

Pigen, bassen og kiksefabrikken

Tekst og foto: Christina Maria

Jeg er inviteret hjem hos kontrabassist Ida Bach Jensen og træder ind i et meget stort, rektangulært, smukt og lyst rum. Hendes kontrabas ligger på trægulvet ved siden af nodestativet med noder af Bach på. Jeg har gjort min entré i kiksefabrikken fra 1913 i Dronningensgade 77.

"Akustikken er fantastisk her", udbryster Ida. Hun er for nylig rykket ind i kiksefabrikken og byder på grøn te og rugboller med chokolade i.

238 år gammel bas

Ida Bach Jensen spiller på en bas, der er 238 år gammel. Bassisten Erik Moseholm spillede 40 år på bassen for Ida fik den i hænderne. De fleste basser er lavet af gran.

bjerger".

"Jeg har altid lyttet med maven, som den dybe bas appellerer til", fortæller Ida Bach Jensen. Hun har gået på Bernadotteskolen i Hellerup og begyndte som 13-årig at spille bas og senere kontrabas i skolens Big Band. Det var basgangen i Michael Jacksons "Billie Jean", der forførte den unge teenager ud i bassens mysterier.

Ida som musiker

Hvis man skulle sætte Ida Bach Jensen i en bestemt genre-bås, må hun beskrives som crossover-musiker der udforsker det elektroakustiske på kontrabas. Hun har optrådt som solist med egne værker på Den Kongelige Opera, Statens

Hun har udforsket det audiovisuelle rum med den japanske VJ-kunstner CHIAKI og i flere år turneret og indspillet med Martin Hall og Majbritte Ulrikkeholm.

Hamlet og Stjerne

I anledning af Shakespeares 400 års dødsdag, optræder Ida og Agnethe med en koncert-forestilling med udgangspunkt i den gamle Amled tekst fra Saxo Grammaticus og Shakespeares egen tekst fra 1600-tallet. Deres optræden består af nyfortolkninger af middelaldersange som udfoldes med Idas elektroniske effekter på kontrabassen og Agnethes sang - samt musik af John Dowland og Purcell. Koncerten spiller i kirker og på biblioteker.

Ida har skabt musik til teater, dans og flere dokumentarfilm, herunder Ekelöfs "Blk" af Claus Bohm. Her skabte hun musik inspireret af den svenske digter Gunnar Ekelöf (1907-1968). Hun

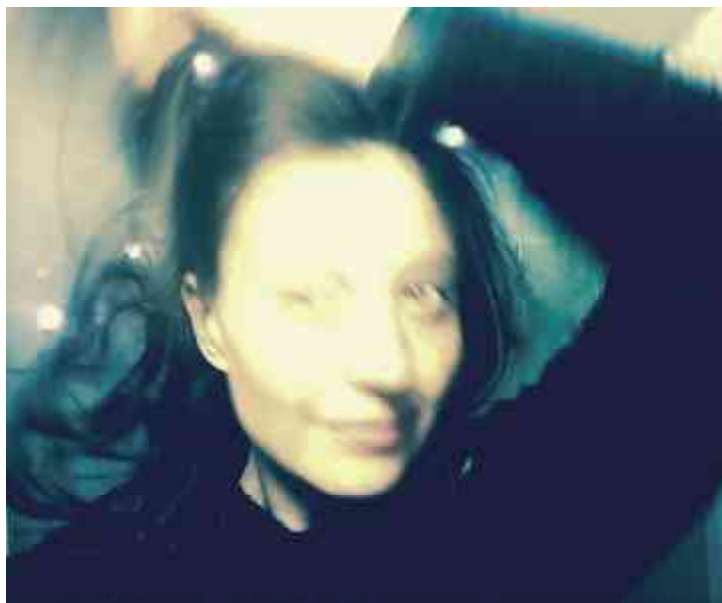


Foto: IBJ Film



Ida Bach Jensen og Agnethe Christensen. Foto: Søren Floderus

Træ har en hukommelse. Viggja Bro og Erik Moseholm har optrådt sammen i mange år og Viggja havde brug for at høre de dybeste toner til sin historiefortælling. Det kan Ida høre, når hun spiller på bassen i dag. Hun spiller Bach hver dag, som for at stemme sig selv - fra det klassiske til det improviserede. Ida spillede også mens jeg var på besøg og jeg må indrømme, at jeg blev dybt rørt af at sidde i det store, smukke, lyse rum og lytte til hendes spil på bassen.

Den syriske bassist

"Det tager 10 år at skabe en stryger", fortæller Ida. "Jeg modtog undervisning i 5 år hos en kontrabassist fra Det Kongelige Kapel - strictly classic - og derefter blev jeg undervist i 5 år mere af den autodidakte, virtuose kontrabassist Francois Rabbath i Paris. Francois kommer fra den syriske by Aleppo. Man kunne i hans måde at spille på nærmest fornemme bjerggederne fra Aleppos

Museum for Kunst, Københavns Musikteater, Sveriges Radio, Podlasie-operaen i Polen m.m. Inspireret af akustikken i det smukke rum i Kiksefabrikken, er Ida nu igang med at optage kontrabassen og skabe nye værker til en udgivelse med egen musik.

