

Stræderne

i København

Krydstogtskibene
overvælder byen

Havnebadet nydes
på Islands Brygge

Copenhagen Jazz Festival

Flemming Krøll
fortæller

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

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

Vi ønsker vore læsere en god og varm sommer
med masser af sund sol

I sidste magasin fik vi skrevet at Københavns Universitet
er Nordens ældste, men det er nu universitet i Uppsala.

GALERIE HELTH

Asger Jorn
Henry Heerup
Lise Blaarberg
Tina Sonnichsen
Finn Ulf Grabowski
Christian Tangø
Carl-Henning Pedersen
M.fl.

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

etbl. 1989

SKRÆDDERI & RENSERI

Noori

Skt. Peder Stræde 43, kl. th.
1453 K. - Tlf: 88 73 15 08
Mob: 28 32 05 08

UDDANNET SKRÆDDER,
TILBYDER SYNING,
TILRETNING OG
REPARATIONER AF
DAME- OG HERRETØJ,
BRYLLUPSKJOLER, PELS,
LÆDER, SKIND, GARDINER,
SENGETØJ OG MEGET MERE

Åbningstider:
Mandag til fredag: 9 - 18.30
Lørdag: 9 - 16.00

VI TILBYDER OGSÅ
RENSNING, PLETBEHANDLING
OG PRESNING/STRYGNING

www.noori.mono.net
hashemnouri@hotmail.com

VÆR SIKKER PÅ AT FÅ BLADET
TEGN ABONNEMENT, 360 Kr for et år
DERMED STØTTER DU BLADET
OG BLIVER INVITERET TIL
VORES SÆRARRANGEMENTER

Annoncepriser fra 480,- kr
Bagside annoncen fra: 2.800,- kr

Stræderne i KØBENHAVN

Udgivet af: VK-Gruppen-Stræderne

Lavendelstræde 8, 1462 Kbh. K. - SE: 18197332

Tlf. 33 15 56 66 - www.straederne.dk - kbh@straederne.dk

Ansvarshavende redaktør:

Connie P. Christensen

Redaktionelle medarbejdere:

Flemming Lehrmann, Jan Janssen, Victoria Siersbæk

Research og idé: Henrik Ploug

Research: Lone Luna Kelstrup

Annoncer:

Bo Steen Bram

Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

Fotografer:

Thomas Trane (DJ), Kirstine Ploug (DJ)

Forside foto:

Henrik Ploug (FAF) - Kastellet

Trykkeri: JYPA-Tryk, Oplag: 6000

Indhold:

Side 3-6 : Krydstogtskibene kommer

Side 7-8 : IC 4 togene

Side 9 : Jazz festivalen

Side 10 : Strædernes arrangementer

Side 11 : Generalstrejken i 1944

Side 12-13 : Køling i København

Side 14-15 : Havnebadet på Islands Brygge

Side 16 : Strædernes arrangementer

Side 17 : Sven Okkels tegner vores by

Side 18-22 : Flemming Krøll

Side 23-25 : Historien om Skindhuset

Side 26: Restaurant i Latinerkvarteret / Foto tips

Side 27 : Sammenhold fra en arbejdsplads

Side 28 : Øldiplom uddeles

Side 29-31 : Udstillinger i byen

Side 32 : Jubilæum i Bredgade

Side 33 : Digter på Christianshavn

Side 34-35 : Mad idé

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)

ARMADA AF KRYDSTOGTSKIBE INDTAGER BYEN



Det store terminalanlæg ved Ocean Kaj kan håndtere 3 kæmpestore krydstogtskibe ad gangen

Krydstogtferie er den ferieform,
der er i størst stigning på ver-
densplan. Og København ind-
tager en pæn placering, når det
gælder om at tiltrække de store
skibe. Forskellige forhold spiller
ind her, især tæller beliggen-
heden i forhold til Østersøen,
Københavns ry som sikker by,
den internationale lufthavn i tæt
afstand til byen og ikke mindst
en udbygning af faciliteter, der
gør det nemt for skibene at
lægge til og fra.

Selskabet Copenhagen Malmø
Port har ansvaret for driften
af havnen og dermed også for

Operational chef i Copenhagen
Malmø Port, Arnt Møller
Pedersen, her i en af de 3 nye
terminaler på Ocean Kaj i
Nordhavn



EN STOR OPGAVE AT HÅNDTERE 25.000 PASSAGERER OM DAGEN

afviklingen af krydstogttrafikken. Selskabets operationelle chef med ansvar for krydstogt og færgefart er Arnt Møller Pedersen, som vi har bedt om at vise rundt i det helt nye anlæg på Ocean Kaj i Nordhavn, hvor de store krydstogtskibe lægger til.

Arnt Møller Pedersen forklarer:

”Hele området er 1100 m langt med 3 terminaler langs kajen, så vi kan have 3 store skibe ad gangen, hver terminal er på 3.300 kvm. Arealet er 70 m bredt, med cykelsti og fortov, plads til 35 busser og 75 taxaer ved hver terminal, og desuden

plads til limousiner og privatbiler. På en stor dag, hvor vi har 3 store skibe med hver 3500 gæster om bord og 1500 besætningsmedlemmer kommer vi op på at håndtere 20-25.000 mennesker på én dag. De kommer typisk mellem kl. 7 og 11 om morgenen, hvor de skal af borde og videre til lufthavnen eller ind til København og bo på hotel. Man skelner mellem to slags turistgrupper: transitpassagerer, der kommer ind med skibet om morgenen og sejler igen om eftermiddagen. De ligger hovedsagelig ved Langelinie. Den anden gruppe er turn-around passagererne, dvs. at de starter eller ender deres krydstogt her

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



Passagerene tjekkes igennem security ligesom i lufthavnen.

og derfor har bagage, som skal håndteres. Turn-around passagererne er bedst for byen, de lægger 3 gange så mange penge som dem, der bare kommer ind om morgenen og sejler igen om aftenen. Turn-around passageren bruger typisk 1.500 kr. pr. dag.”

I den sammenhæng har der været problemer med, at Københavns Kommune ikke har været villig til at sørge for en rimelig transport fra Ocean Kaj og ind til byens centrum. Er det problem løst nu?

”Det er der heldigvis nu løst op for! Vi regner med, at der fra første weekend i juni kan køres med en shuttle-bus herfra til Østerport Station, 4-5 gange i timen. Så kan passagererne komme med toget eller tage en almindelig bybus videre. Vi har også de almindelige busser, linje

26 kører herfra til Frederiksberg, men de kører ikke ofte og kan ikke tage så mange passagerer. Derfor er shuttle-løsningen en stor forbedring, og vi er utroligt glade for, at det er lykkedes langt om længe. Vi havde selv startet noget buskørsel op i en mellemliggende periode for dog at kunne tilbyde passagererne en mulighed, men denne nye løsning er mere ideel; den kører billigere, oftere og er god for besætningsmedlemmerne også, fordi de kan komme herfra hele dagen. Der er langt at gå herfra til nærmeste station, Nordhavn, 4 km.

Vores store udfordring herude er trafikken på store dage, bl.a. i krydset Sundkrogsgade/Kalkbrænderivej, hvor det giver problemer at få alle de mange busser og biler ud. På ét skib på én dag bruger vi 40-50 bus-



Her er det et krydstogtskib fra det tyske rederi Aida, der får assistance af en slæbebåd. Foto: Dennis Rosenfeldt

ser, 15 lastbiler med proviant, 5-600 taxaer, 100 limousiner og privatbiler, så der er meget trafik. Har vi så 3 skibe samtidig, og alt skal foregå på én gang, kan der opstå problemer. En anden udfordring er informationen herude. I mine øjne burde der også være en turistinformation her og ikke kun inde foran Tivoli. Man skal jo være, hvor passagererne er, enten her eller på Langelinie. Den helt store udfordring lige nu er hop-on hop-off busserne. Der er 5 forskellige selskaber, og de står og kaprer kunder på en meget aggressiv facon. Sælgerne er provisionslønnede, så de skal have så mange som muligt op i bussen. Vi har klaget til politiet og kommunen. Vi er jo ikke en politimyndighed herude, så selvom jeg kan se, at der sker noget uhensigtsmæssigt ude på pladsen, kan jeg jo ikke gå ud og tage action. Jeg må ringe til politiet. Vi kan blive bedre til service, og det skal vi, for krydstogtindustrien genererer ind-

tægter i København på 1,5 mia. årligt. Vi er rigtig gode til logistik, men den generelle service i København må blive bedre.”

Hvor mange gæster forventer I i år?

”Små 800.000 gæster og 312 anløb. Sammen med de 800.000 gæster kommer også 240.000 besætningsmedlemmer, som også bruger penge i byen. Det er en lille million mennesker, der cirkulerer rundt over en relativt kort periode, sæsonen er kun fra april til oktober med højsæson i de tre midtermåned. Så har vi en 3-4 julekrydstogtskibe i december, som kommer for at se julemarkedet i Tivoli og Nyhavn. De lægger til ved Langelinie.”

Krydstogt ser ud til at blive mere og mere populært, også som familieferieform?

”Krydstogtmarkedet er over de seneste 10 år steget med ca.

10% om året. Nu er Disney også gået ind i krydstogt, og det inddrager familiesegmentet. På verdensplan er der ca. 21 mio. mennesker, som årligt tager på krydstogt. Tyskerne er begyndt at komme med på markedet med 1,5 mio., det skal ses i forhold til, at 5 mio. tyskere tager til Mallorca om året. På verdensplan er krydstogtmarkedet meget lille, mindre end 1-1½% af befolkningen har været på krydstogt. Men det er det hurtigst voksende feriemarked lige

nu. Grunden til det er, at det bliver stadig billigere. Man kan komme af sted for 5-7.000 kr. for 8-10 dage med alt betalt om bord. Det er utroligt vanedannende at være på krydstogt! Har man først været af sted 1 gang, så er det bare om at komme af sted 2. gang også. 60-70% af gæsterne er, hvad vi kalder ”repeaters”, altså folk, der er på gentagne krydstogter. Man bliver nemt fanget af livsstilen, og man får meget for pengene. Vi har gæster fra 150 forskellige lande, fordelt på 25% fra Tyskland, så kommer USA, Canada, England, Italien og Spanien. Japan og Kina og især Australien er også ved at få øjnene op for krydstogt. Australien er i løbet af de sidste 2 år blevet vores 6. største nation og den hurtigst voksende af alle. Der bliver bygget op til 7-10

>>>

DRUGSTORE
- med mange specialiteter
ØKOLOGISK BRØD
ØKOLOGISK SLIK
LUXUS CHOKOLADE
CUBANSKE CIGARER
WESTERN UNION
HANSEN IS
GLS PAKKESHOP
HÅNDKØB MEDICIN
Abningstider: 8-24 - Telefon: 33 32 27 11

MIKKEL
BRYGGERSGADE 10

KRYDSTOGTSKIBENE



Arnt Møller Pedersen glæder sig over den store fremgang. Københavns havn har på krydstogtsiden

krydstogtskibe om året, og de største kan tage op til 5.500 gæster. Skibet bliver nærmest en destination i sig selv, hvor det her i vores område stadig er mere kulturelt; man besøger hovedstæderne – Stockholm, Helsinki, Skt. Petersborg, Tallin og København. København har den store fordel at ligge godt geografisk placeret i forhold til Norge og Baltikum, og vi har

en stor lufthavn med mange internationale forbindelser. Vores beliggenhed, nærheden til byen, den høje sikkerhed, lufthavnen og den store kapacitet er centralt her. Vi kan tage 9 store krydstogtskibe på en gang, det er der ikke mange, der kan. Derudover kan vi tage 3 i Malmø.”

