

Stræderne

i København

Skuespilchef
Emmet Feigenberg

Skolemuseet
lukket

Christianshavn
og kanalen

Årgang 11- SEPTEMBER- 2008

Hos Dorte
Knabrostræde 6 · 1210 København K
Tlf. 3315 9777 · www.hosdorte.dk

H. DANIELSENS EFTF. APS
KRONQUIST
LÆDERSTRÆDE 11
1201 Copenhagen K
Tel. + Fax 33 13 02 74
Mail: jk@danielsensilver.dk

AMAGERTORV ØSTERGADE
LÆDERSTRÆDE
OLD FISH MARKET

ANTIQUES
GOLD
SILVER
SILVER PLATE
PORCELAIN
CHRISTMAS-PLATES
CHRISTMAS-SPOONS
SECOND-HAND GOODS

EVERYTHING
PRICE-MARKED

ROSENGÅRDENS Bodega

Det er her man hygger sig!

Åbningstider
Man - Ons: 10 - 00
Tors - Lør: 10 - 02
Lukket søn- & helligdage

Irish coffee 34,-
Stor fadøl 34,-

Rosengården 11
1174 København K
Telefon: 3312 4625

TOLDBOD BODEGA
WWW.TOLDBOD-BODEGA.DK
Esplanaden 4 - 1263 København K
Tlf. 33 12 93 31

D Danvikar
- og rekruttering
- det ældste, danske vikarbureau

Handel og kontor
33 14 30 04

Korrespondenter
Bogholderipersonale
Regnskabspersonale
IT-personale
Advokatsekretærer
Kommunedata
Sekretærer
Omstilling /reception
Kontorpersonale
Kantinepersonale
Lagerpersonale
Tastemedarbejdere

Sygepleje
33 14 97 76

Sygeplejersker
Social- og sundhedshjælpere
Social- og sundhedsassistenter
Servicemedarbejdere

Hyskenstræde 9, 1207 København K
Telefax: 33 14 36 68
danvikar@danvikar.dk
www.danvikar.dk

Interviewer: Connie Christensen
Foto: Henrik Ploug (FAF og DBA)

Skuespilchef Feigenberg

Det Kongelige Teaters skuespilhus har fået ny chef

Emmet Feigenberg tiltrådte som ny skuespilchef for Det Kongelige Teaters skuespilhus på Kvæsthusbroen den 1. marts i år og skal være her i den kommende 4-års periode. Emmet Feigenberg har en solid teaterbaggrund bag sig, er uddannet sceneinstruktør hos Sam Besekow på Det Kongelige Teater, har selv iscenesat over 100 forestillinger og desuden arbejdet som lærer på landets 3 etablerede elevskoler.

Emmet Feigenbergs vision for det nye skuespilhus fremgår af hans ansøgning om stillingen som skuespilchef for Skuespilhuset:

(Citat): Når forestillingen på scenen er forbi, skal den spille videre inden i den enkelte tilskuer. Det gør den kun, hvis den udspringer af en indre nødvendighed og et stærkt engagement. Og kun hvis teatret spejler sin tid, kan det få betydning for den virkelighed, som det er del af.

Med det nye skuespilhus på Kvæsthusbroen som ramme står vi med en enestående chance for at skabe et levende, magnetisk teaterhus i hjertet af hovedstaden. Det er min drøm, at huset skal gløde af aktiviteter næsten døgnet rundt. (Citat slut)

"Strædernes" redaktion har talt med Emmet Feigenberg før sæsonstarten:



Emmet Feigenberg viser rundt i det nye spændende teater

Nu er du så i gang her. Hvordan går det med at omsætte tanker til praksis?

"Jeg er rigtig glad for mine første måneder her. Jeg tiltrådte 1.3.08 som skuespilchef, men har gået et helt år forinden og forberedt. Det har været nødvendigt, fordi planlægningshorisonten på mit område er 1½-2 år frem i tiden. Hvis en ny chef i en afdeling som denne skal have indflydelse fra han tiltræder og ikke skal arve det hele fra sin forgænger, skal han ligge i kølvandet på den afgående chef og forberede sin første sæson. Det har jeg gjort, og på den måde har min start,

hvor jeg officielt kunne kalde mig skuespilchef, været en forholdsvis lille forandring. Noget af det første rigtig store, der skete, var revyen, som havde premiere i juni. Det er den første forestilling, som 100% er min opfindelse. Det var en stor satsning, for det var noget helt nyt for Det Kongelige

Teater at gå over i den genre. Det er et vigtigt punkt for mig, at teatret ikke lukker ned og bliver dødt om sommeren, og jeg syntes, det var det rigtige at benytte den lejlighed, som åbningen af dette nye skuespilhus var til om ikke at begynde på en helt ny epoke, for traditionen har vi jo med os, men alligevel at sige, at nu starter et

nyt kapitel for Det Kongelige Teater i København, i og med at huset her åbner sig for offentligheden. Så jeg var meget glad for den lidt dristige satsning med revyen, især fordi det gik rigtig godt. Her, i slutningen af august, er alt i gang. Revyen spiller, genoptagelsen af Strindberg-forestillingen fra sidste år skal have repremiere, og der er prøver på 4 kommende forestillinger samtidig. Så der er vældig travlt, og samtidig er det også tidspunktet nu, hvor jeg og dramaturgiatet – dvs. de medarbejdere, der især arbejder med repertoire og fremtidens planlægning – er i fuld gang med at planlægge sæsonen 09/10. Den skal planlægges nu, så den kan offentliggøres til foråret."

Det er for alle, kom ind!

Stræderne i KØBENHAVN

Udgivet af:

VK-Gruppen-Stræderne

Badstuestræde 15

1209 Kbh. K.

Tlf. 33 15 56 66

SE: 18197332

www.straederne.dk

kbb@straederne.dk

Ansvarshavende redaktør:

Henrik Ploug (FAF og DBA)

Redaktionelle medarbejdere:

Connie P. Christensen (Kommunikation og Sprog)

Per Stisen

Annoncer:

Per Stisen

Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

Fotografer:

Thomas Trane (DJ)

Kirstine Ploug (DJ)

Forside foto: (Nationalmuseets kollonade mod Stormgade)

Henrik Ploug (FAF og DBA)

Trykkeri: Glumsø Bogtrykkeri

Oplag: 6000

Indhold:

Side : 3-6 : Skuespilchef Feigenberg

Side 7 : 8: Skolemuseet er lukket

Side 9 : Sven Okkels tegner vores by

Side 10 : Slagter på Kultorvet / 25 år på Cafe Sorgenfri

Side 11 : Rengøring af byen

Side 12 : En gade i byen

Side 13 : Vartov og Grundtvig

Side 14-17 : Maleren Kamilla Lynggaard

Side 18-19 : Robåde i Christianshavns Kanal

Side 20-21 : Byens ældste snedkeri

Side 22 : Borgmester lukker byen

Side 23 : Årets smørrebrød

Side 24 : Husmanns fylder 120år

Side 25 : Sejl til en ø

Side 26 : Ny vin til byen

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.
Pris 350,- kr. for et år, 11 numre (uden for centrum + porto).

Emmet Feigenberg leder skuespillet i det nye skuespilhus



Har dette helt nye hus givet jer nogle uventede udfordringer, som I har skullet overvinde?

”Jeg tror, at for 95% vedkommende har det at komme i gang her i bygningen været positivt. Det har været uventet vellykket, mere end vi kunne have drømt om, fordi bygningen både er funktionel og samtidig æstetisk tiltalende – for de flestes øjne i hvert fald, jeg har endnu ikke hørt nogen sige, den er grim! Til gengæld har jeg hørt mange sige: ”det er godt nok fantastisk”, men ikke fantastisk på den lammende måde, som når man står over for en monumental bygning, som nok er flot, men som kan gøre én helt lille

og bange ved at være der. Sådan er dette hus ikke. Det virker meget imødekommende, det er et hus, folk har lyst til at være i, både medarbejdere, skuespillere og publikum. Det strømmer ind med mennesker her. Noget af det er nyhedens interesse, men jeg er sikker på, at der er en magnetisme i bygningen. Det er faktisk svært for mig at finde noget, der har været rigtigt vanskeligt. De tre scener er planlagt til at være forskellige og fungerer fint hver for sig; den store cirkelrunde scene har en vældigt god kontakt mellem sal og scene, hvilket er noget af det vigtigste på et teater. Salen

er mørk, men varm, med brun/sorte teglsten, røde sæder, dæmpet belysning og en fremragende akustik til tale. Der kan være forholdsvis mange, men alligevel er der en intimitet, så publikum – uanset hvor de sidder – altid er tæt på det, der foregår.

