

Stræderne

i København

Charlottenborgs nye
direktør

Skuespiller
Asger Reher

Børnehusbroen på
Christianshavn

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

MAXEN LANGUAGE SERVICES

v/Lilli Catinka Maxen, cand.mag. & CPT-certificeret oversætter

Professionel oversættelse til dansk
fra engelsk, spansk, norsk og svensk.

Globalt orienteret med speciale i lokalisering
af tekster til dansk kultur og kontekst.

Accepterer word, excel og PDF filer
Oversættelse returneres i kopi af originalformatet.

Send til: lilli.worldnet@gmail.com, evt. med tekstsæmpel

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

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

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
etbl. 1989

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:

Henrik Ploug (FAF og Danske Billedautorer)

Redaktionelle medarbejdere:

Connie Christensen (Kommunikation og Sprog)

Research: Lone Luna Kelstrup

Annoncer:

H. Ploug og Per Stisen

Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

Fotografer:

Thomas Trane (DJ)

Kirstine Ploug (DJ)

Forside foto:

Henrik Ploug (FAF og Danske Billedautorer), Langebro

Trykkeri: Sangill Bogtrykkeri

Oplag: 6000

Indhold:

Side : 3-6 : Charlottenborgs nye direktør

Side 7 : Bedre veje

Side 8-11 : Brændevin og øl i byen

Side 12 : Tivolis skaber

Side 13 : Sven Okkels tegner byen

Side 14-17 : Skuespiller Asger Reher

Side 18-19: Børnehusbroen på Christianshavn

Side 20-21 : Et stykke Paris i København

Side 22 : Det sker i det Grønlandske Hus

Side 23 : Et festligt arrangement i byen

Side 24 - 26 : Da Kastelet blev renoveret

Side 27 : Madsiden

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)

NYE TIDER PÅ CHARLOTTENBORG MED NY DIREKTØR



Jacob Fabricius tiltræder den 1. februar som ny direktør for Kunsthall Charlottenborg

Kunsthall Charlottenborg har i de seneste år været ramt af problemer, navnlig af økonomisk art. Skiftende direktører har haft en utaknemlig opgave med at forsøge at få den smukke, gamle bygning igennem skærene og fremstå som et succesfuldt udstillingssted for samtidskunst. Den 1. februar tiltræder en ny direktør for Kunsthall Charlottenborg, Jacob Fabricius. Jacob Fabricius er en kunstfaglig leder med stor international erfaring. Han er uddannet kunsthistoriker fra Københavns

Universitet og har siden arbejdet meget i udlandet, stået for at lave udstillinger, både projekter i det offentlige rum og non-profit udstillingssteder, haft eget forlag for kunstpublikationer, har udgivet omkring 50 bøger, plader og CD'er. De seneste 5 år har han været chef for Malmø Kunsthall. Vi vil gerne vide lidt om Jacobs visioner for Charlottenborg. Hvordan synes du, Charlottenborg skal udvikle sig? "Charlottenborg er inde i en proces, som er påbegyndt af den

tidligere chef Mark Sladen og Mikkel Bøgh, som er rektor for Kunstakademiet. Denne udviklingsproces omfatter en sammenlægning af Kunstakademiet og Charlottenborg. Det betyder, at Charlottenborg kommer ind under Kunstakademiet i en større organisation, og rent fysisk er der allerede sket det, at tidligere kontorer i Charlottenborg er lavet om til

kantine for Kunstakademiets elever. Det at så mange unge studerende strømmer herind dagligt giver en helt anden synenergiefekt i forhold til

Charlottenborg skal fylde mere i København

uddannelse, udstillinger osv. Det bliver interessant at følge hele det netværk af kunstnere og undervisere her på Charlottenborg, og jeg tror, det bliver til stor gavn. Jeg tror også, man skal trække

JACOB FABRICIUS ER DEN NYE DIREKTØR

Charlottenborg lidt længere frem i gadebilledet. Det ligger lidt gemt væk i anden baggård. Det skal være mere end en smuk, gammel bygning. Jeg synes også, det kunne være interessant at udvikle det mere med koncerter og arrangementer i samarbejde med f.eks. filmproducenter, musikere osv. Hvis der er penge til det, kunne det være en god idé med mere pædagogisk arbejde for børn og unge, sådan at man får helt unge til at komme ind og arbejde med forståelse for kunstneriske udtryk." Skal der ske en ombygning af Charlottenborg?

"Der kommer naturligvis til at ske noget. Kantine er én ting, og der skal også gøres lidt for at huse skolens interesser, men en egentlig ombygning nu og her kommer der ikke. Jeg tror, det vil være klogt i nærmeste fremtid at tænke på et holdbart ventilationssystem i Charlottenborg. For det første fordi det er en sauna om sommeren, virkelig ulideligt varmt, og det er dårligt for medarbejderne, de besøgende og kunstværkerne. Det er en større og dyr investering, som man ikke vil kunne se umiddelbart, men

som vil kunne mærkes rent fysisk." Nu talte du om film før, betyder det, at der kommer en biograf? "De seneste år har Charlottenborg samarbejdet med cph.docx, dokumentarfilmfestivalen, som er blevet virkelig

Københavnernes skal knyttes tættere til Charlottenborg

populær. Der er ikke tale om at lave en decideret biograf, men samarbejdet kan sagtens udvides. Jeg tror også, at man bliver nødt til at gøre noget ved taget inden længe. Der er forskellige praktiske ting, der skal gøres; når man har en smuk, gammel bygning, er der mange ting at passe på." Hvordan er økonomien? "Nu er vi kommet under

Kunstakademiet, så vi skal i fællesskab holde budgettet. Før var Charlottenborg selvstændig, hvilket har betydet, at begge de foregående chefer har overskredet budgetterne, fordi økonomien har været lille. Den økonomi skal jeg gerne få banket op, for den er for lille til en institution, som har de ambitioner, den har, og samtidig har 1400 kvm, som skal

passes på. Det er helt klart en af mine opgaver at få private fonde, private sponsorer og offentlige fonde til at få øjnene op for Charlottenborg igen og støtte den."

Internationalt samarbejde? "Jeg har som sagt selv arbejdet meget internationalt, og det er min erfaring, at internationalt samarbejde er vigtigt både for institutio-

nens egen selvforståelse og for at gøre opmærksom på institutionen. Man skal vælge nogle kunstnere og nogle udstillinger, som kan rejse videre. Man prøver at samarbejde om kataloger, udstillinger og produktion af værker. Det sparer faktisk også penge. Det er også det, jeg har gjort i Malmø. Den udstilling, der kører nu i Malmø med en georgisk kunstner, skal

Kunstakademiets afgangs-udstilling kommer tilbage til Charlottenborg

rejse til Lingen Kunstverein i Tyskland og Mudam Museum i Luxemburg efterfølgende. Det betyder, at vi kan lave et stort katalog og producere nogle værker, hvor udgifterne deles i 3." Har du nogle præferencer i forhold til kunstarter og tidsaldre? "Egentlig ikke. Jeg er ikke specielt dogmatisk i forhold til, at



Jacob Fabricius glæder sig til at tage fat som direktør for Charlottenborg

det skal være folk på 25 eller 35, der udstiller her. Det kan lige så godt være folk på 85. Vi kan ikke tage samlinger ind, fordi vi ikke har et klimaanlæg, det ville være uforsvarligt og umuligt. Når man låner fra andre museer, skal man normalt lave en konditionsrapport, dvs. man har en konservator, der laver en rapport over de værker, der skal ind og ud, og man skal oplyse, hvordan klima- og sikkerheds-

forholdene er. Rigtigt mange museer ville takke nej til en forespørgsel fra os. Det er ikke bare at ringe til et museum og bede om at låne nogle værker. Der skal lægges flere millioner i sikkerheds- og klimaoptimering. Nu synes jeg heller ikke, at det er vores opgave herinde at vise f.eks. Edvard Munch-udstillinger, det er der bedre aktører til i København. Der er mange kunsthaller og museer i

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
Værkstedet, Raadvad 40, DK - 2600 Lyngby
Mail: raadvadmaleren@gmail.com - www.raadvad-malermesteren.dk

HISTORISKE BYVANDRINGER PÅ DEN KONGELIGE GRØNLANDSKE HANDELS PLADS

Booking og information:
NORDOSKOP
Tlf. 20 87 22 59
nordoskop@gmail.com

www.nordoskop.dk

JACOB FABRICIUS

København, og det gælder om at finde sin niche.

Netop fordi Charlottenborg er en kunsthall, er der ingen faste samlinger. Akademiet har en samling af malerier og værker, som vi nu får adgang til, og det kunne måske være en idé at udstille fra den samling. Det er noget, vi må se på. Det er jo interessant for offentligheden at vide, at samlingen eksisterer; der er værker af f.eks. Eckersberg, som godt kunne tages frem,

men det er ikke vores primære rolle."

Hvilke udstillinger er planlagt i 2013?