Nyhavngruppen inviterer til
”CHARMETUR”
 på vandet
 Torsdag den 19. juni kl. 17.15
 fra NYHAVNSBROEN
 På turen fortælles om, hvad der sker i havnen med nye broer, bebyggelser og anden udvikling.
 Turen koster 50 kr., som dækker sejlturen samt et års medlemsskab af NYHAVNSGRUPPEN

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

Hvordan er selskabet Copenhagen Malmø Port organiseret?
 ”Selskabet er dansk/svensk-ejet med 50% til hver. De danske ejere er By og Havn, der har Københavns kommune som ejer med 95% og staten med de resterende 5%. De svenske aktier ejes af Malmø kommune og private ejere. Oprindeligt var det de to gamle havne, Københavns Havn og Malmø Havn, der startede samarbejdet op. Malmø har ikke de samme faciliteter som København, kun 12 anløb bliver det til i år. Vi har ombygget et pakhus i Malmø sidste år til at tage krydstogttrafikken, og det fungerer godt, men kan jo ikke slå en nybygning, som vi har her på Ocean Kaj. Men vi kan se, at markedet i Malmø vokser, vi forventer 20-25 anløb til næste år. Det når ikke Københavns niveau, men det er glædeligt, at vi kan se, at det kaster af sig.

Vi er ved at etablere et samarbejde med Visby på Gotland, hvor vi forhåbentlig får skrevet under inden for en måneds tid. Regionen Gotland skal investere 250 mio. i en ny kaj, og vi skal så leje den over 20 år og på den måde finansiere den. Problemet i Visby er, at vanddybden inde i havnen er for lille, og da skibene bliver større og større, har man måttet ligge ude på reden og sejle gæster ind til øen. Det er jo ikke nogen ideel løsning, og derfor har man måttet konstatere, at anløbet af skibe er faldet fra 150 for nogle år siden til bare 60, fordi man ikke kan komme ind. Der har vi set en mulighed for at udbedre situationen ved at etablere en satellithavn. Gotland ligger rigtigt godt mellem København, Skt. Petersborg og Stockholm, så vi håber, at det kommer på plads inden for de næste måneder.”

GALLERI KAMPMANN
JULIE v. LOTZBECK
 GALLERI KAMPMANN
 11. - 27. JUNI 2014
 Gothersgade 31 - Telefon: 33 15 00 53
 www.gallerikampmann - kampmann@webspeed.dk

Ansvaret for IC 4 toget ?

Skal vi på sommerferie til Jylland med det nye IC 4 tog - eller hvad ?



Igenennem rigtigt mange år har vi hørt om Danmarks nye togtiltag. Regeringen med trafikminister Sonja Mikkelsen og senere Jacob Buksti ønskede sammen med DSB og bestyrelsesformanden Knud Heinesen at forny den danske togdrift med nye og hurtigere tog.

Valget faldt på endnu et dieseldrevet tog, som skulle blive til IC4-toget. Man valgte diesel på trods af, at en elektrificering af jernbanenettet i Danmark var kraftigt på tale på grund af forureningen fra dieselmotorerne og den lavere udledning af CO₂, man ville få ved en elektrificering.

Toget kom i EU-udbud, og prisen på 83 dieseltog blev hos AnsaldoBreda i december 2000 på ca. 5 mia kr.

Hvem har ansvaret for handlen? Knud Heinesen underskrev aftalen, men Jacob Buksti (S) var trafikminister på det tidspunkt, man skulle tro, at de to samt deres ”rådgivere” må påtage sig ansvaret for skandalen.

Kontrakten med AnsaldoBreda må have været meget dårligt

udfærdiget set med almindelige danskeres øjne.

Vi har nu igen mange år hørt om disse tog, der ikke fungerer. Det første tog blev leveret i 2005, og det sidste af de 83 togstammer ankom i september 2013.

Der gik 10 år fra ordreafgivelse og Knud Heinesens underskrift på kontrakten, førend AnsaldoBreda havde fået en egentlig serieproduktion af togsættene op at stå. I 2006 skulle IC4-toget have været DSBs ryg-

rad, men det blev nærmest en tandpine. Endnu i 2014 er det kun få af togstammerne, der må køre og transportere passagerer.

Det har kostet et par direktører i DSB deres jobs, det er Frank Olsen og Gert Frost.

AnsaldoBreda har heller ikke været de bedste at samarbejde med; ud over at de ikke overholdt deres aftale, måtte DSB pludselig i 2010 se et af deres IC4-togsæt i Libyen. Det viste sig senere, at togsættet var blevet foræret til Gaddafi i anledning af hans 40-års jubilæum.

Få IC4-tog kører i dag på skinnerne.

>>>

SITHEP
 Daglig åben: 12 - 23
 Hver dag dagens ret 49,- kl. 12 - 16
Thai restaurant
 HYGGELIG RESTAURANT
 HVERDAGS GASTRONOMI TIL RIMELIGE PRISER
 Sankt Peder Stræde 27 - T: 33 12 81 71 - M: 50134225 - sithep@live.dk - www.sithep.dk

TID TIL ROSÈ
 KØBENHAVNS STØRSTE UDVALG AF ROSÉVINE
 OGSÅ MED BOBLER - OG PÅ KØL!
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 vinoblesktpetri.dk
VINOBLE

IC 4 toget ?

Folketinget er i fuld gang med at tale om skrotning af IC4-togene og overgå til et elektrisk jernbanenet, for nu arbejder Co2-sagen for næsten alle politikere.

Man skulle tro, at politikerne også deltog i ansvaret for de fejlagtige kontrakter med AnseldoBreda; fejlagtige eller uigennemtænkte må kontrak-

terne jo have været, siden leverancerne har været så upræcise og ingen dagbøder er faldet.

Danskerne har betalt 5 mia til tog, politikerne nu vil skrotte, og så skal politikerne nu bruge 27 mia – igen danskernes penge – til at elektrificere jernbanerne med.

Kan man se komikken?

Togas sommerarrangementer

Toga – Det Politiske Kandestøberi – ligger ikke på den lade side her i sommeren. Der er selvfølgelig politik på programmet, men så sandelig også helt andre ting. Se nedenfor:

12.-15. juni: Toga foretager noget af residensen til Folkemødet i Allinge på Bornholm. Togas tilbageblevne københavnervesætning vil fortsat hygge om her-værende gæster.

18. juni: Unge Mikkel Ballegaard Pedersen er netop valgt som landsformand for KU. Ham kan du møde i baren på Toga fra kl. 21.

21. juni: Kasper Hasfeldt gæster Toga iført højt humør og lækker guitar. Fra kl. 21, og gratis entré.

23.-24. juni: Kongestuen vil i disse dage opleve et arrangement, der ikke er helt typisk for Toga. Det viser sig nemlig, at Togas stamgæster har skjulte talenter, og første mand i rækken af gæster, der vil vise et sjældent talent, er Jazz-Bent. Bent er ikke bare habil på trækbasun og filatelist med speciale i Antarktis. Han er faktisk uddannet blomsterbinder og har specialiseret sig i ikebana-inspireret japansk blomsterkunst. Kom forbi i dagtimerne og se, hvad det går ud på.

26. juni: DSUs nye formand Alexander Grandt Petersen er gæstebartender fra kl. 21.00.

28. juli: Stor frokostbuffet i anledning af Storkespringvandets fødselsdag. 150 kr. for frokosten, tilmelding nødvendig til peter@toga.dk



JAZZ FESTIVALEN MED MANGE KONCERTER



Leder af Copenhagen Jazz Festival, Kenneth Hansen

Den årlige Copenhagen Jazz Festival så første gang lyset i 1979. Festivalleder og booker Kenneth Hansen har været med fuldtids siden sin afgangseksamen fra Rytmisk Konservatorium i 2004 som musikpædagog og bassist. Copenhagen Jazz Festival står for sommerens festival i København – 10 dage – og Vinterjazz, der kører i hele landet i 17 dage i februar. Resten af året er der forskellige enkeltstående arrangementer.

Kenneth Hansen fortæller følgende om arbejdet med Copenhagen Jazz Festival: Vi er vokset med årene og er nu oppe på 1200 koncerter på 10 dage og 100 scener. Publikum har vi talt op til et sted mellem 200-250.000 mennesker, som på den ene eller anden måde besøger festivalen. Det er lidt svært at tælle, for en del af koncerterne er gratis.

Omkring 15% af koncerterne er med udenlandske musikere. Ud af de 120 koncerter, vi laver, har vi nogle, som er gratis ude på de forskellige torve i byen. Derudover har vi et samarbejde med Jazz House, og så er der de store koncerter, i år er det

i DR's Koncerthus, hvor vi har booket 4 aftener. Vi har tidligere benyttet Det Kgl. Teaters Gl. Scene, hvor der er fænomenal jazz-lyd på grund af alt træværket, og vi har haft fantastiske navne på Gl. Scene. Vi har en scene ved Kulturhuset på Islands Brygge, vi får en på Hovedbiblioteket, og også en på Papiroen. Haveselskabets Have og Brandstationen på Frederiksberg er også med.

De spillesteder, der er med, booker og betaler selv deres musikere. De tilmelder sig på den måde, at de betaler et markedsføringsgebyr, vistnok omkring 6.000 kr., til Copenhagen Jazz Festival for at blive en del af festivalen. For det gebyr bliver de oprettet på vores hjemmeside, de bliver optaget i vores generelle markedsføring og opført i programmet samt i vores app, som kan downloades. På den måde bliver de synliggjort. De gratis koncerter, vi står for, bruger vi til at præsentere nye navne og musikere, der ikke spiller andre steder. Dels fordi vi har en forpligtelse til at præsentere ny kunst på grund af støtten fra Kunstrådet og kommunen, dels fordi vi ikke ønsker at konkurrere med de betalende



Nordea Fonden er hovedsponsor af festivalen

spillesteder. Vi har et budget på ca. 10 mio., 1/3 fra det offentlige, 1/3 fra sponsorer og den sidste 1/3 fra egenindtægt i form af billetindtægter. Vi er non-profit, og et evt. overskud skal gå videre til næste års festival.

Koncerterne i DR's Koncerthus bliver med John Scofield, Überjam Band, Concha Buika, som er en spansk flamencosangerinde, og den amerikanske jazzsanger Gregory Porter, som aldrig har optrådt i Danmark, men allerede næsten er udsolgt. Den sidste aften er med et afrikansk orkester, der hedder Tinariwen. Deres musik kan bedst beskrives som en slags elektrisk ørkenblues.



Nyhavns nyt

SOMMERHYGGE I NYHAVN

Traditionen tro tilbyder det idylliske Nyhavn aktiviteter, man kan nyde at se på eller deltage i, alt imens man får et godt måltid eller en dejlig is i sommervarmen.

Den 19. juni inviterer den lokale forening Nyhavnsgruppen på "charmetur", en sejltur, hvor Nyhavnsgruppens formand Jens Tommerup vil fortælle om foreningens arbejde for områdets udvikling. Det kommer bl.a. til at dreje sig om p-pladser til beboerne, sikre trafikforhold og bevaring af de kulturhistoriske værdier. Foreningen arbejder for at koordinere erhvervs- og beboerinteresser. Turen afgår kl. 17.15 fra Nyhavnsbroen og koster 50 kr. Beløbet dækker ud over sejlturen et medlemskab af



Skt. Hans-aften fejres i Nyhavn mandag d. 23. juni fra kl. 16

Nyhavnsgruppen (normalpris 100 kr.)