Det er utroligt godt tænkt, og det fungerer godt

Den lille scene er til gengæld meget lille, men velfungerende. Bare et firkantet rum med 100 pladser, der næsten kan blive til hvad som helst. Portscenen, som er i mellemstørrelse, har alligevel format til at bære en stor forestilling.

Der har været lidt tekniske begyndervanskeligheder, men ikke omkring scenerne. Det er et meget moderne og energirigtigt hus, styret af en kæmpestor computer, og det tager selvfølgelig lidt tid at få den programmeret helt færdig. Så nogle gange i de første måneder har vi da været ude for, at når vi tændte lyset, åbnede vinduet og den slags, men det løser sig.”

De gamle teatre har en række traditioner, grænsende til overtro, som der næsten er dødsstraf for at bryde. Har du en fornemmelse af, om dette ”nyfødte” teater også vil få det?

”Vi mennesker har nok en iboende trang til at stifte nogle vaner, som med tiden bliver til traditioner. Det kommer der vel også her, og det bliver spændende at se, hvad det bliver for noget. Nogle af de gamle traditioner følger nok med. Man tager overblikket af, når man går over scenen – det er en slags respekt, tror jeg. Jeg er ikke særlig striks på det punkt, jeg kunne ikke drømme om at sige noget, hvis nogen skulle glemme det. Man fløjter heller ikke på scenen, det er nok en skik, de fleste kender. Forklaringen er jo, at man brugte søfolk til at arbejde på scenen, fordi de var gode med reb, og de kunne misforstå et fløjt som et signal. Egentlig er disse traditioner nok en måde for folk at føle sig hjemme på, det giver en slags tryghed. Hvis de skulle blive håndhævet alt for striks, bliver jeg i hvert fald modstan-

der af det, det kan gøre, at man bliver fjendsk over for nye mennesker i huset, fordi man tiltager sig en ret til at ”eje” reglerne på stedet. Men traditioner, der styrker samværet i huset, synes jeg er vældigt godt.

I den sammenhæng er der et punkt, hvor bygningen her adskiller sig fra det gamle hus, nemlig at etagen her, som er i 3. sals højde, rummer både

Arkitekturen er meget demokratisk

administrationen, skuespillergarderober, lys- og lydfolk, værksteder, systue, kantine, og alt er åbent, med glas, gange og passager. Dvs. at man møder folk hele tiden, og jeg kan næsten ikke sige tydeligt nok, hvor positivt det er både for ens humør og for følelsen af at være her sammen med nogen. Man møder hinanden og får ordnet nogle ting med det samme. Det er jo meget praktisk med e-mails, men man får ikke talt med hinanden, og man får ikke noget ansigtsudtryk på. Man får ikke det lille smil eller glimt i øjet, der gør, at man forstår, hvad det egentlig handler om.

Vi var jo på det gamle teater vant til, at skuespillerne var langt væk fra administrationsgangen, faktisk i en helt anden bygning, men her er de lige nede for enden af gangen, vi kan høre dem varme op. Det er utroligt godt tænkt, og det fungerer godt.”

Hvordan synes du København har taget mod det nye skuespilhus?

”Vældigt godt. Det må jeg sige. Det var sjovt at se til åbningen, hvor vi havde inviteret pressen og repræsentanter for København inden for, at der var sgu ingen, der ikke var begejstrede! Selv Jyllandsposten forstummede den dag. Jyllandsposten, som hele tiden har været modstander af, at der overhovedet skulle bygges et nyt skuespilhus, og som ikke har forsømt nogen lejlighed i de seneste mange år, selv i anmeldelser en gang imellem, til at skrive om det overflødige skuespilhus. Nu skal man passe på med at være sikker i sin sag så få måneder efter åbningen,

der er selvfølgelig en nyhedens interesse, som vel lægger sig noget, men min fornemmelse er, at folk synes, at her er skønt. Det betyder også noget, at vi har en café/restaurant, som er åben fra tidligt om morgenen til efter forestillingerne om aftenen, hvor man bare kan sidde og hygge.”

Da vi talte med Michael Christiansen (tidligere direktør for Det Kongelige Teater, red.) sidste år, udtrykte han også det ønske, at det skulle blive et hus, som københavnernes kunne gå ind og bruge, måske ikke altid for at gå i teatret, men fordi huset bliver et element i byen, som man tager til sig og hygger sig i. Og så er teateroplevelsen rykket lidt nærmere.

”Ja, det tror jeg, er i færd med at lykkes. Det tager flere år at bygge sådan noget op. Nogle af de planer, jeg har for repertoire, f.eks. den omtalte revy, tager bevidst sigte på at signalere, at hvis der er nogle derude, der stadig tror, at Det Kongelige Teater er noget med vanskelige klassikere, som kræver forkundskaber, og meget med guld og engle, stor afstand og finkultur, så slap af! Det er for alle, kom ind! Der er ikke nogen grund til at have fint tøj på – I må gerne, det er da hyggeligt og flot, men I behøver det ikke! De fleste publikummer her er ved at være meget afslappede, de kunne lige så godt have valgt et andet teater eller biografen.”



... 50 år i Fiolstræde
1958 juni 2008
Se vinduerne med de mange jubilæumstilbud
ILETA FRIMÆRKEHANDEL
Fiolstræde 20, 1171 København K
Telefon: 33 12 91 23
Åben hverdag 11-18, fredag kl. 19, lørdag kl. 16

Emmet Feigenberg



I har et meget varieret repertoire den kommende sæson.

"Ja. Det er bevidst planlagt. Vores sæsoner bliver ikke fuldstændig ens, der bliver ikke nøjagtigt 4 klassikere, 2 moderne danske, 1 med musik osv. Det, som vi ifølge lovgivningen skal opfylde, kan vi ikke alt sammen

opfylde på ét år. Det går over en 4-års periode, hvor vi måske har 50 produktioner. Så må man se hen over perioden, om viften af forestillingerne afspejler det repertoire, vi skal levere."

Bliver Holberg på Gl. Scene?

"Det tror jeg bestemt ikke. Min drøm er at introducere Holberg herovre snart. Jeg vil vældigt gerne genfinde en frisk Holbergfortolkning. Traditionen, måden, man har spillet Holberg på, som engang var fornyende og forfriskende, er så småt ved at stå lidt i vejen for en frisk oplevelse af Holberg. Man spørger nogle

gange sig selv, hvad folk mener, når de siger, at de vil se en "rigtig" Holbergforestilling. Mener de, at de vil se stykket, altså det der er inde i stykket, eller vil de se en forestilling, der ligner deres første teateroplevelse, da de var meget unge? Vil de høre den særlige sjællandske dialekt og se den figurtegnning, vi jo alle kender? Selv vil jeg gerne finde ind til en frisk fortolkning, jeg synes Holberg er interessant og meget underholdende. Han har som ingen anden gennemskuet os, og det, at han har gjort det med et sådant overskud og højt humør, samtidig med at han er en vranten mand, det har i den grad sat sig i danskerne,

det er blevet en del af vores væsen. Vi forventer, at man gør nar af os, hvis vi puster os op. Vi kan også godt selv lide at gøre nar af andre, som puster sig op og på en eller anden måde er nogle fjolser. Jeg arbejder sammen med dramaturgiatet i øjeblikket på at få pustet liv i noget, som vi på ingen måde mener er dødt, men som i visse opførelser fremstår lidt gammeldags og Frilandsmuseumsagtigt. Holberg har bud til os den dag i dag. c.c.

