

Stræderne

i København

Det Kongelige Teaters
direktør

Indsatsen mod
selvmord

Frimærker skabes
på Christianshavn

Årgang 13 - SEPTEMBER - 2010

GALERIE HELTH

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

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

etbl. 1989

**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

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

Hos Dorte

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

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

DET KONGELIGE TEATERS DIREKTØR



Det Kongelige Teaters direktør Erik Jacobsen her med operaen som baggrund set fra skuespilhuset. Han ser frem til en ordentlig forbindelse til operaen også imellem skuespilhuset og operaen både for publikum og personalet.

Ej blot til lyst – sådan er virkeligheden også bag scenen på Det Kgl. Teater, hvor krav til repertoire, kunstneriske ambitioner og en anstrengt økonomi skal kunne gå op i en højere enhed.

Manden, der har til opgave at holde trådene samlede, er Erik Jacobsen, teaterchef siden januar 2008. Erik Jacobsens karriere omfatter bl.a. poster som departementchef i Miljøministeriet og kommunaldirektør i Københavns kommune. Vi har besøgt Erik Jacobsen på kontoret i Skuespilhuset.

Hvordan er det at styre 3 huse med 4 kunstarter – kapellet, operaen, balletten og skuespillet – og teknisk og administrativt personale på én gang?

”Jeg synes, det fungerer rigtigt fint. Der er en meget stor vilje på teatret til, at vi holder sammen om at være ét kongeligt teater. Der er også på teatret en stor følelse af, at vi hænger sammen, og vi prøver at blande kortene lidt. Det er klart, at Skuespilhuset er det nyeste, og det er fokuseret på, at vi laver skuespil her, men vi

laver også i Skuespilhuset både ballet og opera. Vi har fået de bedst tænkelige forhold for et teater, med fantastiske scener, og så er det vores opgave at

Nationalscenens repertoire skal være alsidigt

bruge dem til det, de er bedst til. Når vi har de rigtigt store balletter, skal de over i Operaen, og når vi har små, intime operaer – Mozart eller Händel – bruger vi Gl. Scene, ligesom vi gør til Bournonvilles balletter.

Desværre koster det umådeligt mange penge, som vi ikke har fået, og det er et problem, men i relation til medarbejderne og den interne struktur er der ingen problemer, der er en meget stor samhørighedsfølelse.”

Er det anderledes at være direktør for en virksomhed som Det Kgl. Teater end for en ”almindelig” virksomhed?

”Det er klart, at det er en fuldstændig fantastisk gave at

Indhold:

- Side : 3-6 : Det Kgl. Teaters direktør
- Side 7 - 8 : Livslinien på Rådhuspladsen
- Side 9 11: Kulturarvsstyrelsen
- Side 12: Henry Heerup i ny bog
- Side 13 : Sven Okkels tegner byen
- Side 14-17 : Store danskere på frimærker
- Side 18-19: Bredgades fine huse
- Side 20 : Slotskælderens jubilæum
- Side 21 : Amagerport
- Side 22-24 : Sukkerfabrikkerne på Christianshavn
- Side 25 : Nyt i byen
- Side 26 : Gadelamper
- Side 27 : Madsiden

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.
Pris 360,- kr. for et år, 11 numre (uden for centrum + porto).

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 af Holmens Kirke:

Kirstine Ploug (DJ)

Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri

Oplag: 6000

ERIK JACOBSEN FORTÆLLER OM TEATRET

være chef for et teater som Det Kgl. Teater, som har 4 kunstarter med noget af det bedste scenekunst, man overhovedet kan forestille sig. Jeg kender heller ikke nogen, der ikke er misundelig! Så det er bestemt en meget anderledes arbejdsplads, end jeg har været vant til fra min tid i ministerierne og Københavns kommune. Men mit arbejde i sig selv er ikke så forskelligt. Det er jo ikke mig, der står og synger! Jeg skal tage mig af økonomi, organisation, presse og politik.”

Hvor mange er ansat ved teatret?

”Vi er 1050 fastansatte. Derudover har vi et varierende antal – som regel flere hundrede – som vi ansætter til de enkelte forestillinger, bl.a. sangere, skuespillere, instruktører, regissører, så på den måde er vi en forholdsvis stor arbejdsplads.”

Vi hører af og til teatergængere klage over, at der er for mange opsætninger i moderne regi i stedet for gamle dages storladne kostumer osv. Har de ret i det efter din mening?

”Jeg synes, vi har det hele. Der står udtrykkeligt i de aftaler, vi har med politikerne, at vi skal lave nye ting, og smalle ting. Vi skal lave nyere, dansk dramatik, vi skal vise dansk og international opera, vi skal udvikle balletten osv. Det er en del af opgaven for en nationalscene, at vi skal afprøve noget nyt, men jeg synes ikke, det er retfærdigt at sige, at vi ikke laver de klassiske ting. Sidste sæson havde vi f.eks. Carmen på programmet, og den tiltrak et publikum på 46.000, My Fair Lady næsten 40.000. Næste sæson er det rigtigt, at vi starter med en helt ny, dansk opera inspireret af Lars von Triers Dancer in the Dark, som bliver meget moderne, og som

allerede er inviteret på gæstespil til New York næste sommer. Men så kommer Tristan og Isolde, Madame Butterfly, La Bohème i de ”rigtige” kostumer. På skuespilsiden kommer bl.a. Jeppe på Bjerget og Fanny og Alexander med Ghita Nørby i hovedrollen, på balletsiden har vi en fantastisk klassisk forestilling med Peter Martins’ og Per Kirkebys

Svanesøen. Og en helt ny Tornerose, så jeg synes, vi rammer bredt. Den nye opsætning af Tornerose skal alternere med Nøddeknækken som juleforestilling af hensyn til de mange, som gerne vil på Gl. Scene og se en ballet til jul, men som måske synes, det er lidt kedeligt at se den samme forestilling hvert år. Så det bliver Tornerose i år, og til næste år kommer Nøddeknækken igen, men i en helt ny opsætning, som vi har fået finansieret af Detlefs Fond. Det bliver festligt.

Repertoiret for næste år bliver udvidet med en helt ny idé, nemlig et forsøg på at lave skuespil, som ikke står i det fortrykte program. Der bliver tale om mindre forestillinger på de små scener i Skuespilhuset, som vil blive annonceret med kort varsel. Det er et forsøg på at

tiltrække et andet, måske yngre publikum end de traditionelle teatergængere.”

Det Kgl. Teaters besøgstal har været faldende i 2009. Hvad tror du, det skyldes?

”Det skifter lidt fra sæson til sæson; det er derfor, det er godt at være ét samlet teater, for nogle gange går det godt for den ene kunst- art, nogle gange den anden, tredje eller fjerde. Operaen

De største oplevelser er ofte dér, hvor man ikke forventer dem

har været på vej ned, efter den havde en kæmpesucces efter åbningen, men har nu stabiliseret sig. Balletten har haft det svært i sidste sæson, men jeg tror, den kommer op igen. Det kan ikke være anderledes, vi får fuldstændigt fantastiske anmeldelser. Anmelderne skriver, at balletten aldrig har danset bedre, og det må publikum altså også opdage! Skuespillet har klaret sig bedst sidste sæson, og den kommende sæson byder på mange klassikere – Molière, Holberg, Shakespeare, Goethe – så det skal nok gå. Men der er ingen tvivl om, at finanskrisen har ramt os umådeligt hårdt og ført til et stort fald i billetsalget i 2009 og første halvdel af 2010. Vi kan se, at folk kommer til de store, brede forestil-



Erik Jacobsen har en fortid som direktør i Københavns Kommune og står nu i spidsen for fire kunstarter.

linger, men ikke til de smalle, eksperimenterende, som vi jo altså også skal sætte op. Der er ikke den samme eventyrlyst blandt publikum som tidligere, og det synes jeg er ærgerligt,

også for publikum selv. Jeg har gået meget i teater hele mit liv, men noget af det, jeg har fået mest ud af som teaterchef, har været at se forestillinger, som jeg ikke selv ville have valgt at købe billet til. De største oplevelser er ofte dér, hvor man ikke forventer dem, og jeg kunne ønske, at mange ville gå den vej. I gamle dage var det jo også ideen med at have et abonnement, at man blev udfordret. Man købte 8

forestillinger, hvoraf man ikke kendte de to, men fik set dem, fordi de hørte med i pakken.

