

GILLEBLADET

Medlemsblad
för Handelsgillet
i Helsingfors rf

Nr 2 • 2014

Gillet växlar upp

Gör allt för att hyra ut
Sida 5

Fina fisken

Delikatesser från havet
Sida 10

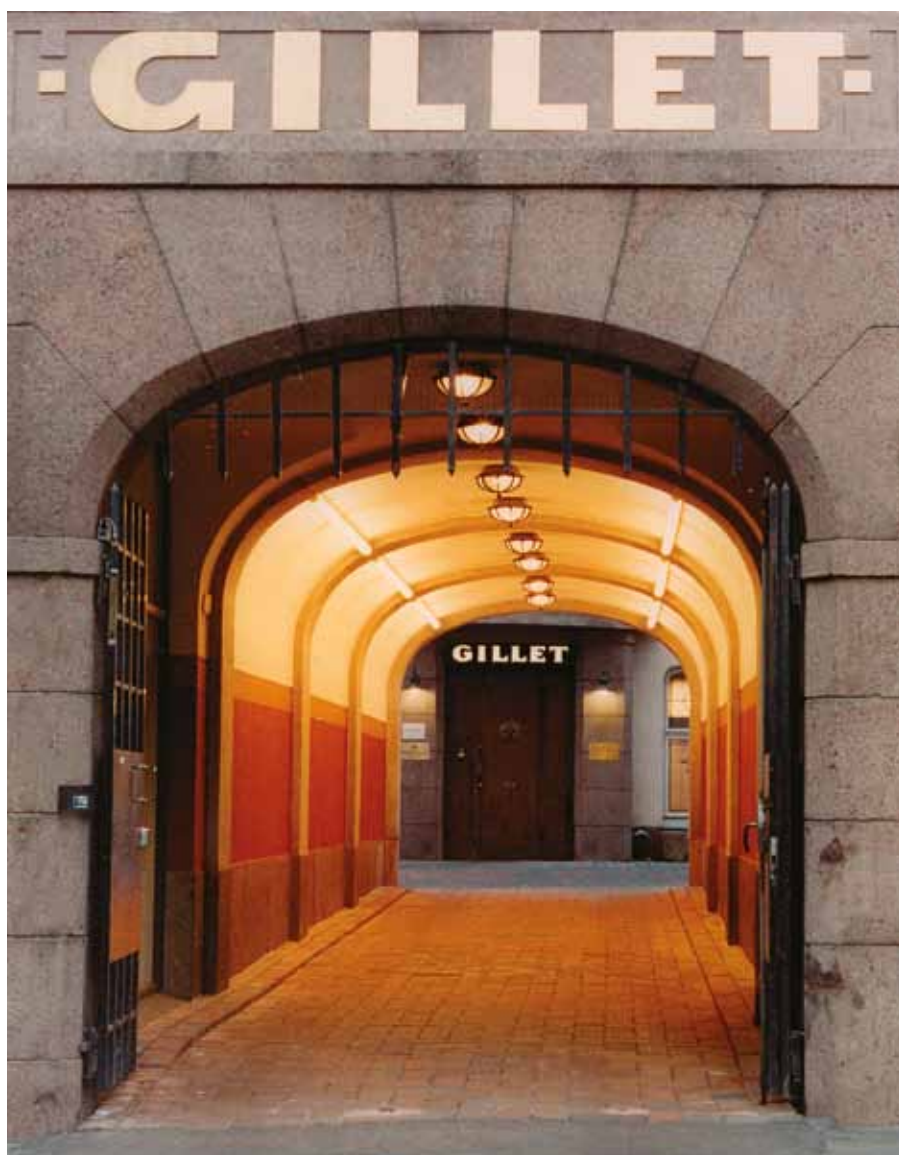
Fixa el på holmen

Solpaneler alternativ på stugan
Sida 18

Hyr kontor av Handelsgillet på Kaserngatan 23

II vån. 184 m², 7 rum + pentry, kan lediggöras genast
III vån. 221 m², 9 rum + pentry, kan lediggöras genast
IV vån. 218 m², 9 rum + pentry, ledigt 1.1.2015

- Maskinell luftkonditionering och avkylning enligt avtal
- Lokalteterna saneras enligt behov och avtal
- Representativ ingång från Kaserngatan, hiss
- Rumdispositionen kan ändras
- Tillgång till källarutrymmen enligt avtal



Kontakta Handelsgillet's
verksamhetsledare
Roger Köhler tfn 09 66 97 98,
eller
roger@handelsgillet.fi

5

Växlar upp

Handelsgillet har lagt på ytterligare ett kol för att lyckas hyra ut lokalerna i gatufastigheten.

6

Mäktigaste medieposten i Svenskfinland

Barbro Teir, färsk vd och ansvarig utgivare på KSF Media jagar positiva nyheter i en krisbransch.

8

Skatteplanera rätt

Det lönar sig att tänka på nästa generation i tid om man inte vill att skattmasen blir en onödigt stor arvinge.

10

Fina fisken

Glada kocken Ben Wiberg har utsökta fiskrätter på semestermenyn.



14

Vinspalten

Lämpliga viner till sommarens fiskrätter, grillat och desserten.

16

Öl med smak

Åländska Stallhagen bryter tråkig trend och brygger öl med honungssmak.

18

Solen skiner också inomhus

Alternativ för sommarstugan: Solpaneler fångar energi där elnät saknas.

20

Börskolumnen

Aktierna är nu högt värderade och tillväxtutsikterna måttliga.



22

Gilleaktuellt

GILLEBLADET

Publikationsutskottet 2014:

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

Chefredaktör:

Roger Köhler
Kaserngatan 23 A 12
00130 Helsingfors
tfn 09 669 798, fax 09 179 811
info@handelsgillet.fi

Utgivare:

Handelsgillet i Helsingfors rf

Redaktionssekreterare:

Peter Nordling, tfn 09 888 6017

Ombrytning:

Oy Nordinfo Ab, Maj-Len Roos

Annonser:

Tilininurkka Ky, Bo Gerkman
PB 89, 02211 Esbo
tfn 09 803 7044,
fax 09 803 7730
bo.gerkman@tilininurkka.fi

Tryckeri:

Oy Painotalo tt-urex Ab, Borgå

Utgivningschema 2014:

Nr 1	12.3	deadline	18.2
Nr 2	27.5	deadline	6.5
Nr 3	2.10	deadline	9.9
Nr 4	10.12	deadline	18.11

Pärmfoto: Pixmac



Janne Salonen

Svag gryning vid horisonten

Hittills har fjolårets förhoppningar om ett gryende uppsving detta år kommit på skam: Exporten stagnerar fortfarande, och nu har rubelns nedgång dämpat både exporten till Ryssland och den ryska turisttrafiken till Finland. Nya politiska spänningar mellan Ryssland och EU riskerar att leda till handelsblockadåtgärder vilka ytterligare riskerar att drabba Finlands export och den ryska turisttrafiken.

Nu börjar dock konjunkturerna i väst, i synnerhet i USA, men småningom även i Europa ljusna. I USA är den ekonomiska uppgången redan på en rätt stark bog. Men den starka euron dämpar återhämtningen i Europa, och har också varit ett problem för finländska exportörer.

Om inga oförutsedda bakslag inträffar, finns det utsikter för att en blygsam återhämtning börjar ta form även i Finland, kanske redan mot slutet av detta år, till följd av en tydligare uppgång i både Nordamerika och Europa. Eurokrisens mest akuta skede börjar vara till ända, och alla krisländer förutom Grekland har åter kunnat börja finansiera sig på kapitalmarknaderna.

Finlands läge är dock rätt bekymmersamt. Utsikterna är att en uppgång blir rätt svag kanske ännu i flera år. Grundproblemet är att vår export är för svag. Den försvagade exporten förmår inte bära upp den välfärdsstat vi har byggt upp.

Under uppsvinget efter 1990-talets kris nådde exportvolymen långt över 40 procent av BNP. Efter finanskrisen uppgår exporten nu till blott 20 procent av BNP, vilket är alldeles

för lite. Vi har inte ännu nått 2007 års exportvolym, vilket Sverige redan gjorde för länge sedan. Följderna är synliga: Sverige har under flera år haft en stabil, om än rätt låg tillväxt, medan Finland har haft en recession (en negativ tillväxt) eller nolltillväxt. Om detta fortsätter flera år, börjar småningom ett rätt betydande gap i levnadsstandarden öppna sig mellan Sverige och Finland.

Den finländska exportens nedgång är delvis strukturell: Nokia tappade sitt fotfäste på mobiltelefonmarknaden och skogsindustrin har haft stora problem med den vikande efterfrågan på tryckpapper. Nu finns dock tecken på att skogsindustrin har hittat en hållbarare affärsmodell. Investeringarna riktar sig till avsalumassa, kartong och bioprodukter. De nyligen kungjorda stora investeringsbesluten går alla i denna riktning, och är också välkomna nyheter för skogsägarna som kan se fram emot en god åtgång för virke och massaved.

Tidigare hade Finland i ett motsvarande läge devalverat med 20–30 procent, men den utvägen är nu stängd. Det blir nu nödvändigt med flera år av fortsatt mycket blygsam löneutveckling för att industrin skall börja återfå en bättre konkurrenskraft. Och det blir nödvändigt med många år av stram disciplin för de offentliga utgifternas del. Detta är vad som måste göras för att Finland inte skall bli ett krisland. Och på något sätt borde vi få fram ett mångsidigare näringsliv och en skiftande export. Sveriges exportindustri är mycket mångsidigare än vår.