"Den 17. januar åbner en udstilling med Leigh Ledare. Det er jo ikke en udstilling, jeg har stået for, fordi jeg først tiltræder den 1. februar. Siden åbner Charlottenborgs Forårsudstilling midt i februar, og Kunstakademiets afgangsudstilling, som er superpopulær. Her ser man de unge kunstnere



Charlottenborg skal være mere synlig, hvis det står til Jacob Fabricius.

og resultatet af deres uddannelsesforløb. Det har tidligere foregået på Gl. Strand eller i Nikolaj Kirke, men kommer nu tilbage til Charlottenborg. Det er en klar virkning af samarbejdet med Kunstakademiet. Publikum er nysgerrige og vil gerne se de unge talenter, så jeg tror, det bliver interessant at få det tilbage. Derudover har jeg ikke planlagt noget; jeg har selvfølgelig nogle tanker og ideer, som jeg glæder mig til at konkretisere.

Jeg håber, at københavnernes og besøgende fra ind- og udland bliver nysgerrige over for Charlottenborg og begynder at bruge det som et tilholdssted. At man svinger forbi, når man er i byen, og tager en kop kaffe i vores fine café. Vores gård er en dejlig oase midt i byens larm, og jeg håber, at københavnernes vil få en stærkere tilknytning til Charlottenborg."



Lysgaard Vine er specialist i vine fra Umbrien - Italiens hjerte. Vine lavet med omtanke for såvel helbred som natur.

Specialist i italienske vine
webshop : lysgaardvine.com
Vi sørger gerne for levering eller vinen kan hentes hos Lysgaard Vine
Langebrogade 5, 2300 Kbh. S
Ring gerne for rådgivning
Telefon : 40 31 58 26
Mail : agl@lysgaard.com





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
Hverdage 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



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

Endelig mere sikre veje

En god udvikling på vejene

Antallet af trafikdræbte, hvor spiritus er involveret, er stærkt faldende, og heldigvis for det. I 2007 var tallet 112 dræbte, mens det i 2011 var mere end halveret, 53 dræbte.

At antallet er faldende skyldes formentlig et sammenfald af flere forskellige faktorer: mere

sikre biler, bedre veje, mere hastighedskontrol, færre biler på vejene på grund af finanskrisen samt en holdningsændring blandt folk i al almindelighed, der gør, at det ikke er OK at køre i spirituspåvirket tilstand. Alligevel kører ca. 10.000 biler hver dag ud på vejene med alkohol i blodet, svarende til 1 ud af 200 biler.

Specialkonsulent Pernille Ehlers fra Rådet for Sikker Trafik forklarer: "Næsten alle tager afstand til spritkørsel og siger, at det ikke har noget med mig at gøre, men næsten alle har også haft det inde på livet enten på den ene eller den anden måde. Der er i hvert fald et misforhold mellem vores afstandtagen til det og vores vilje til at gribe ind. Vi har stadig svært ved at sige fra og stoppe en person, der er på vej til at blive spritbilist. Problemet er udbredt i alle samfundskredse, lige fra direktøren til manden på bænken."

Også regionale forhold gør sig gældende i statistikken. Når København kan glæde sig over at have fem til seks gange færre færdselsdrab forårsaget af spiritus end områder som f.eks. Nordjylland eller Sydsjælland/Lolland-Falster, skyldes det nok ikke, at københavnernes drikker mindre end gennemsnittet

på landsplan. Rådet for Sikker Trafik er overbevist om, at det først og fremmest er den kollektive trafik og muligheden for at blive kørt hjem i taxa til en overkommelig pris, der har indvirkning på den gode statistik. Så meget mere grund er der til at få styrket den kollektive trafik.

TILBUD TIL VORE ABONNENTER!

Strædernes abonnenter får 10-15%, nogle steder op til 20%, rabat hos følgende:

Galerie Helth, Sofiegade 4, Christianshavn,
tlf. 32 96 95 15

Guldsmed Lisbeth Nordskov, Gothersgade 80,
tlf. 60 64 97 19

Sølvsmed Else Nicolai Hansen, Gothersgade 80,
tlf. 28 91 53 08

Glaskunstner Helle Klint, Knabrostræde 9, kld.,
tlf. 51 27 60 83

Lysgaard Vine, Langebrogade 5,
tlf. 40 31 58 26

Ploug Fotografi, Lavendelstræde 8,
tlf. 33 15 56 66



STOR DANSK FROKOST BUFFET

99,-

"vi løber aldrig tør for mad"

PILESTRÆDE 50
Telefon 33 93 18 18
www.cafere.dk

RÅDHUSSTRÆDE CYKLER



RÅDHUSSTRÆDE 9
v. Søren Larsen
Telefon: 50 43 98 00



Brænderier og værtshuse i byen

Effekterne på fotografierne
er fra Galleri Tuxen,
Telefon 33 14 10 95



Brændevisbrænderskilt Teglgårdsstræde Nr. 4.

De fleste af os går rundt med den opfattelse, at den verdenskendte excessive danske ruskultur begyndte med den økonomiske optur efter Marhallplanen sidst i fyrreerne i det forrige århundrede. Førkrigsgenerationen var jo født i en tid med en stærk dansk afholdsbevægelse, hvor husmændenes og arbejdernes organisationer støttede kaffebarer og KKK, De københavnske Kvinders Kaffeovne foran fabrikkerne. Krigsøkonomien fortsatte jo efter krigen, og først i 1951 kunne københavnerne igen bestille og få

udbragt porter og guldøl. Det er rigtigt, at man(d) havde ikke for vane at gå byen, efter at man stiftede sin lille familie og moren var hjemmegående. Og de unge skoleelever og lærlinge havde heller ikke råd til andet end sodavand. Der blev færre og færre vinhandlere i byen, og hjemme i isskabet stod der flere hvidtøl end pilsnere, når man tilhørte det honnerte borger-

rac og champagne på bordet. Men i hverdagen var københavnernes anderledes puritanske og påholdende. I 1945 opfandt lægerne Erik Jacobsen og Jens Hald mirakelmidlet antabus.

Tiden var moden til at tage imod den. Magistraten lukkede det ene værtshus efter det andet, typisk med hygiejniske begrundelser, fordi en kælderbeliggenhed længere nede end 30 cm var sygdomsfremkaldende. Den siden 1927 forbudte heste- og bilkørsel med alkohol i blodet blev efter svensk og norsk forbillede skærpet betydeligt i 1955. Der var dog to enklaver: Nyhavn og efter pasunionen med Sverige spritbådene mellem Havnegade og Malmø. Her var det ikke tabu at være fuld. Fra



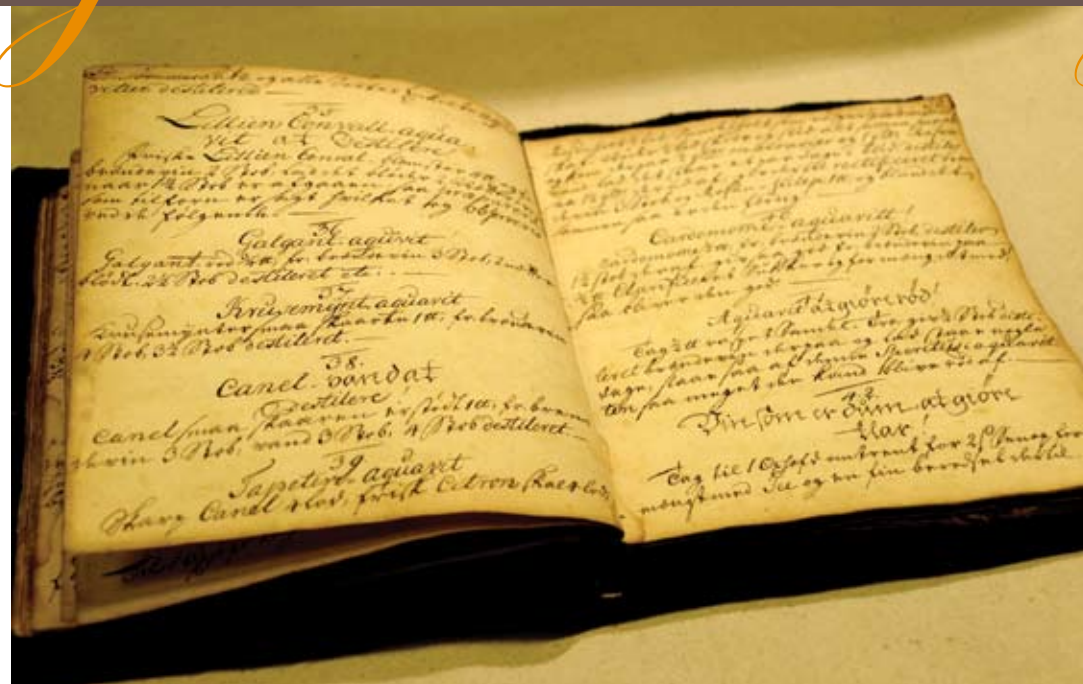
Gammelt distillationsapparat.

skab. Bryllupper og fødselsdage, firmajubilæer og konfirmationer var til gengæld en ganske anden sag. Så kom der portvin, madeira, tokayer og Cherry Heering, ja endog whisky, cog-

det blev efter svensk og norsk forbillede skærpet betydeligt i 1955. Der var dog to enklaver: Nyhavn og efter pasunionen med Sverige spritbådene mellem Havnegade og Malmø. Her var det ikke tabu at være fuld. Fra



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



Brændevisbrænder Brøndums
opskriftsbog på akvavit.

og opsøgte en belyst og opvarmet underjordisk hule, hvor hannerne var fælles om terninger, rafflebægre og spillekort, om vitser og sjofle historier og fælles sang. Der var fri adgang til gårdlokum, og om natten kunne den ene og den anden også få natteleje på slagbænken og sove rusen ud. De sidste af disse kipper blev lukket for over hundrede år siden.