Tales and Tunes

Lige nu optræder Ida Bach Jensen med skuespillerinden og historiefortælleren Viggja Bro. I maj underviser Viggja på et seminar for historiefortællere med Ida som musiker. Seminaret slutter med 3 forestillinger i Teatret ved Sorte Hest på Vesterbrogade. Det er lørdag d. 21. maj kl. 17.00 og 20.00 samt søndag d. 22. maj kl. 17.00.

Ida har duo-samarbejder med sangerinden Agnethe Christensen, med udgangspunkt i bl.a. svensk folke-musik og spanske pilgrims-sange fr 1400-tallet og med Josefine Cronholm, som er en svensk jazz-sangerinde.

havde fået fat i radiooptagelser med Gunnar Ekelöf der læser sine digte op og blev inspireret af Ekelöfs stemme og ord til sin musik der findes på CD.

Ida er også filmskaber der siden af sin musik. For et par år siden skabte hun dokumentarfilmen "KOM-PONIST" der blev vist på CPH-DOX og SPOT-Festival 2014. Filmen handler om 3 komponisters kunstneriske arbejdsproces, herunder Eva Noer Kondrup, der også bor på Christianshavn. "Jeg elsker at optage og klippe film, det er ligesom at skabe musik med en udvidet visuel dimension". Ida skaber dokumentarfilm og trailers for forlag og festivaler i musikbranchen og drager om et par uger til Århus hvor hun dokumenterer SPOR Festivalen, en festival for ny musik og lydkunst.

Jeg rejser mig, pakker min computer sammen og takker for te og rugboller. Ida følger



Foto: Susanne Mertz

mig ud i Dronningensgade, hvor vi sammen kigger op på kiksefabrikken. Jo, der er altså noget særligt ved denne gamle kiksefabrik fra 1913. Jeg spørger, om jeg må komme og høre hende spille igen. "Det må du da gerne", siger hun, og vi vinker farvel, mens jeg går ned af Dronningensgade og tilbage til det pulserende Christianshavn.

Lyt til noget af Idas musik på hjemmesiden: www.ida-bachjensen.dk

KRÆMMERHUSET

**Din Isenkræmmer
på Torvet**

**Dronningensgade 48
Christianshavns Torv
1420 K - Tlf. 3257 6841**

Kender du Teaterøen ?

Den ligger helt ude ved Lynetteværket ved den nordligste spids af Refshaleøen på William Wains Gade 11. Kommer du med båd er positionen 55 grader 41 minutter Nord og 12 grader 36 minutter Øst. Men du kan nu også tage havnebussen det meste af vejen, eller når der er forestillinger teaterbussen fra Christianshavns Torv. Kommer du i bil er der også passende med p-pladser.



Selve teatret er i foyeren indrettet med flotte istandsatte genbrugsmøbler og varierende udstilling af danske kunstnere. En lille bar gør det også muligt at få slukket såvel kaffetørst som tørst for det lidt stærkere.

Repertoiret er mest ovre i det mere avancerede. I maj måned fra den 17. til 27. er der Danmarkspremiere på "Kinder K" en forestilling i 2 akter, der sammenligner nazisternes medlidenhedsdrabsprogram i Østrig med nutidens fostergentiske undersøgelser for bl.a. Downs Syndrom.



Teaterøen støttes af Københavns Kommune og Statens Kunstfond, og derfor er teaterbilletternes pris absolut rimelige. Fra gruppe-

priser for unge til 40 kroner, til løssalg på mellem 125 og 165 kroner. Læs mere på: teateroen.dk
Foto: fra Teaterøens hjemmeside.

Tekst Asger Jansen

Pressefotos

POESI UDEN GRÆNSER

Stemningsfuld aften med lyrik fra Færøerne, Grønland, Danmark, Irak og Syrien. Med oplæsninger ved Tóroddur Poulsen, Katrin Ottarsdóttir, Ina Rosing, Asger Schnack, Marianne Larsen, Muniam Alfaker, Jan Pét Khorto og June Dahy.

Onsdag d. 11. maj kl. 20 i litteratursalonen NordOrd i kulturhuset Nordatlantens Brygge på Christianshavn.

Tóroddur Poulsen læser op fra sin seneste digtsamling *Himlen har stjålet mine farver* og Katrin Ottarsdóttir fra sin nyudkomne *Findes der hobberør i himlen*. Hor også Ina Rosing læse op fra *Tasillaq* såvel som både nye og ældre digte fra Asger Schnack og Marianne Larsen, der er blandt de mest fremtrædende navne på den danske poesiscene.

Vi skal også høre Muniam Alfaker, der kom som irakisk flygtning til Danmark i 1986, og hvis første af en række digtsamlinger på dansk hed *Sky på flugt*. Endelig får vi besøg af den kurdiske digter Jan Pét Khorto og oversætteren June Dahy. De har begge rødder i Syrien og vil både læse op og fortælle om poesiens aktuelle bearbejdelse af livet i det krigshægede land.

