



ÖSTERREICHISCH-DÄNISCHE-GESELLSCHAFT
ØSTRIGSK-DANSK-SELSKAB
vormals Det Danske Samfund – gegründet 1960

ZVR-Zahl 225429849

Mitgliederinformation I/11

Liebe Mitglieder, liebe Freunde!



So begann unser 1. Vizepräsident Peter Halvorsen das Jahr 2011 im Rahmen der Fernseh-sendung „Silvesterstadl“. So „doppelt patriotisch“ und gut gelaunt ist unser Peter auch sonst immer unterwegs und will Euch damit nochmals alles Gute im Neuen Jahr wünschen.

Wahrscheinlich auch aus diesem Grund ging die erste Veranstaltung im Jahr 2011 unser bereits traditioneller „Nytårsfrokost“ mit viel Schwung und guter Laune über die Bühne. Bei dieser Gelegenheit noch ein Danke an Barbara Wacht, denn sie hat uns den Tipp zu diesem Gasthaus gegeben. Hier konnten wir nicht nur den Gastraum sondern auch die Küche benützen und daher konnte in dieser Küche ein wunderbares Essen für „Nytårsfrokost“



hergestellt werden. Natürlich war es eine besondere Freude so viele Mitglieder gleich bei der ersten Veranstaltung willkommen zu heißen. Es dauerte auch nicht sehr lange als nach der Begrüßung auch schon die heiß ersehnten Worte „ das Buffet ist eröffnet“ erklangen. Mit typisch dänischem „sild“(Hering) begann dann auch das Strapazieren der Magennerven. Der



Andrang am Buffet war bald sehr groß und fiel die Entscheidung sehr schwer von welchen Köstlichkeiten man zuerst nehmen sollte. Wusste man doch, dass noch einiges an weiterem gutem Essen aufgetischt werden wird. Typisch dänisch gab es dann den grønkål mit hamburgerryg(Grünkohl mit Selchkarree), sowie ribbensteg und rødkål(Bauchfleisch mit Rotkraut). Natürlich wurde auch bei diesem Angebot genussvoll zugegriffen. Obwohl dann auch noch ein gut sortierter „ostebord“ und auch etwas Süßes angeboten wurde, konnten



einige beinahe nicht mehr zugreifen. Um einen Teil des gut zubereiteten Essen etwas „senken“ zu lassen brachte Vizepräsident Peter Halvorsen Auszüge aus der Neujahrsansprache Ihrer Majestät der Königin und wurde dieser Auszug auch auf Deutsch vorgelesen. Aus gegebenem Anlass konnte ich druckfrisch das erste offizielle Foto der königlichen dänischen Zwillinge präsentieren. Mit dem neunfachen „Hurra“ stießen alle auf ein gutes und gesundes Leben der „Königlichen Neugeborenen“ an. Ein Dankschreiben des Hofchefs auf Grund der von uns gesandten Glückwünsche an das Kronprinzenpaar konnte ich unseren Mitgliedern ebenfalls zur Kenntnis bringen.

VORSCHAU für FEBRUAR 2011

06. Februar 2011, 14,00Uhr – Führung im Museum für Heizkultur , Malfatigasse 4, 1120 Wien, erreichbar mit Autobuslinie 63A, oder 12A, Haltestelle Längenfeldgasse
anschließend **15:30Uhr FÜHRUNG im Schnapsmuseum**, 1120 Wien, Wilhelmstrasse 19

ACHTUNG!! DIESE VERANSTALTUNG IST NEU IM PROGRAMM!!!!!!

DONNERSTAG 17. Februar 2011 – 10,00Uhr – KRANZNIEDERLEGUNG am Ehrengrab von Freiherr Theophil von Hansen, Wiener Zentralfriedhof 2tes Tor Gruppe 14A, Nummer 20 – Im Beisein der Präsidentin des Österreichischen Nationalrates Frau Mag. Barbara Prammer, Vertretern der Österreichisch Tschechischen, Slowakischen und Griechischen Gesellschaft und unter Mitwirkung einer Gruppe der Gardemusik des Bundesheeres gedenken wir des 120 Todestages dieses großen dänischen Architekten.

