen hölls på topp också då festpubliken skred ned till middagbordet.



Vådan av att vara man

President Urho Kekkonen sade att man aldrig ska gå förbi en toalett utan att använda den. Detta goda råd för alla män beror på att männen lider av ett konstruktionsfel. Urinröret går igenom prostatan, och när den av naturliga orsaker växer blir strålen tunnare och behovet att urinera frekventare.

Det berättar doktor **Robert Bergholm**. Hans föredrag om manliga krämpor vid en Gilleafton i fjol blev mycket uppskattat, varför Gillebladet bad honom spinna vidare på ämnet.

På alla män börjar prostatan växa redan från 30-årsåldern, med olika snabbhet. Det är världens naturligaste sak och har ingenting att göra med cancer. Slangklämaren kan minskas med hyvling, och tillväxten dämpas med medicin.

Cancer i prostatan är en annan sak, ett gissel som motsvarar kvinnans bröstcancer. Lyckligtvis utvecklas den i de flesta fall långsamt, så att läkarens standardsvar är att "du hinner dö av något annat".

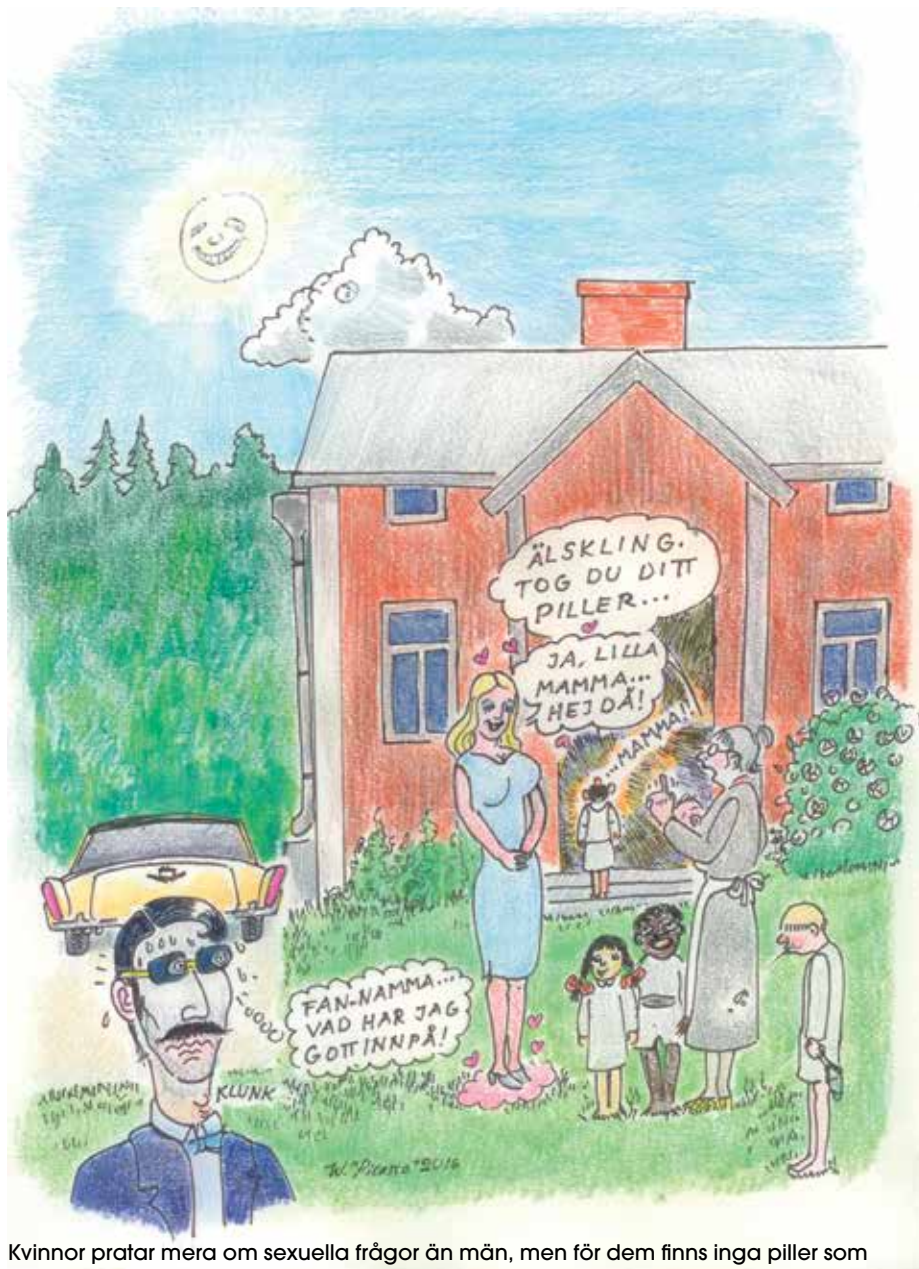
Om sjukdomen kräver behandling finns det allt fler och bättre behandlingsmetoder. Det radikala ingreppet i aggressiva fall är att avlägsna prostatan. Det går sedan några tiotal år behändigt med en laseroperation.

Ett alternativ är strålbehandling. Den kan användas vid lindrigare, tidigt upptäckt cancer som inte har spritt sig. Den moderna nanotekniken ger möjligheter att prickskjuta behandlingen mot tumören. En annan metod är att sätta in radioaktiva stickor via ändtarmen, också det en precis metod.

Mot vissa sorters cancer hjälper "kemisk kastrering", som sänker nivån på hormonet testosteron med medicinering. Samtidigt försämras tyvärr potensen.

Sexualiteten viktig för mannens självkänsla

Någon har sagt att sexuell aktivitet kan förebygga cancer i prostatan. Stämmer det?



Kvinnor pratar mera om sexuella frågor än män, men för dem finns inga piller som ökar lusten.

Det är vetenskapligt dokumenterat att ejakulationer kan minska risken för cancer, men man vet inte varför. Man kan spekulera i att de sköljer med sig vissa slaggämnen, men det är spekulat.

Däremot kan man inte säga att utebliven sädesuttömning tvärtom skulle öka risken för cancer, om den inte annars finns. För alla dem som saknar benägenheten kommer cancer inte ändå.

En annan sak är att sexualiteten är mycket viktig för mannens livskänsla, man kan säga lycka.

