

Den Danske Forening
HEIMDAL
January/February
2019



Prize-winning architecture by Henning Larsen Architects in Vejle 'The Wave'

Medlemsblad

Newsletter for the Danish Association Heimdal – Established 1872

THE DANISH ASSOCIATION “HEIMDAL” INC

36 AUSTIN STREET NEWSTEAD QLD 4006

Contact details: 0437 612 913

www.danishclubbrisbane.org

Contributions

We would love to share your news and stories. You are welcome to send emails with stories, news and photos to the editor for publication. The closing date for the **next** issue is **14 February 2019**. We reserve the right to edit or not publish your contribution. Any material published does not necessarily reflect the opinion of the Danish Club or the Editor.

Editor: Lone Schmidt
Phone: 0437 612 913
Email: treasurer@danishclubbrisbane.org

Webmaster: Peter Wagner Hansen
Phone: 0423 756 394
Skype: [pete.at.thebathouse](https://www.skype.com/user/pete.at.thebathouse)
Email: admin@danishclubbrisbane.org

Webpage:
www.danishclubbrisbane.org

From the Editor



Beautiful Ruby and dashing Jack at Fastelavn 2018

Photo: Charlotte Due-Adams

It's Australia Day today and is it hot or what? Imagine a life without air conditioning or cool drinks or ice cream or whatever it takes to keep you cool!

After the summer break, we're preparing ourselves for the new club year and look forward to seeing heaps of happy children for our Fastelavn party. No doubt the airconditioning will be running on max!



Musikkens Hus in Aalborg

WELCOME TO OUR NEW MEMBERS

Anita & Martin
Dombernowsky, Bulimba
Jimmi Garval, Yeronga
Monica & Michael Neate,
Wellington Point
Paul & Susanne Golovanoff,
Redcliffe

Happy New Year!

What's on at the Danish club?

Fastelavn

**Saturday 9 February 2019
2 – 5 pm**

Café Danmark

**Friday 22 February 2019
From 6 pm**

Come in and say 'hej', we have lots of 'smørrebrød' (Danish open-faced sandwich) ready for all. The bar serves real Danish beer like Green Tuborg and Tuborg Classic. The craft beer from Skovlyst is only served in one bar in all of Australia (as far as we know) and that's also us! The next shipment of lollies is getting closer to Australia as we speak, get ready for fresh supplies of Super Piratos, Matador Mix and Blue Jeans.

Get delicious Danish pastries, rye bread and other specialty breads direct from **Britt's Organic Bakery**.

Dinner Dance

**Saturday 16 March 2019
6 pm for 6:30 pm start**

Join the Danish Folk Dance Group for another of their popular parties with delicious food and live music. A good opportunity to put your dancing shoes on.

Café Danmark

**Friday 22 March 2019
From 6 pm**

**Påskefrokost
Easter buffet lunch**

Sunday 14 April 2019

More details in our next newsletter.



Get all your Danish Baked Goodies from **Britt's Bakery** at Café DANMARK
4th Friday of each month



Authentic Danish Pastry & Organic Bread Products

Kringler, Smørtærter, Kanelstænger, Birkes, Rundstykker, Fuldkornsrugbrød, Kransekagekonfekt, Småkager, Knækbrød og bagerens dårlige øje.

For information, order forms and delivery details, go to our website:

www.brittsorganic.com.au

Unit 5/10 Energy Crescent, Molendinar QLD 4214 **Phone: 07 5571 6881 Fax: 07 5571 6947**
Email: brittsorganic@gmail.com

THE SHOP is low on supplies – next shipment expected mid-February

Price list

Gammel Dansk 100 cl	\$ 70
Ga-Jol Blå Original 30% 70 cl	\$ 55
Faxe Kondi 24x33 cl (cans)	\$ 35

Licorice and other goodies – mainly from Denmark

Pingvin Blanding 300 g	\$ 6
Pingvin Lakridskonfekt 375 g	\$ 8
Pingvin Stangmix 300 g	\$ 6
Fazer Tyrkisk Peber 150 g	\$ 4

