

Stræderne

i København

www.straederne.dk

**Chef for
Københavns Brandvæsen**

**Læger Uden Grænsers
kamp mod ebola**

Gas til byen

Årgang 16 - NOVEMBER - 2014

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



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@galeriehelth.dk
www.galeriehelth.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 - 19.00
Lørdag: 9 - 16.00

VI TILBYDER OGSÅ
RENSNING, PLETBEHANDLING
OG PRESNING/STRYGNING

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

*Støt bladet og giv en god
julegave. Et års abonnement.
Pris 360,-kr*

+ forsendelse, hvis det er uden for byen.

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 - Tlf.: 20 20 38 20

Research: Lone Luna Kelstrup

Annoncer:

Bo Steen Bram

Lay-out og opsætning:

Kirstine Ploug (DJ)

Fotografer:

Thomas Trane (DJ), Kirstine Ploug (DJ)

Forside foto:

Karsten Bundgaard - Holmens Kirke

Trykkeri: Centraltrykkeriet, Oplag: 6000

Indhold:

Side 3-6 : Københavns Brandchef

Side 7: Københavns budget

Side 8-10: Læger uden grænser

Side 11-13: Byens gasforsyning

Side 14-15: Vigga Bro kommer hjem til Christianshavn

Side 16 : Atlantisk dag

Side 17 : Sven Okkels tegner vores by

Side 18-22: Kunstneren Jane Reumert

Side 23-25: Silken i byen

Side 26 : Verdens mindste teater præsenterer

Side 27 : Urmageren går på nettet

Side 28 : Uge 47 - Vækstugen

Side 29 : Bog om Radioens Big Band

Side 30-31: Maleriudstillinger i byen

Side 32 : Færøske fisk i Tranhuset

Side 33 : Før & Nu

Side 34-35 : God 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)

CHEF FOR KØBENHAVNS BRANDVÆSEN



Brandchef i Københavns Brandvæsen Jakob Vedsted Andersen

Københavns Brandvæsen er en væsentlig aktør i kommunen med mange forskellige opgaver. Vi har spurgt brandchef Jakob Vedsted Andersen, hvor stor "forretningen" egentlig er:

"Det er Danmarks største brandvæsen med ca. 700 ansatte. Når jeg siger ca. 700, er det, fordi vi har en meget bred vifte af opgaver; nogle kommer til, og nogle falder fra, så

antallet varierer lidt. Ud over den opgave, man selvfølgelig forbinder brandvæsenet med, nemlig at køre ud og slukke ildebrand, kører vi ambulancer, og vi har en stor alarmcentral, der overvåger alarmer, bl.a. fra bygninger, og modtager kald fra 112. Når man ringer 112 i resten af landet, får man fat i politiet, men i København får man fat i

Københavns Brandvæsen. Vi har en stor serviceafdeling, som ud over at servicere os selv også servicerer andre brandvæsen med reparation og service af køretøjer og udstyr.

Vi er borgernes brandvæsen

Så har vi den opgave, som jeg egentlig vil kalde for vores vigtigste, nemlig at sørge for, at der ikke opstår brande eller ulykker. Til det brug har vi en

meget stor forebyggende afdeling, hvor vi har folk, der tager ud og inspicerer forsamlingslokaler, hoteller, daginstitutioner m.m. Endelig har vi et meget stort uddannelsescenter, som uddanner og sørger for, at vores folk har de seneste kundskaber omkring brandslukning, førstehjælp osv."

Hvilken baggrund kommer du med?

>>>

KLAR TIL UDRYKNING ÅRET RUNDT



Brandchef Jakob Vedsted Andersen er chef for de ca. 700 ansatte i Københavns Brandvæsen

”Helt tilbage er jeg uddannet civilingeniør med speciale i brand. Umiddelbart efter jeg blev færdig, blev jeg faktisk ansat som brandinspektør i Københavns Brandvæsen. Her arbejdede jeg med forebyggende opgaver, hvilket dengang var noget helt nyt. Man begyndte at kunne regne på, hvordan en ildebrand i en bygning ville udvikle sig, så man kunne tænke brandslukning og flugtveje ind allerede i projekteringen af bygningen. Samtidig kørte jeg som indsatsleder i en periode på 5 år. Så bød der sig en mulighed for at få en stilling som chef for den operative afdeling i Århus Brandvæsen, hvor jeg var i 2 år, og derefter blev jeg chef for Århus Brandvæsen, hvorfra jeg kom til Københavns Brandvæsen i 2010.”

Der skal spares overalt i denne tid. Bliver Københavns Brandvæsen også ramt?

”Besparelser rammer hele tiden den offentlige sektor, så det rammer også brandvæsenet. Vi forsøger at drive brandvæsenet så effektivt som overhovedet muligt, således at vi for de penge, vi får stillet til rådighed, kan give borgerne så meget ser-

vice som overhovedet muligt. Der er besparelser under opsejling, man snakker om at lave hele strukturen i dansk brandvæsen om. Det betyder, at kommunerne nu skal ud og spare et forholdsvist stort beløb, samlet set i Danmark 175 mio kr. Det rammer os med ca. 10%, fordi København udgør ca. 10% af befolkningen. Om besparelserne skal udmøntes er en politisk beslutning. Vi er underlagt en risikobaseret dimensionering, dvs. at vi kommer med et oplæg til politikerne, hvor vi beskriver de risici, kommunen har, og

foreslår nogle modeller for et passende beredskab, gradueret efter hvor mange penge politikerne vil afsætte. Så er det op til politikerne at fastlægge det serviceniveau, de ønsker, brandvæsenet skal have. På den måde kan vi tydeliggøre for politikerne, hvilke konsekvenser besparelser vil have på beredskabet, og så er det

op til dem at afgøre, om de synes det er forsvarligt eller ej. Lønningerne er vores største udgiftspost, så skal vi spare et meget stort beløb, får det betydning for, hvor mange folk vi kan have ansat til at hjælpe byens borgere. Vi kigger selvfølgelig på, om der er nogle smarte løsninger eller nye teknikker, vi kan benytte os af, så vi ikke skal bruge så mange folk, men overordnet set vil besparelser få konsekvenser for serviceniveauet.”

Hvordan sikrer I jer, at I hele tiden har det bedste udstyr?

”Vi kigger os meget omkring for at se, hvad der sker af nyt på markedet. Som noget forholdsvist nyt har vi lavet et evalueringsteam i brandvæsenet, dvs. at vi, når der har været en udrykning, sender folk ud for at gennemanalysere hændelsen, vurdere

Metroen stiller særlige krav til brandvæsenet

om materiellet var godt nok, om teknikken skal forfines. På den måde forsøger vi hele tiden at blive bedre og bedre. Det gælder også for vores materiel, vi skal være nysgerrige i forhold til at tage nyt materiel i brug. Det sidste nye, vi har anskaffet, er en såkaldt skæreslukker; normalt har man tykke slanger, man ruller ud, når der er ildebrand, men nu kan vi ofte i stedet anvende skæreslukkeren, som er en lille, tynd slange, hvor vi med vand med meget højt tryk tilsat stålgranulat kan skyde igennem betonvægge, døre eller andet og spy en vandtåge ind i det rum, hvor det brænder. Det betyder, at vi får sluk-



De store, moderne udrykningskøretøjer kan lige akkurat være i den gamle brandstation

ket branden hurtigt uden ret megen vandskade. Tidligere, når vi slukkede tagbrande i København, var der vandskade hele vejen ned i ejendommen. Vi sagde groft sagt, at når vandspejlet stod over arnestedet, var branden slukket. Vi forsøger i dag at minimere den skade, vi laver, dvs. bruge en minimal vandmængde og nye teknikker, så beboerne hurtigst muligt kan komme tilbage til deres boliger.”

Er der et internationalt samarbejde omkring udviklingen af disse ting?

”Københavns Brandvæsen deltager både i et nordisk samarbejde og i et europæisk samarbejde med de større, europæiske byer. Desuden er der store konferencer og udstillinger med nyt brandmateriel, hvor man samler det nyeste fra hele verden, og her deltager vi også. Vi er også kommet dertil, at vi ikke skal opfinde den dybe tallerken selv,

det skal man gøre i samarbejde med andre.”

Er metroen en udfordring for Københavns Brandvæsen?

”Ja! Metroen stiller nogle helt særlige krav til brandvæsenet i en by. Det er langt under jorden, og det er lange rør, i det hele taget forhold, der kræver et særligt beredskab. Derfor har vi i København et helt særligt udstyr til at kunne gå i metroen med, det vi kalder kredsløbsapparater. Normalt har brandfolkene i deres udstyr luft nok til en halv times tid, men kredsløbsapparaterne giver luft nok til 4 timer. Dvs. at der er tid til at trænge ned i metroen, lægge de fornødne slanger ud, komme frem til at bekæmpe branden og redde mennesker ud, og så have god tid til at komme tilbage. Det er en udfordring, som andre brandvæsener i Danmark ikke har, og det stiller særlige krav til brandfolkene

i København. Vi har trænet og anskaffet nyt udstyr, og det foregår i et godt samarbejde med Metroselskabet, som jo godt er klar over vigtigheden af at have et godt beredskab både i bygge- og driftsfasen. Metroselskabet har bl.a. givet os nogle af de kredsløbsapparater, vi skal bruge.”

Hvordan går det forebyggende arbejde ude i de større virksomheder?