CAFE SORGENFRI
 Dansk smørrebrød
 med lune retter
 »Byens bedste steg«
 Køkkenet åbent kl. 11.00-21.00
 BRØLÆGGERSTRÆDE 8
 TLF. 33 11 58 80
 www.cafesorgenfri.dk

PLOUG FOTOGRAFI
 Badstuestræde 15 - DK- 1209 K
 www.ploug-fotografi.dk

PORTRÆT
 BRYLLUP
 P.R.
 REKLAME
 Web-produktion
 Stillfoto til
 film og TV
 Medlem af
 Danske Billedkunstnere
 Tlf.: 33 15 56 66

SAABYE Jewellery
 Studiestræde 258 · 1455 KBH. K
 e-mail: info@saabye.biz
 Mob: +45 2681 1826
 www.saabye.biz

Skolemuseet i knæ

Foto: Henrik Ploug (FAF og DBA)
 Tekst: Flemming Lebrmann
 forh. stadsingeniør



Museumskchef Keld Grinder-Hansen i den fine historiske skolestue

Nogle holdt af den, andre har traumer endnu; men vi har alle et forhold til skolen. Det vi kan: læse, skrive og regne, det har vi lært i skolen. Ofte glemmer vi, at skolen er en af de væsentligste kulturinstitutioner, samfundet råder over, ja måske den fornemste. Ikke alene lærte vi der

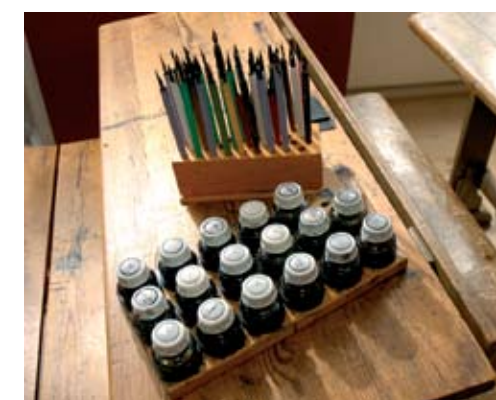
de ting, uden hvilke vi ikke kan klare os i hverdagen, skolen formidler og bærer også alt det, vi sådan set ikke har brug for: historie, som jeg personligt regner for skolens vigtigste fag, litteratur, religion, alt det vi ikke kan undvære, hvis vi stadig skal henregnes til en af Vestens rige kulturnationer.

Som min gamle far sagde: Det vigtigste er at få lært alt det, du ikke har brug, for det er det, der giver dig bredden i livet og forståelsen af tilværelsens mysterier. Alt det, du har brug for, kommer hen ad vejen,

så det skal du nødvendigvis nok få lært.

Inde på hjørnet af Rådhusstræde og Kompagnistræde ligger Dansk Skolemuseum. Tegn i sol og måne tyder på, at vi snart må sige "lå", for vore begavede politikere har resolveret, at museet skal lukkes. Økonomiske hensyn tilsiger dem, at der ikke er råd til en sådan luksus som et skolemuseum. Man kan undre sig. Skolemuseet ikke alene besøges af skoleklasser, 300 om året, men også af et publikum, ca. 15.000, som kommer og mindes, hvordan det var, dengang de gik i skole.

Et er, at folk synes, det er spændende at besøge museet, noget andet er, at museets stab driver en forskning, som er en nøgle til forståelsen af, hvad skolen har været, hvad skolen er, og de er derfor med til at beskrive retningen for, hvor skolen skal



Penne og blækhus som mange husker

Det lille Apotek
 Er stedet hvis man
 ønsker, hygge, nostalgi
 og god dansk mad.
 frokost fra 89-
 aften menu fra 98-
 Store
 Kannikestræde 15
 Telefon 33125606
 www.
 det lille apotek. dk

Skolemuseet knækket



Naturhistorisk samling

hen. Som kloge gamle Milt Hinton sagde: Hvis du ikke ved, hvad de gamle lavede, har du ikke nogen at stå på skuldrene af, når du skal skabe fremtiden, og så kan alt gå rivende galt.

Dansk Skolemuseum rummer enestående samlinger, bl.a. en unik samling af mere end 12.000 undervisningsbilleder, en samling som flittigt benyttes af udenlandske forskere. Disse samlinger danner baggrund for, at museet er et uundværligt videnscenter inden for forskningen af skolen og dens betydning for hele det danske samfund. For mig er det helt uforståeligt, at de relevante ministre ikke har fattet, at vi alle mister noget, som er basis for den danske kulturs historie. Det må skyldes, at vore ministre hører til de årgange, der aldrig fik lært deres Danmarkshistorie på ordentlig vis og derfor ikke forstår, hvad de er i gang med. Ingen nævnt, ingen glemt!

Skal man se nøjternt på det, burde regeringen sørge for, at Dansk Skolemuseum var en af Nationalmuseets fremmeste afdelinger, hvor forskning og formidling går hånd i hånd. I stedet påfører den nu danskerne

endnu et (forhåbentligt ikke uopretteligt) kulturtab af de helt basale, og det i en tid hvor regeringen prædiker kulturkamp. Skal Danmark opretholde sit særpræg i det nye europæiske samfund, er det bydende nødvendigt,

at man ikke spiller hasard med værdierne. Opfordringen til politikerne må derfor være:

Tænk jer om, tænk en gang til, og skaf så de trods alt få midler, der skal til for at bevare en unik kulturinstitution.

Flemming Lehrmann



Museet har Europas største samling af undervisningsplancher



Lektor Blomme fra "Det forsømte forår"

Absalon på Højbro Plads
studser over damen på plakaten.



Kunstmaleren Sven Okkels tegner stemninger fra vores by med en lille kommentar.

Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard

Tegningerne er blevet til på byvandring, hvor Sven har tegnet on location.

Frokostrestaurant Husmann's Vinstue, der blev grundlagt i 1888, er en af de få kælderrestauranter, der er tilbage i København. Indretningen er stort set uendret i de 120 år, der er gået. Kvinder blev forbudt adgang fra 1912 til 1981. Frokostrestaurant Husmann's Vinstue er i dag en traditionel dansk frokostrestaurant af højeste kvalitet med hjemmelavet specialiteter af friske råvarer efter typiske gamle opskrifter.

Husmann's Vinstue
Larsbjørnsstræde 2, 1454 København K
Telefon 3311 5886
www.husmansvinstue.dk

København Caféen er en hyggelig, ægte dansk restaurant beliggende i en af Københavns små charmerende stræder. Det gode traditionelle dansk smørbrød dominerer menukortet til frokost, og om aftenen serveres dejligt dansk middag. af specialiteterne hver mandag og tirsdag er bl.a. stegt flæsk med persillesovs. For øvrigt kan man være heldig at opleve julemanden »live« i løbet af året.

København Caféen
Badstuestræde 10, 1209 København K
Telefon 3332 8081
www.kobenhavnercafeen.dk

Fair Trade

Fair Trade Butik København
Badstuestræde 2, Kbh. K
Man – fredag 11.00 – 17.30
Lørdag 10.00 – 15.00
www.fairtrade kbh.dk



Cow-walk på Kultorvet

Under Copenhagen Cooking var der madoplevelser for enhver smag. På Kultorvet var der en helt speciel oplevelse, der var nemlig cow-walk, yndefuldt fremført af den 1.3 ton tunge Hereford-tyr "Mandex Another Incredible".



Det var selvfølgelig Slagteren ved Kultorvet, der stod for denne oplevelse, hvor der var mulighed for at stille uddy-

bende spørgsmål om økologisk kød til tyrens ejer Mikkel Christiansen og selvfølgelig også til slagtermester Jens Slagter, der også serverede lækre smagsprøver af økologisk kød fra grillen.

Slagtermester Jens og landmanden der opdrætter økologiske dyr



25 år på Sorgenfri



Børge Petersen og sønnen Søren
Fredag den 15. august kunne Gerda og Børge Petersen fejre 25 års jubilæum som indehavere af Café Sorgenfri. Gerda og Børge har i mange år været travlt beskæftiget i restaurationsbranchen. Lige

før de overtog Sorgenfri, havde de købt Fingerbøllet på Christianshavn, så der har været nok at se til. I de senere år er næste generation, sønnen Søren, kommet til og hjælper med driften. Gerda og Børge har sørget



Carlsbergs kusk var på pletten
for, at Sorgenfri har bevaret sin hyggelige, gamle stil og særegne, til tider bramfri, omgangstone, som kunderne sætter så megen pris på. For slet ikke at tale om flæskestegen, der simrer fra tidlig morgen og pirrer de omkringboendes smagsløg. På jubilæumsdagen, som var en af de skønne, varme dage,

denne sommer har budt på, kom folk fra nær og fjern for at ønske til lykke. Carlsbergs prægtige heste var trukket i arbejdstøjet for at levere fadøl i stride strømme, og levende musikere lagde grunden til en festlig aften hos Gerda og Børge. c.c.

