

Stræderne

i København

**Rektor for
Kunstakademiet
Havnebussen
Jazz i byen**

Årgang 16 - APRIL - 2013

ADVOKATBISTAND

PRIVAT:

- Arv
- Testamenter
- Dødsboer
- Ejendoms køb

ERHVERV:

- Lejekontrakter
- Ansættelseskontrakter
- Kreditorordninger
- Rådgivning om driftsform



Advokat Niels Ahlmark (H)
Advokat Ulrik Nørregaard
+45 33 15 80 00
na@vestervoldadvokater.dk
www.ahlmark.dk



FOTO/C - Holbergsgade 5 - DK 1057 København K.
Telefon: 33 14 24 14 - www.fotoc.dk

Sankt Peders Stræde 33
1453 København K
Telefon: 33 15 30 03

Shamanic

Email: shop@shamanic.dk
Website: shamanic.com

DANMARKS STØRSTE
UDVALG AF TURKISER

STØT BLADET MED ET ABONNEMENT OG FÅ
INDKØBSGODER HOS UDVALGTE ANNONCØRER.
LÆSMERE PÅ VORES HJEMMESIDE :
www.straederne.dk

LYSGAARD VINE

*Vi er specialister
i italienske vine.
Vi rådgiver gerne
vores kunder om
hvilke vine der gør
sig bedst til en
given lejlighed.
Vi holder løbende
vinsmagning og
winemakers dinner.*

LYSGAARD VINE
Besøg os
i Green Square
Strandlodsvej 11, 2300 Kbh. S
Mail: agl@lysgaard.com, eller
Telefon: 40 31 58 26
WEBSHOP :
www.lysgaardvine.com

Stræderne i KØBENHAVN

Udgivet af:

VK-Gruppen-Stræderne

Lavendelstræde 8

1462 Kbh. K.

Tlf. 33 15 56 66

SE: 18197332

www.straederne.dk

kbh@straederne.dk

Ansvarshavende redaktør:

Ploug

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:

Henrik Ploug (FAF og DBA), Christiansborg

Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri

Oplag: 6000

Indhold:

Side : 3-6 : Rektor for Kunstakademiet Mikkel Bogh

Side 7 - 9 : Havnebussen

Side 10 : Hash til de gamle 68ere

Side 11 : Jazz på Tværen

Side 12 : Komponisten Kuhlau

Side 13 : Sven Okkels tegner byen

Side 14-18 : Fotografen Jan Persson og jazz

Side 19- 21 : Spisetiderne i København

Side 22-23 : Et fristed i byen

Side 24 : Café Rex

Side 25 : Blindes arbejde

Side 26-27 : Madsiderne

Abonner på STRÆDERNE og få bladet til døren.

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

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

KUNSTAKADEMIETS REKTOR FORTÆLLER



Mikkel Bogh har været rektor for Kunstakademiet, Billedkunstskolerne, siden 2005 og tager nu fat på en ny 5-årig kontrakt som rektor

Mikkel Bogh, der siden 2005 har været rektor for Det Kongelige Danske Kunstakademi, Billedkunstskolerne, har netop fået forlænget sin kontrakt og glæder sig til at arbejde for at styrke Billedkunstskolerne som kultur- og vidensinstitution.

Stræderne har besøgt Mikkel Bogh i hans kontor på Kgs.

Nytorv med udsigt til metro-byggeriet.

Kunstakademiet som institution hviler på en idé, som en fransk enevældig konge – Ludvig den 14. - fik i midten af 1600-tallet. Hvilken rolle skal Akademiet have i dagens Danmark, Mikkel Bogh?

”Akademiet er en offentlig uddannelsesinstitution, som lige

Akademiet skal uddanne billedkunstnere til det højeste niveau

som dengang, akademitanken opstod, skal uddanne billedkunstnere til det højeste niveau.

Det er en opgave, vi påtager os med meget stor alvor og med meget stor bevidsthed om ansvars omfang. Vi er et nåleøje, vi har kun plads til 25 nye studerende om året, og vi får ca. 700 ansøgere. Så vi påtager os det ansvar at

vurdere, hvem der er egnet og har det talent, mod og måske også personlighed, der skal til

KUNSTAKADEMIET PÅ KONGENS NYTORV

for at realisere et kunstnerisk projekt. Akademiets opgave er at sørge for, at den lille, udvalgte skare af talenter får de bedst mulige betingelser for at udvikle deres eget kunstneriske arbejde.”

Er det professorerne, der vælger?

”Vi er et større bedømmelsesudvalg af næsten 15 mennesker bestående af

professorer, lærere, to professionelle kunstnere udefra,

studerende og mig selv. Den store forskel på det enevældige og det moderne, statslige kunstakademi, som er en politisk styret institution er vel, at i dag uddanner man ikke kunstnere til at gøre noget bestemt. Dengang skulle billedkunstneren og arkitekten uddannes til

at fejre den enevældige magt. I dag skal de ikke fejre noget som helst, de skal give os noget interessant at tænke over og se på.”

Hvad er det, kunsten gør ved os?

”Det er svært at sige, for kunsten virker på mange niveauer. Den påvirker både vores hoved

og vores krop, den kan udsmykke og forandre

vores omgivelser, og den kan ændre vores forestillinger. Hvis vi mener, at noget er på en bestemt måde, kan kunstnerne fortælle os, at nej, det er ikke nødvendigvis sådan, det kan også være på en anden måde. Den kan både give os håb og udmale dystre fremtidsperspektiver. Den kan mange ting, og det, den gør ved os, er vel i det store og hele at flytte os andre steder hen. Ikke nødvendigvis til en drømmeverden, men steder hen, hvor vi begynder at tænke over, hvem vi er og hvilken verden, vi lever i.”

Der er jo nogle, der spørger: har vi råd til det i en krisetid? Har vi råd til at betale for at uddanne kunstnere, som ikke ses som særligt bidragende til vores produktion eller velfærd?

”Det har vi helt sikkert råd til. Der er lande, der ikke har

råd til det. Lande, der er dybt forarmede, som ikke har råd til at uddanne de kunstnere, som trods alt findes. Men vi taler her om lande, som er så langt i knæ, at de slet intet overskud har til andet end at overleve. Vi skal efter min mening helt derned, førend man kan tale om, at der ikke er råd til at uddanne kunstnere og skabe det åndelige frirum, som selv fattige mennesker har brug for. Og vi er ikke et fattigt land. Jeg vil snarere vende det om og sige: har vi råd til at lade være? Kan vi tillade os at lade være? Prøv at forestille dig et liv, hvor der ikke er nogen bøger hos boghandleren, hvor der ikke er nogen film i biografen, hvor der ikke er noget i teatret, hvor der ikke rigtigt er noget, når du tænder for fjernsynet. Hvor der ikke er kunstnere, der arbejder på, at der er noget at se på i museer og gallerier. Det ville dog være

Kunst er velfærd

ikke råd til at lade være.” At kunsten er der, er efter min mening velfærd, lige så meget som at vi har fladskærme og nye køkkener osv. Jeg ved godt, at en del af befolkningen ikke er kulturforbrugere, og de skal heller ikke tvinges til at være det. Men også mennesker, der måske ikke lige går på Statens Museum for Kunst eller ser den nye Warhol-udstilling på Louisiana, bruger kultur på en eller anden måde; de læser en bog eller ser et fjernsynsprogram. Man



Mikkel Bogh ser i særlig grad frem til samarbejdet med Kunsthall Charlottenborg, som netop er blevet lagt sammen med Akademiet.

som billedkunstnere, skal være synlige. Så synligheden handler nok så meget om, at vi er en markant aktør i kulturlivet. Vi er den eneste statslige institution, der tager vare på uddannelse af billedkunstnere, og som sådan har vi en forpligtelse til at bidrage til, at billedkunsten bevarer sin status og sin værdi og sin plads i kulturen. Det kan vi gøre på forskellige måder ved at lave publikationer, tidsskrifter, offentlige arrangementer, debatter og lignende.”