Vi har sammensat vores abonnementserier, så der skulle være nogen udfordring, men hvis man ikke vil udfordres, bliver man det heller ikke.”

Hvordan ser du Det Kgl. Teaters fremtid? Ser den mørk eller lys ud?

”Det er faktisk et svært spørgsmål. På den ene side har vi stor grund til optimisme, for vi laver nogle fantastisk gode forestillinger. Det kan vi se på den respons, vi får fra anmeldere og

publikum. Kunstnerisk mener jeg, vi står stærkt. Vi har en ny balletmester og en ny operachef, Keith Warner, en af de største instruktører i Europa, som vi har fået til at komme

til Danmark, så operaens høje profil skal nok blive holdt, måske endda med et mere internationalt touch. Keith Warner vil med sine kontakter rundt omkring kunne styrke vores

Balletten har aldrig danset bedre

TEATRET DER BYDER PÅ MEGET



Erik Jacobsen foran sommerens scene på kajkanten, den åbne scene var en stor succes og trak mange tilskuere til både opera, skuespil og oplæsning af forskellige digte.

niveau ved at få internationalt kendte sangere og dirigenter til landet. Men økonomisk er vi ikke særligt godt klædt på. Staten har skåret meget i vores bevillinger, og det stemmer ikke helt overens med de aftaler, der blev indgået, da man byggede Skuespilhuset og især, da man byggede Operaen, hvor dagsordenen var, at skulle man bygge

de nye huse, skulle man også have penge til at lave noget i dem. Og det har vi snart ikke mere. Derfor er min optimisme lidt blandet.”

Når vi nu taler om Operaen – hvad sker der for at forbedre adgangsforholdene?

”Det er stadig min drøm at få en bro fra Kvæsthusmolen over til Operaen. Men indtil det sker, kan man vel sige, at vi nu er startet bagfra med at lave parkeringskælderen og pladsen, og så håber jeg, at broen kommer i løbet af nogle år. Det er klart, at det er et problem for os, at man ikke kan komme ordentligt ud til Operaen. Jeg håber, at vi i nær fremtid får lavet nogle flere parkeringspladser derude, så det under normale omstændigheder ikke er et problem at køre i bil derud. Men jeg vil også sige, at jeg selv altid tager båden derover, det er en dejlig tur på kun 1½ minut. Jeg ved godt, at nogle siger, at det ikke duer i frost og sne, men når man har siddet inde i Operaen i 3 timer, er det dejligt at komme ud i den friske luft. Og der er

altid sådan en dejlig stemning i båden efter en aften i Operaen – uanset om det er Ballet eller Opera vi har spillet. Det største problem er de gæster, der kommer fra provinsen, og som er nødt til at køre i bil, men jeg håber, at det vil hjælpe med de ekstra parkeringspladser, vi får ved Skuespilhuset. Det er vores fremtidsdrøm at få løst det problem.”

URMAGEREN
Dronningens Tværgade

Special
Iværksted for
antikke ure

Ring til os
for et
uforpligtende
tilbud!

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

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

colorama
MALING TAPET SOLAFSKJERMNING

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

Omsorg for andre

Foto: Henrik Ploug
Tekst: Connie Christensen



Livslinien lytter

Livslinien rådgiver mennesker i dyb krise ud fra den overbevisning, at det nytter og gør en forskel at rådgive selvmordstruede mennesker, og at selvmord ikke må fremstå som en løsning på problemerne.

Jeppé Kristen Toft, uddannet skolelærer, direktør og medstifter af Livslinien for 15 år siden, forklarer her lidt om Livsliniens arbejde.

Hvad er Livslinien?

”Livslinien er en humanitær organisation, som forebygger selvmord primært gennem net-rådgivning og telefonrådgivning. Telefonrådgivningen har åbent 12 timer hver dag året rundt, fra kl. 11 til 23. Den er åben for mennesker, som har selvmord inde på livet, eller som befinder sig i en krise eller et sted i deres liv, hvor de har det svært og har brug for nogen at tale med, hvor de kan være fuldstændigt anonyme. Det er vigtigt, at folk kan være helt anonyme, når de ringer til os. De fortæller kun det, de selv har lyst til, og vi går ikke videre med de oplysninger, vi får. Vores formål er at hjælpe dem ud fra det, de fortæller os om deres situation. Vi har omkring 13.000 samtaler om året og omkring 1.000 henvendelser til vores netrådgivning.”

Hvor mange selvmord begås der i Danmark om året?



Jeppé Kristen Toft her foran Rådhuspladsen hvor Livslinien vil vise deres ansigt for borgerne fredag d. 10. september. Livsliniens telefon er åben fra 11-23 på 70 201 201

”Der registreres omkring 650 selvmord om året. Tallet har været en smule faldende i nogle år, og nu ser det ud til at have stagneret omkring de 650.”

Hvordan løber det rundt økonomisk i Livslinien?

”Vi er så privilegerede, hvis det er det rette ord at bruge i denne sammenhæng, at det offentlige har valgt at støtte driften af Livslinien, dvs. at vi modtager midler fra Finansloven. Beløbet er stort nok til, at vi kan drive vores rådgivning, men er i det samlede statsbudget meget, meget beskedent i forhold til den ydelse, vi bidrager med. Vi er 7 fuldtidsansatte og nogle timeansatte, og så har vi 180 særligt udvalgte frivillige, som varetager al vores rådgivning.”

I har kontor i Nyhavn i København. Er I også andre steder i landet?

”Nej, vi har ikke ressourcer til at være flere steder i landet, men vores rådgivning er landsdækkende, og vi modtager opkald

1888

Frokostrestaurant Husmann's Vinstue, der blev grundlagt i 1888, er en af de få kelderrestauranter, 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 smørrebrød 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

Indsats mod selvmord



Jan fra Livslinien i gang med en samtale på 70 201 201.

fra hele landet, selvom halvde-
len af opkaldene kommer fra
det storkøbenhavnske område.”

Der sker noget særligt her i sep-
tember?

”Ja, den 10. september fore-
går en årligt tilbagevendende
begivenhed. Datoen er interna-
tionalt vedtaget som den årlige
selvmordsforebyggende dag, og
den bliver markeret på forskellig
måde rundt om i verden. Her i
Danmark er det bl.a. Livslinien,
som er med til at markere
dagen, og det gør vi i år ved at
være på Rådhuspladsen, hvor vi

stiller os til rådighed med råd-
givning for at vise, at selvom det
er et svært og tabubelagt emne,
kan det lade sig gøre at tale om
det. For man skal tale om det;
hvis man er bekymret for én
i sin omgangskreds, skal man
reagere på det. Det vil vi gerne
markere ved vores tilstedevæ-
relse på Rådhuspladsen.

Arrangementet kommer til at
bestå af et set-up om eftermid-
dagen, hvor vi etablerer nogle
dagligdags situationer i rum,
hvor folk almindeligvis taler
sammen, f.eks. stue og køk-
ken. Altså daglige rum, hvor vi

inviterer folk ind til en samtale
om det, som kan være svært at
tale om, men hvor vi kan vise,
at det lader sig gøre at tale om
det svære, og at man skal tale
om det. Vi vil gerne vise folk,
at de ved egen kraft kan få gjort
noget ved det, som er vanske-
ligt, enten hvis de selv befinder
sig i en vanskelig situation, eller
hvis de bekymrer sig om én i
deres omgangskreds. Vi viser
folk, at de skal reagere på det,
og vi stiller os til rådighed med
hjælp til, hvordan man håndte-
rer den samtale.”

Betyder en sådan international
dag, at der er et internationalt
samarbejde om problemet?
”Vi har ikke noget konkret sam-
arbejde, men vi lader os meget
inspirere af, hvad der foregår
rundt omkring i de lande, vi
kan sammenligne os med, dvs.
typisk Europa og Skandinavien.
Hele sekretariatet - på nær mig
- har lige været i Rom til en
international conference, hvor
den nyeste forskning og de
nyeste behandlingsresultater og
erfaringer med selvmordsfore-
byggelse blev præsenteret. Vi
forsøger at suge til os, når vi kan
se resultater, der giver mening.”



