

Stræderne

i København

Dansk Design Center

Natteravnene i
København

De Kongelige Staldes
Staldmester

Vi leverer og opstiller uden ekstra gebyrer



Otium sofa
 • dansk håndværk og kvalitet med springindlæg
 • 3 pers. sofa - længde 180 cm (For kr. 9.599,-) NU kr. 8.599,-
 • 2 pers. sofa - længde 120 cm (For kr. 7.872,-) NU kr. 7.299,-

Sore Lænestol
 • med elektrisk ryg, sæde- og benlæ, 12.999,- NUHED
 • med elektrisk ryg og sædelæ (For kr. 8.899,-) NU kr. 7.999,-
 • med elektrisk ryg (For kr. 5.299,-) NU kr. 4.499,-
 • med alm. ryg (For kr. 3.499,-) NU kr. 2.999,-

Man - fredag kl. 11 - 17.30
 Lørdag kl. 11 - 15

FUNKIONSSTOLE

Vestergade 8 • 1456 København K • Tlf: 4024 9272
 [Sårlt overfor gammelstræ, CityCenter slapper ved døren]

I FOTO-C ER VI ALTID KLAR MED PROFESSIONEL VEJLEDNING OG GUIDER DIG SIKKERT GENNEM DEN MODERNE TEKNISKE JUNGLE

VI KAN ANVISE DET BEDSTE KAMERA TIL DIT BRUG OG HAR ALLE DE KENDTE MÆRKER PÅ LAGER

FOTO/C

HOLBERGSGADE 5 1057 KØBENHAVN K 33142414 www.fotoc.dk

TOLDBOD BODEGA

Probably the oldest restaurant in town
 Anno 1787

BAR & SPISESTED

Esplanaden 4 - 1263 København K - Tlf. 33 12 93 31
 www.toldbod-bodega.dk
 v/Helle Møller

NU SES
 ANNONCERNE
 PÅ VORES
 WEB SIDE, MED
 HENVISNING
 TIL
 FORRETNINGER-
 NES
 EGNE SITES

VILD BJØRN

BJØRNE-RAGOUT
 med spidsmørkler samt et godt glas
 rødvin eller et godt glas øl
Kr. 250,-

VI SERVERER OGSÅ:
Letroget Bjørne-lår
 med rød "waldorf" salat
Kr. 115,-

Vild Bjørn i to tilberedninger
 Langtids braiseret og som steg med Carl Johan
 svampe, kantareller og pommes røsti
Kr. 265,-

Bjørne-bœuf
 af frisk hakket bjørnekød med
 brombær-sauce og løg-kompot
Kr. 175,-

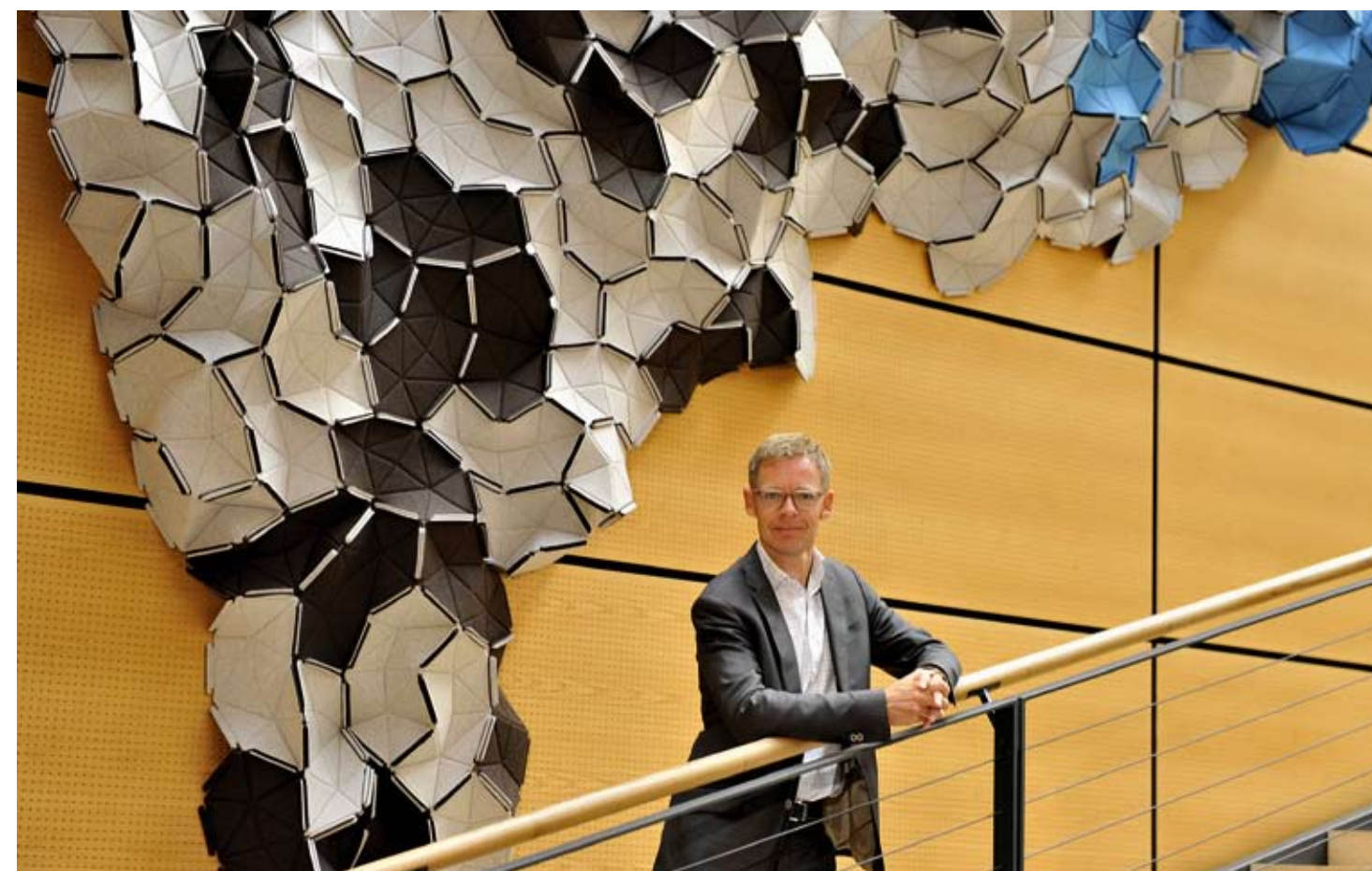
Den store Vildt Bjørne menu
Kr. 500,-
 incl. udsøgte vine kr. 900,-

REINWALD'S
 RESTAURANT

Farvergade 15 • 1463 København K • Tel. 33 91 82 80 • Fax 33 91 82 90
 Man.-lør. 14-24 • www.reinwalds.dk • reinwalds@reinwalds.dk

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

DESIGNCENTRET MIDT I KØBENHAVN



Direktør Christian Scherfig i Dansk Design Center fortæller om det spændende center på H. C. Andersens Boulevard

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

Research: Lone Luna Kelstrup

Annoncer:

Per Stisen

Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

Fotografer:

Thomas Trane (DJ)

Kirstine Ploug (DJ)

Forside foto:

Thomas Trane (DJ) Plougs Gård på Højbroplads

Trykkeri:

Sangill Bogtrykkeri

Oplag: 6000

Indhold:

Side : 3-6 : Designcentrets direktør

Side 7 - 9: Natteravnene

Side 10-11: Snedkerkunst på Kunstindustrimuseet

Side 12: Nyt i Nørrekarveret

Side 13 : Sven Okkels tegner byen

Side 14-17 : Den kongelige staldmester

Side 18-20: Sukkerpengene fra Vestindien

Side 21 : Eigtveds skilt og historie

Side 22-23 : En fantastisk Københavnertrappe

Side 24 : En arkitekttegnet forretning på højt plan forsvandt

Side 25 : Metro rod ved Rådhuspladsen fortsætter til 2017

Side 26 : Nabohovedstaden London i ny bog, kom til premiere

Side 27 : Madsiden

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.

Pris 360,- kr. for et år, 11 numre (uden for centrum + porto).

Hvad er design?

Ja, det er vel det, man kalder et godt spørgsmål. I hvert fald er det ikke en statisk størrelse, og design findes overalt i vores liv, fra hverdag til fest, fra industrielt design til kunstunika.

Dansk Design Center på H.C. Andersens Boulevard er et godt sted at gå hen, hvis man vil blive lidt klogere på betydningen af design i nutiden. Her arbejder man med at fremme anvendelse af dansk design, især med fokus på, hvordan erhvervslivet kan anvende design i forbindelse med

forretningsudvikling. Men som "almindelig" designinteresseret borger kan man have glæde af at besøge både permanente og løbende udstillinger.