Mandag den 23. juni løber Skt. Hans-arrangementet af stablen. Starten går kl. 16 med ølsalg og musik, kl. 21.45 er der bål-tale v/ en prominent person, hvorefter midsommervisen

afsinges med støtte fra bandet. Så tændes bålet ude i vandet, og almindelig hygge spredt sig. Alle restauranter er naturligvis åbne denne aften, så ingen behøver at gå sultne hjem. Sommerferietiden markeres som altid i Nyhavn med 10 festlige dage med traditionel jazz, 4. – 13. juli.

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

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

HENRIETTE HORNSLETH
Diamant- og Edelstens Ålter
Smykker & Design

Værktøjet
Design af smykker
Diamanter og ædelsten
Reparation og restaurering
Vurdering og identifikation

Åbningstider
Hverdag 11-17:30 h
Fredag 11-19:00 h
Lørdag 11-15:00 h
Mandag lukket

HENRIETTE HORNSLETH | LÆDERSTRÆDE 36 | 1201 K
T: 21288756 | E: henriette@hornsleth.dk | www.hornsleth.dk

60-ÅRET FOR DANSKERNES STORE GENERALSTREJKE

Tekst: Flemming Lebrmann
fhv. stadsingeniør

Folkestrejken juni 1944

Det var dramatiske dage dengang i juni – juli måned 1944. Invasionen i Normandiet den 6. juni skabte nyt håb om en snarlig ende på krigen, hvad der gjorde besættelsesmagten nervøs. Den 22. juni blev Riffelsyndikatet sprængt i luften ved en stor veltilrettelagt sabotage, hvilket den 23. fik tyskerne til som modreaktion at henrette 8 sabotører, og dagen efter gennemførte tyske bander en sprængning af Tivoli som hævn.



Barrikader i byens gader

Arkivfoto: Arbejdermuseet

Det var pragtfuldt sommervejr i de dage, det var hedebløge, så da den tyske rigsbefuldmægtigede Dr. Best den 25. juni proklamerede spærretid fra 20 aften til 5 morgen gældende fra mandag den 26. juni, gik arbejderne på B&W hjem kl. 12 under påskud af, at de ellers ikke kunne nå at passe kolonihaven. Især på Vester- og Nørrebro blev der den eftermiddag brændt bål af på gaderne, og tyskerne skød vildt omkring sig. I de følgende dage bredte "gå hjem strejken" og gadeuroligheder sig over hele byen. Den aften blev der dræbt 6, og ca. 80 blev indbragt på Københavns hospitaler. For at skaffe ro dekreterede Dagmarhus spærretiden lem-

pet til at begynde kl. 23 og frem til kl. 5 morgen, men da var det for sent, og da tyskerne næste dag henrettede Hvidstengruppen, udbrød der en total generalstrejke, som varede fra den 30. juni til den 4. juli.

Folk tog det forbavsende gemytligt, skønt et rygte sagde, at Dr. Best påtænkte at bombe byen, og flyene stod da også startklare ude i Kastrup. Det blev heldigvis ikke til noget; men det var nok overhængende, at København havde fået samme skæbne som den, Warszawa fik i august -44. På et tidspunkt blev Amagerbrogade beskudt af et lavtgående jagerfly.

Mens strejken bredte sig, forberedte folk sig på at klare situationen. Badekar og andre beholdere blev fyldt, for der blev lukket for vandet. Der er for resten ikke nogen spøg at bo i en sommervarm storby uden vand. Mad til flere dage blev købt, hvis man ellers kunne få noget, og der blev lukket for elektricitet og gas, så man lavede mad over bål nede i gårdene. Sjældent har folk holdt så meget sammen som i strejkedagene. Alle hjalp hinanden. På et tidspunkt må alt have en ende, så Frihedsrådet satte sig på situationen. Gennem de

gamle politikere fremsatte rådet krav til tyskerne om at fjerne Schalburgkopset fra København, at ophæve spærretiden og at standse al skydning i gaderne. Tyskerne gik ind på betingelserne, og Frihedsrådet kunne derefter den 3. juli erklære sejren vundet og strejken for afblæst. Måske var det sådan, at tyskerne frygtede, at den for dem livsvigtige levnedsmiddeleksport var i fare, og så var det bedre at fare med lempe end at bombe København sønder og sammen. Et er blevet hængende fra den tid: "Istedgade overgiver sig aldrig".

GALLERIET I SKT. PEDERSTRÆDE

mfk
www.mfk.dk
Mandag - fredag : kl. 10 - 17
Mund- og Fodmalende kunstnere i Danmark ApS
Sankt Peder Stræde 39, 1453 K. - Telefon: 46 35 49 75 - Mail: mail@mfk.dk

SLOTSKÆLDEREN
hos Gitte Kik
ANNO 1797

Fortunstræde 4, 1065 K. Tlf.: +45 33 11 15 37
www.slotskaelderens.dk



Køling af byens huse i sommervarmen

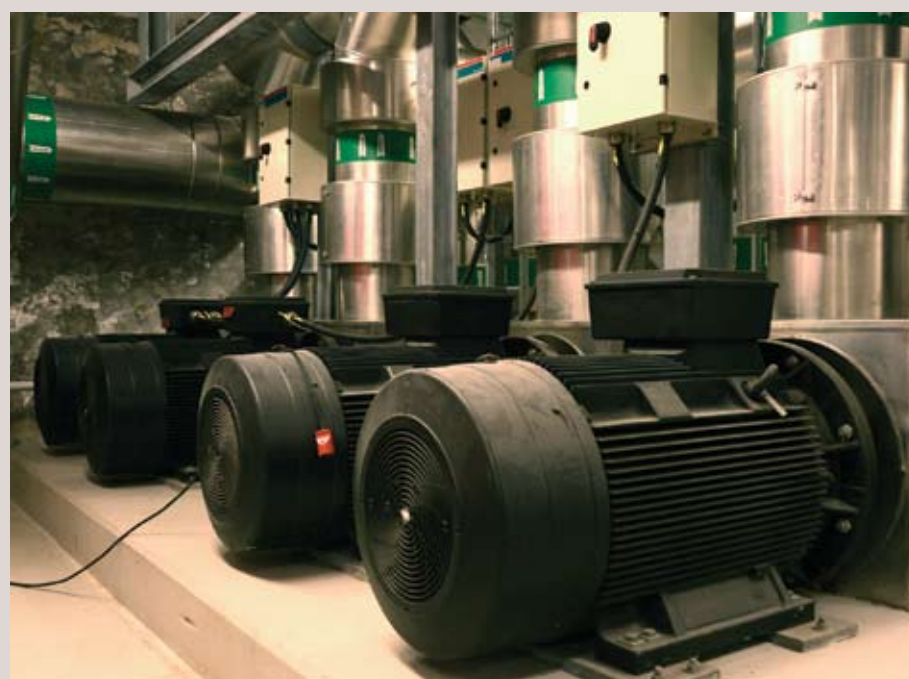
Fjernkøling

Fjernvarme har vi her i byen; men Fjernkøling? Jo, det er rigtig nok, det har vi da også. For at få rede på, hvad det hele går ud på, har "Stræderne" fået Fjernkølings chef hos Hofor, Henrik Bøgeskov til at fortælle om dette forholdsvis nye foretagende:

"De fleste erhvervsjendomme i byen har aircondition. Deres ventilationsanlæg er dimensionerede til at køre med 6 °C koldt vand, og da vi kan levere netop så koldt vand, fortæller Henrik Bøgeskov, kan ejendommene fjerne deres køleanlæg og



Et af kontroltermometrene



Tre af de store pumper vinteren er et stort behov for køling.

erstatte kølemaskinen med en veksler, som kan køle ventilationsanlæggenes vand ned til de krævede 6°C. Det er ikke kun om sommeren, de moderne glasbygninger kræver køling. Også ældre bygninger har nu om dage behov for køling, for de mange maskiner og servere, der hører med til moderne kontordrift, afgiver store mængder varme, hvorfor der også om

Ligesom Hofor leverer fjernvarme gennem rørledninger frem til ejendommens varmeanlæg, har Hofor siden 2010 på samme måde kunnet levere koldt vand. Vandet leveres fra kølecentraler, og vi har netop besøgt kølecentralen i Adelgade, hvor man på fundamentene af den gamle

turbinehal har opført den meget moderne kølecentral. På basis af havvand, som pumpes ind fra havnen nede ved det nye skuespilhus via en stor rørledning, som løber under Skt. Annæ Plads videre under Bredgade, Dronningens Tværgade og Borgergade frem til kølecentralen,

køles systemets vand ned til de 6°C, hvorefter havvandet føres tilbage til havnen. I de 4 vintermåneder er havvandet koldt nok til nedkølingen. Når vejret og havvandet bliver varmere benyttes overskudsvarmen fra fjernvarmen til absorptionskøling, og bliver det meget varmt i vejret, er der mulighed for kompressorkøling. Bespareserne i drift og vedligeholdelse for de store

erhvervsjendomme er store, ligesom CO2-udledningen er reduceret meget betydeligt i forhold til før, fjernkøling blev indført.

Ser man på en tilfældig ejendom med eget køleanlæg på 1MW,

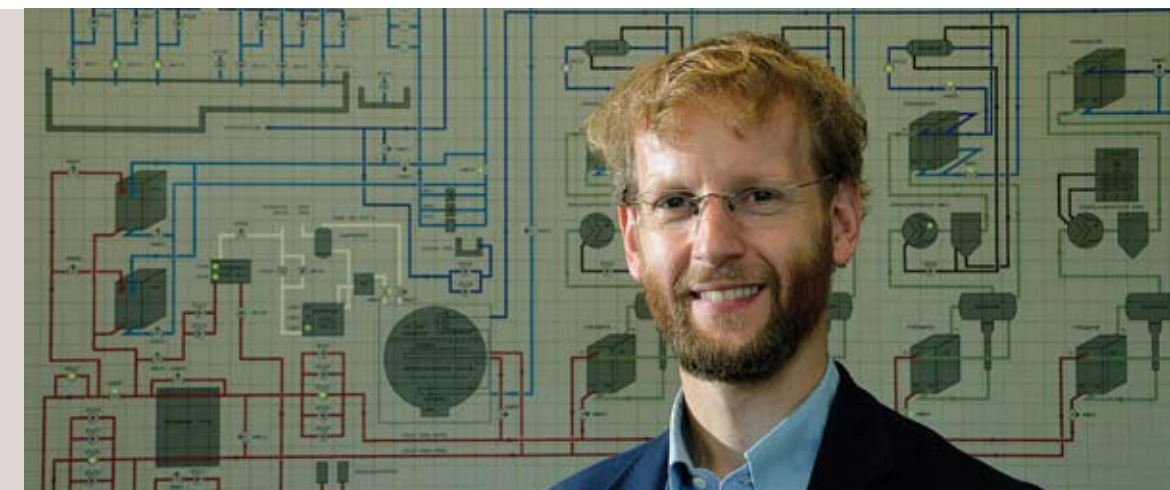
Som før sagt, leveres kølevandet med en temperatur på 6°C, og det kommer retur med en tem-

og flere vil komme til. For øjeblikket leveres der fjernkøling til Indre By fra Postterminalen

op til Østerbro, til København Nordvest og til Nordhavn."

Også på Islands Brygge, Kalvebod Brygge og i Sydhavnen forventer man levering af fjernkøling i de kommende år.

Sidste år fik Hofor Fjernkøling dagbladet Børsens eftertragtede Gazellepris. Fjernkøling har ikke bare skabt en forretning med flotte regnskabsresultater, og det er vel det Børsen går efter. Fjernkøling har tillige skabt en virksomhed, som lever op til alle de miljøkrav, tiden stiller, og Henrik Bøgeskov må, hvor beskeden han end er, påtage sig et stort ansvar for, at Hofor ligger helt i front med sin nyeste forsyningsvirksomhed.