**ITALIENS K
SENSOMMER MENU**
MENU kr. 475,-
MENU INKL. VINE kr. 850,-
VIN MENU kr. 375,-
(1 glas vin pr. ret)

**Tynde skiver saltet and med
artiskok-kompot, oliven tapanade
og sprød Parmaskinke**
2008 Pecorino, Il Feduccio, Abruzzo

**Stegt guldbrisen på hvid
bønnepuré og løvstikke-olie**
2006 Poggio della Fata, Fattoria la Parrina,
Maremma - Toscana

**Ravioli med ricotta og spinat
i kantarel-bouillon**
2007 Pinot Nero, Maculan, Breganze - Veneto

**Oksemørbrad stegt med salvie,
hvidløg, zucchini og citron-kartoffel**
2006 Barolo Marcesasco, Renato Ratti, Piemonte

**Figen tærte med mandler,
grappa og vanille-iscreme**
2008 Verduzzo Friulano, La Tunella, Colli Orientali del Friuli

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

Kulturarvsstyrelsen

Foto: Kirstine Ploug (DJ)
Tekst: Flemming Lehrmann
fbv. stadsingeniør



Souchef, arkitekt Birte Skov fortæller om styrelsens mange opgaver
som de tager sig af.

Gå en tur gennem byen, sådan
en slentretur, men med øjnene
åbne. Normalt går man bare
igennem sin by. Man synes, den
ser ud, som den plejer, og læg-
ger ikke rigtig mærke til, at den
er forskellig fra alle andre byer.
En gang imellem er en bygning
forsvundet og en ny bygget,
for byen er ikke statisk, men i
udvikling hele tiden, og det skal
den være, ellers er den ikke en
rigtig by. Men pludselig savner
man noget i bybilledet, for det
gamle hus var måske kønner
end det nye, som måske er ble-
vet alt for stort og ude af trit
med sine omgivelser. Det har
noget med kultur at gøre, og
som gamle Milt Hinton sagde:
Hvis du ikke ved, hvad de
gamle gjorde, har du ikke nogen
at stå på skuldrene af, når du
skal skabe din fremtid”.
Man kan så spekulere over,
om der er nogen, som tager
sig af vore kulturværdier?
Det satte ”Stræderne” sig for
at finde ud af. Vi gik ind på
H.C.Andersens Boulevard,
hvor Kulturministeriets

Kulturarvsstyrelse holder til. Vi
blev meget venligt modtaget af
afdelingen Bygningers souschef,
arkitekt Birte Skov, som gav os
en introduktion til styrelsens
arbejdsområde:
Styrelsen tager sig af Danmarks
kulturarv, og det drejer sig om
de anerkendte museer, deres
samlinger og vore fortidsmin-
der. Dels har man et tilsyn med
museerne, og dels samarbejder
man med dem om tilsyn og
vedligeholdelse af vore fortids-

Vester Kopi - et grafisk univers

GAPRINT → OPKLÆBNING → OFFSET-TRYK → SERIGRAFI → INDBINDING → FOLIE-
AFISK DESIGN → VISITKORT → UDSTILLINGSSYSTEMER → CD OG DVD BRÆNDING →
KOPIERING → PLAKATER → BANNERE SCANNING → LAMINERING → MEGAPRINT
KLÆBNING → OFFSET-TRYK → SERIGRAFI → INDBINDING → FOLIE → GRAFISK DES-
IGN → VISITKORT → UDSTILLINGSSYSTEMER → VI KAN MEGET MERE END VORES NAVN!

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

Dansk frokost når det er bedst
Nyd vores fortovscafé ved kanalen
med udsigt til Christiansborg

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

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

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

De passer på vores kulturarv



Birte Skov viser rundt i styrelsens lokaler og fortæller om de mange forskellige sager.

minder, både Bronzealderens gravhøje og ruiner som Kalø og Hammershus. Endvidere beskæftiger man sig med landets fredede bygninger dels ved at gennemføre fredninger og dels ved at sagsbehandle ejernes ønsker om opdatering

og modernisering af disse bygninger. Især bygningsfredningerne har den store interesse for folk i almindelighed og beboerne i "Strædernes" område i særdeleshed, for det indre København rummer mange

fredede bygninger. I alt er der i Danmark ca. 9.000 fredede bygninger fordelt på henved 3.500 ejendomme. Fredning af bygninger begyndte med Bygningsfredningsloven af 1918. Til at begynde med blev det til "monumentfredninger" som fredning af Rundetårn, Amalienborg og herregårdenes hovedbygninger. Man fik bl.a. med bevarelsesforeningernes store indsats øje for, at også by- og landhuse

og siden industribygninger burde fredes, fordi de udgør en væsentlig del af vores kulturarv. Mange fredninger blev gennemført, uden at man havde begrundelserne helt på plads, så derfor er styrelsen gået i gang med at gennemgå samtlige fredede huse sammen med ejerne, for at få alt på rette plads, og det er et omfattende projekt, som forventes afsluttet i 2015. Styrelsen lægger meget stor vægt på, at fredning og vedligeholdelse af bygninger sker i en nær dialog med ejerne. Det er ikke altid, at ejerne helt forstår værdien af deres ejendomme, så der påhviler styrelsen en stor pædagogisk opgave i at forklare, hvorfor der skal fredes, og der lægges vægt på, at husene ikke kommer til at henligge som museumsgenstande, men får en hensigtsmæssig funktion, så de

kan leve op til nutidens krav til bolig eller erhverv. Den nye lov om fredning af bygninger har fået titlen "Lov om bygningsfredning og bevaring af bygninger og bymiljøer". Det har den, fordi man har fundet det vigtigt ikke alene at bevare vores værdifulde bygninger, men også at de ikke rives ud af deres sammenhæng med omgivelserne, som derfor også kan indgå i fredningen. Eksempler på dette er totalfredningerne af Raadvad, som var et af Danmarks første industriområder og af Christiansø, som er et af Europas helt enestående fæstningsanlæg.

maps antik

Christianshavn

Prinsessegade 16

1422 København K

Tlf. 20 33 06 70

mapsantik@gmail.com



- antikviteter
- rariteter
- samler ting

Nu er det langt fra alle bygninger, der bør fredes, men alligevel er der bygninger, som findes bevaringsværdige. Disse bygninger ligger under kommunernes regi, så Kulturarvsstyrelsen har ønsket om at indgå et tæt samarbejde med dem. Det er foreslået, at der i hver kommune udpeges et par medarbejdere, som skal varetage disse interesser, så styrelsen på den måde får kvalificerede samarbejdspartnere. Man har dog desværre eksempler på kommuner, der ikke har varetaget denne opgave tilstrækkelig seriøst. Kommunerne står også for den fysiske planlægning med kommune- og lokalplaner, så styrelsen har en afdeling, der gennemgår alle planforslag, som kan gribe ind i fredningsinteresserne.

For Danmark er det essentielt, at vi får bevaret vores værdifulde miljøer såvel i by som på landet, det er dem, turisterne kommer for at se. Prøv at gå en tur på Christianshavns Vold en morgenstund; man vil forbavses over, hvor mange udenland-



ske gæster der går rundt med kameraer, fordi de anser Volden som noget helt enestående. Vi skal være glade for, at vores kulturarv varetages af så velkvalificerede folk, som det faktisk sker. Måske kan dette indlæg

medvirke til, at vore politikere og bevilligende myndigheder ikke forsømmer kulturarven. Der står store interesser på spil, spørg bare turistorganisationerne.

Flemming Lehrmann

Kulturarvsstyrelsens reception. Styrelsen tager sig af Danmarks kulturarv og arbejder med sager over hele landet. Der er i alt 9.000 fredede bygninger i Danmark.

Originale sømandstrøjer



findes i flere farver



findes i flere farver

Herreekviperingshandler
Jørgen Pedersen

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

Aut. VVS-Installatør
Blikkenslager & Kloakmester
Sonberg VVS

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

NY BOG OM HISTORIERNE I HENRY HEERUPS TRYK



Henry Heerups univers

I forbindelse med udgivelsen af frimærket med Henry Heerup har galleriejer Arne Helth, Galerie Helth på Christianshavn, udgivet en bog, hvor 30 af Heerups linoleumsnit præsenteres med kommentarer til hvert enkelt snit på dansk, engelsk og tysk.

Arne Helth med sin nyudgivne bog om historierne bag Henry Heerups tryk.

Bogen er en brugsanvisning i tolkning af Heerups symboler, forklaret af Arne Helth, som var personlig ven af ægteparret Marion og Henry Heerup, og som fik kunstnerens egne tolkninger fortalt i Heerups værksted i forbindelse med trykningen af disse 30 snit i 1990/91.