Foto: Henrik Ploug



Kommunal rengøring



Bo Larsen og Bjørn Brix Pedersen, begge civilingeniører i forvaltningen

Torsdag den 28. august kunne man se en masse glade mennesker med grønne armbind mærket "Sammen om byen" forskellige steder i København. Denne dag havde ca. halvdelen af de ansatte i Teknik- og Miljøforvaltningen tilmeldt sig projektet "Sammen om byen - Sammen i byen".

Projektet var en del af forvaltningens arbejde med enhedsforvaltning. De ansatte gik på gaden for at have en fælles faglig arbejdsdag, hvor der var fokus på at lære om forvaltningens arbejde i byen. Rent konkret udmøntede det sig i, at de tilmeldte blev fordelt på hold, som blev sendt af sted fra



Medarbejderne bar en selvlysende vest med logo på

Rådhuspladsen med "hopsere" til indsamling af affald på byens fortove, pladser og grønne områder.

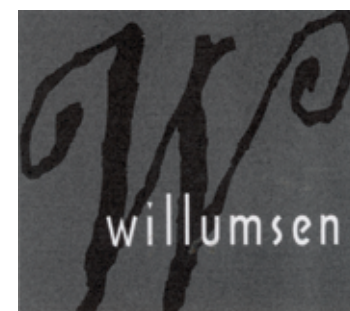
Alle nye initiativer til forbedring af byens renholdelse er velkomne, og det kunne være spændende at høre, om forvaltningen havde fået nye og gode ideer i løbet af dagen.



Vinskole med personlig vincerfitikat

Reinwalds Restaurant og Rask Vin har sammensat en aften med vinskole samt mulighed for at modtage et personligt vincerfitikat. Der serveres 4 udsøgte retter med 7 forskellige vine tilpasset menuen. Thomas Rask driver Rask Vin og Rask Vinskole Certifikatkursus, vil med sin erfaring gennem mere end 20 år fra bl.a. Søllerød Kro, lære os om at smage og vurdere vin, om dyrkning og opbevaring af vin samt serveringstemperaturer og meget mere.

Det sker hos Reinwalds Restaurant i Farvergade 15
Torsdag den 18. september - kl. 19:00
Pris pr. person kr. 695,-
Læs mere på www.reinwalds.dk



Dansk køkken - når det er bedst

Fra kl. 12 - smørrebrød
Fra kl. 18 - dagens danske ret

Onsdag: Stegt flæsk og Jazz

Torsdag: Dagens ret og Jazz

Book julefrokosten NU på
Mariann's mobil: 2612 9192

Restaurant Willumsen
Store Regnegade 26
1110 København K
Tlf. 3393 9192
mawi@mail.dk
www.willumsen.aok.dk

En gade i byen

Fiolstræde

Om strædet har navn efter et strygeinstrument eller blomsten viol vides ikke med sikkerhed. Hvis det er blomsten, der har givet navnet, må det være et udslag af det uforlignelige københavnervid, for indtil den egentlige bebyggelse tog fart i 1500-tallet, var området i store træk losseplads, særligt slemt var det, når Sankt Gertruds kirkegård blev oversvømmet af regnskyl, og vandet med sit uhumske indhold løb over og ud i strædet.

Fiolstræde går langt tilbage i Københavns historie. Allerede i 1247 var der latinskole, hvor pogene – det kaldtes eleverne – måtte tigge for føden. Det fik mor Sigbrit – hende med datteren Dyveke, som var kong Christian d. 2's elskerinde - sat en stopper for, da hun anbefalede Christian d. 2., at ingen elev måtte optages, som ikke kunne betale for føden. Mange lærde mennesker har siden haft deres gang i gaden, bl.a. i Metropolitane annekset ud for Domkirken, indtil 1938 fungerende som Metropolitanskolen.



Også det smukke, gamle bibliotek har i årenes løb lagt lokaler til mange studerendes søgen efter viden, ligesom de mange antikvariater, og nu også bogcafeer, giver mulighed for at slukke tørsten, også den korporlige.

I gaden boede Ludvig Holberg i en del år. En plade på muren i nr. 8 over for biblioteket fortæller, at Ludvig Holberg havde sin professorbolig her fra 1740 til sin død i 1754. c.c.

Foto: Henrik Ploug
Tekst: Connie Christensen

*Fiolstræde i sensommer sol
med Universitetets bibliotek
til højre*

Abonner på
Stræderne
i København

Årsabonnement
350,-
for et år
11 numre

Leveres på din adresse
i København K
-resten af landet ekskl. porto


Nyboder Boghandel & Antikvariat
Store Kongensgade 114
1264 København K.
Tlf. 33 32 33 20
nyboder@bogpost.dk
Bøger i tre etager
Førende specialister i
militaria
sejart
bilenbusser/tog
fly



Vartov er navnet på en bygning i Farvergade. Den ejes i dag af Kirkeligt Samfund, som lejer dele af den ud til Københavns Kommune. Andre dele af bygningen udlejes til kursusvirksomhed, bl.a. er der en foredragssal med plads til 150 personer, otte mødelokaler og et større, moderne anretterkøkken.

De nuværende bygninger daterer sig til 1722-55 og brugtes til hospital med tilhørende kirke. Hospitalet fungerede frem til 1934. Grundtvig var præst ved hospitalskirken gennem 33 år,

fra 1839-1872. Tilknytningen til denne berømte personlighed var en væsentlig årsag til, at Kirkeligt Samfund, som netop arbejder med udgangspunkt i Grundtvigs tanker, overtog bygningen.

Den 8. september markerede Vartov Grundtvigs 225 års fødselsdag. Sekretariatsleder Hans Grishauge fortæller om den festlige dag:

Der manglede vistnok en lagkage med 225 lys, men ellers var der det hele,



Seminarieret i Landstingssalen på Christiansborg

Vartov og Grundtvig



Den smukke gård i Vartov

Foto: Henrik Ploug

da Grundtvig fyldte år mandag d. 8. september. På Vartov var mange mødt op for at hylde den gamle lige fra morgenstunden. Og Grundtvig lever jo i høj grad i kraft af sin sang, så der blev naturligvis indledt med, at forsamlingen istemte "Den signede dag".

Så var der morgenkaffe og rundstykker, og ordet blev givet til dagens taler, finansminister Lars Løkke Rasmussen. I dagens anledning havde man valgt en taler uden for de alt for indforståedes rækker, og som kunne levere en tale med kant og profil, så dagen ikke blev alt for tandløs og tilbageskuende. Lars Løkke Rasmussen talte om Grundtvigs frihedssyn, som vi

alle kan læne os op ad i dag og siden - ikke helt ukritisk - om det grundtvigske syn på skolen. Siden blev der holdt seminar i Landstingssalen på Christiansborg, hvor en række dygtige foredragsholdere kastede lys over Grundtvigs mangfoldige og altid aktuelle forfatterskab. Der var også musik og fællessang. Samtidig fejrede man også igangsættelsen af Danmarkshistoriens største udgivelsesprojekt, nemlig digitaliseringen af Grundtvigs forfatterskab. Grundtvig skrev jo som ingen anden har gjort det herhjemme, så det er et projekt, som man regner med kommer til at tage 20 år! Men så er det jo også færdigt til næste runde fødselsdag!

Winds Frokost Restaurant

Skindergade 36
1159 København K
Tlf. 3333 7323
www.windsfrokostrestaurant.dk
Smørrebrød og anretning - når det er bedst!