Donnerstag, 24. Februar 2011 – 19:00Uhr

Botschafter a.D. und Vizepräsident der Österreichisch Slowakischen Gesellschaft hält einen Vortrag mit dem Titel: "Als Österreich einen neuen Nachbarstaat bekam - Erinnerungen des ersten österreichischen Botschafters in der Slowakei" im WEINHAUS PITZL – 1120 Wien, Dörfelstrasse 3A/Ecke Wilhelmstrasse, erreichbar mit U6, Philadelphia Brücke, Straßenbahnlinie 62, oder Autobuslinie 59A Haltestelle Dörfelstrasse.



Österreichisch Dänische Kochecke



Fastelavnsboller med creme

Dänische Faschingskrapfen mit Creme

Ingredienser

4 dl sødmælk
2 stk æggeblomer
1 stk æg
2 tsk salt
500 g hvedemel
250 g margarine
1 tsk vanillesukker
70 g gær
4 spsk sukker
1 spsk maizena majsstivelse

Zutaten:

4dl Milch
2 Eidotter
1 Ei
2 Tl Salz
500g Mehl
250g Margarine
1 Tl Vanillezucker
70g Germ
4 El Zucker
1 El Maizena Maisstärke



Fremgangsmåde:

Fastelavnsboller med creme er altid en succes, når der er børn på besøg. Kan bruges både til eftermiddags – og aftenskafe.

Lun 2dl af mælken og margarine i en gryde og rør gæren ud i det. Bland mel, 2 spsk. sukker, æg og salt i og ælt dejen godt igennem. Lad dejen hæve lunt i ca. 40 minutter.

Lav imens cremen. Pisk æggeblommer, 2 spsk. Sukker, maizena og resten af mælken sammen i en gryde og varm massen op til kogepunktet, mens der piskes. Cremen vil tage farve og så skal vanillesukkeret i. Stil cremen til side.

Ælt dejen igennem og del den i to portioner. Rul hver portion ud så dejen er halvanden centimeter tyk og skær dem i firkanter. Læg en klat creme på hver firkant, træk hjørnerne ind på midten og tryk dem sammen, så der lukkes over cremen. Læg fastelavnsbollerne på en bagplade med lukningen nedad og stil dem til at hæve i en halv time. Bag dem så ved 200 grader i 10 til 12 minutter. **Forberedelsestid: 45 minutter**

Zubereitung:

Faschingskrapfen mit Creme sind immer ein Erlebnis, wenn Kinder zu Besuch sind. Können zum Nachmittags – oder Abendkaffee serviert werden.

2dl Milch und Margarine in einem Gefäß wärmen und die Germ unterrühren. Mehl, 2 EL Zucker, Eier und Salz dazu geben und den Teig gut durchrühren. Den Teig ca. 40 Minuten an einem lauwarmen Ort gehen lassen. Inzwischen die Creme anrühren. Die Eidotter, 2 EL Zucker, Maizena und den Rest der Milch zusammenrühren in einem Kochgeschirr die Masse unter ständigem Rühren bis zum Kochpunkt erwärmen. Wenn die Creme Farbe annimmt, den Vanillezucker dazugeben. Creme zur Seite stellen.

Den Teig nun nochmals ordentlich durchrühren und in zwei Portionen teilen. Jede dieser Portionen eineinhalb cm dick ausrollen und Vierecke ausschneiden. Dann ein wenig Creme auf jedes Teil geben, die Kanten zur Mitte einschlagen und zusammendrücken, sodass die Creme eingeschlossen ist. Die Krapfen auf ein Backblech mit der Öffnung nach unten legen und eine halbe Stunde gehen lassen. Danach bei ca. 200 Grad 10- 12 Minuten backen.

Vorbereitungszeit : 45 Minuten



Mary fik både prins og prinsesse

Af SARAH KOTT|ELSE BOELSKIFTE|KAARE SØRENSEN Offentliggjort 08.01.11 kl. 11:33 - opdateret kl. 13:53

Kronprinsesse Mary har født to velskabte børn. "Et mirakel gange to," siger en begejstret kronprins.