Direktør Christian Scherfig fortæller os lidt om før og nu i Dansk Design Center:

"Dansk Design Center blev etableret for 32 år siden som en selvejende institution på initiativ af nu afdøde Jens Bernsen fra Designrådet, som er et organ, som stadig findes. Centeret lå oprindeligt i et lille kontor i Nyhavn, siden flyttede det til lokaler i Dansk Industri,

men det var stadig kontorlokaler, så når der var udstillinger, måtte man leje lokaler ude i byen. Jens Bernsen, som nåede at være direktør for Dansk Design Center i ca. 25 år, var ildsjælen bag opførelsen af det nye hus, som han tog initiativ til i 1995. Det var i meget høj grad finansieret af donationer fra dansk erhvervsliv. Det oprindelige sigte var at vejlede danske erhvervsvirksomheder i, hvordan de kunne skabe ekstra innovation via design som en erhvervskompetence.

Da huset her blev færdiggjort i år 2000, betød det, at vi bogstaveligt talt skulle til at huse en række andre aktiviteter, for det, der var ideen bag opførelsen

Design skaber vækst

af huset var, at der skulle være et konferencecenter, som dels kunne understøtte egne, faglige aktiviteter, dels huse

eksterne kunder. Vi fik også mulighed for udstillinger, hvilket vi ikke havde haft tidligere, og en café og en shop, hvor man kan købe designartikler. Dansk Design Center har siden 2005 været på en slags strategisk rejse, og vi er i dag dér, at vi

DANSK DESIGN - DESIGN I VERDENSKLASSE



Stolen NAP er designet af Kasper Salto og produceres af Fritz Hansen møbler

**SE VINDUERNE
MED DE MANGE TILBUD**

ILETA FRIMÆRKEHANDEL

Fiolstræde 20 - 1171 København K. - Tlf. 33 12 91 23

MANDAG-FREDAG: 11 - 18
LØRDAG: 11 - 16

52 år i Fiolstræde



står på to strategiske ben: det ene er det, som vi oprindeligt var etableret til, nemlig at vejlede dansk erhvervsliv i skabe vækst og innovation forankret i dansk design, hvor design betragtes mere som en erhvervsdisciplin end noget formgivningsmæssigt isoleret set.

Det andet ben handler om at "brande" Danmark som designnation, nationalt og internationalt, og til det brug har vi vore udstillinger. Som led i den strategiske rejse

har vi inddelt vore udstillinger i to afdelinger. Den ene afdeling handler om at have et tilbud til

den designinteresserede offentlighed og turisterne, og det er det, som udstillingen Denmark by Design er sat i verden for. Den handler om at give et indblik i, hvordan Danmark har udviklet sig som designnation fra efterkrigstiden og frem til i dag. Ikke kun i forhold til, hvordan vi i forhold til valg af formsprog, materialer og produktionsform har udviklet os, men også i forhold til, hvordan design som en disciplin har udviklet sig fra tidligere at have været meget forankret i formgivning til i dag at have et bredere sigte, så som servicedesign, digitalt design osv. Den anden udstilling – 1. sal – understøtter direkte vores faglige, strategiske fokus; den er inddelt i 3 sektioner, hvor den ene sektion handler om at give nogle forudsætninger for, hvornår man kan tale om godt design. Der er 10 sådanne forudsætninger, som bl.a. fordrer, at der skal være god økonomi, det skal være



Christian Scherfig viser udstillingen frem.

æstetisk, det skal være forankret i formgivning. Disse forudsætninger for godt design bliver illustreret via en række udstillingsgenstande.

Den anden sektion handler om selve designprocessen, om hvordan man som virksomhed kan gribe designprocessen an. Vi viser nogle eksempler på virksomheder, som har været igennem processen, og fremlægger det resultat, der er kommet ud af det.

Dansk design er en erhvervsdisciplin

Den tredje sektion handler om designtrends og nye produktionsmetoder, eksempelvis hvordan man i dag designer i 3D, hvordan man har 3D-printere, som printer den designede genstand ud i virkelig størrelse og funktionsduelighed. Det er ganske fascinerende, hvordan man i dag kan tilrettelægge en

designproces uden, at den er forankret i det traditionelle håndværk. I gamle dage var det at designe en stol baseret på snedkerkunnen, i dag kan man designe et møbel ved at tegne det i 3D og printe det i 3D."

Hvor mange besøgende har I om året?

"Vi har årligt 85-90.000 besøgende, heraf er ca. halvdelen turister.

Vi har både skiftende og permanente udstillinger. Udstillingen i kælderens, Denmark by Design, som henvender sig til den designinteresserede offentlighed, er tænkt som en semi-permanent udstilling, dvs. at den egentlig er tænkt til at skulle stå i nogle år, men med justeringer hen ad vejen. Derimod bliver udstillin-



Nydesignede foldestole produceret på en 3D kopimaskine.

gerne på gadeplan og på første sal løbende udskiftet. Feeks. har vi i oktober prisoverrækkelsen af Den Danske Designpris, og i den forbindelse vil hele førstesalen blive lavet om til en særudstilling, der viser de 10-12 vindende genstande og virksomheder. Vi har også på bal-

konen en udstilling, der løber til medio oktober, som handler om Øresundsbroens historie i de første 10 år, fra tænkt projekt til færdig bro. Sådant er der en løbende dynamik i vores udstillingsaktiviteter."

DANSK DESIGN Udstilling

Hvor mange medarbejdere er I?

”Det afhænger af, hvordan man gør det op. Tager man vores datterselskab med, er der ca. 55 årsværk, uden datterselskabet er der ca. 43. Alt i alt er der 90 på lønningslisten, men en række er deltidsansatte, så det bliver til godt 40 heltidsansatte”
Hvor kommer pengene fra?

Det lille Apotek
Er stedet hvis man ønsker, hygge, nostalgi og god dansk mad.



**frokost fra 98-
aften menu fra 98-**

Store
Kannikestræde 15
Telefon 33125606
www.
det lille apotek. dk



Design gør vores hverdag nemmere og kønnere siger Christian Scherfig.

”Ca. 60% af vores omsætning er genereret via offentlige kontrakter med Økonomi- og Erhvervsministeriet som største kunde. Når så stor en del kommer fra Økonomi- og Erhvervsministeriet, har det to årsager: den ene er, at regeringen gerne ser, at Dansk Design Center er omdrejningspunktet for at øge brugen af design i dansk erhvervsliv. Den anden er, at vi deltager i en række samfundsrelaterede aktiviteter, bl.a. har vi et samarbejde med Hold Danmark Rent Fonden, som handler om at håndtere Danmarks affaldsproblem i det offentlige rum, f.eks. banegårde, busstoppesteder, rasteplasser, hvor der henkastes affald, og om hvordan man kan minimere den udfordring ved at inddrage design som en del af løsningen. Vi har også et projekt i gang med British Design Council i London, som handler om, hvordan design kan spille en rolle i

forhold til at lindre hverdagen for ældre og kronisk syge, og det er det offentlige, der betaler os for at udføre de opgaver. De resterende ca. 40% af vores omsætning genereres via vores kommercielle forretning, som omfatter udlejning af vores conferencefaciliteter til alt fra pressemøder til faglige arrangementer og modeshows, vores entréindtægter og indtægterne fra vores café.”

Har I foredrag for den brede offentlighed?

”Vi har faglige arrangementer, som man som designinteresset kan tilmelde sig. Man kan gå ind på vores website – ddc.dk – og se, hvad der er. Vi har også en medlemsklub, man kan melde sig ind i, og hvor man bliver inviteret til forskellige arrangementer.”
Har I et samarbejde med Kunstindustrimuseet?

”Ja, forstået på den måde, at vi løbende taler sammen og i et vist omfang koordinerer. Deres snit er en lille smule anderledes end vores, fordi Kunstindustrimuseet lægger sig lidt mere op ad vores Denmark by Design – udstilling fremfor at have et egentligt erhvervsfokus.”

Julefrokost på
Toga



**Lad os holde
Deres Julefrokost**

15 klassiske retter fra Mor Annes gode danske køkken
Bestil bord nu: 33 12 21 26 **kr. 278**

Natteravnene



Hey!
NATTERAVNE...!

Med sådanne tilråb fra glade og feststemte struber mødes Natteravnene i København Citys natteviv. Genkendelsens glæde strømmer de gule jakker i møde.

De gule jakker genkendes af mange. Tidligere skolebørn, som er vokset sig større, har fået uddannelse og et voksenliv. Nuværende unge, der stadig går i skole. Voksne forældre, der kender Natteravnene. Alle genkender de jakkerne, og de er ikke sene til at udtrykke den glæde, de har ved synet. ”Det er Natteravnens primære formål at medvirke til at skabe større lokal tryghed og især hjælpe børn og unge til øget livsglæde”, står der på Natteravnens hjemmeside: www.natteravnene.dk – det sidste kan ikke understreges nok. Alene det, at de ses i gadebilledet, giver glæde.

På landsplan er der ca 7000 Natteravne fordelt på ca. 250 lokale foreninger. Det er de lokale foreninger, der selv tilrettelægger deres vandring og vurderer, på hvilke tidspunkter og hvor det giver bedst mening at vise sig. Vandringerne sker i hold af tre voksne, der frivilligt går på gaden og tager en fordomsfri snak med de unge mennesker om det, der rører sig i deres liv. Det kan være alt fra store til mindre vanskeligheder eller, at de blot vil dele nogle herlige oplevelser med nogle



udenforstående. De unge møder (og mødes af) voksne, der, uanset alder, køn, religion eller politisk baggrund, har socialt overskud og kan agere rollemødel.

