

Vårdshuset Tvällens ägare:

— Myndigheterna motarbetar oss

—Vi känner oss motarbetade av både statliga och kommunala myndigheter. Nu är det överhängande risk att vi tvingas slå igen!

Rudi och Anne von Essen, innehavaren av Vårdshuset Tvällen i Bogen, är bittra. Ar-

—Detta är en helt horribel situation. Arbetsförmedlingen kan inte hitta en svensk kock som vill arbeta här ute i glesbygden och det enda råd man kan ge oss är att söka utomlands. När vi gör det säger Invandrarverket nej!

—Om frågan inte får sin lösning inom kort måste vi slå igen. Jag har drabbats av hjärtbesvär och kan själva inte sköta kockens arbetsuppgifter. Min fru är nu kock tills vidare, men det går inte när högsäsongen närmar sig. Då måste hon ägna sig åt an-

dra uppgifter, säger Rudi von Essen, som omtalar att man starkt funderar på ett erbjudande från Eidskogs kommun.

—Man ställer en tomt gratis till förfogande bara vi bygger och driver en restaurang. Nog tycks det som om man har en

betsförmedlingen har inte kunnat hjälpa dem att hitta den kock som de nu är i desperat behov av. Och Invandrarverket har avslagit ansökan om uppehålls- och arbetstillstånd från en tysk kock som är beredd att komma till Tvällen.

välvilligare inställning på andra sidan gränsen. Här börjar det kännas hopplöst.

Det var vid jultiden som Tvällens Vårdshus blev utan kock, när uppehållstillståndet (18 månader) gick ut för en tysk praktikant. Eftersom arbetsförmedlingen inte hade kunnat anvisa en ersättare kom paret överens med praktikanten om att han skulle söka förlängt arbets- och uppehållstillstånd.

Den 18 januari kom beskedet från Invandrarverket: avslag.

Berit Sheele, som handlagt ärendet på Invandrarverket i Norrköping, konstaterar att verket i sitt beslut gått på Arbetsmarknadsstyrelsens (AMS) remissvar:

—När AMS avstyrker blir som regel nej här också.

Nuska ärendet emellertid prövas på nytt och handlingarna har gått tillbaka till AMS.

—Jag kan bara konstatera att sökanden har begärt omprövning. Vad det kan resultera i kan jag inte uttala mig om, säger Karl-Johan Widén, förste byråsekreterare på AMS.

Facket sa nej

Han kan däremot berätta att AMS tidigare avslag bygger på ett remissvar från Hotell- och Restauranganställdas förbund. Facket sa nej — utan närmare motivering — och så blev det alltså. Trots att länsarbetsnämnden i Värmland i sitt yttrande ansett att ansökan borde bifallas.