Bogen er enkelt og overskueligt sat op og giver et godt indblik i Heerups helt særegne univers. At forsiden viser snittet "H.C. Andersen og Den grimme Ælling" er ingen tilfældighed, for Heerup var en stor beundrer af H.C. Andersen, der, som Helth formulerer det, også mestrede kunsten at fortælle den let tilgængelige, den umiddelbare og den dybe historie i samme univers.

Arne Helth forklarer videre: "Heerups kunst er umiddelbart let tilgængelig, grænsende til barnets leg med tegninger, men Heerup har altid en dybere historie. Han har meget at fortælle beskueren, men det kræver kendskab til Heerups symboler.

Det er især betydningsfuldt, når de sort/hvide linoleumssnit skal opleves til fulde. Forståelsen og kendskabet til Heerups symboler giver beskueren fornyede oplevelser ved gensyn af billedet."

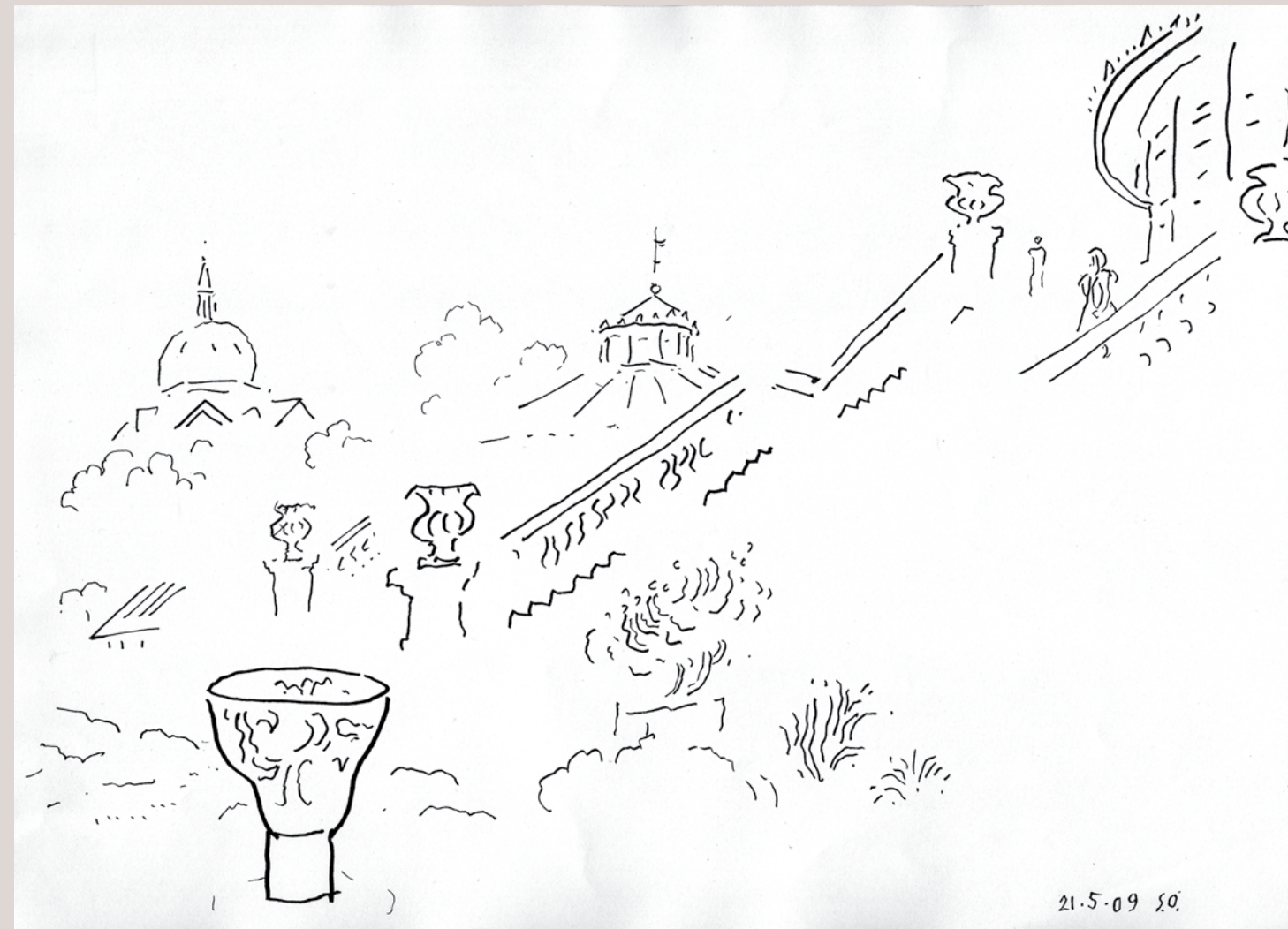
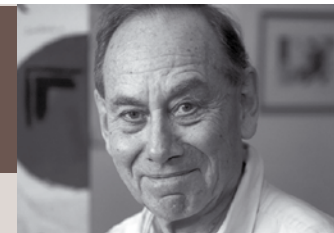
Julefrokost på
Toga
Lad os holde
Deres Julefrokost
15 klassiske retter fra Mor Annes gode danske køkken
Bestil bord nu: 33 12 21 26 **kr. 278**

KØB OG SALG
Musselmalet, Tranquebar, Empire, Sommerfugl, Gemina, Blå Blomst og andre stel.
Der er også Alumina, PH Lamper, Holmegaard kunstglas, keramik og andre retroting.
Antik K
Knabrostræde 13 · 1210 København K.
Telefon 2972 2028 · www.antikk.dk
Åbent: Tirsdag & onsdag 12.00 - 17.00
torsdag & fredag 12.00 - 17.30
lørdag 12.00 - 15.00

Sommers fyldte vaser
viser vej til Palmehuset

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

Sven Okkels fotografet 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

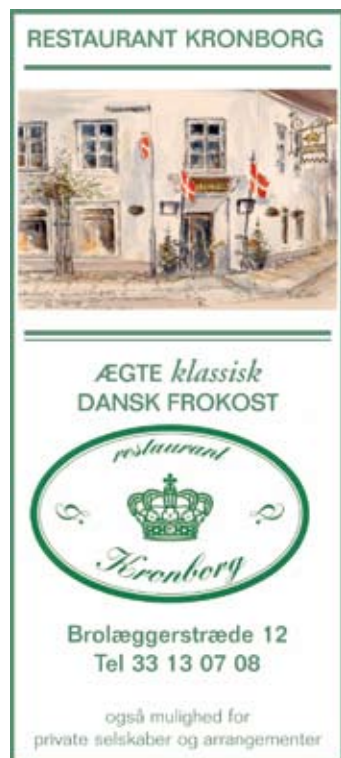
TOLDBOD BODEGA
WWW.TOLDBOD-BODEGA.DK
Esplanaden 4 · 1263 København K
Tlf. 33 12 93 31

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

NORSK KUNSTNER GRAVERER DANSKE FRIMÆRKER



Fire store
danskere
på
frimærke



Martin Mörck har mere end 30 års erfaring med at grave frimærker. Det er nødvendigt at anvende mikroskop for at få alle detaljer nøjagtige.

Fire store danskere – Dan Turèll, Tove Ditlevsen, Henry Heerup og Dea Trier Mørch – er blevet portrætteret på frimærker i stålstik. Den norske billedkunstner Martin Mörck er en alsidig kunstner, hvor både malerier, akvareller og kobberstik får plads. Bl.a. har han en serie akvareller, som skal udstilles på Grønland til næste år, og den broncerelief, der hænges i Operaen, og som viser operaen set fra Amalienborg, er også hans. Men gravering af frimærker har været Martin Mörcks speciale i 33 år, og gravuren til de 4 portrætter er hans værk. Designet af frimærkerne står kunstneren Torben Skov for. Senest blev frimærket med Henry Heerup præsenteret i Galerie Helth på Christianshavn.



Martin i sit værksted på Christianshavn.