**BEER AND SNAPS ONLY
AVAILABLE TO MEMBERS OF THE
DANISH ASSOCIATION HEIMDAL**

Ga-Jol blå, gul, sort 2x23 g	\$ 3
Toms Bridgeblanding 225 g	\$ 7
Fazer Mint	\$ 6
Makrel i tomat	\$ 3
Amanda Torskerogn	\$ 5

Fastelavn Party (Slå katten af tønden) Saturday 9 February 2019 2 – 5 pm

It's time to dress up again and celebrate Fastelavn at the Danish club. Dress up the kids, paint their faces - adults may dress up too! There'll be prizes for best-dressed boy and girl, so start up the sewing machine and get going.

'KUPALEJA' will entertain young and old with songs and games from Denmark and lead us up to the big event: bashing the barrel to scare the black cat away and get to the goodies inside.

There'll be delicious fastelavnsboller available from Britt's to go with your afternoon coffee or maybe you prefer a hot dog with a cold beer. You can also order fastelavnsboller in advance to take home. We're picking up from Britt's at Molendinar Friday before the event.

Send an email to Lone at treasurer@danishclubbrisbane.org by Tuesday 5 February 2019 to let her know that you and the kids are coming or ring or SMS 0437 612 913 with the details.



photo: Kim Tvede, fastelavn 2018, February 2018

Camp Adventure

Camp Adventure Park, Denmark's largest treetop adventure park, will finally unveil its long-anticipated and spectacular new observation tower.

The Treetop Experience consists of a tower with a 600m internal spiral ramp, which will take visitors from the forest floor through the treetops, culminating in an amazing 360° view of the hilly landscape characteristic of Zealand. If you're scared of heights, this might be just stunning enough to help you overcome that phobia!

Camp Adventure resort in Haslev



(source: www.VisitDenmark.com)

Prices are going up!

Prices are always going up, I hear you say, never down – true. At our Café Danmark, we have managed to avoid price increases, the price of smørrebrød has remained unchanged at \$4 for the past 12 years or so. During this period, the price of all the ingredients have gone up, but we stuck to our \$4. The time has come, we cannot avoid it any longer, prices are going up to \$5 for smørrebrød and hot dogs. We'll also review our event prices.

Join the Danish Folkdance Group for one of their popular dinner dances:

Many members are reaching milestones in 2019 including 60th, 65th, 70th, 75th and 80th birthdays and one Diamond Wedding Anniversary (60 years) and we thought that was a good reason to celebrate.

Our last party was so popular we have decided to open the doors yet again to members of the Danish Club and others that would like to celebrate with us with fabulous food prepared by the Danish Club, live entertainment and dancing.



Michael Whitmore and his “Big Band” sound (known from clubs and Cruise Liners) will provide the live entertainment. The music will be anything between Jazz, Rock’n’Roll, Country to “Pride of Erin” – ensuring a full dance floor at all times.

Kupaleja, our very own band, will get the festivities rolling from 5.30pm with some of our favourite Scandinavian tunes.

**When: Saturday 16 March 2019
6pm for a 6:30pm start**

Where: The Danish Club, 36 Austin St. Newstead Qld 4006

Cost: \$40 includes 3 course dinner, coffee/tea and birthday cake plus entertainment.

Bookings are essential. Please book before 28 February 2019.

Happy Birthday and Anniversary

Please contact LIS on 0409 623 177 or 3288 5538 or simply email your booking with the number of people to lislarsen42@hotmail.com and pay in the amount due to the group’s account marked 16Mar19 and your name.