Digtersalon i NordOrd

Broderparten af oplæsningerne bliver på dansk, og nogle af digtene læses på både originalsproget og i dansk oversættelse. Programmet varer 100 minutter (inkl. pause), og vores café åbner en time før, det starter i litteratursalonen NordOrd på Nordatlantens Brygge, Strandgade 91 på Christianshavn, 1401 Kbh K (nordatlantens.dk).

Poesi uden grænser er arrangeret af Nordatlantens Brygge i samarbejde med den dansk-arabiske kultursammenlutning *As-sununu* og støtte fra Statens Kunstråd.

PRAKTISK INFO OG FOTOS

Sted: Litteratursalonen NordOrd i kulturhuset Nordatlantens Brygge
Adresse: Strandgade 91, Christianshavn, 1401 Kbh. K.
Hjemmeside: www.nordatlantens.dk
Dato: Onsdag den 11. maj kl. 20 (døren og caféen åbner kl. 19)



Christiania ungdomsklub YOUNGSTARS udstiller PÅ GALLOPPERIET, STADENS MUSEUM FOR KUNST, CHRISTIANIA

YOUNGSTARS viser digte/fotos/malerier/tegninger og Bands

7.-29. MAJ TI-SØ KL 14-19

FERNISERING LØRDAG D. 7. MAJ KL 15-19

YOUNGSTARS har malet og tegnet meget i snart et år. Omkring 20 børn og unge mellem 12 og 17 har været med til projektet, nogle mere end andre, og i det sidste halve år har alle arbejdet målrettet hen imod majudstillingen på Gallopperiet, Stadens Museum.

Idéen med udstillingen er, at man kan komme og få et indblik i, hvad der sker i hovedet på de unge, derfor har vi valgt at inkludere både digte/fotos/malerier/tegninger og Bands. De Bands, der spiller til ferniseringen består alle sammen af unge, der går i eller har gået i klubben:

Maximilian, Jelly Beans og Louis Jarto

Alle deres numre er egne kompositioner.

Der vil være alkoholfrie velkomstdrinks til de første, der kommer - også mixet af de unge.


BEGRAVELSESFORRETNINGEN
ISLANDS BRYGGE
DØGNVAGT 22 05 75 75

En smuk og værdig afsked
Afslut træffes gerne i Deres hjem


 Allan Nielsen

Løftgade 8 - 2300 København S
 www.info-budmand.dk
 Email: info@budmand.dk

Hurra for Heerup

For Døttreskolens indskoling: Børnehaveklasse, 1. og 2. kl. bød den sidste uge af april på tre anderledes skoledage. I tre hold: Et svanehold, et kattehold og et troldehold fik børnene mulighed for at udfolde deres indre kunstner ved at arbejde på tre forskellige kreative måder i de dertil indrettede værksteder: Maleværksted, skulpturværksted og symbolværksted (hvor man skulle bruge krop og mik) - alt inspireret af Henry Heerups smittende, farveglade og livsbekræftende kunst. *Tekst og foto: CBC*



I sne står urt og busk i skjul....

I hvert fald fra mit vindue. Græsplænen er hvid og det hovler ned. Men naturen er stærk (naturam forca pel-las ex...) og overvinder det meste. Og det er jo forår, snart sommer. Forårsbebuderne er der alle sammen – om end de måske fryser lidt! Og det betyder jo herlige tider for madlavningen. Snart har vi de første, rigtige nye kartofler (ikke dem fra Ægypten og Mallorca, der er udmærkede) men de rigtige, danske frilands, der smager af meget mere. Den første bakke hos grønthandleren er afsindigt dyr, men i løbet af en uges tid er de til at betale. Også er det tid for nem, lækker og sund middagsmad.



Køb en passende mængde nye kartofler, så friskopgravede som muligt. Skrub dem forsigtigt for løs jord og kog dem i letsaltet vand. Ikke over 8 minutter – der ska være "bid" i dem. Åbn en passende mængder dåser med matjes-sildefilet'er. Det skal være matjes – pga smagen! Klip purløg henover sildene og giv iskoldt smør til. Tilbehør: Æl og en iskold snaps – og forårsstemningen vil brede sig rundt om bordet. Samtidig med, at det blev en nem aften i køkkenet. Ren win-win!



På denne tid af foråret har årets kyllinger også nået at løbe sig langbenede og kødfulde. De vejer vel nu 15-1800 gram. Anskaf en økologisk frilandskylling – ja, anskaf, det er næsten en investering, men der er også meget mad i – gør den ren ind- og udvendig. Prop persille, smør, salt og peber inden i og luk kræet med en nål. 180 grader i ovnen i henvend 5 kvarter. Hold øje med den sidst på stegningen, så den bliver sprød, men ikke brændt. Midtvejs hælder du skyen fra bradepanden op i en kasserolle. Ind med dyret igen. I skyen hælder du ¼ liter piskefløde, salt og peber, lidt æblecidervineddike og et nip sukker. Kog ind til

den er cremet. I mellem-tiden skærer du ½ agurk i tynde skiver (har du en mandolin, er det let). Salt, hvid peber, lidt sukker, husholdningseddike og et nip vand. Lad trække – og du har agurkesalat. Det er ikke svært – mit barnebarn på 4 ½ år laver det sådan! Endelig koger du igen nye – rigtig nye – kartofler – og så er der klassisk kyllingesteg. Old School-folket vil nok stadig sværge til øl og snaps her – men jeg foretrækker nu en kolig, tør rosé.