FRIMÆRKEKUNST PRÆGES PÅ CHRISTIANSHAVN

Vi har bedt Martin Mörck fortælle om, hvordan det gik til, at han netop kom til at arbejde så meget med gravering af frimærker:

”Jeg har gået på forskellige kunstskoler, men jeg begyndte så tidligt, at jeg var svær at holde fast på en skole, da jeg var ung. Jeg begyndte som 16-årig i kunstskole i Göteborg, hvor jeg også

er født. Efter 3 år i skolen syntes jeg, at jeg skulle stå på egne ben. Jeg er bosat i Sverige, men rejser meget og har beskæftiget mig med frimærker i Danmark i 10-12 år og desuden haft atelier her på Christianshavn i 5-6 år.

Frimærker er en speciel kunstart. Jeg har både designet idé til frimærker og udført gravørarbejdet. Omkring frimærker er der et stort samarbejde med andre kunstnere, hvor man går ind på forskellige niveauer og bidrager med noget. En kunstner kommer med et design, og så er det min opgave at omsætte designet til en tegning, der kan grave efter. Et frimærke bliver oftest stykket sammen af flere dele i et fælles arbejde.”

Hvilken teknik anvender du for at lave frimærker?

”Stålstik. Det er samme teknik som til kobberstik, men til frimærker anvender man stål, og det giver rent teknisk nogle andre udfordringer. Frimærker trykkes i rotati-

onstryk, dvs. at jeg graverer billedet spejlvendt i en stålplade, som derefter hærdes, så man



Gravering med stikkel går helt tilbage til 1300-tallet. Her arbejder Martin på et nyt frimærke til Postdanmark.

kan lave en såkaldt reliefmøllet, en lille cylinder, som trykkes mod en kobbercylinder, så aftrykket af relieffet presses ned i det blødere kobber. Teknikken ved rotationstryk er, at kobbercylinderen skal fyldes ud med disse ens aftryk. Egentlig laver jeg et positiv, som bliver stanset/presset til et negativ, som så i trykken igen bliver et positiv, så motivet vender rigtigt.

Kobberstik er en rigtig gammel teknik. Grunden til, at jeg arbejder med den teknik er, at jeg er opvokset i et kunstnerhjem. Begge mine forældre var kunstnere, og min far var desuden filatelist, så vi havde

hjemme hængende kobberstik side om side med frimærker. Jeg havde ikke nogen tanker om, at jeg skulle blive frimærkegravør en dag, men for mig blev kobberstiknikken lig med et billedligt udtryk, som jeg kunne lide. Jeg ville gerne lære teknikken, så jeg fik en studieplads ved postvæsenet i Stockholm som 19-årig, hvor jeg lærte at lave stålstik til frimærker, og da indså jeg straks, at der var en helt ny verden, en verden, som fascinerede mig.

Jeg bruger en lille pen – stikkel – af hærdet stål til at grave med. Stikkelen har haft samme form siden slutningen af 1300-tallet, hvor den fik sin endelige form. I højmiddelalderen begyndte man at grave, fordi man ved de europæiske hof-fer havde lyst til at udsmykke rustningerne. Det foregik ved, at man med stikkelen skar riller ned i metallet og derefter bankede guldtråd ned i rillerne og polerede det op. Efterhånden blev det sådan, at hoffets kunstnere kobledes på for at udføre



Martin Mörck arbejder også med akvareller. Disse skal udstilles i Grønland næste år og er inspireret af et Grønlandsk fjeld.

de tegninger, som smedede arbejdede efter. For at kunne kopiere et mønster fra én rustning til en anden, fandt man på at fylde graveringen med tusj og trykke et aftryk på pergament eller papir. Således kunne man kopiere sit billede flere gange. Nogle kunstnere fandt på, at aftrykket i sig selv kunne være kunst og begyndte at grave i kobber, som var et blødere materiale. Heraf fødtes kobber-

stikket som egentligt kunstværk, signeret af kunstneren. En sådan kobberstikker og kunstner var Albrecht Dürer, som solgte en serie af sine værker til den danske konge Christian II i begyndelsen af 1500-tallet. Det blev grunden til den kobberstiksamling, der i dag findes på Statens Museum for Kunst i København, og som er en af de allerfineste samlinger i verden.

Grunden til, at man stadig i vore dage graverer frimærker, er at et graveret frimærke i sig selv er et kunstværk, det er ikke en reproduktion. Danmark er faktisk unik på verdensplan, fordi man udgiver så mange graverede frimærker, helt op til 80% af de danske frimærker er graverede. I Sverige er det ca. 50%, i Frankrig ca. 10%, og i øvrige lande ligger det mellem 10 og 20%. Så Danmark er langt forud med stålstik.”

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



TIVOLI HALLEN

Dansk middag v/Anders Busk



**Vester Voldgade 91
 1552 København V
 Telefon 33 11 01 60
 www.tivolihallen.dk
 - tirsdag til lørdag
 kl. 18.00 - 21.00**



Bredgade og de fine huse

Den ældste del af Bredgade - Kager, vine og vildt

Den gamle del af Bredgade mellem Kgs. Nytorv og Sankt Annæ Plads har en længere historie end Frederiksstad. Dronningens Brede Vej hed den oprindelig og sammen med de to Strandstræder tæt på den Nye Havn fra 1670 var de en slags forstad uden for den ældste Østerport.

Det lille Kannevorffske hus på hjørnet er et levn fra den allerældste tid, før Bredgade var anlagt, og havde oprindelig en etage mindre. I nummer 4, den romantiske skæve og gamle bindingsværksgård bag muren,



udbrød i 1711 den sidste pestepidemi i Danmark. I kælderen fandt man for over hundrede år siden et mindre karantænerum. Den gamle gård ejedes af embedsmanden Jonas Collin og lå mellem Store Strandstræde og Bredgade med indgangen fra Strandstræde. Her boede familien i treogtredive år. I 1853 var den for utidssvarende til fortsat at huse et så fint konditori som M.C. Otto's Eftf. C.F.B. Grandjean og måtte falde. I Jonas Collins tid var familiens dagligstue et mødested for kendte personer fra Guldalderen. Kamma Rahbek, Thorvaldsen, Oehlenschläger og H. C. Andersen var nogle af dem. Andersen beklager, at gårdens træ nu også forsvinder: "Det gamle Træ, oh, lad det staa, indtil det dør af Ælde", men dedikerer konditoren et lille indvielsesdigt, da kransen

på det nye hus hejses i december 1853. I stedet bygger konditor Grandjean en af Schinkel inspireret stor, flot, smukt dekoreret ejendom, der efterlader det Kannevorffske hus på hjørnet som en pusling. Naturligvis skal der ikke være servering i hele huset, der bliver også plads til et par moderne butikker (bl.a. kgl. hofblomsterhandel Wolff) og boliger på 2. og 3. sal. Det er konditor Grandjean, der introducerer begrebet sommer-is, som kan produceres i den varme årstid ved at hente isblokke fra en iskælder under Vester Vold. Grandjean er god til public relations. Da Orla Lehmann i 1842 sidder i fængsel, sælger han brystsukker indpakket i silkepapir med Lehmanns litograferede kontrafej på. Det fortælles, at seks mand i Otto's konditori fra morgen til aften ikke fik andet at bestille end at

indpakke sukkeret. Også efter Grandjeans død i 1865 fortsætter man serveringen af kaffe, te, chokolade og likør i lokalene. Der var marmorborde, plydemøbler og tykke stores foran de høje rundbuede vinduer, således at eftermiddagslyset ikke kom til at genere gæsterne, specielt de kvindelige. Huset forblev i over 125 år i familieej.

