

# Stræderne

i København

Hotel- og Restaurantskolens  
direktør fortæller

Foreningen til  
Hovedstadens Forskønnelse

Det Grønlandske Hus  
i København





Frokostrestaurant Husmann's Vinstue, der blev grundlagt i 1888, er en af de få kælderrestauranter, der er tilbage i København. Indretningen er stort set uændret 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.husmannsvinstue.dk



København Caféen er en hyggelig, ægte dansk restaurant beliggende i en af Københavns små charmerende stræder. Det gode traditionelle dansk smørrebrød dominerer menukortet til frokost, og om aftenen serveres dejligt dansk middage. 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

Vi har også...

Udstillingssystemer    Bannere    Magnetskilte til biler    Skilte    Visitkort    Tryk på t-shirt    Præstater

Brevpapir & kuverter    Papir til kontormaskiner    Flyers    Menukort    Julekort    Plakater

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

## Stræderne i KØBENHAVN

### Udgivet af:

VK-Gruppen-Stræderne

Badstuestræde 15

1209 Kbh. K.

Tlf. 33 15 56 66

SE: 18197332

www.straederne.dk

kbh@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:

Henrik Ploug

Ny Vestergade mod Vestergade

Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri

Oplag: 6000



**Kenneth's Cykler**

- Værksted
- Nye cykler
- Alt inden for tilbehør
- Udlejning af cykler

Nørre Voldgade 27 • Tlf. 3333 8458  
Åbent: Man-fre. 8.00-17.30 • Lørdag 10.00-13.00

**Bastionen + Løven**

CAFE • BAR • RESTAURANT

Åbent alle dage - hele året  
Sommer - Alle dage kl. 10-24  
Vinter - Hverdage kl. 12-24 og weekender kl. 10-24

Christianshavns Voldgade 50 • 1424 København K • Telefon 32 950 940  
E-mail post@bastionen-loven.dk • www.bastionen-loven.dk

## Indhold:

Side : 3-6 : Direktøren for Hotel- og Restaurantskolen

Side 7 : Kultur

Side 8 : Københavner møder Obama

Side 9 : Sven Okkels tegner vores by

Side 10-11: Foreningen til Hovedstadens Forskønnelse

Side 12-13 : Det Grønlandske Hus

Side 14-17 : Guldsmed Kim Buck

Side 18-19 : Enhjørningens Bastion

Side 20 : Bykronikør hædret

Side 21 : En gade

Side 22-23 : Professorgårdene

Side 24 : Trængsel i byen ?

Side 25-26 : Smørrebrød og spøgeri

Side 27 : Mad

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

Interviewer: Connie Christensen

Foto: Henrik Ploug (FAF og DBA)

# Skolen for god mad

På en grund i Københavns indre by, hvor der omkring 1400-tallet var kloster med kornmølle, ligger nu en af landets 9 kokkeskoler. Sammen med afdelingen i Kødbyen har Hotel- og Restaurantskolen i Niels Hemmingsensgade ca. 1100 daglige elever og uddanner halvdelen af samtlige landets kokke. Direktør Søren Kühlwein Kristiansen har været med siden 1992 og fortæller her lidt om skolen og om, hvordan en københavnerskole sætter sit præg internationalt.

”Det er en lang historie. Skolen blev etableret i 1922. De første elever blev undervist på en gammel skonnert nede i havnen. Indtil 1922 havde der faktisk ikke været nogen kokkeuddannelse. Så fandt en flok vise mænd – og dengang var det jo kun mænd i den sammenhæng – på, at der skulle være en formaliseret uddannelse i branchen. Det er meget skægt at læse i historierne fra dengang. I over 150 år har der været formaliserede håndværksuddannelser med skoler i Danmark, men ikke for kokke, så det at få en egentlig skoleuddannelse som kok var noget, man var meget stolt over. Nu var det at lave mad på en restaurant pludselig blevet ophøjet til at være

en godkendt uddannelse under Undervisningsministeriet. Det tænker man jo ikke så meget på i dag, hvor der vel er hundredvis af håndværkeruddannelser i Danmark.

Skolen blev altså grundlagt i februar 1922. Ret hurtigt blev man nødt til at flytte lokaler, og så kom man over på det daværende Teknologisk Institut på H.C. Andersens Boulevard, hvor skolen var i mange år. Siden kom også en tjeneruddannelse til. I 1960’erne flyttede

man til Norgesgade på Amager, og da kom der lidt mere form og figur på, der kom flere elever, og der var efterhånden en stor lærerstab på hele 9 mand og 1 kvinde. Endelig i 1980 fandt man ud af, at København skulle have flere elevtilbud. Man havde

længe haft EFG-uddannelsen på levnedsmiddeldområdet rundt om i landet, men den testede skole

på København var i Roskilde. Nu indså man altså, at man burde have en skole i København. Det blev så



Søren Kühlwein Kristiansen har mange bolde i luften

Det er vores ambition, at skolen er en vigtig brik i det gastronomiske liv i København

Hotel- og Restaurantskolen, eller som den hed dengang: Lærlingeindustriens Skole. Navnet blev siden ændret til Hotel- og Restaurantskolen, man flyttede til lokaler i Kødbyen, og elevtallet steg fra godt 100 til 400, så det blev pludselig til en rigtig skole med mange ansatte og en forstander.

I 1991 kom det, vi kalder ”frigørelsen fra statsmagten”: alle erhvervsskoler blev selvstændige skoler, ejet af en slags fond i selveje. Og det var startskuddet til skolens voldsomme ekspansion. Elevtallet steg fra de ca. 400 i 1992, hvor jeg blev ansat, til 1500. Nu er det faldet lidt igen, der er ca. 1100 daglige elever nu, men vi har en række andre



# Hotel og Restaurantskole ligger midt i København

aktiviteter såsom kurser, efteruddannelser osv., så reelt har vi haft en voksende omsætning lige siden dengang. Økonomisk set fungerer skolen ligesom de øvrige tekniske skoler.

I starten af 2000 begyndte vi at se os om efter lokaler uden for Kødbyen. Vi havde haft lokaler andre steder, men det havde aldrig været særlig godt. Så i julen 2003 købte vi bygningen her, den var sat til salg af Nordea. Vi har indrettet det

successivt, og for 3 år siden var vi færdige med at ombygge. Vi har 6000 kvm her og godt 17.000 kvm i Kødbyen, så det rækker for nærværende. Vi er rigtig glade for placeringen her. Vi uddanner unge til et erhverv, der sædvanligvis ligger midt i byen, og vi synes, at vores unge har fortjent at have adgang til et bynært miljø, som afspejler det sted, hvor de kommer til at arbejde.”

Med den beliggenhed, skolen har midt i city, er der vel en ping-pong effekt med restauranterne herinde, hvor man udveksler tanker og ideer inden for faget?

”Vores branche er en slags landsby i byen, alle kender hinanden, alle bruger hinanden, folk går rundt til hinanden, når rush’et er ovre. Kl. 23-23.30 kan man faktisk se, at kokke, tjenere, receptionister mv. sidder sammen rundt omkring og får en drink og lidt natmad og en snak om tingene. Det vil vi gerne

understøtte, derfor lokaliserede vi os her. Vores placering her i centrum – og også i Kødbyen – er faktisk det, vi får allermost ros for af eleverne. Det er derfor, vi ikke

er en teknisk skole, der ligger i periferien. Vi kunne have byg-

get en ny, flot skole med alle faciliteter f. eks. ude i Avedøre meget billigere end huset her, men det ville slet ikke have været rigtigt.

Vi har et åbent hus, og restauratørerne og kokkene kommer her meget. Mange kommer og giver gæsteundervisning og snakker med os om løst og fast, sætter stillingsopslag op, når de mangler elever og personale osv. Vi har, ligesom andre erhvervsskoler, et godt forhold til erhvervslivet. Men det er klart, at vores beliggenhed her betyder noget, restauratørerne er jo lige uden for døren. Kødbyen er også god på den måde, at restauratørerne kommer der hver dag og handler, og der kan man få en snak med dem uden at forstyrre dem i den travle tid i forretningen. Kontakten bliver også brugt på den måde, at mange unge mennesker, der har en lidt skæv baggrund – måske noget kriminelt

eller andre narrestreger – kan få en chance. Vi får en ufattelig opbakning fra arbejdsgiverne, som i utallige tilfælde har taget sådan en ung ind, rettet vedkommende op og givet ham eller hende en uddannelse.”

Hvad mener du er årsagen til den store interesse for faget?