The Folkdance Group’s account details are: BSB 484-799 (Suncorp Bank) 02782 4475 (account number)

Rugbrød: I danskernes maver gennem 1000 år (3. afsnit)

(artikel skrevet af Lars Onslev)

Madpakker og smørrebrød

Madpakken og smørrebrødet er noget, de fleste af os forbinder med rugbrød og velsmag. Madpakken måske mest fordi man som regel har arbejdet længe, og nu nyder en pause, og er sulten, når den indtages. Madpakken har vi i Danmark nydt i mindst 130 år. Danmarks ældste madpakke blev for nylig fundet bag et skab på Rosenborg Slot; den var fra 1886, og bestod af to skiver rugbrød med margarine. I løbet af det 20. århundrede kom der som bekendt også pålæg på madpakkens rugbrød, der op gennem 1900-tallet i høj grad erstattede det varme måltid som de flestes middagsmad. Og de sidste 50 år har langt de fleste på arbejdsmarkedet og børn i institutioner og skole spist deres smurte, medbragte madpakker til frokost.

Smørrebrødet har en lignende historie, det dukkede også op i slutningen af 1800-tallet og blev yderst populært og udbredt op gennem 1920'erne og 30'erne. Nogle vil nok hævde at smørrebrødet er betydelig ældre og i den anledning citere Johan Herman Wessels (1742-85) berømte linier, der ikke just udstråler den måske af os forventede begejstring over smørrebrødet:

At Smørrebrød er ikke Mad,
Og Kierlighed er ikke Had,
Det er for Tiden hvad jeg veed
Om Smørrebrød og Kierlighed.

Når smørrebrød ikke var rigtig mad for Wessel, skyldtes det, at begrebet simpelthen intet havde at gøre med det, vi i dag kender som det moderne danske smørrebrød. På Wessels tid var det noget kedeligt og smagløst mad. Det der kendetegner det nye smørrebrød, er derimod, at smagen spiller en helt central rolle. Dansk smørrebrød er ikke bare brødskiver, der er smurt med smør, fedt eller margarine og belagt med pålæg som f.eks. ost, leverpostej eller pølse (det kalder vi i stedet for håndmadder). De er et forsøg på at udvide smagsoplevelsen ved også i høj grad at inddrage syns- høre- og lugtesansen i måltidet.

Selve rugbrødet er ofte bagt på en god surdej, har et godt bid, en distinkt ganske let syrlighed og en lidt nøddeagtig smag. Rugbrødets konsistens danner fundamentet for anretningen med pålæg og sæsonbestemte råvarer. Æstetikken spiller en stor rolle, når vi tilbereder og spiser smørrebrød. Det skal være en nydelse at se på det. Garnituren (det være sig løgringe, asier, asparges, radiser m.m.) giver bid og involverer i høj grad også høresansen.

I 2014 var smørrebrødet tæt på at blive kåret som danskernes nationalspise i en afstemning kaldet "Danskernes mad" udskrevet af Fødevareministeriet. Det måtte dog nøjes med en hæderlig andenplads. Enkelte hævdede, at smørrebrødet ikke var en egentlig ret og måske ikke engang specifik dansk, men ligesom vi forbinder sushi med Japan og pizza med Italien, giver det en vis mening at betragte smørrebrødet som et dansk bidrag til den globale madkultur. Der blev afgivet i alt 63.263 stemmer af dem mente 17.041, at smørrebrødet, der vel nok er den spise, der er mest kendt ud over landets grænser, fortjente at vinde.



Som en hyldest til den danske madkultur udgav Post Danmark pr 1. juni 2012 en serie på 4 frimærker med temaet højt belagt smørrebrød.

Smørrebrødet havde sin absolutte storhedstid i 1920- og 30'erne, hvor man kunne nyde den overalt i København. F.eks. på Restaurant Nimb i Tivoli eller hos vinhandler og restauratør Oskar Davidsen, der blev berømt for sin alenlange smørrebrødsseddel, som rummede mere end 190 varianter og efter sigende havde en længde på ca. 140 cm. Den har overlevet i det danske sprog, og vi taler stadig om, at noget er langt som en smørrebrødsseddel.

Efter en nedgangsperiode i 70'erne og 80'erne, der nok især skyldtes at restauratørerne hvilede sig på den tidligere succes, og ikke længere arbejdede med sæsonbestemte råvarer og en generel manglende lyst til at eksperimentere med smørrebrødet, har vi i dag igen mulighed for at finde spændende og lækker smørrebrød overalt i landet.