Nummer 6 var en vinhandel, oprindelig i en bygning fra 1700-tallet, der i 1916 blev erstattet af en mere bastant moderne bygning. Det var F.W. Raaskous vinhandel, der i 1845 bevidst vælger denne beliggenhed for at være i nærheden af sine mange vinglade kontokunder omkring Kgs. Nytorv og Frederiksstad. Raaskou får også bygget et enetages vinpakhus med kælder i gården, der nøje følger anerkendte regler om

opbevaring af vin, cognac, rom og champagne. Således vender vinduerne mod nordvest, hvilket giver ideelle luft- og lysforhold. I flere år bygger Raaskou om og moderniserer sin ejendom. Han sælger en detail og en gros, mest af det sidste, leverer til private og gæstgivere, dog ikke til hoffet, fordi hoffet har sine to specielle vinleverandører, den ene et stenkast herfra i baggaden Store Strandstræde. Til søtransporten benytter han sig bl.a. af et sejlskib, som han har købt en tredjedel af. Med den stigende velstand i den del af København vokser Raaskous omsætning og vinenes kvalitetsstandard. Udsalg og siddende smagning foregik i forhusets murstensbelagte kælder. Bagved fandtes et flaskemagasin og et kontor. Man gik tre trin ned gennem en dobbeltfyldningsdør med spejlglasruder. Kunder kunne ikke komme tæt på fadene og flaskereolerne, fordi en lang mahognifarvet træskranke med balustre skilte personale og kunder ad. Fadene var ovale for at minimere berøring mellem vin og luft. Flasker bestilte han hos Holmegaard i Nyhavn eller i Flensborg. Raaskous varer kom via Toldboden fra bestemmelseslande som Tyskland, Madeira, Portugal og Frankrig, oprindelig ikke fra Bourgogne, fordi landtransporten fra det indre af Frankrig var for kostbar inden jernbanens ankomst. På firmaregninger og i kontobøger

kan vi helt klart aflæse, hvad det er middelklassen drikker i årene mellem 1850 og 1900. For det første er der mineralvand fra Rosenborg Brøndanstalt i Gothersgade, så er der rom fra St. Croix, brændevin fra et brænderi lige om hjørnet på Sankt Annæ Plads, porter importeret fra Tyskland gennem en mellemhandler, champagne fra producenten Eugène Cliquot, ikke at forveksle med enken, og bordeauxvin fra Paul de Coninck, Bordeaux. Optegnelser af komponisten Weyse, den utrættelige middagsgæst, nævner 4 tyske vinsorter, 10 franske, 2 mousserende, 2 ungarske, 7 hedvine og 5 slags spiritus, alle serveret under en middag. Raaskous fine hvide hus måtte falde for en brutal Philip Smith-bygning efter 1900 og fik en bagfacade med St. Strandstræde 9-11.

I naboejendommen, nummer 8, gadestrækningens mindste matrikel, holdt Vilhelm Christiansens vinhandel til,



dog ikke på samme tid som Raaskous. Det er for resten en myte, at der ikke blev drukket meget vin blandt københavnske borgere i gamle dage. Tværtimod var 1800-tallets København glad for vin, næsten lige så glad som i dag. I 1886, et tilfældigt år, har København 109 vinhandlere.

I nummer 10 lå en eksklusiv vildtbutik, G. Petersens frugt- og vildthandel, hvor man kunne se og lugte friskskudte fasaner og harer hængende på kroge ved indgangsdøren. Der var endnu to vildt- og frugthandlere

i gaden, kgl. hofvildthandler J. G. Bøytler i kælderen i nummer 23, senere i nr. 10 (se det bevarede firmanavn over indgangen), og H. Hansen i 37, i Hotel Phoenix' kælder.

Den gamle del af Bredgade har som resten af denne aristokratiske gade bevaret sit fornemme præg helt op til i dag: ingen muzak, ingen slagtilbud med "køb tre og betal for to" og ingen sandwichstativer på fortovet. Sølv, flygler, kunst, hjemmelavet chokolade, antikviteter – ingen slagtilbud og eat and go.

Tag din partner med i klostet

Tea Time
Gør som englænderne – take a break – slut mødet, shoppe- eller slentreturen med en ægte Afternoon Tea.
Vælg mellem Grevindens, Baronessens Hertuginde eller Dronningens Afternoon Tea fra 98,-
Se mere på www.sgk.as
Tea Time man-lør fra kl. 16



Klostermenu
Lige nu serverer vi Klostermenu lavet af årstidens friske råvarer. Vælg mellem 2-5 retter fra 290,- pr. person.
Se alle retterne på www.sgk.as
Serveres man-lør kl. 17-23

Besøg Sankt Gertruds Kloster i midten af København og få en oplevelse ud over det sædvanlige.

Vin & Tapas Bar
Sankt Gertruds Kloster har åbnet en helt special vin og tapas bar. Kom ind og smag på Claus Valdemars specialiteter og prøv et glas eller to fra vores store vinkælder. Vin og tapas baren er åben hver dag fra kl. 16 – undtagen søndag

Ring og bestil bord på 33146630 eller gå ind på www.sgk.as

sankt GERTRUDS kloster
Hauser Plads 32 • 1127 København K.
Tel +45 33146630
Fax +45 33939365
www.sgk.as • mail@sgk.as



Slotskælderen fylder år

Hos Kik 100 år

Ved smørrebrødsdisken i Slotskælderen kan man let blive stillet over for mange svære valg. Her står alle herlighederne til skue, og det er bare at vælge, før man sætter sig til bords med en øl; maden vil blive serveret ved bordet.

Cirkusentusiast, levemand og værtshusholder Carl Jensen var ægteviet til den gode kvinde Laura. Efter at have beværtet anstændigt i Nyhavns Kikkenborg Hotel overtog Laura og Carl Jensen den 27. september 1910 Slotskælderen i Fortunstræde vis à vis Christiansborg Slot.

Carl "Kik" Jensen har flere mulige forklaringer. Den ene skulle have sin oprindelse fra tiden på Kikkenborg Hotel. Den anden, og nok mere personkarakteristiske, menes at have sit ophav i Slotskælderen's særegne rumarkitektur (der er

ikke mindre end 18 hjørner), der betød, at Carl Jensen, hver gang døren gik, måtte bøje sig frem fra sit baglokale eller var det fra et godt spil terning for at "kikke", hvem der nu kom eller gik.

Ejendommen, hvori Slotskælderen har til huse, blev opført i 1797, og fra samme år har der været drevet brændevinsbrænderi og god borgerlig beværtningsvirksomhed fra kælderen.

Gæster har der været mange af. Men ikke mange steder kan begrebet "stamgæst" tilknyttes så rigtigt som til Slotskælderen. En kær gæst rundede 55 år ved sit faste frokostbord i kælderen. En anden stamgæst var Thorvald Stauning, hvis stol stadig henstår på sin vante plads med mindeplade i sølv. Herfra fortærede statsministeren dagligt sin medbragte madpakke med



Kiks store tilbud af frokostretter på buffeten

tre halve, selvfølgelig suppleret på rette vis. Det bør bemærkes, at statsministeren fortsat, pr. signeret portræt, overvåger, at alt er ved det gamle.

Ja, alt er ved det gamle. Her er intet nymodens, og det er godt. Den matriarkalske regeringsform med den værdige "patronne" bag disken findes dog ikke mere. Den sidste Kik forlod stedet for nogle år siden,

og overlod det til Frank Due, der blev ansat i 1989 og siden stille og roligt har overtaget kælderen.

Kong Christian den X har sendt takketelegram til den gode kælder, og det er ikke længe siden kongefamilien besøgte "Hos Gitte Kik". Ja, Slotskælderen har efter 100 år stadig bevågenhed såvel hos høj som hos godtfolk!

Nyt website?
Pris fra kr 1.460,-
Henvend dig til *Skræderne* og få et tilbud på en enkel og skræddersyet løsning til lige netop dit firma.
kbh@straederne.dk - 33155666 - Badstuestræde 15

**PORTRÆT
BRYLLUP
P.R.
REKLAME**
Web-produktion
Stillfoto til film og TV
Medlem af Danske Billedautoører
Tlf.: 33 15 56 66
Badstuestræde 15 - DK- 1209 K
www.ploug-fotografi.dk

**PLOUG
FOTOGRAFI**

Den Københavnske Nattevægter

OPLEV KØBENHAVNS FORTID MED DEN GAMLE NATTEVÆGTER
Ring til nattevægteren, KNUD MICHELSEN (39644894) og bestil en byvandring fra og til Gråbrødretorv (ved restaurant PEDER OXE). Varighed 5 kvarter. Max 35 deltagere. Pris på dansk 1.200 kr., fremmedsprog 2.000. Vægteren fortæller overalt og synger vægtervers.

INDGANGEN TIL BYEN FRA AMAGER



Eckersbergs maleri fra starten af 1800 tallet viser et par Amagerbønder på vej hjem fra dagens salg i byen, med portvagten til højre.

Eckersbergs billede fra først i 1800-tallet viser trafikken omkring Amagerport. Bygningen til højre i billedet med skildvagten var oprindeligt portnerbolig for Christianshavns Vagt, men kaldes i dag for Acciseboden. Den oprindelige accisebod, hvor amagerbønderne skulle betale afgift – accise – for at få lov til at komme ind i København og



Den tidligere portvagt som i dag kaldes Acciseboden, men den oprindelige Accisebod lå på Amagersiden. Den blev revet ned i 1913. Den nuværende Accisebod bruges i dag af lokalhistorisk forening på Christianshavn.

sælge varer fra den fede bondejord på Amager, lå lidt længere ude, på Amager, men blev revet ned i 1913.