Om förmågan till erektion försvinner plötsligt kan det upplevas mycket starkt, rentav förorsaka depression. Då lönar det sig att söka hjälp.

Dessutom kan svag erektion vara det första tecknet på åderförkalkning. Patienter som klagat över bröstsmärtor kan av samma orsaker ha erektionsproblem, men om dem har de inte vågat berätta.

Tyvärr har män svårt att tala om sådant. Kvinnor pratar mycket mera om sexuella frågor, både sinsemellan och med sina gynekologer. Män har inte gynekologer –

urinologen går man till med medicinska problem – och karlar emellan tiger man.

Vid unga år har erektionsproblem sin orsak i stress och prestationsångest, något som knappast gäller förfarna Gillebröder. Inte heller är en ofta misstänkt brist på testosteron någon vanlig orsak.

Fimpa i tid

En orsak som man själv kan påverka är långvarig och riklig rökning, som försämrar blodcirkulationen. Då är det bättre att sluta än att börja äta små, blåa piller. De har samma effekt som vissa blodtrycksmediciner, med den skillnaden att de är riktade just till de blodkärl som behöver dem.

Om lusten minskar på ett naturligt sätt vid hög ålder behöver det inte vara så dramatiskt. Lyckan kan finnas i närhet, beröring och samvaro. Det kan också bli medicinska besvär som smärta vid ejakulationen – samlaget blir motbjudande och då slipper man det ju gärna.

”It takes two to tango” – hur är det med partnern?

Liksom hos män varierar libidot individuellt, men allmänt taget förändras kvinnans sexualitet efter att hon åldrats ur sin biologiska uppgift att föda barn. Det betyder inte att den upphör, men också det gör den tidigare än hos männen. Den saken lönar det sig att tala om. För ett långvarigt, harmoniskt parförhållande behöver det inte innebära någon katastrof.

För kvinnor finns det inte några piller som skulle påverka lusten eller aktiviteten. Visserligen säljer man sådana i USA, men de har visat sig ha minimal effekt.

Det är inte främst sex de kvinnor söker som letar efter en ny partner, till exempel när de har blivit änkor.

Det beteendet har ju ändrats radikalt från de tider när det var en norm att en kvinna skulle leva ensam för evigt efter att hon förlorat sin man.

En annan sak är att utbudet på män i deras ålder är begränsat. För att det har blivit så får männen nog till största delen skylla sig själva. Också om kvinnligt estrogen kan ha med ökad livslängd att göra så är det männen som själva förkortar sina liv med fetma, rökning och alkohol. De försummar också sina hälsokontroller – bilen besiktigar de nog en gång per år men inte sin egen kropp. När de sedan till exempel ska förnya körkortet upptäcks symptom på krämpor som kan förebyggas med medicin.

Du ansvarar själv för din hälsa

Cancern är en sjukdom som i stort sett kommer när den kommer, om man frånsäger lungcancer orsakad av rökning. Har man oturen att få cancer, får man hoppas på den allt bättre vården.

Fetma och diabetes kan man däremot själv förebygga. När det gäller livstids-sjukdomar ansvarar varje individ i första hand för sin egen hälsa.

Robert Bergholm

Yrke: Läkare vid Doctagon

Ålder: 46

Familj: Hustru, fyra barn och hund

Skola: Steinerskolan i Helsingfors

Hemort: Esbo

Hobbyer: Fågelskådning, kör- och kvartettsång

Medlemskap i Gillet: Inte ännu

– I synnerhet för alkoholen måste man ha en enorm respekt. När man som läkare på närhåll ser de biverkningar som spriten har, och de sociala tragedier den kan åstadkomma, måste man känna ansvaret för att alltid varna för den. Det betyder inte att man skall avstå från det nöje några glas kan ge, i synnerhet i trevligt sällskap, men man skall vara oerhört vaksam för var gränsen går, säger Robert Bergholm.

Alkoholen klassificeras som en ”dirty drug”, och för det finns det mycket goda skäl.

Text: Per-Erik Lönnfors

Illustration: Witold Forstén



Atelier Nyblin
1877

Gillebröder
Gillet's medlemskatalog utkommer
sommaren 2016.
Förnya era foton i god tid.
Vi finns på Mikaelsgatan 19 B, 4. våningen
invid Casino och Gamla Glada Fennia.

tfn 09-666933 www.nyblin.fi
info@nyblin.fi



Vinklubben hos topproducenter i Alsace

I skydd av Vosges-bergens sluttningar, framställs några av världens bästa vitviner. Vinklubben bekantade sig med några av de bästa vinhusen i området under sin resa till Alsace under den senare hälften av september.

Efter en tidig avfärd från Helsingfors-Vanda flygplats landade vi i Zürich. Vårt första resmål var den trevliga lilla staden Guebwiller i södra Alsace. Tyvärr tillät inte den ansträngda tidtabellen den utlovade kaffepausen på vägen. Det skulle bli en lång dag med tomma magar.

I Guebwiller besökte vi vinhuset Domaine Schlumberger. Det är ett av de största privatägda vinhusen i Alsace. Till det hör bland annat sammanlagt 70 hektar odlingar på fyra så kallade Grand

Cru-områden, där man enbart får odla de fyra "ädla" druvorna Riesling, Pinot Gris, Gewurtstraminer och Muscat. På andra områden i Alsace odlar man också bland annat Pinot Blanc och Silvaner samt Pinot Noir för rödvinsframställning.

Vi provade fem viner. Trots att vinerna var goda hade vinbrödernas köpiver inte ännu vaknat. Vi lämnade dock inte vinhuset tomhänta, då en flaska vin per person ingick i besöket.

Provning på tom mage

Efter besöket satte vi kurs på Ribeauvillé, där vi övernattade under vistelsen i Alsace. Vid ankomsten till hotellet kände sig många rätt utmattade, men dagen var ingalunda slut. Nu följde provning i vinhuset Louis Sipp. Madame **Martine Sipp** presenterade livligt 14 viner. Efter att

ha provat sammanlagt 19 viner på tom mage var deltagarna helt handlingsförlamade. Det blev inte mycket köpt trots tappra försök. Madame Sipp var mycket missnöjd med oss.

En sen middag intogs i grannstaden Bergheim på den välkända lilla restaurangen Wistub du Sommelier. Den goda maten och den trevliga värdinnan fick humöret att stiga trots tröttheten.