Og så er der jo frikasséer – en ægte forårsret. Lam, kylling, kalv – hvad du har lyst til og bliver fristet af på indkøbsturen. Grundreglen er, at du køber et stykke kød – gerne med ben ved siden af – og koger det med urter (bouquet garni= persille, timian, laurbærblade) plus groft-skårne løg, salt og hele peberkorn til det er mørt. Hvis du vil have mørk sovs, lader du skallerne blive på løgene. Når kødet er mørt, fisker du det op, koger sovsen lidt mere ind, sier den og lader begge dele køle af. Når sovsen er kold, bør du fjerne fedtlaget. Kødet skæres i mundrette happer og svitses i smør

med finthakket chalo-teløg. Salt og peber. Strø mel henover. Tilføj en passende mængde af kogelagen. Rør sødmælk i og lad tykne. Tilføj finthakkede, små sprøde gulerødder og nybælgede ærter. Varm lige igennem og server med friskhakket persille på toppen og nykogte kartofler. MUMS!

Bon appetit!

Md. M



Frida på 21 og jeg, hendes mor på 50+, er taget i Sofiebadet på Christianshavn.

Vi åbner døren og en dejlig duft af æteriske olier svæver os i møde. Stemningen i Sofiebadet er meget rolig og de smukke omgivelser og dejlige dufte skaber en følelse af velvære. Ved skranken står det søde personale og viser os til rette. Vi får en pestemal hver, hvilket er et tyrkisk, tyndt håndklæde. Vi går et par trin op og kommer ind i et rum med skabe og tilhørende nøgler. Vi læggervores tøj i dem og svøber os ind i vores pestemals. Nøglerne lægges i en lille sølvskål ved skranken.

Frida og jeg går forbi bordet med blomsterne og de tændte stearinlys og ind i hver vores bruseniche af marmor med de originale gamle brusere med enorme brusehoveder, der gør oplevelsen endnu mere luksus.



Vi starter inde i dampbadet, hvor man ikke kan se en hånd for sig. Sidder der nogen derinde? Nej, lad os gå ind. Efter at have skyllet marmorbænken med koldt vand fra slangen, sætter vi os ned og nyder stilheden. Vi kan kun høre lyden af vanddråber, der falder ned og efterlader et stille plask. Visidder trygt og stille-hyllet ind i varm, fortættet tåge med høj luftfugtighed og næsten ingen sigtbarhed. Efter at have siddet lidt med lukkede øjne har kroppen vænnet sig til dampen og varmen og

En eftermiddag i Paradis

af Christina Maria og Frida Lundquist, der også tog billederne.



vi nyder det begge i fulde drag. Er der mon en verden udenfor?

Overfor dampbadet står et marmor-kaar med koldt vand i. Og en spand af træ højt oppe med at tykt reb, man kan hive i, og dermed få en spand koldt vand i

og karbad, som hun vil. Vi får udleveret en velduftende muddermaske i små sølvskåle og det føles fantastisk, at sidde i



den varme sauna og lade masken virke på huden.

Vores Hamam-massage er ved at være klar og vi bliver i saunaen indtil da, for at blive helt gennemvarme. Vi træder ind i Hamamrummet med brændeovnen



og en lyskuppel over den store, varme marmorplade vi begge skal ligge på. Rummet er overvældende smukt med sine jordfarvede

fliser, rødlige væg, den dæmpede belysning og varmen og ildens farver fra brændeovnen.

Vi har hver vores massør, som pakker os ind i den særlige tyrkiske olivensæbe.

Liggende i et sæbehav fyldt med lyde fra de små sæbebobler på den varme marmor, forsvinder den sidste rest af den virkelige verden.

Vi bliver både masseret over hele kroppen og efterfølgende gennemskrubbet med den blide hamamhandske.

Efter skrub og massage får vi igen påført en ansigtsmaske med efterfølgende guddommelig ansigtsmassage. Vi bliver jævnlige overrislet med varmt vand på hele kroppen, hvilket føles uventet frydefuld.

Efter hamammassagen føler Frida sig som en nyfødt. Helt og aldeles rolig og huden er blevet blød som smør. Og jeg føler, at jeg nærmest svæver ud

af Paradis med en særlig indre fred i krop og sjæl.

Inden vi gik, var der saunagus med æteriske olier af lavendel, rosmarin og citrongræs. Vi var dog så

mættede af vores oplevelser, at vi takkede nej.

Sofiebadet har desuden et udvalg af etniske varer som keser og hamamsæbe fra Tyrkiet og arganolie fra Marokko.