Hårt jobb hyra ut Gillelokaler

– Jag är inte orolig på riktigt. Handsgillet är väl förberett också om de värsta scenarierna skulle förverkligas.

Det säger Gillets ordförande **Mikko Wildtgrube**, speciellt med anledning av de problem som kan uppstå om föreningens lokaler i gatubyggnaden blir utan hyresgäster.

Miljöministeriet har under en lång följd av år hyrt ungefär 600 kvadratmeter fördelade på tre lokaler i tre våningar av Handsgillet. Det ursprungliga hyreskontraktet löper ut i slutet av detta år, och Gillet har med hjälp av en förmedlare försökt hyra ut lokaliteterna sedan i höstas.

På grund av ett stort utbud och en liten efterfrågan har intresset för lokaliteterna varit lamt. Positivt är att kontraktet med Miljöministeriet under våren förlängts till utgången av april nästa år.

– Styrelsen har satt in alla krafter och bland annat engagerat ytterligare en förmedlare med en något annorlunda profilering för att få fart på marknadsföringen. Därför tror jag på en lösning inom rimlig tid, säger Mikko Wildtgrube.

Försäljning inte ett alternativ

Enligt honom finns det fortfarande jämförelsevis gott om tid att lösa uthyrningsfrågan.

– Ekonomiskt sett är Gillet inte i blåsten om hyresintäkterna uteblir under tre kvartal nästa år, försäkras han.

Men om lokalerna fortfarande står tomma utan hyresgäster i sikte vid ingången till år 2016 tvingas Gillet ta till spåråtgärder. För alla eventualiteter har styrelsen beslutat att redan i år göra upp en sparplan.

– Preliminära uträkningar visar att Gillet kan spara betydande summor varje år. Men stora nedskärningar påverkar dessvärre verksamheten. Därför gör styrelsen sitt yttersta för att inte behöva ta till sådana åtgärder, säger Mikko.

Styrelsen har redan diskuterat en försäljning av lokaliteterna som en lösning på problemet.

– Avkastningen på den uppskattade för-



Mikko Wildtgrube säger att styrelsen lagt i högsta växeln för att hyra ut lokalerna i gatufastigheten.

säljningssumman skulle inte tillnärmelsevis motsvara hyresintäkterna. Därför är styrelsen enig om att en försäljning inte ett realistiskt alternativ.

Fjärrkyla som på räls

Positivt i kråksången är att projektet med att dra in fjärrkyla i Gillefastigheten framskridit enligt planerna.

– Tidtabellen har hållit och utgifterna ligger till och med lite under budget, säger Mikko i slutet av maj, strax innan Gillebladet gick i tryck.

Några dagar senare torde kylkranen ha öppnats. Det innebär att också Gillekansliet, där temperaturen kunnat klättra upp mot 30 grader under sommaren, nu är en rätt tempererad arbetsplats även sommartid.

Beslutet om fjärrkylan fattades av höstmötet och kostnaderna för den ligger kring 160 000 euro.

– Investeringen var nödvändig för att vi skulle ha en chans att hyra ut lokalerna i gatufastigheten. Dessutom höjer den värdet på dem, säger Mikko.

Han konstaterar att investeringen inte påverkar Gillets ekonomi nämnvärt och kassaflödet endast lite. Fastighetsaktie-

bolaget Kaserngatan 23, där Handsgillet äger 51 procent, har tagit ett lån för investeringen och Gillet amorterar sin del i form av bolagsvederlag under 10 år.

Ny verksamhetsledare

En annan positiv nyhet är att Gillet på kort tid kunde anställa en ny verksamhetsledare. Bland fem sökande beslöt styrelsen vid sitt möte i maj enhälligt anställa Gillebroder **Roger Rajalin**, 66, nuvarande ordförande för verksamhetsutskottet. Han efterträder **Roger Köhler** och tillträder i mitten av augusti (se även utnämningsnotisen på sida 22).

Mikko säger att lösningen är tillfällig, för två till tre år och att den passar Gillet perfekt under rådande omständigheter.

– Gillet behöver en person som snabbt kan se över arbetsprocedurerna på kansliet, utveckla it-funktionerna, medlemskortets egenskaper och annat som underlättar medlemskommunikationen. Eftersom Roger Rajalin var den som bäst känner till de här frågorna och Gillekansliet är han bäst skickad för uppdraget.

Text: Peter Nordling

Foto: Matias Uusikylä



Spanar efter goda nyheter

Den mäktigaste medieposten i Svenskfinland sedan Amos Andersons dagar. Barbro Teir är ny vd och ansvarig utgivare för KSF Media. Hon jagar positiva nyheter i en krisbransch. Återstår starka finlandssvenska pressröster i framtiden?

– En chef med så här mycket makt har Hufvudstadsbladet inte haft sedan **Amos Andersons** dagar, har föreningen Konstsamfundets vd **Kaj-Gustaf Bergh** sagt.

Förut var Hufvudstadsbladet en guldgruva för Amos Andersons skötebarn. Tryckpressen fungerade som sedelpress. Nu regerar marknadskrafterna, tidningen skall stå på egna ben. Tyvärr har dagstidningarna blivit tärande istället för närande, och blöder miljonsummor. Vad göra?

– Grundfrågan är om de etablerade mediehusen kan skapa innehåll som också nya kunder är beredda att betala för. Är svaret ja kommer det säkert att finnas distribution också på papper. Ifall svaret är nej tar andra aktörer över.

Det säger **Barbro Teir**. Hon återvände till Hbl och medievärlden i mars, efter att ha varit borta i sex år. Som garvad

journalist och förändringsledare axlar hon dubbelrollen publisher. Där ingår journalistiskt och ekonomiskt ansvar för sex tidningar.

– Efter två månader på nya jobbet är jag mer optimistisk inför KSF Medias framtid än då jag tillträdde. Vi har stora möjligheter att arbeta mer kostnadseffektivt och hitta ny intjäning. Nu gäller det att arbeta med alla goda krafter för att bryta den nedåtgående spiralen, fastslår Teir.

Målet är en hållbar ekonomi. Endast då kan KSF Media fortleva, och på sikt expandera med nya produkter till nya målgrupper.

Ruskar om

Först krävs strukturella reformer. Varken affärsmodellen, publiceringskanalerna eller innehållet kan fortsätta som förut. Det fastslår styrelsen till KSF Media, som äger tidningsgruppen där Hbl, Västra Nyland, Borgåbladet, Östra Nyland, Hångötidningen och Loviisan Sanomat ingår.

Tidigare hade Hbl en stark ekonomi tack vare ägarskapet i fastigheten Mannerheimvägen 18. Konstsamfundet förvaltar numera vinsterna och arvet – kan föreningen anses moraliskt skyldig att hålla

Hbl vid liv med större insatser än hittills?

– I takt med tidningsbranschens dalande lönsamhet har lyckligtvis förvaltningen av Amos Andersons arv skapat stora vinster. Det upprätthåller till exempel Hbl, svarar Teir.

Inte ens ifall tidningen hade kvarstått som ägare till fastigheten hade det löst de finansiella problemen, påpekar hon. Konstsamfundets stadgar nämner inte Hbl explicit.

– Det finns många olika moraliska tolkningar. KSF Medias ekonomi bör vara sund om vi ska upprätthålla journalistik med hög integritet, som med lyhördhet för kunderna skapar värde för både läsare och företag.

Hufvudstadsbladet kan inte gräva ännu djupare i den rika ägarens fickor. I år går tidningen mot historiens största mångmiljonförlust.

– Såvitt jag vet har Konstsamfundet aldrig lovat evigt tryggad utgivning, varken av Hbl eller andra produkter i KSF Media. Ägaren har stor förståelse för uppdraget – att se till att det finns starka svenska pressröster i Finland – men samtidigt en sund syn: Långvarig förlustbringande verksamhet är inte hållbar.

Vaknade sent

Nordiska tidningshus undervärderade den digitala hotbilden, kanske då befolkningen är världsledande inom tidningsläsning. Nu eroderar papperstidningens tidigare självklara position, men den dyra kostnadsstrukturen återstår. Man faller snabbt från höga nivåer.

– Tidningshus som inte började leta efter ersättande intäkter i tid är i kris. Den goda nyheten är att allt fler lyckas – i USA balanserar man branschens ekonomi. I Svenskfinland får vi sätta i högsta växeln för att optimera papperstidningen samtidigt och utveckla nya produkter som ger intjäning. Svårt men inte omöjligt.

Barbro Teir tror inte på konstgjord andning i still med presstödet eller annan offentlig finansiering – som utgör en betydande inkomstkälla för tidningar i Sverige, Norge och Danmark.

Hon välkomnar skattesänkningar: papperstidningar i Finland belastas med 10 procent mervärdesskatt, jämfört med 6 procent i Sverige, och momsfrihet i Norge och Danmark. Samtidigt bestraffas digitala tidningar med 24 procent mervärdesskatt.

Borde Yle:s public service-stöd omfördelas?

– Nej. Håll kvar skiljelinjen mellan offentligt finansierad public service och kommersiell affärsverksamhet.

Dubblar Yle för mycket av det material som tidningarna ser som sin nisch?

– Jag säger ja till en öppen diskussion om vettig arbetsfördelning, utgående från föregående svar.

