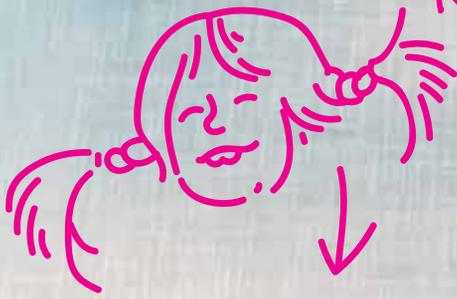




Lena

Eine unbeschwerte
Kindheit in
Schweden: unbezahlbar



Lena,
die Dancing
Queen

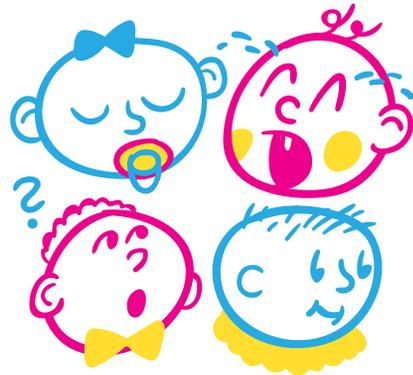
Die Kinder von Bullerbü

Meine Kindheit war wie aus „Wir Kinder aus Bullerbü“, erzählt Lena über ihre frühen Jahre. Denn wie diese ist sie in einem kleinen Dorf in Schweden aufgewachsen.



Ein beschaulicher Ort, in dem es nur eine Schule gab, in der die gleiche Lehrerin sie unterrichtete, die schon ihren Vater als Schüler gehabt hatte. Sie, ihre drei Geschwister und die anderen Kinder konnten sich draußen frei bewegen, sie waren eigentlich nie zu Hause, sondern verbrachten ihre Zeit lieber im Wald und an den Seen.

Eine Freiheit, die Lena ihren eigenen Kindern später auch gerne geboten hätte. In den Großstädten, in denen sie später gewohnt hat, war das allerdings schwieriger. Deswegen war es ihr immer ein Anliegen, auch ein Haus im Grünen zu haben, wie früher am



Neufelder See oder heute in Eichgraben. Es war ihr wichtig, „dass die Kinder nach der Schule noch in den Wald kommen“, erinnert sie sich.



EINE INTERNATIONALE FAMILIE

Den Vater ihrer Kinder, einen Iraner, der damals in Wien an der Technischen Universität studiert hat, hat sie noch in Schweden kennengelernt. Nach ihrer Ausbildung zog Lena zu ihm nach Wien und hat ihn jung geheiratet. Dabei war ihr unterschiedlicher Glaube – sie evangelisch, er Moslem – nur eines der Dinge, an die sie sich erst gewöhnen mussten. Ursprünglich hatte das Paar den Plan, gemeinsam zurück in seine Heimat, nach Teheran, zu gehen. „Der Iran war damals noch ganz anders als heute. Er war viel offener, vielleicht sogar moderner im westlichen Sinn“, erzählt Lena. Doch daraus wurde nichts. Sie bekam kurz nach der Promotion ihres Mannes das erste gemeinsame Kind und im Iran begann die Revolution.



Also konzentrierte sich Lena erst einmal auf ihre Karriere in Österreich. Eigentlich wäre sie gerne Hebamme geworden. Das ist in Schweden eine Spezialisierung, die fertige Krankenschwestern, wie sie, an ihre Ausbildung anhängen. In Österreich ging das allerdings nicht, da das damals eine ganz eigene Ausbildung war und sie für das dazugehörige Internat schlicht das Geld nicht hatte. So kam sie in den 1970ern erstmals zur Psychiatrie: „Die hab ich immer schon mit Freud und Österreich verbunden, es hat also irgendwie ganz gut gepasst.“ Im AKH wurden damals gerade die entsprechenden Stationen aufgebaut und die Verhaltenstherapie entwickelt. Lena erinnert sich an eine großartige Zeit, in der sie viel mitgestalten konnte.

Ganz wollte die junge Familie die Pläne, ins Ausland zu ziehen, aber nicht loslassen. So zog sie schließlich statt in den Iran nach Schweden. Lenas Mann fand dort als Chemiker schnell eine Anstellung, und sie war anfangs froh darüber, zurück in ihrer

Heimat zu sein. Mittlerweile war die Familie um einiges gewachsen, denn noch in Wien hatten sie zwei weitere Kinder und dann noch einmal Zwillinge bekommen. Das damalige Schweden beschreibt sie als deutlich kinderfreundlicheres Land im Vergleich zu Österreich: „Die Schulen waren besser, die Gemeinden größtenteils autofrei, Kinder in Restaurants und Hotels willkommen und selbst Kaufhäuser hatten Spielplätze.“ Österreich war

in ihrer Erinnerung damals noch spürbar strenger und Kinder auch in Gärten und Parks nicht willkommen.

„Österreich hat in dieser Hinsicht aber jetzt aufgeholt“, meint sie. Was ihr in Schweden jedoch schwerfiel, war, dass sie sich gerne hauptsächlich um ihre Kinder gekümmert hätte, diese dort aber üblicherweise schon mit eineinhalb oder zwei Jahren in die Obhut von Hort und später der Schule entlassen werden, während Frauen sich früh wieder um Beruf und Karriere kümmern sollen. Das war letztlich auch der Grund, aus dem sie dann wieder nach Wien zurückkamen.