Tak til massørerne Kirstine og Tene.

Tjek mere ud på: www.sofiebadet.dk

The Yoga Flat - Nyt yogastudie på Christianshavns Torv!



Lørdag den 30. april åbnede, Sara Emilie og Nicolai Boas The Yoga Flat på Christianshavns torv nr. 2, 3. tv.

Lige inden for døren fortalte en skoreol at her sættes skoene, for man går videre ind i lokalerne. Vel inde, blev avisens udsendte, udstyret med en super lækker ingefærdrink, vist rundt i nogle store, lyse lokaler med masser af grønne planter og en fornemmelse af ro.

En kontrast til gadens lyde. Her glemmer man hverdagens stress og får lyst til at slå sig ned og nyde roen.

Sara Emilie og Nicolai, som er søskende, glæder sig til et ryk-ind af glade medlemmer. Der er plads til 20-24 personer i yogalokalet, prisen er rimelig og giver rabat på workshops, retreats og events.

Man tilbydes både Hatha- og Vinyasayoga og "Vi har ingen guru. Til gengæld har vi det sjovt." Her har Christianshavn fået et sted hvor man kan modes, trække vejret, meditere og dyrke yoga.

Tekst og foto: Rigmor



Kunstgræsbanen på Holmens Arsenalvej har fået sin tilladelse

Den midlertidige tilladelse til udledning af drænvand samt nedsvivning af overfladevand fra kunstgræsbanen Arsenalvej 6, Holmen til Laboratoriegården dateret 1. februar 2016 knaster, at banen ikke er VVM pligtig, at byggetilladelse til anlæg af banen blev givet 7. oktober 2015 og er gyldig fra 1/2/2016 til 31. januar 2018. Tilladelsen kan tilbagekaldes eller ændres uden erstatning, hvis forudsætninger til grund for tilladelsen ændres væsentligt. Det viser sig i det udsendte materiale, at de miljømæssige forhold omkring alle kunstgræsbaner er omfattende. Friluftsrådet oplyser i en pressemeddelelse af 15. november 2013, at der "generelt udvaskes mange forskellige slags stoffer fra kunstgræsbaner, . . . tungmetaller og ftalater. . . . Følgende metaller er dog fundet i koncentrationer, der overskrider grænsen til marin recipient: Kobber, Nikkel, Zink, Bly, Cadmium og Chrom. Af ftalater er det især DEHP, der udvaskes fra flere baner. . . . DEHP er en blodgører, som er på miljøministeriets liste over

uønskede stoffer."

Tilladelsen indeholder bl.a. påbud om, at der ikke må stå regnvand på banen længere end 24 timer efter normale nedbørshændelser. Hvis banen er oversvømmet i længere tid, skal den lukkes for offentligheden på grund af sundhedsfare. Ved snerydning må granulat fra banen ikke spredes til omgivelserne. Der må således ikke bruges sneslynge, rotorborste eller lignende, hvis ikke det sikres, at sne med granulat holdes inde på banen. Det forventes i tilladelsen, at banen skal sløjfes eller have fornyet græstæppet efter 8 - 12 år. Der er forinden kunstgræsset kunne ruller ud lagt ½ meter ren jord på underlaget, som er veldrænet. Let og enkelt er det ikke at gå fra levende til kunstigt græs. Men banerne med det kunstige kan bruges mere intensivt, og det er en produktivitetsforbedring. Naturen, det billige skidt, er blevet udkonkurreret. ouu



De stolte indehavere. Fra venstre Thue Nilsson, Andreass Mallin og Charles Teinby

Fredag den 15. april åbnede Restaurant Lalala

Overordnet er der fokus på at ramme den franske stemning, som man kender den fra en fransk landsby, og stemning er der!

Indrettet som et større fransk landkøkken, mødes man inden for døren af et skilt med ordene, "Dårlig ånde fjernes med champagne". Tjenerne myldrer smilende rundt mellem borde i forskellige højder og de høje midterborde, hvor lamperne hænger ned fra kasser med krydderurter.

Navnet Lalala er en hyldelse til vinbonden Etienne Guigals stjernevine; La Mouline, La Turque og La Landonne - også kendt som The La Las og på væggene hænger malerier af Guigal-familien.

»Vi har længe haft et ønske om at finde et større sted med mulighed for at grave dybere i det franske køkken. På Sankt Annæ 8 og 20a har vi bevidst ikke sat et entydigt, madmæssigt aftryk på menuen, men på Lalala bliver der ingen slinger i den franske vals. Vi har samlet et fantastisk hold af madlavere og værter, som sammen skal skabe stemningen. Vi skaber rammerne, gæsterne hjælper med stemningen og vejret har en anden ansvaret for,« lyder det fra ejerne.

Menuen er klassisk, og ligger i den lavere del af prisskalaen med forretter fra 75,- og hovedretter fra omkring 165/175,-. Der vil desuden være en formule du jour til 295,- for tre retter.