”Jeg oplever, at rigtigt mange virksomheder har det, jeg kalder en sund sikkerhedskultur og tager brandsikkerheden alvorligt. Vi har 28 virksomheder i København, som har valgt at oprette eget beredskab, dvs. at man har nogle medarbejdere, som er uddannet af os til at kunne assistere os, hvis der bliver ildebrand, f.eks. Det Kgl. Bibliotek. Man kan forestille sig, hvad der vil ske, hvis der udbryder brand der en nat. Bare det at finde rundt og finde ud >>>

Bæredygtig grønlandsk hellefisk
fra et af verdens reneste farvande.
Nemt og lækkert at tilberede.

HVER UGE:
Ugens fisk incl. en lækker opskrift, nemt og lige til.
Se også vores nordiske brugskunst, strik og kunst.



TRAN Huset
NORDISKE NYBILDER TIL ALLE SANSER

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

SITHEP
Daglig åben:
12 - 23
Hver dag
dagens ret
49,-
kl. 12 - 16

Thai restaurant
HYGGE LIG RESTAURANT
HVERDAGS GASTRONOMI TIL RIMELIGE PRISER
Sankt Peder Stræde 27 · T: 33 12 81 71 · M: 50134225 · sithep@live.dk · www.sithep.dk



BRANDVÆSENET

af, hvad der er det mest værdifulde at få reddet ud er svært for den almindelige brandmand. Derfor er det rigtigt godt, at Det Kgl. Bibliotek har eget beredskab, så nogle uddannede medarbejdere med røgudstyr på kan komme ind og være en slags tredjemand, hjælpe os rundt med nøgler osv., så vi hurtigt kommer frem til ildebranden. Det samme beredskab har mange af de store museer, Tivoli har det også, så man tager det seriøst. På et tidspunkt viste en amerikansk undersøgelse, at mange virksomheder, der bliver ramt af en større brand, ikke åbner igen. De må lukke, fordi deres kunder finder varen andre steder i den periode, virksomheden er sat ud af spil. Derfor er det så vigtigt at have en sund sikkerhedskultur, og mange virksomheder tager det meget seriøst.”

Kan man privatisere brandvæsenet?

”Det er jo et kildent spørgsmål. Det er en politisk beslutning. Det afhænger også noget af den portefølje af opgaver, som brandfolkene løser. Her i København bidrager brandfolkene til forebyggende arbejde, de bidrager til vores ungdomsbrandkorps, hvor vi har unge mennesker, som kommer ind og bliver en del af brandvæsenet,



de bidrager til oplysningskampagner og meget mere. Vores brandfolk er blevet en integreret del af vores ”tryk og sikker by”-koncept, som man har i Københavns Kommune. Vi gør meget ud af at være en del af det, Københavns Kommune står for. Vi er borgernes brandvæsen, det har vi været i 325 år, og det vil vi gerne blive ved med at være.”

Hvordan ser du fremtiden for Københavns Brandvæsen?

”Den ser jeg meget lys. Der er utrolig stor opbakning bag brandvæsenet i København. Vi har fantastisk dedikerede og engagerede medarbejdere. Vi har gennemgået en transforma-

tionsproces, hvor vi er gået fra brandvæsen til beredskab, der har gjort vores opgaveportefølje noget bredere. Det spor, vi har lagt ud, ser jeg som et rigtigt godt spor, som er værd at bygge videre på. Spørgsmålet om struktur trænger sig på: skal vi samarbejde med andre kommuner? Vi har i dag 86 brandvæsen i landet, det tal skal ned på 20. Det vil sige, at kommunerne skal finde ud af at arbejde sammen, og vi har drøftelser bl.a. med Frederiksberg omkring et fælles brandvæsen. Jeg ser en lys fremtid, selv om det ikke bliver lettere at være beredskab i fremtiden. Klimaforandringer, terrortrusler, en voldsom udbygning af København stiller større krav. Byen bliver mere og mere kompleks, og det skal vi som brandvæsen følge med til. Det bliver en stor opgave for os i fremtiden at fortælle politikere og borgere, hvad en by i udvikling kræver. Det kræver et beredskab i udvikling, og ikke et beredskab i afvikling. Vi har heldigvis over de seneste år fået fantastisk opbakning fra Borgerrepræsentationen.”

Brandchef Jakob Vedsted Andersen har kontor i Hovedbrandstationen bag Rådhuset, færdigbygget i 1892 som erstatning for brandstationen på Nikolaj Plads.

JULEUDSTILLING
22. nov. - 22. dec.

med bl.a. Klaus Albrechtsen,
Lisa Strøander og Franz Beckerlee

Tommy Kenter

- læser Finn Søeborg

Fredag d. 5. dec. kl. 19.00
Lørdag d. 6. dec. kl. 17.00
Fredag d. 12. dec. kl. 19.00
Lørdag d. 13. dec. 17.00

Entre kr. 200,-
Billetbestilling på: www.billetto.dk
-eller 2617 1250

Albrechtsens
GALLERI
Annemette Albrechtsen
Kronprinsessegade 3
DK-1306 København K
Mobil: 26 17 12 50
albrechtsen@mail.dk
www.albrechtsen.dk

Brugt fotoudstyr i høj kvalitet

ONE OF MANY CAMERAS
• København •

Gråbrødre Torv 4 - 1154 København K - Tel: +45 3514 7258
daniel@oneofmanycameras.com
www.oneofmanycameras.com

Byens budget 2015



Overborgmester Frank Jensen ønsker, at København skal være en by for alle

Københavns Kommunes budget for 2015 er blevet vedtaget af et flertal bestående af Socialdemokraterne, Enhedslisten, Det Radikale Venstre, SF og Dansk Folkeparti. Der bliver især fokus på folkeskolen, hvor over 1 mia skal forbedre forholdene for det stigende antal skolebørn. Der skal bl.a. bygges en helt ny skole. København vokser med 10.000 borgere om året, og det kræver en indsats på alle fronter.

Overborgmester Frank Jensen udtaler: ”København skal være for alle. Vi investerer i en stærk folkeskole. Vi bygger boliger, som almindelige lønmodtagere og studerende har råd til at bo i. Vi satser massivt på nye jobs ved at investere i byen og skabe bedre vilkår for erhvervslivet. Og sidst, men ikke mindst sætter vi tidligere ind over for udsatte unge, samtidig med at vi skaber bedre forhold for unge hjemløse og handicappede.”

Blandt elementerne i aftalen er: Der afsættes 235 mio til at støtte opførelsen af 690 almene familieboliger og op til 625 nye ungdomsboliger,

En cykelpakke med 75 mio til bl.a. grønne cykelruter og bredere cykelstier,

Københavns Bymuseum flyttes til Stormgade tæt på Københavns andre store museer,

Det nuværende Sølund Plejecenter ved Sortedamssøen rives ned, og der opføres et moderne byggeri med 70% ældreboliger og 30% ungdomsboliger,

Der afsættes 30 mio til en sundhedspulje og i snit 20 mio til en ældrepulje,

Der afsættes 36,6 mio ekstra til skybrudssikring af København, og kommunens klimasekreta-

Budgettet for næste år er netop vedtaget

penge til en udbygning af det eksisterende gamle og alt for underdimensionerede kloaknet.

DOMHUSETS SMØRREBRØD

Hver dag: **Lunt & Lækkert**
KATTESUNDET 18 - 1458 K
TELEFON: 33 15 98 98
www.domhusetssmorrebrod.dk

JULETRÆSFEST

SØNDAG
7. DEC. KL 14
Gratis for børn
Reserver plads på vores hjemmeside
Nisserne spiller op til dans om juletræet

ARBEJDERMUSEET HJEM TIL DIN HISTORIE
RØMERSGADE 22 • DK-1362 KØBENHAVN K • WWW.ARBEJDERMUSEET.DK

Læger Uden Grænser var på gaden i Kulturnatten

Læger uden Grænser spiller en stor rolle i bekæmpelsen af den frygtede virussygdom ebola. For ganske nylig var en hjemvendt læge fra Læger uden Grænser indlagt på Hvidovre Hospital med mistanke om smitte. Heldigvis var lægen ikke smittet.

Ebola raser i Vestafrika, hvor mange tusind mennesker har mistet livet. Den har også kostet dødsfald i Europa og USA. Der er endnu ikke udviklet en behandling, der kan slå sygdommen ned, men ved en tidlig indsats kan menneskeliv reddes og smitten holdes skak. Læger uden Grænser gør et stort og uselvsk stykke arbejde i Vestafrika for at medvirke til at dæmme op for ebola. Forskrækkelsen med den smittede læge får ikke Læger uden Grænser til at nedtone indsatsen i Vestafrika. Direktør i Læger uden Grænser i Danmark, Michael Gylling Nielsen, udtaler: "Hvis Læger uden Grænser ikke deltager i kampen mod udbruddet, er der ikke andre, der kan løfte byrden med så



Læger uden Grænser benyttede Kulturnatten til at gøre opmærksom på arbejdet med bekæmpelse af ebola i Vestafrika. Den lokale afdeling på Christianshavn havde sat en stand op, hvor besøgende kunne få svar på spørgsmål om sygdommen. På billedet er det Freja Kirchner (tv) og Maria Goldschmidt (th).

meget ekspertise og erfaring som os. For hver patient, vi indlægger på vores behandlingscentre, er det én patient mindre, som kan smitte andre. Men behovene er enorme, og flere steder har vi været nødt til at afvise patienter i døren, fordi vi ikke havde plads. Vi vil fortsætte arbejdet og blive ved med at sende folk til området".

Og indsatsen nytter. Senegal og Nigeria er nu erklæret ebolafri, og overlevelsescprocenten i andre ramte lande er stigende.