Kamilla Lynggaard en københavnsk maler

Kamilla Lynggaard – ung, autodidakt og meget ambitiøs maler

Kamilla Lynggaard, 33, er en af de unge kunstnere, som vi nok kommer til at høre meget mere om. Kamilla maler, har været københavner siden 1995, hvor hun først boede på Christianshavn, og nu bor på Amager. Hendes billeder kan bl.a. ses i Galerie Helth i Sofiegade.

Vi har besøgt Kamilla i hendes lejlighed, som også fungerer som atelier. Vi er øverst oppe i ejendommen, hvor solen stråler frit ind af vinduerne og giver lys til malerierne, og Kamilla tager imod, endnu med maling

i håret efter en nat, hvor inspirationen holdt hende fast foran det seneste maleri.

Kamillas store interesse for at udtrykke sig billedligt kommer fra barndommen, hvor forældrenes kunstgalleri i Jylland gav Kamilla lejlighed til at stifte bekendtskab med mange kunstnere, bl.a. Henry Heerup, Svend Aage Madsen og Hans Tyrrestrup. Igennem forældrenes gallerivirksomhed kom Kamilla tidligt ind i kunstnerverdenen og fik så at sige den kunstneriske dimension ind med modermælken, så det var helt naturligt

for hende at udtrykke sig gennem tegning, maling og skulpturering allerede som barn.

Vi har bedt Kamilla selv fortælle lidt om baggrunden for hendes liv som kunstmaler:

”Jeg fandt ud af, at hvis jeg tegnede en tegning til de kunstnere, der skulle udstille i mine forældres galleri, fik jeg et lille kunstværk retur. Jeg mødte en masse anerkendte danske



Kamilla foran et af sine store lærreder

kunstnere, som gjorde stort indtryk på mig. Da de andre børn så op til Madonna og George Michael, så jeg op til de danske kunstnere. Jeg har altid villet male, har altid øvet mig på det og været ambitiøs omkring det. Jeg er så heldig nu, at jeg har kunnet leve af det i de sidste to år.”

Har du været på Akademiet?

”Nej. Jeg har aldrig turdet søge! Jeg er selvlært og har som sagt lært meget gennem de kunstnere, der er kommet i mine forældres galleri.”

Hvor lægger du hovedvægten, når du maler? Jeg tænker på farver, figurer – er der et gennemgående træk?

”Det er faktisk efter, hvordan jeg selv har det. Mine malerier skifter meget alt efter, hvor jeg selv er. Nogle gange er det med udgangspunkt i det,

jeg ser –nyhederne, livet nede på gaden. Andre gange kan det være interne relationer, der spiller ind. Det flytter sig hele tiden for mig, der er ikke noget statisk. At male er en slags terapi for mig. Hvis jeg er helt i harmoni med mig selv, synes jeg mine malerier er lidt kedelige.”

Hvor har du udstillet inden for de senere år?

”Hovedsagelig hos Galleri Helth i Sofiegade på Christianshavn og hos Galleri Globus i Skive i Jylland. Så har jeg selv været opsøgende hos nogle kunstforeninger og på den måde fået nogle salg.”



Spændende malerier med masser af liv



Hvordan opfatter du København som kunstby? Er den god ved kunstnerne, eller er det besværligt at eksistere?

"København er blevet mere åben i de senere år. Før i tiden var det lidt for snobbet. Sådan "du skal have udstillet der og

der" eller "du skal have været på Akademiet". I dag er det lige før, det er trendy at sige, at man er autodidakt. Men sådan var

det ikke for bare to år siden, det er noget der er kommet i takt med alle de nye gallerier, som jeg jo så ikke er på, fordi jeg er tilknyttet Galleri Helth. Men jeg kan leve af at male. Det kan godt være, den står på havregrød en gang i mellem, men det er prisen, jeg meget gerne vil betale for at kunne male. For mig er det en drøm, der er gået i opfyldelse."

Hvor mange malerier bliver det til på et år?

"Omkring 20, som jeg er tilfreds nok med til at sende videre. Hvad jeg så ellers får af løb for, er nok nærmere 50. Det er igen terapien, noget skal ikke sælges, noget maler jeg over, og de gode ting går videre til gallerierne."



Kamilla udstiller mange af sine værker på Galleri Helth på Christianshavn



Kamillas værker afspejler hendes sindstemning

at jeg skal. Der skal være en drivkraft inden i mig, og den har man jo ikke hver dag, det tror jeg alle mennesker kender. Jeg kan godt tvinge mig til at male på en dårlig dag, men det bliver ikke godt."

Har du noget specielt – en strømning, en idé - i øjeblikket, som du arbejder med?

"Jeg arbejder med noget, jeg kalder selvportrætter. Jeg skriver en sætning på hvert maleri, og den sætning er udgangspunktet for maleriet. Det kan være alt fra det helt lyse til det mest dystre. Så prøver jeg at male det, igen alt efter hvordan jeg har det, når jeg starter."

Hvordan er din arbejdsstruktur? Står du ret kl. 9 om morgenen med penslerne klar?

"Nej, det er ikke altid kontakten er tændt. Jeg kan ikke male alle dage. Jeg kan prøve, men på de dårlige dage bliver det kun til at grunde et lærred eller noget lignende. Jeg kan ikke male, bare fordi jeg bestemmer,

FERIE I SYDFRANKRIG –

KOM TÆT PÅ DA VINCI MYSTERIET
Kultur, vandreture, badeferie, vælg selv din yndlingsferie med base i et fuldt moderniseret hus i Pyrenæerne, netop i området, hvor Da Vinci - mysteriet udspringer.



I en smukt beliggende landsby med udsigt til Canigou – det højeste bjerg i Pyrenæerne – udlejes vores hus med sengeplads til 7-8 personer. ½ times kørsel til Middelhavet, 20 min. til badesø.

1 uge: 2.500,-
2 uger: 4.500,-
Henv. 26 15 38 20

Dansk smørrebrød serveret i nye, friske omgivelser



Restaurant M
Store Kongensgade 56
Tlf. 33 15 85 77
www.restaurant-m.dk

Man-lør 11:30-16:00

Åbningstiderne udvides gerne til private selskaber.

Vi leverer også ud af huset.



Robådene i Christianshavns Kanal



Her kan man leje en båd og indtage en forfriskning på cafeen

En af de mere stilfærdige; men ikke desto mindre fine oplevelser, man bør unde sig i København, er en rotur i Christianshavns kanaler. Stik et smut ud i inderhavnen mellem Lange- og Knippelsbro, måske op til Trangraven og retur til Børnehusbroen. Selvom tiderne skifter, og det engang var fiskerbåde, Grønlandsskibe og mange andre fartøjer, der prægede billedet, så er det nu de små lystbåde, enkelte husbåde og især havnerundfarten, der er dominerende. Livet udfolder sig stadig på kanalernes kajer, og

Christianshavns bygninger danner en smuk ramme om hele sceneriet.

Gå ned på hjørnet af Torvegade og Overgaden neden Vande, for lige ved Børnehusbroen kan man leje robåde, og det har man kunnet i over 100 år. Hvornår Christianshavns Bådudlejning kom til verden, fortæller sig i fortidens tåger; men i 1895 var det i hvert fald en blomstrende forretning. Dengang havde bådudlejningen kontor i Overgaden n. V. i nr.27, og neden for kajen var der en lang bådebro, som

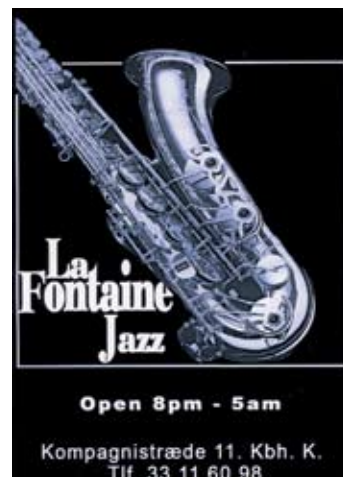
for resten er der endnu, hvor alle robådene lå. Husene i gaden blev revet ned i 1932 for at give plads den store kommunale beboelsesbygning på hjørnet af Torvegade, så den lille hytte med storken, som nu tjener som køkken, blev opført til kontor og som sommerbolig for bådudlejningens ejer.