Natteravnene i City vandrer i stræderne hver fredag og lørdag fra 22 til ca 02. Tidspunktet synes måske sent, men Cityforeningen har vurderet, at det er det mest relevante tidspunkt at vandre på – her er de unge i byen, og her kan de mødes.

De gule ravnens blotte tilstedeværelse har vist meget positiv effekt. Gennem deres tilstedeværelse har andre lokale områder oplevet en reduktion på op mod 50% i hærverk og småkriminalitet. Dette selvom Natteravnene på ingen måde kan betragtes som et vagtværn eller noget lignende. Der er

alene tale om forebyggende ansvarlighed fra voksne til børn og unge.

I City begynder en vandring med, at grupperne skriver sig i en logbog, tager jakkerne

Dansk frokost når det er bedst



Mødelokaler med plads til 10-20 personer.
Selskaber modtages op til 90 kuverter

Åbningstider:
Hverdage 11:30 - 19:00 Lørdag 11:30 - 16:00



Frederiksholms Kanal 18 - København K.
Telefon: 33 11 57 70 - www.kanalcafeen.dk

Natteravnene arbejder i Københavns gader

Annette Larsen,
Thomas Otzen
Og Gitte Marcus-
sen er i gang med
nattens gadeture
i København.



på og fylder lommerne med bolcher og andre sager, som kan deles ud. Og så går turene ellers i gang. Alt efter hvor mange hold, der har kunnet sammensættes, aftales der hvem der går i hvilken retning. Citys Natteravnene vandrer i området fra Hovedbanegården til Nyhavn og fra Nørreport til broerne, der skiller City fra Amager og Christianshavn. Primært vandres der i indre by, hvor der er mest liv. Hen under midnat holdes der pause. Flere steder i midt-byen giver husly og kaffe til

de vandrende ravne. Ellers går Natteravnene ikke ind nogen steder. De opholder sig kun udenfor.

På vandringerne møder Natteravnene alverdens glade mennesker. Skulle et ungt menneske have fået for meget at drikke, eller har kæresten lige slået op, kan ravnene træde til med voksenhjælp eller lægge skulder til. Natteravnene blander sig aldrig fysisk i slåskampe, eller hvis der observeres hærværk eller kriminalitet. Den slags overlades til andre, og Natteravnene observerer kun. Børn og unge med forskellige sociale problemer har også et helle hos Natteravnene. Dette dog helt uden at Natteravnene optræder som socialrådgivere eller des lige – de agerer kun voksen og dermed én, man kan henvende sig til i fortrolighed og lette sit hjerte hos.

Natteravnene har således ikke noget direkte samarbejde med sociale myndigheder, politi eller skoler. Derfor har Natteravnene heller ingen særlige beføjelser. Dette betyder nu ikke, at Natteravnene ikke har nogen

gennemslagskraft- det har de. Gennemslagskraften ligger blot på det psykologiske plan.

Selvom Natteravnene som idé er fra 1998, er gruppen i City kun få år gammel, og den består primært af voksne rollemødder fra andre steder end City. Disse kører ind til City fra mange af brokvartererne, forstæderne og så langt væk fra som Hellerup, Kastrup og Greve. Rådhuset har stillet et hjørne af et mødelokale til rådighed til opstilling af to skabe, hvor Natteravnene kan have deres jakker hængende, og hvor andre små genstande kan opbevares. Natteravnene holder også flere af deres møder på Rådhuset og låner sig frem, hvis der er særlige behov. Et særligt behov kunne eksempelvis være generalforsamling eller større informationsmøder.

I de andre nordiske lande har man gennem de seneste tre årtier også udviklet konceptet omkring Natteravnene. Starten

stod i Sverige og kom til Norge i slutningen af 1980'erne. Målet med Natteravnene var at gøre nærmiljøet tryggere ved bl.a. at satse på rollemødder som forebyggende tiltag. I Norge er Natteravnene den måske vigtigste brik til forebyggende arbejde, når børn og unge går i byen – og er ligeledes det største undervisningsprojekt. Resultatet af Natteravnenes arbejde synes ganske tydeligt, og de frivillige voksnes indsats virker efter hensigten.

I Grønland og på Færøerne er der også Natteravnene. Disse har tilknytning til det danske Landssekretariat.

Natteravnenes landsdækkende arbejde finansieres af Fonden for Socialt Ansvar. Det er Fondens formål at yde støtte til aktiviteter, der kan fremme socialt ansvar hos virksomheder, institutioner og privatpersoner med henblik på at skabe tryghed i det offentlige rum. Fonden for Socialt Ansvar er bl.a. formel ejer af alle rettigheder omkring Natteravnene. Medarbejderne i Natteravnenes Landssekretariat er ansat af Fonden. I foråret blev der oprettet en Styregruppe i København City med henblik på at få etableret en lokal forening.

Alle voksne aldersgrupper kan som sagt vandre med de gule jakker. Og alle aldersgrupper



gør det. Har hjemmet mindre børn kan det tilmed være en rigtig god idé at komme tidligt i gang – inden børnene begynder deres gå-i-byen-liv. På denne måde vokser de op med viden om, at mor og far er Natteravnene. De vil derfor ikke komme til at føle, at de overvåges, hvis først det falder den voksne forælder ind, når børnene bliver teens. Dette sagt uden at skulle afholde nuværende forældre med teenagebørn fra at melde sig.

Når klokken slår ca 02 mødes Natteravnene igen på Rådhuset. Man sludrer lidt om vandringerne oplevelser på holdet. Oftest er der ikke noget at berette eller føre ind i logbogen. Vandringerne er typisk yderst fredssommelige og fyldt med glade smil. Overalt er Natteravnene blev mødt positivt og som det, de er: ansvarlige voksne rollemødder – iført gule jakker.

Når en Natteravn forlader Rådhuset efter en vandring uden den gule jakke, falder vedkommende ind i mængden af borgere i byen og landet. Og det er lige netop, hvad en Natteravn dybest set er: en helt almindelig borger – der med mellemrum har en gul Natteravnsjakke på.

Natteravnene kan besøges på: <http://www.natteravnene.dk/> eller du kan ringe til Landssekretariatets telefon: 70 12 12 99. Du er også meget velkommen til at standse en Natteravn på gaden og få en lille snak. Natteravnene gi'r et bolche.

TIVOLIHALLEN

Dansk frokost
v/Helle Vogt

Dansk middag
v/Anders Busk

Tre retters menu
kr. 295,-

menu inkl. 3 gl. vin
kr. 465,-

- mandag til lørdag
kl. 11.30 - 16.00

- tirsdag til lørdag
kl. 17.30 - 20.30

Vester Voldgade 91 ♦ 1552 København K

Telefon 33 11 01 60 ♦ www.tivolihallen.dk

Arnes Vin & Tobak

Mont Marcal • Cava Brut • Spanien



Tør og frisk mousserende vin fra det spanske højland. Blank og klar i glasset med smukke små bobler. Smagen er tør med frisk frugt og gode bløde bobler. En herlig aperitif, eller som ledsager til lette fiskeretter og skaldyr. Serveringstemperatur 6 - 8°

1 fl. 69,50 | 2 fl. 125,00 | 6 fl. 350,00

Dronningens Tværgade 22 | 1302 K. | Tlf. 33 12 39 85



Ny snedkerkunst på Kunstindustrimuseet

Møbelsnedkernes udstilling.

Alle, der sætter pris på gedigent håndværk, bør unde sig selv den fornøjelse at gå en tur på Kunstindustrimuseet i Bredgade, hvor Møbelsnedkerforeningen frem til den 6. januar har udstillet en række

**I efterårsferien,
amerikansk uge**



DESSERTDRAGEN
Dessertdragens
Kageværksted
Skt. Peders Stræde 26
Tlf. 33 12 KAGE
Alt i kager og desserter



Møbelsnedker Martin Dahl viser her sin fine malerkasse frem.

fornemme træarbejder under devisen: "My Precious". Møbelsnedkerforeningen, som ikke er kommerciel, blev dannet i 1992 af en gruppe unge møbelsnedkere. Den har til formål at fremme og udvikle godt håndværk og holde dansk møbeldesign i hævd. Det har de blandt andet gjort ved at afholde udstillinger og foredrag. For nogle år siden var deres udstillings emne: "Skabet". Udstillingen var et flot eksempel på dansk møbelhåndværks høje stadi. Udstillingen kom ud i verden og havde stor succes så langt væk som i Tasmanien. Den store interesse også uden for Danmarks grænser har

medført, at foreningen har fået mange internationale kontakter, og det ses på den nuværende udstilling, hvortil der er inviteret møbelkunstnere fra

Australien, Frankrig, Japan og Sverige. 15 danske, 2 australske, 3 franske, 4 japanske og 6 svenske møbelsnedkere udstiller deres værker, og hvilke værker?