Læge Ebbe Tinggaard, der for tiden er ph.D.-studerende, har været udsendt to gange med Læger uden Grænser, første gang i Etiopien på grænsen til Somalia, og anden gang i Syd-Sudan. Ebbe Tinggaard fortæller:

"Grunden til, at jeg blev læge, var, at jeg ville ud med Læger uden Grænser. Det er hårdt, men opvejes mange gange af de oplevelser, man får. Jeg tror, at de fleste, der bliver læger, gerne vil ud og have noget med patienter at gøre og lave lægearbejde.

Læger uden Grænser har på internationalt plan 272 ansat i Vestafrika og næsten 3.000 nationalt ansatte, så det er en stor



Læge og ph.D.-studerende Ebbe Tinggaard har selv været udsendt to gange til Afrika og vil gerne af sted igen, så snart studierne er færdiggjort

kalder en blødende virussygdom, og det er specielt farligt i områder, hvor hygiejnen er lav, og man ikke har ressourcer til at isolere folk, fordi sygdommen så spredes hurtigt. Det samme med behandlingen. Vi har jo her i landet mulighed for at anbringe patienter på intensiv afdeling, i isolation, med respirator osv. I områder, hvor der ikke er de muligheder, er patientens risiko større, for man kan se, at det er vigtigt for

>>>

indsats, fordi det er et stort problem. Fra den danske afdeling bliver der snart udsendt en læge, og så er der et par sygeplejersker og nogle logistikere, der står for alt det praktiske. Når man rejser ud til sådan en alvorlig situation, er der specielle forholdsregler, der skal træffes, og der er meget strikse retningslinjer for, hvordan man arbejder sammen. Man arbejder i "buddy"-systemer, dvs. at man går ind to og to sammen og holder øje med hinanden, ser efter at den anden ikke får huller i beskyttelsesdragten osv. Man skal sikre, at smitten begrænses, det er det vigtigste arbejde, Læger uden Grænser gør ud over at behandle patienternes symptomer. Vi har været der siden januar, da udbruddet startede, og nu er der heldigvis en bedring at spore i overlevelsescprocenten."

Hvordan er ebola opstået?

"Man mener, at en to-årig dreng blev smittet af en flagermus,



Læge giver instruktion, Liberia
Foto: Gabriele Francois Casine

og at det så har spredt sig derfra. Ebola er en virussygdom ligesom influenza, og den giver mange af de samme symptomer, som man kender fra influenza, nemlig feber, smerter, diarrhé og blødninger. Det er det, man

www.kobenhavns Historie.dk

Selskabet for
**Københavns
Historie**

Vi tilbyder:
• foredrag
• byvandring
• besøg i bygninger af historisk interesse
• årbog

Medlemskab 200 kr. pr. år. (2014)
Se nærmere på: www.kobenhavns Historie.dk

GALLERIET I SKT. PEDERSTRÆDE

mfk
www.mfk.dk
Tirsdag - 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

TRINITATIS KIRKE
**Indvielseskoncert
for barokorglet**
Fredag d. 14. november
Kl. 16.30
Trinitatis Kirkes Kor
og Barokensemble
Værker af Monteverdi, Frescobaldi m.fl.
www.trinitatiskirke.dk

Læger Uden Grænser



En mor kommer med mad og drikke til sit barn
Foto: Martin Zinggl

overlevelseschancen at holde patientens krop fungerende åndedræts- og kredsløbsmæssigt. Der er desværre ikke nogen behandling af selve sygdommen mulig.”

Man hører mest om dem, der er døde af ebola. Er der overlevende?

”Ja. Overlevelsen var i starten nede på 10%, men nu ser vi en overlevelsesprocent på omkring 30, og nogle steder helt op til 40%. Det gælder om at få fat i patienterne tidligt i forløbet og støtte dem, give dem væske osv.



Ambulance i Guinea - Foto:Julien Rey

En stor del af forklaringen på den bedre overlevelse er, at vi får dem tidligere identificeret.”

Når jeres kolleger kommer hjem, skal de så i en form for karantæne?

”Man skal selvfølgelig holde øje med symptomerne, og om de har været udsat for smitte, f.eks.

hvis der har været hul i beskyttelsesdragten. Generelt er det sådan, at hvis folk er symptomfri, og der ikke har været nogen risiko for smitte, behandler vi dem som alle andre. Men vi er selvfølgelig meget opmærksomme på problemet.”

Er det svært at rekruttere personale i denne situation?

”Personligt har jeg det sådan, at hvis ikke jeg sad midt i en

ph.D.-opgave, ville jeg være rejst allerede. Det her er den største sygdomstrussel i Afrika i mange år, og hvis man ikke behandler det nu, er der en risiko for, at det kan sprede sig. Man skal bare kende sine forholdsregler og tage dem, når man bliver sendt ud til smitteramte områder, så behøver man ikke være nervøs.”



WILDERS PLADS

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

BYENS GASFORSYNING

Tekst: og foto: Flemming Lehrmann
fhv. stadsingeniør



Det var i 1857 efter mange og lange overvejelser, gassen kom til København. Indtil da havde byen henligget i tranlampernes søvnige skær, mens andre byer som London og Odense længe før havde fået gaslys på gader og stræder, for det var til gadebelysning, man havde indført gassen.

Allerede i 1813 havde blikkenslagermester Johannes Irgens i Købmagergade lavet sit eget ”gasværk” i baglokalet og ført et rør ud til to gaslygter foran butikken. Det vakte så stor opsigt, at politimester Hvidberg nedlagde forbud, fordi han frygtede, at den nye belysning ville føre til ”unødige sammenstimlen”.

Selv husker jeg fra min barndom, når lygtetænderen kom lige før mørkets frembrud og med sin lange stang tændte gadebelysningen på Amagerfælledvej. Nu er der ikke flere gaslygter tilbage i København, så for at finde ud af, hvad der er sket med gasforsyningen, har ”Stræderne” opsøgt HOFOR’s gaschef, Morten Stanley, som beredvilligt stillede sig til rådighed for os, og han fortæller:

Den 4. december 1857 blev Vestre Gasværk taget i brug, og den første gas blev i rørledninger sendt ud til Københavns nye gadebelysning. Til at drive værket havde Kommunen stiftet Københavns Belysningsvæsen, som stod for gasforsyningen helt frem til 1999, da Kommunen lagde de forskellige forsyninger sammen i det, der kom til at



Gasbeholderen på Østre Gasværk tegnet af Martin Nyrop

Der gik kun et år, før man lagde gas ind til de enkelte husholdninger, hvad der gav mulighed for sundere og mere varieret madlavning i de små hjem. En anden og væsentlig ting, gasproduktionen medførte, var, at der blev skabt en mængde >>>



Det nye gasværk på Kløvermarken, hvor der produceres gas2 til husholdninger og erhvervskunder

hedde: Københavns Energi. Fra 2013 er København og en række omegnskommuner gået sammen i HOFOR, der står for Hovedstadsområdets Forsyningsselskab.

Indførelsen af gasforsyning skete samtidigt med vand- og kloakforsyning, og det igangsatte en proces, som virkeligt har forbedret folkesundhed og levevilkår.

GALLERI KAMPMANN

Galleriets kunstnere :
Lise Malinovsky, Addi Köpcke,
William Skotte Olsen og Julie v. Lotzbeck

GALLERI KAMPMANN
Gothersgade 31 - Telefon: 33 15 00 53
www.gallerikampmann - kampmann@webspeed.dk

KØBENHAVNS GASFORSYNING STYRES AF FÅ ANSATTE



HOFORs gaschef Morten Stanley

nye arbejdspladser. Der skulle lempes store mængder kul, der skulle folk til at fodre de store retorter, hvor gassen blev udvundet. Der skulle mandskab til at køre med de koks, som var værkets restprodukt, og som gik lige i folks kakkelovne. Der skulle folk til at aflæse gasmålere og til at tænde gadelygterne.

Det gik stærkt, da gassen kom, der måtte bygges nye gasværker,

og allerede i 1878 blev Østre Gasværk sat i drift. Dengang benyttede man de bedste arkitekter, og i dag har vi glæde af Martin Nyrops fornemme gasbeholder, som han tegnede til Østre Gasværk, og som nu er indrettet til teater.

Sidste halvdel af 1800-tallet stod i industrialiseringens tegn, og da gasmotoren kom til omkring 1880, havde det stor



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

interesse for mange virksomheder, som blev storforbrugere af den københavnske gas. Altså blev det igen nødvendigt at øge gasproduktionen. I 1898 blev Valby Gasværk sat i drift, og i 1902 kom Sundby Gasværk til. Det var på den tid, de enorme gasbeholdere blev opført, beholdere som nu er nedrevet. Årsagen til, at de blev opført, var, at ledningsnettet efterhånden blev så omfangsrigt, at de var nødvendige for at opretholde det nødvendige tryk i nettet. I 1915 blev ledningsnettet ringforbundet, det såkaldte tryknet, og det medførte, at der skulle etableres regulatorstationer.

I 50'erne begyndte man på en omlægning af gasproduk-



Valby gassilo

tionen fra kul til spaltgas. A.P. Møller opførte et pyrolyseværk på Kløvermarken, og herfra leveredes pyrolysegas, som i et nyt anlæg på Sundby Gasværk kunne spaltes til bygas, og værket udvidedes til også at kunne spalte letbenzin og flaskegas. Fra 1984 blev naturgassen hove-

dråstoffet i gasproduktionen. Gassen blev fra 1971 oplagret i en kæmpe stor gasbeholder, som rummede 100.000 m³ bygas. Beholderen var et markant indslag i Københavns profil, hvorfor den søgtes fredet, men dens tilstand var så ringe, at det i 2012 blev besluttet at nedrive den ligesom den store gasbeholder ude på Køgevej. Årsag til nedrivningen var, at der ikke længere var behov for oplagring af gassen, fordi naturgasnettet kører med et tryk, som giver tilstrækkelig reservekapacitet i røret. Ligeledes byggede man et spaltgasværk ude ved Tuborg Havn, og med disse værker i drift nedlagdes de gamle kulgasværker.