Amagerbønderne var de sidste, der langt op i tiden solgte deres varer i København iklædt deres nationaldragt – bortset fra fiskerkonen på Gl. Strand, som indtil for få år siden bar skovserkonernes dragt. Som man kan se nederst til venstre på Eckersbergs billede af ægteparret på vej hjem fra byen, bar manden pludderbukser og konen et for den tid meget kort skørt og den karakteristiske stivede hovedbeklædning.

**TIVOLI
HALLEN**
v/ Helle Vogt

FROKOSTRESTAURANT
m/ klipfisk og smørrebrød som speciale

Vester Voldgade 91
1552 København V
Telefon 33 11 01 60
Fax 33 32 41 60



SUKKERET FLØD PÅ CHRISTIANSHAVN



Står De/du på Knippels Bro med ryggen til C.F. Tietgens bygning og ser svagt mod højre, vil tidernes pengemagneter smelte sammen. Tietgen selv var en af disse magneter og overfor ses Nordeas danske hovedsæde. I ryggen af Tietgens bygning ligger Børsbygningen og næstefter Christiansborg. Området bag Dem/dig emmer af den historiske sammensmeltning af penge og magt. Men lidet lader området foran Dem/dig sig afspejle den enorme historiske økonomiske betydning.

Grunden hvorpå Nordea ligger er opfyldt havn og udgjorde i 1700-tallet indsejlingen til Vestindisk-Guineisk Kompagni. Kompagniet var blevet stiftet da Danmark i slutningen af 1600-tallet begyndte at sejle til Vestindien til den, i 1671, oprettede koloni på Skt. Thomas. Senere, i 1718 og 1733, købtes også hhv. Skt. Jan og Skt. Croix (Krøjts). Fra 1734 drev kompagniet sin indbrin-

Området hvor Vestindisk-Guineisk Kompagni havde hjemme set fra hjørnet Knippelsbro og Tietgens bygning. Havnen er nu opfyldt og Nordea har sit danske hovedsæde her.

gende trekantshandel fra havnen overfor Børsen.

Her lastedes skibene med varer til Guineas kyst. Den udgående last bestod i særlig grad af geværer, krudt og kugler samt brændevin eller anden alkoholisk drik. Med denne handelsvarer kunne de danske skibe sejle til Guinea og bytte lasten for slaver som de lokale høvdinge stillede med. Slaverne var gerne krigsbytte, som de havde fra deres interne stridigheder eller regulære fangetogter. Geværerne, krudt og kugler og ikke mindst brændevinen, var et godt supplement, når de afrikanske krigsherrer drog på togt eller i krig.

Fra Guinea gik turen mod Vestindien. Lasten var nu menneskelig arbejdskraft. Men turen over var drøj og hård – ikke mindst var den hård ved lasten. Store dele gik ofte til og kompagniet satte mange penge til på denne del af

sejladser. Rentabelt blev det aldrig rigtigt – set i forhold til besværet og risikoen – og selve transporten blev da også forbudt i 1792. Lovgiverne i landet måtte jo sørge for, at beskytte virksomhederne mod urentable forretninger.

Rentabelt var til gengæld det sidste led i trekantshandlen: sukkeret. Lastet med råsukker gik kursen østover til de hjemlige breddegrader. Ved produktionen af råsukker fik man ydermere et, ikke så lidt, indbringende biprodukt: rom. Hertil kan lægges flere andre mere eller mindre eksotiske varer, som kaffe og bomuld.

I denne oversøiske handel indgik fra slutningen af 1700-tallet også pakhuset i Strandgade 4 som grosserer Bertel Madsen i 1783 lod opføre. Denne grosserer havde da allerede, fra sin ungdom, erfaring med Vestindien og kendte angiveligt til mulighederne for ganske indbringende forretninger. Skibene

kunne trækkes/sejles rundt i den lukkede havn og lastes og losses. På området lå også et sukkerraffinaderi som lagde sidste hånd på sukkerproduktionen inden det kunne gå ud i handel.

Fortjenesterne på handelsruterne var enorme. Særligt i slutningen af 1700-tallet, hvor Danmarks neutralitet i den Amerikanske uafhængighedskrig gav de danske skibe gunstige



Den gamle havn med Christianskirken i baggrunden. Til venstre ses Bertel Madsens pakhus og til højre det tidligere sukkerraffinaderi.

betingelser. Dette, kombineret med en større efterspørgsel på det søde produkt, som af mange betragtes som stærkt vanedannende, skabte i tiden et enormt samfundsmæssigt økonomisk fundament.

Det var dog ikke en selvfølge at der var fortjeneste og ledelsen måtte i 1750'erne overtale kongen til at overtage styringen – og således også aktierne – i kompagniet. Kongen beholdt kun sukkerraffinaderiet og lod her-

efter også andre initiativlystne borgere forarbejde råsukkeret. Havn og skibe blev drevet med andre og mere effektive midler, således at den samlede forretning fik nyt liv.

I 1763 købte Schimmelmann, som Stræderne skrev om i sidste nummer, sukkerraffinaderiet og de sukkerplantager som kongen havde overtaget på øerne – inklusiv de mange slaver. Hans virksomheder spændte vidt og han forstod at udvikle sine forretninger. Den oversøiske transport blev øget næsten 10 gange fra kongens overtagelse til udgangen af 1760'erne. Ganske mange andre virksomhedstyper indgik i

denne transport. For på forterne på Guineas kyst og på øerne i det vestlige, skulle der bruges alt fra dagligdags husgeråd, til mursten og til industrielle kar til kogning af saften fra sukkerrørene. Alt blev skibet ud fra Danmark og særligt København.

På de vestindiske øer ligger disse kogekar rundt om i det overgroede terræn. Murstenene smuldrer trods det gode håndværk som også leverede sten til vores hjemlige bygninger. Det rustet og forfaldne og i pudset mellem stenene kan man se stenarter som flint, der ellers ikke er naturligt forekommende på vulkanøerne. De var ballast



Kogekar som det ligger og rustet i skovbunden i Nationalparken på Skt. Jan. Alle genstande til forproduktion af sukkeret blev lavet i Danmark og sejlet til øerne.



Bertel Madsens pakhus fra 1783 i Strandgade nr 4. Går man langs havnekajen fra Tietgens bygning mod Diamanten, vil man kunne skimte dette gamle pakhus mellem Nordeas store bygninger med glasfacader.

Arnes Vin & Tobak



Langs Supreme Blended Scotch Whisky - 5 år

Kr. 119,95

Scotch Guard Blended Scotch Whisky

Kr. 89,95



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

BYEN NØD GODT AF SUKKERET FRA VESTINDIEN

i de danske skibe og denne ballast blev erstattet af råsukker og andre varer til hjemturen.

Det økonomiske fundament hjalp Danmark ind i en tidsalder, hvor handel og industri langsomt overtog pladsen fra landbruget som det landet levede af. Ikke mindst i København. De virksomheder som tjente deres penge på det vestindiske sukker, havde en stor afsmittning på byen. Større og mindre virksomheder var direkte og indirekte leverandører til denne trekantshandel og pengene strømmede således ud i byens stræder.

Dette kan måske forklare hvordan stræderne så hurtigt efter branden i 1795 blev genopbyg-



Hovedstaden for de tre øer, Charlotte Amalie, på Skt. Thomas. Byen og øerne havde sit eget liv, sine egne love og måder at gribe tilværelsen an på. Mange af disse havde inspiration fra hjemlige egne, men var stærkt tilpasset de særegne forhold der var på øerne. Foto: Jan Maxen

get. Det københavnske samfund var velforsynet med penge og der var gode muligheder for at tjene flere.

Men da Danmark ikke havde holdt sig neutral i forbindelse med Napoleonskrigene kom vi i krig med England. Dét betød træfninger som Slaget på Reden og Københavns bombardement og en årelang besættelse samt fratagelse af flåden. De vestindiske øer var også besat i starten af 1800-tallet og da det hele var slut – og der var lavet fredsslutning – havde Danmark gennemgået en statsbankerot og vi manglede vores skibe der kunne hjemtage det indbringende råsukker. I 1833 drejede kompagniet nøglen om.