Kunsten følger jo det, der sker i det omgivende samfund. Der

er vel også en slags mode i, hvad man laver som billedkunstner? ”Mode vil jeg nok ikke kalde det, men ligesom inden for videnskaben er der interessefællesskaber og spørgsmål, som i perioder tiltrækker mange forskere. På den måde kan man sige, at der er spørgsmål, der tiltrækker mange kunstnere. For tiden er der en meget stor interesse for materialer. Vi har været igennem en periode, hvor videoskærmen havde en stor tiltrækningskraft, de digitale medier i det hele taget. I disse år oplever vi en tilbagevenden til eller en nysgerrighed over

for, hvad man kan gøre med håndgribelige materialer, måske som en reaktion på den digitalisering, der er så omsiggribende. Back to basics, på en måde. Vi oplever, at mange af vore værksteder, der har ligget stille i lange perioder, fordi der ikke er nogen, der har interesseret sig for f.eks. bronzestøbning, lige pludselig bliver interessante for en ny generation af studerende. Også stenhugning eller tegning på papir er pludselig blevet inte-

ressant. Det er en meget tydelig tendens i disse år, uden at være egentlig nostalgi. Nærmere en reaktion på den mangel på stofflighed, som det digitale rum har. Men man skal ikke tage fejl af, at de studerende, der søger hen mod det stofflige materiale, også er optaget af, hvad det digitale medie kan. Video og computer går ofte hånd i hånd med denne materialesøgning og bliver kombineret på forskellige måder. De unge kunstnere har

**Vinstuen
Bernikow**
Byens bedste sild

Køkken åbent fra
11:00 - 15:30

Nyd frokosten og et
glas koldt Tuborg fadøl
i vores overdækkede
gårdhave

Kristen Bernikows Gade 2
1105 København K
33125256
www.bernikow.dk

KONTAKTLINSE BRILLER
Aut. optiker

OPTIKER GOLF IVERSEN

STUDIESTRÆDE 16, 1455 Kbh.K. Tlf: 33 13 19 05
Mail: optiker@golfiversen.dk - www.golfiversen.dk

Tvermoesgaard
Dansk
frokost
RESTAURANT & BAR

**Fyraftens
Jazz**
kl. 17.00-19.00
Torsdag 7. marts
Torsdag 21. marts
Torsdag 7. april
Dagens Ret
98,-
Husk at bestille bord

Åbningstider
Mandag - torsdag: 12-22
Fredag & lørdag: 12-24

Køkkenets åbningstider
Mandag - fredag: 12-16
Lørdag: 12-16

Se menu på
www.tvaeren.dk

Resengården 12 • 1174 København K
Tlf: 33 12 65 78

KUNSTAKADEMIET



For Mikkel Bogh findes der ikke velferd uden kunst

en meget stor åbenhed over for hele spektret, det handler ikke om en Rudolf Steiner-agtig afvisning af computeren, men en åbenhed over for stort set alt, hvad der kan bruges. Og en lyst til at arbejde med hænderne fremfor at have dem på et tastatur hele tiden.”

Optager I udenlandske studerende?

”Ja. De fleste kommer fra de andre skandinaviske lande. Men vi optager også stude-

rende fra øvrige lande, især på kandidatniveau, efter bacheloruddannelsen. Sidste år optog vi 5 på masteruddannelsen fra øvrige lande. Inden for EU har man en aftale om, at man ikke betaler for hinandens uddannelser. Men studerende fra ikke-EU lande skal betale. Kunstakademiet samarbejder i øvrigt med andre akademier i det meste af verden. Vi har samarbejdsaftaler med det store, centrale akademi i Beijing, alle kunstakademier i de nordiske og baltiske lande, og vi er ved at

lave nye samarbejdsaftaler med akademier i bl.a. New York. Så vores netværk er meget omfattende, og studerende bruger vores udveksling meget, i løbet af deres studietid er de som regel et halvt eller et helt år ude på et andet akademi, og vi modtager også gæstestuderende her. Så der er en livlig udveksling, og det er en måde for os at forberede de studerende på et kunstliv og en kunstscene, som er blevet meget internationaliseret i de sidste 20 år. De får kontakter, netværk og erfaringer fra andre lande, så det er en vigtig del af uddannelsen.”

Kunsthal Charlottenborg er netop blevet lagt sammen med Kunstakademiet. Er der nogle kommende udstillinger der, som du særligt vil fremhæve?

”Kunsthal Charlottenborg er dér, hvor vi laver de meget store udstillinger. Derudover har vi

to mindre udstillingssteder: Q, hvor studerende selv arrangerer udstillinger, og hvor der er ca. 12 udstillinger om året, og et galleri på Vesterbro, BKS Garage i Carlsberg-byen, hvor der også er andre gallerier. BKS Garage er ikke kommercielt, men et udstillingssted for vores studerende, men det ligger op ad de andre gallerier, og der er et meget godt gallerimiljø derude. Der har vi også 10-12 udstillinger om året. Den næste store udstilling på Kunsthal Charlottenborg, som jeg glæder mig meget til, er ”Superflex”, som for første gang vil lave en stor udstilling i Danmark. De laver en masse rundt omkring i verden og er meget kendte, men de har ikke vist så mange ting i Danmark. Superflex blev grundlagt i 1993 af 3 studerende herfra, og det er interessant at se tilbage på, hvad de har lavet i de seneste år.”



Med udgangspunkt i
VVS - EL - MURER
leverer vi det gode
håndværk - til dig i
Stræderne ...

De blå mænd

RING TIL 35 39 29 93 • WWW.3BLAA.DK

Havnebussen

Havnebusserne bliver mere og mere populære



Havnebusen ”Nyhavn”, Total længde: 22,9 m, Bredde: 6,8 m, Siddeplads til passagerer: 64 à 80 kg, Ståplads til passagerer: 20 à 80 kg, Rullestole: 4 à 100 kg, Cykler: 16, Brændstof: 2.000 l, Ferskvand: 1.000 l, 2 dieselmotorer à 102 kw, Max. fart: 9 knob

Havnebusserne 991/992 sejler helt fra Nordre Toldbod til Teglholmen i syd. 993 har ruten mellem Nyhavn og Operaen. Der er afgang hver halve time i dagtimerne på 991 og 992. Transporten via vandsiden er et stærkt alternativ til landtrafikken i byen, der p.t. er meget besværlig.

Det er nu Arriva, der står for driften af de i alt 3 færger. Vi har været med på en tur med den nyeste af færgerne, som er fra 2009. Styrmand Frank Kvist og skibsfører Jan Jensen fortæller lidt om skibet og den daglige sejlads:

Kommandobroen har alt det tekniske udstyr, loven kræver, f.eks. satellitnavigation, radar, kameraovervågning, VHF-radio,

ekkolod. Og en computer til at føre statistik og maskinjournal. Søfartsstyrelsen kommer en gang om året og syner og kontrollerer, førend skibet godkendes til en ny runde. En gang ugentligt afholdes der brand- og redningsøvelse på båden, hvor alle funktioner afprøves. Skibet kan teoretisk set godt sejles af én person, men det er ulovligt og også uforsvarligt. Derfor er der altid to på broen, for hvis den, der styrer, kommer til skade eller bliver syg, skal der være én om bord til at tage over. Båden kan jo ikke sejle sig selv. Der må være 64 om bord, de to andre færger kan have 63 passagerer om vinteren og 67 passagerer om sommeren. Billetteringen foretages også af de to på kommandobroen.

Bådene er blevet meget populære. Der kommer flere og flere københavnere, som har fået øje på bådene, bl.a. også skolebørn. Der kommer mange faste kunder, som er med morgen og aften hver dag, dem kender vi jo efterhånden, det er hyggeligt. Der kommer mange og spørger, om vi ikke også snart skal sejle til Nordhavnen, men jeg ved ikke, om der er planer for det.