Surdej

Moderne rugbrød skal laves med surdej, hævder de fleste, og får det til at lyde som om rugbrød lavet på gær ikke ligefrem er attraktivt at spise. Det er unægtelig vendt helt på hovedet i forhold til tidligere, hvor surdejsbrød ofte blev associeret med fattigdom og dårligt brød, da alle, der havde råd, jo bare kunne købe gær. Det gav et lettere og luftigere brød - og så var det jo meget nemmere.

Men hvad er i grunden forskellen? Surdejen er bogstavelig talt en sur dej. Den er lavet af vand og forskellige meltyper. Der er stor forskel på indholdet i de to typer hævemidler: gær består af rendyrkede gærceller af én bestemt slags, mens surdej som sagt består af forskellige meltyper, der indeholder mælkesyrebakterier, gærceller og andre syrer. Indholdet i surdejen afhænger af, hvad man 'fodrer' sin dej med, idet den jo gemmes fra gang til gang.

Det gælder dog for både surdej og gær, at man får det bedste resultat, hvis man lader dejen hæve i lang tid. For surdejs vedkommende kræves der langtidshævning, ofte i flere tempi. Derved udvikles smag og aroma, og mineralerne, som er bundet i kornets skaldele, bliver tilgængelige for fordøjelsen, så man får det fulde ernæringsmæssige udbytte. Smag og aroma bliver således rigere i et surdejsbrød end i et gærbrød, både på grund af et større indhold af gærceller og bakterier i surdejen,



og på grund af den aroma, selve surdejen udvikler med tiden. Men ernæringsmæssigt er der ikke den store forskel.

Surdejen har nærmest en social funktion i sig selv. Surdej, opskrifter og bagefif kan man dele med andre, og er en oplagt måde at skabe samvær på (kompagni). Den store fokus på surdejen er også en indirekte måde at tage symbolsk afstand fra det industrialiserede rugbrød, og den er blevet en ofte benyttet markør på livskvalitet og sundhed.

Rugbrødets renæssance

Og dermed er vi fremme ved nutiden, hvor rugbrødet har fået noget af en renæssance. Ganske vist spiser vi ikke helt så meget af det som tidligere, men der er nok flere smagsmuligheder og varianter af rugbrødet end nogensinde før. Fitness, stenalderkost, nostalgi over hjemmebagt rugbrød og en udpræget lyst til at eksperimentere med smagsoplevelsen har været medvirkende til den megen opmærksomhed på dets smags- og ernæringsmæssige kvaliteter, f.eks. har The Royal Cafe i København opfundet smushien, en hybrid mellem smørrebrød og sushi.

Den moderne smag af rugbrød kan variere meget; fra det meget sure over det neutrale til det ganske sødlige. Groft sagt så har vi i dag 3 forskellige kategorier af rugbrød. For det første er der de hjemmebagte rugbrød, der ofte forbindes med stor smagskvalitet og samvær omkring bagningen. For det andet har vi de rugbrød, der bliver lavet i de lokale bagerier som også slår sig op på at levere en form for hjemmebag med lange hævningsstider. Endelig er der den industrielle brødproduktion, som typisk er de rugbrød, vi kan købe i supermarkederne.

Der er fokus på rugbrødet, og måske går det som med ølbrygningen, der i Danmark har været præget af et hav af mikrobryggerier og dermed mange smagsvarianter. Med internettet er det blevet muligt at skabe interessegrupper og sætte fokus på korntyper, der ellers var opgivet i kommercielt øjemed, idet markedet pludselig er blevet meget større for dem. Der er også en meget stor udveksling af erfaringer med tilberedningen af rugbrødet og debat om rugbrødets smag, ligesom der også forskes og eksperimenteres med tilberedning af rugbrødet i industrien. Alt tyder på, at rugbrødet går en spændende fremtid i møde.

(kilde: www.smagforlivet.dk)



I 2018 var det 80 år siden, Den Transiranske Jernbane stod klar – takket være et dansk ingeniørkonsortium, som tog over, da andre slap.