Danmark har fået to nye kongelige. For lørdag formiddag fødte kronprinsesse Mary to velskabte børn på Rigshospitalet i København.

"Jeg er her for at fortælle om en god begivenhed. Kronprinsesse Mary, min hustru, har født to velskabte børn... En dreng først... Og en pige bagefter," sagde kronprinsen til journalisterne på Rigshospitalet, inden der blev klappet begejstret.



Et mirakel gange to

Prinsen vejer 2674 gram og er 47 centimeter lang, mens prinsessen er 2554 gram og 46 centimeter. De blev født med en halv times interval - prinsen klokken 10:30 og prinsessen således 10:56. Børnene skulle have mørkt hår. "Moderen og børnene har det rigtig godt, ligesom faderen," sagde kronprinsen, der kaldte fødslen for "et mirakel gange to". Han betegnede sig som lettet og overlykkelig. "Vi kunne ikke være mere lykkelige, end vi har været denne gang". "Der er dobbelt kontrol og dobbelt opmærksomhed. Der er to hjerter at holde øje med. Jeg har været helt tæt på. Man står med den første en halv times tid, mens moren må kæmpe videre. Og så kom den næste - en pige," sagde kronprins Frederik.



Halvanden mia. kr. til ny letbane

En letbane med hurtige sporvogne langs den københavnske Ring 3 er rykket klart nærmere, efter at transportministeren vil skyde penge i projektet. Borgmestre skal nu på pengejagt.

Af [Nikolaj Rytgaard](#) Torsdag den 20. januar 2011, 22:30



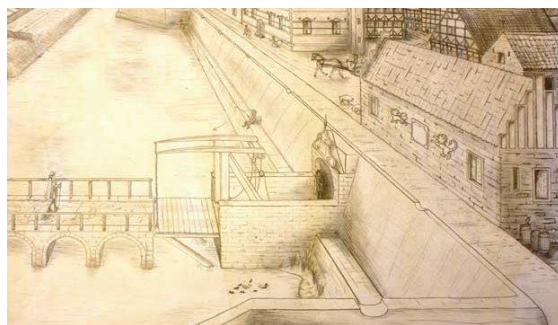
Regeringen tager nu første skridt hen imod at etablere den letbane, som i mere end ti år har været et politisk stridsemne. Transportminister Hans Christian Schmidt (V) oplyser til Berlingske Tidende, at staten vil finansiere en del af letbanen, som er en moderne, hurtiggående sporvognslinje, der over 28 stop skal løbe langs Københavns Ring 3 - fra Lundtofte i nord til Ishøj i syd. - Jeg er klar med 1,5 milliarder kroner, siger transportminister Hans Christian Schmidt (V) forud for et møde i dag med repræsentanter fra Region Hovedstaden og de 10 kommuner, som letbanen skal løbe igennem. Staten finansierer dermed op mod halvdelen af letbanen, som vil komme til at koste i alt 3,7 milliarder kroner. De resterende 2,2 milliarder kroner skal regionen og kommunerne selv finde, fastslår Hans Christian Schmidt.

Letbane kan tiltrække arbejdspladser

Borgmester i Lyngby-Taarbæk Kommune, Søren P. Rasmussen (V), jubler over tilsagnet fra transportministeren. Han fortæller, at kommunerne håber at kunne skaffe resten af beløbet ved at inddrage private investorer eller ved at låne pengene af staten. - For jeg har ikke en milliard i kommunekassen, siger Søren P. Rasmussen, der taler på vegne af de 10 kommuner. Indenrigsminister Bertel Haarder (V) afviser ikke et lån, men udsteder dog heller ingen garantier. - Vi har en ret restriktiv holdning til ønsker om udvidelser af de kommunale budgetter, for siger man ja det ene sted, vil det give reaktioner et andet sted. De må komme med en velbegrunnet ansøgning, som vil blive lagt i bunken, siger han. Ifølge en rapport, det rådgivende ingeniørselskab COWI har udarbejdet for Transportministeriet, vil en letbane langs Ring 3 over en 15-årig periode kunne tiltrække 66.000 arbejdspladser og give kommunerne i hovedstadsområdet en ekstraintægt på to milliarder kroner.