Brændevinen var i sin oprindelse tænkt som medicin til indvortes og udvortes brug, men bredte sig fra klostrene til apotekerne og snart til almenen. Omkring 1800 havde byen inklusive Christianshavn 273 godkendte brændevisbrænderier. Bryggerier var der ikke halvt så mange af.

maj til august 1959 sejlede otte millioner passagerer over Øresundet. Og købte 120 000 liter vin og spiritus, øl ikke medregnet.

Men historien har også kendt andre tider, hvor vinen var hverdag hos konger, adel og gejstlighed, hvor øl var alles foretrukne drik og snapsen dens følgesvend. Revolutionen kom i oktober 1917, hvor de Radikales krigsregering skulle spare på foder- og brødkorn, og fra den ene dag til den anden kostede en flaske Aalborg Taffel Akvavit ikke længere 99 øre, men 12 kroner og 40 øre. Der var nogen, der bemærkede, at med ét slag var delirium tremens afskaffet. Indtil det år var det ikke bagateller, indbyggerne bælgede i de vågne timer. Ligesom tobaksrygning på arbejde var det helt normalt, at der blev drukket øl og snaps i arbejdstiden. Direktøren havde cognacflasken stående i chatollet med cigarasken, og arbejderne havde lommelærken og de hjemmesmurede madder i garderobeskabet. I 1866 var

der 1.450 godkendte brændevisbrænderier i indre by. Hjemmebrændingen var helt almindelig og blev først forbudt i 1843. I 1878 var voksne mænds forbrug 70 l (d.e. 100 helflasker) om året. Selv malkekøerne i brænderiernes stalde befandt sig i en evig rustilstand. Efter klokken 12 blev det tilrådet folk ikke at henvende sig til en ventende kusk på Hauser Plads foran Schønnemanns ølkælder. Det kunne gå galt under kørslen.

I de fleste gader fandtes der mindst én kælderbeværtning, spartansk og tilroget, med og

uden opvarmning. Snapsen, oprindelig destilleret vin, senere baseret på korn og efter 1800 også på kartofler, har eksisteret i byen efter 1400 (1507 omtalt første gang). For salget stod øltapperne. Øltapperne havde normalt en billig udlejningsbolig i kældrene, hvorfra de betjente husholdningerne og efterhånden også siddende mandlige gæster. Gæsterne bestod for en stor dels vedkommende af de utallige ugifte unge mænd, som byen vrømlede med: arbejdskarle, matroser, håndværkere, lakajer, studenter og udenlandske legionærer. Mange havde ingen husbond eller fast logis med kost

UDSALG



MARGIT PELS

COPENHAGEN

Store Kongensgade 118 - Tlf.: 33 15 50 49 - www.margitpels.dk

Gulvafslibning	J.V. Jensen	
Gulvbelægning	GULVSERVICE	
Terrasser	Johnny Jensen 22 83 88 13	Válther Jensen 30 48 39 50
Malerarbejde ud-og indvendig	jvjensengulve@mail.dk	
BYENS FINESTE GULVE		

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

Brænderier og værtshuse i byen



Illustration af et gammelt værtshus.

rimelige. Det overgærede øls lave alkoholprocent fristede heller ikke til vilde udskjelser, men blev dog drukket i store kvanta af rig og fattig, ung og gammel, kvinde og mand.

Den vigtigste grund er det københavnske overfladevand og til dels grundvandets manglende renhed. Rosenåen og Ladegårdsåen kunne aldrig komme i nærheden af andre europæiske byers floder som Rhinen, Donau og Seinen. Som nydelsesmiddel konkurrerede øllet med vinen og kom lige som denne gerne fra udlandet, for Københavns vedkommende fra hansebyerne. Det havde en højere alkoholprocent og blev derfor beskattet af biskoppen og efterfølgende af kongen. Også brændevin blev helt fra starten beskattet, dog med en moderat årlig bodeafgift. Alligevel blev afgifter på alkoholiske drikkevarer en mere og mere uundværlig indtægtskilde

for de offentlige finanser og jo højere afgiften blev, desto mere skulle folk selv brænde snaps og brygge kakkelovnsøl hjemme i bryggerset.

Efter 1700 fik øllet alvorlige konkurrenter med te, kaffe og – meget begrænset – chokolade. Og hundrede år senere med det angiveligt helsebringende sodavand.

Borgerskabets protestantiske arbejdetik fremmede de nye drikkevarers udbredelse og byen fik caféer og konditorier. Men bemærk, at den danske glose café i dag faktisk betyder mere ølstue end kaffehus. En vinstue er ofte en ølstue. Efter at brygger I.C. Jacobsen efter 1847 introducerede sit undergærede, friske og velsmagende kvalitetsøl, gik forbruget af øl støt og roligt i vejret.

Nedlæggelsen af de fleste små bryggerier i indre by bevirkede, at de få store, der producerede i Valby og Hellerup, kunne levere en stabil, prisbillig og massevis tilførsel af standardtyper til købmænd, restauranter og hoteller, til kantiner og rederier. Først i trætonder og efter 1900 i flasker med korkprop og liggende i standardiserede trækasser.

En ny fase i alkoholens kultur begyndte efter at velstanden

fra 1960'erne sendte københavnere til Italien, Grækenland og Spanien. Den ældgamle katolske drikkekultur, de mødte der, blev misforstået af turisterne. Hjemkommet gik de over til et stigende alkoholforbrug, gerne i form af rødvin og hvidvin, og helst i løbet af komprimeret tid og uden ledsagelse af brød og varme retter. Deres teenagebørn så og lærte af forældrene, der fyldte barskab og køleskab op efter hver weekend. Regeringerne drejede på den kendte afgiftsskrue, senere bremset af EF/EU, men konsumtionen voksede støt og roligt. Café Sommersko i Kronprinsensgade og Eifel Bar i Wildersgade blev med deres Pariser nostalgi snart fulgt op af andre europæisk og eksotisk inspirerede serveringssteder. Calvados, tequila, grappa, ouzo og andre invasive arter holdt deres indtog på værtshuse og barer i byens stræder og gader. Ungdomsfesterne fik fra midten af 1960'erne også et islæt af bajere og hash, hvor der før blev konsumeret dydige coca cola og sodavand. I de to følgende årtier steg alkoholforbruget til aldrig før sete højder, og nu gik udviklingen også hen imod flere og flere barer og restauranter. I de sidste ti år har politiet sammen med borgmestrene for kultur og fritid udvidet antallet af bevillinger helt astronomisk. Liberaliseringen af adgangen til alkohol, nye drikke som breezer

og cider til unge brugere sammen med slap kontrol har gjort København til den mest alkoholiserede storby i Nordeuropa, og som sidste konsekvens af bystyrets omkalfatring af Indre By til eventby uddeles der nu klokken 2- og klokken 5-bevillinger med rund hånd, noget som for bare 30 år siden var helt utænkeligt i en bundsolid socialdemokratisk by. Unge kommer nu helt fra Sønderjylland i weekenderne og unge udlændinge fra mere puritanske anglosaksiske ruskulturer studerer bl.a. på CBS, KU og DTU, bl.a. fordi de på den måde også får andel i nattelivet oveni deres



Tuborg ølflaske fra 1888, der er uåbnet.

dagstudium. Om sommeren når solen skinner, er Kongens Have en eneste Edens Have med øldrikkende mellem 15 og 25 år gamle unge.

Fredagsbarer, store flaskecontainere rundt omkring, de voksende hyldemetre med vin og øl og køerne foran flaskeautomaterne hos Netto og Fakta taler et umisforståeligt sprog. Nu er beboerne vidner til dunkende natstøj fra bum-bum-biler og skingre brøl fra hundreder af berusede unge kvinder og mænd i udsatte stræder torsdag, fredag, lørdag morgen mellem midnat og klokken 6 eller 7, sommer, efterår, vinter, forår og sommer

H. DANIELSENS EFTF. APS
KRONQUIST
LÆDERSTRÆDE 11
1201 København 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

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

GULDSMED
LISBETH NORDSKOV
TLF.: 60 64 97 19
www.lisbethnordskov.dk

OBS !
VI GIVER 15 %
til "STRÆDERNES"
ABONNENTER
Onsdag til fredag kl. 11.00 til 17.30

PAVILONEN
GOTHERSGADE 80 - DK 1123 K.