Af Lene Wessel

I 1934 drog den 26-årige danske ingeniør Svend Buhelt af sted på en seks dage lang tur fra Danmark til sin nye arbejdsplads i Iran. Det danske konsortium Kampsax var blevet hyret af den enevældige iranske Reza Shah til at overtage byggeriet af Den Transiranske Jernbane, og der var brug for mange ingeniører til opgaven.

Kontrakten lød på to år, men han valgte at forlænge med yderligere to, og under det fire år lange ophold tog han noter til en dagbog. Der kom dog til at gå rigtig mange år, før han fik ro til at skrive den. Først kort før sin død som 102-årig i 2010 færdiggjorde han bogen 'Mit Persiske Eventyr'.

Svend Buhelts dagbog fra tiden i Iran er den røde tråd gennem fortællingen om Den Transiranske Jernbane, der er et af kapitlerne i journalist Morten Hansteds bog 'Danske eventyr i Iran'.

7,5 gram guld pr. meter

Byggeriet, der var et af de allerstørste i 1930'erne, blev sat i gang allerede i 1927, hvor først et engelsk og dernæst et amerikansk-tysk ingeniørkonsortium forsøgte at anlægge den 1.500 km lange jernbane.

Englænderne droppede byggeriet, da de blev overfaldet af krigeriske stammefolk. Tyskerne og amerikanerne røg ud, da shahens salonvogn flere gange blev afsporet, fordi store regnskyl havde undermineret skinnerne.

Dernæst forsøgte iranerne selv at lægge sporene med hjælp fra svenske ingeniører, men det gik heller ikke efter planen.

Samtidig i Tyrkiet var danske Kampsax i gang med at bygge en jernbane som en del af et svensk-dansk konsortium. I 1932 rejste ingeniør Jørgen Saxild fra Tyrkiet til Iran for at tilbyde sit firmas assistance med byggeriet, der strakte sig fra Det Kaspiske Hav i nord til Den Persiske Golf i syd.

Det endte med en aftale i april 1933. Af kontrakten fremgik det, at Kampsax skulle aflønnes med 7,5 gram guld pr. meter jernbane, der blev bygget. Det svarer til et samlet beløb på 1,1 milliarder kroner i dag, fremgår det af bogen.



Det meste af byggeriet foregik med håndkraft, men også for ingeniørerne var arbejdsbetingelserne primitive. Her er ingeniør Svend Buhelt (tv.) trods alt beskyttet af teltdug. Da han efter to år fik sin kontrakt forlænget, blev han forflyttet til en opgave 100 km syd for Teheran, hvor han måtte sove under åben himmel – kun med et moskitonet over sig. *Illustration: fra Morten Hansted: 'Danske eventyr i Iran'. Gyldendal.*

Kravene var tilsvarende store. Forgængerne havde allerede etableret de første 500 km jernbanespor. Der manglede derfor cirka 1.000 km – en opgave, som Kampsax fik seks år til at udføre. Til sammenligning beregner Banedanmark i vore dage otte år til den 60 km lange jernbane fra København til Ringsted, som skal stå færdig i 2018.

De 1.000 km spor var dog kun en del af udfordringen. I kontrakten indgik også anlæg af 300 større og mindre tunneler og 3.000 broer af varierende størrelse – vel at mærke i uvejsomt og øde terræn, hvor det ofte var nødvendigt at anlægge tilkørselsveje, inden det egentlige jernbanebyggeri gik i gang.

Selve byggeriet blev udliciteret til udenlandske entreprenører – og det betød, at al officiel korrespondance foregik på fransk, hvilket Svend Buhelt også noterede sig:

»Nu skulle man jo have været lidt mere opmærksom i fransktimerne i gymnasiet,« som han skrev.

Den lange strækning blev delt op i lodder a 50 kilometers længde. Svend Buhelt fik tildelt lod 6, hvor det var hans opgave at planlægge og føre tilsyn med byggeriet, som bestod af ti tunneler, tre større broer og 'diverse små broer'. Hertil kom støttemure og afløbskanaler – foruden banelegemet, forstås.