Följande dag besökte vi två välkända vinhus, Domaine Paul Blanck i Kientzheim och Domaine Weinbach i Kaysersberg. Staden Kientzheim blev totalförstörd i slutskedet av andra världskriget då de tyska och amerikanskfranska styrkorna drabbade samman, men den har blivit mycket pietetsfullt återuppbyggd.

Paul Blanck drivs av kusinerna **Frédéric** och **Philippe Blanck** som dock inte

var på plats. I stället hälsades vi välkomna av familjens gamla överhuvud med ett långt och trevligt tal på tyska. Vi provade åtta högklassiga viner, och nu kom köpandet i gång. Det var åtskilliga kartonger med vinflaskor som bars till bussen.

Lunchen intogs i Riquewihr. Av alla förtjusande små städer med korsvirkeshus, som vi besökte, är nog Riquewihr den mest förtjusande, där den ligger i en sluttning direkt under vinberget. Trots att avståndet till Kientzheim är bara åtta kilometer förblev Riquewihr oförstört under kriget.

Japansk guide

På Weinbach möttes vi av en mycket välinformerad japansk vinguide, som berättade om vinhusets vinodlingar och vinproduktion. Weinbach har länge varit i familjen Fallers ägo. I dag drivs den av systrarna **Faller, Catherine**, ansvarig för marknadsföringen och **Laurance**, ansvarig för vintillverkningen. Då japanskan avslutat sin del av programmet trädde Catherine in i vinslottets källare för att leda vinprovningen. Vi provade sex viner, alla av hög kvalitet. Weinbach håller en relativt hög prisnivå, vilket gjorde att köpen trots den höga kvaliteten begränsades något. En del av Weinbachs viner finns i Alkos specialsortiment.

Dag tre besökte vi Equisheim, en vacker liten stad söder om Colmar. Där gästade vi två vinhus, Bruno Sorg och Leon Beyer.

Bruno Sorg gav ett mycket sympatiskt intryck. Det är ett litet familjeföretag som satsar på hög kvalitet samtidigt som man håller en rimlig prisnivå. Mest känt är Bruno Sorg för sina fantastiska muscatviner. Vinhusets Muscat Grand Cru Pfersigberg anses av vinkännare vara Alsaces bästa. Madame **Regine Sorg** presenterade 10 provviner, som väckte stor uppskattning. Till många vinbröders glädje provades också en välsmakande marc (Frankrikes grappa). Handeln i butiken var livlig.

Lunchen intogs i den sevärdaste staden Colmar, vindistriktets huvudstad. De flesta valde att före lunch bekanta sig med stadens pittoreska centrum. Några kulturknutar besökte i stället Musée Unterlinden för att beskåda ett av Europas kändaste konstverk – Isenheimer Altar målat av **Mathis Grünewald** 1513.



Femton generationer

Vinhuset Leon Beyer har en lång tradition. Vår värd **Marc Beyer** är den trettonde familjemedlemmen i rakt nedstigande led som leder företaget. Hans son arbetar i företaget och generation femton, en parvel på cirka fem år, visade under vårt besök sin färdighet i att köra en specialgjord liten kärra med vindruvor till vinpressen. Beyer har specialiserat sig på att göra kruttorra viner som speciellt uppskattas i gastronomiska kretsar på gourmetrestauranger runt om i världen. Alko har två viner från Beyer på sin lista, en riesling och en gewurstraminer. Marc Beyer visade själv oss vinhusets anläggningar och ledde sedan vinprovningen. Vi provade åtta viner och för oss som tycker om knastertorra viner var det en högtidsstund.

På morgonen dag fyra var det dags för den långa bussfärden hem med Bernkastel Küs i Moseldalen som första etappmål. Kvällens program i Bernkastel inkluderade en provning av Mosel-viner på vinhuset Kees Kieren och en avskedsmiddag på familjerestaurangen Graacher Tor.

Vinprovningen var en trevlig överraskning, vinerna var prisvärda och många av dem strålande, speciellt Hochgewächsvinerna. Bussens vinlast ökade väsentligt.

Om vinprovningen var en trevlig överraskning var middagen på Graacher Tor en enormt positiv sådan. Sällan har man blivit så väl betjänad med så god mat.

Pappa kocken skötte maten med bravur, mamma restaurangchefen både presenterade maten på ett suveränt sätt och höll samtidigt ett ständigt vakande öga på serveringen, som sköttes med fermitet av de två ungdomarna och deras väninna.

Äntligen akvavit

Många bävade för den femte dagens långa resa från Bernkastel till Travemünde. Den gick dock bättre än väntat. I Travemünde fick vi på restaurang Grüner Jäger en välbehövlig middag. Den något kaotiska serveringen komparerades av att Gillebröderna äntligen fick avnjuta den akvavit de avstått från på grund av allt vindrickande. Nordiska snappsånger klingade snart över nejderna. Klockan tolv körde vi ombord på M/S Finn lady.

Gillebroder **Paul Ervast**, som arbetat som linjechef på Finnlines, ordnade följande dag ett uppskattat besök på M/S Finn ladys kommandobrygga. På eftermiddagen ordnade styrgruppen en vinprovning, denna gång som omväxling med rödvin. Tre av vinerna kom från bårens vinlista, tre hade inköpts i hamnen i Travemünde. Flera av vinerna var överraskande goda.

På morgonen dag sju steg vi i land i Nordsjö hamn.

Text: Kristian Stenius

Foto: Bo Söderholm

Klassisk middag med tre rätter

Fisk till förrätt, oxfilé till varmrätt och frukt eller bär till dessert är kanske en av de populäraste festmåltidskombinationerna. Mitt förslag är en sikcevice med avokado till förrätt, biff av nöt ytterfilé med ugnspotatis, ärter och rödvinssås till varmrätt och fruktsallad med vitchokladmousse till efterrätt.

Mycket kan förberedas på förhand och sedan läggas upp strax innan serveringen, till och med biffarna kan stekas på förhand bara de får stå på ett galler utan att vara täckta efter att de stekts. Detta för att stekytan inte ska mjukna av köttets egen fukt. Sedan värms de bara i ugnen medan man äter förrätten. Här hjälper en digital ugnstermometer med ljudsignal.