Mange af de styrmænd og skibsførere, der arbejder på bådene, pendler fra Jylland. 14 dages arbejde à 12 timers vagt og 14 dage hjemme. Det er der udbredt tilfredshed med.

Sommersejladser giver lidt ekstra udfordringer, der skal man være ekstra vågen på grund af de mange lystsejlere, som ikke

Verdens bedste vinkøb!

NU KUN 99,- Spar 40,-

2009 Tinto Crianza Bodegas Luis Cañas, Rioja

Ekstra Bladet **Vinforum.dk** **★★★★★**

★★★★★ ROBERT PARKER 92 pts.

WINELAB.DK **★★★★★**

VINOBLE Skt. Petri – din vinhandler i KBH K.

1.000 km² showroom, butik, lager
Flere end 1.000 vine & spiritus
Masser af delikatesser
Firmakunde? Kom og få en snak om hvordan vi løser dit vin- og gavebehov
Levering med bud i København

VINOBLE Skt. Petri
Krystalgade 18
1172 Kbh K 3314 0387
www.vinoblestktpetri.dk

VINOBLE

Havnebussen på arbejde



Skibsførerne tager sig tid til at hygge med de små skolebørn, der benytter havnebussen

altid er lige godt bevandrede i søfartsreglerne, de sejler bare derudaf. Ikke ret mange af dem har radio, eller også har de den slukket, så sommetider må bus-sen bruge hornet, så kommunikationen virker. Båden må sejle 8 knob indtil Operaen, derefter og ud til Teglholmen hedder det 6 knob.

Strøm og vind betyder næsten ikke noget for båden, så længe den har motorkraft.

Operaen har sin særlige rute, 993. Fra kl. 18.20 går en af de tre både ud af almindelig fart og sejler udelukkende mellem Operaen og Nyhavn. Ved forestillinger i Operaen sætter vi en



På kommandobroen er alt det tekniske udstyr, der er nødvendigt. Bl.a. VHF-radio, både stationær og håndholdt, så skibsførerne altid kan have fuld forbindelse til kanal 16, som har forbindelse til alarmcentralen.



Havnebussens specielle lette konstruktion med en propel i hver ende gør den meget manøvreduktig i smalt farvand

ekstra båd ind, når Operaen skal tømmes, og så sejles der i pendulfart, indtil Operaen er tom. Når der er udsolgt i Operaen, bliver det til en 3-4 læs pr. båd, der er jo også operagæster, der kører dertil i bil eller med bus. Der kræves ikke så meget tilvænning for at lære at sejle havnebussen. Man får et par dages oplæring som 3. mand på broen for at lære båden at kende. Når der så er styr på det, får man lov

til at sejle. Det kan være forskelligt fra person til person, hvor lang oplæring der skal til. Der er også nogen, der sidder her en time og så finder ud af, at de ikke vil have med det at gøre. Kommunikation om bord og ud til andre skibe eller radiomodtagere er alpha og omega. Derfor er havnebussen udstyret med en VHF-radio. Der er en fast installation og 3 hånd-VHF'er til brand- og redningsmanøvrer og lignende situationer, så man

kan kommunikere med føreren. Radioen står på kanal 12, det er havnens arbejdskanal. Vi lytter også på kanal 16, der foregår al kommunikation til f.eks. alarmcentralen



Styrmænd Frank Kvist og skibsfører Jan Jensen på kommandobroen.

Kommando lytter altid med på kanal 16.

Motorerne går til en propel i hver ende. Skruen kan dreje 360 grader, og båden styres med skrueerne, der er ikke ror. De to skrueer giver sammen med den lette glas/epoxy konstruktion en manøvreduktig og hurtig båd. Den lette konstruktion gør samtidig, at båden kan nøjes med mindre maskinkraft og dermed mindre brændstofforbrug. For- og agterendes stålkonstruktion er forsynet med kraftige fendere, så båden hurtigt kan lægge til uden beskadigelse. Det er så meget mere praktisk, som skibsføreren faktisk ikke kan se, nøjagtigt hvor han rammer på grund af færgeklappen.

BARLEYWINE
ØL med smag. Vi har 400 forskellige.
Efter 11 år i Løderstræde, er adressen nu:
Admiralgade 21, 1066 Kbh. K.
- ved Nikolaj Kirke
ØL-gaver
ØL-glas
VELKOMMEN
Tlf. 3391 9397
bestil@barleywine.dk - www.barleywine.dk



Barnevogne, cykler og rullestole kommer ubesværet om bord.

og lignende. Alle skibe skal lytte på kanal 16, for det er dertil, skibene sender nødsignaler. Her til morgen lyttede vi på kanal 12 og hørte, at dykkerne lå nede ved Knippelsbro, så kan vi tage højde for det. Den røde knap

trykker man på, hvis man er i nød, så går der omgående besked ud til alle omkringliggende skibe; knappen videregiver automatisk alle skibets oplysninger om type, position osv. Søfartens Operative

Velkommen til KØBENHAVNSHOVEDBIBLIOTEK
BIBLIOTEKET KOMMER HJEM TIL DIG
Bor du i Indre by - og kan ikke selv komme på biblioteket? Så kan du få bragt bøger hjem til dig selv en gang om måneden. Du kan låne bøger (også med stor skrift), lydbøger, tidsskrifter, musik og film.
Kontakt Københavns Hovedbibliotek
Mandag eller fredag: 33 73 60 31 kl. 10-13
Eller send en mail: anspon@kff.kk.dk
Hovedbiblioteket
Krystalgade 15
1172 K
Telefon: 33736060
Fax: 33736020
Mail: hovadm@kff.kk.dk

Grønlandske specialiteter
I den historiske bygning "Tranhuset" på Christianshavn handler vi med grønlandske specialprodukter. Vi har et betragteligt udvalg af kød- og fiskespecialiteter. Der findes også et bredt udvalg af kunst, bøger, musik og meget andet.
Åbningstider:
Mandag til fredag
fra 10.00 til 17.30
lørdag fra 11.00 til 15.00
Lukket søndag
DayCatch Arctic Shop
Strandgade 106
1401 København K
Tlf.: +45 32 95 09 42
Mob.: +45 40 17 92 56
www.daycatch.com

GALERIE HELTH
Asger Jorn
Henry Heerup
Lise Blaarberg
Sys Svinding
Finn Ulf Grabowski
Christian Tangø
Jens Galschiøt
M.fl.
Sofiegade 4
DK-1418 København K
Tlf. 32 96 95 15
arne@galeriehelth.dk
www.galeriehelth.dk

Det gode traditionelle danske smørrebrød dominerer menukortene til frokost
HUSMANN'S VINSTUE
Larsbjørnstræde 2, 1454 København K
Telefon: 33 11 58 86
www.husmannsvinstue.dk
Hverdag 11.30 - 18.00
Lørdag 12.00 - 17.00
KØBENHAVNER CAFÉEN
Badstuestræde 10, 1209 København K
Telefon: 33 32 80 81
www.kobenhavnercafeen.dk
Alle dage 11.00 - 24.00

NU VIL DE GAMLE 68'ere KØBE LOVLIG HASH

Hvad skal vi gøre med hashen?

Sikkert og vist er det, at de sidste næsten 50 års politik på området er slået fejl. Men hvilken løsning er den bedste? Helt fri handel som var det vingummi, kontrolleret lovlig handel på apoteket eller autoriserede forhandlere i form af coffee shops?

Den store gevinst ved lovliggørelse skulle være at eliminere grundlaget for bandekrigens aktuelle rasen i byen. Men flere højtstående politifolk og øvrige eksperter i bandespørgsmål har

udtalt, at salget af hash kun udgør en mindre del af bandernes kriminelle omsætning, måske helt ned til 15%. Og at banderne, hvis hashen lovliggøres og de dermed mister denne omsætning, givetvis vil finde andre kriminelle markeder til erstatning for hashen, f.eks. de hårde stoffer. Den pris, der fastsættes på den lovlige hash, vil have stor indflydelse på, om hashen forsvinder fra gaden. Det er sandsynligt, at banderne ikke mister omsætning i nogen

særlig grad, for den lovlige pris på hashen kan nok dumpes på det illegale marked.