Chefen for fjernkølingen hos Hofor, Henrik Bøgeskov



Fjernkølingsnettet kræver store underjordiske tunneler, som er blevet etableret uden de store gener for Københavns trafik

kan man ved etablering af fjernkøling frigive et areal 115 m² på taget og 90 m² i kælderen, for det er det areal et sådant decentralt anlæg kræver. Til gengæld vil den veksler, fjernkølingen benytter, optage et areal på 10 m², så der frigives et areal på i alt 195 m², og med den arealpris, der regnes med i nybyggeri i dag, er dét alene en rigtig stor besparelse.

peratur på 16°C. Det medfører, at ledningsnettet har væsentligt større dimensioner end fjernvarmenettet og kræver store underjordiske tunneler; men alligevel har man formået at etablere det uden de store gener for Københavns trafik. Der er ikke megen tvivl om, at fjernkølingen vil gribe om sig, så der er i 2013 etableret en fjernkølecentral i Tietgensgade,



Lumin
Holistic Wellness & Spa

Gå året afbalanceret i møde
se vores gode tilbud på vores hjemmeside

Dronningens Tværgade 5, kld - 1302 K
Tlf.: 35 13 00 03 - lumin.dk - kontakt@lumin.dk

Havnebadet ved Islands Brygge



Badning i Københavns havn var i mange år ikke bare snavset, men direkte ulækkert og også forbudt, men sådan er det ikke længere. Med de to friluftsbade ved Islands Brygge og Fisketorvet har beboerne fået et åndehul midt i storbyen. Og der er ingen tvivl om, at det er populært.

Islands Brygges Havnebad var det første. Her startede Jakob Schrøder i 2001, først som livredder, nu er han ansvarlig for begge bade.

Jakob Schrøder giver os et indblik i havnebadet: "Vi havde i 2013 godt 70.000 besøgende, men året før var det kun omkring det halve. 2012 var en dårlig sommer. Vi har 4-5 livreddere på vagt ad gangen, alt efter om det er hverdag eller weekend eller morgen eller aften. På begge bade kommer nok ca. 60 livreddere igennem på en sæson, fordi livredderne typisk tager et par uger på hvert bad, så flytter de videre til et andet sted i landet. Trygfondens Kystlivredningstjeneste leverer

Som noget nyt i år forsøger vi at lukke en time senere i skolerens sommerferie, altså kl. 20. Vi har ikke nogen egentlig aldersgrænse for badende børn, der kommer alene. I princippet kommer de ind, når de kan svømme, men det er altid en god idé at følges med nogen. Hvis vi er usikre på, om et barn kan svømme, beder vi dem tage en svømmetest, hvor de skal kunne svømme en banelængde i det store bassin, 75 meter, ubesværet. Så kan vi acceptere, at de er her og får lov til at springe. Vi har været udsat for, at et barn, der ikke kunne svømme, er sprunget ud fra vippen, og det giver selvfølgelig anledning til panik hos barnet.

Vi har heldigvis ikke så mange farlige situationer, for livredderne gør meget ud af det

Jakob Schrøder har ansvaret for de to havnebade på hhv. Islands Brygge og Fisketorvet



Sidste år besøgte 70.000 glade badegæster havnebadet

livreddere til badene, som drives af Københavns kommune. Dvs. at Trygfonden uddanner og uniformerer livredderne, men Københavns kommune betaler driften og aflønningen af livredderne. Samarbejdet fungerer godt.

Vi lukker kl. 19 hver dag. I hverdagene er der åbent fra kl. 7 og i weekenderne fra kl. 11.

forebyggende arbejde, så vi kan undgå, at der opstår paniksituationer. Meget af det, der sker, sker egentlig på kajen; nogen får en splint i foden, falder og forstøver en fod eller den slags. Vi har heldigvis ikke mange ulykker i vandet. Sidste sæson var den værste episode her med en motionsløber, som kom ned til livredderne og begyndte at snakke. Pludselig begyndte



Børnenes svømmefærdigheder tjekkes inden de får lov til at springe i vandet

hun at tale usammenhængende og faldt om med hjertestop. Heldigvis er livredderne grundigt uddannet i førstehjælp, og vi har både ilt og hjertestarter her, så hun fik hjælp."

Har I tal på, hvor mange badende der er i vandet?

"Ja, vi har en tæller, der registrerer de besøgende. Vi kan se, hvor mange der er inde, og hvornår spidsbelastningsperioden er. På de allertravleste dage kan vi have op til 3.000 besøgende. Anlægget er bygget til 600 badende ad gangen, og det er temmelig mange. Hvis

vi nærmede os det tal, ville der ikke være rart at være. Men hvis vi føler, at der er for mange, sætter vi en mand i døren og regulerer adgangen."

Det sker, at folk bader uden for området. Må de det?

"Nej. Der er lige kommet et nyt skilt op, hvor der står, at badning uden for havnebadet er forbudt og medfører bødestraf."

Er I generet af motorbådene? "Nej, vi har sidste år fået et afviserværn op, som har hjulpet meget. I 2012 havde vi ikke noget værn, og det gjorde, at

badet gængede meget, når både sejlde tæt på. Vi er godt beskyttede nu." Kommer der mange udlændinge?

"Ja, det er stadig en speciel ting for udlændinge at se, at man kan bade midt i havnen. De kommer og tager billeder."

Hvordan er vandkvaliteten?

"Vi samarbejder med det, der hedder Vandteamet i Københavns Kommune. Vi har computermodeller, som giver prognoser for kvaliteten.

Desuden bliver der taget en prøve i bassinet en gang om ugen. Vi har derudover en sensor i vandet, som aflæser, om vandet er uklart. Hvis det er det, hejser vi det røde flag for at signalere badning forbudt. Det værste problem er, hvis kloakerne flyder over, når det regner meget og pludseligt. Sidste år skete det slet ikke, i 2012 skete det 26 gange.

Vi har også vinterbadere fra 15. september til 15. maj. Det er anden sæson, vi kører det, og det har været en stor succes. Kommunen opstiller omklædnings- og saunavogne til vinterbadere for at gøre det lidt mere attraktivt at komme herved."

HVER UGE:
Ugens fisk incl. en lækker opskrift, nemt og lige til.

Se også vores nordisk brugskunst, strik og kunst.

Hent Læsø GULD til en god pris
1 kg. Jomfruhummer

KUN kr. 149⁹⁵
(Så længe lager haves).

Tranhuset
Nordiske fødevarer og brugskunst

Strandgade 106, Christianshavn, Tlf. 40 17 92 56, www.tranhuset.dk

Galleri Claus.C

50 år som kunstner
1964 - 2014

PREBEN FRANCK STELVIG

- der udstiller i perioden:
14. juni - 9. juli

Åbningstider:
Tirsdag - fredag: 13-18
Lørdag: 11-14

Store Kongensgade 118 - 1264 København K.
Tel. 33 13 40 50 - Mob.: 21 47 89 81 - Mail: art@galleri-claus-c.com
www.galleri-claus-c.com

Originale sømandstrøjer

findes i flere farver

Herreekviperingshandler
Jørgen Pedersen
Strandgade 24 · 1401 Christianshavn · Tlf. 32 54 19 03

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

BLADETS ARRANGEMENTER



Henriette Hornsleth åbner dørene for os den 14. august kl. 17-19

INVITATION TIL STRÆDERNES ABONNENTER OG ANNONCØRER

Torsdag den 14. august kl. 17-19 venter en speciel oplevelse for Strædernes abonnenter og annoncører. Vi får nemlig lov til at få et indblik i en diamantlibers arbejde. Henriette Hornsleth er Danmarks eneste diamant- og ædelstensliber, som fremstiller diamanter og ædelstene på daglig basis. Vi har tidligere (december 2009) fortalt om Henriettes spændende vej til den særlige uddannelse, som kun kan erhverves i udlandet.

Det bliver spændende at blive klogere på arbejdet med disse prægtige sten og at nyde synet af de færdige, smukt slebne sten. Vi byder på en forfriskning undervejs.

Vi mødes i Kompagnistræde 36, kld. Tilmelding bedes ske til: kbh@straederne.dk eller tlf. 20 20 38 20. Arrangementet er gratis.



Annemette Albrectsen i sin pavillon

PÅ BESØG HOS GALLERI ALBRECHTSEN I KONGENS HAVE

Tirsdag den 13. maj havde Annemette Albrectsen inviteret indenfor i sit galleri i Pavillonen i Kronprinsessegade 3. Den lille pavillon, som også fungerer som teater, var fyldt til bristepunktet af Strædernes abonnenter, som gerne ville se nærmere på kunsten i galleriet og ude i bunkeren i Kgs. Have, som Annemette lejer og bruger som udstillingslokale. Annemette gav os en præsentation af de kunstnere, hun samarbejder med, og fortalte om aktiviteterne i pavil-

lonen, bl.a. om teateraftener med levende musik i det ganske lille rum.

Som en festlig afslutning havde ølektsperten Jan Filipe fra Barley Wine i Admiralgade forberedt en spændende ølsmagning, hvor vi smagte øl fra Danmark og Belgien, Jan Filipes bud på øl til de varme sommerdage, der forhåbentlig venter forude. Tak til begge for en underholdende og oplysende eftermiddag.

RESTAURANT
"Kælder 12"
DANSK SMØRREBRØD

Dronningens Tværgade 12
DK-1302 København K. - Telefon 33 12 84 47

FRESE & SØN
GLARMESTER TØMRER SNEDKER

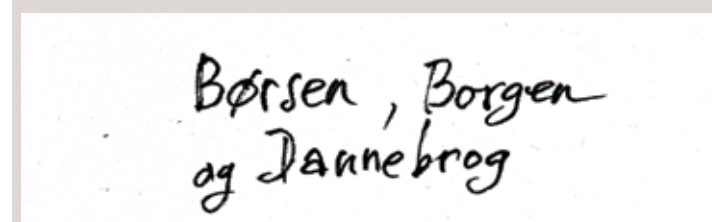
Kattesundet 16
1458 København K
Telefon: 33 14 41 39 - Fax: 33 14 36 77
Mail: mail@frese.as - www.frese.as



Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard

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

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



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

MUSIKER, SKUESPILLER, ENTERTAINER OG REVYDIREKTØR

Flemming Krøll og hans hjertebarn Nykøbing Falster Revyen spiller i år revy for 24. gang med større og større succes.

Flemming Krølls talent for underholdning er sprudlende. Vi synger med på viserne og falder ned af stolen af grin, når de vanvittige monologer og sketches går over scenen. Det hele tog fart, da Flemming Krøll i 1973 blev inviteret af DR's Sten Bramsen til at optræde i musikprogrammet Musikalske Venner.

Flemming Krøll husker om begivenheden: "Jeg skulle synge i programmet, og det viste sig at blive en held-i-uheld præsentation; jeg var i lære som kok på Royal Hotel, og udsendelsen var 23. oktober 1973 – mere end 40 år siden! To dage før optagelsen skulle finde sted i TV-Byen, var jeg kommet til at hælde 10 liter kogende flødesovs ud over min venstre hånd. Jeg røg på Hvidovre

Hospital, fik piller al huden af og en stor boksehandske på. Jeg måtte ringe til Sten Bramsen og beklage, at jeg ikke kunne optræde, fordi jeg ikke kunne spille på min guitar. "Det skal du sgu ikke tænke på, vi får Ole Molin til at spille for dig, og så præsenterer vi dig som "Kokken med den brændte hånd"! Det gjorde han, og jeg fik meget presseomtale på det. Hvis jeg bare havde stillet mig op med min guitar, som så mange andre gjorde dengang, var der måske ikke så mange, der havde lagt mærke til mig.