Rådnettankene på Lynetten, hvor der udvindes biogas

En ny kilde til gasproduktionen er det nye spildevandsrens anlæg ude på Lynettet. Her er det biogas, der fremkommer i store mængder, og da denne form for gas er CO₂ neutral, åbner det helt nye aspekter. Igen er der i 2003 sket noget på gasfronten. Da vedtog Borgerrepræsentationen, at den traditionelle bygas skulle erstattes af den såkaldte bygas2. Til det brug blev det nye gasanlæg på Kløvermarken opført og taget i brug i 2007. Sammen med Strandvænget Gasværk producerer de to værker bygasen. På Kløvermarken blandes naturgas, biogas og luft til den nye bygas2, som dermed er 30% CO₂ neutral, mens Strandvænget kun blander naturgas og luft. Bygas2 er ikke som den gamle gas farlig, så heldigvis hører man i forbindelse med selvmord aldrig mere udtrykket: "Han tog gas".

Gasforbruget steg gennem tiden og toppede i 1970 med en produktion på 133 mio. m³. I dag er produktionen på 24,3 mio. m³. Årsagen til det store fald i forbruget skyldtes, at byfornyelsen og nybyggeriet gik over til elkomfurer, ligesom



Driftsleder John Christian Jensen

fjernvarmen blev indført, så gasvarmerne efterhånden forsvandt. Den ældre del af boligmassen er stadig forsynet med gas, selvom elforsyningen også her benyttes til køkkenbrug, så de store aftagere af gas er i dag de store erhvervskunder, hospitaler og vaskerier.

HOFOR's vision for fremtiden er, at man i 2025 vil levere en 100% CO₂ neutral bygasforsyning, og de peger på de fordele, der er ved bygas: Bygas er ca. 50% billigere end elektricitet, og den er god at lave mad ved, fordi man nemmere kan regulere temperaturen, så kød og grøntsager bevarer saft og kraft.

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

Hjem til Christianshavn



Vigga Bro er vendt "hjem" til Christianshavn efter 10 år i Hellerup

En lang karriere som skuespillerinde, instruktør og historiefortæller har bragt – og bringer stadig – Vigga Bro rundt i ind- og udland. Det gør det særligt

vigtigt at have en base i omgivelser, der føles som ens hjem. Og det har Vigga nu fundet på Christianshavn.

Vigga Bro boede på Christianshavn fra 1987 til 2002. I årene frem til 2012 har bopælen været i Hellerup, men efter ægtefællen Erik Moseholms død søgte Vigga tilbage til Christianshavn.

"Alle vores venner boede her på Christianshavn. Mens vi boede i Hellerup, grinede vi lidt ad det. Det var ligesom at bo på en tømmerflåde, hvor vi måtte ind til land – Christianshavn – en gang imellem. Vi havde nu nogle meget søde naboer i Hellerup, og så boede vi lige ved siden af Eriks datter og hendes familie, hvilket jo var en ekstra bonus. Men da jeg blev alene, følte jeg, at det var lidt som at bo på en øde ø; hvis jeg f.eks. kom sent hjem og ikke havde mad i huset, skulle jeg langt for at gå ud og spise. Her på Christianshavn kan jeg komme dødtæt hjem og lige smutte ned og få mad; oven i købet kan jeg næsten altid regne med at ramle ind i nogen, jeg kender. Det er vidunderligt. Når man er alene, skal man passe på, at man har sine venner. Det med at føle sig hjemme er

noget mærkeligt noget. Jeg har boet mange steder, fordi mit erhverv har ført mig rundt. Der er steder, hvor jeg straks har følt mig hjemme, og der er steder, hvor jeg har boet, men aldrig følt, at det var mit hjem. Jeg rejste engang rundt i Bolivia med min mand og hans søn og dennes familie. På et vist tidspunkt kom vi til den iskolde Titicacasø og Solens Ø, der ligger i 4 km højde i Andesbjergene. På toppen af øen ligger et lille, hvidt hotel på det sted, hvor guden satte de første inkaer på jorden. Dér følte jeg mig fuldstændigt hjemme, jeg drømmer stadig om at tage tilbage dertil."

Hvad er det med Christianshavn, som giver dig samme fornemmelse af at være hjemme?
"Christianshavn har åbne arme. Christianshavn er et venligt gadedrengested. Finkulturelle snobber kan ikke trives her, de må enten flytte tilbage til, hvor de kom fra, eller blive og tage farve af Christianshavn. I min første tid på Christianshavn boede jeg i Wildersgade 60, så flyttede jeg ind hos Erik i



Sofiegade, hvor vi boede i en fantastisk lejlighed med udsigt over hele København. Fra jeg flyttede i 2002 og til jeg kom tilbage i 2012, har Christianshavn ændret sig derved, at der er kommet så mange turister. Men på en eller anden måde ødelægger det ikke bydelen. Der er heller ikke megen larm. Hvis man går en tur søndag aften, er der ikke larm, selvom der er mange mennesker. Her er ikke slagsmål og optøjer. Vi respekterer hinanden for dem, vi er. Der er en provinsstemning her, som bekommer mig rigtigt godt."

Vigga Bro holder af provinsstemningen midt i storbyen

Restaurant Under Uret
Alt er hjemmelavet
Julefrokost 295,- kr

Marineret sild m/karrycreme og kogt æg
Husets kogt syltet sild
Gravad laks m/rævesauce
Smørstegt fiskefilet m/remoulade
Krebsesalat
Æbleflask
Andebryst m/rødkål
Mørbradbøffer
Sylte
2 slags ost / blaskimmel og brie
Risalamande

Tilvalg: Gammel ost: 20,- kr -
Ribbenssteg: 20,- kr -
Lun leverpostej: 20,- kr -
Blodpølse: 20,- kr -
Røget ål: 45,- kr

Mandag - søndag: 11.30 - 02

Øster Farimagsgade 4, 2100 Kbh. Ø
Tlf. 28 35 35 10
underuret28353510@gmail.com

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

28 ÅR I STUDIESTRÆDE

BIRTHE GRÆSBORG DESIGN
KLASSISK TØJ - I GOD KVALITET - SYET PÅ EGEN SYSTUE
STUDIESTRÆDE 40 - 1455 KBH. K. - TLF.: 33 93 61 12

TRINITATIS UDGIVER NY CD

Trinitatis Kantori har indspillet en CD med musik af komponisten Niels la Cour. CD'en udgives i anledning af Niels la Cours 70-års fødselsdag, og det er første gang, der udkommer en hel CD med musik af Niels la Cour. Der er release-koncert onsdag den 26. november kl. 20 i Trinitatis Kirke, hvortil der er fri entré.

Trinitatis' egne organister Søren Christian Vestergaard og Bine Bryndorf har medvirket til indspilningen. Søren Christian Vestergaard har dirigeret Trinitatis Kantori, og Bine Bryndorf har spillet orgel.



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

ATLANTISK DAG

Arktisk dag på
Nordatlantens
Brygge den 8.
november

Nordatlantens Brygge er den 8. november vært for et stort arrangement, der hylder den arktiske verden. På dagen er der mulighed for at høre rejseforedrag, klimaberetninger, hundeslædeoplevelser og meget andet ved højt kvalificerede foredragsholdere. Initiativtagerne til dagen er rejsebureauet Arctic Friend, der arrangerer rejser til Grønland og Arktis, forretningen Tranhuset, der fra sine historiske bygninger sælger delikatesser og brugskunst fra Nordatlanten og Norden, og byvandringsguiderne fra Nordoskop, der arrangerer vandring på Nordatlantens Brygge mellem de gamle bygninger, der emmer af historie.

Det er 5. år, det store arrangement afholdes. Alle foredrag og



Sidste års Arktisk Dag tiltrak et bredt publikum

aktiviteter afholdes mellem 11 og 16, og der er gratis entré. Dagen igennem er der 5 forskellige foredrag, der kommer godt rundt om arktiske temaer, bl.a. vil direktøren for Arktisk Institut Bent Nielsen fortælle om den Danske Tjukotka Ekspedition. Udenfor sættes en moskuscamp op, hvor der bliver tændt bål og måske lavet lidt grønlandsk mad, og hvor grønlandsguiden Jens Pavia vil sidde og fortælle historier fra den grønlandske tundra. Ligeledes vil Kasper Trojlsgaard, der er

grønlandsguide og fra Arctic Friend, dele ud af tips og turanbefalinger.

Tranhuset i Strandgade 106 vil på dagen og holde dørene åbne, så man kan gå en tur inde i det historiske hus, der nu er fyldt med kvalitetsvarer fra det nordatlantiske område, både fisk, kød, grønlandsk øl og snaps, brugskunst, skønne pelse, håndstrikkede trøjer og meget mere. En nyhed er det islandske, klassiske tøj fra producenten Varma, der forarbejder den uovertrufne islandske uld til elegant, varmt tøj. På et andet tøjmærke, Isaksen Design, gives denne dag 20% rabat. Der bydes på smagsprøver på bagt torsk med kvan,

grønlandsk te og andre spændende produkter. Det er også muligt at købe sig en sandwich med grønlandske råvarer, som forhandles i Tranhuset.

Nordoskop tilbyder 2 byvandring fra hhv. kl. 11 til 12 og fra 14 til 15, hvor guiderne Stig og Justyn vil give en introduktion til det spændende område. Projektet Nordoscops grundfokus er byvandring, foredrag og rundvisninger på Christianshavn med hovedvægt på Grønland og den nordatlantiske historie. Dertil kommer andre koloniale relationer med udspring i Asiatisk Handels Kompagni i Strandgade.