Det tages altså af nogle for givet, at lovliggørelsen af hashen vil fjerne al hash fra bandemarkedet. Det er nok en kende naivt at tro. En ting er, at gamle -68'erne, der stadig ryger hash, men måske synes, at de nu, i deres pæne, borgerlige tilværelse, er blevet for gamle til at købe på Christiania, måske vil købe det på apoteket. Hvis bare ikke naboen står lige ved siden af og ser det. Så hellere et diskret hashbud pr. telefon.

Unge over 18, som kunne få ordineret hash af lægen, vil måske gå på apoteket. Men det skulle være mærkeligt, om der ikke blev pålagt afgifter og moms til det offentlige i en sådan grad, at banderne kan være konkurrencedyg-

tige. Socialdemokraten Thor Grønlykke, medlem af BR, er fremkommet med denne lidt kryptiske udtalelse, der i hvert fald lader ane, at priserne ikke bliver billige: "Vi ved, at prisen betyder meget for de unge, så det må under ingen omstændigheder blive billigere at købe hash".

Unge under 18 vil sikkert ikke kunne få ordineret hash af egen læge, da forældrenes tilladelse vel skal foreligge. De vil derfor fortsat være henvist til det illegale marked.

Et alternativt forslag har været fremme om, at hver person, der ryger hash, har lov til at dyrke hash selv til eget forbrug. Det skulle være nok med 2 planter til et års moderat forbrug. Måske er det vejen frem – hver ryger sin hashplante?



Fortunstræde 4, 1065 København K. Tlf. +45 33 11 15 37

JAZZ SKAL DER TIL I KØBENHAVN

Jazz på Tværen

Restaurant Tvermoesgaard har succes med sine torsdagsarrangementer, jazz til fyraftenstid, første og tredje torsdag i måneden fra 17-19.

Den faste kapelmester, pianist og indehaver af Swingeriet, Inge Andersen, udvælger til hvert enkelt arrangement 2 solister, som hun synes netop skal være med til den aftens musik. Inge gør meget ud af at sætte musikere sammen, så det hele går

op i en højere enhed. Ældre sammen med unge musikere, så der bliver en symbiose mellem generationerne.

Det er swingmusik, der hovedsagelig er på programmet, men jazzviser sunget af solister kan også forekomme. Inges egne numre kan også komme på. Genkendelsens glæde er i højsædet her, folk vil gerne høre alle de kendte og elskede numre.



Hans Ingelstam på basun og vokal

De kommende fyraftensjazz'er i nærmeste fremtid er på disse torsdage:

18. april: Piet Larsen, trompet, og Morten Hintze, bas
2. maj: Lizette Flannov, vokal, og Morten Hintze, bas

Der er gratis adgang, men bordbestilling anbefales, da arrangementerne er populære. Hvis man gerne vil spise sin aftensmad til den gode musik, kan man få dagens ret til en rimelig pris i form af variationer over mormors køkken, f.eks. gule ærter eller wienerschnitzel. Mormormaden er særlig populær hos de unge mennesker.



Swingeriet v/Inge Andersen på piano præsenterede Hans Ingelstam på basun og vokal og Matthias Petri på bas.

ALIDA Marstrand
Håndlavede chokolader
Bredgade 14 · 1260 København K.
Tlf. 33 15 13 63
www.alida-marstrand.dk

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

TIVOLI HALLEN
v/ Helle Vogt
LUNCH DINNER
Der er gratis adgang, men bordbestilling anbefales, da arrangementerne er populære. Hvis man gerne vil spise sin aftensmad til den gode musik, kan man få dagens ret til en rimelig pris i form af variationer over mormors køkken, f.eks. gule ærter eller wienerschnitzel. Mormormaden er særlig populær hos de unge mennesker.
Vester Voldgade 91
1552 København V.
Tlf. 33 11 01 60
Fax 33 32 41 60
www.tivolihallen.dk

KOMPONISTEN FREDERIK KUHLAU

Foto og tekst: Sune Hundebøll
Rådhusbiblioteket



Den dansk-tyske komponist Frederik Kuhlau (Daniel Friedrich Rudolph Kuhlau) blev født i Uelzen nær Hannover i 1786. Hans far var oboist. Det var småt med penge, til gengæld var der en stor søskendeflok.

Kuhlau blev komponist ved et tilfælde. Som stor dreng faldt han og slog hovedet. Han mistede øjet og var sengeliggende gennem lang tid. For at underholde ham blev der anbragt et klaver tværs over sengen. De mange timer med klaverspil gjorde forældrene opmærksomme på hans musikalske talent, og da han blev rask, begyndte organist Ahrenbostel som hans klaverlærer.

Omkring 1800 flyttede Kuhlau til Hamburg, hvor kantor og musikdirektør C.F.G. Schwenke blev hans lærer. Her blev han, indtil franskmændene besatte Hamburg, hvorefter Kuhlau

flygtede til København for at undgå militærtjeneste.

Kuhlau fik aldrig lært det danske sprog, men var alligevel en vigtig kunstner i samtiden og har komponeret flere værker, som er indskrevet i den danske musikhistorie. Mest kendt er J.L. Heibergs "Elverhøj", som Kuhlau satte musik til. Her, som i andre værker, benyttede han danske folkemelodier.

Kuhlaus sidste år blev bitre. Hans hus i Lyngby nedbrændte i 1831, og han mistede næsten alt. Efter et hospitalsophold flyttede han til Nyhavn. Her døde han i 1832 af tuberkulose.

Mindetavlen
Tavlen sidder på Nyhavn 23.
Teksten på tavlen er:



"KOMPONIST / FREDERIK KUHLAU / ELVERHØJ / BOEDE HER 1832".
På Det kongelige Biblioteks site ligger en lang række af Kuhlaus værker online i samtidige udgaver:
<http://korturl.dk/a07>



Palmehuset –
Paradis i støbejern

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.



Palmehuset i Botanisk Have er centralt placeret mellem de elegante 94 m lange væksthuse opført i støbejern og glas i 1872-74. Selveste brygger Jacobsen har været i gang på tegnebrættet her, sammen med arkitekt F.E. Kerrn. Inspirationen er hentet fra Verdensudstillingen i London i 1852, hvor drivhuset "Kew

Gardens" og "Crystal Palace" var en populær attraktion. Palmehuset er 30 m i diameter og 16 m højt med to vindeltrapper op til en rundgang 7 m over gulvhøjde. Herfra kan palmerne ses fra oven. I 1982 blev væksthuse restaureret af arkitekterne Eva og Nils Koppel.

I de seneste år har der været truende spareknive fremme i forhold til Botanisk Have og de enestående væksthuse og Palmehuset. Heldigvis kan man stadig glæde sig over det smukke syn, når man går en tur i haven. Væksthuse rummer ud over tropiske og subtropiske planter en særlig samling af kaktus og orkideer, samt en samling

af meget sjældne udryddelses-truede plantearter.

Lad os håbe, foråret nu kommer, så en dejlig tur i Botanisk Have kan blive et lunt frikvarter midt i byens larm.

JAN PERSSON ER MUSIKKENS FOTOGRAF



Louis Armstrong fotograferede jeg i Stockholm i 1963. Billedet er taget på Gröna Lund en eftermiddag, hvor han spillede. Jeg var taget til Stockholm kun for at fotografere ham. Siden har jeg mødt ham mange gange. Han var et meget venligt menneske, hans dør var altid åben. De gamle var meget anderledes og venligere end nutidens musikere. Han havde mange danske venner. En venlig mand og en stor musiker.