Kenneth's Cykler

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

Gothersgade 157 • Tlf. 3333 8458
Åbent: Man-fre. 8.00-17.30 • Lørdag 10.00-13.00

Det ene stykke er mere fornemt end det næste, der er bare det ved det, at ingen kan sige hvad der er bedst! Stræderne har besøgt udstillingen, og i den anledning fik vi en af snedkerne, Martin Dahl, til at give os en indføring til de udstillede værker, og endnu bedre, en forståelse for den respekt og kærlighed, som snedkerne føler for deres fag.

gå i arv gennem generationer. Nu til dags siger man, at det ville blive for dyrt at fremstille ordentlige møbler. Måske var det en overvejelse værd at få det gode håndværk tilbage. En IKEA stol koster ikke ret meget, og så holder den i måske 10 år. Et gedigent møbel koster noget mere, men kan så til gengæld holde i mindst 100 år. At lave en så fornem udstil-

samt Snedkerlauget og Krydsfiner-Handelen A/S. Desuden har de enkelte snedkere fundet hver deres sponsor. Vi skal være glade for, at der stadig er nogen, som sætter pris på det fornemme håndværk, og til dem, der har måske ikke har sans for det, er der kun

én ting at sige: "Gå en tur på Kunstindustrimuseet og bliv omvendt". Der venter en unik oplevelse af møbelsnedkernes helt fantastiske kunnen, stor snedkerkunst og kvalitet i højeste potens". Flemming Lehrmann



Andrew Ness (Australien) udstiller sit værk "Home", er lavet af 59 lag træ og i midten ligger en valnød i overstørrelse.

Alle udstillingens værker beskriver hver på sin måde, hvordan man skaber et møbel, hvori man kan opbevare sit kæreste eje. På udstillingen kan man så se, hvad den enkelte mener, er det mest værdifulde i livet, for kigger man godt efter, ligger den gode håndværkers helt personlige livsfilosofi gemt i hans værk. I vores fortravlede verden, som bygger meget på "køb og smid væk", er det værd at tænke på, at møbler af godt håndværk kan

ling er ikke billigt, så det med økonomien spiller en stor rolle. Heldigvis er der stadig nogen, der har sans for kvalitet, og som kan støtte en udstilling som denne. Her er støtten kommet fra A.P. Møller og Chastine McKinney Møllers Fond til Almene Formål, Danmarks Nationalbanks Jubilæumsfond af 1968, Ellen og Knud Dahlhoff Larsens Fond, Julie Marie Petersens Fond, Grosserer L.F.Foghts Fond, Toyotafonden

DEMIDÉKK BEVARER TRÆVÆRKET SOM NYMALET I OP TIL 12 ÅR

DEMIDÉKK ULTIMATE

- Træbeskyttelse der holder i op til 12 år
- Bevarer farve og glans
- Tørre hurtigt – mal 2 gange på samme dag

KØBENSHAVNS MEST UFORSKAMMEDE BETJENING

BOHNS EFTF. TORVEGADE 25 1400 KØBENHAVN K. TLF.: 32 57 87 01

colorama
MALING TAPET SOLAFSKÆRMNING

NØRREGADE KVARTERET

Foto: Marianne Juel
Tekst: Jan E. Janssen,
lokalhistoriker

Nørre Kvarter mellem Nørregade og Vester Voldgade har længe haft brug for et centralt mødested for beboere og besøgende. Marianne Juel fra Galleriet Stamkunsten vil meget gerne sætte skub i et større samarbejde mellem de lokale og stiller nu et lokale i baghuset Sankt Peders Stræde 27 til rådighed for interesserede lokale. Her vil der blive opbygget et lokalt kulturelt netværk. Man kan komme med billeder, plakater, diverse genstande med tilknytning til livet i kvarteret. Der vil blive sat udstillinger op, og der kan afholdes møder for de lokale omkring det store bord. Marianne er også indstillet på at servere kaffe og te. Netværksrummet skal også danne udgangspunkt for tilbagevendende rundgange i kvarteret, fordi hun har lagt mærke til, at der altid er gæster,



der kigger ind i hendes gård, specielt i turistsæsonen, fordi de gerne vil se mere af dette spændende kvarter midt i hjertet af København. Hvis man er interesseret i at blive en del af dette kommende netværk, er man velkommen til at træffe Marianne på kontakt@stamkunsten.dk

URMAGEREN
Dronningens Tværgade

Special
Værksted for
antikke ure

Ring til os
for et
uforpligtende
tilbud!

Dronningens Tværgade 14
1302 København K
Tlf.: 4341 6218
E-mail: urmageren@live.dk

Vester Kopi - et grafisk univers

GAPRINT → OPKLÆBNING → OFFSET-TRYK → SERIGRAFI → INDBINDING → FOLIE → GRAFISK DESIGN → VISITKORT → Udstillingssystemer → CD OG DVD BRÆNDING → KOPIERING → PLAKATER → BANNERE SCANNINGER → LAMINERING → MEGAPRINT
OPKLÆBNING → OFFSET-TRYK → SERIGRAFI → INDBINDING → FOLIE → GRAFISK DESIGN
VISITKORT → Udstillingssystemer → VIKAN MEGET MERE END VORES NAVN!

Nørregade 7 · 1165 København K · Tlf.: 33 14 58 33 · noe@vesterkopi.dk
www.vesterkopi.dk



Slutterigade gir
mig gåsehud.

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

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




ALIDA
Marstrand
Håndlavede chokolader

Bredgade 14 - 1260 København K.
Tlf. 33 15 13 63
www.alida-marstrand.dk

Nyt website?
Pris fra kr 1.460,-

Henvend dig til *Stræderne* og få et tilbud på en enkel og skræddersyet løsning til lige netop dit firma.

kbh@straederne.dk - 33155666 - Badstuestræde 15

PALÆ

NY ADELGADE 5, 33 12 54 71
www.palmar.dk

DE KONGELIGE STALDES STALDMESTER MAJOR MENTZ

Ridebaneanlægget og staldene bag Christiansborg Slot er en perle i den københavnske arkitektur. Tegnet af arkitekten Nicolai Eigtved til det første Christiansborg Slot, som han var hovedarkitekt på i midten af 1700-tallet. Det imponerende rokokslot brændte ned til grunden i 1794, men heldigvis overlevede ridebanen og staldene.

Og netop staldene gemmer sine egne perler; vi ser dem dagligt, når de rører i Københavns trafik – smukke, majestætiske, veldisciplinerede. Nysgerrigheden førte os til de kongelige stalde, for det er jo her, man finder disse perler – hestene. De prægtige dyr står i stalde, der blev renoveret i 2007/08 for at leve op til en ændring i lov om hestehold, men heldigvis har staldene bevaret det historiske vingesus.

Staldmester, major Michael Mentz er leder af de kongelige stalde og har livslang erfaring med heste. For Michael Mentz, der er 8. generation i Gardehusarerne, har redet, siden han var 4 år. Traditionen videreføres i øvrigt af sønnen Nicolai, som også er ved Gardehusarerne.

Vi har spurgt major Michael Mentz om hvordan og hvornår, han blev staldmester:

”Jeg kom hertil i marts 2002 og havde forinden da været hesteskadronchef i 14 år ved Gardehusarregimentet. Jeg blev hjemsendt derfra som 60-årig i oktober 2001, det gør man i de væbnede styrker, men et halvt år

Hvad består dit job i?

”Jeg er ansvarlig for den ceremonielle tjeneste til hest og med kareter, herunder også ansvarlig for samarbejdet med Gardehusarregimentets hesteskadron, idet hesteskadronen næsten altid er en del af vores ceremonielle tjeneste. Så er jeg ansvarlig for driften af den kon-

De 13 heste tilhører den kongelige stald, dvs. majestæten. Dertil én husarhest, som er til brug for den del af dronningens adjutantstab, som måtte ønske at ride, og så har vi min egen hest her. Altså 2 rideheste og 13 køre/rideheste, som vi kalder dem. I modsætning til tidligere, hvor man skelkede meget mellem køreheste og rideheste, hvor kørehesten var en lidt tungere type, som var egnet til at trække kareter, og ridehesten var en mere elegant hest, har man nu i takt med, at hesten

ikke længere er et brugsdyr, samlet de to typer i én, så man nu har en elegant hest, som både kan trække en kare og rides på. Det er meget vigtigt, at man får redet på heste, der bliver kørt, for når man rider hesten, har man flere hjælpere til sin rådighed, dvs. man kan lave om på det, som Vorherre måske ikke har skabt helt så godt, nemlig at hesten har de stærke kræfter på bagparten, men hvis den får lov til at gå for sig selv, går den på forparten,

og så bliver den hurtigere slidt. Så al ridning går – forenklet fortalt - ud på at bringe hestens vægt om på bagparten. Det kan man nemmere gøre, når man rider på den, for så har man sit sæde, sine schenkler og sin vægt til at påvirke hesten til at flytte vægten. Når man kører hesten, har man ikke helt samme virkemidler, fordi man jo ikke sidder på den.