SØLVSMED
ELSE NICOLAI HANSEN
TLF.: 28 91 53 08
www.elsenicolaihanzen.dk

TIVOLI HALLEN
v/ Helle Vogt

LUNCH
DINNER



Vester Voldgade 91
1552 København V.
Tlf. 33 11 01 60
Fax 33 32 41 60
www.tivolihallen.dk

GEORG CARSTENSEN SKABTE ET TIVOLI

Mindetavle for grundlæggeren af Tivoli

Tivoli blev grundlagt i 1843 og er i dag en verdenskendt forlystelseshave. Initiativet til haven kom fra Georg Carstensen.

Johan Bernhard Georg Carstensen, eller blot Georg Carstensen, blev født i 1812 i Algeriets hovedstad Algier. Han døde 4. januar 1857, kun 44 år gammel.

Hans far var diplomat, og han tilbragte en del af barn-



Mindetavlen er skænket af stenbuggermester Peter Schannong, og blev afsløret på 100-årsdagen for Tivolis grundlæggelse 15.8.1943.

dommen uden for Danmark. Georg Carstensen kom i skole i København og senere på Herlufsholm kostskole. Som voksen havde han en militær karriere i Livjægerkorpset og endte med rangen løjtnant.

Eftertiden husker ham hovedsageligt som grundlægger af Tivoli i 1843 - dengang "Kjøbenhavns Sommertivoli og Vauxhall". Forlystelseshaven blev placeret uden for byens volde og med et krav om, at alle bygninger skulle være lette og interimistiske, så stedet hurtigt kunne jævnes med jorden, hvis der udbrød krig.

Tivoli var kun et af Georg Carstensens mange projekter, der bl.a. også indbefattede et ugentligt salonblad, fyrværkerifester og de to andre forlystelsesanlæg: Kasino og Alhambra.

Tivoli fik en fin start med 174.609 gæster i den første

sæson. Det tal er i dag vokset til 4 millioner besøgende om året.

Mindetavle

Georg Carstensen erindres på en mindetavle på ejendommen

Gammel Strand 40, hvor han boede, da han grundlagde Tivoli. På tavlen ses den oprindelige hovedindgang til Tivoli. Teksten på tavlen er:

"HER BOEDE KAPTAJN, KGL. AGENT / GEORG CARSTENSEN / DA HAN STIFTEDE "TIVOLI" 1843"



Foto og tekst: Sune Hundebøll
Rådhusbiblioteket

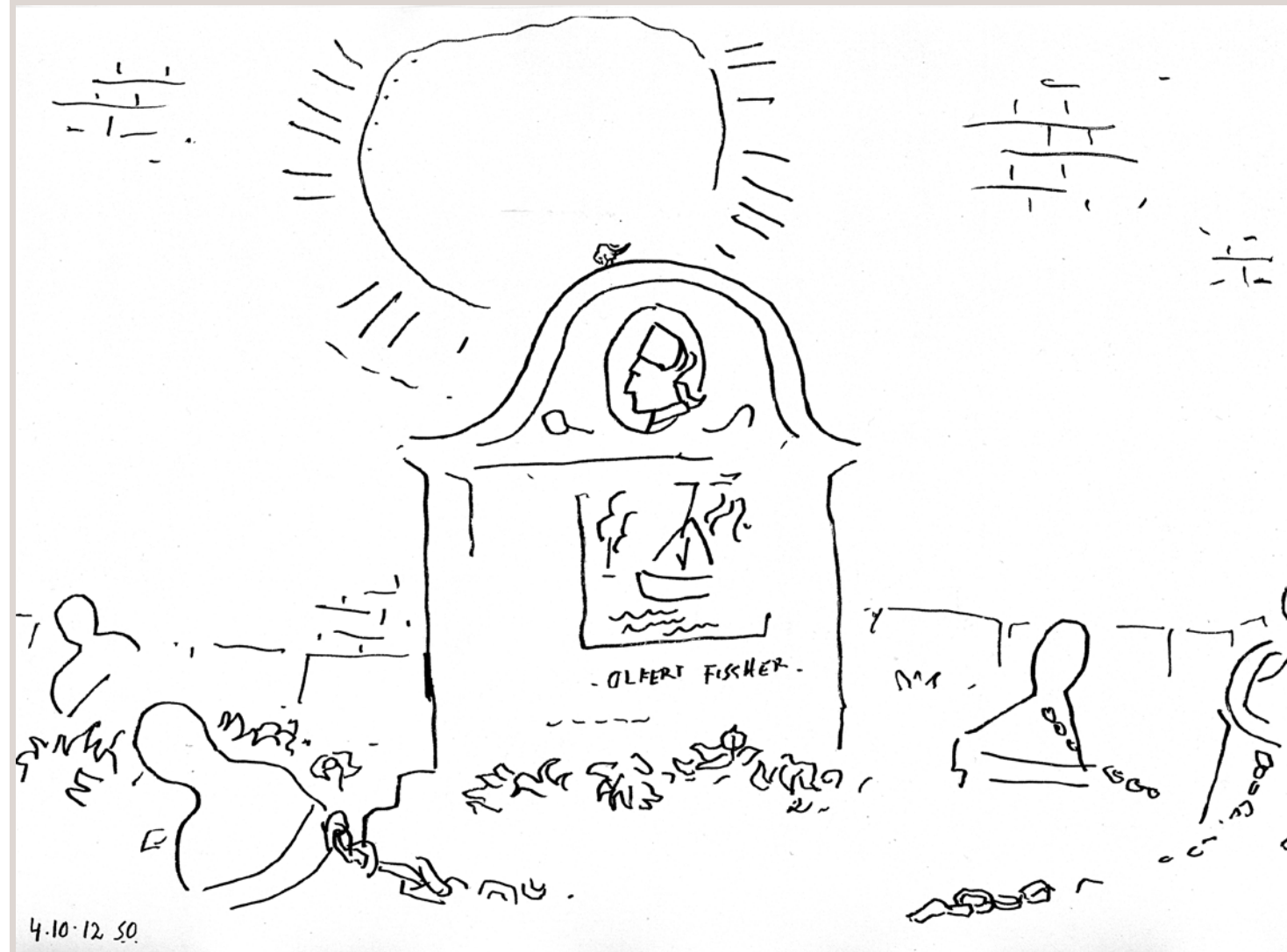


Bag Reformert
Ligger Olfert

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

Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard

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



Olfert Fischer levede fra 1747 til 1829. Han var dansk søofficer og fik den 2. april 1801 sit livs opgave, forsvaret af København mod søsiden. Som erfaren officer påpegede han, at et slag mod den britiske flåde ikke kunne vindes med de til rådighed værende danske styrker, men han indlagde sig fortjeneste for at have ført de danske styrker dygtigt under vanskelige vilkår. Olfert Fischer opnåede at blive viceadmiral i 1825. Der er dog et par ridser i det pæne renommé: under slaget på Reden fik Olfert Fischer tidligt i forløbet en hjernerystelse, som formentlig har sat ham noget ud af

kraft. Endnu værre er en historie, som Ph.d.-studerende og museumsinspektør ved Statens Forsvarshistoriske Museum Jakob Seerup har gravet frem: Olfert Fischer havde som ung officer vagt på Holmen sammen med et par andre officerer. De fandt på at få en prostitueret kvinde roet over og "havde alle omgang med hende". Tilsyneladende ganske hårdhændet, for kvinden anmeldte officererne; resultatet blev, at Olfert Fischer blev degraderet og dømt til et års søtjeneste som matros. Det var ikke godt, når man gerne ville have kors og bånd og stjerner på!



EN SKUESPILLER DER KAN MEGET AF HVERT

Asger Reher er en af vore kendte og folkekære skuespillere. Utallige teater-, revy- og filmroller har han spillet rundt omkring i landet, også Det Kgl. Teater og de

teatret, denne gang på Folketeatret i forestillingen "Skaf mig en tenor", der har premiere den 31. januar. Stræderne besøgte Asger på en travl prøvedag. Læs med her:

fra 4. klasse. En af vores lærere, viceinspektøren, hed Arne Aabenhus, som senere kom til at betyde meget i dansk amatørteater. Han startede Sydjysk Forsøgsscene i Flensborg,

bringe mig. Jeg var vel 16 år. Men ideen til at blive skuespiller fik jeg – og jeg husker det nøjagtigt – i oktober 1962. Mine forældre havde billetter til en turnéforestilling, det var Jeppe på Bjerget med Oswald Helmuth som Jeppe og Elga Olga som hans kone. Mine forældre havde ikke selv tid til at gå i teatret, men jeg spurgte, om jeg så ikke måtte få en billet og selv gå. Nej, det kunne ikke lade sig gøre – en 12-års dreng alene i teatret! Men jeg overtalte dem, og så var jeg solgt. Og derfor, når du spørger om min yndlingsrolle, så er det netop Jeppe; den rolle vil jeg virkelig gerne nå at spille. Det er en fantastisk figur og

en fantastisk rolle med en skæbne, som jeg så gerne vil spille; han er jo tragikomisk, og det er jeg i bund og grund også selv. Jeg ved godt, at jeg i de sidste 15-20 år, især med Ørkenens Sønner som den sjove og også med den forestilling, vi laver nu på Folketeatret, har lavet sjov hele vejen

igennem. Og det kan jeg godt lide, men jeg kan altså også godt lide det andet, ikke tragedien, men det dybe i rollen." Hvis du ikke var blevet skuespiller, hvad ville du så have beskæftiget dig med? "Drømmen om at blive skuespiller startede tid-

ligt, men alle, der er opvokset i 1950'erne og 1960'erne, ved, at ens forældre mente, at skuespilleriet var noget, man kunne beskæftige sig med, når man først havde fået en uddannelse. Så en uddannelse skulle jeg have, og jeg var bedøvende ligeglad med, hvad mine

forældre fandt til mig. Det blev en læreplads i en herreekviperingsforretning, hvor jeg tilbragte 3 år, med handelsskoleeksamen og fagskole og hele molevitten. Så jeg har min mening om, hvordan tøj skal se ud og sidde, og det falder ikke altid i god jord hos scenograferne! Men jeg