Fotografen Jan Persson har fotograferet jazzmusikere i mange år. Samlingen løber op i næsten 20.000 fotografier. Her fortæller Jan om sin store interesse:

”Det startede vel allerede i skoletiden, sådan omkring 13-14 års alderen. Jeg fotograferede mine skolekammerater – jeg gik på kostskole – og jeg fik lov til at lave mørkekammer på en af lærernes toiletter. Jeg har

sågar nogle af negativerne endnu. Samtidig var jeg meget musikinteressert, så det kom den vej rundt. Men man kan jo ikke leve af at lave jazzbilleder, så jeg blev helt almindelig pressefotograf og arbejdede freelance på en masse af bladene.

Mit allerførste billede tog jeg til Dagbladet i Oslo, jeg fik 25 kr. for et billede af Powell. Men vi er tilbage i 1960’erne, hvor alt

var muligt, og det var også sådan, at de ældre fotografer på bladene gerne ville hjem til konen og børnene, så på den måde kunne jeg tiltuske mig de aften- og natjobs, der var. Montmartre blev mere eller mindre mit andet hjem, jeg boede også i nærheden. Jeg begyndte at levere billeder til Politiken og Ekstra Bladet, senere til Berlingske Tidende, hvor Henrik Iversen, der senere blev underholdningschef i



Jan Persson overgav sidste år hele sin enorme samling af fotografier til Center for Dansk Jazz Historie ved Aalborg Universitet

DR’s TV-afdeling, var ansat som ung billedredaktør. Efterhånden som vi kom op i 70’erne og jeg havde fået 3 børn, kunne jeg godt se, at der skulle flere penge til, så jeg arbejdede i flæng for alle aviserne og solgte billeder til dem – naturligvis ikke de samme! Omkring 1973-74

blev jeg fast freelancer på Billedbladet og arbejdede faktisk hver dag for bladet i en årrække, så der var ikke meget tid til jazzbillederne. Det var noget, jeg måtte finde tid til i min fritid.”

Hvordan opstod din interesse for musikken?

”Det er det med damerne, de var der jo! Egentlig har interessen altid været der, især for jazzen. Jeg har mødt og kendt mange jazzmusikere, både danske og de udenlandske, som boede her. Der var også amerikanske musikere, som kom på turné hvert år, og dem lærte jeg også godt

at kende. Noget tæt venskab med dem blev det ikke til, for de skulle jo altid videre.”

Du fik også interesse for andre musikgenrer?

”Ja, det hang jo noget sammen, for det var de samme mennesker, der arrangerede

både rok & rul-koncerter og jazzkoncerter, bl.a. bureauet SBA, Scandinavian Booking Agency. De arrangerede alle de store koncerter rundt omkring i Europa, bl.a. for Rolling Stones. De var meget professionelle, og via dem fik jeg meget arbejde. Jeg arbejdede i nogle uger for

FOTOGRAF JAN PERSSON OG DE STORE MUSIKERE



Kontrabassisten Niels-Henning Ørsted Pedersen er fotograferet inde i Radiohusets koncertsal i 1991 til en prøve med Radioens Big Band op til en koncert. Jeg kendte Niels-Henning godt og holdt meget af ham. Det var et chok, da han døde så tidligt. Han var en gigant på verdensplan.



Rolling Stones på en turné og var flere gange i London, når de skulle starte en turné op, og der skulle fotograferes til pressen. Jeg tror, jeg fik lov til det, fordi vi danskere blev anset for mindre farlige end englænderne. Den engelske presse var også dengang meget pågående. Det gjorde, at jeg kunne komme tættere på musikerne, fordi de var mere trygge ved mig."



Tony Williams: Det er et skægt billede, taget med et fiskeøjeblik. Det er taget om natten på Montmartre, efter publikum var gået hjem. Det skulle være til en udsendelse, men det morsomme er, at der skete noget med lyden, så optagelsen aldrig blev sendt. Tony Williams var fra begyndelsen og indtil 1967 trommeslager med Miles Davis, siden lavede han sin egen gruppe og blev stildannende for en masse yngre trommeslagere.



Dexter Gordon var en fantastisk tenorsaxofonist, som havde base i København i 60'erne og 70'erne, hvor han kom til at præge den nye generation musikere her. Han var også en venlig mand, men med en mærkelig tidsopfattelse. Jeg kan huske en gang, hvor jeg skulle lave nogle billeder sammen med nogle andre musikere, amerikanere, som kun var i byen den ene dag. Dexter dukkede op dagen efter!



Stan Getz spillede i flere af de anerkendte amerikanske jazzorkestre og turnerede rundt om i Europa, bl.a. i Skandinavien. Stan Getz har også boet her i nogle år, i Lyngby. Han er jo også en af heltene, selv om jeg ikke kendte ham så tæt på. Men han havde mange danske venner. Han var svensk gift og bevarede hele livet et nært forhold både Sverige og Danmark.

Keith Jarrett: Jeg kender Keith helt tilbage fra 1966, hvor han var en flink, ung mand. Men hen ad vejen udviklede han galoperende storhedsvanvid og blev utrolig ubehagelig, også over for andre pianister. Der var en episode i Italien i 2007 ved den berømte Umbria Jazz Festival, hvor han svinede de tilhørere til, som tog billeder med deres mobilkameraer. Han svinede dem til fra scenen i en sådan grad, at han fik besked på aldrig at sætte sine ben der igen. Ikke desto mindre har jeg set, at han netop er blevet engageret til at spille dernede i år. Det siger lidt om, hvor stort et navn han er.



FOTOGRAF JAN PERSSON



Jan Perssons flotte slb musikbilleder har også fundet vej til mange bøger om de store musiknavne

Chet Baker (tv) i Montmartre. En tragisk skæbne med meget misbrug. Et anstrengende og besværligt liv med stor afhængighed, måske også med præstationsangst. Jeg har altid selv været rød for den slags stoffer.



Miles Davis: Ham har jeg meget fornøjelse af, forstået på den måde, at jeg dels var dybt fascineret af ham, dels arbejdede jeg meget sammen med ham til pladecovers og hvad det nu kunne være. Han kunne skifte mellem at være højst besynderlig og meget venlig. Mit første møde med ham var i Tivolis Koncertsal engang i 1960'erne; da sagde han bare "skrub af". Så vores bekendtskab var sådan lidt frem og tilbage.

Ben Webster boede her i mange år. Billedet af ham er fra en optagelse i Gyngemosen med Radioens Underholdningsorkester. Han var sammen med Dexter Gordon en af de virkelig store, der slog sig ned her. Som sædvanlig opdager man først bagefter, hvad det var for nogle genier, man gik rundt blandt.

Spisetiderne

Foto: Henrik Ploug
Tekst: Jan E. Janssen,
lokalhistoriker



Årstider, det vil sige lys, temperaturer og høst, har i mange tusinde år haft indflydelse på vore spisetider. Og når spisetiderne i en nærmest uforanderlig bondekultur har ligget fast, har de formet døgnets rytme og tidsinddeling. Sult og tørst er som bekendt også tidsmæssigt plastiske og underlagt kulturelle normer.

I over tusind år var dødeligheden i en by som København så høj, at kun en evig indvandring af unge fra landet har fastholdt og forøget befolkningstallet. Det medførte, at hver eneste nye københavnergeneration bragte sine landlige spisetider med til byen med største selvfølgelighed. Specielt urbane spiseintervaller havde svært ved at vinde fodfæste.

Men i sidste ende var det efter den katolske kirke det internati-

onalt inspire- kongelige hof og de velhavende ofte immigrerede borgere, der formulerede skik og brug omkring bord og taffel. Da afstanden mellem bolig og arbejde med de nye fabrikker før 1900 hele tiden blev længere, og arbejderne ikke kunne komme hjem til middag klokken tolv, begyndte en i over hundrede år varende forvandling af københavnernes spiseti-

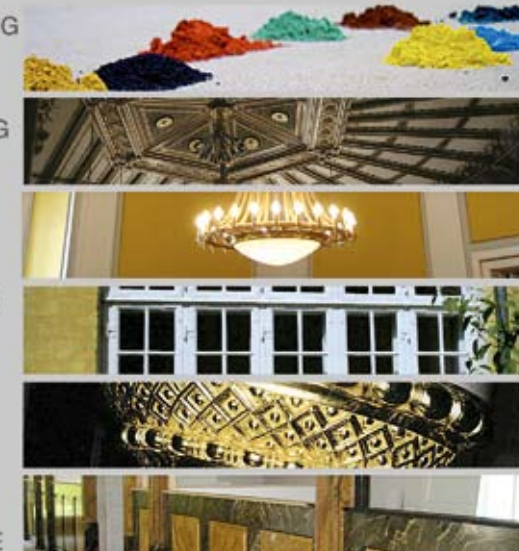


taleafstand, og ellers tog det ikke længere end maksimalt tyve minutter at komme til fadet inden for de gamle volde.