Personalen då? Kan fixering vid nedskärningar försvåra nödvändiga kreativa satsningar?

– Ja, de årliga inbesparingarna enligt osthvelprinciplen fungerar inte längre, nu är det dags för strukturella förändringar.

Både och

Det har stormat i årtal i mediebranschen. Många redaktörer är uppgivna och vanmäktiga. Visserligen krismedvetna, men samtidigt osäkra, konfunderade och stressade. Vad säger du åt dem?

– Vi har inte alls provat på alla möjligheter. Tuffa omstruktureringar väntar, ingen av oss har en garanterad arbetsplats. Vi kan lyckas bygga nya verksamhetsmodeller – bara vi vågar tänka och handla annorlunda.

Måste tidningarna slänga ut redaktionell personal?

– Det finns två sätt att skapa lönsamhet: öka intäkterna och minska kostnaderna. Troligtvis behöver vi jobba med båda.

Bör alla skribenter ha blicken på pengarna?

– För mig har det alltid varit ordet och pengarna, jag vet inte i vilken värld man lever om man ställer dem mot varandra. Utmaningen är att behålla trovärdigheten i journalistiken samtidigt som man matchar produkterna mot marknaden. Det är läsarna och företagen som betalar våra löner, inte "pappa".

Hur djup är krisen, råder en kamp för att rädda kvalificerad kunskap som når en stor publik?

– Jo. Men jag skulle inte kalla denna genomgripande förändring i informationsförmedlingens uppdrag för en kris. Olika aktörer kan bidra till ett demokratiprojekt som kan gå mycket djupare i människors liv än medierna gjort förr.

Högre nivå

För papperskramande pensionärer är papperstidningen en central ingrediens vid frukostbordet. Men ändrade läsvanor ställer nya krav på medier som folkbildande institution. Journalister måste föra upp debatten och lärandet på en högre nivå än gratisinnehållet, understryker Teir. Webben har både bredd och djup, men samtidigt hotar fragmentering.

– Frågan är om en socioekonomiskt betingad tudelning också i vårt samhälle leder till att en allt större grupp inte drar nytta av de nya möjligheterna, samtidigt som de inte heller fångas upp av dagstid-

ningen. Det scenariot oroar mig.

Nyheter presenteras ofta på löpande band, utan sammanhang, historia och proportioner, med vissa undantag.

– Kanske är det dags att låta pendeln falla tillbaka åt andra hållet: att förklara världen och vidga vyerna? Vi kan knappast gå tillbaka till en katederideologi, där det finns en röst som har tolkningsföreträde och alla andra förväntas insupa "sanningen", medger Barbro Teir.

På 1980-talet var finlandssvenskarna världsmästare i tidningsläsning. Dagspressen i Svenskfinland är fortfarande en sorts djungel där varje lokaltidning bevakar sitt revir. Är det hållbart?

– Om vi samarbetar kring innehållsproduktion, paketering, försäljning och distribution på ett smart sätt kan fler papperstidningstitlar leva längre. Här finns stora vinster att hämta i Svenskfinland.

I Österbotten har Vasabladet, Jakobstads Tidning och Sydösterbotten gemensam redaktion. Är det tabu i södra Finland?

– Ingenting är tabu längre, alla möjligheter lyfts upp till diskussion, utredning och eventuellt förverkligande.

Pappret består

KSF:s tidningar kommer inte att skrota pappret inom en snar framtid, inte så länge man fortfarande försöker knäcka koden och locka med sig de betalande prenumeranterna.

– Vi både optimerar printen och höjer ambitionerna på nätet. Vi vill få nuvarande och potentiella läsare och företagskunder med oss i utvecklingsarbetet, konstaterar Teir.

Webben har demokratiserat innehållsproduktionen- och konsumtionen, och därtill tufsats till affärsmodellen. Det gäller att anpassa sig, eller att förpassas till museernas värld.

– Journalisternas roll är totalt förändrad, kraven på kunskap och förmåga att förmedla denna har stigit markant.

Tillsammans med en personal på 250 personer och en totalupplaga på 70 000 skall Teir binda samman tidningarna i södra Svenskfinland, och styra skeppet ut ur dimman, in i den digitala eran.

Text: Gisela Linde

Foto: Laura Mendelin

Barbro "Baba" Teir föddes 1963 i Vasa och blev politices magister från Helsingfors universitet 1990. Hon jobbade på Hbl 1983–2008, hoppade sedan över till förlagsvärlden, som vd för Schildts & Söderström. I mars utnämndes hon till vd och ansvarig utgivare på KSF Media, med flaggskeppet Hufvudstadsbladet som huvudsakligt huvudbry. Borgåbon Baba lär sig som bäst att rida. Hon har tre vuxna döttrar.

”Skatteplanera – men lagligt!”

Lönar det sig att ge ett arv som gåva?

– Det är bäst att räkna på de olika alternativen i varje enskilt fall, svarade Gillebroder, advokat Olof Rehn då han på en Gilleafton i mars redogjorde för olika alternativ att föra över egendom på följande generation.

Intresset för föredraget överträffade alla förväntningar. Frågorna från publiken duggade tätt. Men lekmannen skrapar sig förmodligen fortfarande i huvudet, även om **Olof Rehn** gjorde sitt bästa för att räta ut frågetecknen.

Det enda som stod riktigt klart för alla var att masen alltid hör till arvingarna, så fort arvslotten är värd 20 000 euro. Om man följer lagen.

Arvsskattelagen härstammar från 1940-talet och är en av våra äldsta skattelagar. En av de väsentliga förändringarna jämfört med tidigare är att skatteklasserna reducerats från tre till två, en annan att skattesatserna justerats. Till masens favör.

Indelningen i skatteklasser baserar sig på släktskap, det vill säga hur arvtagaren är släkt med den avlidne. Enkelt förklarar hör de närmaste släktingarna i rakt ned- och uppstigande led, make, i vissa fall trolovad, sambo och fosterbarnsambo och adoptivbarn samt -föräldrar till skatteklass I. Skatt enligt skatteklass II betalar släktingar i sidled och de som inte är släkt med den avlidne.

Tidigare fanns ytterligare en tredje skatteklass. Enligt den beskattades icke släktingar.

I skatteklass I varierar skatteprocenten mellan 7 och 19 beroende på hur mycket andelen är värd. I skatteklass II är gaffeln 20–35 procent. Gåvoskatten följer ungefär samma skala. Här börjar beskattningen vid gåvor som överstiger 3 999 euro. Man kan ge en gåva på maximalt 3 999 euro skattefritt vart tredje år.

– Men, säger Olof Rehn, här är höjningar på mellan en och tre procentenheter att vänta. Det innebär att skatten höjs mellan



Olof Rehn säger att till exempel konst är sådant hemlösöre som föräldrarna kan ge skattefritt åt sina barn upp till en viss gräns.

10 och 15 procent, och staten väntar sig att ta in betydande belopp.

De verkliga skillnaderna i beskattningen av arv och gåva finns i avdragen. Möjligheterna till avdrag är klart större när det gäller arv och familjemedlemmar får göra betydande avdrag från värdet på sin arvsandel. Makar och sambor (endast om de har gemensamma barn eller varit gifta) får alltid göra ett avdrag på 60 000 euro och minderåriga bröstarvingar med omedelbar arvsrätt får per automatik dra av 40 000 euro.

Betydande avdrag

Men där tar fördelarna slut. Myndiga barn kan inte automatiskt dra av någonting.

– De kan i stället få märkbara fördelar tack vare nyttjanderättsavdraget, påpekar Olof Rehn.

Här steg intresset märkbart i publiken. Både presumtiva arvlåtare och arvtagare uppfattade möjligheten att bevara en större del av förmögenheten i familjen.

Nyttjanderättsavdraget baserar sig på lag, testamente eller gåva, så att föräldrar kan överföra till exempel sin bostad eller sin sommarstuga på barnen i god tid under sin levnadstid. Barnen äger bostaden eller stugan, men föräldrarna behåller nyttjanderätten så länge de lever. Barnen gåvobeskattas genast, men får göra ett avdrag som bestäms enligt innehavarens ålderskoefficient.

Olof Rehn konstaterar att folk allt mer utnyttjar nyttjanderättsavdraget och han rekommenderar också själv sådana lösningar för sina klienter.

– Kruxet är dock att gåvotagaren måste betala gåvoskatten inom ungefär ett halvt

år efter att man gjort upp om gåvan. Givaren kan visserligen betala skatten, men då är gåvotagaren tvungen att betala gåvoskatt även på skattedelen, säger han.

Planera i tid

För att kunna dra full nytta av nyttjanderättsavdraget gäller det att planera i tid. Ju yngre innehavaren till nyttjanderätten är, desto högre är årskoefficienten som reglerar storleken på avdraget. Årskoefficienten är högst 12, då nyttjanderättsinnehavaren är yngre än 44 år. När han fyllt 92 har koefficienten nått botten. Då är den 2 och kan inte bli lägre.

Storleken på avdraget får man genom att multiplicera koefficienten med objektets (t. ex. bostadens eller sommarstugans) årsavkastning som i allmänhet beräknas vara 3–5 procent av marknadsvärdet. När det gäller företag kan den beräknade avkastningen vara över 5 procent. För att få veta vad objektet är värt rekommenderar Olof Rehn att en auktoriserad förmedlare värderar det eller att man ansöker om

förhandsbesked gällande beskattningen.