Arrangementet er gratis, og alle er velkomne til at møde op i Strandgade 102.

**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

Originale sømandstrøjer

 findes i flere farver

 findes i flere farver



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



Sven Okkels fotograferet af Karsten Bundgaard

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

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

Sf Petri set fra Nørregade



15-4-13 S.O.

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

URMAGEREN
Dronningens Tværgade
Special
Iværksted for
antiklokure
Ring til os
for et
uforpligtende
tilbud!
Dronningens Tværgade 14
1302 København K
Tlf.: 4341 6218
E-mail: urmageren@live.dk

BARLEYWINE
ØL med smag.
Vi har 400
forskellige.
Efter 11 år i Løderstræde
er adressen nu:
Admiralgade 21, 1066 Kbh. K.
Øl-gaver
Øl-glas
- ved Nikolaj Kirke

VELKOMMEN
Tlf. 3391 9397
bestil@barleywine.dk • www.barleywine.dk

JANE REUMERT SKABER FANTASTISK KUNST



En af Jane Reumerts karakteristiske sprøde, spinkle skåle

Keramiker Jane Reumert er kendt og anerkendt både herhjemme og i udlandet for sin keramiske kunst. Hendes arbejder er sårbare og sprøde som fugleæg, og netop fugle og naturen i almindelighed er Jane Reumerts inspirationskilde. I år kan Jane Reumert sammen med sine to kolleger Gunhild Aaberg og Beate Andersen, der tilsammen udgør Strandstræde Keramik, fejre 50-års jubilæum i Ll. Strandstræde. Jane Reumert har udstillet på verdensplan og er repræsenteret

i betydelige museumssamlinger. Hun har modtaget flere priser som påskønnelse for sit keramiske arbejde, bl.a. fik hun i 1994 som den første Torsten og Wanja Söderbergs Nordiske Designpris og i 2003 Thorvald Bindesbøll Medaljen.

Selv siger Jane om sin passion for keramik:

”Jeg har altid arbejdet henimod at opnå det fine og spinkle udtryk, som er så svært at opnå med ler. I

70’erne arbejdede jeg parallelt med stentøj og porcelæn, men gik i 80’erne, som en af de første, helt over til porcelænsarbejder. Det fine porcelæn lader sig gennemskinne af lys, og det har altid fascineret mig.

Jeg begyndte at interessere mig for at arbejde med ler, allerede da jeg var 12 år. Jeg gik på Bernadotteskolen, hvor vi havde mange kreative fag. Jeg faldt fuldstændig for at arbejde med ler. Efter skolen kom jeg på



I år kan Jane Reumert sammen med sine to keramikerkolleger fejre 50-års jubilæum i Ll. Strandstræde

VASERNE OG SKÅLENE SKABES I FANTASTISKE FORMER



Keramiker Jane Reumert er fascineret af arbejdet med de tynde og sårbare skåle

Kunsthåndværkerskolen som 17-årig. Jeg gik der i 4 år sammen med de to kvinder, jeg er sammen med her på stedet. Vi har fulgtes ad i 50 år her i gaden. Da vi blev færdige som 21-årige, startede vi med det samme.

Før vi havde taget afgang, havde vi fået lokalerne i Ll. Strandstræde 12, som vi selv satte i stand. Vores forældre forærede os hver en ovn, og så kunne vi begynde. Vi fik afgang i maj måned og åbnede værkstedet med færdige

ting i december, og det er altså nu 50 år siden. Vi flyttede på et tidspunkt fra nr. 12 til nr. 14, men har altid holdt sammen."

Nu er du barnebarn af Poul Reumert. Ligger der en

kunstnerisk åre eller i hvert fald en forståelse for lysten til at blive kunstner i familien?

"Det gør der nok. Der er i grene af familien udøvende kunstnere inden for musik, skuespil og malerkunst. Jeg er aldrig blevet bremset, selv om jeg er i en familie, som alle er akademikere, både mine forældre og mine tre søstre. Min far var fantastisk dygtig til at bruge sine hænder og interesserede sig meget for det. Begge mine forældre har bakket mig meget op.

For mig var det klart, at jeg ville være keramikker, og når jeg tænker, er det jo egentlig fantastisk, at jeg vidste det så tidligt og gik helt målrettet efter det. Skulle jeg have valgt noget andet, var det blevet jordemor, det har jo også noget med det oprindelige at gøre. Men det har været det keramiske hele tiden. Når jeg ser noget og bliver inspireret, tænker jeg altid i ler."

Kan du forklare lidt om den teknik, du har udviklet for at kunne fremstille de meget tynde keramiske arbejder?

"Det har været en lang forskningsproces fra jeg begyndte til jeg er nået til, hvor jeg er nu. Leret, sammensætningen og måden at bygge det op på er svært at forklare. Det begyndte med de små skaller, som er inspireret af, hvad man kan finde i naturen. Skallen af et fugleæg, et skæl,



der er faldet af noget. Når jeg laver de større ting, blander jeg lidt fibre i for at kunne arbejde dem op i størrelse. Jeg ville gerne have det porcelænstynde udtryk også i de større ting, og det lader sig ikke umiddelbart gøre. Det betød, at jeg eksperimenterede meget. I en periode lavede jeg meget store skåle, hvor jeg kunne arbejde leret sammen med glasfiber og polyester på den måde, at jeg lavede en stor skålform i ler, beklædte den med glasfiber og lagde mit mønster i. Så kunne jeg fjerne leret og have en stor skål med det udtryk, jeg søgte. På et andet stadie undervejs blandede jeg leret med chamotte, som er brændt, formålet ler. Det gør leret stærkere.

Jeg er meget optaget af at få mine arbejder lige tynde oppe og nede, ligesom en æggeskal. Det har jeg kunnet opnå med den nye teknik, jeg har fundet på."

Modtager du bestillinger?

"Nej, faktisk ikke. Jeg laver kun unika. Det er svært at få en bestilling på et arbejde, som skal se ud på en bestemt måde. Under brændingen kan ting mislykkes eller komme til at se ud på en måde, der ikke ligner bestillingen helt, så det synes jeg er besværligt. Jeg laver mine arbejder og sætter dem op her. Jeg kan godt lide, at det er det, der står her, og som kunden ser, der er til salg. Tidligere havde jeg udsmyk-

ningsopgaver, men jeg arbejder ikke i de kæmpeformater mere. Det eneste, jeg kunne tænke mig at lave på bestilling, er mine kopper, som jeg lige er begyndt på at fremstille. De er i lighed med mine andre værker meget tynde, ligesom gamle kinesiske tekopper. Jeg var ude efter at købe nogle tynde koppe, men der var ingen at få på markedet, så jeg gik selv i gang med en lille produktion af koppe. Det er sjovt at arbejde med, for de bliver forskellige alle sammen. Nogle er store, nogle små, og hankene laver jeg individuelt også. Der er ikke to, der er ens." Hvordan er din farveholdning?

"Naturfarver eller jordfarver, fra hvid til sort. Jeg brænder med en træfyret ovn, som

står i Skælskør på et sted, der hedder Guldagergård, som huser The International Center of Ceramic Research. Der kommer mennesker fra hele kloden. Man lejer sig ind. Jeg kan så bo der i 3-4 dage, hvor jeg arbejder med



JANE REUMERT



Fugleæg og fugleffer er en stor inspirationskilde i Jane Reumerts passion for ler

mine ting, glaserer dem, forbereder dem til brænding, fylder ovnen med arbejder, fyrer op med træ og brænder tingene i 20 timer. Det går natten over, hvor man skal

være der hele tiden. Jeg har nogle assistenter, der hjælper med brændingen. Under brændingen smider jeg kugler af soda ind i ovnen, når den er på ca. 1230 grader.

Det eksploderer og damper, og dampen går i forbindelse med kvartsen i leret, hvorved der dannes glas. Det suser rundt i ovnen og giver en påvirkning af farve og struktur,

tur, som er naturligt skabt. Røgen fra træet giver også en naturlig påvirkning. Det kan jeg godt lide. Det er meget uforudsigeligt og fantastisk spændende, når man åbner døren og ser resultatet!

Det sker, at jeg har fået lavet skålene for tynde i forhold til glasuren. Så er der kun skår, når jeg åbner ovndøren. Der går meget i stykker, men når det lykkes, er det helt skønt. De tynde skåle er skrøbelige, men det er jo sådan, livet er: sårbart og skrøbeligt!"

HENRIETTE HORNSLETH
Diamant- og Edelstens Silber
Smykker & Design

Værksteds
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

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

Galleri Claus-C
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

Sammen slutningen 20-05.dk
Søren Madsen, maler
Mette Folmer, glas
Lene Lundgaard, maler
- udstiller i perioden:
7. november - 3. december
Åbningstider:
Tirsdag - fredag: 13-18 · Lørdag: 11-14

Silken

Foto: Arkiv
Tekst: Jan E. Janssen,
lokalhistoriker



At erhverve sig et stykke ægte silketøj er i dag overkommeligt for de fleste, men silke var en gang den mest ekstreme luksus, som de fleste københavnere ikke engang kunne drømme om.

Silke i Europa var indtil det 13. århundrede udelukkende en færdigvævet importvare fra Kina. Først derefter blev silkesommerfuglen dyrket i fangenskab og som en form for landbrugserhverv i Italien og Spanien. Frankrig var det tredje land, og her blev silkeudvinding drevet på manufakturbasis. Morbærtræer kunne ikke dyrkes i Danmark, men ved at avle en hårdfør type til de nordiske vintre kunne det til sidst alligevel lade sig gøre. Men de første dyrkningsforsøg herhjemme efter 1620 måtte opgives efter 5-6 år. Christian IV havde til det formål fået bygget en række håndværkshuse i Silkegade med indkaldte nederlandske specialister, men det hele endte med konkurs.