På landet var der mange regionale små forskelle, men groft sagt spiste man om sommeren fem til seks gange i døgnen og om vinteren fire gange, herunder en til to gange varmt. Hovedbestanddelen af maden var over hele Europa brødet, i Norden rugbrød og med vand som basisdrik. Hertil kom det begrænsede også regionalt bestemte antal fødevarer som mel, mælk, æg,

MALERMESTER FLEMMING JENSEN Maler- og dekorationsværksted

MARMORERING
ÅDRING
DEKORATION
FORGYLDNING
VINDUER
MØBLER
DØRE
VÆGGE
BEKLÆDNING
LINOLIE
LIMFARVE
KIRKER
SLOTTE
BESLAG
RÅDGIVNING
PRIVATE HUSE



FLEMMING JENSENS MALERVÆRKSTED
Ny Vestergade 9 st.th. - DK 1471 København K. - Tlf. (+45) 21 51 48 88
historiskhaandvaerk@gmail.com

Hjemmelavet smørrebrød af årstidens råvarer



Spørg os om private selskaber og mad ud af huset
Brolæggerstræde 12
Telefon: 33 13 07 08
Mandag - lørdag kl. 11 - 17
www.restaurantkronborg.dk



Spisetiderne har ændret sig i byen

kål, fisk og flæsk i forskellige variationer og tilberedninger. Om sommeren klokken seks, om vinteren klokken syv fik landbefolkningen det første lille måltid i form af en bid rugbrød og en slurk brændevin. Tre-fire timer senere fik man davre (=dagmad) eller frokost (efter tysk Frühstück = tidlig mad), en kold mellemmad af forskellig art, f.eks. et stykke smørrebrød og/eller vand. Den hed frokost ligesom det næste måltid igen tre timer senere, midt imellem morgenmåltid og middag. Davren sprang man mange steder over om vinteren. Dagens varme hovedmåltid skulle indtages klokken tolv og

bestod af mindst to retter, om søndagen tit med kød. Midt på eftermiddagen, ca. fire timer efter middagshvilet, kom det andet mellemmåltid, kaldt vesper (latinsk for aften), og når det meste af dagens arbejde var fuldført kom aftensmaden (nadder = natmad) mellem klokken 18 og 21, kold eller varm, gerne et par timer før sengetid. Man serverede retter alt efter hvad årstiden havde at byde på, fra saltmad til frugtgrød. Denne inddeling tog man som skrevet med sig til København.

I byen var livet mere mangfoldigt end på landet. Her boede fattiglemmer, soldater, håndvær-

kere, matroser, studenter, adelige, embedsmænd og rige købmænd med hver deres behov og kutymmer. I det 19. århundrede blev det almindeligt, at de økonomisk bedre stillede spiste normalt mindst en time senere end de almindelige københavnere, f.eks. morgenmad klokken syv i stedet for klokken seks. Den kristelige skik at spise fisk om fredagen og mere lækkert om søndagen var fælles gammel tradition både på landet og i byen. Men byens borgerskab arrangerede om efteråret og om vinteren sine prestigefyldte midt-dags- og aftenselskaber mellem klokken 16 og 1 om morgenen. Starttidspunktet klokken 16 var inspireret fra England. Man gik tidligst til bords klokken 17. Derfor hedder aftensmaden i København stadig ofte "mid-dag". Aftensmaden begyndte mellem klokken 20 og 21 med en kop te og spisning mellem klokken 23 til over midnat.

At der kom uorden i gamle faste tider skyldes til dels de nye varme drikke som kaffe og te, som bredte sig efter o. 1700. Te og kaffe holdtes adskilt fra måltiderne og blev til små selvstændige spisepauser før og efter. Man kan f.eks. konstatere, at den landlige vespermad om eftermiddagen udskiftes med en te- eller kaffetid med lidt bagværk til. Først pibe, så snus, så cigar og siden cigaret har været med til forlænge spisetiden, idet man ikke ville blande mad og tobak sammen.

Fra tiden omkring 1840 har vi et øjensvidne, der beretter, at Københavns borgere drak morgenkaffe med en kryddertvebak klokken 7, spiste et mellem-måltid klokken 10 med smørrebrød og pålæg og en snaps til farmand. Klokken 13 (ikke 12!) serverede personalet middagen bestående af mindst to ofte tre retter (den nu sjove og altmodi-sche tradition "suppe+steg+is")



stammer sikkert derfra). Klokken 14 fik man en eller to kopper kaffe og klokken 18 fik man eftermiddagste, gerne med nybagte hvedetvebakker til. Omkring klokken 21 kom det drøje kolde aftenmåltid, hvor far kunne få en varm ret med snaps til. Aftensmaden kunne enten bestå af et par kolde og varme retter eller en kold anretning på et tagselv-bord med efterfølgende kage og varm punch, når det skulle være festligt.

Senere i samme århundrede begynder man nu også at servere varme eller lune retter før middagsmaden. Her gik restauranterne og konditorierne foran, måske med franske eller engelske forbilleder. I København blev det til den "frokost", der fortrængte middagen, og hvor man kan få varm mad før klokken 12.

Frokostrestauranterne åbner efter en over et hundrede år gammel tradition klokken halv tolv og stænger køkkenet ved 14-tiden, aller-allsenest klokken 16. De, der ikke havde

adgang til et bord med servering, havde deres smurte madder med sig hjemmefra i en lille madkasse af blik, enten man var håndværker, arbejder eller skoleelev. Kantinerne er i dag også opnåelige for de mindre bemidlede, så de slipper for de fladtrykte klemmer. Men spisetiden holder sig altid til det ældgamle mytiske klokken 12, lidt før eller lidt efter.

De sidste halvtreds års landvindinger inden for køleteknik, fleksibel arbejdstid, erfaringer som turist- og fastfood-teknologi har kastet et fasttømret dansk spisetidsbillede helt omkuld. Groft sagt kan man i dag i København få alt, man vil spise, på alle tidspunkter af døgnet. Og det er karakteristisk, at så godt som alle leverandører til de "skæve", det vil sige utraditionelle, spisetider, er udlændinge fra Asien, Afrika, Amerika, også fra Sydeuropa. Ældre københavnere kan huske de første Kinagrillbarer fra omkring 1960, der lignede vore egne pølsevogne og lokkede med kulinariske fristelser helt uden om

spiste sammen efter værtens tegn, på et hotel, et spisekvarter, et pensionat eller på en restauration. Men samtidig med denne voldsomme udvikling er der stadig mange restauranter, der fastholder gamle åbnings-traditioner: en københavnermiddag serveres altid en time senere end i Jylland. Den mest almindelige aftenspisetid er stadig mellem kl. 19 og 21. Rio Bravo i Stormgade med varm mad til klokken 4 takket være Tivolis gæster er stadig undtagelsen fra reglen.

Danmarks uskrevne spiseregler.

Dagens Eat-and-go er en totalt anden historie end den table d'hôte, hvor alle fremmede gæster samledes i fællesskab omkring spiseværtens bord og

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

Originale sømandstrøjer



findes i flere farver



Herreekviperingshandler
Jørgen Pedersen

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



findes i flere farver

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

TRINITATIS KIRKES MUSIKVENNER

er oprettet med det formål at støtte det klassiske musikliv i kirken

Meld dig ind nu
via musikvennernes hjemmeside eller til
Trinitatis Kirkekontor, Pilestræde 67, 1112 København K, 33 37 65 40
og få alle medlemsfordelene

www.trinitatiskirke.dk/musikvenner

Kontingent 200 kr årligt
Frivillige bidrag modtages ligeledes med tak

Læs mere på hjemmesiden

My Own Blend



En god cigar kan nydes i cigarbaren i Pilestræde hver anden fredag.