Ett enkelt exempel: Nyttjanderättsinnehavaren till en lägenhet är 55 år. Då är årskoefficienten 10. Vi utgår från att avkastningen är 5 procent. Då blir avdraget alltså 50 procent, varvid gåvotagaren betalar gåvoskatt endast på hälften av lägenhetens värde.

Planera lagligt

Häriifrån är steget inte långt till skatteplanering. När Olof Rehn kom in på den biten rullade dollartecknen redan i Gillebrödernas ögon. Skatteplanering är egentligen summan av möjligheterna till skattefria gåvor, att förbehålla nyttjanderätten då det är möjligt och att arvlåtaren tar på sig vissa kostnader som gagnar arvtagaren.

Förutom den skattefria gåvan på maximalt 3 999 euro vart tredje år får båda föräldrarna dessutom lika ofta ge sina barn hemlösöre till ett värde av högst 4 000 euro. Barnen betalar inte heller skatt om föräldrarna betalar deras utbildning och

uppehälle. Detta förutsatt att föräldrarna betalar räkningarna och inte ger pengar åt barnen.

– Splittra upp gåvor och arv på så många givare och mottagare som möjligt, råder Olof Rehn.

Av livförsäkringsersättningar är 35 000 euro per person skattefritt och för änkan/änklingen hälften av ersättningsbeloppet.

När frågorna börjar bli tämligen kreativa varnar Olof Rehn för att försöka vara alltför smart i sin skatteplanering.

– Om skattemyndigheterna tolkar lösningen som kringgående av skatt blir man tvungen att skatta fullt ut, påpekar han.

De kreativaste lösningarna kan tolkas som skattebedrägeri och straffet för grovt skattebedrägeri, för vilket gränsen går vid ca 50 000 euro, kan vara några månader villkorligt fängelse för första gångens gärningsmän.

– Därför gäller det att hitta fördelaktiga, men lagliga lösningar, säger Olof Rehn.

Text & foto: Peter Nordling

*Redan med en placering på
10 000 € får du landets*

BÄSTA

FÖRVALTNING

Aktia Profiltjänst

*Morningstar/Bästa räntefondförvaltare 2013 och 2014, Scandinavian Financial Research/Finlands bästa kapitalförvaltning för institutioner 2013.

Placeringsobjektets värde kan stiga eller sjunka och deras historiska värdeutveckling är ingen garanti för kommande avkastning. Aktia Livförsäkring Ab garanterar inte avkastning på placeringsobjekten eller att det placerade kapitalet bevaras. Försäkringen beviljas av Aktia Livförsäkring Ab, för vilket Aktia Bank Abp fungerar som ombud. Aktia Profiltjänst är en allokeringstjänst som ansluts till en sparförsäkring. Skatteuppgifterna grundar sig på lagstiftning som gäller från 1.1.2014. Beskattningen kan ändras.

Är din ekonomi så god att du har 10 000 euro eller mera på ditt konto? Ta i bruk Aktia Profiltjänst och förbättra din situation ytterligare.

Den risknivå och den förväntade avkastning du önskar är viktiga utgångspunkter i valet av rätt portfölj för dig. Det finns fem färdiga portföljer att välja mellan. Därför är allt lätt och behändigt eftersom dina placeringar sköts av våra portföljförvaltare som belönats på många sätt*.

I Aktia Profiltjänst kombineras försäkrings-sparande med fondportföljförvaltning som reagerar på marknadsförändringar för dig och gör nödvändiga ändringar i portföljen utan skattepåföljder. Om du så vill kan du fortsätta spara i mindre månadsrater. Du får också en egen ansvarsperson, vilket betyder att du och din förmögenhet åtnjuter flera toppspecialisters fullständiga uppmärksamhet.

Testa hur Aktia tar sig an ditt ärende och kom överens om en presentation av Profiltjänsten på www.aktia.fi eller per tfn 0800 0 2470. Välkommen till Aktia!

Aktia

Ser en människa i varje kund.

Fina fisken för ferierna

Årets sommarmeny är fiskbetonad. Vad är inte godare än fisk på sommaren, i synnerhet om man lyckas få tag på den lokalt, eller ännu bättre, fiskat den själv?

Förrätten består av matjestrårta, gravad strömming med senapskräm och currysill, serverade med nypotatis och kokt ägg. Förrätten kan serveras på tallrikarna eller som buffé, helt enligt bjudningens art och antal gäster

Efter förrätten följer en gazpacho, en kall tomatsoppa som effektivt "rensar" munnen efter den kraftiga förrätten. Servera helst gazpachon som en "shot" i ett glas.

Efter "shotten" blir det en grönsallad med en fräsch salladsås följt av stekt sikfilé med rödbeta och kaporis, serverad med nypotatis.

Som dessert har vi en fruktsallad som legat i en romlag serverad med vaniljvispgrädde.

Vill man kan man ännu avsluta med romkaffe, det vill säga en riklig skvätt av fruktlagen toppad med kaffe och vaniljvispgrädde.

Njut av sommaren, god mat och trevliga vänners sällskap!

Text & foto: Ben Wiberg



Gravad strömming med senapskräm

ca 10 personer

Ingredienser:

0,6 kg strömmingsfiléer
1 dl ättika
1 dl crème fraiche
1 msk söt senap
1 msk honung
salt
dill

Skölj strömmingsfiléerna i kallt vatten. Blanda ättikan med en halv liter vatten och en matsked salt, rör om tills saltet löst sig och sätt sedan strömmingen i lagen och låt ligga i kylskåp ½-1 dygn.

Vill du göra strömmingen riktigt fin kan du lossa filéerna från skinnen innan de läggs i senapsåsen, men det är inte nödvändigt. Blanda crème fraiche, senap, honung och finskuren dill. Låt strömmingen rinna av i ett durkslag och blanda sedan med dressing. Låt stå i kylskåp minst ett dygn innan den serveras.

Tips!

Låt strömmingen rinna av innan du serverar den så att tallriken inte fylls med vätska.

Currysill

ca 10 personer

Ingredienser:

6-8 st sillfiléer
2 dl majonnäs
1 dl syltlök, grovhackad
1 st gul lök, finskuren
1 st äpple, urkärnat och skuret, med skal
1 msk curry
1 tsk salt
½ tsk vitpeppar

Låt sillfiléerna rinna av och skär dem sedan i lämpliga portionsbitar (ca 3 bitar per person). Blanda ingredienserna till såsen och håll över sillen, rör om och ställ i kylskåp för minst ett dygn innan sillen serveras.

Notera att currypulver kan variera i styrka. Reglera därför mängden curry så att såsen inte blir för stark, currys maken får inte dominera för mycket. Var även försiktig med saltet. Salta inte såsen om sillfiléerna är mycket salta.



Sommarsallad

ca 10 personer

Peter Catanis fräscha salladssås

Ingredienser:

4 st vitlöksklyftor
1 krm socker
1 krm salt
2 msk citronsaft
1 dl kallpressad rypsolja

Skala och pressa eller finhacka vitlöksklyftorna.

Blanda i sockret och saltet, gärna med en kraftig tesked så att det uppstår en relativt homogen massa. Tillsätt citronsaften och blanda väl. Häll slutligen över oljan och rör om väl. Om du vill ha salladssåsen lite mildare, byt då ut hälften av den kallpressade rypsoljan (den är ganska dominerande i smaken) mot en mild olivolja eller någon annan neutralare matolja.

Salladssåsingredienser:

500 gr blandsallad
250 gr tomat
1 st gurka
"övrigt grönt"

Använd färsk och fräsch sallad. Det är bäst att välja av den sallad som verkar färskast, men gärna så att du får med olika smaker. Använd gärna lite starkare varianter tillsammans med mildare sallader, såsom rucola, chicory, ekbladssallad, spenat, rödbetsblad, med mera. Som annat grönt kan man blanda med till exempel ärter, förvällda gröna bönor, finskurna rädisor. Använd fantasin och sådant som är färskt och fräscht att tillgå. Salladen mår även bra av att få ligga i iskallt vatten en stund innan den serveras.

Skaka av salladen och lägg den på papper och torka eller använd salladsslunga. Riv sedan salladen i lämpliga bitar och lägg i skål eller portionsskålar.

Skär gurka, tomat och övriga ingredienser i grova bitar och lägg till salladen. Häll salladssåsen över just innan serveringen.

Matjesta

ca 10 personer

Ingredienser:

Botten

200 gr kavring eller malaxlimpa
75 gr smält smör

Fyllning

6 st gelatinblad
250 gr matjessillfiléer
1 st rödlök, finskuren
2 dl vispgrädde
2 dl crème fraîche
5 dl turkisk jogurt
1 msk citronsaft
salt och vitpeppar
dill eller gräslök

Smula brödet i en matberedare och blanda smulorna med det smälta smöret. Tryck ut blandningen i små kakformar, 10–12 cm i diameter (använd formar med löstagbar botten eller engångs aluminiumformar). Låt stå i kylskåp minst 30 minuter, så att botten stelnar.

Lägg gelatinbladen i rikligt med kallt vatten i ca 5 minuter.

Vispa grädden lätt, den skall bli fast men inte för tjock.

Skär matjessillfiléerna i små bitar.

Ta gelatinbladen ur vattnet och krama ur det mesta av vattnet. Smält gelatinbladen på låg värme i en liten kastrull och blanda dem med sillen, håll i lite av sillspadet, men försiktigt så att fyllningen inte blir för salt. Blanda i övriga ingredienser och rör försiktigt om.