Nyckeln till en lyckad måltid är goda

Ceviche på sik med avocado

Portioner: 10
Förberedelser: 30 min
Vilottid: 2 timmar

Ingredienser:

5 st avokador, mogna
1 kg sikfilé
6 lime, saften
2 vitlöksklyftor, finskurna
1 knippe färsk koriander
1 röd chili, mild, finskuren
1 rödlök, finskuren
2 tsk salt
1 nypa vitpeppar
1 msk socker
1 apelsin, klyftad

råvaror. Siken för cevichen måste vara av god kvalitet (den kan bra vara djupfryst) och ingen kock kan göra goda biffar på dåligt kött. En marmorerad ytterfilé av nöt är i mitt tycke det bästa alternativet.

Goda viner kröner verket, till exempel rödvinet som **Kim Björkwall** nämner i vinspalten är ett utmärkt val till köttet.

Ät och njut!

Torka fiskfiléerna med hushållspapper. Avlägsna eventuella ben och skär fisken i små kuber.

Lägg fiskbitarna i en skål, tillsätt salt, socker och vitpeppar och rör om. Häll limesaften över så att den täcker fisken. Vill du ha en starkare limesmak kan du riva lite av skalet av en lime med i blandningen (kom ihåg att tvätta limefrukten innan du river den). Tillsätt övriga ingredienser, rör om, täck med plastfolie och låt stå 2–4 timmar i kylskåp innan den serveras.

Till serveringen: Halvera avokadorna och tag ur kärnan. Gröp ur avokadohalvan med en matsked och lägg den med den runda sidan uppåt på en tallrik. Skär avokadon från roten mot spetsen i tunna skivor så att rot delen hålls hel. Tryck sedan på sidan av avokadohalvan så att den blir som en solfjäder (se bilden). Häll limesaften från cevichen i ett kärl, lägg av cevichen bredvid avokadon och pensla avokadon med limesaften (syran förhindrar missfärgning). Garnera med apelsinklyftor, chili och koriander.

Tips: Köp hård avokado 3–4 dagar innan den skall serveras och uppbevara den i en papperspåse (inte plast) tillsammans med ett äpple så mognar den.

Biff av yttre filé med ugnspotatis, ärter och rödvinssås

Portioner: 10
Förberedelser: 1 timme

2 kg yttre filé av nöt, putsad och skuren i ca 200 g biffar
2 kg potatis, av mjölig sort, skalad
400 g ärter, frusna
200 g schalottenlök, skalad och finskuren
2 morötter, skalade och finskurna
1 stjälk selleri, finskuren
1 msk tomatpuré
1 flaska rödvin, ett mjukt och fruktigt (inte ett för syrligt)
3 msk oxfond eller kycklingfond för en mildare smak
1 msk svartvinbärgsgelé
1 knippe timjan, med stjälkar smör och matolja
salt och peppar
ca 50 g smör, för potatisen
250 g minitomater, halverade maizena, eller annan avredning

Köttet

Lägg köttet med snittytan uppåt på ett skärbräde. Bulta med en köttyna så att biffen blir cirka 2 centimeter tjock. Gnid in alla sidor med salt, pensla med matolja och lägg några timjankvistar på bägge sidor om varje biff. Låt stå i kylskåp över natten och ta fram cirka 1 timme innan tillredningen. Vill du få fina runda biffar, så bind med bomullsnöre runt köttbiten. Stek sedan biffen i en rymlig stekpanna (förvärm stekpannan så den är riktigt het innan du lägger i biffen) 1–2 minuter per sida. Lägg sedan biffarna på en ugnsplåt med galler. Skölj stekpannan med en del av såsvinet och spara till såsen. Stek biffarna i flera omgångar och skölj pannan mellan varje omgång och torka sedan pannan med papper innan nästa sats. Så här långt kan du förbereda cirka 1 timme innan midagen. Sätt sedan biffarna i ugnen (t.ex. tillsammans med potatisen) på 125 grader tills innertemperaturen är 54–58 grader. Detta kan man göra medan man äter förrätten. Lägg sedan upp på förvärmade tallrikar med de övriga ingredienserna.





Potatisen

Skala potatisen och skär varje potatis i 4–6 ungefär lika stora bitar, lägg bitarna i kallt vatten. Skölj potatisen några gånger i kallt vatten och koka den sedan så att den är nästan färdig. Häll ut vattnet och låt fukten avdunsta några minuter. Lägg i smöret, lite salt och peppar och skaka om kastrullen några gånger tills smöret smält. Potatisen ska bli lite mosig på ytan, men får inte gå sönder. Lägg sedan potatisen på en ugnsplåt täckt med bakplåtspapper, sprid ut den över plåten, så att den ligger i ett lager. Sätt i förvärmad ugn, 200

grader, och baka tills potatisen fått en fin knaprig yta, cirka 40 minuter. Vänd potatisen vid ungefär halva tiden. Så här långt kan den lagas på förhand och sedan värmas i ugnen.

Såsen

Fräs morötter, selleristjälken och hälften av andra hälften av schalottenlöken i smör 4–5 minuter. Tillsätt tomatpuren och fräs ytterligare någon minut. Häll över rödvinet och låt sjuda tills drygt hälften av vinet avdunstat. Sila såsen och tillsätt fonden. Värm upp och smaka av. Tillsätt eventuellt salt (eller några droppar

soja), peppar och svartvinbärgelén. Sätt i lite av en ingrediens åt gången och smaka av, det är lätt att sätta till men svårt att ta bort. När såsen har rätt balans kan man avreda den med till exempel maizena. Lägg upp lite av såsen runt köttet på tallriken och servera resten av såsen ur ett säskäril på bordet.

Ärterna

Lägg ärterna i lätt saltat kokande vatten. Värm tills vattnet kokat upp, sila ur vattnet och lägg upp på tallriken. Garnera med tomathalvor.

Fruker med vitchokladmousse

Portioner: 10
Förberedelser: 40 min

200g vit choklad, i små bitar
4 dl grädde
1 citron, tvättad
½ honungsmelon, urkärnad, skalad och skuren i tunna skivor
1 mango, skalad och skuren i skivor
3 äpplen, syrliga, urkärnade och skurna i tunna skivor
200g blåbär, frusna
citronmelissblad, för dekoration

Lägg chokladbitarna i en rymlig metallskål. Häll grädden i en kastrull

och riv ungefär hälften av citronskallet i grädden, värm upp till just under kokpunkten. Häll den heta grädden över chokladen och rör om då och då tills all choklad smultit, låt svalna och ställ sedan i kylskåpet i minst 30 minuter.