Historien om Den Transiranske Jernbane har også optaget en del spaltepads i Ingeniøren gennem tiderne. I januar 1936 kunne man f.eks. læse et 11 sider langt referat af et foredrag, som ingeniør Jørgen Saxild, generaldirektør for projektet, holdt i Dansk Ingeniørforening. Her ses Veresk-broen, som den dag i dag er en af Irans mest kendte og ikoniske broer. *Illustration: fra Morten Hansted: 'Danske eventyr i Iran'. Gyldendal.*

Når han skulle inspicere byggeriet, foregik det på hesteryg. Næsten alt arbejde blev udført med håndkraft og ved hjælp af dynamit, mens stilladser blev bygget af trækæppe. De seks ugentlige arbejdsdage nåede som regel op på 10-12 timer, for tidsplanen var stram. Ifølge kontrakten skulle Kampsax betale, hvad der svarede til otte millioner kroner for hver uge, byggeriet blev forsinket.

Vigtig rolle i krigen

Det blev nu ikke noget problem, for helt sensationelt stod byggeriet færdigt otte måneder før beregnet. 25. august 1938 indviede Reza Shah Den Transiranske Jernbane.

Jernbanen, som shahen havde kæmpet så hårdt for, endte dog med at koste ham magten. Da Tyskland angreb Sovjetunionen i juni 1941, frygtede englænderne, at en tysk sejr på østfronten ville bringe tyskerne tættere på en endelig sejr.

England og Sovjetunionen besatte Iran, afsatte shahen, som de mistænkte for at være tyskvenlig, og indsatte hans søn i stedet. De nylagte skinner skulle nemlig bruges til at fragte våben ind i Sovjetunionen ad bagvejen – mere end tre millioner ton blev det til i løbet af krigen.

På den måde kom Den Transiranske Jernbane til at spille en storpolitisk rolle, og ifølge bogen kan den tage sin del af æren for, at nazisterne blev slået tilbage.