Håll fyllningen i formarna och bred ut till ett jämnt lager, garnera med dill eller gräslök och ställ täkt i kylskåp i minst 4 timmar eller över natten.

Ta matjessilltårtan ur formarna och skär i portionsbitar (t.ex. i 3 delar) för serveringen.

Om du serverar förrätten som buffé kan tårtan göras i en större form, exempelvis 24 cm i diameter.

Kokt nypotatis och hårdkokt ägg

ca 10 personer

Ingredienser:

2 kg nypotatis
5 ägg
dill
salt
smör

Kokt ägg

Lägg äggen i kallt vatten och värm upp på medelhög värme tills äggen börjar koka. Sänk värmen genast då de börjar koka till lägsta och låt sjuda 4 minuter för ägg med en aning lös gula och 6 minuter för helt hårda. Skölj äggen under iskallt vatten och låt kyla i vattnet ca 10 minuter. Skala äggen och halvera dem för serveringen. Observera att äggen bör vara minst ca 3 dagar gamla, om de är för färska är de svåra att skala då den tunna hinnan under skalet är svår att avlägsna.

Genom att inte låta äggen koka för länge och för hårt undviker du att vitan blir överkokt och gummiaktigt.

Kokt potatis

Lägg potatisen i kokande vatten och tillsätt rikligt med salt och dillstjälkar. Låt potatisen sjuda tills den känns mjuk när man kollar med en pinne, överkoka inte. Håll ut det heta vattnet och dillstjälkarna. Sätt i en klick smör och färskskuren dill och rör om. Om du inte serverar potatisarna genast kan du låta dem svalna utan lock och sedan värma dem i ugnen. En annan metod är att lägga handukar i ett fat, placera potatisen på handukarna, täcka över med folie och lägga på ytterligare några handdukar. På detta sätt isolerad hålls potatisen varm i flera timmar.

Gazpacho

ca 10 personer

Ingredienser:

400 gr tomat, skalade och krossade
1 st gurka
1 st schalottenlök
½ st paprika, grillad och skalad
2 st vitlöksklyffor
2 st brödskivor, ljusa, gärna lite torra
4 msk olivolja
2 msk rödvinäger
vatten
tabascosås eller cayennepeppar
salt och svartpeppar

Den här svalkande soppan, som skall serveras kall, tillreds bäst i matberedare.

Om du har tillgång till riktigt färska tomat blir soppan bäst. Gör ett kors i övre delen av tomaten, doppa den i kokande vatten ca 30 sekunder och kyl sedan i iskallt vatten. Skala tomaten, dela den i halvor, ta ut kärnorna och lägg den i matberedaren. Om du inte har tillgång till riktigt färska tomat kan du använda tomatkross på burk av god kvalitet.

Skala gurkan, halvera den och ta ur kärnorna (går lättast genom att skrapa med en tesked). Dela gurkan i mindre bitar och sätt i matberedaren.

Paprikan skalar man lättast genom att grilla den så att skalet blir svart och sedan sätta den i en plastpåse. Då paprikan svalnat lossnar skinnet lätt genom att man försiktigt "torkar" bort det med hushållspapper. Man kan även använda färdigt skalade paprikor på burk eller små milda paprikor som inte behöver skalas. Skär paprikan i små bitar och lägg i matberedaren.

Skala och skär vitlöken och lägg i matberedaren tillsammans med brödet (skär bort kanterna från brödet). Sätt på matberedaren och håll långsamt i olivoljan. Tillsätt vinägern och tabascon. Avsmaka med salt och peppar.

Kontrollera att konsistensen är tillräckligt flytande, soppan skall kunna drickas ur ett glas. Om den behöver tunnas ut, tillsätt vatten med matberedaren gående.

Skär sedan schalottenlöken så fin som möjligt och blanda i soppan. Löken får inte läggas i matberedaren, för då blir den besk. Om soppan är för syrlig, avrunda smaken med en aning socker.



Halstrad sik med rödbeta och kapris

ca 10 personer

Ingredienser:

Ca 1,5 kg sikfiléer
2 msk socker
1 msk salt
1 krm vitpeppar
5 st rödbetor
1 dl kapris
3 st citroner
1 knippe dill
smör och olja

Sikfiléerna ska vara fjällade och benade. Du kan istället för sik använda aborre, gös eller filéer av annan mager vit fisk. Aborren och gösfiléerna ska dock vara skinnade, deras skinn är för tjockt för att stekas, skinnar man däremot siken faller den sönder då man steker den.

Allra bäst blir den här rätten om du får tag på riktigt färska små rödbetor (servera då en per man). Be då att få rödbetorna med bladen med och använd bladen i salladen.

Koka rödbetorna med skalet på tills de är mjuka. Låt dem svalna och skala dem (det går behändigt att "torka" bort skalorna med en bit hushållspapper om rödbetorna är färska). Skär upp rödbetorna i medelstora kuber, skölj kaprisen med kallt vatten så att de inte är för syrliga och blanda kaprisen och rödbetorna med en klick smör. Värm upp dem i en panna just innan de skall serveras.

Putsa upp sikfiléerna, det vill säga skär bort eventuella fenor och fett från slaksidan och skär av den bakersta smala biten. Halvera filéerna om de är stora (det ska bli 120–150 gr. fisk per person). Snabbgrava siken. Lägg filéerna på en plåt och strö över salt, socker och peppar. Låt stå i 15–30 minuter.

Värm upp en rymlig stekpanna riktigt het, sätt i litet smör och olja och stek filéerna snabbt med köttssidan nedåt. Vänd sedan filéerna och stek med skinsidan nedåt tills fisken börja anta en vit färg, känn litet på fisken medan du steker den, den får inte bli överstekt. Lägg upp fisken på tallrikar, håll över rödbets-kaprisblandning, garnera med en ordentlig citronskiva och dill, servera med nypotatis.

Om du har många gäster kan du steka fisken på förhand (max 2 timmar innan den skall serveras) och sedan värma den i ugn innan serveringen. Var dock noga med att inte göra fisken för färdig, om det börjar synas vit vätska som sipprar ut mellan köttfibrerna håller fisken på att bli övermogen. Kom ihåg att fisken skall serveras varm, men inte het.

Fruksallad på inlagd frukt

ca 10 personer

Ingredienser:

Ca 2 kg frukt av varierande sorter

- 2 dl vatten
- 2 dl socker
- 1 dl vit rom
- 1 st citron
- 2 dl vispgrädde
- 1 msk vaniljsocker
- bär för garnering

Det är svårt att uppbevvara färska frukter på sommaren, men om man har den i en sockerlag tillspetsad med litet rom (eller annan sprit) håller den flera veckor i kylskåp. Kom dock ihåg att lagen hela tiden måste täcka frukterna och att burken har ett lufttätt lock. Om frukterna flyter upp kan du sätta en liten tyngd på så att de hålls under vätskan.

Som frukter kan man använda jordgubbar, plommon, äpplen, päron, vindruvor och varför inte lite mera exotiska frukter såsom mango, papaya och kiwi. Bär och bananer passar inte så bra, för de mosas lätt och gör fruksalladen grumlig. Citrusfrukter kan användas men de bör skalas noggrant och klyftas så att inga kärnor och så litet som möjligt av de vita delarna kommer med.



Använd gärna bär såsom hallon, blåbär eller vinbär för garnering.

Börja med att skölja frukterna noggrant eller skala de som skall skalas. Skär dem sedan i portionsbitar och rada frukterna i en rymlig skål (glas eller keramik). Skaka om i emellanåt så att frukten packas så tätt som möjligt.

Värm upp vattnet och sockret och rör om tills sockret smält. Pressa i saften av en citron och låt sjuda 3–5 minuter. Kyl ned lagen och tillsätt romen (hälften rom i förhållande till vattenmängden). Häll lagen över frukten. Skaka om så att all frukt blir omsluten av lagen. Om lagen inte täcker helt, så gör lite till och toppa så att frukten är helt täckt. Lägg eventuellt en tyngd på, täck med plastfolie och lock och ställ kallt tills den skall serveras. Frukten är bäst om den fått stå flera dagar i kallt.

För serveringen

Vispa grädden med vaniljsockret tills vispgrädden är trögflytande men inte för tjock. Fyll ett lämpligt kärl (till exempel ett glas) med fruksalladen, häll över litet av lagen, täck med vispgrädden och garnera till exempel med bär. Kom ihåg att servera alternativt till barnen.

Spara lagen för användning i till exempel bål, som aperitif, romtoddy eller varför inte som tillspetsning i kaffet.



Aarno Magnusson

Sommarviner

Till fisk och skaldjur, även gratinerade sådana, passar 501837 **Terre di Faiano Grechetto** från distriktet Umbrien i Italien. Druvan Grechetto kommer ursprungligen från Grekland, men odlas numera också i Umbrien. Vinet är torrt med en tydlig citrussmak samt lite smak av päron och kryddor. Det innehåller 12,5 procent alkohol och kostar 9,69 euro och är verkligen prisvärt.

För dem som önskar lite mera sötma finns det halvtorra 007531 **Torres Viña Esmeralda** till 9,98 euro. Det har 11 gram restsocker och smakar förutom citrus och lychee lite persika.

Om någon vill ha ett lådvין är 572948 **Chardonnay "L"** från Pays d'Oc i sydvästra Frankrike ett bra val. Det är ett utmärkt allroundvin till fisk, skaldjur och buffébordet. Treliterslådan kostar 32,90 euro.