Blanda frukterna med saften från citronen och låt stå i kylskåp tills den läggs upp på tallrikar.

Ta grädd-chokladblandningen ur kylen och vispa den tills volymen fördubblats (det tar flera minuter).

Lägg frukterna i en cirkel på desserttallriken, strö över av blåbären och lägg chokladmousse i mitten av tallriken (använd gärna spritspåse, så blir det snyggt). Garnera med citronmelissblad.

Text och foto: Ben Wiberg





Kim Björkwall

En Jekel till Chardonnay

Gillebladet har fått en ny vinkrönikör. Kim Björkwall tar över efter Aarno Magnusson som betygsatt viner under en lång rad av år. Kim Björkwall hör till styrgruppen för Handelsgilletts vinklubb och är varje år med om att leda några av provningarna.

När jag bedömer viner använder jag den skala vi använder oss av i Vinklubben, den 20-gradiga skalan. Ett vin som får under 10 poäng är undermåligt och ett perfekt vin kan få 20 poäng. Jag bedömer även om vinet är prisvärt från – (ej prisvärt), 0 (prisvärt), + (mycket prisvärt) till ++ (fyndvin). Där det är av intresse sätter jag också ut restsockerhalten i g/l. Jag hoppas det ger er en bra vägledning för dina framtida vininköp!

Här har jag valt ut några personliga favoriter. En del har vi provat i Vinklubben och andra är kanske nya för dig.

Min favorit bland de mousserande vinerna är 586027 Lindauer Cuvée Brut från Gisbourne Hawkes Bay, Nya Zeeland för 12,79 euro, 11 g/l. (16p/+). Vinet är gjort på lika delar Chardonnay och Pinot Noir, den traditionella blandningen i Champagne. Traditionellt är vinet även då man, som i Champagne, erhåller kolsyran från en andra jäsning på flaskan. Det har en mycket trevlig ljust laxrosa ton från den stora mängden Pinot Noir. Vinet har ingen årgångsbeteckning utan benämns som NV (non vintage). Fina små bubblor, brödig doft, en aptitretande syra och en liten fin fruktsötma gör vinet till en idealisk aperitif!

555867 Jekel Gravelstone Chardonnay 2012,

14,99 euro (17p/+) från Central Coast, Kalifornien, USA är mitt vittvinsval. Mycket välgjort i Bourgognedrivna stil med en tydlig, men inte överdriven ekton. Doft av vanilj, melon och mandarin, med en fin syra, generös fyllighet och lång eftersmak gör vinet till ett perfekt komplement till fin vit fisk med gräddig vittvinsås.

455377 Castillo de Molina Pinot Noir Reserva 2013, 11,99 euro (16,5p/+) från Curicó Valley i Chile är mitt val bland lättare rödviner. Har fått många utmärkelser. En typisk Pinot Noir med dofter av hallon, tranbär och lätt ekighet. Medelfylligt och med fruktsötma. Välgjort och gott med fin längd. Finns även i praktisk 3-liters BIB för 34,90 euro, med varunummer 469248. Passar till lättare köttträtter, milda ostar, eller en Chicken Curry som inte är alltför stark.

429947 Val de los Frailes Tinto Crianza 2010 från Cigales, Spanien. 13,98 euro (17,5p/+) är mitt val bland kraftigare röda viner (14,5%). Gjort på 100 procent Tempranillo (lokalt Tinta de País). Cigales ligger mellan Ribera del Duero och Toro i nordvästra Spanien. Mörkt djupt rött med en varm doft av körsbär och fikon och en stram ekighet tack vare 12 månader på amerikansk ek. Smaken är mjukt fyllig med mogna tanniner, fin fruktsötma och en lång, ren eftersmak. Gott till grillad biff med bearnaise, köttgryta och starka ostar.

Avslutar med en Portvinsfavorit, 003295 Graham's Late Bottled Vintage Port från 2009. 21,70 euro (17,5p/++) Härligt fyllig med rik sötma som passar förträffligt en kall vinterkväll med en lagrad Cheddarost och valnötter! Du som ännu inte provat detta har en stor stund framför dig!

Aarno tackar

Det har varit trevligt att skriva om viner i Gillebladet och jag hoppas läsarna uppskattat mina artiklar. Med tilltagande ålder och krämpor överlåter jag vinspalten till Kim Björkwall för att koncentrera mig på att provsmaka alla nya viner hos Alko och skriva om dem i Åbo Underrättelser.

Efter studier i Tyska Vinakademien var jag med om att göra viner i Sancerre och Katalonien. Mest intresserar tekniken mig, så det kan jag ytterligare fördjupa mig i. Jag önskar Kim lycka till.

Aarno Magnusson



Från cowboykrog till vardagsrum

Cantina West sadlar om. Efter ett kvarts sekel får cowboystuket till stor del ge vika för en lugnare inredning. De Gillebröder, som inte kunnat smälta granna färger, tivolibelysning, kaktusar och liknande, kan andas ut.

När Cantina West i oktober 1990 öppnade som första tex-mex-saloon i Helsingfors bar det av i sporrsträck. På fredags- och lördagskvällarna var kön utanför restaurangen i Gillefastigheten lång. Eldig mat, serverad i en miljö som hämtad ur en spaghettivästern, häftiga band och tjutande tequilaflickor drog som en oas i öknen.

Med åren har tempot blivit lugnare och Cantina West har redan länge varit en renodlad matrestaurang som i huvudsak serverar tex-mex- och cajunmat på ungefär samma sätt som för 25 år sedan.

– Men det räcker inte längre för dagens kunder. Därför förnyar vi mat-, service- och inredningstänket, säger **Kimmo Martiskainen**, vd för Skanredi, bolaget som äger Cantina West och som ingår i Ravintolakolmio-gruppen.

Nya smaker

Han noterar att alla större affärer idag saluför tex-mex-mat med kryddor och tillbehör.

– Som restaurang måste vi hålla en högre standard än marketarna.

Det innebär att den historiska prägeln på maten får ge vika för nya fräscha smaker, färger och helheter. Ut halkar de fettdrypande friterade rätterna och in kommer mera grönsaker, mera och mindre exotiska. Burritos och fajitas finns med också i fortsättningen, men i nya tappningar.

– Dessutom har chilin sin givna plats i köket. Den är uppskattad och platsar bra i varumärket, säger Kimmo Martiskainen.