Sukker var der dog stadig efterspørgsel på. Sukkerroen, som havde fundet vej til Danmark, da England lukkede søvejen og dermed produktionen på rørsukker, begyndte så småt at blive brugt i fremstillingen af det søde guld. Om Danmark har spundet samme mængde guld med roen som råstof skal jeg ikke gøre mig klog på. Men hvad jeg ved af, har landbruget og sukkerproducenter fra start modtaget statsstøtte.

Dette gælder således også for De Danske Sukkerfabrikker som C.F. Tietgen stiftede i slutningen af 1800-tallet og hvis midler sikkert også bekostede den bygning som vi indledte med at vende ryggen. De (Forenede) Danske Sukkerfabrikker, senere Danisco og nu Nordic Sugar fandt sig en anden byggeplads

på Christianshavn, som næste fortælling her i Stræderne vil fortælle om.

Danmark forsøgte gennem, særligt sidste halvdel af, 1800-tallet at sælge de tre kolonier, men det var småt med interesserede købere. Først i 1917 kom der en handel i stand med Amerikas Forenede Stater, som nyligt havde vist sin entre på den storpolitiske scene gennem sit engagement i første verdenskrig. Prisen blev fastsat til 25 millioner dollars i guld. Rygter i Vestindien vil vide, at Danmark har brugt de fleste af disse penge.

Henne på hjørnet nede i kælderen



finder du Café Malmö. Et gammeldags sømandsværtshus -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

Nu åben om aftenen

Den gamle traditionsrige frokostrestaurant Tivolihallen i Vester Voldgade genåbner igen om aftenen.

Stedet kan føre sin historie tilbage til 1800-tallet, hvor der var café og gæstgiveri, og hvor der var åbent fra morgen til aften. Men i 1970'erne måtte de restauranter, der serverede danske retter, lukke ned grundet den nye trend først med det franske og senere med det italienske køkken, som vandt indpas.

Helle Vogt, der overtog Tivolihallen for ni år siden, har længe ønsket at holde åbent om aftenen for at byde sine gæster

på gode, danske middagsretter. Og nu er det endelig gået i opfyldelse ved, at Anders Busk er blevet ansat som køkkenchef for det varme køkken.

Anders er udlært på Hotel Imperial og har senere arbejdet blandt andet på Ordrupgaard Samlingen og senest på Studenterkilden i Dyrehaven.

Aftenkøkkenet er baseret på gode, danske opskrifter, med et twist af mormors køkken. Menukortet vil indeholde valgmuligheder mellem 2-3 for- og hovedretter og desserter samt en 3-retters menu. Kortet vil blive skiftet en gang om måneden.



Anders Busk, køkkenchef for det varme køkken

Retterne vil blive sammensat alt efter årstidens råvarer. Ganske vist er det muligt at få alle former for frugt og grøntsager hele året rundt, men Anders ønsker at basere sit aftenkøkken på, hvad danske køkkenhaver kan præstere.

Menukortet for september kommer blandt andet til at byde på en terrin af kalvehaler, en fin ret i overgangsperioden mellem sommer og efterår; til retten

vil der blive serveret rødbeder, der er henkogt i friskpresset rødbedesaft. Den gode danske hakkebøf vil også være en af retterne med en kraftig løgsøvs til. En af næste måneds desserter er kræmmerhus med råcreme, flødeskum og syltetøj.

Der vil stadigvæk være mulighed for at afholde selskaber under private former. Anders har gode forventninger til fremtiden efter den første måneds positive modtagelse.

BODER TIL ALLE FESTLIGE ARRANGEMENTER

Nyhavn Erhvervsforening har overtaget 40 tivoliboder fra Københavns Kommune, som har nedlagt den afdeling, der tidligere stod for udlejning og vedligehold af disse.

“Vi kan tilbyde udlejning, transport og opsætning/nedtagning. Boderne findes i to versioner 2x2 og 2x4 meter, som kan aflåses.

De tåler vind og vejr og er ideelle til mange forskellige arrangementer”, fortæller Ole Arboe fra Nyhavn Erhvervsforening.



**KØBENHAVNS
FARVEHANDEL**

Etableret 1909

Specialforretning

- Linolier
- Linoliemaling
- Limfarver

Se yderlig information:
www.kobenhavnsfarvehandel.dk

KF

Badstuestræde 9
1209 Kbh. K
Tlf.: 33 11 16 81

KØBENHAVNS BELYSNING UDSKIFTES

Hvis du synes, belysningen er anderledes i gader og stræder i Indre By, har det en forklaring. Københavns kommune har en målsætning om at reducere CO₂-udledningen med 20% inden udgangen af 2015, og det skal bl.a. ske ved at udskifte gadebelysningen med lyskilder, der har et lavt el-forbrug.

I de områder, hvor gadelamperne bliver skiftet, bliver lyset mere jævnt og regelmæssigt, så man undgår mørke passager imellem lamperne. Lyskvaliteten bliver også bedre, fordi det hvide lys, som benyttes, kan gengive byrummets farver næsten som dagslyset gør det.

Gadebelysningen udskiftes de steder, hvor gadelamperne har nået en alder, der gør, at de snart skal udskiftes alligevel, og det er også her, der er mest energi at spare. Inden årets udgang forventes det, at ca. 1.500 gadelamper i København er blevet udskiftet.

Lidt teknik (oplyst fra Københavns kommune): Lysets form og farve spiller en stor rolle for opfattelsen af former, materialer og overflader. Lyskilder skal have god farvegengivelse (over Ra 70), så mennesker, byrum og arkitektur fremstår så naturligt som muligt.

De eksisterende gadelamper har en farvegengivelse på Ra 50-60, hvor de nye gadelamper har lyskilder med en farvegengivelse på Ra 80-90.

Ra-indekset fortæller, hvor godt farverne i det synlige farvespekter gengives på en skala fra 0 til 100, hvor 100 er bedst. Sollyset gengiver farverne med Ra 100, mens det orangeagtige lys, der kendes fra offentlige toiletter, kun gengiver sin egen farve og dermed har en Ra på under 1.

**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

Toga Øl & Vinstue i Store Kirkestræde nær Nikolaj Kirke

En af Københavns ældste beværtninger. Vinstuen går i visse kredse også under navnet "Det Politiske Kandestøberi", fordi mange af byens politikere, både fra rød og blå stue, mødes her for at debattere under hyggelige former og, ikke mindst, for at stille sulten på behagelig vis. Toga citerer selv Voltaire i den anledning: "Intet ville være mere trættende end at spise og drikke, hvis ikke Gud havde gjort det til en fornøjelse såvel som en nødvendighed."

Og en fornøjelse, det er det! Se med nedenunder, når Toga præsenterer to efterårs-klassikere.

Andendags gule ærter

Start med at lægge de tørrede, gule ærter i blød 24 timer før tilberedning. Når ærterne er udblødt, koges de i den væske, de har ligget i sammen med passende stykker af f.eks. kartofler, porrer og gulerødder. En kvist timian og noget persille bruges til at give smag. Kogeflask koges mørt med suppevisk og diverse urter, noget af suppen kan tilsættes ærterne, hvis de er for tykke. Ærterne



blendes til sidst med stavblender, til konsistensen er passende homogen. Skal stå i køleskab til næste dag, hvor de varmes op og serveres med kogt flæsk, kogt medister og rødbeder, groft rugbrød, smør og sennep. Og gerne en snaps!

God madidé

Foto: Henrik Ploug, FAF
Tekst: Connie Christensen



Kantareller på ristet brød med bacon

Beregn en pæn håndfuld kantareller pr. person. De skal renses med børste for ikke at vande smagen ud og derefter ristes hurtigt på en varm pande. Fløde tilsættes, og det koger lige ind. Smages til med salt og peber og anrettes på et stykke hvidebrød, som i mellemtiden er blevet ristet.



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



Klinik Downtown

KLINIK FOR FODTERAPI



**ÅBNINGS
TILBUD**
6 gange
Yoga/poledance
NU 650,00 kr

MASSAGE

YOGA

POLE DANCE

MANICURE OG PEDICURE

PARAFINBEHANDLING

HÆNDER OG FØDDER



Klinik Downtown • Nørre Voldgade 16 st.tv • 1358 Kbh. K
Tæt ved Nørreport station

Tlf: 33 32 99 96

www.klinikdowntown.dk