”Det er en kompliceret historie. Vi har altid haft et godt spise-miljø i København, med en fin standard. Vi har både toppen og bunden, som man skal have. Man kan få et måltid mad for 25 kr., men man kan også spise et måltid med vin til 2.500. Måltiderne til 25 kr. er måske ikke dem, vi er så meget invol-



Søren i et af undervisningslokalene og her hvor de brunede kartofler svinges

veret i, og dog alligevel, vi har uddannelser, der tager sigte på catering-markedet og på kantine-markedet. Den høje standard for København er et resultat af mange, mange menneskers indsats. Det startede med, at de første franskmænd kom til

byen i 1960’erne og etablerede det dansk-franske køkken. Fra da af og til i dag kan man se en internationalisering af det danske spisekort, det danske restaurationsmiljø har været under en voldsom international prægning. Men alligevel har vi forstået at holde fast i vores rødder og tage fat i nogle af de ting, som er typisk danske. Vi havde en overgang, hvor alt skulle være foie gras, men den tid er for længst forbi. I øjeblikket fokuseres der meget på nordiske råvarer, det er virkelig et must i branchen for tiden og er også blevet en fin eksportkilde. Sideløbende med det har vi her på skolen gjort en målrettet indsats for at sende vores unge mennesker til udlandet en del af deres læretid. Jeg tror, at vi har sendt flere end 1000 elever til udlandet, alene på 1 år havde vi flere end 300 elever i udlandet i praktik som kok, tjener eller

## København har hele 11 Michelin-stjerner

Det er vores ambition, at skolen er en vigtig brik i det gastronomiske liv i København. Vi blan-



Søren her i et af skolens køkkener. Han synes det er fantastisk når nogle af de store kokke kommer og gæsteunderviser

der os i de store konkurrencer og er med på sidelinjen, når vi har vores elever ude til events og begivenheder. Det er en bevidst

strategi fra skolens side, at vi stort set er med i alt, hvad der har med mad at gøre. Nogle af de bedste kokke i Danmark kommer her fra skolen, og vi har et godt netværk med dem.”

Nogle af de danske kokke er blevet meget velanskrevne og berømte i de senere år, ligesom

København er blevet en anset madby internationalt. Det kan jo være takket være den gode skole og det fine samarbejde. Kan der være andre faktorer – tendenser – som betyder noget for den udvikling?

”Jeg tror, det hænger meget sammen med de nordiske råvarer. I disse år er de nordiske råvarers indflydelse på det gastronomiske landkort i Europa med til at bringe Norden i centrum. Når man kommer fra Milano og skal studere nordiske råvarer, tror jeg altså ikke, man tager helt op til Oslo eller Stockholm i særlig

stor udstrækning. Man flytter til København, hvor vi jo har disse mange Michelin-stjerner – 11, stort set ingen storby i Europa har flere Guide Michelin-stjerner i forhold til indbyggertallet end her i København – og vi har et sted som Noma, hvor udviklingen er i centrum. Det marked, der er skabt i København i restaurationsmiljøet har gjort, at der faktisk bliver produceret råvarer, og når der produceres råvarer, skabes der arbejde f.eks. til dem, der samler bær i det nordligste Lapland, som får et marked at afsætte til. Ligesom man indflyver iransk kaviar, skovjordsbær fra de baltiske

**FOTO/C**  
HOLBERGSGADE 5 1057 KØBENHAVN K 33142414  
**Leica c-lux 2** få stk. Tilbage  
**2995.-**  
Et ORIGINAL LÆDER ETUI 500.00  
**God billedkvalitet** er ikke kun et spørgsmål om kameraets opløsning, for der er mange udslagsgivende faktorer. LEICA C-LUX 2 har et nyt DC VARIO-ELMARIT 2,8-5,6/4,6-16,4 mm ASPH objektiv, indbygget optisk billedstabilisator, den nye type intelligent ISO, hvor kameraet vurderer bevægelser i motivet, samt en ny high speed processor, som giver ekstrem kort eksponeringsforsinkelse. Alle disse faktorer giver mulighed for super print helt op til plakat størrelse og sikrer problemfri fotografering i høj kvalitet, selv under de mest vanskelige forhold.



# Mad på et højt plan



Søren viser det tidligere banklokale frem, lokalet bruges som fælleslokale, bl.a. findes skolens kantine her

lande, trøfler fra Italien, så flyver man nu små undselige bær til 10 kr. stykket fra Lapland til København. Der findes mere end 450 forskellige bær i Lapland, vi kender slet ikke navnene på dem, smagen eller nogetsomhelst. Men et enkelt bær kan indeholde lige så meget smag som en klump trøffel. Det er en af de ting, som har gjort det nordiske køkken interessant for mange."

En ting, som branchen får skæld ud for, er den hårde tone i køkkenerne. Er det noget, skolen gør en indsats for at ændre på?

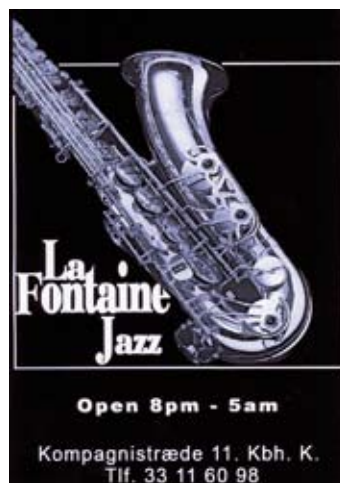
"Det særlige ved branchen er, at man kan være enormt gode venner, restauratørerne, kokkene og eleverne kan tage på studieture sammen og have det vældigt hyggeligt, men lige præcis der, hvor maden skal leveres til kunden, som måske sidder ude i restauranten og venter på en menu, som man har betalt 2000 for, så kommer der stress på. Når man som kunde går ud af døren efter at have lagt 4000 for en middag for to med nogle

glas vin, skal man ikke tænke: Det var ikke helt skarpt! Den ene ret var ikke helt i orden, og vinen passede ikke helt, der var måske fedtefinger på kanten af tallerkenen. Hvis man oplever det og har betalt 2000 kr. pr. næse, så går det bare ikke. Det vil sige, at når køkkenet skal køre service til 60-80 gæster samtidig, og det skal være 100% i orden, så kan jeg godt forstå, at der sker noget med tonen i køkkenet, men det undskylder ikke, at man gør det. Hvis man er professionel arbejdsgiver, skal man behandle sine medarbejdere ordentligt, det er regel nr. 1. Til gengæld tror jeg, at man mange steder kompenserer for det bagefter, når man sætter sig med en øl eller et glas vin og tager en snak om tingene. Vi hører fra mange af vores elever, at de er klar over, at der ryger nogle finker, når det hele kører,

men man får vendt situationen bagefter, når man sætter sig ned og får en god snak om det. Langt de fleste steder er man godt klar over, at det ikke er personlig mobning, man er udsat for, det er simpelthen den stressede situation, når det hele kører, der kan få tonen op i for højt gear."

Ud over de ting, du har nævnt som vigtige for skolens virke, er der så andet, du kan nævne?

"Det samspil, vi har med branchen, kunne jeg egentlig godt unde andre skoler i andre brancher. I mange brancher er det organisationerne for hhv. arbejdsgiverne og arbejdstagerne, der driver hele samarbejdet mellem skole, uddannelse og erhvervet, men lige præcis i vores branche har vi arbejdsgiverne med ind over, fordi vi betragter hinanden som venner. Det er meget små arbejdsgivere, vi har, og derfor er den daglige kontakt rigtig god. De kender formentlig os bedre, end de kender deres arbejdsgiverforening. Det giver en helt speciel forpligtelse for en skole. Den tætte kontakt er virkelig vores adelsmærke." c.c.



# Kulturen trives



Uddrag af pressemeddelelse fra kulturborgmester Pia Allerslev (V):

Københavnerne kan lide bibliotekerne

Mens stort set alle landets andre kommuner skærer ned, går Københavns Kommune den stik modsatte vej og bruger flere penge på bibliotekerne i 2009. Københavnerne strømmer til som aldrig før, mens der bygges nyt bibliotek i Nordvest og endnu et er på vej i Ørestaden.

Dommedagstrompeterne har det seneste år gentagne gange lydt i forbindelse med debatten om folkebibliotekerne: Færre penge, lukning af filialer, færre lånere og færre bøger til fordel for musik og film.

Men i Københavns Kommune forholder det sig stik modsat. Der tilføres flere penge, købes flere materialer ind og bygges

nyt, samtidig med at fem biblioteker netop nu renoveres.

De seneste tal fra Danmarks Biblioteksforening viser, at Københavns Kommune er en ud af blot fem kommuner, der øger biblioteksbudgettet i år. I København er det med 0,9 procent.

"De københavnske biblioteker rykker simpelthen. Der er besøgsfremgang på alle de større biblioteker i København. Det betaler sig kort sagt at investere", siger kulturborgmester Pia Allerslev.

Hver måned er der således 300.000 københavnere, der træder ind ad døren på et bibliotek, mens over 200.000 kommer forbi på nettet. Udlånet af fysiske bøger har i øvrigt været konstant de senere år, mens det er faldet for cd'er, musik og film, der i stigende grad hentes til udlån via nettet.

## VITTORIANO DELGADO

Den internationale anerkendte kunstner Vittoriano Delgado, har et specielt tilbud til Strædernes læser. Hver måned er der mulighed for at købe et nummeret tryk af en originaltegning fra Delgados hånd, underskrevet og certificeret af kunstneren selv. Hvert tryk monstres i passepartout og nummereres fra 1-50. Størrelsen er cirka 40 x 30 cm.. Der er også mulighed for at se tegninger, malerier, skulptur hos: Entoca Milanese · Bolters Gård · Gothersgade 8 L eller se mere om kunstneren og hans værker på: [www.delgadoatelier.com](http://www.delgadoatelier.com).