Det nye torv på den solbeskinnede plads bag restauranten er anlagt i fransk stil med pergola, fontæne og petanquebane, og den lille trekant foran restauranten er udstyret med hyggelige stole og borde, hvor man hver dag vil kunne nyde morgenkaffen fra kl. 9.00.

Den franske stemning i restauranten er dog så under spillet, på trods af servetterne i blå, hvide og røde farver og tjeneren i stribet bluse at man fornemmer at man absolut ikke behøver at være frankofil, for at nyde hverken mad, vin eller stemning.

Adresse: Strandgade 98, 1403 København K
Tekst og foto: Rigmor



Når Vejret tillad det, har vi nu et fransk torv på Christianshavn



Stemningsbillede fra restauranten

Vidste du at...

Christianshavneren også kan læses på nettet?

Du kan se dugfriske nyheder, billeder fra Christianshavn som måske - måske ikke kommer med i papirudgaven, læse om christianshavnerkulturens pulsslag og følge med i, hvad der sker på Christianshavn, samt hvor og hvornår det sker.

Prøv selv at se! www.christianshavneren.dk

Nogle kan det bare.....

Helle Marstrand og Jacob Fischer skaber den mest forrygende, hjertevarmende og gripende musik, man kan tænke sig. Et er, at de er fremragende instrumentalister i verdensklasse – men noget andet er, at de tilsammen beviser, at $2 + 2 = 5$ faktisk godt kan gælde i musikkens verden. Sammen skaber de noget, der er udover, hvad de hver i sær kan (og det er ellers ikke småting!).

Så Sofies gæster fik en skøn tid ved vor april-koncert. Næste ombæring bliver jazzfestival'en, der jo begynder allerede 1. juli i år. Sofies jazz Klub har endnu en gang et program, der er en "all time high". Det publiceres i næste nr. af denne avis.

Till dess – keep swinging!
sofie (der også tog billederne)

Helle Marstrand og Jacob Fischer i dybt koncentreret samspil....



Street Food hædret af Det Danske Gastronomiske Akademi

Hæderen gik til Jesper Julian Møller, der tog initiativ til at etablere Københavns første store center for Street Food på Christiansholm.

Indtil nybyggeriet skubber maden til side, kan man her smage et bredt udsnit af verdenskokkenet. "Med "Papiroen", som stedet hedder i daglig tale, har Jesper Julian Møller givet københavnere og tilreisende mulighed for at opleve et lille udsnit af den gastronomiske verdens utrolige mangfoldighed – og det til priser så alle kan være med."

Akademiet overrakte prisen ved sin årsmiddag lørdag 11. april på Restaurant No 2 nær Cirkelbroen.

owu



Frede Fup var en helt utroligt underholdende, og vidende rundviser, da, Samlingspunkt Indre By, blev vist rundt i Ballonparken i nabobydelen, Islandsbrygge. Ballonparkens historie, der startede 1872, vil være for lang komme ind på her. Men, en god tur blev det på trods af iskold regn fra oven. Tusind tak til Frede og til lokalhistoriker, Sussie Paddinton, der suplerede med sin viden.

Tekst og Foto: Mortan Konoy

Cibi e Vini

Torvegade 28 tlf./fax: 3257 7798

Christianshavns Ejendomsadministration tilbyder administration af private udlejningsejendomme, ejerforeninger, andelsboligforeninger og erhvervslejemål
tlf. 32.96.95.13 eller E-mail: adm@bhelth.dk



Skolen for Tai Chi Chuan
Christiania
Siden 1984
Qi gong og Tai chi for
begyndere og øvede

Lars Ewe, tlf. 20 84 87 12
www.erergivaerkszedet.eu

Christianshavns **SMEDE**
Ladcykler
32 57 8778
www.christianshavnsmede.dk

Qsmedien
Lindesmedien.dk
Kunne ombygning og vedligeholdelse
32 57 76 58
Mælkevejen 83
1440 København K



FRISØSEN

ETABLETET • 1999

Din nye frisør

Dronningensgade 55 // 3391 3592 // frisoesen.dk

Peters Klumme

Christianshavn - Downtown

Vor bydel nærmer sig hastigt 400 års jubilæet i 2018. Bydelen har gennemgået forskellige faser. Da Christian 4. grundlagde byen, der i en periode i 1600-tallet var selvstændig købstad, var et af hovedformålene at beskytte København mod angreb fra Amagersiden. Derfor den betydelige udbygning af byens voldanlæg. Dermed var grænserne også lagt fast, og der skete kun begrænsede udvidelser i de følgende århundreder.

Byen blev også planlagt for nye bebyggelser indenfor en nøje planlagt gadeplan. Først kom de nye købmandsgårde i Strandgade, hvoraf mange heldigvis stadig ligger i bedste stand, besøg f.eks. Niels Brocks Gård i nr. 36. Længere væk fra hovedstaden byggedes langs kanalen i Overgaderne også flotte gårde. Håndværkerne byggede mere beskedne ejendomme i Wildersgade, den gang Prinsensgade og gaderne længere ude mod Amager.