Taten fähig ist: „Viele der Täter haben selbst sehr viel Leid erlebt und sind etwa unter schlimmen Bedingungen in Kinderheimen aufgewachsen“, weiß sie. Während ihr Umfeld für diese Menschen nicht viel Verständnis hat und sie am liebsten ihr Leben lang wegsperren würde, sieht Lena die Aufgabe der Gesellschaft darin, diesen zu helfen. Später, als sie mehr Stunden arbeiten wollte, wechselte sie dann aber trotzdem auf die neurologische Station.

DIE SEHNSUCHT, MENSCHEN ZU HELFEN

SPANNENDE ARBEIT MIT HÄFTLINGEN

Nach der Rückkehr und als die Zwillinge in die Volksschule gekommen waren, begann Lena wieder als Krankenschwester zu arbeiten und war bis zu ihrer Pensionierung 2011 in diesem Beruf tätig: „Ich habe Glück gehabt und zurück in Österreich gleich wieder einen Job bekommen.“

Diesmal kam sie auf eine forensische Ambulanz, wo sie unter anderem mit Häftlingen und Straftätern auf Bewährung arbeitete. Während ihre Mutter von dem Job nicht besonders begeistert war, war es für Lena eine spannende und prägende Zeit.

Nicht nur die Geschichte eines Mörders hat sie gelehrt, dass unter bestimmten Bedingungen wohl fast jeder zu schlimmen

2011 ging sie mit sechzig in Pension, aber nicht etwa, weil sie nicht mehr arbeiten hätte wollen, sondern weil sich die Arbeitsbedingungen radikal geändert hatten: „Ich saß mittlerweile mehr vor dem Computer als bei den Patienten“, berichtet sie. „In den Krankenhäusern ist heute alles viel kontrollierter, aber niemand hat mehr Zeit für die Patienten.“ Generell sieht Lena viele Entwicklungen nicht allzu rosig. Das beginnt bei einer verlogenen Politik, die, um Wahlen zu gewinnen, Versprechen macht, die sie nicht halten kann, und endet noch lange nicht bei den vielen Ehen, die

heute geschieden werden.

Lena wünscht sich einen offeneren Umgang miteinander, weniger Anonymität auch in den Großstädten und ein Miteinander, in dem





auch Schwächen ihren Platz haben. „Meiner Tochter und Schwiegertochter habe ich zum Beispiel früh erzählt, dass Kinder auch anstrengend sind und Nachteile bringen. Nur wenn wir auch über unsere Probleme und Schwierigkeiten sprechen, können wir uns gegenseitig helfen“, ist sie überzeugt. Zur Vollpension ist Lena über eine Freundin gekommen, die schon in der Mariahilfer Straße Probe gebacken hatte. Die Arbeit hilft ihr finanziell, da ihre Pension nicht gerade üppig ist, und bietet ihr außerdem eine willkommene Abwechslung von ihrer Ehe,

in der nun beide daheim und im Ruhestand sind: „Es tut schon gut, immer wieder einfach einige Stunden rauszukommen“, meint sie augenzwinkernd. Der Koch war in ihrer Familie zwar eher ihr Mann, aber Lenas Mutter hatte in Schweden eine Konditorei – weswegen sie zum Backen schon immer einen Bezug hatte.

Zu ihren Spezialitäten zählt eine Daim-Torte aus ihrer Heimat, die bei ihren Gästen immer schon richtig gut angekommen ist und die nun die Vollpension bereichert. Gemeinsam mit David sieht sie sich dort als Ruhepol, der für Stabilität sorgt. Eine Aufgabe, der sie auch in der Familie nachkommt, wo sie sich aufopfernd um ihre vier Enkel kümmert und dafür sorgt, dass sich die mittlerweile siebzehnköpfige Kernfamilie auch regelmäßig sieht. In der Freizeit, die ihr dann noch bleibt, interessiert sie sich für fremde Länder, das Reisen und laut eigener Angabe „verrückte Hobbys“. *





Topfentorte mit Obst

Zutaten für 1 Torte (26 cm)



Zubereitung

 60 Minuten
 40 Minuten

5 Eier
200 g Zucker
200 g Butter
500 g Topfen (20 % Fett)
2,5 Pkg. Vanillepuddingpulver
500 g Obst nach Wunsch (z. B. frische
Himbeeren, Mandarinen,
Marillen etc.)
Staubzucker zum Dekorieren

- * Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tortenspringform mit Backpapier auslegen.
- * Die fünf Eier in Eiklar und Dotter trennen.
- * Das Eiklar und 50 g des Zuckers zu einem cremigen, nicht zu steifen Eischnee schlagen.
- * In einer anderen Schüssel die zimmerwarme Butter mit den restlichen 150 g Zucker schaumig rühren. Die Eidotter einzeln dazumischen.
- * Den Topfen und das Vanillepuddingpulver zur Buttermasse mischen. Zum Schluss den cremigen Eischnee nach und nach unterheben.
- * Das Obst nach Wunsch klein schneiden.
- * Ungefähr die Hälfte des Teiges in der Backform verteilen. Dann das Obst daraufgeben und mit dem restlichen Teig abdecken.
- * Die Torte ca. 40 Minuten backen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

OMAS BACKTIPP

Es kann passieren, dass die Topfentorte ein wenig zu lange im Rohr ist und dann zu schnell braun wird. Um das zu verhindern, kann man sie mit Alufolie oder Backpapier abdecken, dann bleibt sie auch bei längerem Backen schön hell.