Denne måneds kunstværk er: »Fontaine of Neptune« } Piazza Navona Roma



Pris pr. tryk er kr. 350,- inkl. Moms og forsendelse. Bestillingen kan afgives til: [contact@delgadoatelier.com](mailto:contact@delgadoatelier.com), og betaling foretages til: Danske Bank, kon-tonr. 3000 4310 315 354, kontohaver; Vittoriano Delgado, mærk. »print«. Du modtager trykket 3-4 dage efter betaling. Der er også mulighed for at afhente trykket på Strædernes redaktion i Badstuestræde 15.



# København møder Obama

En københavners oplevelse af Obamas valgkamp – indefra!



Efter i flere år at have været politisk aktiv i Danmark, var det noget af en omvæltning at arbejde som frivillig på Barack Obamas kampagne de sidste seks uger inden valget den 4. november 2008. Særligt vil jeg fremhæve tre forhold, som adskiller sig fra de danske valgkampe - folks åbenhed om deres

politiske overbevisning, antallet af frivillige samt den målrettede kampagneføring.

For det første er folks politiske overbevisning ikke nær så privat, som jeg oplever, at det er i Danmark. Dette resulterer dels i, at man i stedet for valgplakater har "yard signs" altså

haveskilte, som folk stiller i deres forhave for at vise, hvilket parti de tilhører og dels i at den egentlige kampagne foregår gennem mere direkte kontakt ved at ringe til folk eller banke på deres døre.

For det andet eksisterer der i amerikanske kampagner et frivillighedsaspekt, som jeg ikke kender fra Danmark. Således deltager i tusindvis af folk, som ikke er medlemmer af partiet, men blot har nogle timer eller dage til overs i kampagnen, ved at taste data ind, ringe til folk, banke på deres døre eller lave skilte. Hertil kommer at det meste på de enkelte kampagnekontorer er doneret; stole, telefoner, kuglepenne, køkkenudstyr - sågar den mad de frivillige spiser bliver bragt ind af andre frivillige.

Det tredje forhold drejer sig om målretningen af kampagnen. Således har det demokratiske parti deres eget databasesystem, hvor de holder øje med folk - hvad de stemmer på, om de stemte ved sidste valg og om de tidligere har været frivillige for demokraterne. Hertil kommer at partiet indkøber lister om, hvem der holder hvilke magasiner, har licenser til hvilke våben og kører hvilke biler. Når alle disse data krydses, bliver det muligt med en temmelig stor nøjagtighed at ramme de

Foto og tekst:  
Louise Sommerfeldt



(potentielle) demokratiske stemmer.

Højdepunktet for min egen deltagelse i kampagnen var da jeg få dage før valget fik muligheden for at se Obama tale og efterfølgende trykke ham i hånden. Det krævede en lille køretur på fem timer for at se ham - men det var bestemt det hele værd. Jeg stod i kø fra kl. 7.30 og efter et omfattende sikkerhedstjek, blev jeg lukket ind i parken, hvor han skulle tale. I anledningen havde man hyret det lokale high school tamburkorpsorkester til at varme tilskuerne op. Stemningen var intens blandt de 25.000 tilskuere - op mod 50 kameraer havde taget opstilling og det samme havde godt 20 skarpskytte rundt omkring på tagene. Efter at veteranerne havde været på scenen og blive hyldet, fadervor var blevet sagt, nationalsangen sunget og lokale politikere havde talt, blev det endelig tid for Obamas entré. Det var fascinerende at se den øjeblikkelige effekt hans entré havde på publikum. Talen var en skøn blanding af konkrete politiske tiltag og abstrakte tanker om håb. Jeg tænkte ved mig selv, at hvis ikke amerikanerne vælger denne mand om et par dage, så er de sku godt dumme. Det gjorde de jo som bekendt også, og jeg føler mig glad ved tanken om at have bidraget til dette.



Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard  
Tegningerne er blevet til på byvandring, hvor Sven har tegnet on location.

Ewald og Wessel  
tæller fodgængere  
under Rundetårn

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

RESTAURANT KRONBORG

ÆGTE klassisk  
DANSK FROKOST

Brolæggerstræde 12  
Tel 33 13 07 08

også mulighed for  
private selskaber og arrangementer

**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





# Foreningen til Hovedstadens forskønnelse



Arkitekt Hans Peter Hagens

Foreningen til Hovedstadens Forskønnelse er en brik i puslespillet om Københavns udseende og funktion som storby. Med foreningens egne ord er den ”mere aktiv, mere levende og mere nødvendig end nogensinde før.”

Foreningens formand, arkitekt Hans Peter Hagens, er meget optaget af at bevare vores bys historiske særpræg samtidig med, at byen skal fungere så fint som muligt for borgere og besøgende. Vi har været på besøg i Hans Peter Hagens’ tegnestue i Gothersgade for at høre nærmere om foreningens arbejde. ”Foreningen til Hovedstadens Forskønnelse er en gammel forening, stiftet helt tilbage i Brygger

Jacobsens tid, i 1885. Gennem alle årene har formålet været at sætte fokus på projekter, der er med til at gøre København til en stolt og vigtig hovedstad. De forskellige bestyrelser følger aktuelle byggesager og prøver at komme med fagligt kvalificerede kommentarer til det. Ikke mindst i de senere år, hvor der har været utroligt meget nybyggeri. Vi prøver at fokusere på projekter, som har relevans for den almindelige borger.”

Hvis der kommer et forslag om et byggeri i København, bliver I så automatisk kaldt ind for at

udtale jer, eller hvordan fungerer det?

”Det kan være meget forskelligt. Det er ikke ualmindeligt, at nogen beder os om en konkret udtalelse, men det kan også være noget, vi selv opsøger.

F.eks. er der en aktuel sag – metroen – som man kan sige er lidt vanskelig, fordi

de fleste – både os i Foreningen og københavnere – jo gerne vil have metroen, det er en vigtig ting for en hovedstad at have en metro. Men kommunen og Metroselskabet skal gøre det på en måde, der tilgodeser

borgerne i de områder, hvor stationerne skal ligge. Netop i denne sag har vi ikke udtrykt os meget markant, fordi vi synes, at metroen skal være der. Vores holdning går mere på, at de steder, man lægger den, skal man passe meget på kulturmiljøet. I Nørrebroparken f.eks. har man netop etableret en park i et område, hvor der i den grad er mangel på parker, og hvis hele den park så nu skal være byggeplads – det mener vi, man må kunne gøre bedre.”

Kan I komme med konkrete ændringsforslag i forhold til metrobyggeriet?

”Ja. F.eks. i tilfældet Gl. Strand, som nok er den mest debatterede station. Der er kommet

nogle visualiseringer af den, som egentlig ser ret fine og tilforladelige ud. Men man må sige, at hvis man skal anlægge en metrostation der, er det super-

vigtigt, at man overvejer, hvordan stationen skal udformes, der er jo forskellige måder at gøre det på. Bl.a. kan man bore en tunnel nede under jorden, hvor man beskytter selve pladsrummet på Gl. Strand meget mere, end hvis man graver et kæmpestort hul ned. Her må vi så vægte, hvad vi synes er det vigtigste.

Andre sager af mere historisk karakter er Herholdts gamle universitetsbibliotek i Fiolstræde. Det er en sag, vi følger meget tæt, i øvrigt sammen med Botanisk Have, idet Københavns Universitet administrerer begge dele. Der skærer man ned og lukker mere og mere for den offentlige tilgang. Vi mener, man må respektere København som den historiske by, det er. Et bibliotek skal ikke bare pludselig laves om til kontorer, der er jo mange, der elsker Herholdts gamle bibliotek.”

Er politikerne forpligtede til at følge jeres råd?

”Nej. Vi kan kun komme med henstillinger og anbefalinger. Det vigtigste, vi gør hvert år, er, at vi diplomerer nybyggeri og vigtige restaureringsprojekter i

## Vi mener, man må respektere København som den historiske by, det er

København. Vi kan også give initiativpriser. Det er noget, Rådhuset følger, fordi der er en del offentlighed omkring.”

Er det projekter, I selv opsøger og udvælger, fordi der er noget i projektet, der fortjener at blive honoreret? Følger der penge med fra Foreningen?

”Vi udvælger selv, hvilke projekter vi synes fortjener en gestus. Vi har ikke penge at dele ud af, men vi giver et diplom og en bronzeplakette, som kan sættes på den bygning, vi har valgt ud. Det er en årligt tilbagevendende begivenhed, hvert efterår, hvor vi har et stort diplomeringsarrangement og efterfølgende generalforsamling. Vi har bl.a. givet diplom til det nye skuespilhus, til DR’s nye koncerthus og tidligere til Tietgen-kollegiet, den runde fantastiske bygning i Ørestaden. Vi har givet en initiativpris til Kongens Have, fordi de har lavet en fremtids-

plan for havens udvikling over de næste årtier. De har lavet et fint arbejde, hvor man er gået tilbage i tiden og har set med historiske briller på, hvordan haven har set ud på forskellige tidspunkter. Det bliver sådan, at man, når man går gennem haven, kan se, hvordan den har set ud igennem tiderne.