Kender du det, når man finder et hemmeligt sted, måske en restaurant, en bar eller et galleri, som ingen andre kender? Følelsen af at træde ud af verden og ind i et andet univers, hvor alting virker blødere, venligere, lidt mere eksotisk? Et sted, hvor hverdagens hast og jag og hidsige ringetoner lukkes ude for en stund, og man kan trække vejret lidt dybere.

For mig har København meget få steder af den karakter. Et af dem ligger i Pilestræde.

Hver anden fredag åbner Davidoff/My Own Blend butikens kælderlokale for at indbyde til Cigar Bar, et hyggeligt arrangement, hvor man i ro og mag kan nyde en cigar og et godt glas rom. En tidlig fredagsflugt fra hverdagens skarpe lys og snærende politiske korrekthed.

Jeg udser mig omhyggeligt en cigar fra dagens udvalg. Denne gang en Davidoff Maduro R, kombineret med en smuk 21-års caribisk rom. Det er en smal vindeltrappe, som leder ned til kælderlokalet, men allerede

ovenfra røber bløde jazztoner et og andet om hvad, der venter. Lys og stemmer dæmpes. Der er allerede godt fyldt, da jeg ankommer. Flere af gæsterne genkender jeg fra tidligere arrangementer. Miles Davis lader sig blødt filtrere gennem tykke skyer af cigarrøg.

Det er ikke en dunkel affære á la fortidens speakeasies, selvom formålet stammer fra en lignende forfølgelse af selverklærede hedonister som i forbudstidens USA. Snarere en afslappet oase for folk fra alle livets grene, som samles om deres passion for håndrullede cigarer.

Efter at have hilst på lader jeg mig falde ned i en dyb læderstol, og går begejstret i gang med at klippe og tænde min

cigar. Nogle ville måske beskylde mig for at ligne et lille barn, der skal til at åbne sin første pakke juleaften...

En cigar kalder på fordybelse. Den fortjener hengivenhed. Man kan da sagtens ryge den på gaden, med venstre hånd, mens man har mobilen og/eller hundesnoren i højre, men det er lidt som at fortynde en 30-års whisky med cola, eller overholde fartgrænsen den ene dag, man har mulighed for at køre en Ferrari – det ville være en skændsel.

Den næsten meditative følelse af at fordybe sig i en god cigar giver én en langt større oplevelse. Den gyldenbrune tobak i sig selv får øjnene til at slappe af, når man langsomt inspicerer et perfekt dæksblad (altså det yderste, synlige tobaksblad). Aromaen, smagen, det lille skarpe bid på spidsen af tungen, i kontrast til røgens bløde kælen

for resten af tungen. Selve forbrændingen er især fascinerende. Den dybe, orange glød, som passes og plejes, og fra tid til anden blusser op og antænder dæksbladet som en corona, med en solformørkelse af aske.

Det er mandekunst, der hænger på væggene. Kollagemalerier med motiver som James Bond, Geronimo, sportsvogne, pin-up piger – og naturligvis masser af cigarer. Det er provokerende, men ikke Hornsleth-uartigt. En macho-affære med stil.

Det er dog ikke et ”kvinder ingen adgang”-arrangement. Indtil for nylig var godt halvdelen af butikkens ansatte kvinder, og det smukke køn er næsten altid repræsenteret i cigarbaren. Men dog i mindretal. Stemningen giver egentlig plads til alle. Direktører, håndværkere, studerende og arbejdsløse sidder side om side og vender verdenssituationen. Cigarer og



En god cigar kalder på fordybelse.

fin spiritus er naturligt de mest populære emner. Politik er ikke så ømtåleligt et emne, som man måske skulle tro, gæsternes mangfoldige baggrunde taget i betragtning; de lader alle til at være civiliserede mennesker, der kan disputere med et smil. Og det hjælper naturligvis, at man har fælles fodslag i sin harme mod rygeloven og formynderiske politikere.

Der er stamgæsterne. Farverige, forskelligartede og selskabelige. Der er den tidligere punk-rocker, som nu tager prisen som Københavns mest ulasteligt klædte gentleman. Der er den excentriske højesteretssagfører, som man skulle tro ernærede sig som kunstner. Der er den studerende fra CBS, sammen med den anden studerende fra CBS, sammen med den

studerende fra Københavns Universitet, som konverserer med den arbejdsløse håndværker og den pensionerede direktør. De taler vist om den græske gældskrise, fornuftigt nok gennem en udveksling af Ouzo-eventyrlige ferieanekdoter.

lader sig forføre af de chokoladelignende tobaksfarver, de gyldne toner. Et pusterum i sepia-nuancer.

En granvoksen mand ser ud, som om han prøver at lave en Gandalf – at blæse et drageskib af røg, der sejler gennem luften. Mild resignation melder sig i hans ansigtsudtryk, da det viser sig blot at være endnu en røgsky, der slår sig sammen med de andre. Men ikke skuffelse. Der er så rigeligt hverdagsmagi at finde her, når man meditativt



OPTIKER I TRENDY GADE

Lokalhistoriker Jan Janssen fortæller om optikeren, der er flyttet ind i Studiestræde: ”Jeg har boet her i kvarteret i 34 år og kender det udenad. Jean Golf Iversen er den første optiker i kvarteret. Jeg kender firmaet, fordi jeg selv er nærsynet og for mange år siden – i 1972 – fik tilpasset supermoderne hårde kontaktlinser hos Jeans far i Pilestræde. Siden var jeg fast kunde i Pilestræde, og da de gav op i Pilestræde for en del år siden, fordi lokalerne var meget små, flyttede de til Gl. Mønt. Og pludselig dukker Jean op i mit kvarter, i Sct. Peders Stræde 39! Der var Jean i 7 år,

indtil han sidste år flyttede til Studiestræde, som er en af de smarteste gader i hele byen. Meget trendy! Og hvorfor flytter så en optiker ind i en trendy gade med alle mulige sjove butikker, coffee shops osv. Det må Jean selv svare på.

Jean Iversen svarer hertil: ”Der sker meget her i gaden, der er altid aktivitet, og det har man jo brug for som forretning. Jeg kører selv forretningen nu, hvor min far har trappet ned, og jeg synes, det er sjovt. Jeg har kontaktlinser og specielle linser som speciale; hvis andre optikere må give op, sender de kun-



Jean Iversen er glad for at være i Studiestræde.

derne til mig. Men selvfølgelig smitter gademiljøet også af på min forretning, jeg kører nogle

modestel og prøver måske en lidt anden stil end tidligere, lidt mere vildt, men ikke outreret.”

10 ÅR MED CAFÉ REX



Den traditionelle frokostbuffet står klar fra 12-15 alle hverdage undtagen mandag. Tina og Siemen nyder at hygge om gæsterne, og åbningstiderne kan nemt bøjes lidt. Café Rex tilbyder aftenarrangement efter gæsternes ønske, fra 10 til 40 kuverter

Café Rex i Pilestræde er en alsidig café. Til frokost bydes der på god, traditionel mad, så alle munde mættes. Men også aftenselskaber til 3-retters midt-dage og natbar med cocktails og fadøl er på repertoire.

Tina og Siemen har haft cafeen siden oktober 2002. De nyder at hygge om gæsterne, og personlig betjening og kvalitetsmad går her hånd i hånd.

Tina og Siemen fortæller: "På hverdage undtagen mandag er der frokostbuffet. Cafeen åbner kl. 11.30, og kl. 12 er buffeten klar og står frem til kl. 15, men kommer man først forbi kl. 14.45, skal man nok kunne blive mæt alligevel. På hverdage – tirsdag, onsdag, torsdag og fredag – lukkes normalt kl. 16, men kommer der gæster til en øl efter klokken har slået 16, så går det også an.