Pålitligt rosa

Det har kommit mängder med säsongroséviner, ty konsumenterna har insett att de är bra sommarviner, både som sällskapsvin och som buffévin där fisk,

sallader och kött kan ingå. Ett pålitligt rosévin som finns året om är 007142 **Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé**. Det har en tydlig svartvinbärston och en svag nyans av hallon. Priset är 9,98 euro.

Rött till grillat, pizza och buffé

Till hönsrätter, även grillade sådana, samt till pizza med skinka eller till buffébordet passar medelfylliga 450987 **Vallis Queyras Grenache Syrah** från Rhône i Frankrike. Det är antagligen Alkos mest prisvärda vin. Det kostar 7,49 euro.

Till får, även grillat, samt till lagrade hårda ostar passar 469397 **Solo Passione Apassimento Rosso Veronese** från Venetien, Italien. En del av druvorna har torkats och fått jäsa på det redan jästa basvinet. Det är ett fylligt vin som smakar körsbär, tranbär och plommon. Det är en aning kryddigt. Det kostar bara 9,98 euro.

Till oxbiffar, även kryddade och grillade, samt till vilt passar mitt favoritvin 007122 **Zenato Ripassa Valpolicella Superiore** från Italien. Det är gjort på ett basvin av druvorna Corvina, Rondinella och Croatina. Vinet lades på fällningen som blev över från Amarone-vinet då

det fanns lite socker och jäst kvar, och på så sätt startade en andra jäsnings. Det är fylligt, smakar varma, mogna, mörka körsbär, lite lingon och svagt av ek. Priset är 19,98 euro, men det är värt pengarna.

För dem som önskar en låda finns det 005384 **Pasqua Sanzeno Cabernet Sauvignon Merlot** från Venetien. Det är ett medelfylligt allroundvin. Det har en smak av mogna, mörka plommon och en svag smak av svartvinbär och ek. Tre liter kostar 28,50 – mycket prisvärt!

Klassisk jordgubbe och oväntad gurka

Vad är väl bättre än jordgubbar som efterrätt – eller annars bara – och till dem 563967 **Fresita** från Chile, ett sött skumvin som smakar jordgubbe och har 5 procent jordgubbar i vinet? Det innehåller 8 procent alkohol och 60 gram socker och kostar 9,98 euro – gott!

Ett oväntat bra alternativ på verandan är 223096 likören **De Kuyper Cucumber**, en söt likör som smakar gurka. Den innehåller 15 procent alkohol och 150 gram socker. Fungerar väl med citronlemonad eller ett vitt vin på Sauvignon Blanc som bål. En halv liter kostar 12,99 euro och denna likör är en trevlig bekantskap.



The SEB logo is displayed in white text on a green square background in the top right corner of the advertisement.

Framgång skapar vi tillsammans

För oss är det viktigt att jobba nära våra kunder, att finnas där som en pålitlig partner hela vägen. Oberoende om du behöver komplexa företagstjänster eller kapitalförvaltning kan du vara förvissad om att vi betjänar personligt, professionellt och med ömsesidiga intressen som utgångspunkt. Det är därför vi kallar oss Relationsbanken.

www.seb.fi



DEN GRÖNA ÖN IRLAND 8-15 september 2014

Konstnärer, poeter, författare och musiker har inspirerats av det irländska landskapet och dess invånare. Historier om jättar och andar, munkar och krigsherrar är mångtaliiga och berikar vår upplevelse av land och folk. Välkommen till Irland!

Vi besöker slott i Kilkenny, klosterruiner i Clonmacnoise och forna kungasäten i Tipperary County men ägnar också tid åt naturupplevelser på Arranöarna, längs med den branta kusten vid Cliffs of Moher och i den grönskande nationalparken vid Killarney. Vi avslutar med några dagar i litteraturens och musikens Dublin.

Pris 1350 euro per person i dubbelrum, priset inkluderar flyg, logi med halvpension, transfers och inträden enligt program, svensktalande guide på Irland, reseledare från SPF som är samarbetspartner för denna resa. Begär program/ boka:

Axtours.ax
Ålandsvägen 36
22100 Mariehamn
Tel 018-51213
info@axtours.ax
www.axtours.ax



Åländskt öl med smak

När Ålands Bryggeri startade från scratch för tio år sedan, av ett litet gäng ölentusiaster, var det inte många som trodde på projektet. Början blev också knagglig, men i dag seglar mikrobryggeriet i stark medvind, under namnet Stallhagen.



Företaget bygger på flera hundra år gamla traditioner av brygning till husbehov. Sjökapten **LT Lignell**, som seglat så långt som till Singapore, var den första som bryggde kommersiellt på Åland år 1865. Många andra följde efter, men 1938 var det slutbrygg i Mariehamn.

De som tog upp näringen på nytt år 2004 respekterade också arven från svunna da'r.

Platsen för dagens bryggeri har fram till modern tid varit en del av Grelsby Kungsgård. Den nämns första gången redan på 1300-talet, men blev på 1540-talet upphöjd till kungsladugård av Gustav Vasa som brukade jaga på Åland. Därav namnet Stallhagen.

Också byggnaden har anor. Den är en gammal rysk militärbarack som ritats av **Lars Sonck**. Den har flyttats till sitt nuvarande läge från Boxö, Saltvik.

Nytändning

– Efter sju svåra år vände vinden 2011, berättar bryggeriets verkställande direktör **Jan Wennström**.

Nu hoppas man på att de följs av minst sju goda år, som i bibeln.

Under det första året 2004 bryggde Stallhagen 20 000 liter, med 1 000 liters bryggsatser. I fjol överskred produktionen 500 000 liter, och i år blir det minst 600 000 liter. Men det skall inte vara mängden som gör det, utan smaken och kvaliteten på ölet.

– Det är ändå en droppe i Finlands 425 miljoner liter stora ölhav. Det som vi brygger på ett år tillverkar Hartwall på en dag och Heineken på en timme, säger Wennström.

Konsumtionen är koncentrerad: 80 procent av standardölen dricks av 20

Vd Jan Wennström säger att framtiden ser ljus ut för mikrobryggerier.



Stallhagens honungsöl följer trenden att ölska smaksättas.

procent av konsumenterna, enligt den gamla 80–20 regeln.

Stallhagen är däremot ett hantverksbryggeri som satsar många arbetstimmar på att tillverka sina öl. Företaget surfar på en internationell framgångsvåg för mikrobryggerier. Dess omsättning växer med 30–40 procent per år.

– Framtiden ser mycket ljus ut. I USA, som är det ledande landet i fråga om mikrobryggerier, tillgodoser mikrobryggerierna 8 procent av ölkonsumtionen. I Sverige är siffran 5 procent, i Tyskland och England lägre. Hos oss är den ännu bara 3 procent, upplyser Wennström.

Han tycker dessutom att hantverksölet passar den skandinaviska smakpaletten och husmanskosten, speciellt till smörgåsbordet och julbordet. Enligt Wennström är hantverksölet det nya vinet i Norden.

Hand made, slow beer

Trenden att allt öl smakar lika har brutits. Exemplet är Stallhagens honungsöl,

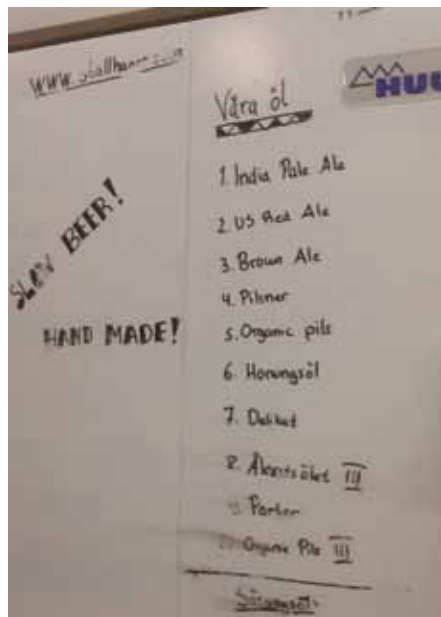
med den rena åländska honungen som en råvara. Det finns många smaker, och nästa blir kanske det i USA populära blåbärsölet.

– Ändå är det fråga om ÖL, men vi vill ge det en fin eftersmak och doft, aldrig ur burk, en upplevelse som är mera än en klunk, säger Wennström.

Strategin är att skapa intresse och förväntningar hos ölkännarna. Varannan månad kommer ett nytt öl, som variation på bryggeriets åtta standardsorter. De nya sorterna är alla förhandsbeställda.

Kravet på variation förutsätter kreativitet. Allt står och faller med bryggmästaren. För sju år sedan kom Mats Ekholm till Stallhagen med sitt kunnande. Han kom ursprungligen från Hangö som sextonåring och behärskar sitt yrke i varje detalj.

En annan nyckel till framgången är distributionen. Den sköts av Hartwall Trading. Företaget har byggt upp en kedja med 1 800 försäljningsställen och



Stallhagen har skördat framgångar med sitt hantverksmässigt gjorda öl. Bryggeriet har vunnit flera smaktester och ökat försäljningen år efter år. Nedanstående sorter brygger man, samt några till.

omkring 100 pubar och restauranger i Finland. I Sverige har Stallhagen en annan distributör.