Bestyrelsen indstiller, hvilke projekter, der skal diplomerer. Vi er 12 i bestyrelsen for tiden, med meget blandet baggrund, og hvert bestyrelsesmedlem kan indstille et projekt til diplomerings eller en pris. Nye bestyrelsesmedlemmer indstilles af den siddende bestyrelse til generalforsamlingens godkendelse.”

Hvordan er I finansieret?

”Brygger Jacobsen stiftede foreningen i sin tid, og Carlsberg stiller stadig et lokale til rådighed for foreningen i den ejendom, hvor bryggerens første bryggeri lå, i Knabrostræde. Det er vores samlingssted. Derudover er det medlemsfinansieret, og vi kan af og til være heldige at få en fond til at støtte vores arbejde. Bestyrelsesmedlemmerne modtager ikke noget honorar, vi arbejder ”con amore”.

Hvad vægter du selv særligt?

”Jeg synes, at noget af det aller vigtigste, når man bygger nyt, er at tænke i den menneskelige skala. Når man kigger på meget af nybyggeriet i havnearealerne og faktisk også i Ørestaden, har man et kæmpeproblem med byliv. Det, at der er små butikker og cafeer, og små intime pladser, det trækker folk til. Det mener jeg er utroligt vigtigt at tænke ind i nybyggeri, men jeg synes, det holder meget hårdt, må jeg sige.”

**TIVOLI HALLEN**  
v/ Helle Vogt

**FROKOSTRESTAURANT**  
m/ klipfisk og smørrebrød  
som speciale

Vester Voldgade 91  
1552 København V.  
Tlf. 33 11 01 60  
Fax 33 32 41 60  
[www.tivolihallen.dk](http://www.tivolihallen.dk)





# Vi kigger indenfor i det Grønlandske hus i Løvstræde



Hovedindgangen ud mod Løvstræde

Inde i Løvstræde nr. 6 ligger Det Grønlandske Hus, en smuk ældre ejendom, som dels betjener de grønlandere, der bor øst for Storebælt, og dels er Grønlands ansigt ud mod det øvrige samfund. Huset, som oprindeligt var Chors

Sølvvarefabrik, blev skænket af Københavns Kommune i anledning af 800 års jubilæet i 1967 og indviet som "Grønlandernes Hus" i 1974. Nu hedder det altså Det Grønlandske Hus, for københavnere troede dengang, at det kun var for grønlandere, og det var en absolut misforståelse, for man ser fra

husets side meget gerne, at alle kan aflægge besøg og lærer noget om grønlandske forhold og Grønlands kultur, som er unik og så absolut værd at gøre sig bekendt med.

Egentligt er det underligt, at danskerne ikke ved mere om Grønland, end de gør, al den stund at landet blev koloniseret af vikingerne allerede i 900-tallet. Danmark havde forbindelse dertil, indtil nordboerne uddøde i slutningen af 1300-tallet, og forbindelsen genoptoges så småt i 1470'erne. I 1699 fastslår Frederik IV Danmark-Norges overhøjhed over Grønland, og omkring 1721 bliver de arme grønlandere påduttet missionæren Hans Egede, som satte den egentlige kolonisering i værk med den deraf følgende udbytning af landet. Kolonistatus for Grønland blev ophævet i 1953, og i 1979 blev hjemmestyret indført. Nu har grønlanderne vedtaget, at selvstyret gennemføres i år. Tankevækkende er det, at monopolhandelen først formelt ophævedes i 1950, men i praksis var i kraft langt op i 70'erne. Denne lange fællehistorie burde have givet anledning til et større kendskab.

Stræderne aflagde nyligt besøg i Det grønlandske Hus for at høre om, hvad der foregår, og vi blev utrolig venligt modtaget af husets forstander Inger Bruun, som gav os en grundig indføring i, hvad der sker i huset:

Huset blev givet til en fond som blev oprettet af Den Grønlandske Forening. Foreningen kom til verden fordi grønlandere efter krigen i stort tal kom til Danmark for at få uddannelser, som ikke kunne gives deroppe. Der blev i 60'erne oprettet et rådgivningskontor, som sammen med foreningen holdt til nede i St. Kannikestræde. Er man født i Grønland, er det virkeligt et kulturchok at komme til København, så rådgivningskontoret tager sig af alt fra at læse uforståelige officielle skrivelser



Inger Bruun, der er forstander i Det Grønlandske Hus, viser en af husets maleriudstillinger

og til at hjælpe og give råd i svære og alvorlige situationer.

Nogle kommer for at få en højere uddannelse, og nogle kommer for at være anonyme. De sidste er nok dem, man møder på Christianshavns Torv, sociale tilfælde, som får nogle til at sige noget grimt om grønlandere. Vore nordlige medborgere

er lige så forskellige, som alle andre danskere. Der er omkring 2000 i København, og det er alt fra højtbegavede professorer til de førnævnte på Torvet. De første er ikke dem, man lægger mærke til i gadebilledet, og de sidste udgør så absolut et minimalt mindretal. Det er ikke dem, der kommer i Det Grønlandske Hus, så derfor udfører rådgivningskontoret en meget flot og nødvendig indsats på gadeplan.



Spisestedet i husets nederste etage med maleriudstilling

Huset rummer ikke blot rådgivningskontor. Der er foreningsaktiviteter i stort omfang, der holdes kunststillinger for grønlandske kunstnere, pt. for 2 billedkunstnere, som nok er værd at stifte bekendtskab med. Der er foredrags- og debataftener, og man kan få alt at vide om grønlandske forhold, det både om kultur og mere

riske hverdag. Og så bør man ikke glemme, at Grønland er et af verdens mest fantastiske og smukke områder. Det kan godt være, at mange føler, at Grønland skylder Danmark noget; men vi skylder grønlanderne meget mere, fordi de har kunnet give os en indføring i deres særlige indstilling til livet, og med mine erfaringer



Receptionen hvor mange søger oplysninger og svar på spørgsmål om Grønland

praktiske ting, og så skal man bemærke sig, at det er for alle, og ikke kun for en sluttet kreds af grønlandere.

Stræderne kan varmt anbefale et besøg i Det Grønlandske Hus. Dels er det spændende, dels kan man i nær fremtid bruge det store cafélokale som en lille oase, når man trænger til et pusterum i storbyens hek-

fra "Menneskenes Land", som strækker sig tilbage til 1953, har jeg fået noget, som jeg har kunnet bruge for livstid, og det er vel ikke det ringeste, der kan ske for én. f.l.

**Malermester**  
**Binger**  
 Admiralgade 22  
 Telefon 33 14 26 00  
 Garanti på kvalitet

**Aut. VVS-Installatør**  
 Blikkenslager & Kloakmester  
**Sonberg VVS**  
  
 Guldbergsgade 9 - 2200 N  
 Telefon: 35 39 29 93  
 www.3blaa.dk



Lejlighed i nyrenoveret ejendom fra 1887 med plads til 4-6 personer. Beliggende i Gasteinerdalen 5 skiområde »SKI AMADE« med 201 km. pister op til 2.700 m. o/havets overflad Transport: Fly til Salzburg eller München, tog direkte til byen er du i bil er der privat P-plads. Prisen inkl. slutrengøring: 1 uge: 4.500,- 2 uger: 8.000,- Henvendelse på telefon 4063 3638

**Slagteren ved Kultorvet**  
  
 Etableret 1888  
 www.kultorvet.dk  
 NU OGSÅ ØSTESPECIALFORRETNING i Rosenborggade  
 -ØKO er altid bedst  
 Fredriksborggade 4 · 1360 København K  
 Telefon : 33 12 29 02 · Fax : 33 12 28 08

**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





# Smykker og design på højest niveau

## Udfordrende smykkekunst i Rådhusstræde

Guldsmed Kim Buck er banebrydende inden for sit fag. Form og materialevalg stimulerer både sanser og intellekt, humor og elegance i det suverænt udførte håndværk tilføjer en æstetisk oplevelse. Selv siger han bl.a.: "Arbejdskraften er det dyreste ved mine smykker. Jeg vil helst have, at de har en værdi på grund af det arbejde, jeg har lagt i dem frem for det materiale, jeg har fremstillet dem af."

Kim Buck voksede op i Thisted i Thy, hvor faderen havde en

metalvarevirksomhed med aluminium som speciale, og som dreng trivedes Kim med at være i værkstedet og følge med i bearbejdningen af materialet. Hvordan det gik til, at Kim nu arbejder i indre København som en internationalt anerkendt smykkekunstner, fortæller han selv lidt om her.

"Jeg startede som selvstændig i 1985, hvor jeg gik ud fra Guldsmedehøjskolen, det der nu hedder Institut for Ædelmetal. Lige efter skolen blev jeg tilbudt at leje mig ind

hos den lærer, jeg havde – Allan Scharff, som er sølvsmed – han var ved at starte forretning nede i Sølvgade. Jeg lejede mig ind hos ham i 4 år, og det var en fantastisk start for mig. Så fik jeg Københavns Guldsmedelaugs Sct. Loye Pris, som var 50.000 kr. dengang. Det hed sig, at det var til etablering. Og så tænkte jeg: jamen, så er det jo nu. Jeg var rundt og kigge og henvendte mig til en

### Smykker er først smykker, når de bliver brugt

ejendomsmægler, som sendte mig en masse forskelligt, bl.a. dette. Det kostede dengang 150.000 i afståelse, som jeg ikke

fik noget for, fordi det var en tøjbutik. Jeg slog det ud af hovedet,

selvom jeg egentlig syntes, det var et fantastisk sted. Men så var min far så rar at sige, at han ville kautionere for et lån på de sidste 100.000 kr. Så blev det sådan.