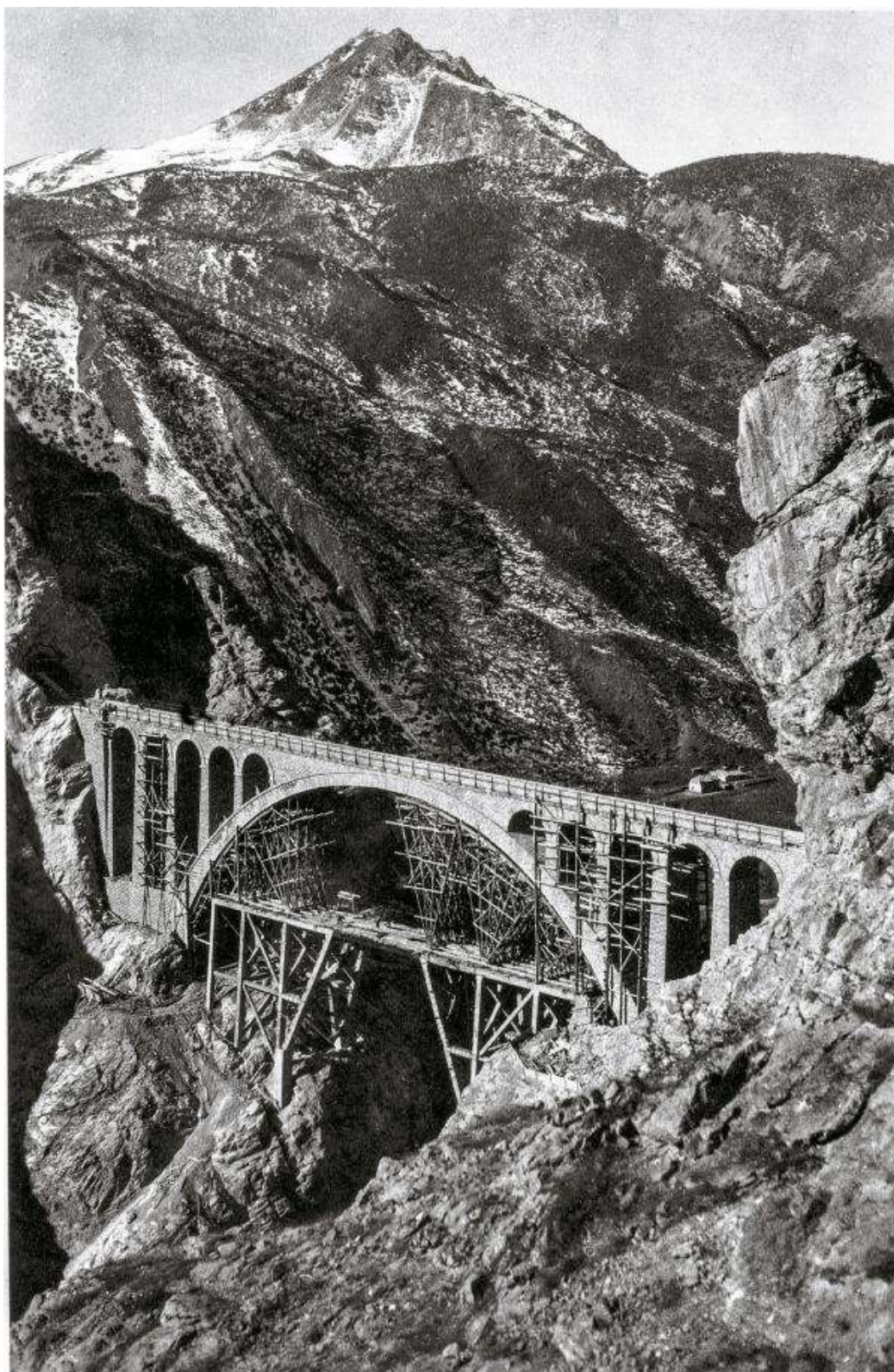
Håndteringen af det gigantiske byggeprojekt skabte respekt om danske ingeniører, og deres bedrift er stadig noget, iranerne er stolte af. Ifølge bogen forsøger de iranske myndigheder netop

nu at få Den Transiranske Jernbane optaget på Unescos verdensarvsliste, der rummer klodens vigtigste bygninger, monumenter og naturområder.

Skulle det lykkes, kommer der fornyet fokus på en af de mest spektakulære og imponerende danske ingeniørbedrifter. En bedrift, som stadig spiller en central rolle i Irans infrastruktur – næsten 80 år efter den blev taget i brug.

Morten Hansted: 'Danske eventyr i Iran'. Gyldendal, 262 sider, 299,95 kr. Er udkommet.

(Kilde. www.ing.dk)



Homographs and heteronyms

For all of you who wonder why folk from other countries have a bit of trouble with the English language.

Homographs are words of like spelling but with more than one meaning. A homograph that is also pronounced differently is a heteronym.

- 1) The bandage was *wound* around the *wound*.
- 2) The farm was used to *produce produce*.
- 3) The dump was so full that it had to *refuse* more *refuse*.
- 4) We must *polish* the *Polish* furniture.
- 5) He could *lead* if he would get the *lead* out.
- 6) The soldier decided to *desert* his dessert in the *desert*.
- 7) Since there is no time like the *present*, he thought it was time to *present* the *present*.
- 8) A *bass* was painted on the head of the *bass* drum.
- 9) When shot at, the *dove dove* into the bushes.
- 10) I did not *object* to the *object*.
- 11) The insurance was *invalid* for the *invalid*.
- 12) There was a *row* among the oarsmen about how to *row*.
- 13) They were too *close* to the door to *close* it.
- 14) The buck *does* funny things when the *does* are present.
- 15) A seamstress and a *sewer* fell down into a *sewer* line.

16) To help with planting, the farmer taught his *sow* to *sow*.

17) The *wind* was too strong to *wind* the sail.

18) Upon seeing the *tear* in the painting I shed a *tear*.

19) I had to *subject* the *subject* to a series of tests.