Et halvt århundrede senere, i 1681, gik man igen i gang med at producere silke, fordi landets gode penge røg ud af landet til import af disse luksusstiler fra Lyon og Italien. En franskmænd anlagde en morbærplantage med 28 000 træer på Nørrebro. Et nyt selvejende silkekompagni oprettede en silkemanufaktur med snart 100 ansatte faglærte og ufaglærte, for det meste børn. Byens silkekræmmere gjorde alt for at slippe for at tvangs købe



Skifter Slips er et familieføretagende helt fra 1919 med danskproducerede silkeslips. I dag bedder forretningen Søren Skifter hjemmeproduktionen og blev ved med at indsmugle forbudte silkevarer fra Hamborg. Kommercekollegiet, datidens økonomiministerium, brugte alle mulige tvangsmidler, påbud og politiforretninger til at få dem på plads i en

SLOTSKÆLDEREN
hos Gitte Kik
ANNO 1797

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

flere år varende grotesk kamp. Embedsmænd og officerer fik påbud om at gå med silketøj. Kongen gik endda så vidt at

>>>

BLIV INSPIRERET!

FIND DEN VIN, DER PASSER TIL SKALDYR

FIND DEN VIN, DER PASSER TIL FISK

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

Silketøj skabes og handles i byen

give køb på luksusforbud for folk uden for rangklasser og tilstod dem at gå med dansk silketøj. Importforbuddet kunne i længden ikke opretholdes, fordi Frankrig gjorde energisk modstand og tvang Christian V til at tilbagekalde det i 1688. Den middelbare konsekvens var, at de fleste silkevæve måtte stoppe. Regeringen reddede kompagniet ved i 1690 at omdanne det til et statskontrolleret industrilav inklusive detailhandelsmonopol og kontrolstempling af de færdige varer.

Silkeproduktion har altid krævet en større kapitalindsats end uld- og lærredsproduktion. Hertil kom et absolut kvalitetskrav for at kunne konkurrere med de italienske og franske silkefabrikker. I København viste det sig gang på gang, at uden kongens kasse i ryggen var silkevævning et alt for risikabelt foretagende. Råmaterialerne fra Italien og mønstrene fra Paris krævede store kontantudlæg. Farvning og appretering stillede krav, som man ikke kunne opfylde med indfødt arbejdskraft. Franske

religionsflygtninge, der efter 1685 ankom til København, havde de forudsætninger, der skulle til for at genindføre silkeproduktionen efter den døde periode i årtierne efter Christian IV.

I 1737 kom en engelsk silkefabrikant til København med 2 engelske mestre og 22 arbejdere, herunder 8 silkevævere. To år efter gik han allerede konkurs, og hans silkemanufaktur kom i hænderne på tre franske brødre Maillot. De medbragte 5 franske specialister. I 1739 forøgede brødrene personalet med yderligere 14 franskmænd, 10 kvinder og 4 mænd. Men alligevel blev produktionen præget af spild og ringe kvalitet, også fordi lederen Charles Maillot ikke havde det fornødne kendskab til silkefremstilling. Hans tyske forlægger drev fabrikken mere slet end ret til 1753, hvor et konsortium af tre købmænd overtog den. Den placerede sig i de nye bygninger Bredgade 34-36 i Frederiksstad. Som den næste forretningsmand købte embedsmand Niels Reiersen

sig ind i silkefabrikken, og med regeringens støtte kørte den videre, men omkring 1800 var det imidlertid definitivt slut med silkevævning i København. Danske arbejdere til oplæring havde man fra begyndelsen af svært ved at skaffe. I 1745 havde der dog været 5 silkemanufakturer med 124 væve og 463 arbejdere i København. I 1786 var der 6 silkemanufakturer med 142 væve og 501 arbejdere. I realiteten var det først og fremmest Reiersens statsstøttede manufaktur, der beherskede det dansk-norske marked. I 1794 havde Reiersen i Bredgade 70 væve og beskæftigede 252 personer. Det ene af de to bindingsværksbaghuse med de store fabriksvinduer står endnu bag forhusene. Efter 1800 blev der ikke anvendt så megen silke til beklædning og møbelbetræk som hidtil, og produktionen i Danmark blev ubetydelig. Men importen vedblev at være et indbringende erhverv. De fineste silkeforretninger lå på Strøget, og det er ikke mere end

en generation siden, at det store Silkehuset på Vimmelskaftet lå inde med de eftertragtede luksusvarer og til støt faldende priser. Allerede for tre hundrede år siden kunne indvandrede franskmænd strikke silkestrømper til herrer og damer på deres medbragte mekaniske strikke-stole. Silkestrømper blev først overkommelige for almindelige københavnervinder, da kunst-silken holdt sit indtog omkring 1930.

I dag har byen stadig en specialforretning for silke. Den ligger i Peder Skrams Gade 23 og hedder Søren Skifter med danskproducerede silkeslips. Det er et familieforetagende helt fra 1919 med oprindelige rødder i tekstilbyen Randers. Søren har fra 1992 repræsenteret tredje generation Skifter. Hans uddannelse foregik efter gamle traditioner med udlandsophold i Schweiz (vævning) og Italien (trykkeri). Den norditalienske silkeby Como har i flere årtier været Skifters hovedleverandør,



Den gamle silkefabrik i Bredgade

efter at den tyske silkeby Krefeld måtte give op. Oprindeligt lå den daværende grossistforretning Skifter i Farvergade og derefter på Amagertorv. Slipsene er for 75 % vedkommende vævet med original kinesisk silke, og Skifters egen kinesisk-fødte producent i Kina blev som helt ung oplært i Peder Skrams Gade. Bygningen rummede indtil 1982/83 Skifters egne

systuer, der syede til de danske detailhandlere. Trods internet og computer er det i dag uhyre krævende at producere slips og tørklæder af ren silke, og det skyldes, at produkterne designes til firmaer og institutioner som forsvaret og andre, der har uniformer og dermed slips som arbejdsbeklædning. Og at kombinere de enkelte arbejdsstrin hos de mange hænder i de mange

lande kræver en sofistikeret logistik. Prototyper udvikles stadig i København. Silkebutikken afholder sig fra al form for reklame, fordi detailsalget ikke er i fokus, men en DR2-udsendelse i serien "Viden om" blev så populær, at den måtte genud-

sendes flere gange.

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

DESSERTDRAGEN
CAKE MY DAY

DESSERTDRAGENS KAGEVÆRKSTED
SKT. PEDERSSTRÆDE 26
Tlf. 33 12 KAGE
www.dessertdragon.dk

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

AMAGERTORV ØSTERGÅDE
LÆDERSTRÆDE
OLD FISH MARKET

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

EVERYTHING
PRICE-MARKED

ALPACAHUSET

Kig ind og se
hvad andre
ikke har !

DEN FINESTE
RENE ALPACAUOLD
FRA ANDESBJERGENE
I SMARTE DESIGN

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

Tekst: Annemette Albrechtsen

SPÆNDENDE Udstilling og oplæsning i verdens mindste teater

Jul og Tommy Kenter i pavillonen ved Kongens Have.

Traditionen tro holder Albrechtsens Galleri årets juleudstilling i den lille pavillon ved Kongens Have, og der bliver ikke sparet på krudtet!

Hele 13 kunstnere bidrager med klip, maleri, tryk, grafik, foto og figurer. "Årets sprællemænd", tegnet af Klaus Albrechtsen for 8. år i træk, bliver offentliggjort til fernisering d. 22. november, og der er allerede nu bud fra galleriets faste kunder på, hvem der dette år bliver spiddet af den skarpe pen.

Lisa Strøander bidrager med sine velkendte klip og tryk, Inge Falkentorp Rein har lavet en serie hverdagsengle, Johanne Lykke har nørklet en hel serie papirfigurer frem fra sit eventyrdyrunivers, Lone Villaume viser os ind i sit naivistiske univers og Franz Beckerlee bidrager med abstrakte malerier i små formater.

Ny i galleriet er Christiane Helsted Juul med miniature fotografier af stilleben. Selvom pladsen er trang i det 4 x 4 meter store rum, finder kunsten sin plads, og trods trængsel på vægge og hylder danner Annemette Albrechtsen en veloplagt helhed fuld af ro midt i julemånedens kaos.

Og ikke nok med det!

Galleriet byder i samarbejde med Verdens mindste teater på 4 oplæsnings arrangementer i december måned med Tommy Kenter, der ligesom sidste år læser højt af Finn Søborg for en lille eksklusiv skare. 16-18 billetter sælges pr. arrangement og der er rift om pladserne! Vil du sikre dig plads kan du købe billet på www.billetto.dk eller booke direkte hos Albrechtsens Galleri på Tlf. 2617 1250.



Galleriet har aftale med Kafferiet på hjørnet af Gothersgade/Kronprinsessegade, hvor kunder og arrangementsgæster kan nyde en kop kaffe, og ved Tommy Kenter-oplæsningerne holde pause og strække benene. Men

som Annemette Albrechtsen siger: "I år har vi skiftet taburetterne ud med polstrede stole med ryglæn, så både gamle og unge kan holde til at sidde hos os. Stor forbedring i det lille hus!"

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

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

NYT INITIATIV PÅ NETTET FRA BYENS BEDSTE URMAGER

Urmager og urmægler



Urmager Søren Norsell

Urmageren i Dronningens Tværgade 14 har fået den gode idé at tage initiativ til en mæglercentral, hvor private kan købe og sælge kvalitetsure. Det sparer omkostninger, så sælger får en bedre pris, og køber nyder godt af 1 års garanti på uret.