Direktøren på Royal Hotel, Alberto Kappenberger, så også programmet og ville have mig til at underholde gæsterne hver onsdag til Candlelight Dinner. Det var Københavns upper class, der kom til det: 7-retters menu, Ivan Leth i kjole og hvidt, der spillede violin ved bordene. Jeg skulle til optagelsesprøve for direktøren; han sad alene i restauranten, og jeg fik et rent sæt kokketøj på og stillede mig op på

scenen og spillede, hvad jeg havde tænkt at spille for hans gæster. Det var viser af Evert Taube, Halfdan Rasmussen og den dur. Jeg fik sgu jobbet, og en dag stod Bent Fabricius-Bjerre der og spurgte, om ikke jeg havde lyst til at lave en grammofonplade. Så startede det hele!"

Du har spillet mange roller i din karriere?

"Ja, men mest revy. Jeg var på Folketeatret i en kortere periode, med i en musical på Amagerscenen og nogle småopgaver bl.a. på Gentofte-scenen, hvor jeg spillede Soldaten i Fyrtojet. Men revyen fik alligevel overtaget."

Hvad er det ved revy, der tiltrækker dig så meget?

"Det kom på den måde, at når jeg var ude med guitaren, kunne jeg se, at jeg kunne få folk til at grine. Det kunne jeg godt lide, og så slog jeg mere og mere over i den stil. Pludselig fik jeg et tilbud



Flemming Krøll glæder sig til at sætte revy nr. 24 op i Nykøbing Falster og glæder sig især over, at revyen sælger bedre og bedre. Revy er revy, og står det til Flemming Krøll, skal der ikke ændres på det. Og det passer publikum godt.



FLEMMING KRØLL UNDERHOLDER OG SKABER FANTASTISKE REVYER

om at lave en revycabaret, en sommerunderholdning på Hotel Hanstholm. Det sagde jeg ja til, og det gik godt. Jeg var cabaretvært og på hele sommeren, de andre optrædende kom og var med i et par uger: Arne Lundemann, Lille-Palle, Annika, Inge-Lise Gaarde og mange flere. Det gav mig blod på tanden, og jeg var der i 4 år, til og med 1982. I 1983 lavede jeg revy i Århus, og i 1984 arbejdede jeg sammen med Hans-Christian Ægidius, hvor vi rejste rundt i Danmark med en tomandsrevy. Vi kom bl.a. her til Nykøbing Falster, og i 1985 lavede jeg min første revy her. Det fortsatte frem til og med 1992. Jeg havde i mellemtiden købt en restaurant på Hotel Marielyst, og den tog meget af min tid. Jeg havde mange ansatte både der og på revyen, så jeg havde for meget om ørerne. Jeg tænkte, at nu havde jeg opnået hvad jeg ville med revyen her; jeg havde rejst revyen igen. Efter Volmer Sørensen havde der været 5 skiftende direktioner, som

ikke havde kunnet få det til at køre. Da jeg kom til, startede vi med at spille i foyer'en, som var blevet moderniseret, for langsomt at få huset i gang. Siden rykkede vi op i salen, og så tænkte jeg, at jeg ikke kunne gøre mere her. Jeg ville prøve noget andet og spurgte Keld og Hilda, om de havde lyst til at binde an med revybranchen, og det havde de. Vi skrev kontrakt, og de overtog revyen, og det fortrød jeg faktisk allerede med det samme. I 1993 var jeg så på min restaurant i Marielyst, og det gik op for mig, at det ikke var der, jeg skulle ende mine dage. Jeg ville hellere spille teater. I 1994 tog jeg til Balkan og underholdt soldater, og så fik jeg tilbud om at rejse revyen i Svendborg, Rottfælden, op. Den var kørt helt ned. Jeg kom med en idé om at kalde revyen Eskild vender tilbage til Svendborg og engagerede Kaj Løvring og Max Hansen. Det gik godt, og vi kørte 4 år med fulde huse. Så kom Hilda Heick en dag til mig

og sagde: Nu vil jeg gerne ud på landevejen igen, vil du ikke have dit teater tilbage? Jo, det kan du fandme tro, jeg gerne vil! Så jeg kom tilbage til Nykøbing i 1999 og har været her siden. Jeg har nu slået Viggo Brodthagens rekord, han var her i 21 år. I år er vi i gang med min sæson nr. 24. Til næste år bliver det min sæson nr. 25, og så er det også 30 år, siden jeg startede. Dobbeltjubilæum!"

Hvordan går det egentlig med revybranchen i landet?

"Godt! Der er nogle af de helt små revyer, som har svært ved at få fodfæste, fordi de store revyer ligger strategisk rigtigt og kan tilbyde den tryghed, som publikum gerne vil have. Man går efter noget, man kender. Derfor er det svært for små nye revyer at cementere sig i folks bevidsthed. Der er 18-20 revyer i Danmark, og der blev sidste år samlet solgt over 300.000 billetter. Det er meget godt. Da jeg startede i 1985, var der 48 revyer i

Danmark; det var på mode ligesom byfester og kræmmermarkeder var engang. Nu er de ca. 20 revyer tilbage, og det er nok passende. Forfattere og komponister skal jo også kunne nå at skrive til dem alle sammen."

Har revyen også tag i de yngre generationer?

"Det er på vej. Jeg tror bestemt, at TV-udsendelser som Live fra Bremen har været med til at skubbe til den vogn. De gør det på deres egen måde, som er mere stand-up. Det er sjovt med ordet "revy" – de unge mennesker vil ikke bruge det ord. Somme tider går vi efter den sene lørdagsforestilling ind på Teatercafeen og får en bajer, og der oplever vi det samme hver gang: Alle voksne mennesker kommer hen og siger tak for en dejlig revy. De unge mennesker kommer hen og siger: tak for et godt show! For de unge er revy forbundet med mormor, så det ord bruger de ikke. Men jeg holder fast ved, at det



Flemming Krøll på scenen i Nykøbing Falster, der gør klar til dette års gode grin

aldrig må forandres. Revy er revy. Vi havde i 2012 100-års jubilæum. Der har da været op- og nedture, men det er ikke et spørgsmål, om hvor godt det går i samfundet. Det er et spørgsmål om at

finde ud af, hvad publikum gerne vil have. Nu har vi haft økonomisk krise siden 2008, men der har aldrig været så mange mennesker, der har haft så mange penge på bankbogen i Danmark,



>>>

FLEMMING KRØLL UNDERHOLDER



Som Flemming Krøll fortalte, er revyens stampublikum stigende. Publikum har stået og siddet her i kø i flere timer, nogle med kaffe og basser, for at købe de bedste billetter, så snart billetsalget åbner. "Det er jo blevet en tradition", siger mange.

i særdeleshed den voksne generation, fordi de har haft et organiseret arbejdsliv med en fagforening, der har sørget for en pension. Og der kommer flere og flere af 60+, som

udgør en stor del af vores publikum. Der er ikke krise der. Det er rigtigt nok, at der tidligere var firmabestillinger på mange billetter ad gangen. Det ser vi ikke mere, firmaerne har ikke råd. Nu får vi bestillinger fra private, 2-4-6 billetter ad gangen. Vi har ikke været ramt af krisen."

Kan vi røbe lidt om et par temaer i årets revy?

"Vi er jo i den lykkelige situation herhjemme, at vi har Christiansborg. De skriver stort set selv en revy hvert år! De er hovedleverandører til os. Så fik vi også Se & Hørsagen. Christiansborg og Se & Hør får en over nakken, det gør de sgu!

Jeg glæder mig til sæson 2014. Det markante for os er, at vores stampublikum er stigende. Jeg kalder det stampublikum, fordi vi hvert år sælger flere og flere billetter inden premieren. Det vil sige, at folk køber billetter til noget, de ikke ved, hvad er. Det er en tillidserklæring uden lige og et fingerpeg om, at vi slet ikke er toppet endnu. Det bliver bedre år for år."

ALIDA Marstrand
Håndlavede chokolader

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

MALERMESTER FLEMMING JENSEN
Maler- og dekorationsværksted
www.lysogfarve.dk

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

FLEMMING JENSENS MALERVÆRKSTED

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

Skindhuset

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



En historisk forretning i den indre by



Det gamle forretningslokale i Skindergade

Skindergade er ikke opkaldt efter Skindhuset, heller ikke omvendt. Men en familietradition hos ejerne indeholder, at grundlæggeren i sin tid bevidst valgte denne gade, efter han åbnede sin første butik i Sankt Peders Stræde 43. Skindergade med dets navn er allerede over 800 år gammel. I gamle dage boede og arbejdede håndværkere gerne opdelt efter næringen, og i dette lille område vest for Købmagergade samledes i tidernes morgen kokke, felberedere og skindere, skomagere og klædehandlere, deraf Klædebokvarteret. Garverne måtte holde sig tæt på Stadsgraven, fordi stanken fra garverierne selv for hærdede københavnere ikke var til at holde ud.

Det romantiske gule hus Skindergade 6 blev mellem 1730 og 1734 bygget som ildebrandshus, efter at en malermesters bindingsværkshus brændte ned i 1728. Det er et vidunderligt klenodie blandt de 1222 fredede og bevaringsværdige huse i indre by, der bidrager til Københavns enestående tiltrækningskraft. Det tog nærmest fire år at bygge dette smalle treetages forhus inklusive kvist, fordi det var en pengesvag skrædder, der skulle skaffe pengene til tømreren og de andre byggefolk. Alt var bindingsværk med masser af tømmer og først

i 1914 blev kælder og stue grundmuret. Det yndige baghus på to etager kom først tredive år efter og blev finansieret af en orgelbygger, der havde erhvervet ejendommen efter skrædderen. Efter ham boede her en sadelmager som ejer. Hans metier matchede pudsigt nok den nuværende skind- og læderbutik. Da skindhandleren åbnede sin butik i Skindergade, lejede han sig ind hos snedkermester A. C. Madsen.

Nu er hele huset "Skindhuset" og en af Nordens største og ældste skindforretninger og den sidste i den indre by, efter at Jørgen Nielsen lukkede Lædergården i Larsbjørnsstræde 5 og overgav sit lager til Skindhuset. Til firmaet hører for resten også den ejendom, hvor N. F. Larsen & Sønner holdt til, der, som ældre københavnere vil kunne huske, var den kendte handskefabrik i Købmagergade 7. Men i nu tre generationer har familien Amdrup, oprindelig Amdrup

Temperatur, luftfugtighed og lysindfald skal være perfekt i det 280 år gamle bindingsværkshus. Familien Amdrup har behandlet den historiske ejendom med stor respekt. I 1962 blev det tid til etablering af centralvarme og først i 1965 blev de gamle gårdlokkummer nedlagt.

Christensen, været ejer og butiksindehaver. I baghuset har en guldsmed lejet sig ind i det oprindelige træskomagerværksted. Skindhusets gigantiske lager af skind, læder og tilbehør kan selvfølgelig ikke være her og er også anbragt andetsteds.