Under intervjun, i början av februari, vill han inte avslöja några enskilda rätter. Matsedeln lever fortfarande och flera rätter provsmakas under de närmaste dagarna. Men han lovar att en större del av maten i fortsättningen lagas i det egna köket.

God mat kräver också en god stämning. Även här är fräsch det vanligaste adjektivet när Kimmo Martiskainen lägger ut texten.

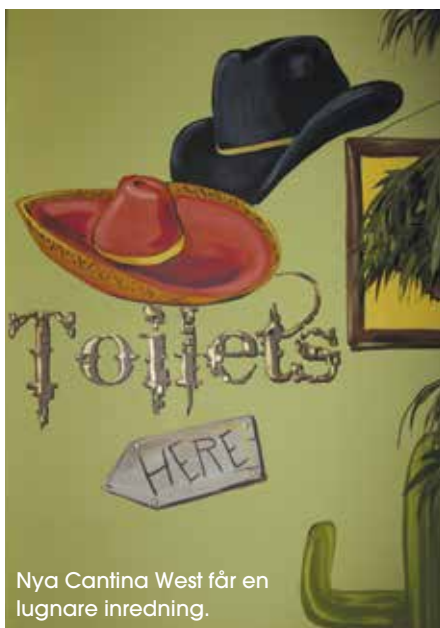


Kimmo Martiskainens ambition är att skapa ett fräschare Cantina West med klart färre inredningsprylar.

– Målet är att skapa en avslappnad, hjärtlig stämning, som i ett vardagsrum, säger han.

Drillandet av personalen började strax efter årsskiftet för att skapa nya rutiner. Förutom yrkesskickligheten fäster Martiskainen vikt vid att rätt människor, med rätt attityd finns på rätt ställe.

På 25 år har inredningen hunnit samla ordentligt med damm – både fysiskt och psykiskt. Nya inredningsdetaljer har kommit till i en jämn ström, men gamla har inte avlägsnats. Kimmo Martiskainen beskriver fenomenet som årsringar. Nu ligger nya ritningar på inredningsarkitekt **Irma**



Nya Cantina West får en lugnare inredning.

Lehtokaris bord. Lehtokari har skapat inredningar för flera av Ravintolakolmios krogar, senast för Meripaviljonki. Visionerna är dock klara.

I gatuplanet bevaras den ursprungliga miljön, men i förenklad form. Slitna möbler och andra inredningsdetaljer byt ut.

Ut med sadlar och kaktusar

I andra våningen, i festsalen, blir förändringarna tydligare.

– Nu ska all överflödiga rekvisita, såsom sadlar och kaktusar bort. Möblerna förnyas, takgardinerna försvinner och Helsingforsmålningarna, som nu döljs av stockkonstruktioner, friläggs. Nya tallrikar, designade av **Marjut Tuominen** på Meripaviljonki, ska det också bli, summerar Kimmo Martiskainen.

Han betonar att restaurangen eftersträvar en lugn färgsättning, speciellt i andra våningen. Detta för att lokaliteterna ska lämpa sig för olika typer av tillställningar.

– Vi vill nå en så bred publik som möjligt, allt från barnfamiljer till pensionärer och från privatpersoner till föreningar och företag. Alla ska kunna äta i en avslappnad miljö, men vi tar inte steget till finkrog med vita borddukar.

Hur Cantina West lyckas kan var och en själv bedöma i början av april då restaurangen lanserar det nya konceptet.

Text & foto: Peter Nordling



Roger Köhler
privat placerare

Diversifiera genom nordiska aktier

Ett gammalt ordspråk säger, att man ska undvika att lägga alla ägg i samma korg. Med samma betraktelsesätt kan man avråda aktiesparare från att placera alla sina medel på samma värdepappersbörs. Sprid på risken också geografiskt. Ett beaktansvärt alternativ kan då vara, att titta västerut på våra nordiska grannbörs.

De nordiska länderna är olika

Norden som hemmamarknad utgör världens tolfte största ekonomi och utgör per capita, mätt enligt BNP efter USA, den näst största kapitalplaceringsregionen, med många fina, innovativa företag på de olika börserna.

I Norden (exklusive Island) lever vi med fyra olika valutor, tre självständiga centralbanker och en centralbank, underställd Europeiska centralbanken.

Ekonomi i Norge domineras av olja, energi och fiskförädling. Den svenska ekonomin av finansbranschen, tung verkstadsindustri och ett antal globala varumärken. I Danmark hittar du förutom stora rederier, flera bolag inom förnybar energi och även Nordens, med börskurs mätt, värdefullaste företag, läkemedelsbolaget Novo Nordisk. Finlands ekonomi domineras av skogsindustri, verkstad och teknologi.

Bättre avkastning

Om du önskar minska risktagningen och diversifiera dina placeringar till olika branscher, finns det mycket som också talar för en nordisk diversifiering. Den sammanlagda risken på de nordiska ak-

tiemarknaderna har historisk varit mindre än de enskilda börsernas fluktuationer i medeltal.

Även värdeökningen på aktier har varierat på de nordiska börserna under de senaste 10 åren.

Av grafen framgår det, att börserna, speciellt under 2010-talet, har utvecklats olika trots, att utvecklingen generellt sett har haft samma profil på de olika börserna.

Den danska börsen (den röda kurvan) har på tio års sikt klarat sig bäst med en avkastningsökning på 245 procent, Sverige (gul) med 193 procent och Norge (lila) med 164 procent medan den finska börsutvecklingen (blå) varit mera blygsam med en ökning på 145 procent. Observera att i jämförelsen ingår börskraschen 2008–2009.

När det gäller avkastning är det i sammanhanget skäl att betona att det ingår en valutarisk, som kan påverka avkastningen, i ett nordiskt aktiesparande. Beskattning

av dividendavkastningen skiljer sig även något i de olika länderna.

Hur gå med?

Ett sätt att diversifiera sin portfölj är också att söka på de nordiska börserna bolag och branscher, som är dåligt representerade på den finländska börsen. Till exempel på Stockholms börs finns det ett stort antal bolag inom många framtidsbranscher, som redan nu är världsledande eller nischspelare. Och flera nya intressanta bolag blir publika som bäst.

Ett annat, kanske tryggare alternativ är, att välja en nordisk aktiefond, som beroende på fondens inriktning, väljer för dig enligt olika kriterier varierande kombinationer av nordiska bolag.