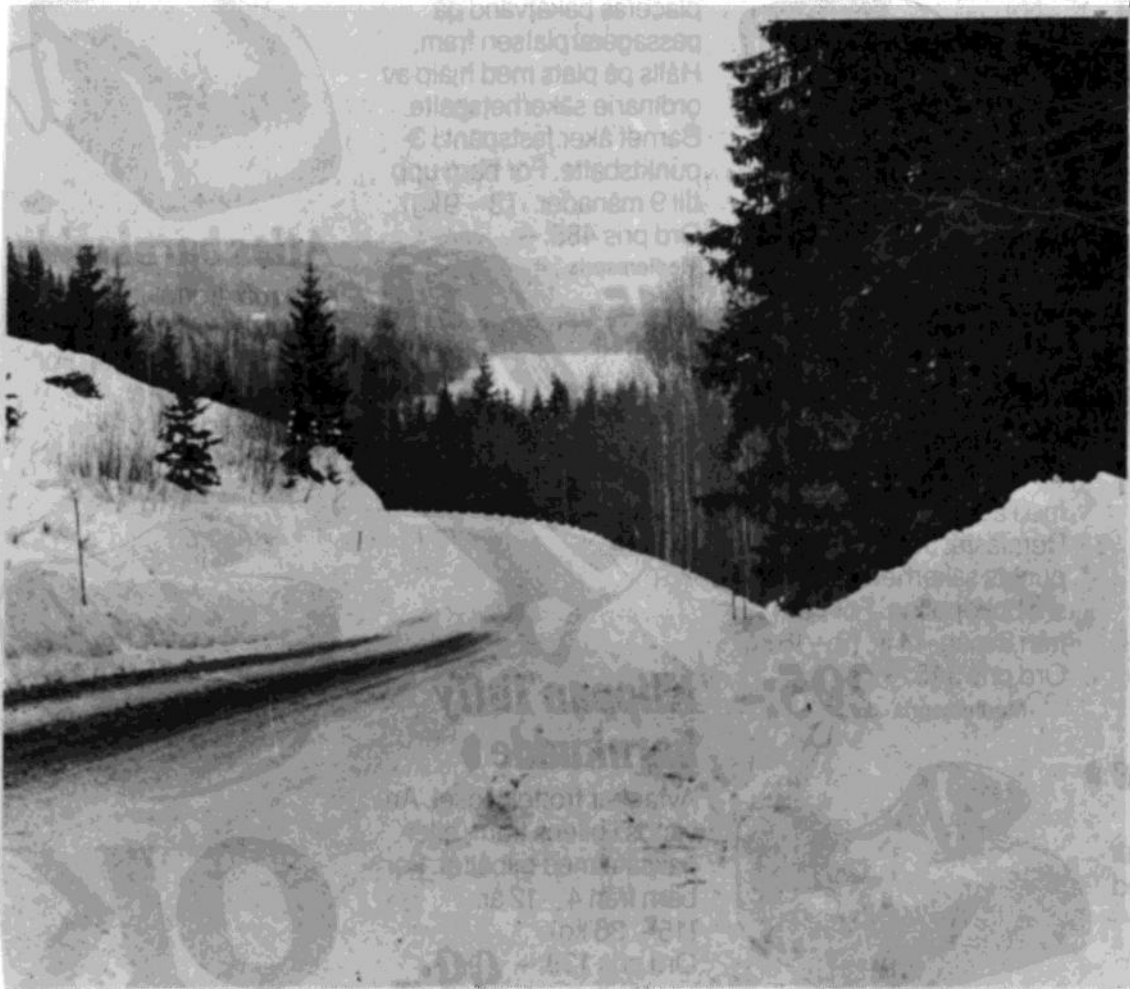
—Nu kan vi bara hoppas att AMS tänker om. I annat fall ser jag inte hur vi ska kunna driva rörelsen vidare, säger Anne von Essen. Utan kock kan vi omöjligt möta sommarens turistrusch.



— Myndigheterna måste förstå att utan kock återstår bara att slå igen vårdshuset, säger Anne von Essen.



Vildsvin finns på menyn på värdshuset i Tvällen. Här vankar middagsmaten.



Här går vägen mot "världens ände" — d v s Bogen. Det finns i alla fall ortsbör, som tror att många betraktar Bogen på det viset.

Rudi von Essen:

—Nu funderar vi faktiskt dagligen på att slå igen. Vi känner oss motarbetade av myndigheterna. De statliga verken sätter krokben när vi måste anställa en kock och kommunen kan inte ens ordna så att vi får en avfallscontainer här i Bogen. En sådan behövs för hela befolkningen, eftersom sopbilen inte kör så här långt ut i glesbygden.

Dålig turistkommun

Rudi von Essen tycker vidare att turisterna tas om hand mycket dåligt i Arvika.

—Nästan omöjligt att få en matbit i sta'n på kvällen. Och den turist som parkerar fel ska inte hoppas på förståelse. Det blir obönhörligen böter. Det har faktiskt gått så långt att många som kommer hit öppet säger att de inte känner sig välkomna i Arvika.

—Själva börjar vi undra om det är för att vi är utlänningar som myndigheterna trasslar med oss. Vi glömmer inte allt krångel innan vi fick spritdrickigheter.

Men de båda säger sig ogärna vilja ge upp världshusrörelsen i Tvällen.

—Det går bra ekonomiskt. Omsättningen har ökat 25—30 procent årligen de senaste åren. Nu är det förstås lågsäsong, men under semesterperioden har vi inte sällan närmare 100-tal gäster samtidigt.

Vildsvin och orre

Allt sedan starten 1974 har man specialiserat sig på en för svenska förhållanden annorlunda meny. I hägnen ute på gården vankar sommartid middagsmaten i form av vildsvin, gås, anka, indiska höns, fasan, orre och tjäder. Det vankas 40 olika rätter dagligen. Så här vintertid finns bara vildsvin och höns i hägnen.

—Vid sidan av svenskar och tyskar är det i första hand holländare och engelsmän som är våra gäster. Men även fransmän och norrmän har börjat hitta hit de senaste åren. Så rörelsen har framtiden för sig — bara myndigheterna vill förstå att vi måste ha en kock...

**Text och foto:
Henric Blomqvist
och Morgan Bäckvall**