I og med, at hesten ikke længere er et nødvendigt transportmid-

del, kan man nu bedre skele til elegancen end til den brutale trækraft. De kareter, vi har, er forholdsvis lette og køres altid på fast bund, dvs. at der ikke er så stort arbejde med trække dem. Derfor kan man få en harmonisk ekvipage med en smuk kare og smukke, velskabte heste.”

15 heste tager sin tid at passe?

”Ja, det gør det. Vi har 6 mand ansat ud over mig, som til

daglig rider og kører hestene. Hestene bliver redet og kørt ca. 1 time alle ugens dage minus én hviledag, for de har bedst af at blive rørt og komme ud hver dag.”

Hvilke racer er repræsenteret her?

”Af de 13 heste, kongehuset har, er de 11 kladrubere og de 2 oldenborgere. Kladruberne er de skimlede; det er en gammel fyrstehest, som blev opdrættet i

Böhmen, der på det tidspunkt – i 1525 – hvor opdrættet af dem startede, var en del af det Østrig-Ungarske Kejserrige, nu er det jo Tjekkiet. Vi henter dem selv dernede og har gjort det siden 1994, hvor Prins Henrik fik idéen til at få disse heste hjem. Han havde set, at briterne kørte med skimlede heste, og det ville han også gerne have, at vi kom til at gøre her. Derfor drog min forgænger ud i Europa for at finde disse heste og landede i Kladruby i



Biløber Martin Feiling før havde den daværende hofmarskal spurgt mig, om jeg ville være staldmester, når stillingen blev ledig i foråret 2002. Det sagde jeg tusind tak til og har så været her siden.”



Staldmester, major Michael Mentz foran de to kladrubere som skal på dagens køretur i byen.

FANTASTISKE HESTE OG ARBEJDET OMKRING DEM



Tjekket, hvor de på årsbasis opdrætter ca. 800 af disse særlige heste. Han fik indledningsvis 6 heste, og vi har så siden kørt videre med dem.”

Hvem betaler driften af stalden?

”Det gør Kongehuset selv. Jeg har et budget til at køre driften, undtagen lønningerne, som køres centralt fra Hofmarskallatet.”



Er der nogen af de kongelige, der rider her?

”Nej. Prins Henrik red indtil for nogle år siden, men rider ikke længere. Kronsprinsparret har deres egne heste stående i Nordsjælland. Dronningen har alene redet som ung, men er meget glad for hestene. Prinsesse Benedikte red tidligere her, men når hun er i landet nu, har hun så mange gøremål, at der ikke bliver tid. Om sommeren, når kongefamilien samles på Gråsten Slot, har hun sin egen hest med op fra Tyskland, og så stiller vi med en biløber og en hest, sådan at vi varetager prinsessens ridning i de 14 dage, det foregår.”

Når nu hestene har haft deres arbejdsliv her, kommer de så på pension?

”Nej. De kommer til Vorherre. Heste trives ikke på pension. Heste trives, når de bruges. Det er selvfølgelig lidt generelt sagt, men når de skal herfra, er det enten fordi de har akutte skader eller er gamle og slidte. Det betyder, at de har smerter og ikke trives, og det vil være forkert at sende dem ud som pensionister, for de nyder det ikke. De nyder at blive brugt og at være sammen som de flokdyr, de er, og vi finder det mere etisk korrekt at lade dem drage til Vorherre.”

Hvor gamle bliver hestene?

”Kladruberne bliver ikke så forfærdeligt gamle, ca. 15 år i gennemsnit. Oldenborgerne holder lidt længere, og Dansk Varmblod også. Min egen hest – som er Dansk Varmblod – er med sine 25 år absolut et særtilfælde. Man siger, at alt over 20 år er en foræring.”

En ting er de fysiske skader, som hestene kan pådrage sig. Men kan man komme ud for, at en hest har et temperament, som ikke duer til livet her?

”Jeg har oplevet det én gang her i de 8 år, jeg har været staldmester. Vi er meget omhyggelige med vores udvælgelse. Det er normalt sådan, at Livkusken og jeg tager til Tjekket og udfinder nogle emner, som vi tager hjem. Hestene er 4-5 år, når vi får dem, og man kan – når man har livslang erfaring med heste – godt bedømme, om en hest er godt sindet. Vi har selvfølgelig også dyrlægen inde over. Kladruberne er som regel meget omgængelige, og det er Oldenborgerne også. Vi lægger meget vægt på, at hestene ikke bukker under for stress under ydre påvirkninger, f.eks. trafikken i byen. Vi har været ude for, at en enkelt hest blev tiltagende bange, og den byttede vi, så den fik en anden tilværelse i Tjekket.”



nemt valg! Til den ceremonielle tjeneste er det også mig, der i princippet afgør, hvilke kareter, der skal bruges. Men der er så mange traditioner omkring brugen af kareterne, at valget er meget nemt. Det er selvfølgelig meningen med disse karetture, at befolkningen skal se majestæten, så det foretrukne valg er en åben kare. Der skal meget til, før kareten

bliver lukket, men vi oplevede det i forsommeren i Kolding, hvor det regnede umådeholdent. Ellers er majestæten meget hårdfør!”

Hvem bestemmer, hvilke kareter, der skal bruges til de enkelte arrangementer?

”Det gør jeg. I samme åndedrag må jeg så sige, at vi har særlige ambassadørkareter, så det er et



Staldmesterens egen hest ”Kavaler” af racen Dansk Varmblod.

Har I nogle særarrangementer her i efteråret?

”Ikke rigtigt. Vi har i efteråret nogle ambassadørmødtager

i Fredensborg, hvor vi kører med to kareter. Ambassadørerne køres i kare fra Fredensborg station til Fredensborg Slot med en husareskorte på 15 heste.”





Sukkerpenge til København



I ruinen Annaberg kan man se hvordan et kar af de typisk fire er bevaret. Under karet kan skimtes hullet hvor ild gav varme til indkogningen. Langs karene ses en afløbssrende til biprodukter og affald. Annaberg er det bedst bevarede på Skt. Jan (i dag St. John).

Kun meget få spor er der at se efter de 18 sukkerraffinaderier der eksisterede i København i de sidste år af 1700-tallet. I det hele taget er det ganske påfaldende hvor lidt bygningshistorie der er tilbage, der relaterer sig til Dansk Vestindien. Dette til trods for den store betydning koloniernes indtjening havde for København og Danmarks udvikling i perioden.

Over 500 københavnere var direkte beskæftiget ved sukkerraffinaderierne. Disse forsørgede deres familier og raffinaderierne gav således stor afsmittning på mange andre erhverv, som kunne få dele af deres indtjening fra sukkeret. Og det var med fuldt overlæg, at sukkeret ikke kom raffineret til landet.

Forarbejdningen fandt sted på øerne fjernt fra Danmark. Den pressede saft fra sukkerrørene gennemgik en meget kontrolleret proces, hvor udvalgte og særlig privilegerede overvågede processen. Den pressede saft løb i små kanaler fra møllen og til de bygninger der husede kogeriet. Her blev saften opvarmet i forskellige kar (se billed eksemp. i forrige nummer af Stræderne). Processen skulle skille selve sukkerstoffet ud ved langsom indkogning, hvor temperaturen i de forskellige kar havde overordentlig stor betydning. Den indkogte saft blev hældt fra kar

Gennem processen blev der også udskilt brugbare biprodukter. Blandt andet var der stor produktion af rom i tilknytning til plantagerne. Rommen blev på lige fod med råsuikeret transporteret til København, som var center for fordeling af de vestindiske varer til resten af landet og det meste af nordeuropa.

I København – indenfor det der dengang var voldene – lå de mange arbejdspladser, hvor sukkeret blev forfinet. Der var tale om den sidste del af processen, hvor sukkeret blev til de søde krystaller, der kunne sælges i kolonialbutikkerne (!) Råsuikeret skulle så at sige

renses og bleges – en proces der indebar både vaskning og filtrering.

På Christianshavn, mellem Strandgade 26 og Wildersgade lå et af disse raffinaderier. Der var dengang tale om en storgrund der strakte sig fra Strandgade til det der senere blev Wildersgade. Nummer 26 og 28 var oprindeligt opført af lensmanden til Malmøhus, Sivert Grubbe. Bygningerne var opført som tre ens gavlhuse, hvilket kan ses den dag i dag, hvis man tager et nærmere kig på murene.

Behagen lod ikke sit virke stoppe af sit engagement i Asiatisk Kompagni. Som det var for vane i 1700-tallet, havde man allerhelst mange hatte på på

én gang. I gården til Behagens Gaard lod han – også 1769 – opføre et sukkerraffinaderi som han havde indtil sin død i 1783.