Østerport fundet under Kongens Nytorv

Rekonstruktionstegning af Københavns befæstning omkring Østerport cirka 1624, med visse kunstneriske friheder. Claus Rohden Olesen, Københavns Museum. Udgravningerne til Metro-Cityringen er en guldgrube for arkæologerne.



Af [Elisabeth Lumbly](#) Torsdag den 6. januar 2011, 10:15

De arkæologiske udgravninger i forbindelse med udvidelsen af Metro-Cityringen på Kongens Nytorv bringer hele tiden ny viden om det gamle København frem i lyset. Så sent som i går fandt arkæologerne et stykke vejbelægning fra 1300-tallet og før jul dukkede resterne af en af de første udgaver af Østerport op.

Vidste, den lå der - Vi har hele tiden vidst, at Østerport i Middelalderbyen lå dér, hvor Kongens Nytorv ligger i dag, at Vesterport lå på den nuværende Rådhusplads, mens Nørreport

lå, hvor den også ligger i dag, siger museumsinspektør, projektleder Lene Høst-Madsen, Københavns Museum.- Men man har aldrig før fundet håndgribelige rester af den, og fundet vil være med til at tegne et nyt kort over middelalderens København, der blev fordoblet i størrelse, da Chr, IV i 1647 udvidede den til Sankt Annæ Skanse, i dag Kastellet, fortsætter Lene Høst-Madsen.

Fascinerende

- Det er en fascinerende fornemmelse at gå gennem det sted, hvor den gamle byport har ligget. Det er ikke sikkert, det har været den eneste, måske har den været flyttet rundt gennem tid efterhånden som byen har udviklet sig, siger Lene Høst-Madsen. Resterne af byporten, der er af kalksten, er fundet ud for skoforretningen på Kongens Nytorv og ikke umiddelbart ud for Strøgets udmunding i pladsen, hvor arkæologerne har troet, den lå.

Nye fund venter

- Stedet bliver nu gennemfotograferet og registreret, og resterne vil blive opbevaret på Københavns Museum, hvor man vil kunne rekonstruere den, hvis man en gang ønsker det, siger Lene Høst-Madsen. - Udgravningen er en enestående mulighed for os, vi har 20 mand i gang med at grave hver dag og finder hele tiden nye spændende ting. Vi skal være færdige med at grave i det område, hvor vi arbejder nu, midt i februar, så rykker vi længere sydpå på Kongens Nytorv og begynder udgravninger på Rådhuspladsen, og der venter helt sikkert nye opsigtsvækkende fund, slutter Lene Høst -Madsen.

Auch das ist Dänemarkund das ist gut so!!

Wache vor Frederik VII Palais im Schloss Amalienborg.

Det er sjovt, at det kan skabe så stor og vild debat. Ledelsen kan ingenting gøre ved det, for nu er jeg færdig derinde, men at nogle fra regimentet beskylder mig for at være en dårlig garder er da ikke så fedt, men jeg kan kun grine af det, siger Jannik Højland.



Han har ikke fået en officiel reprimande hverken fra ledelsen eller fra Garderforeningen, som han er medlem af. Selv om det var et ensformigt arbejde, han udførte, vil han gerne bevare de gode minder. Det var kedeligt, men jeg føler også, at jeg har lært meget, lyder det. Jannik Højland arbejder i dag i som vikar i en børnehave og har ikke planer om en militær karriere.

Hier habt Ihr nun die erste Ausgabe der Mitgliederinformation des Jahres 2011 vor Euch. Würde gerne ein wenig ein „Feedback“ bekommen um diese Information auch so zu gestalten, dass diese in etwa auch Euren Vorstellungen entspricht. Änderungen, oder andere für Euch vielleicht wichtige Themen würde ich gerne unterbringen.

Anregungen, Bitten oder Beschwerden bitte per E-Mail haberf@aon.at oder schriftlich an Franz Haberhauer – Redtenbachergasse 52/1/19 – 1160 Wien. Tel. +43 650 2172957