20) How can I *intimate* this to my most *intimate* friend?

Let's face it - English is a crazy language. There is no egg in eggplant, nor ham in hamburger; neither apple nor pine in a pineapple. English muffins weren't invented in England or French fries in France. Sweetmeats are candies while sweetbreads, which aren't sweet, are meat. We take English for granted. But if we explore its paradoxes, we find that quicksand can work slowly, boxing rings are square and a guinea pig is neither from Guinea nor is it a pig

And why is it that writers write but fingers don't fing, grocers don't groce and hammers don't ham? If the plural of tooth is teeth, why isn't the plural of booth, beeth? One goose, 2 geese. So one moose, 2 meese? One index, 2 indices? Doesn't it seem crazy that you can make amends but not one amend? If you have a bunch of odds and ends and get rid of all but one of them, what do you call it?

If teachers taught, why didn't preachers praught? If a vegetarian eats vegetables, what does a humanitarian eat? Sometimes I think all the English speakers should be committed to an asylum for the verbally insane. In what language do people recite at a play and play at a recital? Ship by truck and send cargo by ship? Have noses that run and feet that smell? How can a slim chance and a fat chance be the same, while a wise man and a wise guy are opposites? You have to marvel at the unique lunacy of a language in which your house can burn up as it burns down, in which you fill in a form by filling it out and in which, an alarm goes off by going on.

English was invented by people, not computers, and it reflects the creativity of the human race, which, of course, is not a race at all. That is why, when the stars are out, they are visible, but when the lights are out, they are invisible.

Cheers to biochemist who popped the cork - PETER HOJ AC

TIM DODD
HIGHER EDUCATION EDITOR

University of Queensland vice chancellor Peter Hoj, who received a Companion of the Order of Australia in today's Australia Day honours, says that luck, as well as effort and whatever talent he has brought to his work, has played a major role in his career.

Certainly his life and career have taken unexpected turns. Hoj, who was born and educated in Denmark and arrived in Australia as a young biochemist, played a key role in the large-scale adoption by Australian winemakers of screw-top caps.

As director of the Australian Wine Research Institute from 1997-2004, he started a long-term study to determine how the new caps compared over time with traditional corks and other ways of sealing a wine bottle tried at that time, including plastic stoppers.

He and his colleagues measured oxygen transfer rates and sulfur dioxide loss, and a team of experts blind-tasted wines. They found screw caps were very effective for consistent wine preservation and the findings helped both the wine industry and wine drinkers to accept the change.



Another unexpected turn for Hoj came earlier, in 1995, when he was appointed as the University of Adelaide's first professor of viticulture, despite having no background in wine research. But the university wanted a bright, young talented biochemist and Hoj fitted the bill having, at 35, won the prestigious Boehringer-Mannheim Medal — awarded to outstanding biochemists and molecular biologists under the age of 40.

Hoj's career then turned to administration and management. He was CEO of the Australian Research Council, a powerful role that recommends how federal government research grants are allocated, and then became vice chancellor of the University of South Australia in 2007. In 2012 he was appointed to his current job as vice-chancellor of the University of Queensland. Hoj says his university's high profile in translating research into practical realities chimed exactly with his scientific priorities. "UQ is out and out the most successful university for commercialisation in Australia," he says.

Hoj's long interest in commercialisation of research has been recognised in his Australia Day honour, which is for his service "to higher education and to science, particularly to the commercialisation of research, and to policy development and reform".

Last month, Hoj's record in research impact was recognised when he was named a fellow of the US National Academy of Inventors. "I've been fortunate to work with incredible people who make me look good," he says.

Chance has not always favoured him. The worst blow came in 2004 when his Australian wife, Robyn van Heeswijck, a fellow biochemist who was responsible for his coming to Australia, died of breast cancer. "When she passed away, I thought where would it be best for the kids to live for the rest of their life, and the answer was pretty simple," he says.

He feels it is an amazing thing that he, an immigrant who came to Australia at the age of 29, has been honoured in his adopted country.

Source: *The Australian* 26 January 2019