Asger Reher spiller i "Skaf mig en tenor"



Asger Rehers interesse for skuespil går tilbage til drengeårene.

fleste københavnske teatre. Sideløbende har han i de seneste 20 år været en af de fire frækkerter i Ørkenens Sønner. Nu er Asger igen på

Hvornår begyndte skuespilleren i dig at røre sig? "Det begyndte faktisk allerede, da jeg var knægt. Jeg spillede med i skolekomedien allerede

hvor han spurgte mine forældre, om jeg måtte være med i en forestilling, for de skulle bruge sådan en som mig, og han skulle nok hente og

SKUESPILLER ASGER REHER

tror ikke, jeg var blevet i det fag, hvis ikke skuespilleriet var kommet. Så var det nok blevet noget inden for motorsport, jeg går meget op i motorsport og elsker at køre stærkt.”

Fik du nogen opbakning til skuespilleriet hjemmefra?

”Nej, det gjorde jeg nemlig ikke. Det var en tragedie for mig. Da jeg var færdiguddannet i herreekviperingen, blev jeg indkaldt til militæret og taget til sergent. Dengang kunne man ikke sige nej, så jeg brugte en hel del år inden for militæret, indtil jeg en dag som 25-årig sagde til mig selv, at hvis jeg ville være skuespiller, skulle jeg ud af militæret nu. Jeg gik til optagelse

på Århus Teaters elevskole og kom ind. Jeg kan huske, at jeg fik et telegram – det fandtes dengang! – der meddelte mig, at jeg var kommet ind på Århus Teaters elevskole. Jeg græd af lykke! Og for hen til en telefonboks og ringede hjem. Min mor tog telefonen, og jeg sagde: ”Mor, mor, jeg er kommet ind på Århus Teaters elevskole!” Så var der en lille pause, et suk, og så sagde hun: ”Nå, ja, hvis det er det du vil, så..” Da græd jeg, ikke af lykke, men af dyb skuffelse. Der gik faktisk rigtigt mange år, førend de accepterede det, men de endte dog med at acceptere det fuldt ud. Når vi turnerede med teatret i Sønderjylland,

inviterede mor og far skuespillerne til frokost. Men det var lidt snobagtigt. Første gang, jeg rigtigt var i TV, var i 1982, da jeg var med i Hamlet på Det Kgl. Teater. Forestillingen blev transmitteret på TV, og jeg husker tydeligt en historie – rent Korsbæk - min mor

fortalte. Min far møder direktøren for Gråsten Bank inde i byen, og bankdirektørens frue udbryder: Åh, hr. branddirektør Hansen, vi så jo Deres søn fra Det Kgl. Teater i går!” Så var det, som om min far vendte på en tallerken: at man kunne være noget, selv om man bare var skue-

spiller! Rent snobberi!” Læste du hos nogen i din elevtid på Århus Teater? ”Nej, jeg gik op på mit bare ansigt. Jeg havde jo lavet en del amatørteater og været med til at starte et amatørteater i Holstebro, mens jeg læste HF efter militærtiden. Gadespejlet hed det, og det eksisterer endnu.”

Og nu handler det så om ”Skaf mig en tenor”. Hvad er det for en forestilling? ”Det er en af de bedst matematisk udtænkte farcer. Ind og ud af skabe, døre der går op og i; publikum ved, hvem der skjuler sig hvor, men det gør vi ikke på scenen, og det er det, farcen bygger på. Vi har 2 rum og 7 døre på scenen, hvor folk hele tiden styrter ind og ud. Det er matematisk udregnet og rigtigt svært at lave, for man skal hele tiden være ovenpå og have styr på det. Min rolle, Saunders, er en hidsigprop, så man ikke drømmer om det. Når forestillingen kører godt 2



Asger Reher spiller den hidsige operadirektør Saunders

timer, og vi forinden har prøvet adskillige timer, så har jeg været hidsig en hel dag og er helt flad, når jeg kommer hjem. Jeg spiller direktøren for en opera, der har besøgt af verdens bedste sanger, en hidsig italiener, som vi på et tidspunkt tror er død. Derfor må min assistent klæde sig ud som tenoren og synge hans parti som Othello; han får fantastiske anmeldelser, fordi Othello er malet sort i ansigtet og har stor paryk på, så ingen kan se forskel på den rigtige og den falske tenor. Ingen har jo set den rigtige tenor, forestillingen foregår i 1936 uden TV. Det er en forrygende forestilling!”

Når du er færdig med forestillingen her, hvad skal du så? ”Holde fri! Jeg har ikke nogen planer førend engang til efteråret. Jeg trækker nok op til huset i Sverige, spiller golf og

lader op. Jeg er blevet 60, så jeg skal jo passe på mig selv!”



Asger Reher får farvet hår af frisør Annette Jensen. I baggrunden Mikaela Artén, der er ved at lave en paryk.



PLOUG
FOTOGRAFI

Lavendelstræde 8 - 1462 K - 33 15 56 66 - ploug@c.dk - www.plougfotoграфи.dk - Portrætter 1270,- kr incl. forstørrelser



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



BØRNEHUSBROEN PÅ CHRISTIANSHAVN



Går man fra Knippelsbro ud ad Torvegade, går man over en bro over Christianshavns Kanal. Denne bro hedder Børnehusbroen, og så kan man give sig til at spekulere over, hvorfor den hedder sådan? Vi skal tilbage til 1600 tallet. Grunden mellem Torvet langs vandet og Skt. Annæ Gade var egentlig tænkt til enten en kirke eller et rådhus, hvad man opgav, og den blev i stedet solgt. Ejeren, Falk Lykke (Pontoppidan kalder ham den ulykkelige Kay Lykke), bebyggede i 1630'erne grunden med kun et lille hus, så af den årsag faldt grunden tilbage til Kronen, hvorfor den fik navnet Kongens Gård. Frederik d. 3

Børnehusbroen med Lagkagehuset bag ved der hvor børnehuset i sin tid lå.

byggede på et tidspunkt en gård på grunden. I 1662 skænkede Kongen gården til indretningen af et børnehus. Børnehuset var en del af Københavns Fattigvæsen og havde indtil da haft til huse i det gamle pesthus ved Peblingesøen. Børnehuset var et optagelseshjem for forældreløse og fattige børn, men til lige også for ulydige og vanartede københavnere. Huset skulle snart udvikle sig til en uhyggelig tvangsarbejdsanstalt, fordi man allerede i 1665 også optog tiggere og tyv- og løsgatige kvinder. Efterhånden bliver Børnehuset også til en straffean-

stalt for grovere forbrydere fra hele landet. Sammenblandingen af børn og forhærdede lovbyggere blev for skrap en blanding, så det var ikke en institution, der kastede glans over Christianshavn.

Efterhånden blev forholdene helt utålelige, for fængslet var fyldt til bristepunktet. Hele foretagendet havde udviklet sig til en betydelig industri, som forsynede garnisonerne i København og Helsingør med beklædning. I 1739 byggedes der et nyt og større fængsel ud

raspe farver, et usundt arbejde som gav udslæt og på længere sigt ødelagde lungerne. Pontoppidan, som kalder det Tugthuset, skriver i sit Danske Atlas fra 1764: For uregerlige Mandfolk er her intet andet Herberg, end i de til Farve-Rasperier anlagte hvælvede Kiældre, hvor de aller vildeste og ustyrligste Mennisker tages således i Tieneste, at de inden få Ugers Forløb, lade sig tæmme og begynde at love Forbedring. Der har været barske forhold der på stedet.



Fængslet der i sin tid blev tegnet af Philip de Lange

mod Torvet med Philip de Lange som arkitekt, og der tilføjedes i 1742 et Rasphus. I nogen tid lykkedes det at holde børn og grove forbrydere adskilt; men snart faldt man tilbage til tidligere tiders tilstande. I Rasphuset, som havde celler i kælder, blev fangerne sat til at

Forbedringshuset havde stadig sin blanding af børn, løsgatige fruentimmer og forbrydere af værste skuffe indtil 1790, så blev børnene fjernet. Stadig var fængslet overfyldt, så moral og hygiejne var under al kritik, og det førte til et fangeoprør i 1817. Hovedbygningen ud mod



Torvet blev stukket i brand, en del fanger undveg og 14 fanger, blandt dem Slaglille-Fanden, blev umiddelbart henrettet. De farlige fanger blev sendt ud på Kastellet, de kvindelige fanger blev anbragt på loftet over

Søkvæsthuset, mens de mandlige blev anbragt i Søkvæsthusets fløj mod Bådsmannsstræde.