Hur som helst kan du, genom att placera i nordiska aktier, få en ny dimension, som är både stimulerande och intressant, i ditt sparande och i din omvärldsbevakning. Rekommenderar.



Dividend- och indexkorrigerad historisk utveckling på de nordiska börserna 2006/1–2016/1.
(Källa: Nordnet)

Grunda en klubb!

Vill du utöva en hobby inom ramen för Handelsgillet? Då kan lösningen vara att grunda en klubb. Och det är inte svårt.

Som initiativtagare samlar du minst nio Gillebröder som delar ditt intresse. Tillsammans skriver ni en fritt formulerad ansökan och sätter upp enkla regler för klubben. Dessa presenterar du först för Verksamhetsutskottet. Om Verksamhetsutskottet stöder idén går ärendet vidare till Gillets styrelse. Då vill styrelsen också träffa initiativtagaren som på nytt får framlägga sitt förslag och svara på eventuella frågor. Om styrelsen förordar klubben är det bara att sätta igång med verksamheten.

De första klubbarna, för biljard och bridge, bildades år 1990. Nyast är Businessklubben. Idag har Gillet 12 klubbar och en samarbetsförening där medlemmarna kan odla sina intressen. BörsGillarna, GolfGillarna och Vinklubben har redan över 100 medlemmar.

Listan ompänner ytterligare klubbar för fiske, matlagning, jazz och whisky, samt Juniorklubben, Seniorklubben och samarbetsföreningen Frihetsbröderna. En fotoklubb har tidigare verkat på Gillet.

Nu återstår att se vilken som blir Gillets nästa klubb. Intresse finns åtminstone för schack, filateli och släktforskning.

PN

Enklare bli medlem

Nu kan man bli medlem i Handelsgillet utan att ha bevistat en Gilleafton eller en tisdagslunch. Den som vill kan i fortsättningen alternativt delta i en tillställning som ordnas av någon Gilleklubb.

Det här beslutade Handelsgillet styrelse vid sitt möte i början av september. Genom beslutet vill styrelsen göra ansökningsprocessen enklare för dem som vill bli medlemmar för att i första hand delta i klubbverksamheten.

I övrigt ansöker man om medlemskap på samma sätt som förut. Se närmare på handelsgillet.fi > Bli medlem.

HANDELSGILLET GRATULERAR

Hällström Carl Gustaf, dipl.ekon.
75 år 2 april

Paasikivi Jarmo
70 år 3 april

Fredriksson Björn, socionom
75 år 4 april

Wilén Donald, ing.
75 år 5 april

Mörn Christer, ekon.mag
75 år 7 april

Salmelin Karl, bilförsälj.
40 år 7 april

Tötterman Bo-Erik, ing.
75 år 9 april

Hedman Johan, tradenom
40 år 9 april

Stünkel Georg, ing.
75 år 10 april

Lindgren Dan
70 år 11 april

Karlsson Hans-Olof, vd
60 år 13 april

Ginman Peter, vd
70 år 13 april

Strömberg Tom, vd
70 år 14 april

Calonius Arno, DE, företagare
70 år 20 april

Zilliacus Jan, stud.
40 år 28 april

Forsström Peter, jur.kand.
70 år 30 april

Grönholm Caj, optiker
80 år 30 april

Sumelius Finn, forstmästare
70 år 30 april

Lax Henrik, VH, DE
70 år 6 maj

Renlund Markus, ing.
50 år 6 maj

Catani Guy-Stephan, merkonom
70 år 7 maj

Achrén Lars, ekon.mag.
70 år 8 maj

Lund Leif, dipl.ekon.
75 år 14 maj

Lybeck Kaj, ekon.
70 år 15 maj

Matomaa Timo
60 år 16 maj

Björklöf Eyolf, pensionär
85 år 24 maj

Eklund Bo-Fredrik, ekon.mag.
85 år 25 maj

Kosonen Kari, pens.
70 år 26 maj

Weber Rabbe, företagare
60 år 28 maj

Backström Birger, merkonom
75 år 29 maj

Hamro Niki, medianom
40 år 29 maj

Bachér Franz, ing.
85 år 2 juni

Niemistö Raimo
75 år 4 juni

Mikkola Henrik, konsult
40 år 6 juni

Krogius Kenneth, helikopterpilot
50 år 10 juni

Doepel Gustaf, fil.mag.
70 år 11 juni

Tallqvist Rolf, pensionär
75 år 14 juni

Tallberg Torsten, ekon.kand.
75 år 15 juni

Lindroos Reidar, pens.
80 år 20 juni

Eriksson Peter, ekon.mag.
40 år 23 juni

Björkell Rainer, vd
75 år 25 juni

Rehnström Joel, ekon.mag.
85 år 26 juni

Czarnecki Clas
70 år 29 juni

Lindblom Bo
70 år 29 juni



Foto: Hannes Victorzon

Aktualitetsseminariet i början av november var en publikframgång.



Foto: Peter Nordin

Carl-Johan "Peppe" Schauman ledde sången på Gillets kräftskiva.

Allt fler deltar i Gillets verksamhet

Antalet deltagare i Handelsgilletts tillställningar ökade klart under fjolåret. Inte mindre än 6 376 besök bokfördes mot 5 573 året innan. Ur statistiken framgår bland annat att tisdagsluncherna och kräftskivan lockade betydligt flera deltagare än tidigare.

Fjolårets publiksuccé var aktualitetsseminariet på Hanken. Hela 410 personer, mot 401 året innan, var anmälda till seminariet i början av november. Här bör man dock minnas att Ekonomiska Samfundet och Svenska handelshögskolan var

medarrangörer och därmed också tillförde deltagare.

Gilleaftnarna besöktes av 1 929 personer, en mera än året innan. Speciellt under hösten blev det trångt då mer än 100 personer fyllde kabinett Donator tre gånger. Professorn i historia **Henrik Meinander**, som tillsammans med Frihetsbröderna svarade för ett program om Finlands svenskhet, drog 106 Gillebröder. Hack i häil kom Stockmanns verkstäl- lande direktör **Per Thelin** och **Teija Tiilikainen**, direktör för Utrikespolitiska Institutet. De samlade 105 respektive 103 åhörare. Minst intresse visade Gillebröderna för valmötet i slutet av november. Endast 37 personer

deltog. Totalt registrerades 940 besök under höstens 13 Gilleaftnar.