Behagens Gaard havde forud haft en nabo som også havde stor tilknytning til Dansk Vestindien. Jan Philip Gardelin havde været bogholder på Skt. Thomas i årene 1711-16 og overtog nummer 28 i 1723 efter han havde slået sig ned som brygger. Det var almindelig kendt, at virksomhedsdrift på kolonierne betød store muligheder for enorme fortjenester. Gardelin vidste dette fra sin tid som bogholder og om bryggervirksomheden ikke gav tilstrækkeligt afkast vides ikke. Men i 1724-25 var han tilbage som overbogholder på Skt. Thomas

og viceguvernør på Skt. Jan. Hjemvendt fra øerne genoptog Gardelin bryggergerningen. Nummer 28 fortsatte med at have handelsmæssig tilknytning til Dansk Vestindien helt frem til 1828. Behagens Gaard mistede heller ikke sin tilknytning til



Behagens Gaard i Strandgade 26. Ser man efter, kan man med det blotte øje se, at der oprindeligt var ensartethed mellem nummer 26 og 28. Porten var i det midterste hus men blev flyttet ud i venstre side. Det der i dag udgør nummer 26 blev i 1760 overtaget af hamborgensen Gysbert Behagen, der samme år blev ansat i sin svigerfars handelsfirma. Han blev også grosserer og tiåret efter sad han i direktionen for Asiatisk Kompagni. Behagen slog de to ejendomme sammen og byggede en etage mere på ejendommen. Ornamentikken foroven har årstallet 1769 stående og et stort "B". Gysbert Behagen kaldte herefter sin ejendom for Behagens Gaard.

kolonierne med Gysberts død. Sønnen Joost Johann Behagen, der var uddannet jurist, var på øerne af mange omgange og i mange forskellige hverv. Joost Johann døde på Skt. Croix i 1824. Sønnen Anthony Behagen havde også sine gøremål på bl.a. Skt. Croix og døde i Christianssted i 1805. Familiens tilknytning til øerne fortsatte længe, hvilket ikke kun gør sukkerraffinaderiet i gården interessant. Gysbert Behagen og familie er i øvrigt dem, som har haft Marienborg i Kongernes Nordsjælland i sin besiddelse. Hele 29 år fra 1764-93. Dette hvis man ser bort fra Staten Danmark som har haft den siden 1962 og nu bruger den som statsministerbolig.

I Nyhavn 11 er et af de klareste levn fra sukkerets storhedstid i 1700-tallet. Over porten står "Den lille Sukkermænd" og vidner om hvad der var bag porten.

Et sukkerraffinaderi. Ligesom i Strandgade var grunden stor og havde således plads til de fornødne pakhuse og værksteder. Ny Kanal nummer 6 som senere



1888

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.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 middags- 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



etbl. 1969

GALERIE HELTH

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

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

Sukkerpenge til København

BEHAGENS GAARD
STRANDGADE 26
TO GAVLHUSE FRA 1626 SAMMENBYGGET
OG FORHØJET 1769 AF GYSBERT BEHAGEN
EJERE:
1619 GAV CHRISTIAN IV GRUNDEN TIL OTTO
LINDENOV - 1635 SKØDE TIL SIVERT GRUB-
BE PAA DE TO GAVLHUSE - 1642 SKØDE TIL JO-
ACHIM BEK 19 JUNI - 1642-57 SØFREN JEN-
SEN - 1657-61 IFFVER JACOBSEN BRUUN - 1661-
71 HERMAN JÆGER - 1672-76 ANDERS POM-
PE - 1676-79 HERMAN JÆGERS BØRN - 1679-95
ANDREAS DREYER - 1695-00 PEDER HANSEN
QUIST - 1700-12 HERMAN WALØR - 1712-56 PEDER
HEGELUND - MARTIN MAUL-CHRISTIAN - LIN - 3
TRUP - FRIEDRICK HOLMSTED - 1756-59 JOHAN-
NE MARGRETHE HOLM - FRIEDRICK HOLMSTED
1759-83 GYSBERT BEHAGEN - 1783-91 ELISA - 3
BETH BEHAGEN - 1791-1804 JEPPE PRATORIUS -
1804-10 ANDREAS EWALD MEINERT - 1810-1819
MAREN KIRSTINE MEINERT - 1819-30 JOHAN BEN-
RIC HEDEMANN - 1830-74 J.H. BRANDT - 1874-1907
J.S. BERTHESEN - 1907-55 EDDA FOSS - 1955-90
ULLA TROCK-JANSEN - 1990-1997 UNSE - STEF- 3
FEN OG THOMAS HEEGAARD - 1997- FAMIL-
JOHANNESSEN -

En tavle i porten
i Behagens Gaard
fortæller husets lange
ejerhistorie.

Nyhavn 11 set
på afstand. Den
lille sukkermænd
fylder ikke det
store i porten.



retning. Således
havde bagere
en kringle etc. I
nummer 15 har
porten en ele-
fant. Her kunne
man købe varer
fra Asien.

1744 men hans skib forliste ved
Norge og Rømer slap nådigt
med livet i behold. Hans jor-
diske gods gik dog tabt, herun-
der hvad han havde tjent ved
selvstændig forretning. I 1746
havde kompagniet forfremmet
ham til dets købmand og han
returnerede til Afrikas kyst og
fortet Christiansborg.

nye kapital, som han havde
tjent ved sin "Negocie", etab-
lerede han sukkerraffinaderiet i
Nyhavn 11.

Ludvig Ferdinand Rømers efter-
mæle ligger dog på en noget
anden front. I 1760 udkom
fra hans pen fyldige beskrivel-
ser af livet på Guineakysten:
Tilforladelig Efterretning om
Negotien paa Kysten Guinea.
Beskrivelserne er nogle af de
bedste eftertiden har, som kan
fortælle om de mange aspekter
som 1700-tallet betragtede
Afrika og dets befolkning ud
fra. Beskrivelserne har også pas-
sager om Blankes (hvides) for-
hold til befolkningen.

Ludvig Ferdinand Rømer døde
mæt af alder i 1776, netop
som den amerikanske uafhæn-
ghedskrig satte ekstra skub i
den økonomiske fremgang i de
københavnske stræder. Rømers
virke på Guineakysten samt
herhjemme, havde dog gjort at
han intet manglede. Han giftede
sig i 1751 med Anna Cathrine
Wedderkamp. Hun døde i 1770
efter at have født ham 14 børn
hvoraf kun fem overlevede ham.

blev til Nyhavn 11 havde tilhørt
Jakob Severin, som grundlagde
kolonier i Grønland, men for-
trak i midten af 1700-tallet til
Nordjylland.
Den lille Sukkermænd har stået
med sine sukkertoppe over por-
ten i Nyhavn 11 siden Rømer
etablerede sit raffinaderi. Det
var – af hensyn til analfabeter
– god skik, at have symboler
der kunne fortælle hvad der
kunne handles, ved sin for-

Ludwig Ferdinand Rømer over-
tog herefter stedet og fik i 1754
kongeligt privilegium til at drive
et sukkerraffinaderi på stedet.
Rømer var ingenlunde ubekendt
med Danmarks trekantshandel,
om end hans engagement havde
haft sæde i en anden del af den.
Rømer var født i 1714 og kom
i 1739 med Vestindisk-Guineisk
Kompagni til Guineakysten som
ekstraordinær assistent. Han
drog hjem som overassistent i

Originale sømandstrøjer



findes i flere farver



findes i flere farver

Herreekviperingshandler
Jørgen Pedersen

Strandgade 24 • 1401 Christianshavn • Tlf. 32 54 19 03

Et skilt på muren

Mindetavle for Nicolai Eigtved

Mindetavlen fortæller: Nicolai
Eigtved, 1701-1754, var hove-
darkitekten bag planerne for
Frederiksstaden. Han mindes
med en tavle ved Amalienborg.

Nicolai (Niels) Eigtved; født
1701 i Haraldsted og død
1754 i København. Som ung
blev Nicolai Eigtved uddannet
gartner, hvorefter han rejste til
udlandet. Her hentede han en
del erfaring og viden.

I 1732 blev Nicolai Eigtved
udnævnt til dansk løjtnant og
fik bevilget penge til en studie-
rejse til Italien. I 1735 kom han
til København, hvorefter han
blev kaptajn i ingeniørkorpset
og hofbygmester.

De sidste år af Nicolai
Eigtveds liv blev dedikeret til
Frederiksstadens planlægning
og begyndende gennemførelse.
Han havde det arkitektoniske
ansvar for projektet.

Frederiksstaden var Frederik
V.s store prestigebydel opkaldt
efter ham selv. Anledningen til
at grundlægge en ny bydel var
den Oldenborgske slægts 300
års jubilæum som herskere i
Danmark i 1748. Bydelen blev
påbegyndt i 1749.

Frederiksstaden var den største
arkitektoniske opgave i 1700-
tallets Danmark. Bydelen er
delt af et kors med Amalienborg
Slotsplads som midte.

Hovedaksen, Frederiksgade,
går fra Marmorkirken gennem
Slotspladsen og ned til havnen.
Den krydses af Amalienborg.
Frederiksstaden nævnes som et
højdepunkt i europæisk byplan-
lægning og rokokoarkitektur.

Mindetavlen

På Frederiksgades venstre side,
når man kommer fra Bredgade
og går mod Amalienborg, sidder
mindetavlen for Nicolai Eigtved
i murværket. Tavlen viser
Frederiksstadens oprindelige
plan i relief.