Vi har også...

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

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

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

AMAGERTORV ØSTERGADE
LÆDERSTRÆDE
OLD FISH MARKET

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

EVERYTHING
PRICE-MARKED

Tekst: Connie Christensen
Foto: Henrik Ploug

Fredag og lørdag nat er der fast åbent fra kl. 22-05, med nat-bar. Der er fuldt knald på med cocktails og masser af fadøl. Vi holder også aftenåbent for selskaber på bestilling, fra 10 kuverter og derover. Det kan være med buffet eller som en egentlig 3-retters middag. Vi sætter gerne buffeten op kl. 3 om natten, hvis der er ønske om det. Eller serverer en 3-retters menu kl. 17, så selskabet kan nå at komme i teatret."

Konceptet med frokostbuffeten har Tina og Siemen kørt med succes i alle 10½ år. Der har altid været mange stamgæster, f.eks. fra forlagene Ladegård og Berlingske Hus og forskellige andre firmaer i nærområdet. Men de er nu flyttet ud af byen bl.a. på grund af alt for stor husleje.

Buffeten er meget traditionel, og alt er hjemmelavet. Forskellige slags sild, 4-5 lune retter og ostebord til afslutning. De lune retter kan være frikadeller, stegt flæsk, fiskefilet, mørbradbøf, flæskesteg eller lignende frokostklassikere.

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

Blindes arbejde



Torben Nielsson og Avdyl Tanushaj er på arbejde i forretningen.

Blindes Arbejde har nyligt renoveret deres butik "VI-SES" i Valkendorfsvej 3, og genåbningen blev forestået af Borgmester Mikkel Warming, som fremhævede den betydning, butikken har ikke alene for dem, der er beskæftiget i Blindes Arbejdes regi, men også for hele det danske samfund.

Blindes Arbejde er en af ældste socialøkonomiske virksomheder i Danmark, og de har vist deres værd gennem at drive ikke en social foranstaltning, men en virksomhed, som fremstiller meget fine kvalitetsprodukter. Blindes Arbejde giver mulighed for, at blinde kan få en håndværksmæssig uddannelse, som kan bruges inden for f.eks. møbelindustrien, og her kan eksempelvis nævnes en af dansk designs klassikere, nemlig Wegners Y-stol. Har man en af de dyre stole, som trænger til et nyt sæde, kan man roligt henvende sig til Blindes Arbejde ude på Tomsgårdsvej, for her ligger et af deres værksteder, der giver arbejde til mennesker, som i mange tilfælde kan have vanskeligheder med at komme ind på det almindelige arbejdsmarked, og det er kvalitet man får for sine penge.

I butikken i Valkendorfsvej kan man købe alle Blindes Arbejdes produkter. Personalet er, som næsten alle andre folk i virksomheden, synshandicappede. Venlige og imødekommende er de, og på en eller anden måde skaber det en særlig charme, når man handler der. Ikke alene køber man kvalitet i Valkendorfsvej, man får samtidigt en oplevelse ud af det.

Mangler man noget som børster af alle slags, koste, eller for eksempel håndvævede viskestykker i en topkvalitet som garanterer, at de kan holde i flere generationer, så er det her man skal købe. Også kurveflet tilbyder forretningen; en ny papirkurv, smukt udført, eller hvad med en vugge til den nyfødte?

Mulighederne er der for at finde noget solidt og smukt grej. Det kan for resten også gives som gave til den unge ægtemand, der skal stå for opvasken i det nye hjem.

URMAGEREN
Dronningens Tværgade

Special
Værksted for
antikke ure

Ring til os
for et
uforlignende
tilbud!

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

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



frokost fra 98-
aften menu fra 98-

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

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

Toga serverer god mad
både for politikere og
godtfolk



Det nybagte rugbrød skæres fint ud, det har en fantastisk smag og en dejlig sprød skorpe.

Toga Vinstue i Store Kirkestræde er en hyggelig gammel vinstue, som snart fylder 100 år. Den omtales nemlig første gang i 1920. Toga er også kendt som "Det politiske Kandestøberi", fordi politikerne fra Rådhuset og Christiansborg har Toga som stamsted og gerne diskuterer politik over en god frokost eller i forbindelse med de gæstebartender-arrangementer, som Toga afholder hver



Den gode remoulade, der serveres til frikadellerne, laver Anne selv på basis af sin egen pickles

STORT UDVALG I SAMLINGER
Rest samlinger - lot mm.
SE VORES VINDUER
ILETA FRIMÆRKEHANDEL
55 ÅR I FJOLSTRÆDE
Fjolstræde 20 - 1171 København K. - Tlf. 33 12 91 23
FREDAG ÅBENT TIL KL.18 - LØRDAG TIL KL.17



Mormors gamle kødhakker er stadig på arbejde og kan snildt hakke fiskekødet til fars

3./4. uge, hvor forskellige politikere, både de unge og ukendte og de gamle politikere, stiller op bag baren og diskuterer politiske emner med gæsterne.

Anne Breusch bestemmer i køkkenet, og det har hun gjort i 6 år. I dag står den på hjemmelavede fiskefrikadeller. Lige netop fiskefrikadeller er en af de frokostretter, der absolut skal være tilberedt af friske råvarer og rørt sammen med kærlig hånd. Og det bliver de hos Anne.

Anne får leveret den friske fisk hver dag til brug for frikadellerne. Det kan f.eks. være sej eller rødspættefilet, hvad man nu



Anne serverer her de friskstegte fiskefrikadeller fint dekoreret med citronspringere, dild og hjemmelavet remoulade.

kan få. Fiskekødet køres igennem mormors gamle kødhakker og blandes med lidt kartoffelmel, æggehvider, salt og peber. De skal smørsteges sprøde og gennemstegte på panden. Serveres lune med friskbagt rugbrød og hjemmelavet remoulade på basis af hjemmelavet pickles.



Fiskefrikadeller kan laves af forskellige fisk, alt efter sæson, f.eks. torsk, sej eller rødspætte. De skal smørsteges, så de bliver lette og sprøde.



Toga Øl- og Vinstue er med sine ca. 100 år kun en årsunge i det gamle København. Gaden Store Kirkestræde findes omtalt første gang i jordebogen for 1581, men skal nok dateres som nogenlunde samtidig med den ældste bebyggelse i området, omkring 1200-1300. Da var gaden tæt på den daværende strandlinje, og beboelsen bestod af lerklinede huse. Rester af en brønd fundet tæt på Store Kirkestræde kan dateres til omkring år 1220. Siden påbegyndtes en stor byggeaktivitet med udvikling af haven. I 1645 var der 12 husstande bestående af almindelige håndværkere og familier.



Specialist i Storbyrejser

FORÅRSREJSER

BERLIN HAMBURG DRESDEN BREMEN
MÜNCHEN FRANKFURT "TYSKLAND"
PARIS BARCELONA MADRID
ROM FIRENZE VENEDIG
WIEN PRAG BUDAPEST
REJSER TIL GRAN CANARIA & MALLORCA

REJS I APRIL

4 dage i BERLIN inklusive morgenmad
KØRE SELV REJSE

3*** HOTEL fra kun kr. 747,-

4**** HOTEL fra kun kr. 922,-

BUSREJSE

3*** HOTEL fra kun kr. 1320,-

4**** HOTEL fra kun kr. 1494,-

Tog - og flyrejser til dagspris

BEDEDAGSFERIE

fra kun kr. 1164,-

KR.HIMMELFARTSFERIE

fra kun kr. 1355,-

Begrænset antal værelser til vores specialtilbud

Danske Special Rejser

DSR -TRAVEL - Løngangstræde 19 - 1468 København K - Tel 33 16 20 13 - Fax 33 16 20 23

Medlem af rejsegarantifond Nr. 2023