Som dreng, det var i -40'erne, var jeg tit nede og leje en båd. Det var spændende at tage på "langfart", ud at se alle skibene, som dengang besejlede Københavns Havn, og da var

alle robådene af træ. Helst tog jeg en "moses", en jolle af norsk oprindelse, for den havde vrikkeskår i agterspejlet, og skulle man være så uheldig at tabe en åre, så var man ilde stedt, hvis man ikke kunne vrikke en jolle.

I 80'erne sygnede forretningen hen. Oppe på bådebroen lå vraket af en moses fyldt med jord, så der kunne plantes blomster i den, alt i alt et sørgeligt skue; men heldigvis kom Niels Heide forbi og overtog gesjæften. Niels gik i kompagniskab med Bagge Algreen-

Ussing. De to så mulighederne i stedet, hvorfor bådebroen blev



Der er mange robåde, alle i fin stand

delvis udbygget, så der kunne etableres café og udskænkning, og siden er der indrettet køkken, hvorfra der serveres i øvrigt meget lækre retter om aftenen. Heldigvis har de beholdt bådudlejningen, så man stadig kan leje en robåd til 80 kroner i timen. Nu er jollerne lavet af aluminium og uden vrikkeskår agter; men det spiller ingen rolle for at foretage en tur til søs med alle det, der venter af eventyr ude på verdenshavet.

Faktisk kender jeg ikke andre byer, som byder på en tilsvarende mulighed for så fantastisk en oplevelse. De, der lider søsygens kvaler, behøver ikke at risikere noget, for man kan få del i oplevelserne, hvis man i løbet af dagen sætter sig ned ved et bordene, bestiller en fadøl, et glas vin eller om morgenen en kop kaffe og en croissant. Frokosten er værd at spise dér eller, som foran omtalt, et hyggeligt aftenmåltid. Lige for øjnene af gæsterne udfolder livet langs kanalerne sig i al dets charme: turisterne sejler forbi, og christianshavnerne hygger sig på bænke. Har jeg gæster fra udlandet, tager jeg dem med til Bådudlejningen, for her får



Sort hvid foto fra 1895



BAD GASTEIN - Østrig
Kurby, vandreture, skiture, 18 huller golf, badesø, cykelture. Nyd den friske østrigske natur. Lejlighed i nyrenoveret ejendom fra 1887, med plads til 4-6 personer. Transport: Fly til Salzburg eller München, tog - direkte til byen er du i bil er der privat P-plads. Tæt på den italienske grænse. Prisen inkl. slutrengøring og kurskat:
1 uge: 3.300,-
2 uger: 6.000,-
Henvendelse på telefon: 40 63 36 38





Det ældste snedkerværksted i byen

Snedkerne i Krystalgade



Modelfoto af snedkerværksted

I en over tohundrede og halvtreds år gammel gård i Skidenstræde, som Krystalgade dengang hed, fordi en åben kloak oprindelig løb midt på gaden, befinder sig i en bindingsværksbagbygning et af de sidste snedkerier inden for voldene. Det har lokaler i denne bygnings første etage og når man kommer derind fra den store port, skal man bevæge sig om et par hjørner

og gå op ad en ældgammel trappe. Huset var en af tre ejendomme mellem Krystalgade og Kannikestræde, bygget for den velhavende studerende Sebastian Lier efter branden i 1728. Efter et par ombygninger i det 19. århundrede røber forhuset intet om dets lange historie bag murene. Den kendte dekorationsmaler Georg Hilker, der har udsmykket universitetet og Thorvaldsens Museum, boede i forhuset i midten af 1800-tallet. Ham satte møbelsnedkerne stor pris på dengang. Gården nr. 5 ligger overfor Peter Hvidtfeldts Stræde og Vor Frues nedlagte fattigskole.

Allerede for to hundrede år siden var der et møbelsnedkeri



i baggården. Det blev drevet af snedkermester Johannes Soldan, der i 1802 flyttede herind med sit værktøj og sine svende. Soldan - navnet er tysk og betyder sultan - var blevet optaget i snedkerlauget i 1796 og fik borgerbrev samme år. I de første fem år sad han i Pilestræde i et af de for længst forsvundne 1600-talshuse mellem

Antonistræde og Strøget. Snedkerne dengang hørte til de hyppigt flyttende erhverv i byen. Snedkermester Soldans møbeetiketter hørte til byens smukkeste, med firmanavnet skrevet ind i en oval og udført på lysegråt og mørkegråt papir.

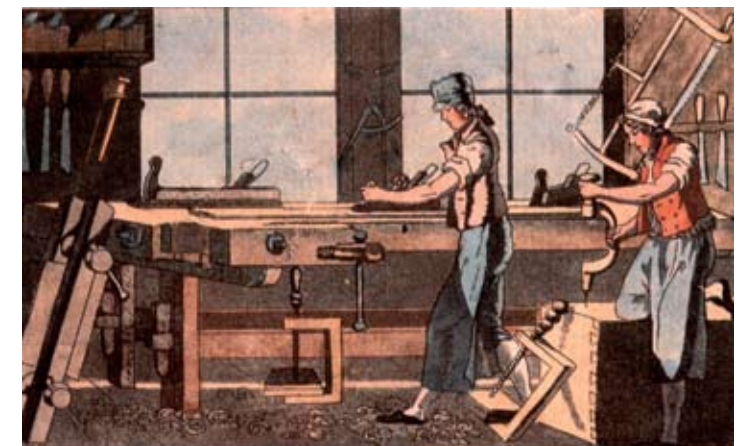
Til at begynde med arbejdede han mest i det billige egetræ og et endnu billigere fyrretræ. Fyrretræsmøblerne blev normalt leveret med mahognilignende overfladebehandling. Det langt finere mahognitræ kom først senere i Soldans værksted. Han fremstillede til at begynde med heller ikke stole, fordi det var stolemagerens privilegium, men flere og flere af hans kolleger overtrådte den aftalte arbejdsdeling, mens lauget til gengæld forbød stolemagerne at forfærdige borde, senge og skabe. Men så blev det importerede mahognitræ også Soldans foretrukne materiale, og diverse stole kunne man nu også bestille hos ham. Han var nu også i stand til at levere møbler med indlagt ahorn og birk efter empiretidens smag. Hans firma gik så godt, at han omkring 1805 kunne købe ejendommen af ejeren, drejer-



Den smukke gård med snedkerværkstedet på 1. sal

mester Jørgensen. Drejerne lavede dengang først og fremmest balustre til trapper og konsoller. Da Johannes Soldan døde, efterfulgtes han af sønnen Johannes Friederich Wilhelm Soldan. Denne avancerede hurtigt til mester men døde allerede som 26-årig i 1835. Siden har flere forskellige erhverv ernæret deres udøvere i ejendommen med et forhus, to sidehuse og et baghus, herunder en børstenbinder, en glarmester og to klejnsmede.

I 1859 overtog snedkermester Peter Hansen fra Møntergade både ejendommen og snedkeriet. Det befandt sig dengang i den ene af sidebygningerne på 2. sal, mens der var bolig og i en årrække vaskeri på det nuværende sted i bagbygningen. Peter Hansen og hans efterfølger A. O. Hansen, der overtog det nuværende værksted i bagbygningen sidst i 1870'erne, var i flere år to om at drive firmaet. I 1885 døde den gamle snedkermester Peter Hansen, der



Tegning af gammelt snedkerværksted

havde møbelsalg fra kælderens i forhuset og boede ovenpå i stuen. Hans søn snedkermester J. V. Hansen efterfulgte ham som husets ejer, og efter hans død i 1890 blev enkefrue L. Hansen siddende med både firmaet og ejendommen, som det var skik hos de københavnske håndværkere. Hun havde sin bolig i forhuset på 3. sal i de tre efterfølgende år og derefter blev

ejendommen solgt til glarmester A. Jensen. I mellemtiden havde den næste snedker, Lars Olsen, købt snedkerværkstedet, mens han boede et par huse længere i en fin forhuslejlighed i nr. 9. .. fortsættes i næste blad.



- Et sted med 275 års atmosfære
- Lukket gård uden offentlig adgang
- Kun et arrangement ad gangen
- Professionel og personlig service

Tal med os om afholdelse af seminarer, eksterne/interne møder, kurser, receptioner, selskaber m.v.