Jeg er glad for huset her og for at være i kvarteret, selvom jeg en gang imellem bliver træt af at have butik. Man skal hele tiden være der, sørge for at der er pænt rent, nyt i vinduet, så der er noget dynamik udadtil, og det er jo ikke altid, man føler sig sådan!

Men på den anden side bryder jeg mig heller ikke om gader, hvor facaden er lukket og gaden lagt øde.

Du er her alene og skal passe butikken samtidig med at du arbejder?

"Ja, lige i øjeblikket. I 2007 var vi tre, da havde jeg en lærling og en assistent, men det er ikke altid, det lige kan passe ind. Jeg blev selv udlært i Århus i 1982 hos Gilbert Pretzmann. Det var et reparationsværksted, hvor vi lavede ca. 75-100 smykkereparationer om dagen, det gav god teknisk træning. Efter jeg blev udlært tog jeg til Tyskland og arbejdede et år på et rigtigt, gammeldags juvelerværksted med store, unikke smykker. For mig var det håndværket, der trak, jeg kan godt lide at sidde på værkstedet og arbejde. Det var derfor, jeg blev guldsmed. Jeg havde altid lavet mine egne ting, men aldrig været bevidst om, at der var noget kunstnerisk i det. Først da

jeg kom i lære, fandt jeg ud af, hvad det var, jeg ville.

I midten af firserne prøvede smykkekunstnerne at komme fri af det med, at materialernes værdi havde så stor vigtighed. Smykker blev anset for en investering, og det er jo stadig en holdning, mange mennesker har. Når en mand giver sin kone en diamantring, er det meget diamanten, der drejer sig om, og mit arbejde er egentlig bare i vejen. Det var det, vi ville bort fra ved at prøve at finde andre materialer, så det kom til at dreje sig om vores arbejde, idé og design fremfor materialet. Hele mit afgangsprøveprojekt var smykker i aluminium, plastik og andre alternative materialer, hvor hele kvaliteten lå i idé og bearbejdning. Folk kunne godt

lide det, jeg lavede, så jeg fik faktisk en ret god start, både det at jeg kunne leje mig ind billigt hos min tidligere lærer og det, at folk var interesserede i mine ting. I 1987 spurgte Galerie Metal, om jeg ville udstille hos dem, og det blev fantastisk for mig. Det dårlige ved det var, at mine aluminiumsting selvfølgelig var billige, så jeg har siden haft det hængende på mig, at jeg lavede billige ting, at man altid kunne komme herved og få noget for en 3-400 kr. Det kan man altså ikke altid! De billige materialer gør, at det bliver svært at få sit

*Værkstedet i den lille, hyggelige ejendom midt i byen, hvor de mange spændende smykker kreeres.*



*Det var bl.a. smykker som disse, der gav Kim Buck prisen for nyskabende smykkekunst i den internationale konkurrence og smykkeudstilling Auifex i Budapest i 1987. De viste smykker er fingerringe med udskiftelige, kvadratiske aluminiumsskiver inspireret af bølgeblikplader.*

arbejde betalt. Folk kan bedre forstå, at ting koster noget, når det er guld og sølv."

Du har udstillet mange steder og været med på forskellige kulturfremstød rundt omkring i verden. Og så er du med i Smykkeskrinet (Smykkeskrinet er en ordning, hvor Statens Kunstfond opkøber unikke, danske smykker, som private kan låne til passende arrangementer. Ideen er, at smykker skal bruges af mennesker, ikke ligge gemt væk, red.). Hvordan går det egentlig med det projekt?

"Jeg tror, det går ret godt. Jeg fortæller selv om ordningen til så mange som muligt. Det er selvfølgelig godt at sælge til et museum, men det er ikke sjovt, når tingene bare ligger i en montre. Smykker bliver først rigtigt til smykker, når de bliver brugt. Det har været en af mine hovedideer fra starten. F.eks. lavede jeg en broche, der er delt i to og først bliver til en broche, når den sættes på kroppen, lige så en ring. Nu har jeg haft butik i mange år, og jeg kan se, når folk kommer med mine ting, at det ikke er mine ting mere, folk har brugt dem i så mange år, at de har fået en personlig patina, det er nu deres ting. Smykker er fascinerende på den måde, at man ikke kan



# Fantastiske smykker der er skabt med stor fantasi



I værkstedet er der også en fræser, der med stor præcision fræser forme til støbning af smykker i de mange forskellige materialer, som Kim Buck arbejder med.

**PORTRÆT  
BRYLLUP  
P.R.  
REKLAME**

Web-produktion  
Stillfoto til  
film og TV

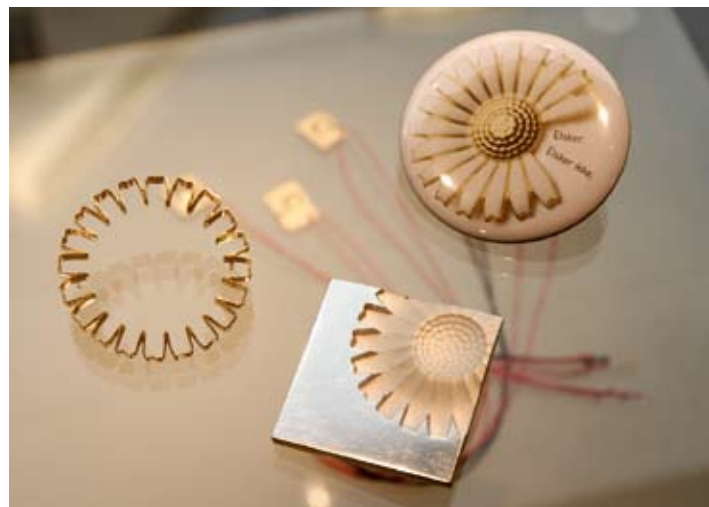
Medlem af  
Danske Billedautorer

**PLOUG  
FOTOGRAFI**

Tlf.: 33 15 56 66  
Badstuestræde 15 - DK- 1209 K  
www.ploug-fotografi.dk

sammenligne dem med noget andet. Man kan gå med sin mormors smykker, men ikke med hendes briller eller hendes tøj. Smykkerne er selvfølgelig

umoderne, men det betyder ikke så meget. Der er nogle grænser, som er meget svære at formulere."



Den populære marguerite-broche, som stadig produceres af Georg Jensen, har også udfordret Kim Buck. Han har udført brochen i flere forskellige udgaver, bl.a. som her en kvadratisk broche delvist dækket af en marguerite, en broche i guld der markerer silhouetten af blomsten, og en ny "elsker-elsker ikke"-serie, som bærer både Georg Jensens og hans eget navn, hvor blomsterne har mistet nogle af kronbladene.

**TOLDBOD BODEGA**

WWW.TOLDBOD-BODEGA.DK

Esplanaden 4 - 1263 København K

Tlf. 33 12 93 31

Hvad skal der ske i nærmeste fremtid?

"Jeg skal udstille i Stockholm i maj måned på et galleri, der hedder Nutida Svenskt Silver, som egentlig var et korpusgalleri, men nu hovedsageligt er smykkegalleri. Det skal vare 3 uger. Og så skal jeg til New York og undervise på en skole. Det ser jeg frem til. Det er ikke noget, jeg får noget for, stort set, men man skal jo kridte skoene, når det er undervisning. Jeg har haft en del af den slags forespørgsler, og jeg siger næsten altid ja, fordi jeg selv får enormt meget ud af det.

Det er spændende at se, hvordan de gør ude omkring, og hvad der sker. For to år siden var jeg i Tokyo og undervise, det var meget spændende. Jeg havde 46 studerende, der var slet ikke plads på skolen. Halvdelen af klassen mødte

**PALA**

1. et frokost alle hverdage fra 11-17

NY ADELGADE 5. 33 12 54 71  
www.palabar.dk

mandag-tirsdag-onsdag, den anden halvdel torsdag-fredag-lørdag."

Hvordan er det med tilgangen til faget herhjemme?

"Der er rigtig mange unge, som gerne vil, men der er ikke mange lærepladser, selvom der egentlig er flere lærepladser nu, end da jeg kom i lære. Da jeg gik på skolen, var der 7 på mit hold, og nu er de 20. Jeg tror, der bliver udlært flere, men

jeg kender ikke statistikken. Der er fagskole i København og nu også i Fredericia, det er gammelmands mesterlære, 4 år med ca. 10 ugers skoleophold hvert år. Den eneste videregående uddannelse, vi har, er den 2-årige på Teknisk Skole, og jeg har i de sidste 15 år arbejdet for at få en designuddannelse inden for vores område, så vi kan side stille os med beklædning, glas, keramik osv. Nu er designskolen også blevet anderledes i mellem-tiden, men jeg mener, at det er



vigtigt for os at have den samme status i vores uddannelse som de andre."