Fængslet blev nødtørftigt genopbygget, og i 1861 blev mændene sendt væk, og et nyt fæng-

Sankt Annæ Gården, der oprindeligt var opført som kvindefængsel.

sel opført på Torvet, som nu var landets eneste kvindefængsel. Det bestod indtil 1928, hvor det blev nedrevet. Inden man byggede det nye kvindefængsel, blev der overført Vor Frelsers Kirke i Sankt Annæ Gade opført et midlertidigt kvindefængsel i 1861. Det blev i 1866 overladt til Politiet som arrest for mænd, indtil Vestre Fængsel stod færdigt i 1895, hvorefter bygningerne blev brugt som tvangsarbejdsanstalt for kvinder. I 1921 var det slut med tvangsarbejdet, og så blev bygningerne indrettet til boliger og kaldt Sankt Annæ Gården, og den ligger der stadig og viser os den sidste rest af Christianshavn som fængselsby. Hvor Tugt-Rasp- og Forbedringshuset engang lå, ligger nu Lagkagehuset og en stor boligkarré.

Se sådan kom broen over Christianshavns Kanal til at hedde Børnehusbroen, for det var nok ikke så godt, hvis den var kommet til at hedde Tugthusbroen.

LETZ SHOP
FRANSK MAD OG VIN
SPECIALRØGET LAKS

FOIE GRAS • PÂTÉ
CASSOULET
CONFIT DE CANARD
SAUCISSE • OLIVEN
CORNICIONS • OLIER
FRANSKE GEDEOSTE
BRØD OG CROISSANTER

ÅBEN TORSDAG OG FREDAG 11-18
LØRDAG 11-15
TEGLGÅRDSSTRÆDE 7
TLF.: 28 29 70 57
Mail: letzshopcity@hotmail.com

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

frokost fra 98-
aften menu fra 98-

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

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

Kunst & Håndværk
UDSALG
PÅ UDVALGTE VARER
- 10% øvrige varer
25. JANUAR - 8. FEBRUAR 2013

▪ Tekstiler
▪ Smykker
▪ Glas
▪ Keramik

LANDEMÆRKET 9
Landemærket 9 - 1119 København K
Telefon: 33 11 68 81 v/ Rumstøtten
www.kunstoghaandvaerk.dk

Åbningstider: man.-tors. 11.00-17.30
fre. 11.00-18.00 lør. 10.00-14.00

PALÆ
- let frokost alle hverdage fra 11-17

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

ET STYKKE PARIS I KØBENHAVN

Et nyt år i det franske

Kronprinsen spillede babyfoot (bordfodbold) her, 93 årige Gabriel Axel hoppede bogstavelig talt ud i natten krammende sin Oscarstatuette efter en aften i selskab med Babettes våde som tørre traktament, Tøger Seidenfaden syntes at holde hof med sin redaktion over en entrecôte med frites, og en højrøstet forsamling af fodbold-tosser så med, da deres helte skrev historie i '98 og sendte et gallisk hanegal gennem byen – L'éducation Nationale har gennem 20 år lagt gulv til lidt af hvert.

Menuen til frokost som til aften er den samme – historien om de franske klassikere – for hvorfor skrive om på en velsmagende historie. Klassisk fransk kogekunst, men tilsat et lidt mere moderne krydderi, det er sådan værtsparret gerne vil tegne bistroens profil. Hellere bistro end restaurant eller café, for som Eric Vincent og Nanna Gårdbo – værtsparret på 10.

år – fortæller, er bistro i fransk betydning et uformelt spisehus med mindre mad og drikke og med åbent hele dagen, rapt serveret bystroy, bystroy (afledt af russisk) – et sted for folket, til en expre i baren eller en croque monsieur over dagens avis. Bretonske Eric er på 17. år i Danmark, og som kok og indehaver er rollen som restauratør af lige netop dette etablissement stadig en stor kærlighedsaffære.

Det var her i Larsbjørnsstræde 12, at de bornerte danskere i de tidlige år lærte at spise indmad

– og her i anden form end som den folkekære foie gras – og dét franske landkøkken, som i dag synes at være hver mands eje, synes at begynde her i Pisserenden. Hvem kendte til moules marinière og crème brûlée, hvis ikke det var for de 20 år, som dette franske undervisningsministerium har undervist danskerne om fransk madkultur.

Bistroen synes at have ligget i det københavnske latinerkvarter altid, sågar kommer der jævnligt gæster, der belærende fortæller værtinden, at da de kom tilbage i 80'erne..., og efterfulgt af en

let hovedrysten, når Nanna kun bekender de 20 år! Sådan er det, alle synes at have haft en "fransk affære" i de lokaler, som gennem alle år og stadig bærer de rød-hvidternede duge – selve symbolet på et hjemligt (ordet hyggeligt ville Eric forbyde) og uprætentiøst parisisk bistro-bord. En anden sjov anekdote at fortælle er, at der udelukkende ansættes fransktalende personale – ren patriotisme eller netop for at bevare autenciteten og charmen, folk skal føle sig hensat til en parisisk verden. Når de så sætter foden indenfor og mødes af en dansk blondine



L'Education Nationale serverer moules marinière i bedste franske stil. God og sund efterjulemad.

– kræver det ofte en forklaring fra værtinden. Nanna læste Litteraturvidenskab og fransk på universitetet og tjente sine studiepenge her – før chancen i 2003 bød sig. Momo satte stedet til salg, og der fandtes kun dette ene sted for hende, vist var man faldet i den franske gryde, så bøgerne blev lagt på hyl-den... I dag kan hun kalde sig sommelier(ere) – mere af egen interesse end for at belære gæsterne, om hvad der skal drikkes – her drikkes vin for vin, usnobbet som ledsager til maden.

Da cigaretter endnu ikke var forment adgang – og spørgsmålet dengang syntes at lyde, kunne de overhovedet det her for Gud, Konge og Fædreland – da kunne det frimærkestore lokale knap anes for røg, en stor del af en garçons arbejdsdag gik med at tømme askebægre for det frankofile hof. Og ja, restaurantlokale og køkken er ualmindeligt små – for et stykke kommentar omkring pladsen på facebook, bordene stod fornærmende tæt.. Men at gå på L'éducation Nationale er at være indforstået med at sidde i en tætpakket stue, til bords med både sidemand og nabobord og

med beskuende blikke fra plakaterne i loftet af nationens sangklenodier. Intimitet kommer ved, at de andre sidder ligeså tæt pakket – det er bistroens charme at rumme så meget liv og leben på så lidt plads, men ja fornærmende, måske, hvis man kommer fra et stort, tomt og privat samtalekøkken.. Det er ikke en fejl, når navnet eller coca, som man si'r på fransk – en kendsgerning som stamkunderne for længst har accepteret. Bliver den bestilt, kigger værtinden samt Michael (indbegrebet af en fransk garçon/tjener...) med et barbarisk, men dog kærligt udtryk i øjnene, for vel også farisæere kan uddannes! Og det bliver de så via den lille buttede – den klassiske franske appelsinsodavand, som i år vist fejrer 75 år. Ingen cola, ingen ketchup, det synes mere at være et fransk manifest, end en egentlig fornægtelse af den kendsgerning, at disse amerikanske produkter konsumeres så rigeligt i hjemlandet. Som kok og far til fire, må man, som Eric siger, være kritisk, og til alle dem, som tror det findes hjemme i privaten, er svaret nej, men sennep – åhh sennep fra Dijon...

I 2008 fik L'éducation Nationale en aflægger, nemlig vinbaren "Tire-Bouchon" nede i Teglgårdsstræde 5 – et sted med de samme vidunderlige oste, charcuterievarer, østers og det gen- og rendyrkede koncept 100 % made in France – meget med egen import – ikke som en undervurdering af alverdens vine, men i erkendelse af rigtigheden i mottoet : skomager bliv ved din læst. Måske derfor kan vi også ønske tillykke – for kun få kan skrive 20 år på cv'et i denne restaurationsbranche – her ingen nævnt ingen glemt, men med den kommen og gåen synes det befriende at besøge steder, hvor historiens vingesus kan mærkes, det synes som en à la recherche du temps perdu hos Proust – som en verden hvor nogle ting består, som en pæl at holde sig oppe ved, i en verden af forfald og hurtig forandring.

Og på falderebet – hvorfor så dette særprægede navn, historien siges at være den, at da de to grundlæggende idémænd Bernard Chesneau og kokken Christian Fayard skulle hitte på et navn, var førstnævnte så træt af at høre på kokkens praleri om at være uddannet fra L'éducation Nationale i Frankrig, at

han sagde: tu me fais chier avec ton éducation nationale – derfor navnet, for anstændighedens skyld undlader vi at oversætte...

HELLE KLINT
GLASKUNST

Termoruder
Bygningsfacader
Unikke gaver

Knabrostræde 9, kld.
v. Bryggergården
helleklint@live.dk
51 27 60 83

URMAGEREN
Dronningens Tværgade

Special
værksted for
antiklokkere

Ring til os
for et
uforpligtende
tilbud!