Kælderbutikker var de mest almindelige i København i tiden fra 1750 til 1900, nu er de ret sjældne. Skindhuset handler både en gros og en detail, importerer fra alle fem kontinenter, for det meste direkte fra garverier i udlandet. >>>

Levende musik
Fyraftens JAZZ

5. juni - kl. 17 - 19
Swingeriet
Nina Milner Juul, vokal
Inge Andersen, piano
Roland Hansen, bas

12. juni - kl. 17 - 19
Christian Lunn
"Kriller"
Pianist og entertainer
og ikke spor kedelig

Åbningstider
Mandag - torsdag:
11.00-21.00
Fredag & lørdag:
11.00-24.00
Køkkenets åbningstider
Mandag - Lørdag:
11.30-15.30
facebook

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

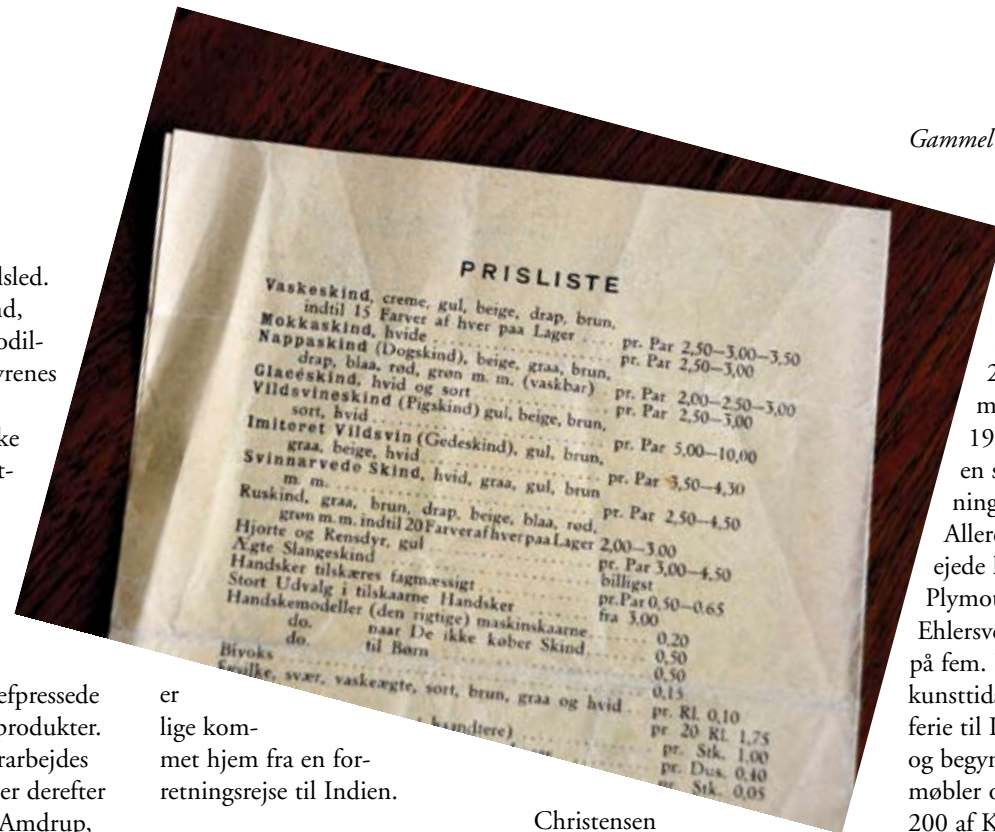
Skind i byen

for at spare et handelsled. Der skaffes zebraskind, gazelleskind og krokodilleskind direkte fra dyrenes levesteder, og ejeren betinger sig, at de ikke stammer fra krybskytter eller fredede dyr. Førende internationale garverier forsyner Skindhuset med farvede, ufarvede, blanke, matte, lake-rede, patinerede, reliefpressede og metalovertrukne produkter. Færøsk fiskeskind forarbejdes først i Polen og havner derefter i Skindergade. Peter Amdrup, den daglige leder fra 1. januar,

er lige kommet hjem fra en forretningsrejse til Indien.

Det er en kendsgerning, at familieejede ejendomme i City varetages på en mere skånsom måde end de offentligt eller bankjede ditto. Således var naboejendommen nr. 8 fra samme tid så forslummet, at den skulle nedrives, fordi Universitetet lod den forfalde. Det var Peter Amdrups far Hans Jørgen, en dedikeret forærer af historiske huse og antikviteter, der købte og reddede den i 1976 ved at genetablere de fem gamle lejligheder, 6 og 8 deler i dag baggården. Han og hans venner har moret sig med at installere en original trappe af støbejern fra en dobbeltdækker-sporvogn i den øverste trappe-opgang. Hans Jørgen Amdrup var søn af den første indehaver Henning Christensen (født 1908), hvis forældre var Ivan

Gammel prisliste



op i Sølvgade og flyttede hjemmefra til en lejeboelig i Nybrogade 22 og 16. Han blev gift med Gudrun Peetz (født 1908) og viste sig at være en særdeles dygtig forretningsmand og kunstkender. Allerede før verdenskrigen ejede han en dyr Chrysler-Plymouth og en villa på Ehlersvej i Hellerup til familien på fem. Han abonnerede på kunsttidsskrifter og rejste på ferie til Italien og Sydfrankrig og begyndte at købe antikke møbler og tæpper. Han havde 200 af Københavns bogbindere som faste kunder og kunne skaffe alt hvad der var brug for, papir, pap, knive og presser. De hjemmesyende husmødre og de professionelle syersker kan finde alt, fra B bæltespænder til T tøffelsåler. Listen over tilbehør

Christensen (død 1942) og Clara Marie Amdrup (død 1943).

Henning Christensen startede sin karriere i det gamle København, da han voksede



Peter Amdrup i forretningen

til læder- og skindforarbejdning, herunder ikke mindst handskesyning – derfra forbindelsen til N. F. Larsen - var før krigen længere end andres, så som manufakturgrossisternes. I besættelsestiden gemte man overlæder og skind i hulrum på 3. sal, så man var på den sikre side, når de tyske besættelse kom for at rekvirere de eftertragtede varer gratis.

At netop Skindhuset overlevede alle sine mange konkurrenter skyldes Henning Christiansen og hans søns bevidste prispolitik med lave priser til skoler og



Gammel anvisning for syning af mokkasiner

private. "Største Udvalg til laveste Priser." Han annoncerede usnobbet og undgik bevidst fremmede og vildledende varenavne. Ufarvede barkskind kostede i 1930'erne 4 øre per kvadratfod, og det dyreste skind var en kvadratfod oasegedeskind til halvanden krone. Polérskind 60 øre, værsgo! Også pjækterter og frakker i ruskind og læder kunne man erhverve hos Henning Christensen. Der var

og er ikke noget skind og læder, der ikke kan fås i Skindergade. Persianer, skunk, kaniner, ræve, harer, gazeller, opossum, slanger og firben. En gang talte man op og fandt ud af, at omkring 27 000 dyrs skind og pels lå på lageret. I dag er spænder, beslag, farver og plejemidler kommet til. Og dyreskind man ikke havde før i tiden, som springbuk, coyote, struds og krokodille.

Hennings to sønner Birger og Hans Jørgen, den tredje søn omkom ved en trafikulykke, gik helt naturligt i faderens fodspor. Bogsamleren, antiksamleren, faderen og forretningsmanden Hans Jørgen døde i en alder af 78 år i fjor. Hans søn Peter Amdrup har godt nok været aktiv her i elleve år, men han er så heldig at have 6 eller 7 aldeles kyndige medarbejdere, der kan finde rundt i det store lager og kan svare på de mest spidsfindige spørgsmål. Han forklarer firmaets lange levetid også med, at "vi bruger først pengene, når vi har tjent dem – ikke omvendt."

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

25

25%
rabat

25

år i studiestræde

25

I anledning af vores 25 års fødselsdag her i Studiestræde har vi valgt at give 25% rabat på udvalgte varer. Hver uge i hele juni måned finder du et godt tilbud på vores hjemmeside, og i butikken i Studiestræde.

FØLG OS PÅ FACEBOOK OG WWW.SCANMAPS.DK

Nordisk Korthandel, scanmaps.dk - www.scanmaps.dk - Studiestræde 30 - Kbh K - Tlf: 33 38 26 38

DEJLIG RESTAURANT I LATINERKVARTERET

Thai-mad i Skt. Peders Stræde, hjemmelavet og velsmagende

Silla og Bent er gode venner og deles om arbejdet i Restaurant Sithep. De kommer fra Thailand, fra Si Thep i det nordlige Thailand, ca. 255 km nord for Bangkok. De kom til Danmark i 1988. Shilla er uddannet inden for IT, og Bent har arbejdet på forskellige restauranter i mange år. Derfor var det nærliggende at prøve kræfter med egen restaurant. Før Restaurant Sithep havde Bent Thai Take-Away på Vigerslevvej. Det var svært dengang, fortæller Bent, fordi man

i kvarteret derude ikke rigtigt kendte thai-mad. Silla og Bent åbnede restauranten i Skt. Peders Stræde 27 i 2012. Der kan sidde op til 60 gæster i restauranten, hvor der serveres thailandsk mad. Alt er hjemmelavet, også de tre slags karry. Dog, siger Bent, er maden tillempet den danske smag, for den originale thailandske mad er meget, meget stærk. Bent anbefaler især nr. 21 på kortet, ”oksesalat”, der består af grillet oksekød og salat med lime, chili og koreander. Maden kan også bestilles som take-away, leveret til døren.



Silla forklarer, at de ikke serverer mad fra en buffet, men serverer retterne ved bordet. Det er, fordi thailandsk mad primært består af grønsager, og hvis man har grønsager stående en time eller mere på en buffet, bliver det kedeligt. Restauranten serverer hver dag en af retterne fra menukortet som dagens ret

til 49 kr. Silla og Bent lægger vægt på, at der skal være hyggeligt for en familie at komme og spise, derfor bruger de hellere betegnelsen ”thailandsk spise-stue” end restaurant. Og derfor er de fleste af retterne ikke stærkere end, at små og store kan nyde at spise dem.

HER STARTER SOMMERFERIEN

Ferien står for døren, og vi vil gerne have et kamera med til at forevige de gode oplevelser i sommerlandet. Hvordan skal vi gardere os, hvis vi skal sydpå?

Michael Veith fra Foto-C giver gode råd:

Sørg for, at batteriet er opladet, og at filtrene er i orden, både UV-filteret, der beskytter optikken, og polfilteret. Polfilteret fungerer ligesom en solbrille. Når vi tager en solbrille på, hæver vi kontrasten i det, vi ser. Dvs. at sætter man et polfilter på kameraet, hæver kameraet kontrasten på billederne, og så får man den flotte, dyblå himmel, som man har sydpå.

Kortet i kameraet skal være frisk og klart til at lagre alle billederne, så det er en god idé at få formateret kortet. Inden formatering skal man selvfølgelig huske at flytte de lagrede

billeder over på computeren eller en CD-Rom. Undervejs på ferien anbefaler jeg at tage to mellemstore kort med fremfor et stort, så man kan skifte på halvvejen. Så har man altid noget med hjem, hvis det værste skulle ske. Man kan også vælge at lagre sine billeder undervejs på sikre systemer oppe i luften, f.eks. iCloud. Men det hurtige råd er: to kort. Efter den første uge tager man det første kort ud af kameraet og lægger det i sin kuffert, og uge 2 kommer man så det næste kort i.

Mange af de mindre kameraer har i dag en blitz indbygget, og det kan klare situationer op til 4 meter. Hvis man vil mere, er det en god idé at få et ekstra skud blitz på. Hvis man er interesseret i at tage aftenbilleder, skal man bruge et stativ for at få et ordentligt billede. Det kan være lidt træls at slæbe rundt på, men for kvalitetens skyld kan det

svare sig. Man skal også huske at tjekke sin rejseforsikring, om elektronikken er dækket.



Michael Veith fra Foto-C giver gode råd til feriebillederne

Arbejdsvenskab fortsætter

Akropolis, en seniorklub med stærkt sammenhold



Seniorklubben i Salzburg

Det Kgl. Teaters seniorklub Akropolis blev stiftet i 1992. Klubben, der er opkaldt efter fortæppet på Gamle Scene, optager alle, der har været ansat på teatret i 10 år, uanset faggruppe.