Urmager Søren Norsell fortæller her om projektet:

"Det er en nysatsning, fordi vi hidtil primært har været en fysisk butik. Mange andre starter med at være en web-butik, før de måske etablerer sig fysisk. Fordelen ved at være en fysisk butik er, at kunderne kan komme herhen og få uret i hånden. Se, hvor stort det er, hvad det fylder på armen, hvordan det føles at have på, hvilken rem der er på osv. Det har man ikke mulighed for på nettet, og vi oplever, at man savner en butik, hvor man kan henvende sig personligt til et fagpersonale.

Det at kunne have uret fysisk foran sig gør en stor forskel. Det er jo en vigtig beslutning, man træffer, når man køber et dyrt ur, for det skal sidde på armen i mange år, og her kan kunden få råd og vejledning til at træffe det rigtige valg. En anden fordel ved at handle via vores mæglercentral er, at man som køber får en garanti på 1 år, hvor vi tager ansvar for uret.

I forhold til et auktionshus gør vi det på en anden måde her. Går man til et auktionshus, kigger de på uret og fastsætter den pris, som de mener, uret skal koste. En pris, som kunden ofte finder for lav. Her får kunden mulighed for selv at fastsætte sin pris. Viser det sig, at uret ikke kan blive solgt til den fastsatte pris, taler vi med kunden, som så måske vil sænke prisen lidt. Vi lægger 10% på salgsprisen, det er den pris, vi tager for at tjekke uret igennem, formidle salget og yde garanti."

Der ligger allerede ure til salg, og der er stor interesse for projektet Urmægleren. Søren fortæller, at man kan lægge billet ind på et bestemt ur, man har interesse i at købe, hvis uret ikke skulle være til salg allerede. Søren fortæller videre, at markedet for svejtsiske kvalitetsure er stigende, for folk er ved at blive trætte af brug og smid væk-kulturen. Når man har haft sit 10. brug og smid væk-ur, synes man måske ikke, det er så sjovt længere. For mange betyder det

også noget, at man har en ting at give videre til næste generation.

Se mere om urmæglerprojektet på urmagerenidronningenstvaergade.dk. Urmægleren kan kontaktes på tlf. 43 41 62 18.

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

UGE 47 ER EN STOR VÆKSTUGE FOR IVÆRKSÆTTERE

Danmarks Vækst- og Iværksætteruge i uge 47

Erhvervsstyrelsen står for afviklingen af vækstugen i Danmark. Vicedirektør Anders Hoffmann giver nedenfor en orientering om ugen. Har man lyst til at se mere, er adressen uge47.dk.

"Vækstugen er en vigtig begivenhed for iværksættere og virksomheder. Vi har derfor lagt ud med at ringe rundt til alle dem, vi ved er interesserede i iværksætteri, f.eks. DI, Dansk Iværksætterforening, væksthuse. Så har vi samlet en partnerkreds, og sammen med dem laver vi ugen. Vi laver faktisk ikke et eneste arrangement selv, men vi er som tovholder med til at hjælpe rigtigt mange til at finde sammen. Det er også os, der har kontakten til projektledere i de andre lande, hvor vi udveksler erfaringer og arbejder sammen omkring projektet. Vi formidler også kontakt mellem potentielle handelspartnere i udlandet og her. Vi gør meget ud af det uformelle møde, og det, at man bliver inspireret til at gøre noget nyt, frem for at presse noget ned over hovedet på folk.

Grundideen med iværksætterugen er, at vi ved, at iværksætteri og vækst er vigtig. Det er vigtigt for dansk økonomi, at nogle virksomheder får lyst til at vokse, for ellers får vi ikke nogen arbejdspladser. Det, vi håber på med iværksætterugen, er at få inspireret nogle virksomheder og iværksættere til at udvikle sig, blive større eller måske starte noget helt nyt. Vi håber, at vi ved at samle den inspiration på én uge kan råbe

folk op på en god måde, vise dem alle de muligheder, der er. Vi har som land brug for, at folk tager initiativ og skaber arbejdspladser.

Vi tilbyder over 200 arrangementer over hele landet. Mange af arrangementerne oplyser om mulighederne for at indhente kapital, for det er altid en hurdle for iværksættere. Alle de arrangementer ligger på vores hjemmeside "uge47.dk", hvor man kan orientere sig om, hvilke arrangementer der er i ens nærområde. Vi prøver at ramme alt, fra den 16-årige, der synes, det lyder "cool", til den 50-årige virksomhedsejer, der har 25 ansatte og måske godt kunne tænke sig at påbegynde en eksport.

Vækstugen er en global event, hvor 139 lande deltager samtidig. I løbet af ugen afvikles der 5-6 "key events", der går på tværs af alle lande. Den ene af disse key events er Creative Business Cup, som foregår mandag, tirsdag og onsdag i København. Vi har over 40 lande, der deltager i en konkurrence om at præsentere den mest kreative forretningsidé. Her har danske og udenlandske iværksættere en fin chance for at mødes og måske skabe noget forretning. Man kan gå ind på nettet og få billetter både til finalen og til de shows, der foregår omkring det her.



Vicedirektør i Erhvervsstyrelsen Anders Hoffmann

Vi har også...

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

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

Radioens Big Band i ny bog

"We came to play" er historien om Danmarks Radios Big Band

Erik Moseholm, bassist og kendt primus motor i den danske og internationale jazzverden, var administrativ og kunstnerisk leder af Radioens Big Band fra 1966 til 1992. Han arbejdede i en del år på denne bog, der fortæller historien om et nu internationalt berømt jazzorkester, der fik en spæd start i 1924 som cafémusiker-ensemble, og som siden og især fra 1964 har udviklet sig til et af Europas for-

nemste big bands. "We came to play" er en guldgrube for enhver jazz-nørd, fuld af detaljerede beskrivelser og personlige anekdoter om orkestret og alle jazzens personligheder. Fotografen Jan Perssons billeder krydrer fint fortællingen.

Erik Moseholm nåede desværre ikke selv at færdiggøre bogen, han døde midt i arbejdet med den i oktober 2012. Hans hustru Vigga Bro fortæller:

"Erik havde ikke skrevet bogen



Vigga Bro og Ib Glindemann, som var kapelmester for Radioens Big Band fra 1964-1968



"We came to play" blev præsenteret ved en reception i Radiohuset og tiltrak mange musikere og jazz-elskere.

helt færdig, men da jeg hele tiden havde arbejdet sammen med ham, var det nemt for mig at gøre den færdig. Jeg har indsat nogle historier, som jeg ved, han ville have med, og som jeg jo har hørt så mange gange, at jeg nærmest kunne slå lyden til og skrive dem ind. Erik

har skrevet fra 1924 til 1992, og Ole Matthiessen, som var producer for orkestret fra 1970-2007, har skrevet fra 1992 frem til i dag. Jan Persson har leveret de fantastiske billeder."

Bogen er udgivet af Wilhelm Hansen Musikforlag

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



MALERIUDSTILLINGER I BYEN



Jul i Galleri MFK

Op til årets udsendelse af julekort udstiller galleriet nogle af de danske mund- og fodmalende kunstners malerier, som dels er galleriets ejendom og dels er udlånt fra privat eje. Nogle af malerierne har tidligere været brugt til julekort, andre bliver

det måske over de næste år. Der er malerier af Ruth Christensen og Ann Lund Wahlberg. Nogle af malerierne er til salg

Årets juleudsendelse består af 6 kort fordelt på kunstnere fra hele verden, men de danske kunstnere er som altid også med. Kortene, der allerede er



Nogle af de mund- og fodmalende kunstners værker udstilles i Galleri MFK

sendt ud til kunderne, er i år meget spredte motivmæssigt; de danske kunstnere kommer i forbindelse med juleudsendelsen ind på galleriet, hvor de sidder og arbejder. Ann Lund Wahlberg og Panajiota Intzilaki kommer den 25. november fra 16-19, og Ruth Christensen kommer den 27. november fra 14-17. Man behøver ikke

være registreret som kunde hos MFK for at købe julekortene, alle er velkomne i galleriet. Et sæt julekort koster i år 110 kr. for 6 kort, nogle gavemærker og brevark. Man kan også sammensætte sin egen blanding af kort fra tidligere udsendelser til 16 kr. pr. stk. Et sæt assorterede kort købes samlet for 125 kr. for 10 stk.

KUNST 2100 I DOCKEN

At skabe i dialog – Kunst2100 afholder stor fællesudstilling i Docken den 22. og 23. november

For fjerde gang samles kunstnerne i Kunst2100 i det tidligere saltlager i Nordhavnen, som nu går under navnet Docken. Kunst2100 er en sammenslutning af kunstnere med bopæl eller værkstedsadresse i postnummeret 2100. En af kunstnerne er maleren Lise Ahlefeldt, som vi ved flere lejligheder har



Docken i Nordhavnen lægger igen lokale til en stor Kunst2100-udstilling

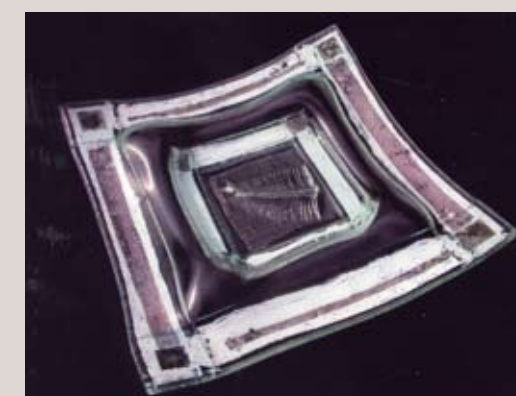
præsenteret i bladet. Lises billeder er en fryd for øjet; klassisk skønhed med et twist, der gør os opmærksomme på det forgængelige i livet. Lise Ahlefeldt er i sommer blevet hædret med et hæderslegat fra Billedhuggeren, Professor Gottfred Eickhoff og hustru, maleren Gerda Eickhoffs Fond.