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

MASSER AF GODE UDSALGSTILBUD
SE UDSALGSVINDUERNE

ILETA FRIMÆRKEHANDEL

55 ÅR I FJOLSTRÆDE

Fiolstræde 20 - 1171 København K. - Tlf. 33 12 91 23
FREDAG ÅBENT TIL KL. 19 - LØRDAG TIL KL. 14

Vi har også...

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

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

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

DET SES I DET GRØNLANDSKE HUS

Det Grønlandske Hus i Løvstræde har i øjeblikket en udstilling med spændende smykker og objekter. Kunstneren er Hanne Bruun, som er født og opvokset i Grønland.



Hanne Bruun er formgiver i metal.

Hanne kom til København som 2-årig, boede her i 10 år, flyttede siden tilbage til Grønland og voksede op i Sydgrønland, på "Banankysten", indtil hun begyndte at studere til fysioterapeut i Esbjerg i 1996. Hun blev færdig i 2001, traf sin hollandske mand og flyttede direkte til Den Haag, hvor hun stadig bor. Hanne Bruun arbejder med smykker og objekter, mest i sølv. Hanne udstillede første gang i Grønland sidste år, mens hun stadig arbejdede som fysioterapeut. Der var så stor interesse for smykkerne, at hun fandt ud

af, at der måtte laves et fuldtidsfirma ud af det. Siden har hun arbejdet som det, hun selv kalder sig: formgiver i metal. "Jeg vil gerne holde det bredt", siger Hanne, "for jeg laver også kunstobjekter i metal." Det foregår i Holland, og afsætningen sker primært i Grønland. Hanne vil gerne udvikle tre linjer, en kollektion med flere eksemplarer af samme smykke, en unikalinje og en kunstlinje. I København forhandles Hanne Bruns smykker af Nordatlantens Hus og i Det Grønlandske Hus. Udstillingen er åben frem til 15. februar.



Dekorative ryper.



Hanne Bruuns smykker gengiver grønlandske motiver.

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



Hanne Bruun foretrækker at arbejde med sølv.

ET FESTLIGT ARRANGEMENT



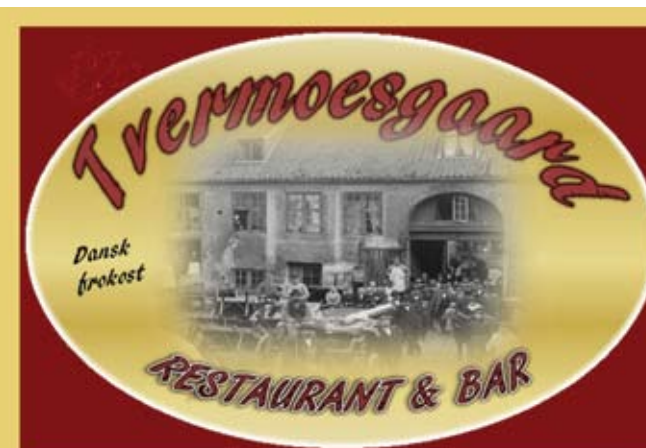
Lotte, informationschef på Folketeatret, Jeppe er foyerchef på Folketeatret, Peter, direktør for Vinoble Skt. Petri, Martin, konsulent i Østjysk Vinforsyning

Nye oplevelser i et gammelt, ærkekøbenhavnsk kvarter Folketeatret tilbyder i samarbejde med Vinoble Skt. Petri og Sct. Gertruds Kloster oplevelser for godtfolk. Alle tre aktører lægger vægt på det folkelige og har til fælles en gammelkøbenhavnsk fortid. Folketeatret er fra 1846, Vinoble Skt. Petri hed før Højbro Vinimport og lå på Højbro Plads fra begyndelsen af 1900-tallet, men ligger nu i Daells Varehus' gamle bygning. Sct. Gertruds Kloster kan dateres tilbage til omkring år 1300. Folketeatret havde et ønske om at få skabt opmærksomhed omkring den kommende forestilling "Skaf mig en tenor". Vinoble Skt. Petri og Sct. Gertruds Kloster ville gerne åbne deres lokaler for vin- og madinteresserede. Det har nu ført til et samarbejde, der tilbyder publikum en helhedsaften, f.eks. at komme på Vinoble og få en vinsmagning, så gå i Folketeatret og se "Skaf mig en tenor" og slutte aftenen af på Skt. Gertruds Kloster med noget at spise. Pakkeløsningen kan vælges i tre versioner: enten vinsmagning, teater og mad på Skt. Gertruds Kloster eller vinsmagning med mad og derefter forestilling eller mad

først. Ideen er, at hele aftenen bliver spredt ud, så man ikke "kun" skal ind og smage vin eller "kun" ud og spise eller "kun" i teatret, men at man får en hel aften ud af det og får noget både til hoved og mave. Her bliver man ført kyndigt igennem en aften, så man kan slappe af og nyde de forskellige tilbud til en meget fordelagtig pris. De tre samarbejdspartnere understreger, at det er meget vigtigt for dem at få det budskab ud, at teater, mad og vin ikke nødvendigvis er for de fine, alle kan være med. Hvis man skulle købe de tre ting hver for sig, ville det koste mere, og man skulle selv arrangere det. Her får man hele pakken som én samlet løsning, og lidt billigere. Der er 3 forskellige pakker på 3 forskellige ugedage, onsdag, torsdag og fredag, som falder forskelligt, sådan at man kan nå at komme hjem fra arbejde. Den første pakke byder på en vinsmagning med teatertapas leveret af Sct. Gertruds Kloster i Vinoble Skt. Petri først, derefter ser man forestillingen "Skaf mig en tenor". Den anden pakke, om torsdagen, starter med en vinsmagning i Vinoble, derefter teater og til sidst natmad på Sct. Gertruds Kloster. Den tredje

Vinoble serverede i anledning af en god kollegas fødselsdag – kollegaen er født i 1967 - en Sauternes fra den helt fantastiske årgang 1967, som er blandt de 5 bedste årgange inden for de sidste 100 år.

pakke, fredagen, starter en time tidligere, dvs. kl. 16, med vinsmagning i Vinoble, teatermenu på Sct. Gertruds Kloster og til sidst "Skaf mig en tenor" på Folketeatret. "Skaf mig en tenor" har premiere den 31. januar, og de første 3 uger derefter kører pakketilbudene onsdag, torsdag og fredag. Peter Schrøder har iscenesat forestillingen, og på skuespilersiden finder man bl.a. Asger Reher, Kristian Boland, Pernille Schrøder, Margit Watt Boelsen, Mads Knarborg m.fl.



Fyraftens Jazz

kl. 17.00-19.00
Torsdag 7. Februar
Torsdag 21. Februar

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

Rosengården 12 • 1174 København K
Tlf: 33 12 65 78
tvaeren@gmail.com

Da Kastelet blev renoveret



Der måtte store gravemaskiner til at udføre meget af det tunge arbejde.

1950 Citadellet Frederikshavns præmierede restaurering 1999

I starten af august 1999 afsluttedes et ca. 50-årigt restaureringsprojekt for renovering og genetablering af det gamle fæstningsværk "Citadellet Frederikshavn" inklusive udenomsarealer.

Under Frederik III besluttede man at bygge et nyt kastel. Projekt og udførelse blev kontraktmæssigt overdraget hollænderen Henrik Rüse, kendt af samtiden for sine mange fæstningsprojekter rundt om i Europa.

Benævnelsen "Citadellet Frederikshavn" var ikke nogen tilfældighed. Citadel betyder lille fæstning nær ved en by. Havn et ord for et tilflugtssted og den aktuelle betydning således "Fæstningen, Frederiks tilflugtssted". Det er i den forbindelse antaget, at Frederik III gerne så fæstningsværket suppleret med et slotsbyggeri som en del af den kongelige beskyttelse, men især byens borgere gjorde indsigelse, og projektet blev aldrig realiseret. Fæstningsplanernes gennemførelse blev – ikke uden vanskelige administrative og praktiske forhold - gjort til virkelighed

fra 1662 til 1664, hvor de første soldater rykkede ind 28. oktober 1664. Hvert år fejres

forbindelse blev der vandt grebet ind i selve Kastelet. En jernbane – Frihavnsbanen – afskar



Ny bro under anlæg, november 1998.

dagen som kastelets officielle fødselsdag.

Kastelet kom aldrig til at spille nogen afgørende rolle som fæstningsværk for København. I 1867 besluttedes voldene nedlagt, dog fastholdt man Kastelets kernefæstning til militære formål. Store dele af udenværkerne overgik til park, da Esplanaden og Langelinie allerede var udflygtsmål for

ved sin anlæggelse fuldstændigt den østre del. Jernbanesporret blev ført gennem Grevens og Prinsessens Bastion, lige bag om Kommandantboligen. Sporlægningen gjorde det nødvendigt at etablere jernbaneviadukter ved Norges Ravelin og Grevens Bastion. Mellem Amaliegade og Langelinie opførtes 1894 Danmarks første bro i jernbeton projekteret af civilingeniør Ostenfeldt.