Arbejdskraften er det dyreste ved mine smykker. Jeg vil helst have, at de har en værdi på grund af det arbejde, jeg har lagt i dem, frem for det materiale, jeg har fremstillet dem af.

**CAFE SORGENFRI**

BROLÆGGERSTRÆDE 8 - Tlf. 33 11 58 80 - www.cafesorgenfri.dk





# Enhjørningens Bastion på Christianshavn



Enhjørningens Bastion

Når man fra Københavnsiden har passeret Langebro, har man på venstre hånd Kalvebodss Bastion. Den næste bastion er Enhjørningens, og det er dén med den høje skorsten. Bag ved bastionerne ligger Langebrogade, og det hedder den, fordi den første Langebro gik fra Vester Voldgade tværs over havnen til lige bag ved Christianshavns Vold.

Flere af Voldens bastioner har dyrenavne, og enhjørningen, dette fabeldyr, troede man dengang, var et eksisterende dyr. Nok var der ingen, der havde set et levende eksemplar, men det snoede horn enhjørningen havde i panden, havde man fundet flere af, og et af dem opbevaredes i Kongens Kunstkammer på loftet over Trinitatis Kirke. Senere viste det sig, at hornet var tanden fra en narhval fundet i Grønland; og sådan aflives myter.



Rabeshave

Bastionen er en hul én af slag- sen, og det er fordi, terrænet bag voldene ligger i samme højde som det omgivende terræn. Den blev anlagt i årene 1668 - 70 på opfyldt grund, den gang man forbandt Københavns og Christianshavns volde med

hinanden. Bastionen var svært bestykket med kanonbatterier på flankerne, som i 1730 blev forsønkede. Af hensyn til kano- nerne blev der inde i bastionen i 1675 opført et grundmuret krudtmagasin, som står der den dag i dag, og nu benyttes det som lagerrum for Kommunens Parkafdeling. Siden har selve bastionen ikke været udsat for væsentlige ændringer.

København var op til 1850'erne en fæstningsby, og militæret bestemte, hvad der måtte placeres i bastionerne, som i princippet skulle friholdes for

Bygningen ligger der stadig og er nu restaurant og tilholds- sted for foreningen Gamle Georg Stage Dreng. Engang i 1700'erne havde orangerimester Leithoff en plantage i bastionen, og lidt senere i samme århund- rede blev der opført en vind- mølle, som forsvandt i 1851. Peter Rabe Holm erhvervede områderne i slutningen af 1700 tallet, og det er efter ham, det hedder Rabeshave.

Mølleriet udviklede sig med tiden til en hel industri. Værtshusholderen overtog på et tidspunkt arealet og solgte det i 1850 til udenrigsminister F. M.

## 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 ud-  
springer.



I en smukt beliggende landsby  
med udsigt til Canigou - det  
højeste bjerg i Pyrenæerne -  
udlejes vores hus med senge-  
plads 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

Knuth, der sammen med pro- prietær Chr. D. Friedel opførte bryggeriet Rabeshave, hvor der blev brygget hvidtøl. Da Knuth døde i 1870 over- tog driftslederen C. K. Hansen i samarbejde med oliemøl- ler Schytte bryggeriet. De to ansatte brygmester S.A. van der Kühle og begyndte med stor succes at brygge bayersk øl. Kühle var en kapacitet, og han lod sig i 1879 lokke over til Carlsberg, hvor han i øvrigt senere blev direktør. Bryggeriet Rabeshave gik i 1891 samme vej, så Carlsberg på den måde fik has på en konkurrent. Bygningerne lå der, og da ølpro- duktionen ophørte, overtog grosserer J. Wiedemann, som drev charcuteri i Nørregade, i 1905 hele molevitten og indret- tede sin pølse- og konserverfabrik i bygninger-

ne. Efter krigen købte Steff Pølser foretagendet. Gamle voldgæn- gere husker nok stadig den store gavlreklame med grisen, der sagde: Pølser fra Steff, de er FF. Senere

dannedes Steff - Houlberg, og så var det slut med pølserne. I dag er fabriksbygningerne reno- verede og indrettede til kontorer for en lang række mindre virk- somheder, vistnok 17 i alt. Men som sagt, Rabeshave gæstgiveri er der stadig. Det må være et af Københavns ældste af slagsen, og en lun forårsdag kan man nyde en stille frokost eller bare et glas øl i den charmerende baghave. Regner det, eller det er



for koldt, er de indendørs for- hold også et besøg værd, og et besøg er en fornøjelse, som man bør unde sig selv.

Den gamle pølsefabrik der nu anvendes som kontorbygning



**GALERIE HELTH**

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

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.



# Bykronikør hædret

af byhistoriker Allan Mylius Thomsen



Selskabet for Dansk Memorabilitet hædret byhistorikeren Bent Zinglersen

Om formiddagen mandag den 29. december drog et særegent selskab af bedagede herrer, iført stiv hat, mørkt tøj og kongemærke i knaphullet, gennem "Minefeltet" ved Nikolaj Kirke.

Det var Selskabet for Dansk Memorabilitet, der hvert år hædre en forgangen københavnner, med opsættelse af en mindeplade. I år var det byhistorikeren og forfatteren Bent Zinglersen (1927-2003), der fik opsat en mindeplade på Café Nick i Nikolajgade.

Bent Zinglersen var egentlig vinduespudder. Men under sine ture rundt i byen iagttog og noterede han sig hovedstadens mange små finurligheder.

Systematisk undersøgte han disse historiske besynderligheder, og begyndte at skrive om dem.

I 1965 udkom hans første bog, "Skaal København", der er en berusende odysse i de Københavnske værtshuses historie. Efter den fulgte en perlerække af bøger om både københavnske værtshuse, byens historie, kunstværker og ikke

mindst bogen om Københavns gadenavne. En bog der siden lagde grunden for Københavns Vejnavnenævns registrering af byens gadenavne. Det var Bent Zinglersens kollega, og medlem af Borgerrepræsentationen for Enhedslisten, Allan Mylius Thomsen der forestod afsløringen af mindepladen.

Han sagde bl.a. "Bent Zinglersen leverede et forfatterskab om Københavns historie, som vi er mange

hjælp alle der henvendte sig til ham. Hvis nogen fortjener en mindeplade på et ægte værtshus, så er det ham." Grunden til at mindepladen for Bent Zinglersen blev opsat på Café Nick, er forfatterens særlige tilhørsforhold til stedet. Den tidligere ejers søn var en af Bent Zinglersens venner. Den strenge fader tillod ikke sønnen at drikke på caféen. Så mødtes han med Bent Zinglersen på Gammel Strand, og nuppede et par kælderkolde. Da sønnen blev ældre fortsatte de to venner med at mødes på Café Nick, der stammer fra 1904. Mindepladen er illustreret med et portræt, som kunstneren Troels Lybecker tegnede af Bent Zinglersen på Café Nick i 1982.



efterfølgere, der har stået på skuldrene af.

Desværre ofte uden at give ophavsmanden den kredit, som hans arbejde fortjener. Men Bent Zinglersen i virkeligheden en enestående og grundig lokalhistoriker. Men han var også en, til det selvudslættende, beskeden mand. Gjorde aldrig væsen af sig, selvom han med sin lune humor, også leverede revytekster og men en storslået generøsitet

**Abonner på  
Stræderne  
i København**

Årsabonnement  
350,-  
for et år  
11 numre

Leveres på din adresse  
i København K

-resten af landet ekskl. porto

# En gade i byen

## Laksegade

På en grund, hvor den kongelige urtehave havde ligget, opførte Christian IV små huse, Skipperboderne, beregnet som boliger til flådens mandskab. Området afgrænses i dag af Holmens Kanal-Ved Stranden-Fortunstræde-Asylgade. Gaderne fik navne, der havde noget med havet at gøre, og som senere gav området tilnavnet "Maoynnaise-kvarteret": Laksegade, Hummergade, Ulkegade, Størestræde. I dag findes Skipperboderne ikke mere, og kun Laksegade har bevaret sit oprindelige navn.

"Fanden er løs i Laksegade" lød det i Københavns gader



en dag i 1826. Det fik byens borgere til at stimle sammen i Laksegade for at betragte den ejendom, som angiveligt skulle huse Fanden selv. Ejendommens

beboere stod skrækslagne på gaden, mens underlige lyde – latterbrøl, skældsord og højlydt brummen – strømmede ud fra ejendommen. Alskens ting blev kastet ud af vinduerne, og mange af vinduerne blev knust. Politiet var på pletten, men kunne intet gøre. Omsider lagde spektaklet sig. Politiets efterfølgende afhøringer af beboerne gav

ingen forklaring, og det var den almindelige opfattelse, at onde ånder havde været på spil. Lad os håbe, at Fanden holder sig fra Laksegade og omegn.