Kunst2100 tilbyder gratis bus-transport, nærmere herom kan ses på kunst2100.dk



Mangfoldig kunst i Galleri Claus C. i St. Kongensgade 118

Fredag den 7. november kl. 16.30 – 19.30 inviterer Galleri Claus C. til fernisering på en ny udstilling. De tre kunstnere, der udstiller, udgør tilsammen Sammenslutningen 20-05: Søren Madsen, fotograf og billedkunstner, Mette Folmer, glaskunstner, og Lene Lundgaard (billedkunstner). Det er anden gang, Sammenslutningen udstiller i galleriet, og man kan glæde sig til en udstilling med et bredt, kunstnerisk spekter. Udstillingen hænger frem til 3. december.



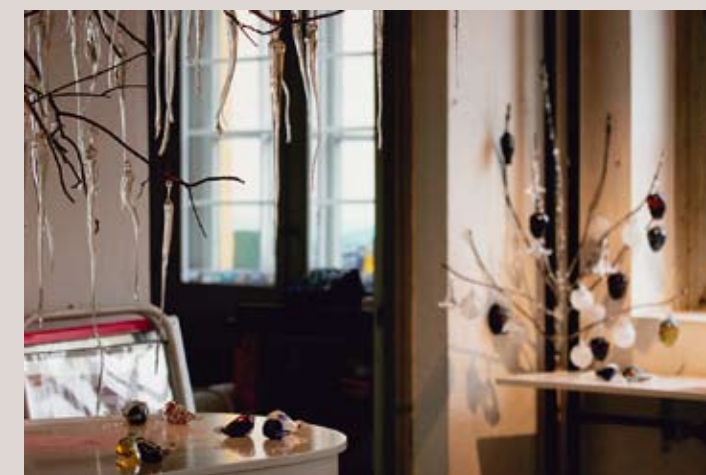
GALLERI CLAUD C.

JULEMARKED PÅ WILDERS PLADS

Julemarked på Wilders Plads

Igen i år åbnes dørene for det hyggelige og kreative julemarked på Wilders Plads 11b på Christianshavn:
Lørdag og søndag d. 28. og 29. november
Lørdag og søndag d. 6. og 7. december
Alle dage kl. 11 – 17

Ane Wulff har hængt sin smukke glaskunst op, Søs Barfred har formet brugskunst i ler og hængt fine unikatryk op på væggen, Katja Bjergby er stemningsfuld med sine livsbekræftende farver på malerier og



keramik, og Ane Schollert har formet og glaseret et væld af keramik i smukke, klare farver. Og så er julepynten selvfølgelig hængt op.

Kom i stemning, mød kunstnerne, få et glas gløgg og tag en pause foran brændeovnen. Fri parkering på pladsen foran i weekenden.

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

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

Fisk fra Nordatlanten

Fin fisk i Tranhuset

Tranhuset på Christianshavn, nærmere bestemt Strandgade 106, har et stort udvalg af fisk og skaldyr fra det nordatlantiske område. Fisken bliver skåret i passende stykker og nedfrosset straks efter fangst, så den er superfrisk. Vi har tilberedt to slags: havkat og helleflynder, begge typer fisk er fanget vildt i Nordatlanten.

Meunièrestegt havkat med flødestuvet spinat og parmesandrys

Fiskestykkerne vendes i mel, der er blandet med salt og peber. Steges i smør 2-3 minutter på hver side, til de er møre og gyldne. Inden fisken steges, laves spinatstuvningen af frisk spinat, der skylles og koges i ganske lidt vand 3-4 minutter, hvorefter den jævnes med piskefløde. Til 4 personer passer det med en pose (500 g) spinat og 2 dl piskefløde.

Helleflynder i tomat sauce

Til tomat sauce skal du bruge:
1 løg, 50 g bacon, ½ tsk



Smørstegt havkat med flødestuvet spinat og parmesandrys



Helleflynder i tomat sauce med løse ris til

tørret esdragon, 2½ dl tør hvidvin, 1 lille dåse tomatpuré, 3 ss mel og 2½ dl fløde.
Smør en stor gryde med rapsolie/smør og læg hakket løg,

bacon og esdragon i. Tør fiskestykkerne af med køkkenrulle, drys med salt og peber og læg dem ved siden af hinanden i gryden. Hæld hvidvin på og

bring det i kog. Dæmp straks varmen og lad fisken simre ganske svagt i ca. 7 min. Tag så fisken op og hold den varm. Kom tomatpuré i gryden og rør rundt. Lav en jævning af mel og fløde og pisk det i. Lad sauce koge 5 min. under omrøring og smag til. Hæld sauce ved helleflynderskiverne og server med løse ris.



Før og Nu



Daværende Brogade i årene 1933-37

Christianshavn før og nu

Billedet her viser den daværende Brogade i perioden 1933-37, da den interimistiske Knippelsbro var i funktion, set fra Slotsholmen. Egentlig gade var der ikke i Christian IV's tid, selv om han påbegyndte etableringen af en gade ved at lægge to bindingsværkshuse for enden af broen, hvor Københavns toldbod var i årene 1624-27. Så blev toldboden flyttet til sin nuværende plads og bygningen solgt. Den ejedes siden af Hans Knip, og det menes, at Knippelsbro er opkaldt efter ham. Broen findes benævnt som Knippensbro i 1730'erne, men efterhånden som oprindelsen til navnet er gået i glemmebogen, er udtalen blevet ændret.



Samme vinkel i 2014



Under Uret lokker med hjemmelavet julemad

Restaurant Under Uret i Øster Farimagsgade er genopstået i nænsomt renoveret udgave. Som vi tidligere har beskrevet, har Karin Østergård Frederiksen overtaget det hyggelige spise-sted, som blev drevet af samme familie i generationer siden 1920'erne. Nu glæder Karin sig til at holde sin første jul Under Uret, og i køkkenet er forberedelserne allerede i gang til den gode, hjemmelavede julefrokost, som vi aldrig bliver trætte af. Karin modtager både små og store selskaber, og fra 40 gæster og op kan man leje hele restauranten til en lukket fest. Frokosten serveres ved bordet og ikke som buffet.



Smørstegt rødspættefilet serveret med rugbrød, citron, friteret persille og hjemmerørt remoulade. Enkelt og lækkert.

Der kommer alle de gode klassikere på bordet; af pladshensyn viser vi her kun to af de fristende tilbud, nemlig Dampet, Syltet Sild og Meunièrestegt Rødspætte. Læs og kig med her:

Smørrebrødsjomfru Birgit Bayer er køkkenchef i Under Urets nyindrettede køkken. Birgit er mester i sild, og den dampede, syltede sild er hendes egen – hemmelige – opskrift. Dog får vi lidt tips til selv at forsøge.



En kop kaffe bliver der tid til midt i køkkenchef Birgits kokkereren. Indehaver Karin Østergård Frederiksen drikker af "chefens kop". Koppen var efterladt i Under Urets lokaler, og lokale gæster har fortalt, at den tidligere ejers mor – som også var chef Under Uret i sin tid – altid benyttede denne kop.

Smørstegt rødspættefilet

Ingredienserne er ferske sildefileter og en krydret eddike/sukkerlage. Lagen af eddike, sukker, peberkorn, krydderier som f.eks. allehånde, og løg koges op og afkøles. De ferske sildefileter anbringes i et ovnfad og overhældes med lagen. Fadet stilles i en varm ovn 10-20 minutter, til sildene er dampet møre. Så tager man fadet ud og stiller det til afkøling, hvorefter sildene trækker i lagen i køleskabet i 2-3 dage.

Den anden ret, vi får præsenteret i dag, er paneret (kun i mel) smørstegt – meunièrestegt – rødspætte. To rødspættefileter vendes i mel, der er blandet med lidt salt og peber, og steges få minutter i smeltet smør på en



Sildefileter i lage dampes møre i ovnen 10-20 min.

Dampet, syltet sild serveres med rugbrød og dild. Den bløde sildefilet smager skønt af krydderier og er rigtigt "jule", også i udseende.

varm pande, til de er gyldne og møre. Remouladen laver Birgit af sin egen ligeledes hjemmelavede pickles.



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

Specialist i Storbyrejser

EVENTREJSE

BERLIN 7. - 10. NOVEMBER

25 ÅRSDAGEN FOR MURENS FALD

3 NÆTTER INKLUSIVE MORGENMAD KUN KR. **876,-**



JULEMARKEDER

4 DAGE HOTEL INKLUSIVE
MORGENMAD

FRA KUN KR. **1214,-**



NYTÅRSREJSER

BERLIN - HAMBURG - PRAG - BUDAPEST - ROM

4 DAGE PÅ 4 STJERNET HOTEL INKL. MORGENMAD

HAMBURG: NYTÅRSAFTEN MED GALLABUFFET KUN KR. **2425,-**

BERLIN : NYTÅRSAFTEN MED GALLABUFFET OG MED ALT INKLUSIVE KUN KR. **2675,-**



Alle tilbud er som køre selv rejse (kan bestilles som fly - tog eller busrejse)

Prisen er per person i dobbeltværelse

Danske Special Rejser - Løngangstræde 19 - 1468 København K - Tel 3316 2013 - Fax 33 16 20 23

Danske Special Rejser er medlem af Rejsegarantifond med Nr. 2023