Margrethe Danielsen, selv pensioneret operasanger, er formand for klubben med liv og sjæl. For, som hun siger, det gør ondt at skulle forlade teatret og gå på pension efter mange års arbejde. Når man har arbejdet på teatret, er man gift med det, og når man så skal holde op, savner man sammenholdet og kollegerne. Ideen om at etablere en klub kom lige efter Operakorets 200-års jubilæum i 1992. En del holdt op og skulle væk fra teatret, hvilket de var kede af. Så der var nogle i Operakoret, der sagde: Skal vi ikke lave en klub, hvor vi kan mødes en gang imellem? Så rygtedes det til balletten, til solisterne, skuespillerne, alle sammen. Inden for et år var de oppe på 80 medlemmer. I dag tæller klubben 430 medlemmer fordelt på ca. 35 fag på Det Kgl. Teater.

Klubben har forskellige arrangementer: 8 foredrag, julefrokost, forårsskovtur og en udenlandsrejse pr. sæson. Udlandsrejsen i år gik til Salzburg. Dertil kommer, at klubben har fået adgangstilladelse til at overvære prøver på teatrets produktioner, en vigtig ting, der binder fortid og nutid sammen for medlemmerne.

Det er det gamle sammenhold på tværs af faggrænser, der er i højsædet i klubben. Efter klubbens start er det nye skuespilhus og operaen kommet til, men de synes også, at klubben er Det Kgl. Teaters nerve. Det er her på Gamle Scene på Kgs. Nytorv, vi hører hjemme. Vi får lov til at holde vores foredrag på Gamle Scene, og teatret er sød til at stille lokaler til rådighed, og også scenefunktionærer og lydteknikere. Sammenholdet på teatret har altid været utroligt; man sidder jo på værelse med hinanden i årevis, og det bliver næsten som et ægteskab. Jeg delte værelse i 13 år med Edith Guillaume, som desværre nu er død.



Margrethe Danielsen, selv pensioneret operasanger, er formand for Seniorklubben Akropolis, hvis 430 medlemmer er bundet sammen af et stærkt sammenhold

De første 10 år, jeg var herinde, var jeg i Operakoret, det var fra 1967 til 1977. De piger, jeg sad sammen med dengang, er den dag i dag mine nære venner. Sammenholdet gælder også scenefunktionærerne, for du kan ikke stå på scenen og synge, hvis ikke scenefunktionærerne er med dig.

Vi siger, at hele Akropolis, for vi er fra alle afdelingerne, er Det Kgl. Teaters ”levende historie”. Vi har medlemmer, der har været ansat på teatret i 65 år, f.eks. Arlette Weinreich, som er næstformand, og Vivi Flindt. Det er jo levende historie.



Diplom for øllets fremme

Barley Wine får fint diplom for godt øl

Lars Rasmussen, lokalformand for Danske Ølentusiaster i København, traf vi i Barley



Indehaver af Barley Wine, Jan Filipe (til højre), får her overrakt Dansk Ølmærke 2014 af lokalformanden for Danske Ølentusiaster, Lars Rasmussen

Wine i Admiralgade, hvor han på vegne af Danske Ølentusiaster overrakte Jan Filipe diplommet Dansk Ølmærke 2014 for Jan Filipes utrættelige indsats for fremme af godt øl i Danmark.

Lars Rasmussen fortæller: "Danske Ølentusiaster er en forbrugerorganisation med vægt på det gode øl. Vi har et motto, der hedder: Godt øl til danskerne! Det har vi efterhånden opnået, men det er nu fortsat

vores hovedformål. Vi er på landsplan ca. 9.000 medlemmer, i København ca. 650. Vi blev etableret i 1998 på det gode sted Karlsens Kvarter i Odense, og der hænger et fint messingskilt i det rum, hvor stiftelsen foregik.

I dag foregik overrækkelsen af Dansk Ølmærke 2014 til

Barley Wine, hvor vi i år som et nyt tiltag giver prisen også til udsalgssteder, altså butikker, der sælger øl. Vi har en del år givet prisen til udskænkingssteder, og det gør vi også i denne omgang, så vi er i gang med en større runde, hvor vi skal uddele 25 mærker i København."

FERIE I SYDFRANKRIG –
www.trevillach.com
UDLEJES ÅRET RUNDT
Kultur, vandreture, badeferie, vælg selv din yndlingsferie med base i et fuldt moderniseret hus i Pyrenæerne, netop i området, hvor Da Vinci - mysteriet udspringer.



I en smukt beliggende landsby med udsigt til Canigou – det højeste bjerg i Pyrenæerne – udlejes vores hus med sengeplads til 7-8 personer. ½ times kørsel til Middelhavet, 20 min. til badesø.

1 uge: 3.450
2 uger: 6.500
Henv. 26 15 38 20

Jazz



La Fontaine
Copenhagen

Kompagnistræde 11
1208 København K.
Tlf.: 33 11 60 98
www.lafontaine.dk

PALÆ

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

Kig ind og se hvad andre ikke har !



ALPACAHUSET
DEN FINESTE
RENE ALPACAULD
FRA ANDESBJERGENE
SAMT CASHMERE
FORARBEJDET
I SKOTLAND
FRA MONGOLIET
I SMARTE DESIGN

Store Kongensgade 90
1264 Kbh.K
Tlf.: 33 14 12 28
Mail: info@alpacauset.dk
www.alpacauset.dk

Udstillinger rundt om i byen

NYT HOS GALLERI CLAUS C.

50 år som kunstner

Den kommende udstilling i Galleri Claus C. er med en anerkendt og meget produktiv kunstner, Preben Franck Stelvig. Han har efter sin afgang fra Kunstakademiet i 1974 været produktiv i både ind- og udland. Han har modtaget mange priser og haft et utal af udstillinger. Hans værker er solgt blandt andet til Statens Museum for Kunst, Lolland-Falsters Kunstmuseum og Skive Museum.

Preben Franck Stelvig arbejder både med collage, skulptur og maleri, og hans værker afspejler en grundstemning af indre ro og balance. Prøv at gå omkring St. Kongensgade 118 og oplev selv.

Der er fernisering fredag den 13. juni fra 16.30 - 19.30. Udstillingen hænger indtil den 9. juli.



SPÆNDENDE FOTOUDSTILLING I DET GRØNLANDSKE HUS

Harry Opstrup - Indtryk fra Grønland
Det Grønlandske Hus har frem til 18. juli en spændende udstilling af fotografier taget af Harry Opstrup.

Harry Opstrup (1922-2005) var handelsgartner og begyndte først at fotografere som 42-årig. Han beundrede især Henri Cartier-Bresson, andre store inspirationskilder var Viggo Rivad og Ansel Adams. Harry Opstrup var en ener og gik sine egne vegne i sin udforskning af fotografiet. Hasselblad AB fik øje på hans særlige talent og brugte hans fotografier i deres reklamer og magasiner. Han anses i dag for en af de betydeligste danske kunst-naturfo-



tografer og er repræsenteret på Det Nationale Fotomuseum.

Mastershot fotoarkivet står bag udstillingen "Harry Opstrup

storslåede natur og folk. Udstillingen giver en sjælden mulighed for at opleve Harry Opstrups enestående fotografier af internationalt format.

- Indtryk fra Grønland". De udstillede farvefotografier er taget af Harry Opstrup i slutningen af 1970-erne og kan ses som en hyldest til Grønlands

URMAGEREN
Dronningens Tværgade

Special
Tværksted for
Antiklokkeure



Ring til os
for et
uforpligtende
tilbud!

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

Maleriudstillinger rundt om i byen



Vinobles direktør, Peter Scholtz, og Lukas Damgaard ved ferniseringen

UNG KUNST PÅ VINOBLE

Denne måneds kunstner hos Vinoble er den unge Lukas Damgaard. Lukas fortæller om sin kunst:

”Jeg maler på ting, jeg finder på gaden, f.eks. træplader. Dem kan jeg godt lide at arbejde på. De har noget historie bag sig, som jeg kan arbejde med, fremfor et kedeligt, nyt lærred. Jeg maler med olie, og jeg kan godt lide at eksperimentere med materialer og formsprog. Specielt til udstillingen i Vinoble er jeg blevet inspireret af vinens verden. Jeg elsker selv vin og kan godt lide at drikke vin, mens jeg maler. Udstillingen her i Vinoble er for

at vise folk, hvad jeg laver. Jeg arbejder meget alene, når jeg sidder i atelieret, og det er sjovt for mig at vise mit arbejde frem af og til.

Jeg har malet og tegnet siden 2-3 års alderen, men professionelt havde jeg min første udstilling, da jeg var 16. Da solgte jeg nogle billeder og fik blod på tanden til at blive ved. Jeg er uddannet grafiker og arbejder også med den digitale verden. Jeg er blevet inspireret af mange kunstnere, som jeg har besøgt i deres værksteder og set deres arbejder og måden, de arbejder på.”

Lørdag den 11. juni, kl. 16-18 inviterer Galleri Kampmann Strædernes læsere til fernisering med den unge kunstmaler Julie von Lotzbeck. Få en snak med kunstneren, mens du nyder de skønne værker til et glas champagne. Udstillingen løber frem til den 27. juni.

JULIE von LOTZBECK UDSILLER PÅ GALLERI KAMPMANN



Julie von Lotzbeck udstiller på Galleri Kampmann frem til 27. juni

Julie arbejder eksplosivt, og hun har formået at anvende sit temperament konstruktivt i sin kunstneriske arbejdsproces.

Om billedets sidste proces forklarer hun: »Jeg når til et punkt, hvor jeg kredser om et maleri. Det er begyndt at blive godt, men det er ikke færdigt. Så bliver jeg berøringsangst overfor det, og jeg skifter hele tiden mellem, om det er spændende eller uinteressant. Den eneste måde, jeg kan komme ud af den følelse er ved at ødelægge maleriet. Så går jeg i gang med destruktionen, hvor jeg måske tager en farve, som er rædselsfuld i farveholdningen til billedet, og så maler jeg det indover et område. Fordi jeg har ødelagt billedet, bliver jeg nødt til at se på det med nye øje. Sådan bliver jeg ved indtil værket er færdigt« forklarer Julie von Lotzbeck.

»Hvis billedet inviterer beskueren til et indkig, hvor du føler, du kan gå om bag ved eller ind igennem det, og hvis beskueren så ikke helt kan finde ud af, hvad der er derinde, så jeg har opnået det, jeg ville« slutter Julie von Lotzbeck.

Galleri Henrik Kampmann,
Gothersgade 31, 1123
København K



MFK - GALLERIET I SANKT PEDERS STRÆDE

De Mund- og Fodmalende Kunstneres nye lokale i Skt. Peders Stræde har arbejdende værksted og udstilling. Maleren Ruth Christensen har siddet og arbejdet, for at interesserede kunne hilse på. Ruth har valgt at male akvarel de dage, hvor hun flytter sit arbejde til Skt. Peders Stræde, for det er lettere at transportere end oliefarverne, som Ruth også maler med.

Ruth finder mange inspirationskilder; naturen, børn, rejser. Ruth nyder at rejse med MFK-Foreningen, bl.a. til bestyrelsesmøderne ude i Europa, hvor de lokale medlemmer udstiller. Næste rejse går til Krakow for at

møde de polske kunstnere, der er med i MFK-samarbejdet. De polske malere er meget dygtige, siger Ruth, og de har deres eget forlag under MFK.

I det hele taget holder Ruth af at rejse og se kunstudstillinger, sidste år var det Uffizi'erne i Firenze. Hundertwasser-udstillingen herhjemme, på Arken, er også et mål i nærmeste fremtid.

Efter Ruth kommer Ann Lund og udstiller sommeren over. Efterårets udstilling er endnu ikke helt planlagt, men i hvert fald er juleudstillingen fastlagt, der udstiller alle de danske MFK-kunstnere.