**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

## De Københavnske Nattenægttere



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

## H. DANIELSENS

EFTF. APS

KRONQUIST

LÆDERSTRÆDE 11

1201 Copenhagen K

Tel. + Fax 33 13 02 74

Mail: jk@danielsenssilver.dk



ANTIQUES  
GOLD  
SILVER  
SILVER PLATE  
PORCELAIN  
CHRISTMAS-PLATES  
CHRISTMAS-SPOONS  
SECOND-HAND GOODS  
\*\*\*  
EVERYTHING  
PRICE-MARKED





# Professorgårdene



Studiestræde 7

Omkring Vor Frue Kirke lå før reformationen otte rummelige bindingsværksgårde, som stod til disposition til domkapitlets præster, de såkaldte kanniker. De sidste katolske kanniker blev lempet ud af deres tjenesteboliger, da Danmark skiftede tro og blev luthersk-evangelisk i 1537. Det allerede i 1479 grundlagte universitet fik i 1539 overdraget disse otte gårde, hvor man kunne indrette auditorier og boliger til sine undervisere. Det



i begyndelsen mikroskopisk lille præsteseminarium med tretten lærere fik efterhånden en vigtig plads i byen og med til sidst 15 professorater og 8 gamle og 3 nye professorresidenser kom Københavns Universitet til at sætte et markant præg på de to kvarterer Klædebo og Nørre, således at man tilføjede sig fællesbetegnelsen Latinerkvarteret. Gammel Rådhusstræde skiftede navn til Studiestræde efter et andet ord for universitet, det latinske studium. Al undervisning og forskning foregik på latin, både hos teologer, jurister, medicinere og filosoffer. Ulykkeligvis fandtes der altid flere professorer end residenser. Efter et sindrigt system ("optio residentiarum") fordeltes ledige gårde således, at teologen med størst anciennitet kom først og filosofen med laveste anciennitet kom sidst, senere forenklet således at de fire fakulteter blev ligestillet. Det var udelukket, at der kunne være to professorer om en residens, men da de altid lejede boliger ud til studerende, kunne de også optage en ung professor som lejer. En typisk professorgård i Kannikestræde og Studiestræde med hovedbygning, pyntet af kamtakke gavl, med en brolagt gårdsplads, omkranset af forskellige bindingsværkshuse til professorens bryggers, badstue, vognskur,

salthus, heste- og kostald, svineesti, gåsesti, vedkammer og lokum. En brønd og en affaldsgrube skulle der selvfølgelig også være. De mange bygninger var nødvendige, fordi en så stor husholdning var beregnet på selvforsyning udover de naturalieafgifter som brændsel og korn, som kom ind fra universitetets mange landsbyer og kirker ude på Sjælland. Den største professorresidens og den mest attræde lå langs Fiolstræde mellem Krystalgade og Kannikestræde, fordi den havde alt det nødvendige og derudover en stor kål- og æblehave. Resten af denne grund er nu Vor Frues provsti. Parallelt med den største gård lå helt ud til Købmagergade yderligere fire residenser og på Kannikestrædes sydside fem, de fire med matrikelgrænsen til Skindergade. Hertil kom to oprindelige professorgårde i henholdsvis Larslejsstræde, der hvor nu Gravkapellerne ligger, og i Studiestræde 7-13. Senere har der ligget to på universitetets nuværende grund og to mellem Studiestræde og Sankt Peders Stræde, der hvor nu Studiegården befinder sig. Alle disse gamle huse nedbrændte totalt under den store brand

i 1728, fundamentene måske undtaget. Pengemangel, mangel på nye byggematerialer, rivaliteter mellem biskop og konsistorium og regeringens påholdenhed bevirkede, at der gik over tredive år, inden der igen stod et passende antal residenser til rådighed. Universitetets professorer, der blev regnet og regnede sig selv for byens fineste borgere, måtte stå sidst i køen efter branden. Husene blev for størstedelens vedkommende tegnet af professor i matematik J. F. Ramus, og de virkede ejendommeligt gammeldags, da de endelig stod færdige efter flere årtier. Kun en eneste står der anno 2008 i sin oprindelige skikkelse: St. Kannikestræde 11.



Tavlen sidder på muren i Fiolstræde

Hvis nabogården nr. 13 ikke havde fået en ny etage sat på efter privatisering i 1868 og mistet halvdelen af grunden til en bygning i Skindergade var den også forblevet en original residens efter Ramus' mønster. Branden i 1795 og det engelske bombardement i 1807, der først og fremmest ramte Latinerkvarteret, blev en ny katastrofe for professorresidenserne. I en tid med statsbankerot og andre krav til en eksistens som universitetsprofessor, der nu kun skulle forsørge en ker-

nefamilie og to-tre piger og karle, afholdt konsistorium og regeringen sig fra en systematisk genopbygning af de traditionelle gårde med deres auditorier m.m. Det gamle system med de evige omrokeringer efter dødsfald havde medført dårlig vedligeholdelse og hurtigt forfald af bygningerne. Hos de højere embedsmænd i statsadministrationen var man også sur over, at en i forvejen privilegeret gruppe akademikere fik stillet så billige og rummelige huse til rådighed, mens de selv skulle leje sig ind hos en tømrermester eller murermester. Gården Studiestræde 7, resten af en større gård, blev allerede efter branden i 1795 droppet og solgt til private. Med bl.a. indtægten derfra finansierede man genopbygningen af Studiestræde 6, men den skulle igen gennem en grundig restaurering efter 1807, inden H. C. Ørsted kunne flytte herind i 1823. Gården i Sankt Peders Stræde 15, der var sluppet nogenlunde, blev en del af den nye Polytekniske Læreanstalt og forlænget med

en længe af tilsvarende størrelse. De to gårde i Fiolstræde ved kirkegården blev ikke genopbygget, og grundene blev lagt sammen til C. F. Hansens Metropolitanskole. Holbergs gård, den største, og nabogården til Borchs Kollegium blev heller ikke genopbygget som professorresidens. De nuværende gårde St. Kannikestræde 11 og 13 stod her også efter bombardementet, men 13 blev Anatomisk Museum og kun 1.salen beholdt funktionen som professorbolig, men denne lejlighed blev nedlagt efter professorens død og blev til Antropologisk Museum. I 1868 solgte universitetet ejendommen fra. Brandtomten med ruinen i nr. 15 skilte universitetet sig også af med (nu Det lille Apotek). Residensen på den nuværende universitets hovedbygning grund kom heller aldrig op igen men leverede grunden til en del af Mallings fornemme hovedbygning. Som erstatning overtog universitetet afdøde enkefrue Pontoppidans lejlighed i

St. Kannikestræde 11 står som den eneste professorresidens i sin oprindelige skikkelse fra 1753



Kommunitetsbygningen på hjørnet af Nørregade og Krystalgade og kommunitetsforvalterens lille hus inde i universitetets gård ved siden af konsistoriebygningen. Kommunitetsbygningen lå der i forvejen en fribolig til professoren i mineralogi. Men de var en etagebolig respektive et hus, ingen gårde. Universitetet rådede dengang over endnu en fribolig, men den lå i Botanisk Have bag Charlottenborg og var forbedret professoren i botanik, og derudover to friboliger til medicinprofessorer i Frederiks Hospital. De residensløse professorer måtte til gengæld trøste sig med fire huslejeportioner à 152 rigsdaler om året, senere forhøjet til 600 rigsbankdaler, indtil de manglende 6 residenser blev genopbygget. Det blev de aldrig.

Men den originale residens i Store Kannikestræde 11 inklusive haven og økonomibygningen mod Skindergade står der endnu i sin oprindelige skikkelse fra 1753. Den var langt ind i det forrige århundrede hjemsted for en professorfamilie, men bruges nu af Det juridiske Fakultets administration. jj

*Winds Frokost Restaurant*

Skindergade 36  
1159 København K

Tlf. 3333 7323  
[www.windsfrokostrestaurant.dk](http://www.windsfrokostrestaurant.dk)  
Smørrebrød og anretning - når det er bedst!

*Hos Dorte*

Knabrostræde 6 · 1210 København K  
Tlf. 3315 9777 · [www.hosdorte.dk](http://www.hosdorte.dk)



# Trængselsproblemer i byen



Stormbroen med udsigt til Thorvaldsens Museum



Stormgade fredag formiddag den 9. januar 2009



Trængsel i Vester Voldgade fredag 9. januar

## Skal København kun være for københavnere?

Den nye ring, der planlægges lagt rundt om byen med henblik på opkrævning af bompenge for at komme ind i byen, skal holde bilerne ude af byen. Men i bilerne sidder der jo mennesker, der for langt de flestes vedkommende skal til byen for at arbejde. At tvinge disse mennesker over i et, endnu ikke eksisterende, kollektivt trafiksystem risikerer at give bagslag. Hvis ringen indføres, førend der er brugbare alternativer til bilen, får det store konsekvenser for mange. Og den skal åbenbart i drift, førend den kollektive trafik udbygges. "Det er bl.a. trængselsafgifterne, som skal sikre investeringer i den kollektive trafik." Sådan siger Miljø- og Teknikforvaltningen.