Vraköl till vrakpris

Av hela Stallhagens produktion avsätts ungefär hälften i Finland, något mindre på Åland och några procent i Sverige.

Stallhagen har en årlig omsättning om 1,6 miljoner euro, nästan en tredubbling på tre år. Föreaget har få anställda, bara sex personer i själva bryggeriet, tre inom administration och försäljning och ytterligare tio i den populära restaurangen Pub Stallhagen. Under turistsäsongen kan upp till 50 000 turister tas emot i puben och bryggeriet.

Jan Wennström, 59, är jur. kand. från Helsingfors universitet och har examen också från Hanken och Zicklin Business School i New York. Han jobbade i 18 år i USA, först i finansbranschen och de senaste sju åren i hotell- och restaurangbranschen. Men hans rötter är åländska. Farfar, sjökaptan John Viktor Wennström kom från Vårdö liksom pappan, apotekaren Edward Wennström.

Stallhagens exklusivaste produkt är vrakölet Stallhagen Historic Beer 1842. Det säljs av Viking Line i 2 000 numrerade buteljer. Smaken och de handblåsta höljena är återskapade på basis av de fem 170 år gamla flaskor som hittades i "Champangnegaleasen". Den upptäcktes i åländska vatten 2010.

Flaskorna säljs till ett vrakpris: 113 euro och 50 cent.

Text: Per-Erik Lönnfors

Foto: Olav Melin & Henrik Stenbäck

Solenergi ger bekvämt

Stugliv är inte längre präglad av fotogenlampa, jordkällare och kantstötta kaffekoppar. Nej, de flesta vill kunna läsa sina deckare i en skön fåtölj under bra belysning, året runt. Även om bekvämligheterna ökat, vill många ha kvar känslan av självförsörjning.

Det är snyggt och välstädat inne i den nya stockstugan. Inte ens den starka försommarsolen lyckas lysa upp några virvlande dammkorn. Köket är modernt och välutrustat. Köksspis och ugn drivs med gas, men kylskåpet, fläkten, brödrosten och de övriga köksapparaterna får el från stugans eget solenergisystem. I hörnet står en dammsugare och innertaket pryds av ett tätt mönster av spotlights.

– Kylskåpet har vi haft igång sedan februari. Vi brukar ta med djupfryst kött och förvara det i frysfacket. Dammsugaren kör vi på full effekt och belysning är ingen bristvara, inte ens under hösten,



säger **Johan Strömberg** och knäpper på brytaren till ledlamporna.

De två solpanelerna på taket tar ner energin till en batteribank under huset. Via inverter och fasadskåp går strömmen till eluttagen inne i stugan.

– Jag har inte hittills behövt bekymra mig för att elen ska ta slut. Till och med på hösten, när soltimmarna minskar, har vi el så det räcker och blir över. Om jag hade en liten motor som vred panelerna så att de följde solens gång skulle jag säkert få ut 40 procent mera, men det har inte behövts.

Hemelektronik på stugan

På holmen där Johan Strömberg och hans fru **Annika** har sin sommarstuga finns ett dussin andra stugägare. Snart sagt alla har egna elsystem med solpaneler, det flesta 12-voltssystem. Ett tiotal meter borta på samma tomt står en mindre stuga, modell äldre. Också den är utrustad med ett eget solenergisystem, likaså modell äldre.

– Den har ett 12-voltssystem och räcker till för belysning i stugan. Nackdelen med 12-voltssystem är att utrustningen, som lampor och armaturer, är ganska dyra. Installationen av ett 220-voltssystem kräver ett proffs, men sedan kan man använda alla apparater man har hemma, säger Johan Strömberg.

Ett par hundra meter över sundet syns fastlandet, där stugorna får el från elnätet.

– När vi planerade att bygga den här stugan fick jag reda på att det knappast skulle dras el ut till holmen inom den närmaste framtiden. Medan vi byggde garderade jag mig ändå genom att dra ledningar för ett system på 220 Volt och kollade samtidigt upp marknaden för alternativa energikällor.

Och lösningar finns det gott om på

– Om man skulle behöva stor eleffekt när soltimmarna varit få, kan man hoppa över invertern och plugga i direkt i dieselgeneratorn, säger Johan Strömberg.

marknaden. Strömbergs valde ett paket som kostade cirka 4 600 euro.

– En granne berättade att han hittat en billig inverter på Ebay och visst kan man få ihop ett motsvarande paket för 4 000 euro om man köper via nätet här och där. Problemet uppstår när det är något fel i systemet och alla leverantörer skyller på varandra. Därför föredrar jag att betala lite mer till en återförsäljare som har ett intresse i att fixa eventuella problem.

Året om-utrustad

Paret Strömberg är flitiga stugmänniskor. Under sommarmånaderna bor de ute på holmen och pendlar till sina jobb. På höstarna, vintrarna och våarna tillbringar de veckosluten på stugan och endast under det värsta menföret tar de en paus.

– På senhösten, innan jag tar upp båten, kopplar jag bort spänningen i huvudbatteriet under stugan för att inte riskera att det töms helt och förstörs. I övrigt sköter sig systemet självt utan underhåll.

När isen väl har lagt sig fortsätter stuglivet. Då kopplar Johan Strömberg på spänningen igen och låter det begränsade dagsljuset ladda batteribanken.

Inomhustemperaturen och luftfuktigheten regleras med hjälp av en 12-volts Wallasvärmare och en täljstensspis, där vedklabbarnas energi omvandlas till värme. Johan funderar på komplettera elsystemet med en vindsnurra som skulle

Johan Strömbergs energisystem:
Två solpaneler på taket.

Fyra batterier à 295 Ampere som vardera väger 75 kg, beräknad livslängd 10–12 år.

En inverter som omvandlar 24 volt till 220 volt.

Ett fasadskåp med säkringar.

En generator som drivs med diesel och används i undantagsfall.

stugliv

jämna ut elproduktionen under vintermånaderna.

– Problemet är placeringen. För att kunna utnyttja nordanvinden på den här tomten borde den lyftas över trädtopparna. Jag har inte hunnit ta reda på vilka tillstånd som krävs.

Johan Strömberg har en dröm om att i framtiden bo ute på holmen under ett helt år.

– Med bärbar dator och internetsticka kan man hålla den kontakt med civilisationen man vill ha. Sommartid brukar jag sköta betalningar och annat här ute. Tv-nyheterna ser vi direkt via internet, men i övrigt vill vi inte sitta och titta på tv här när vi har Naturrutan i direktsändning utanför fönstret. Där kan man se älgar, vitsvanshjortar och ett rikt fågelliv, säger han och pekar mot strandkanten där en älgdjur tog sig i land härom hösten.

Vattenpump nästa

Näst på önskelistan står utomhusbelysning och en vattenpump för kökskranen.

– Utomhusbelysning ökar trivselen och så får vi visa grannarna på fastlandet att vi här ute på holmen minsann också har el, säger han och ler brett.

För Johan Strömberg är teknik en viktig del av livet. Han går själv gärna in på detaljnivå i sitt elsystem, men han hävdar bestämt att teknikintresse inte är någon förutsättning för att skaffa sig ett eget elsystem med solpaneler.

– Jag kan rekommendera ett solenergisystem för vem som helst. Det är relativt underhållsfritt och pålitligt. Om elbolaget nu meddelade att det tänker dra elkabel ut till holmen skulle jag inte låta koppla in nätström. När investeringskostnaderna för elsystemet är betalda är vi självförsörjande med förnybar el, utan månadskostnader. Varför skulle vi byta bort det?, säger Johan Strömberg.

Text & foto: Johan Svenlin



Elförsörjningen har fungerat fint med två solpaneler på taket.

– Batteribanken är oftast fulladdad, men när dammsugaren går syns det att elsystemet belastas, berättar Johan Strömberg.



Roger Wessman

Långsammare tillväxt, lägre avkastning

Börsindexen har fortsatt att sega sig uppåt under början av året, om än inte riktigt med samma fart som i fjol.

Hoppet om att vi äntligen ser ett slut på den seglivade lågkonjunkturen har förstärkts. Euroområdet ekonomi ser ut att växa igen och till och med krisländerna kan uppvisa positiva tillväxtsiffror. Europeiska centralbanken signalerar att den är villig att främja uppgången med ytterligare stödåtgärder i juni. President Vladimir Putin ser inte ut att vilja driva Ukraina-konflikten till sin spets. Om vi inte ser någon oväntad vändning verkar det som om alla stora ekonomier skulle växa relativt väl.

Långsammare tillväxt

Det här betyder inte nödvändigtvis goda tider för börsen framöver. Börskurserna stiger framför allt när vi får positiva överraskningar. Det är allt svårare att se varifrån dessa skulle komma. De globala tillväxtutsikterna blir tyvärr knappast så mycket bättre än de här.

Det finns skäl att vänta sig att tillväxten kommer att vara långsammare än vad vi vände oss vid före finanskrisen, även efter att vi slutgiltigt lämnat krisen bakom oss.

En väsentlig orsak till det här är den åldrande befolkningen. Inom euroområdet är till exempel åldersgruppen 40–59-åringar 40 procent större än gruppen under 20 år. För 20 år sedan var dessa åldersgrupper lika stora. På basen av det här kan vi förvänta oss att arbetskraften i genomsnitt minskar med nästan en procent årligen de närmaste 20 åren.