Københavns kommune overtog brugsretten til Kastelet i 1918. Efter 2. verdenskrig fremtrådte Kastelet i en meget miserabel stand. I 1950 besluttedes, at området fortsat skulle høre under Forsvaret, og en langsigtet plan for renovering af Kastelet blev udarbejdet med det formål at genetablere fæstnings- og udenværkerne.

I disse planer indgik nedrivning af flere oprindelige og senere

opførte bygninger, genetablering af fæstningsværket og udenværkerne og retablering af hovedbroen ved Kongeporten.

Stat og kommune fandt – ikke uventet – desværre ingen grund til økonomisk at medvirke synderligt til projektets gennemførelse. Kun ved store donationer fra A.P. Møller og Hustru Chastine McKinney Møllers Fond blev det totale projekts gennemførelse muligt over to etaper:



Adgangsvej og viadukt fjernes, september 1998.

1988 – 1999

- Frihavnsbanen nedlagdes
- retablering af nordlige del af voldgraven og Prinsens Bastion
- retablering af hovedbroen ved Kongeporten

1998 – 1999

- fjernelse af adgangsvejen mellem Esplanaden ud til Langeliniepavillonen
- nedrivning af viaduktbroen over Frihavnsbanen
- retablering af Grevens Bastion



Gave brobyggere i vintervejret i 1999 i færd med at samle bærende brobjælker med bolte fra en tømmerflåde.

TOLBOD BODEGA

Probably the oldest restaurant in town

Anno 1787

BAR & SPISESTED

Esplanaden 4 - 1263 København K - Tlf. 33 12 93 31

www.tolbod-bodega.dk

v/Helle Møller

Spids

www.hviidsvinstue.dk

Toga

Fyraftensøl

30,-

STORE KIRKESTRÆDE 3 - 1073 København K

Telefon 33 12 21 26 - toga@toga.dk

www.toga.dk

Kastellet



Udsigt mod Grevens Bastion fra ny Gefionsbro, august 1999.

og Sjællands Ravelin
- ny træbro mellem eksisterende hovedbro ved Kongeporten og Sjællands Ravelin
- ny Gefion bro og retablering af adgangsforhol-

dene og haveanlægget ud til Langeliniepavillonen
- retablering af Churchillparken

Som ventet dukkede noget "gammelt nyt" op, da Sjællands Ravelin blev udgravet. Lige over for mindestatuen for faldne krigere i 2. verdenskrig fandt Københavns Bymuseum rester af den gamle vagtbygning fra 1744. Bygningen blev nedrevet i 1894 for at give plads for vejen fra Esplanaden og ud til Langeliniepavillonen.

Restaureringsprojektet som helhed gennemførtes så kvalificeret, at det i 1999 meget for-

tjenstfuldt indbragte Forsvarets Bygningstjeneste den fornemme pris Europa Nostra-medaljen.

Det samlede fæstningsværk står i dag som et af Nordeuropas bedst kompletbevarede. Kastellets samlede areal er på ca. 50 ha og overvejende ejet af staten. Kernefæstningen administreres af Forsvarsministeriet, som også har ejendomsretten til voldgrave og udenværker. Brugsretten til udenværkerne er overgivet til Københavns kommune og Havn. De grønne områder, voldanlæg og bygninger er fredede.

ROSENGÅRDENS Bodega

Det er her man hygger sig!

Åbningstider
Mandag-lørdag : 10-02
Søndag : 12 - 20

Irish coffee 35,- / Stor fadøl 36,-

Rosengården 11
1174 København K
Telefon: 3312 4625

MOJO
BLUES BAR

Levende musik hver nat
Løngangsstræde 21C
Tlf. 3311 6453 • www.mojo.dk

ALIDA Marstrand
Håndlavede chokolader

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

God madidé

Foto: Henrik Ploug, FAF
Tekst: Connie Christensen

Bøffer af grønlandsk moskusokse



Bøfferne kryddres først med peber, steges endelig ikke for meget, højst 2 minutter på hver side, så lidt salt på. Kødet er meget mørt og saftigt.

Kød fra moskusokse (forhandles i DayCatch på Nordatlantens Brygge) er mørt, mørkt og meget velsmagende. Smagen er helt speciel og svær at beskrive, ligesom moskusoksen selv har været placeret i en forkert kategori. Man troede længe, at moskusokser var en blanding af får og køer. Det er dog ikke rigtigt, for moskusoksens nærmeste slægtning er den såkaldte goral, et gedelignende dyr, der lever i Asien.

Moskusoksen er et arktisk dyr, der holder til i tundraområder, hvor den lever af dværgbuske



og græsser. Den er specielt indrettet til de barske forhold, især den arktiske vinter. Den har en to-laget pels med en tyk uld indvendig og en kraftig ydre pels med lange, mørke dækhår. Inderulden kastes om sommeren. Den sparsomme føde drøvttygges, og moskusoksens fordøjelseskanal er længere end andre drøvttygges, så føden udnyttes effektivt under den lange passage i systemet. I Grønland er moskusokserne naturligt forekommende mod nord og øst. I 1960'erne flyttede man nogle eksemplarer fra Nordøstgrønland til området ved Søndre Strømfjord, hvorfra en ny bestand opstod og bredte sig vestover. De færdes i flokke på 10-20 individer, både hanner og hunner. I brunsttiden jager den dominante han de øvrige

kønsmodne hanner væk og forsvare sit harem mod fremmede hanner. Hannerne slås ved at løbe mod hinanden og hamre pandebraskerne sammen med et brag, der kan høres langt væk. Den tabende han lusker beskæmmet væk.

Hvor mange moskusokser, der er i Grønland i dag, ved man ikke med sikkerhed. Størst viden har man om den bestand, der blev introduceret ved Søndre Strømfjord i 1960'erne. De 27 okser, der dengang blev udsat, formerede sig hurtigt, og den nuværende bestand anslås til ca. 10-25.000 dyr, der må jages i begrænset omfang.

Tilbehøret til bøfferne kan selvfølgelig varieres efter smag og behag. Vi har valgt en klassisk béarnaise og pandestegte kartofler.



RØMERDAL - VÆRKTØJ

**KVALITETSVÆRKTØJ
SPECIALVÆRKTØJ
TEKNISKE ARTIKLER
FORBRUGSVARER
- alt til "sort arbejde"**

Vester Voldgade 110, 1552 København V
Tlf.: 70 20 80 45 • Fax: 70 20 80 46
www.romerdal.dk • E-mail: mail@romerdal.dk
Døgnvagt: 40 30 49 25

VIN OG GRIN MED TENOREN

Smag italienske vine hos VINOBLE Skt. Petri, spis italienske specialiteter på Sankt Gertruds Kloster og se den italienske „verdenskendte super tenor“ Tito Merelli i Folketeatrets store opsætning af *Skaf mig en tenor*.

VIN OG GRIN MED TENOREN ONSDAG DEN 6., 13. OG 20. FEBRUAR

Kl. 17:30 Vinsmagning og præsentation af italienske vine hos VINOBLE Skt. Petri i Krystalgade
Kl. 18:30 Teater tapas fra Sankt Gertruds Kloster på Hauser Plads
Kl. 18:50 Introduktion af aftenens forestilling *Skaf mig en tenor*, samt forestillingsprogram
Kl. 19:30 *Skaf mig en tenor* på Folketeatrets Store Scene.
Billetter i bedste kategori samt vin i pausen

Pris: kr. 525,00, pr. person, du har sparet 220 kr. pr. person

VIN OG GRIN MED TENOREN TORSDAG DEN 7. OG 14. FEBRUAR

Kl. 18:00 Vinsmagning og præsentation af italienske vine hos VINOBLE Skt. Petri i Krystalgade
Kl. 18:50 Introduktion af aftenens forestilling *Skaf mig en tenor*, samt forestillingsprogram
Kl. 19:30 *Skaf mig en tenor* på Folketeatrets Store Scene.
Billetter i bedste kategori samt vin i pausen
Kl. 22:15 Natmad på Sankt Gertruds Kloster

Pris: kr. 550,00, pr. person, du har sparet 245 kr. pr. person

VIN OG GRIN MED TENOREN FREDAG DEN 8., 15. OG 22. FEBRUAR

Kl. 16:00 Vinsmagning og præsentation af italienske vine hos VINOBLE Skt. Petri i Krystalgade
Kl. 17:15 Tre retters menu på Sankt Gertruds Kloster inkl. 1. glas vin/øl eller vand pr. ret
Kl. 18:45 Introduktion af aftenens forestilling *Skaf mig en tenor*, samt forestillingsprogram
Kl. 19:30 *Skaf mig en tenor* på Folketeatrets Store Scene.
Billetter i bedste kategori samt vin i pausen

Pris: kr. 825,00, pr. person, du har sparet 303 kr. pr. person

Køb billetter til disse helaftensoplevelser på Folketeatrets billetkontor mandag til fredag kl. 14:00 – 18:00 på

tlf.: 3312 1845 eller billetbillet.dk

VINOBLE

sankt
GERTRUDS
kloster

folketeatret | nørregade