Under våren var tillströmningen till de 16 Gilleaftnarna, totalt sett, något större, 989 Gillebröder. Fördelningen mellan tillställningarna var dock jämnare. **Charlotta Collén** vid Utrikesministeriet toppade med 92 deltagare. Vårmetet, som godkände de nya stadgarna för Handelsgillet, fick 89 Gillebröder på benen och 78 kom för att delta i valdebatten.

Ytterligare kan noteras att 78 personer såg Mamma Mia, att 107 åt kräftor och 156 jullunch på Gillet.

PN

GILLEBLADET

Nästa tidning
kommer ut
25 maj.

Kom ihåg din förening!

Vid sidan av sin ordinarie verksamhet upprätthåller Handelsgillet en kulturhistoriskt värdefull fastighet, vilket är dyrt.

Som allmännyttig förening är Handelsgillet befriat från arvs- och gåvoskatt. Ett enkelt sätt för en Gillebroder att understöda upprätthållandet av fastigheten är därmed att komma ihåg Handelsgillet i sitt testamente genom en summa han finner lämplig.

Handelsgilletts kansli tillhandahåller vid behov textmallar för detta. På eventuella frågor svarar verksamhetsledaren, tfn 09 669 798.

Sök stipendium

Gillebröder som är i tillfälligt behov av ekonomiskt stöd kan när som helst ansöka om bidrag av Handelsgillet's brödrafond. Brödrafonden delar ut sammanlagt 20 stipendier à 950 euro.

Brödrafonden kan bevilja medel till exempel för rehabilitering, resor och annat som gör livet lättare. Det är också möjligt att söka understöd för en annan Gillebroder, dock med hans medgivande.

Stipendiemedlen utgörs av en donation av Wilhelm och Else Stockmanns stiftelse. Stipendierna kan betalas ut under fem år, men Brödrafonden kan fördela dem enligt eget gottfinnande under åren.

De fritt formulerade ansökningarna riktas till: Styrelsen för Handelsgillet i Helsingfors Brödrafond, Kaserngatan 40, 00130 Helsingfors. Ansökningarna behandlas konfidentiellt.

Mera information ger ordföranden för Brödrafonden, Sune Almqvist, tfn 040 5322011.

Handelsgillet's styrelse

Vid föreningsmötet den 26 november i fjol fick Handelsgillet's styrelse följande sammansättning: **Johan Hjelt** (ordf.), **Peter Nordling** (viceordf.), **Clas-Håkan Wigell** (viceordf.), **Göran Backman**, **Torbjörn Jakas**, **Bengt Johansson**, **Mikael Krogius**, **Kaj-Erik Lindberg** och **Kaj Nordström**.



Upplev Ljubljana med Gillet

Handelsgillet's vårresa med damer går till Slovenien och pittoreska Ljubljana den 11-14 maj.

Staden Ljubljana är känd för sin naturskönhet och småstadskaraktär. I programmet ingår bland annat en provning av slovenska kvalitetsviner samt en åktur genom grottor som är typiska för området.

Priset är 940 euro per person och inkluderar tre luncher och två middagar. Enkelrumstillägg 138 euro. Av totalt 40 platser är 7 lediga. Man hinner med om man anmäler sig före den 11 mars!

Kontakta kansliet 09 669798 eller annika@handelsgillet.fi. Mer detaljerad info på handelsgillet.fi/aktuellt.



 **folkhälsan**

Hemgården

Förmånligt boende för pensionärer.

Ytterligare information tfn 09 77712 213, monica.stahls-hindsberg@folkhalsan.fi

www.folkhalsan.fi/bo

Bli ständigt medlem!

Du har fortfarande en chans att vinna ständigt medlemskap i Handelsgillet. Detta under förutsättning att du vid utgången av år 2015 betalat medlemsavgift i minst tio år.

Ytterligare kräver ett ständigt medlemskap, att du på en gång betalar ett belopp motsvarande ordinarie medlemsavgiften för år 2016 multiplicerat med det antal år som utgör skillnaden mellan tjugofem år och antalet år för redan inbetalade medlemsavgifter.

Engångsbetalningen bör ske senast 31.12.2016.

Om de nya stadgarna inte trätt i kraft vid årsskiftet kvarstår möjligheten tills Patent- och registerstyrelsen godkännt de nya stadgarna.

Inbetalningen gör du på något av Handelsgillet's konton: Nordea FI35 2401 1800 060112, Aktia FI09 4055 1020 182857.

Mera information ger verksamhetsledare Clarissa Köhler, clarissa@handelsgillet.fi.



Itella Green

Gillebröderna hälsas

Rörmokare

Lämpö- ja vesijohtoliike
P. Juutilainen Oy
www.pj.fi

Annonsering



Ingenjörbyråer

Insinööritoimisto
Jarmo Lehtonen Oy
jarmo.lehtonen@dlc.fi

Arkitekter

Arkitektbyrå Hormia Ab
www.hormia.pp.fi

VVS-automatik

Eco-Paronen Oy
www.eco-paronen.fi

Ventilation

Robovent Kb
tfn 044-560 6087
roboventdick@gmail.com

Trädgårdsbutik

Trädgårdsbehov?
www.sofianlehto.com
Gillebroder Börje Fri
0400-690 381

Skolor

Yrkesinstitutet Prakticum
EN SKOLA - MÅNGA MÖJLIGHETER
<http://www.practicum.fi>

Advokatbyråer

Rehn & Co Oy
Gillebroder Olof Rehn
tfn 09-668 9650
www.rehnco.fi

Parkett

Parkett Ab G. Lytz
tfn 09-66 11 44

Fastighetsförening

Råd och information
till husbolagets
styrelse och disponent
www.fastighetsforbundet.fi/FSF



Advokatbyrå
ACTIVATUS Ab
Advokat, VH, EM Johan Hjelt
www.activatus.fi

FORMTEX OY
Clothes for Gentlemen

Frackar i olika material,
nu också ylle!

Kontakta Br Charles Elmgren
info@formtex.fi eller 0400 440 899

f
o
r
m
t
e
x
·
f
i

Fotografering

Atelier Nyblin
www.nyblin.fi
09-666 933

Helsingin Rakennusvara Oy

Installering och service av luftkonditionering

mikko.jappinen@welho.com