Ikke alle, der arbejder i København, bor i byen, og for pendlere fra yderområder kan transporten blive en uover-

kommelig opgave. København risikerer at miste en stor del af arbejdskraften, ligesom etablering af virksomhed i byen ikke er attraktivt, når adgangen til virksomheden bliver vanskelig. En levende by har brug for et varieret erhvervsliv, hvor de, der arbejder, har tålelige betingelser for at komme til og fra arbejde, også dem, der bor uden for byen. Byens forretninger har også brug for rimelige adgangsforhold.



# Smørrebrød og spøgeri



Der er mere end smørrebrød og kold øl mellem himmel og jord på de gamle frokostrestauranter i Københavns Indre By

De klassiske, københavnske frokostrestauranter i Indre by har mange traditioner. Det er ikke bare smørrebrødet, den kølige pilsner og den kolde snaps, der gør de gamle restauranter så tillokkende. Det er også stemningen, indretningen, omgangsformen og de mange krøniker og historier, der knytter sig til stederne, der glæder de mange gæster.

Hvert sted har sine beretninger og sine fortællinger. Både værter og gæster hjælper med at holde historierne i live ved at fortælle dem videre og mere sig over dem.

Det er ofte historier om for længst afdøde stamgæster, om begivenheder, der har fundet sted eller historier, der knytter sig særlige dele af inventaret eller stykkerne på smørrebrøds-sedlen. Om skuespilleren John Price, der opfandt den stegte røgede ål på Husmanns vinstue. Om statsminister Staunings stol på Gitte Kik og om politiske rævekager, der er blevet bagt i flere af de lavloftede restaurationslokaler i omegnen af Rådhuset og Christiansborg.



Interiør i Tivoli - Hallenv. Kongestuen ses i baggrunden

Men flere af frokostrestauranterne hævder også, at der er spøgeri i lokalerne. På Huset med det Grønne Træ på Gammel Torv bor der efter sigende et spøgelse i den gamle telefonboks med de matterede ruder, som fylder godt op i de små lokaler, og som nu bruges som lager for de mange snaps, der er på kortet.

Cafe Petersborg i Bredgade har også sit eget spøgelse, fortæller de nuværende værter med et meget oprigtigt ansigtsudtryk. Tjener Sørensen hedder det. Det er en af Petersborgs tjenere, som går igen. Sørensen afskyede kvindelige tjenere – det var derfor, han gav sin mangeårige

kollega, Helle, navnet Morten. Specielt når de kvindelige tjenere skal lukke restauranter sent på aftenen, kan de opleve, at lyset helt ude i baggangen tændes igen, efter at de har slukket det. Og én af dem mener, at hun nogle gange sidst på aftenen, når hun går og lukker ned, kan mærke et koldt pust i nakken. "Det må være Sørensen, der går forbi", mener hun.

Og i Tivolihallen på hjørnet af Vester Voldgade – dér, hvor man ud over det udsøgte smørrebrød også kan spise klipfisk – går en ældre dame igen, siger traditionen.

De fleste mennesker synes sikkert, at historierne om spøgelse og gengangere er et hyggeligt, men ikke særligt sandsynligt bidrag til den gammeldags livsform i kælderbeværtningerne. Men måske er der alligevel mere om snakken, end man lige har lyst til at tro: For ikke så længe siden kom et selskab af nordmænd ned i Tivolihallen. De var samme morgen fløjet fra Trondhjem til København på studietur. Det var deres første besøg i København, og de havde fået lyst til at prøve det danske smørrebrød. De blev bænket i det inderste lokale, Kongestuen, blandt de mange billeder af



# Spøgerier

danske – og norske – kongelige. Da tjeneren efter lidt tid kom ind for at tage mod bestillingerne på smørrebrød og øl, så to af selskabets damer meget urolige og bekymrede ud. Da de

var ikke i tvivl om, at det havde fast ophold i det smukke rum. Den af tjenerne, som mest vedholdende har talt om spøgelse, blev tilkaldt for at høre nærmere. Og hun kunne fortælle, at når hun om aftenen efter sene selskaber lukker restauranten ned, går hun ind i Kongestuen for at slukke lyset. 'Og når jeg så går ud, vender jeg mig ikke om', fortæller hun, 'for jeg er sådan set ikke bange, men jeg bryder mig alligevel ikke om at se hende, den ældre dame, som roligt sidder i bænken for enden af det lange bord under fotografierne af Christian den Tiende og hans dronning Aleksandrine'.

Om det er en af de tidligere værter – der har været flere kvindelige af slagsen, der efter døden ikke kan forlade sin elskede restaurant, eller om det er en gæst eller en tjener, melder historien ikke noget om. Men andre gæster, der påstår at have set damen, påstår, at hun ser misbilligende på dem, når stemningen ud på aftenen bliver lidt for høj.

blev spurgt, om der var noget i vejen, svarede de, at det var der sådan set. For de var ganske sikre på, at der i Kongestuen bor et spøgelse. Det var der ganske vist ikke lige nu. Men de



*Café Skt. Petersborg set igennem det smukke spejl, som står i restauranten*

# God madidé

Foto: Henrik Ploug, FAF  
Tekst: Connie Christensen



*Lis Frost, der har Husmanns sammen med sin mand, er chef i køkkenet og er her ved at arrangere sildeanretningen*

## Husmanns sildetallerken er meget populær

Henne om hjørnet, nede i kælderen ligger Husmanns Vinstue, grundlagt sidst i 1800-tallet af vinhandler Husmann, som havde behov for et udskænkningsted, hvor kunderne kunne smage på den vin, han solgte i forretningen ovenover. Vinkortet i vinstuen var stort, det kan endnu ses, til gengæld var spisekortet ultrakort: sild og rullepølse.

Spisekortet er siden udvidet væsentligt, men silden er stadig en væsentlig del af traditionen. Nærmere om Husmanns sild:



*Carrrysalat med et æg på toppen samt hakkede rødøg og frisk dild serveres til sildene*

Består af 3 slags hjemmelavet sild med diverse tilbehør:

- marineret sild
- let krydret sild med purløg og hakket rødøg
- stegt sild i eddikelage
- hjemmelavet karrysalat med løg, æbler, gulerødder og hårdkogt æg
- hjemmebakket rugbrød

Kryddersilden ligger i lage ca. 14 dage. Lagen består af sukker, eddike, nelliker, løg, allehånde, laurbærblade og andre hemmelige ting. Lagen kommer også på bordet, så folk selv kan dosere.

På bordet står to eddikeflasker: en med ren eddike, en med hjemmelavet, sød eddike. Eddiken er beregnet til den stegte sild.



*De friske sildefileter vendes i en blanding af mel, rasp, salt og peber, derefter lægges de på den varme pande hvor smørret har boblet*

## MASSER AF GODE UDSALGSTILBUD SE UDSALGSVINDUERNE

Udsalgstilbud på danske og udenlandske frimærkekataloger • håndbøger • indstiksbøger springbind  
FDC album mm. • kilovarer • frimærkepakker

Samlinger • restsamling • partier m.m. fra Skandinavien  
Europa • Oversølande er fremlagt under udsalget; ekstra  
20 % udsalgsrabat på de i forvejen billige priser

**ILETA FRIMÆRKEHANDEL HOLDER UDSALG I  
JANUAR • FEBRUAR • MARTS MÅNED I 2009**

**Kom og gør en god handel  
- vi er nemme at handle med!**

**HUSK i udsalgstiden er der 10 %  
på ikke nedsatte varer**

**ILETA FRIMÆRKEHANDEL  
Fiolstræde 50 • 1171 København K  
Telefon 33 12 91 23**

**Forretningen har åben hverdag kl. 11 - 18  
fredag åbent til kl. 19 • lørdag til kl. 16**

**KØBENHAVNS  
FARVEHANDEL**  
Etableret 1909  
**Specialforretning**  
• Linolier  
• Linoliemaling  
• Limfarver  
Se yderlig information:  
[www.kobenhavnsfarvehandel.dk](http://www.kobenhavnsfarvehandel.dk)  
KF Badstuestræde 9  
1209 Kbh. K  
Tlf.: 33 11 16 81

**MOJO**  
BLUES BAR  
Levende musik hver nat  
Løngangsstræde 21C  
Tlf. 3311 6453 • [www.mojo.dk](http://www.mojo.dk)



UDSALG UDSALG UDSALG UDSALG UDSAL



Mandag den 12. januar klokken 11:00

***Klæd hele familien miljøbevidst på  
og ha' samvittigheden iorden!***

The Earth Collection

Kompagnistræde 37, 1208 Kbh. K

Tlf. 33 15 36 36 · [www.theearthcollection.dk](http://www.theearthcollection.dk)

Mandag-fredag 11-18 · lørdag 11-16



## FRA GODKENDTE FAIR TRADE BUTIKKER

Helt unik skål lavet af sammenpresset genbrugspapir  
Fra Vietnam

Diameter 20 cm.:

**99,-**

Diameter 25 cm.:

**129,-**



**Make a  
difference  
giving**

**FAIR TRADE BUTIK KØBENHAVN**

Badstuestræde 2 . København K

Tlf. 4848 0810 · [www.fairtrade kbh.dk](http://www.fairtrade kbh.dk)



Find Fair Trade Danmarks 12 andre butikker på [www.fairtrade.dk/butik](http://www.fairtrade.dk/butik)