Inom euroområdet har vi fortfarande arbetslösa att sysselsätta så tillgången på arbetskraft är inte ett så akut problem. I USA (och inom euroområdet även i Tyskland) börjar vi däremot redan närma oss full sysselsättning. På basis av detta kan vi snarare vänta oss avtagande än tilltagande tillväxt i dessa länder. En allt stramare arbetsmarknad innebär även ett tryck på högre löner, vilket tär på företagets vinster.

Kina, som nu enligt vissa beräkningar är världens största ekonomi, förbättrar inte bilden. Tillväxten i Kina är fortfarande rask, men har börjat mattas av.

Det var relativt lätt för Kina att uppnå en snabb tillväxt då landet startade på en låg utvecklingsnivå, och kunde ta i bruk den teknologi och de affärsmetoder som utvecklats i västvärlden. Ju mer Kina närmar sig västvärldens nivå, desto svårare blir det att hålla tillväxten på svindlande nivåer.

Höga värderingar

Om det är svårt att se positiva överraskningar som stöder en uppgång av börskurserna är det dags att tänka på värderingarna. Aktiernas värde i förhållande till till exempel företagets vinster är nu på historiskt höga nivåer. Bara under teknologibubblan i slutet av åttiotalet var nivåerna ännu högre.

Kombinationen av höga värderingar och måttligt rosiga tillväxtutsikter innebär oundvikligen att den avkastning, som en långsiktig aktieplacering kan vänta sig, inte är särskilt hög.

Det betyder dock inte att det är dags att sälja nu innan bubblan spricker, och köpa tillbaka när aktierna återfått rimliga värderingar. Det här är kanske rimliga värderingar i en värld med svagare tillväxt och allt större ackumulerad förmögenhet. Det finns helt enkelt inte tillräckligt mycket väl avkastande investeringsprojekt för alla besparingar som söker investeringsobjekt. De svaga tillväxtutsikterna innebär också att realräntorna kan förväntas förbli låga, om inte obefintliga.

Till synes dyra aktier är fortfarande det bästa alternativet som står till buds, även om det är ett betydligt mindre lockande alternativ än för bara ett år sedan.



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



IPR-tjänster för företagets och produktens hela livscykel.

VÄLKOMMEN UNDER VÅRT SKYDD.



KONKRETA FÖRDELAR MED
IMMATERIELLA RÄTTIGHETER

www.kolster.fi

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 kosnadsberäkning
- boupptecknings- och gravstensservice

HELSINGFORS BEGRAVNINGSTJÄNST

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

Malm: Kyrkobytvägen 14, t. (09) 7002 4824

ESBO BEGRAVNINGSBYRÅ

Esbo centrum: Esboplatsen 7, t. (09) 7002 4828

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

MEMORIA



Roger ger över åt Roger

Från och med den första september heter Handelsgilletts verksamhetsledare **Roger Rajalin**. Bland fem sökande valde styrelsen vid sitt möte i maj enhälligt honom efter **Roger Köhler** som avgår efter drygt två år på posten.

Roger Rajalin, 66, är bekant för en stor del av Gillebröderna. Han blev medlem 1999, lockad av möjligheten att spela biljard så ofta han vill, och inom ett par år var han ansvarig för Biljardklubben. Via engagemang i Handelsgilletts 150-årsjubileum, de årliga seminarierna och inte minst verksamhetsutskottet valdes Roger till ordförande för utskottet år 2009. Därmed tog han också plats i Gillets styrelse.

– Då hade jag som mål att sänka medlemskårens medelålder och snabbt föra in Gillet i 2000-talet med hjälp av IT. Projektet är dock inte slutfört och medelåldern bara stiger, säger Roger med ett småleende.

Det var därför han sökte och fick posten som verksamhetsledare. Nu tänker Roger ro projektet i hamn som ett heldagsjobb, och lite till.

– Jag anser att verksamheten, organisationen och arbetet på Handelsgillet bör struktureras på ett sätt, som ger bättre informationsflöde och sammanhållning i det digra arbete, som vi har framför oss under en ekonomiskt osäker framtid, säger han.

Roger Rajalin tillträder tjänsten den 15 augusti för att under två veckor jobba parallellt med Roger Köhler. Då blir det också byte på ordförandeposten i verksamhetsutskottet. Det ansvaret axlar **Michael Franck**. Han har varit medlem i verksamhetsutskottet sedan i fjol och under flera år i publikationsutskottet.

PN



Peter Nordling

Kön var inte lång när Handelsgilletts styrelse valde Roger Rajalin till verksamhetsledare. Han ses ofta vid biljardbordet.

HANDELSGILLET GRATULERAR

Näsman Hans R.
övermaskinmästare
75 år 4 juli

Holmlund Ralf, vd
60 år 6 juli

Nyman Sixten, CGR-revisor
60 år 20 juli

Weber Theodor, med. kir.dr.
75 år 24 juli

Stenius Thomas, ekon.mag
40 år 26 juli

Christianson Dan, tekn.lic.
60 år 27 juli

Stenbäck Guy, dipl.ekon.,
kommerseråd
90 år 27 juli

Pousár Ralf, ingenjör
75 år 31 juli

Bergström Sixten, ingenjör
70 år 7 augusti

Lundqvist Lasse, företagare
60 år 10 augusti

Jensen Olof, försäljn.chef
85 år 18 augusti

Mattsson Arno, pens.
70 år 21 augusti

Ristimäki Miro, dipl.ing.
30 år 23 augusti

Ringell Åke, merkonom
85 år 31 augusti

Storsjö Oskar, ekon.mag.
30 år 2 september

Nystén Eric, försäljn.dir.
50 år 3 september

Gamst Nielsen Paul, entreprenör
60 år 8 september

Uitto Harry, dipl.ekon.
60 år 11 september

Köhler Stefan, VH
60 år 11 september

Catani Jon, DI
30 år 14 september

Latvala Kari, ekon.mag.
50 år 15 september

Lundström Henrik, dipl.ekon.
80 år 16 september

Holmström Kjell, dipl.ekon.
60 år 18 september

Hermansson Tim, ekon.mag.
50 år 23 september

Packalen Fred, dipl.ekon.
70 år 27 september

Thors Staffan, ingenjör
70 år 27 september

Hällström Henrik, dipl.ing.
75 år 2 oktober



Trettiofem Gillebröder med gemål deltog i Handelsgilletts traditionella vårresa, som denna gång gick till Budapest med omnejd.

Vädret gynnade resenärerna som fick uppleva fem innehållsrika och trevliga dagar. Förutom rundturer i själva Budapest och på landsbygden, fick gruppen höra om livet i Ungern förr och nu samt lära sig grunderna i det finskbesläktade språket.

Dessutom ingick även denna gång god mat och dryck samt trevligt umgänge som viktiga delar av resan. Summa summarum åter igen en mycket givande resa.

RK

Skräväsendet lyfte

Handelsgilletts fundraisingkampanj, Skräväsendet, har fått fyra bidrag, som sammanlagt 6 000 euro. Hälften av summan är lån, hälften donationer. Det innebär att Skräväsendet har två lärningar och två handelsbiträden.

Insamlingen startade i början av året. Den Gillebroder, som vill stöda sin förening, kan låna eller donera en summa enligt rutan nedan. Långgivaren kan när som helst säga upp lånet och få pengarna tillbaka inom tre månader. Han kan också när som helst konvertera lånet till en donation.

Både långgivare och donatorer förblir anonyma.

De insamlade medlen används för att upprätthålla klubblokaler.

Du som vill delta i insamlingen kan be om en blankett för lån och donation på Handelsgilletts kansli eller skriva ut en på Gillets webbplats.

- Lärning (1 000 euro)
- Handelsbiträde (2 000 euro)
- Handlande (3 000 euro)
- Skrääldste (10 000 euro)

Sommaraktuellt

Kansliet har stängt under juli månad och öppnar åter måndagen den 4 augusti.

Klubblokalen är öppen under sommaren normalt, men utan servering från 13.6 till 18.8.

Utbudet på tidningar och tidskrifter håller paus under samma tid.

Ha en skön sommar!
Kansliet

The Biofore Company  UPM

En skog full av nya möjligheter

www.upm.com



Itella Green



Gillebröderna önskas en trevlig sommar!



Inredningstextiler och tapeter

Oy S.W.Lauritzon & Co Ab
www.lauritzon.fi

Formtex Oy
www.formtex.fi

Markundersökning

Geotek Oy
www.geotek.fi

VVS-automatik

Eco-Paronen Oy
www.eco-paronen.fi

Parkett

Parkett Ab G. Lytz
tfn 09-66 11 44

Byggfirmor

Nikkilän Huolto Oy

Seppo Laine Oy
www.seppolaine.fi

Arkitekter

Arkitektbyrå Hormia Ab
www.hormia.pp.fi

Rörmokare

Armiputki Oy
www.armiputki.fi

Rörmokare

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

Fotografering

Atelier Nyblin
www.nyblin.fi
09-666 933

Ventilation

Robovent Kb
tfn 044-5606087
roboventdick@gmail.com

Trädgårdsbutik

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

Skrädderi

Oy Schütt Tailoring Ab
Gillebroder Christian Schütt
tel. 040-7016201
www.schutt.fi

Skolor

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



Helsingin Rakennusvara Oy

Installering och service av
luftkonditionering

nikko.jappinen@welho.com

**Svenska småbruk
och egna hem Ab**

Pb 35, 10211 Ingå, Ola Westmansallé 5
Tel. 09-644 761, 0400-477 008
Fax 09-601 262