I løbet af 1800-tallet skete der en fortsat tættere bebyggelse, der fik mere karakter af arbejderboliger, og bebyggelsen fik flere steder slumkarakter. Christianshavn var nu blevet en af de fattigere bydele i København. Denne udvikling nåede sit maksimale niveau omkring 1930, hvor bydelen havde over 30.000 beboere. Derefter påbegyndtes en kraftig sanering og udtynding, bl.a. med den kraftige udvidelse af Torvegade. I 1980 boede der kun ca. 7.000 beboere i bydelen. Mange af de gamle ejendomme blev renoveret og istandsat.

Der skete samtidig en gradvis ændring af befolkningens sociale sammensætning. Ud flyttede de fleste arbejdere, og ind kom akademikere og andre bedrestillede borgere med smag for storbymiljøet. Hus- og ejendomspriserne begyndte deres stigning mod himmelen, som stadig fortsætter. I dag er disse priser blandt de højeste i landet, steget 12-15 gange i de seneste 40 år.

Med denne udvikling er der kommet et stigende pres for yderligere udbygning, især for nye boliger, da bydelen lykkeligvis har bevaret et hovedpræg af at være boligområde. Alle grunde er imidlertid bebyggede, så presset kommer på marginale områder. Inde i gården på den gamle sukkerfabriksgrund, Krøyers Plads er der blevet bygget alt for tæt. Og de nye bebyggelser på Holmen, Margretheholmen, «Slangen» etc. I de kommende år skal der bygges på Papiroen - og senere på Refshaleøen.

Og hvor længe vil kommunen kunne modstå byherrerernes pres for at bygge yderligere i højden og endnu tættere? Der ligger jo millionfortjenester og venter! Det ses bl.a. i den meget kraftige udbygning, der foreslås på Papiroen i det nye planforslag. Men trafikmæssigt er gaderne, især Strandgade og Prinsessegade, slet ikke dimensionerede til at klare det stærkt stigende pres, og kommunen har nyligt sløffet busslusen på Holmen og åbnet for gennemkørsel ad Refshalevej.

Christianshavn er under fortsat forandring. En fortsat mondænisering. Det ses også i forretningsstrukturen. Der er en færre små nærforretninger og flere og flere cafeer og restauranter. Et pres på at levere «oplevelser» til hele storbyen, hvor Christiania også spiller en betydelig rolle. Se blot strømmen af sortklædte mænd fra Metroen. Og de mange stjerne-restauranter. Bydelen har altid været under forandring, tidligere i et mere sindigt tempo, nu hastigt accelereret, som tiden kræver. Hvordan påvirker vi beboere udviklingen? Og sikrer, at den får et menneskeligt præg, så den ikke udelukkende foregår på kapitalens og bureaukraternes betingelser?

Peter Mark, maj 2016

Nyt fra Lokalrådet Maj 2016



Christianshavns Lokaråd følger naturligvis fremover livet i Prinsessegade efter busslusens nedlæggelse og de mange nye byggerier, som vil få indflydelse på de "menneskelige muligheder" i den allerede stærkt belastede gade.

Men der er mange slags problemer i og omkring Prinsessegade. Christianshavns Gymnasium har fået et stort problem med rygeloven. Loven siger bl.a., at man ikke på ryge på offentlige institutioners grund, og derfor må der ikke ryges indenfor de to afdelinger af gymnasiet på hver side af gaden.

Man regner med, at ca. 2 - 300 elever ryger, og de må derfor udenfor skolen, men hvor skal de gå hen? Ja, der er jo de smalle, meget befærdede fortove, og så er der cykelstierne og vejbanerne. For hvor skal 300 rygere og alle deres venner gå hen i det lille område i den befærdede gade?