Admiral Gjeddes Gaard

- et historisk mødested

Store Kannikestræde 10 - 1169 København K. - Tlf.: 20 66 10 87
Fax: 33 69 08 34 - E-mail: jeanne@gjeddesgaard.dk - www.admiralgjeddesgaard.dk



Færge Cafeen

anno 1850
v/Hanne Sass Nielsen

Christianshavns bedste spisested

Strandgade 50
1401 København K
Tlf. 32 54 46 24

Borgmester lukker byen

Det er lykkedes for teknik- og miljøborgmester Klaus Bondam at genetablere Københavns byporte og ganske effektivt chikanere biltrafikken ind til København. Det store vejarbejde på sydmotorvejen er nu afsluttet og har lettet trafikken på indfaldsvejene sydfra, men

nu stoppes bilerne længere inde i byen af trafiklys, der er indstillet til kun at slippe ganske få biler ind ad gangen. Resultat: bilisterne spilder stadig tiden med at sidde i kø, bare længere inde i byen, så forureningen er flyttet nærmere byen. København mangler arbejds-

kraft, unge mennesker tvinges ud af byen p.g.a. de høje boligpriser, offentlig transport er ikke noget alternativ for pendlere. Men bilerne skal åbenbart holdes ude af landets hovedstad for enhver pris.



De Københavnske Nattevægttere



Guidede ture i det gamle København.
Ring og hør nærmere eller gå ind på:
www.nattevaegterne.dk

Kontakt: Tlf. 39 64 48 94 eller info@nattevaegterne.dk

The Earth Collection
Tildelt EU's blomstermærke
på vores herringbone bomuldstøj

- Miljøvenligt tøj og tilbehør til ham og hende
- Børnetøj og økologisk babyserie
- Produceret uden brug af unødvendig kemi
- Bæredygtige værdier
- Tidløst og flot design
- Kvalitet til fornuftige priser

Efterår og vinter collection er nu på hylderne

The Earth Collection
Kompagnistræde 37
1208 København K
Tlf.: 33 15 36 36
www.teearthcollection.dk
Åbningstider: Mandag - fredag - Lørdag 11-16

Årets smørrebrød i Tivoli



Izabela Mikutajcis der vandt konkurrencen i disciplinen Årets kød

Under madfestivalen Copenhagen Cooking stillede fem af rigets eksperter op i Tivoli og viste det sublime inden for dansk smørrebrød.

Hver deltager fik udleveret sin kurv med råvarer, som skulle anvendes til de tre kategorier: Årets Kød (roastbeef), Årets Fisk (stjernesked), og Årets Tivolistykke, der var en fri kategori.

Inden vinderne blev udpeget, havde juryens overdommer, Børsens madanmelder Ole Troelsø, udtalt,

at niveauet havde været rigtigt højt, også højere end sidste år.

Vinderne blev: Izabela Mikutajcis (vinder af DM for Smørrebrødslever 2008) fra Tivolihallen i kategorien Årets Kød. Charlotte Hedemann fra Husmanns Vinstue tog prisen for Årets Fisk, og i den frie kategori var vinderen Martin Hansen fra Færgeskroen.

En fjerde pris blev uddelt til den deltager, der havde det højeste antal point samlet. Den gik til Stig Arnsel fra Told og Snaps. p.s.

Lene Frøsig
TANDLÆGE
On parle français

NU TO TANDLÆGER
Lene Frøsig
Kirsten Nygaard Rasmussen

Hyskenstræde 3
1207 København K.
Tlf. 33 12 12 45
email: l.frosig@get2net.dk
www.l-frosig.dk

Masser af nye unikke efterårsvarer

Design i ministeriet,
dansk når det er bedst

En butik for den stil sikre smørbørnsfamilie, hvor du finder "homemade" dansk design med fokus på den kreative detalje indeholdende et mix af retro, bohème, klassiske linjer med et twist og glade farver.

Et univers, hvor de små trold og smukke feer kan få skønt, skævt og originalt tøj fra 0-6 år samt tilbehør og skønne ting til mor.

www.fannymia.dk

Klosterstræde 12,
1157 Kbh K
Tlf: 51948202

Husmanns fylder 120 år

Husmanns Vinstue i Larsbjørnsstræde fejrede 120 års fødselsdag den 18. august

Leif Frost i sin forretning



I 1888 etablerede vinkyper Carl Ernst Husmann sin egen vinhandel og skænkestue på hjørnet af Skindergade og Skoubogade. Men da sønnen Henrik Johan Husmann og hans kone, Adelaide, kaldet Ida, overtog forretningen i 1894, flyttede de til nye Rådhusplads 2. I 1907 købte han den gamle Tre Hjorter Vinhandel på hjørnet af Vestergade og Larsbjørnsstræde og omdøbte den til »Ernst Husmanns Søns Vinhandel«. Det gamle lagerlokale op langs Larsbjørnsstræde indrettede han som vinstue, oprindeligt med indgang ad kældertrappen i gården til Vestergade nr. 12.

Allerede i 1911 døde Henrik Husmann og efterlod sin 36-årige enke Ida med en skænke-

stue i et kvarter, der var blevet utugtigt. Selvom den offentlige prostitution var blevet ophævet i 1906, var der stadig uar- tige damer i København. Efter en større sanering omkring Vandkunsten, hvor 25 % af byens prostituerede boede, trak den »lette brigade« op i Pisserendekvarteret. I 1912 kom bevillingsloven, og pludselig havde Ida Husmann, som enlig kvinde, problemer med at få bevilling i et prostitutionskvar- ter. For at komme udenom problemet forbød hun sim- pelthen kvinder at komme på Husmanns.

Herefter var Husmanns Vinstue en udpræget mandsbastion, indtil ægteparret Grethe og Kaj Spangenberg i 1952 over- tog kælderen. Her grundlagde

Grethe Spangenberg Husmanns legen- dariske frokostkø- ken. En stegt sild kostede 65 øre og en omgang frikadeller 90 øre. Det var Kaj Spangenberg, der i 1953 gav dispensati- on fra kvindeforbud- det. Damer kunne få adgang, hvis de var »i selskab med men- nesker«. Først i 1981 fik kvinder adgang i »løs vægt«.

Gennem årene fandt mange lystige folk vej ned i den ydmyge kælder, bl.a. Walt Disney og formand Simon Spies. Men især madan- meldelserne af køkkenets for- måen bredte stedets berømmelse



GALERIE HELTH

etbl. 1909

Asger Jørn
Henry Heerup
Lise Blaarberg
Christian Tangø
Alice Hansen
Kamilla Lynggaard
Jens Galschiøt
M.fl.

Sofiegade 4
DK-1418 København K
Tlf. 32 96 95 15
arne@galeriehelth.dk
www.galeriehelth.dk

Tekst: Allan Mylius Thomsen



til hele Danmark. I 1994 blev byhistorikeren Allan Mylius Thomsens bog om »Husmanns Vinstue og Pisserenden« udgi- vet. Den har siden solgt i 5.000 eksemplarer og har cementeret restaurantens berømmelse.

I 1995 blev Husmanns Vinstue købt af restauratørparret Lis og Leif Frost. De har med stor suc- ces drevet den siden, gennem de sidste år sammen med deres to sønner.

Aut. VVS-Installatør
Blikkenslager & Kloakmester
Sonberg VVS



Guldbergsgade 9 - 2200 N
Telefon: 35 39 29 93
www.3blaa.dk

Vi skal besøge vore øer

Foto: Henrik Ploug (FAF og DBA)
Tekst: Flemming Lehrmann
fbv. stadsingeniør

Engang var Danmark kendt ude i den vide verden for sine færger. Storebæltsfærgerne var en attraktion i verdensklasse; men så fik vi broerne over bælt og sund, og så var tiden rindet ud for de store færgefarter. Nu er Danmark som bekendt stadig et ø-rige, så dét at sejle med færge kan man heldigvis stadig komme til, om end der kun er de mindre tilbage, og der er nu noget særligt ved at komme til færgen, holde lidt i kø, for



Omø færgen var klædt festligt på da den inviterede på sejltur

Når man nu engang er køben- havner, kan det synes uover- kommeligt at tage en tur ud på øerne. Alt, hvad der er vest for Valby Bakke, er ude i provinsen, og har man gæster, især fra det store udland, må man fremvise de fine seværdigheder som Den lille Havfrue og Rundetårn, og går det hedt til, skal man også en tur på Louisiana: men så har man også været langt væk.