Mindetavlens tekst:
"NICOLAI EIGTVED /
FØDT 1701 DØD 1754 /
FREDRIKSSTADENS
ARKITEKT"

Litteratur:
Dansk biografisk leksikon : 4.
bind : Dons-Frijs. 1980.
Bag Facaden - ansigter på
Frederiksstaden af Marie
Josefine Albris, 2010.



HENRIETTE HORNSLETH DIAMANT- OG ÆDELSTENSLIBER

DIAMOND AND GEMCUTTER
By appointment

- **Vurdering**
- **Salg af sten**
- **Reparation
&
forarbejdning**
- **Kurser**
- **Foredrag**
- **Ekskursioner**



www.hhornsleth.dk
henriette@hhornsleth.dk
Telefon 21 28 87 56





Latinerkvarteret



Indgangen til Studiestræde 13 ser i dag sørgelig ud.

Dobbeltejendommen Studiestræde 13 og 13A i mørkerød blankmur blev genopbygget tre år efter branden i 1795. Bygmesteren og ejeren var tømrermester Niels Zimmer. Gården har sin tofløjede port i nordsiden, bygget med et dengang beboet portkammer og et åbent portrum helt op til tredje sal. På portindgangens højre side har Zimmer bygget forhusets fritliggende hovedtrappe af fyrretræ. Det er denne trappe, der altid vækker en blanding af forbavselse og beundring hos folk, som kommer ind i huset, selvom den står hen i en rent ud sagt forfærdelig vedligeholdelsestilstand. Trappen er en kvartsvingstrappe og fører med lige løb helt op til øverste etage. Dog har den på den øverste etage fået en rundning. De umalede trin er

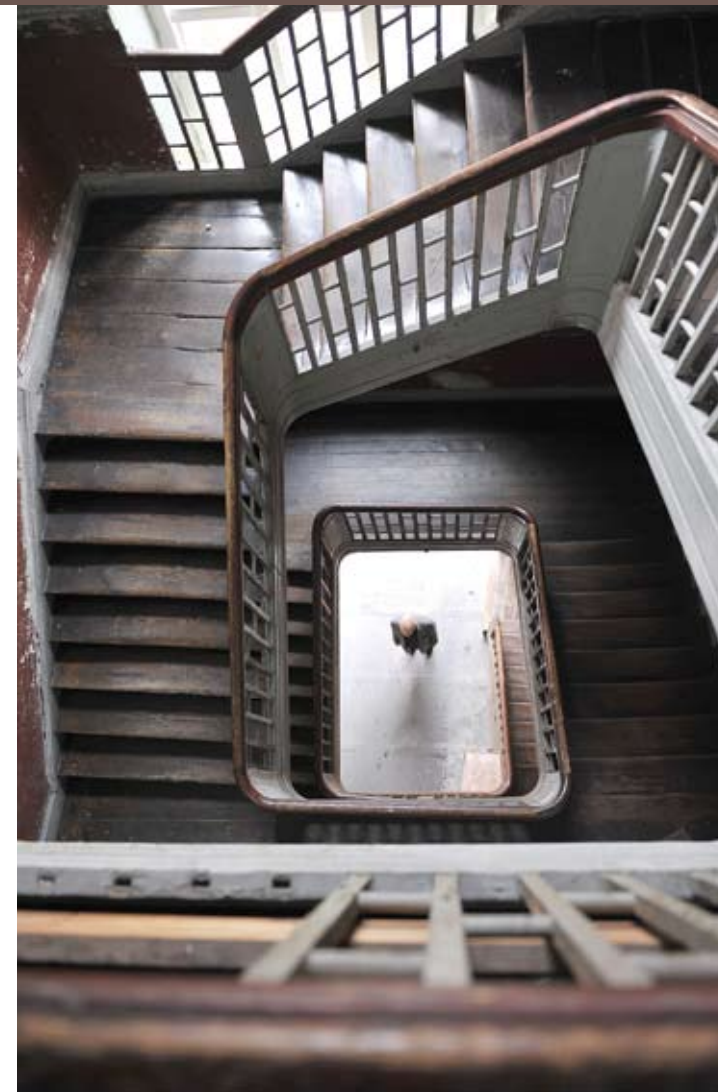
En trappeopgang i Latinerkvarteret



Opgangen der har en fortid som en fornem professorejendom.

brede, dybe og lave, og af den grund nemme at gå op og ned på. Trappen er ført fra etage til etage med korte løb, afbrudt mellem etagerne af kvadratiske reposer og med aflange hovedreposer for hver etage med dens to indgangsdøre. Derfor er trappen heller ikke stejl og da portrummet fylder ret så meget i

skudt indtappede rundstokke, der tilsammen minder om et kinesisk gitterværk. I hjørnerne mellem løbene er der indsat let buede kannelerede træplader. Mægleren nede på gulvet er heller ikke snirklet som de fleste fra dengang, men består blot af en beskedent lige stolpe. Det tyder på, at den ikke er original. Studiestræde 13 ejer således en majestætisk og luftig trappe fra 1798, måske den ældste i Nørre Kvarter. Hvordan svarer trappen til den da herskende byggestil? Dens dominerende bygningselementer er rektangulære. Kun den lave, mindre synlige, øverste tagetage er gået på kompromis og har et rundet trappeløb. Stilhistorisk ligger den mellem rokokkens og klassicismens trappegelændere med attiske slyngbånd og parallelogrammer og 1800-tallets altdominerende drejede balustre og snirklede mæglere, der gav rigeligt med arbejde til et helt håndværkerlaug. Denne patinerede gamle trappe i Latinerkvarteret må være en af de mest bemærkelsesværdige i København, antagelig uden mage, fordi den udstråler denne klassiske stramme, harmoniske soberhed, som de københavnske



Den elegant svungne trappe tyder på en tidligere fornemhed.



FINGERBØLLET
WILDERSGADE 39 - Tlf.: 32 54 67 17
CHRISTIANSHAVN

murere og tømrere havde lært på Kunstakademiet på Kongens Nytorv. Og nu forlyder det, at Kulturarvsstyrelsen har fundet et passende beløb til at støtte restaureringen af dette vindingerlige kunstværk!

Henne på hjørnet nede i kælderen



finder du Café Malmø. Et gammeldags somandsværtshus -måske Københavns ældste! Her mødes unge og ældre over et godt glas, en raffer og et slag billard. Små priser og hygge er vores kendetegn og så har vi landets største offentlige samling af «madonnaer». Tá og kig ned, når du er tørstig! Venlig hilsen John Havnegade 35 · 1058 København K Tel: 33 12 72 60

PS: Nu har vi borde på fortovet

ROSENGÅRDENS Bodega

Det er her man hygger sig!

Åbningstider
Man - Ons: 10 - 00
Tors - Lør: 10 - 02
Søndag: 12 - 20

Irish coffee 34,- / Stor fadøl 34,-

Rosengården 11
1174 København K
Telefon: 3312 4625

EN FORRETNING MED FIN ARKITEKTUR BLEV IKKE REDDET

Den ultimative butik i Købmagergade

Familien Thiele kom til Danmark i 1765, eller rettere sagt en vis Johann Rudolph Thiele, født i Lippe i Westfalen og uddannet i Lemgo som typograf. Flere af hans efterkommere blev bogtrykkere og forlæggere, men også mekanikere. Forfatter Just Mathias Thiele blev som skribent en legende i den danske guldalderlitteratur. Nu er navnet præsent med en fremtrædende optikerbutik midt i København.

Og nu en trist historie. I dag er alle spor slettet. Men i 1957 vakte en moderne butik opsigt i arkitektkredse over hele jorden. I Købmagergade 3 havde brillemager Thiele fået den gamle arkitekt Kaare Klint (Faaborg-Museet) til at tegne en moderne optikerbutik, men han nåede aldrig selv at omsætte sin tegning til virkelighed. Hans nu også afdøde elev Vilhelm Wohlert (Louisiana-

Museet) realiserede sammen med sin unge elev Johan Otto von Spreckelsen (den nye triumfbue i Paris) at indrette en af de mest vidunderlige butikker, der nogensinde er skabt i København. Butikken bestod af en glASFACADE udadtil, der virkede som en montre, mens interiøret var foret med egetræspaneler i naturfarve i riflet gitterstruktur. Dengang var det ren luksus i en by med traditionel butiksindretning baseret på billige spånplade- og fyrretræsforskalninger. Mesterværket overlevede ikke et naturgivet generationsskifte i 1986 - gamle Thiele var død



Butikken som Kaare Klint tegnede for Thiele.

- og efter 29 år sendte en ny Thiele det hele på lossepladsen, fordi han som arving skulle afpisse terrænet, som arvinger nu plejer at forlange. I dette tilfælde med et kulturhistorisk barbari af tredje potens. Når man i dag går ind i butikken i Købmagergade 3, skal man endelig ikke spørge om forløberen, ingen aner noget eller har hørt om arkitekten Vilhelm Wohlert, selv om hans noble firma nu ligger 300 meter derfra på Nikolaj Plads.



Totalt kaos i byen



Vester Voldgade.