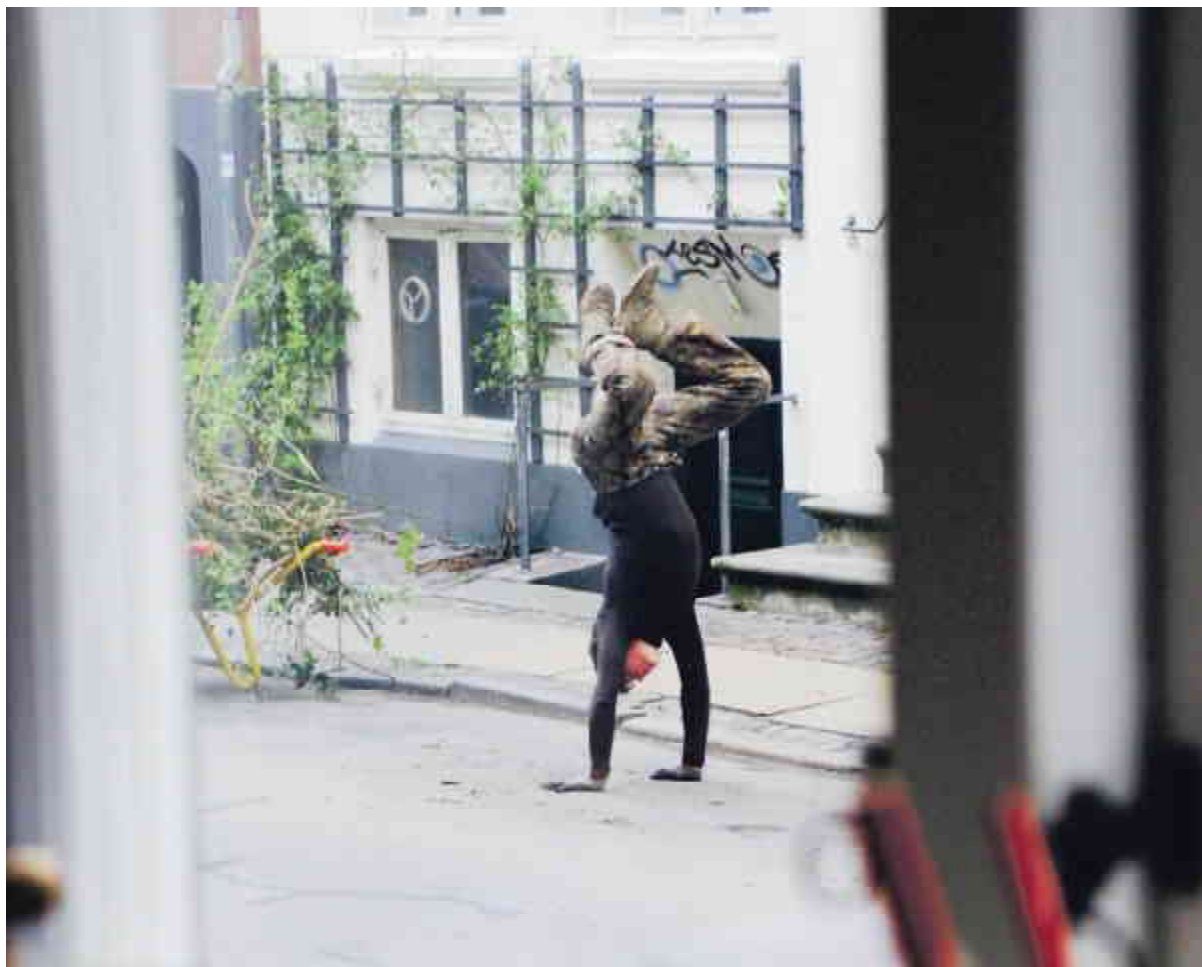
I hoveddelen af gymnasiet står der oftest en del elever i Bådmandsstræde, det er ikke optimalt, men et mindre farligt område end i Prinsessegade. Filialen på den anden side af gaden derimod har et stort problem. Her kan de kun ryge i Prinsessegade og omkring hjørnet af Bådmandsstræde overfor den gamle indgang til Christiania. Men dels er hjørnet ofte "besat" af en mobil bod af mere eller mindre omfang, dels har Københavns Kommune (KK) anlagt nogle midlertidige taxaholdepladser tæt på hjørnet. KK håber med disse lovligt taxaholdepladser at fjerne nogle af de mange taxaer, som ulovligt holder på cykelstien foran den anden indgang til Christiania. Men der er rift om p-pladserne i den del af Bådmandstræde, så trafikken rundt om hjørnet og parkering på kryds og tværs af gaden gør det svært at færdes trygt i den gadedel.

Gymnasiets ledelse forsøger ihærdigt at finde nogle løsninger på problemet. Man forsøger naturligvis på at skabe rygerne om til ikke-rygere, men det er foreløbig ikke tilstrækkeligt til at løse problemet. Man forsøger også at finde mindre farlige opholdsområder, som i Vor Frelser Kirkehave eller ved at skabe nogle bænkeområder ved den gamle Christiania-indgang.

Disse tiltag kan måske være en foreløbig løsning, men snart bliver både Prinsessegade og også den del af Bådmandsstræde, som eleverne nu prøver at være rygere i, fyldt med arbejdskørsel, da dels "Bornebyen" skal færdiggøres, og Papiroen skal "totalrenoveres", dels skal Christianshavns Skole udbygges både i gården, med indkørsel fra Bådmandsstræde, bag filialen, CIK og den lille skole og langs Prinsessegade helt ned til Burmeistergade.

Gad vide, om der er andre løsninger for de rygende gymnasieelever og deres venner end at underordne sig politikernes og planlæggerens overbudspolitik for Prinsessegade, så de bøjer nakken, holder op med at ryge og i stedet nyder den fantastiske udsigt fra filialens tagterrasse langt fra den skandaløst belastede Prinsessegade?

Christianshavns Lokaråd kan kontaktes gennem formanden, Jane Lythans, på tlf. 3254 9226 og vores aktiviteter kan ses på www.christianshavnslokarraad.dk



*I det småholde vejr måtte den unge gartner lige gøre nogle gymnastiske øvelser for at holde på varmen, mens han ventede på borttransporteringen af det nedklippede. Utroligt hvad man sådan kan se ud ad sit vindue.
tekst og foto: Mortan Konoy*