Jeg spekulerer på, om det er gået op for folk her i staden, at Vestsjælland i hvert fald har fire øer, som kan nås på en dagsud- flugt. Nede sydpå i Storebælt ligger Omø og Agersø, som nås med færge fra Stigsnæs, og nordpå ligger Nekselø og Sejrerø, hvortil færgerne sejler fra Havnsø. Begge færgeløbslinjer kun en god times kørsel fra København.

Jeg er sikker på, at udenlandske gæster vil betragte en dagstur til en eller flere af øerne som

en helt unik oplevelse, meget, meget finere end en tur i Rundetårn, for her kommer de ud for oplevelser, de vil huske til deres dages ende. Dels ser de en ægte og særlig livsform, de ople- ver en vidunderlig natur, og skal man også tænke på livets mere materielle goder, kan det være fint at medbringe en frokost- kurv. Muligheden er der selv- følgelig også for at få frokosten serveret eller gøre indkøb hos den lokale købmand, og skulle det gå helt galt, er der også overnatningsmuligheder.

Nu kan det være meget godt at tænke på at vise sine gæster noget, som de ellers ikke ville have mulighed for at opleve; men man skal også tænke på sig selv: Hvornår har du sidst oplevet det enestående? Tag turen selv, men husk det er far- ligt. Risikoen for at blive fanget af øernes særlige stemning kan meget vel medføre, at man slår sig ned for resten af livet.



Øboerne var med og sørgede for hyggelig musik

derefter af en erfaren sømand at blive ledt ombord, holde det rigtige sted, så færgen er stu- vet korrekt og i balance, for slagside duer ikke. Når færgen lægger fra, skal man på dækket eller i salonen, nyde udsigten og den friske luft og måske endda fou- ragere lidt. Der falder ro over sjælen, når man sådan giver sig havet i vold.

At besøge de danske småøer er altid en oplevelse. Det er ikke det vilde turist- og natte- liv,

øerne normalt byder på, der bydes på enestående natur- og kulturoplevelser. Det er ikke storbyens evige jag efter forny- else med »smarte« højhuse og torve, hvor caffè latten nydes under hektiske samtaler om ingenting, der hersker her, for på øerne leves det rigtige liv. Udviklingen kommer gelinde og efter fornuftige behov, for man skal jo trods alt følge med tiden; men den skal ikke diktere øbo- erne, hvordan livet skal leves.

Østrigs vin til byen

Tekst: Connie Christensen
Foto: Henrik Ploug



Bettina og Erich Scheiblhofer sammen med den kommende sommelier Rasmus Marquart

Rødvin fra Østrig - Restaurant Kronborg inviterede til vinsmagning en smuk sommeraften.

Familien Marquart – far Georg og mor Susan i spidsen for Kronborg, datteren Stine ved roret i Restaurant M i St. Kongensgade, og sønnen Rasmus, som vil gå vinvejen og uddanne sig til sommelier. Alle har de en faible for Østrig, og mange ferieophold i landet har ført til et samarbejde med et vinhus i Østrig, også en familiedrevet virksomhed, Scheiblhofer i Andau tæt på grænsen til Ungarn.

Denne aften var unge Erich Scheiblhofer kommet til Kronborg for at fortælle om familiens vine. Der er to linjer i produktionen af rødvin: den traditionelle, bløde vin med megen frugt og lidt tannin, og så den nye linje, som han selv står for, hvor der fremstilles kraftigere rødvine med krop og bid, lagret på egetræsfade.

For mange danskere er Østrig nok mest kendt for hvidvin og sød dessertvin som muskatel. Men Erich Scheiblhofer fortæller, at i Andau i det østligste Østrig, hvor hans vin produ-

ceres, er landskabet fladt som i Danmark, klimaet er varmt og tørt, og jordbunden perfekt til at dyrke pinot noir-druen, som giver meget kraftige rødvine. Andre druesorter som merlot, cabernet sauvignon og shiraz trives også fint.

Georg Marquart er glad for, at de østrigske vine er blevet populære på Kronborg. Han fortæller, at vinene lige i øjeblikket sælges fra Restaurant Kronborg og Restaurant M. Men det er planen, at der skal købes en

forretning, hvorfra detailudsalg af vinen kan foregå. Primært skal sønnen Rasmus stå for det, og familien håber at få en forretning på Bryggen, hvor de vil holde sig til østrigske vine, bl.a. vinene fra familien Scheiblhofer i Andau.

Man kan selvfølgelig drikke de østrigske vine til maden på restauranten. Ønsker man at købe en flaske med hjem, sælges de til butikspris, fra 55,- til lige under 300,- for en flaske.

Stort udvalg af Marimekko-tøj
Efterår / vinter 2008 hos KAIKU
- på hjørnet af Kompagnistræde og Badstuestræde
Vi fører også Vadum, Thelin og Karmameju

KAIKU • Kompagnistræde 8, kld. • 1208 København K
Telefon 3311 1907 • info@kaiku.dk
Se også vores netbutik på www.kaiku.dk

God madidé

Foto: Henrik Ploug, FAF
Tekst: Connie Christensen

Det Lille Apotek værner om traditionerne.



Traditionel dansk andesteg serveres hele året

Fra at være et sæsontilbud er den traditionelle andesteg, på talrige opfordringer, blevet et fast punkt hele året på Det Lille Apoteks menukort, og det er en kæmpesucces.

Tilberedningen er enkel: først renses anden godt, så gnides den med salt ind- og udvendig, og så er den klar til at gå i ovnen.

Christina Haar Krag, som fortæller om ande stegens succes



Kartoflerne brunes nænsomt på den varme pande

Christina fortæller, at hemmeligheden bag succeszen måske er, anden langtidsteges og får lov til at ligge og hvile, og så bruges der en stor and – 3400 gram – der ikke bliver tør. Den steger ved 150-160 grader i 80-100 min, hvorefter den tages ud af ovnen og ligger ½-1 time, og til sidst steges den igen ca. 20 min.

Serveres med hvide kartofler, brune kartofler, rødkål, svesker og ½ æble med ribsgele. Den gode sovs laves af afkog af ben og indmad samt stegeskyen.

Vi skal lige høre, hvordan man får sukkeret til at blive på de brune kartofler, så de får den farve, brune kartofler skal have:

Sukkeret smeltes på panden, til det er godt brunt, men ikke branket, smør tilsættes og smeltes, og – nu kommer det! – et par dråber vand dryppes på sammen med kartoflerne.

PALA
- let frokost alle hverdage fra 11-17
NY ADELGADE 5, 33 12 54 71
www.pala-bar.dk

Vi har også...

- Udstillingssystemer
- Bannere
- Magnetskilte til biler
- Brevpapir & kuverter
- Flyers
- Menukort
- Skilte
- Visitkort
- Tryk på t-shirt
- Prislister
- Folie til butiksvinduer
- Papir til kontormaskiner
- Julekort
- Plakater

Vester Kopi Nørregade 7 • 1165 København K • Tlf.: 33 14 58 33
Mail: noe@vesterkopi.dk • www.vesterkopi.dk

Slagteren ved Kultorvet

COPENHAGEN - DENMARK

Etableret 1888

Formålet med Slagteren ved Kultorvet er altid at forhandle de absolut bedste kødprodukter kongeriget Danmark kan præstere, samt udbyde og udbrede kendskabet og nydelsen af disse produkter til alle samfundslag



MIKAEL



OLIVER



KENNETH



JACOB



STEEN



MORTEN



KARSTEN



DANIEL



CHRISTIAN



DENNIS



RASMUS



JACOB C.

Mød vores veluddannede »fagnørder«, der har Nordeuropas største ekspertise indenfor fødevarer

SLAGTEREN VED KULTORVET - Frederiksborggade 4 - 1360 Kbh. K
www.kultorvet.dk - Tlf. 33 12 29 02