Ruth Christensen sætter stor pris på MFK's nye lokale i Skt. Peders Stræde og glæder sig over den hyggelige gade med mange forbipasserende



Julie von Lotzbecks arbejdsproces er temperamentsfuld og eksplosiv

Julie von Lotzbeck åbner for et kig ind i den spændende kreative kunstneriske proces i dette interview. Billedet opstår i en proces, hvor hun bygger sine billeder op for at destruere dem igen, indtil billedet har et punkt af noget mystisk, som betager beskueren.

Kreative processer er interessante i deres ukontrollerbare og intuitive karakter, og denne kunstners arbejdsproces er

så fuld af temperament og oprørskhed med anvendelse af tykke lag maling, kastet eller påført med spartel eller fingre, og det gør billederne til en forfriskende og dramatisk oplevelse.

Julie von Lotzbeck forklarer om maleriets tilblivelse: »Værkerne opstår igennem en proces, hvor jeg bygger noget op, for så at destruere det igen, fordi jeg synes, det er de lag og de ting,



10 år med "Mormor"



Gitte Hansen kan fejre 10-års jubilæum som indehaver af Mormors Café med det originale interiør

Mormors Café i Bredgade har 10-års jubilæum den 16. juni. Cafeen er gammeldags med sit helt eget udtryk. indehaver Gitte Hansen fortæller, hvordan hun fandt på konceptet:

"Den hed Mormors, da jeg købte den, men den så anderledes ud. Jeg syntes, cafeen skulle leve op til navnet, og da jeg selv er pjattet med gamle ting, lå det lige til foden at lave det om til et rigtigt mormor-sted, hvor man føler sig tryk og velkommen. Alle de gamle ting kommer fra en kaffe- og tebutik med interiør fra omkring 1900. Den lå på Vesterbrogade, hvor jeg tilfældigt en dag kom forbi og så kaffekværnen. I butikken

stod en ældre herre på 90, som gerne ville på pension, og inden for en halv time havde jeg købt hele hans inventar.

Jeg synes, det er lykkedes meget godt. Det er hårdt arbejde, men det har været og er en fantastisk oplevelse. Det går bedre for hver dag, og jeg har nu 5 ansatte. Den ende af Bredgade, hvor vi ligger, er ikke strøggade, og jeg ved, at mange var bekymrede for, om jeg kunne få det til at gå. Men det er jo gået, og jeg har udvidet à to gange. Vi havde i starten kun plads til 5, nu kan vi have 50 mennesker og er kendt mange steder. Jeg var i USA for to år siden og var med til selskab i New York på valg-

Jubilæum i Bredgade

aftenen, hvor jeg faldt i snak med nogle ved bordet. Det viste sig, at to af dem havde været på besøg hos Mormors! Jeg har også mange plejehjem, der booker nogle borde, hvor de

ældre kommer og hygger sig, får kaffe og kiksekage og kigger på de gamle ting, som de genkender. Vi laver kagerne selv, alt fra kiksekage til træstammer, scones, muffins. For nylig kom Tom McEwan forbi og spiste scones. Han sagde, at han ikke havde fået bedre scones siden hans mor lavede dem!"



Digtsamling på gaden

Digte på Christianshavn

Forlaget Elefanthuset i Sofiegade 10 blev stiftet i august 2013 af Erik Johansen og Jørgen Hunosø. Jørgen Hunosø er den skrivende halvdel af forlaget. Uddannet mag.art. i nordisk litteratur og tidligere ansat som ledende redaktør ved Det Danske Sprog- og Litteraturselskabs skønlitterære afdeling, hvor han primært udgav danske klassikere.

Sidste efterår fattede Jørgen Hunosø selv pennen, og det blev til digtsamlingen Forgæves Elskede, klassiske kærlighedsdigte om den voksne og problematiske kærlighed. Sidst i maj udkom endnu en digtsamling, De Kølige Søstre, der blev præsenteret ved en reception hos Galerie Helth i Sofiegade.

Jørgen Hunosø er det, man i branchen kalder selvudgiver. Jørgen fortæller om årsagen hertil: "Det er svært at udgive bøger i dag, især lyrik. Der er en barriere at trænge igennem med selvudgiverbøger. Kommer man fra et anerkendt forlag, går det meget nemmere. De store forlag som Gyldendal og Rosinante udgiver næsten ingen lyrik. Gyldendal udgiver på et godt år max. 4 titler, og



Jørgen Hunosø læste op af sine digte, først et ældre digt, Nude Restaurant, inspireret af et billede af Andy Warhol



Jørgen Hunosø er en af Danmarks sjældne digtere. Rosinante 1 eller 2 hvert andet år. Det er svært at bryde igennem. Vi sælger over nettet, men bøgerne kan også fås i boghandlen. Vi håber, den seneste digtsamling også finder vej til bibliotekerne. Den første digtsamling findes også som E-bog til 40 kr."

REGNSKAB · REVISION
SELVANGIVELSE
MOMSHÅNDTERING
GÆLDSRÅDGIVNING
Ring til os - eller kom forbi
Telefon: 36 96 48 66
AMAGERTORV 17, 2.sal - 1160 Kbh. K.
www.markman-bechlund.dk

WILDERS PLADS
Wilders Plads Ejendomme A/S
STRANDGADE 54, 1401 KØBENHAVN K.
Telefon: 32 54 48 88

Sankt Peders Stræde 33
1453 København K
Telefon: 33 15 30 03
Shamanic
Jewelry by the world since 2006
NEPAL2010
Gør gadebørn til glade børn
For blot 100kr. kan du blive medlem af Nepal2010 og få 10% rabat på alle varer i Shamanic resten af 2014
www.shamanic.dk



Grilltiden er over os

*Ørred serveres:
Til fisken serveres en kold dressing af skyr rørt med hakket persille, purløg, oregano, kapers og salt og peber efter smag. En knivspids sennep og sukker og lidt citron- eller limesaft tilsættes. Dressingen kan med fordel laves om formiddagen eller dagen før, så trækker den mere smag. Et stykke brød hører også til.*

Koteletterne er dryset med salt, peber og arktisk timian. De steger ligeledes 3-4 minutter på hver side. Det grønlandske lammekød er fantastisk velsmagende.



Ingredienser til ørreddressingen er skyr, persille, purløg, kapers, sennep, oregano og salt og peber efter smag

*Ørred grilles:
Skiverne af ørred dryppes med limesaft inden stegningen. 3-4 minutter på hver side, ikke for meget, kødet må ikke blive tørt.*



Tilbehøret er en salat bestående af kolde, kogte kartoffelskiver på salatblad, finthakket skalotteløg og halve oliven, det hele dryppet med en olie- eddike dressing med et fedt knust hvidløg og salt og peber i. Den grønne kugle kommer fra et bundt broccoli, der er kogt mør og moset med en skefuld balsamicoeddike og lidt finthakket skalotteløg. Mosen kan også laves i forvejen, den må gerne være kold.



Tranhuset på Christianshavn, Strandgade 106, har fryserne klar med fisk, skaldyr og kød lige til at lægge på grillen. Tranhuset ligger ud til Nordatlantens Brygge, der hvor grønlandsbåden lagde til førhen. Sortimentet i Tranhuset kommer da også fra det nordatlantiske og skandinaviske område, hvorfra de bedste produkter hjemtages. Mange slags fisk

kan købes i portionspakker med skiveskårne stykker, der er lige til at krydre og lægge på grillen. Grønlandske krydderier fra Kvann Kompagniet klæder både fisk og kød lige godt. Krydderier som kvan (angelica) og arktisk timian gror på Grønland, hvor klimaet tilfører krydderplanterne

en særlig smag. Angelica er en udbredt plante i haver verden over; den kom til Grønland med vikingerne og har siden spredt sig. Vikingerne havde altid planten med på togt, fordi de vidste, at den sparede mænd og dyr for skørbug og andre sygdomme. Angelica er i familie med ginseng og smækfuld af

C-vitaminer. Grønlænderne tog planten til sig. Når isen trak sig om foråret, spiste de roden sammen med spæk fra sæl eller hval. Stilkene er som tilbehør til kogt torsk og lever stadig en delikatesse på Grønland.

Vi har til lørdagens grillmenu valgt at stege skiver af fjeldørred

efterfulgt af lammekoteletter. Fjeldørreden lever i de kolde have i og omkring Arktis. Det er en forholdsvis mager fisk med et fedtindhold på 5-15%. Det lyserøde kød er fast i strukturen og har en fin smag, ikke så pågående som laks kan være. Lammekoteletterne kommer fra grønlandske lam, der har gået

frit og spist af den grønlandske flora. Kødet er mørkt som oksekød, fint marmoreret og helt mørt. Tilbehøret er fedtfattigt, så det kan spises med god samvittighed. Det kan tilberedes og anrettes inden middagen, så man ikke får stress midt i grillstegningen.





SKINDHUSET

Skindergade 6 -
1159 København K
Tlf. 33138831
www.skindhuset.dk

Priserne er uden moms.

Bestil vores katalog på:
www.skindhuset.dk/katalog-bestilling

Bestil varer online på:
www.skindhuset.dk

Dette er kun en lille del af
vores over 1000 produkter...

Neon farvet keglenitter 12 stkKr. 19,20



Sylsæt inkl. 4 syle, syle gemmes i håndtag.....Kr. 135,20



Snøre på rulle 50m 0,5mm, sort, natur, brun..... Kr. 176,00
Snøre på rulle 50m 1mm, sort, natur, brun..... Kr. 176,00
Snøre på rulle 50m 1,5mm, sort, natur, brun..... Kr. 176,00
Snøre på rulle 50m 2mm, mange farver..... Kr. 176,00
Snøre på rulle 50m 2,5mm, sort, natur, brun..... Kr. 200,00



Kalvenappa ca. 24-28kvf.

I Sortering

Japansk kalveskind 0,6mm sort, brun, rød, navy, hvid Kr. 54,40

Kalveskind Tomis 0,35-0,45mm anilin, sort,grå,blå.... Kr. 48,00

Almindelig kalveskind 0,8mm mange farver fra..... Kr. 28,00



Ruskind

Svineruskind
mange farver,
pr.kv.fod
fra Kr. 24,00

Guld eller sølv
Svineruskind
pr.kv.fod
Kr. 36,00

Lammeruskind
mange farver,
pr.kv.fod fra



Kernelæder side, priser pr. kv.fod,

1,8-2,0mm natur..... Kr. 34,00

2,4-2,8mm natur..... Kr. 36,00

2,4-2,8mm sort..... Kr. 36,00

2,4-2,8mm brun..... Kr. 36,00

2,8-3,2mm sort..... Kr. 36,00

2,8-3,2mm brun..... Kr. 36,00

3,2-3,6mm natur..... Kr. 40,00



LÆDER

- EN GRUNDBOG



Bøger - flere bøger i butikken/skindhuset.dk

Læder - En grundbog Kr. 230,40

Pels - En grundbog Kr. 230,40

Tasker - I læder & pels Kr. 158,40

Mød forfatterne lørdag d. 14. juni

Kaninskind

Farvede kaninskind.....fra Kr. 54,40
Brogede kaninskind, grå/brun.....fra Kr. 54,40
Kaninskind med leopard print..... Kr. 78,40



Saba c 50 100% polyester

500m.....Kr. 38,40

Serafil 40 polyester 400m.....Kr. 44,00
Serafil 120/2 polyester 5000m Kr. 102,40



Ko-Cho-Line læderfedt

225g..... Kr. 70,40

Belvoir læder balsam

500ml..... Kr. 96,00

Carrs' læder olie

300ml..... Kr. 52,00 (65,00)



25mm.....Kr. 16,00

30mm.....Kr. 17,60