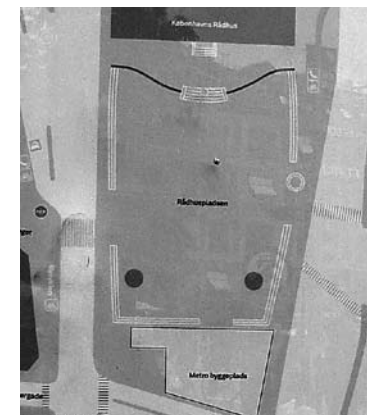
Cykler må åbentbart gerne cykle ind på Strøget, som skiltet viser.



Hvad er det, der sker på Vester Voldgade? For øjeblikket er den ene ende op mod havnen næsten blokeret af fjernvarmearbejder, og det er til at forstå. Ved Langebro står et skilt, som meddeler, at Vester Voldgade er spærret ved Frederiksberggade frem til 2017, og det er immervæk lang tid, og det er på grund af metrobyggeriet; men et skilt fortæller, at byggepladsen ikke omfatter nogen del af Vester Voldgade, så det er ikke til at forstå.

Endelig arbejder Kommunen med en plan om at gøre Vester Voldgade til en "oplevelsesrig,

rekreativ og levende gade, med egen københavnerkvalitet", hvad det så er? Arealet foran Den Classenske Legatskole skal omdannes til skolegård for de store elever med bord, bænke og bordfodbolde. Mellem Rysenstensgade og Ny Kongensgade etableres der to modsatrettede ensretninger, hvordan det så skal forstås? Dette projekt skal være gennemført i 2012.



Kortet der viser byggepladsarealet

Nede ved Strøgets udmunding til Rådhuspladsen hersker der en del forvirring. Et skilt fortæller, at man ikke må dreje til højre, undtagen hvis man er på cykel. Egentligt er det vist ikke tilladt at cykle på Strøget. Et andet skilt siger, at Strøget er gågadezone, at der er stopforbud, at man ikke må henstille tohjulede køretøjer, at varekørsel er tilladt, og endeligt at det hele kun gælder for lastbiler

over 18 tons. Om det så er varekørsel, der må foretages med 18 tons biler, eller det kun er 18 tons biler, der ikke må standse på Strøget, melder historien ikke noget om.

Det er og bliver ikke nemt at færdes i Vester Voldgade og tilstødende gader, så



bare kør på cykel diagonalt gennem fodgængerovergangen ved Strøget for rødt lys.

Kaffe KUNSTEN
- dit nye fristed -
Gourmet kaffe • Kusmi te
Chokolade • Smoothies
Milkshakes • Antons juice
• Sandwich / kage • Morgen deal
Frukt • Trådløst internet
KAFFE KUNST KÆRLIGHED
Velkommen til
KAFFEKUNSTEN
♥ Larsbjørnsstræde 8 - Kbh. K. ♥
Man-fre 8-20 Lør-søn 12-20

EN LONDON AFTEN



London er på mange måder en spændende by.

Onsdag den 20. oktober kl. 19.00 vil de to London-entusiaster Torben Weirup og Kurt Hollesen, med baggrund i deres bøger om den engelske hovedstad, og ikke mindst dens pubber og vinbarer, fortælle om de uforglemmelige oplevelser, de har haft, når deres skridt via små sidegader og mørke gyder har ført dem frem til nogle af storbyens godt gemte juveler. Denne aften vil man således både nå rundt om journalisternes gamle højborg i Fleet Street, pubteatret i Islington, hvor både John Hurt, Ben Kingsley og Hugh Grant optrådte i deres

unge dage, samt den under-skønne pub i Greenwich med den fantastiske udsigt. Også Themsens, gallerierne og broerne vil blive omtalt. Og naturligvis de mennesker man møder alle disse steder. Så uanset hvor mange gange, man har besøgt London, skulle man gerne stå bedre rustet til næste tur efter denne aften.

VEL MØDT
FRI ENTRE

VINSTUEN BERNIKOW
KRISTEN BERNIKOWS
GADE 2

**Klinik Downtown**

KLINIK FOR FODTERAPI
Lone P. Christensen
Yoga
Pernille Krejsgaard
Nørre Voldgade 16, st.tv
1358 København K
klinik@downtown.dk
www.klinikdowntown.dk



Telefon 33 32 99 96



God chokolade smeltes i den varme fløde der lige er kogt op.

Sankt Gertruds Kloster præ-senterer: Valdemars chokoladekage

Efteråret er over os, og hvad er mere hyggeligt end at sidde inde i varmen og nyde en kop kaffe, mens det rusker udenfor, gerne med en god kage til?

Den nye indehaver af og køkkenchef på Sankt Gertruds Kloster, Claus Valdemar Løvensten, laver sin egen chokoladekage, som han startede med at lave, da han var i køkkenet på Skt. Petri.

Valdemars chokoladekage er en rigtig Formel 1-kage: En fuldfed chokoladekage med rigeligt med smør, god chokolade og kakao. Ikke en kage, man skal have 3 stykker af, men et lille stykke, inden man sætter sig ned ved

pejsen og får sin kaffe og måske en cognac til. Portionen her er til en hel bradepande.

Først skal bunden bages af følgende ingredienser:

280 g smør
460 g sukker
5 æg
4 tsk. vaniljesukker
125 g mel
115 g kakao
150 g hasselnødder

Alt blandes sammen i røremaskine eller med piskeris. Når det er blandet godt, smørret skal være blødt, kommes dejen i formen og bages i ca. 25 min. ved 150 grader. Husk at lægge bagepapir i bradepanden, ellers er det meget svært at få den bagte bund op. Det er vigtigt, at bunden køler helt af, når den er bagt, gerne i køleskab 12 timer. Har man lidt travlt, kan man smide den i fryseren. Hvis bun-

God madidé



Valdemar har gjort ingredienserne klar.

den ikke er helt kold, når man laver kagen færdig, sker der det, at fedtsyren i den chokoladetopping, der skal på, vil skille sig ud og efterlade en mat og hvidlig chokoladetopping.

Til toppingen bruges følgende:

½ kg chokolade
4 dl piskefløde
50 g smør

Claus Valdemar
hælder dejen til
kagebunden op
i en bradepande.



Den lækre kage kan f.eks. serveres med friske frugter.



Fløden koges op og tages af varmen, så kommes chokoladen i lidt efter lidt sammen med smørret. Når det hele er smeltet og toppingen er glat og fin, hældes den over den kolde bund. Stilles på køl og kan skæres dagen efter. Kan serveres f.eks. med årstidens bær, 1 kugle vaniljeis og 1 kugle hindbærsorbet, eller rørsukker rørt op med cognac.

Jul og nytår på Restaurant Sankt Gertruds Kloster



Nytårsmenu

Nytårsaften på Sankt Gertruds Kloster

Velkomst cocktail (vælg mellem)

Dry Martini • Apple Martini

6-retters nytårsmenu inkl. vin menu

Rossini kaviar på vagtelæg med citroncreme og sprød bacon sticks

Hummer på selleripude tilsmagt med trøffelolie og røget salt

Champagne granité

Nytårstorsk med sennepsbeurre blanc, rødbeder, bacon og persille

Langtidsstegt kalvefilet med frisk trøffel på tærte af aspargeskartofler med skorzonerrødscreme

Bornzola med rødvinssmarinerede figer

Guldbelagt chokoladepyramide på Valrhona chokolade med græskarkaramel og appelsinsalat

Kaffe/the samt cognac eller likør

Fra 23:00 til 02:00

*Nyd musik og fri bar i Valdemars bibliotek, hvor der vil være musikalsk underholdning med mulighed for at danse. Her vil der også være **fri bar** med øl, vand, vin, spiritus og cocktails.*

Ved årsskiftet

Vil vi byde nytåret velkommen med Champagne og canapeer.

*Pris pr. person **kr. 1695,00***

Julens klostermenu

Dansk vinter torsk med pocheret vagtelæg, serveret med sprød peber bacon og rødbede samt sennepspersille creme

Skagen skinke på spæde salater med hindbær, nøddeolie og sesam sticks

Røget andebryst på sprød toast med svampecreme og trøffel glace

Dansk kalvemørbrad på pude af persillerod, hertil rosmarinsky

Chokoladepyramide på Valrhona chokolade med græskarkaramel, appelsinsalat og røde bær

*3 retter **kr. 380,00***

*4 retter **kr. 448,00** • 5 retter **kr. 498,00***

Vin menu

*3 retter **kr. 229,00***

*4 retter **kr. 319,00** • 5 retter **kr. 398,00***

Juleanretning

– serveres ved bordet

Marinerede sild med løg og capers

Kryddersild med rødøl og dild

Kloster gløgg marinerede stegte sild

Karry salat

Æg med mayonnaise og håndpillede rejer

Røget laks fra egen rygeovn med fennikelsalat

Røget ål med røræg

Paneret rødspættefilet med remoulade

Lun leverpostej med sprød bacon

Grov julemedister med hjemmerørt sennep

Ribbensteg med agurkesalat

Andesteg med hjemmelavet rødkål og kanelbagte æbler

Udvalgt af danske og franske oste

Ris à la mande med kirsebærsaube

*Pris pr. person **kr. 429,00***

Kun mod forudbestilling