

BØRSEN. WEEKEND

fredag 24. september 2021

URE

Kan stål være mere værd end guld? Ja, se bare de her ure

Side 14-15



Arkivfoto: Thomas Leffelt

DU KAN ALT

Fem stjerner til storforfatters roman om Per, der bliver coach

Side 18-19

BRED SMAG

Spisehus med charmerende og intens mad

Side 20-21



Foto: Jonas Pryner Andersen

Et genformet liv

Da Susanne Rützou gik konkurs med sit modemærke, blev skilt og alvorligt syg, tog hun på stenhuggerkursus på Fyn. Fire dage, der skulle blive til fire års arbejde med keramik, som hun for første gang viser frem i soloudstilling

Foto: Nina Pilgaard

Pusterum
med plads
til unger og
alenetid

Planet Huse skaber pusterum

Hvad enten I er til nordisk minimalisme eller romantisk elegance, har vi sommerhusdesigns, der matcher. Og vores arkitektteam skræddersyr uden omkostninger for jer.

Se åbent hus overblik, bestil vores katalog
og find inspiration på planethuse.dk

PLANET HUSE 
- det bedste fritidshus på jorden



"Hjælp Christiania"-plakaten er et udtryk for den blokade, man lavede i 1979, som slukkede for hårde stoffer på Christiania. Foto: Anonym



Et eksempel på en valgplakat fra Christiania. Foto: Svend Christensen

Oplev Christianias kulturarv

HVEM

Ole Lykke Andersen

HVAD

Arkivleder på Christianias lokalhistoriske arkiv

HVORFOR

Aktuel med ny udstilling ifm. Christianias 50-års jubilæum

Af Nadia Maja Bech

Hvad gør Christiania-plakaterne til noget særligt?

Plakaterne giver både en kunstnerisk oplevelse, et indtryk af stemninger og følelser omkring Christiania og en historisk fornemmelse for begivenheder, der har fundet sted, som nogle måske ikke kendte til i forvejen. Derudover samler plakaterne christianitterne og giver os en fællesskabsfølelse om det, vi har været fælles om.

Hvilke plakater har i valgt til udstillingen på Kunsthall Charlottenborg?

Vi har udvalgt plakater, som er kunstnerisk værdifulde og som fortæller dele af Christianias historie. F.eks. har vi udvalgt nogle frække og rabiater plakater fra Bøssernes Befrielsesfronts årlige show "Frøken Verden", som udtrykker den ekstreme holdning, bøssernes befrielsesfond stod for. Vi har delt plakaterne op i temaer, som bl.a. omfatter "hash og stoffer", "valgplakater" og "solvognsplakater".

Hvad betyder udstillingen for Christiania?

Christiania har rimelig dårlig presse i disse år pga. Pusher Street. Så for os betyder udstillingen, at vi får lov at vise en del af Christiania-kulturen, som

er mere farverig, fredelig og smuk. Vi kan ikke fjerne fokus fra Pusher Street, men vi kan supplere fokus med en bedre del af Christiania-kulturen.

Hvilken plakat er din favorit?

Solvognsplakaten "Julemandshæren" har gjort særligt indtryk på mig. Den portrætterer en julemand, der bliver anholdt af en politibetjent, som stopper en pistol op i munden på julemanden. Plakaten symboliserer, at poesien altid ramler ind i bureaukratiet. Det hænger sammen med, at Solvognens aktioner ofte handlede om, hvordan det kapitalistiske samfund og demokratiet prøvede at kvæle det poetiske oprør.

DET SKAL DU I WEEKENDEN

Lær strik fra en pro

Museet for Søfart i Helsingør har siden 1. juni kørt særudstillingen "OCEANISTA – Havet & moden", som udforsker samspillet mellem havet og moden igennem 100 år. I september har de skruet op for aktiviteterne med en festival. Søndag kan man bl.a. komme til workshop med den innovative strikdesigner Laura Dalsgaard, som har strikket en sweater til udstillingen, som man kan prøve kræfter med at strikke selv.

Søndag 26. september. kl. 14-17, entre: 120 kr. Begrænset pladser.

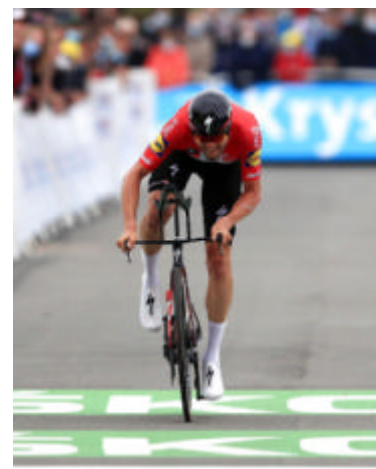


Foto: Christophe Petit Tesson/Reuters/Ritzau Scanpix

Følg stjernespækket landshold til VM i cykling

Danmark har givetvis aldrig stillet med et stærkere hold til VM i cykling. Der er således højst usædvanligt fem kaptajner på holdet: Kasper Asgreen, Magnus Cort, Mikkel Honoré, Michael Valgren og den tidligere verdensmester Mads Pedersen. Se med om det skal lykkes én af dem at vinde det mest prestigefyldte løb i kalenderen, som i år bliver afholdt i Belgien i den i cykelkredse berømte Flandern-region.

Søndag 26.9. TV2 Sport fra 10:20-17.25.

Se hovedværk fra stor tysk kunstner i Aalborg

Kunsten i Aalborg åbner sin fysiske største udstilling nogensinde, "Work it Out". Det sker bl.a. med et hovedværk fra den internationalt anerkendte tyske kunstner Hito Steyerl, som inviterer beskueren inden for i en verden, hvor maskinerne har taget magten. "Social Sim" hedder værket, som består af en videoinstallation, der trækker os med ind i en The Matrix-agtig verden, hvor politiet, der er avatarer, rykker ind som gæster på museet, mens kunstværker kidnappes og holdes som gidsler.

Åbner fredag 24. september. Entre: 120 kr.

“Jeg har en brusende følelse i hele kroppen, som starter i maven og går ned forbi mellemkødet og ender nede i tæerne

Claus Meyer efter at hans Nykøbing FC slog FC København 3-0 onsdag aften



Skærmfoto fra dr.dk

KAUFMANN

SINCE 1908



REPLAY

Strøget, København | Rødovre Centrum | City 2, Tåstrup | Lyngby Storcenter | Frederiksberg Centret | Strøget, Aarhus | Kolding Storcenter | Field's | Bruuns Galleri | Kongensgade 49, Esbjerg | Rosengårdcentret, Odense | Aalborg Storcenter | Storcenter Nord, Aarhus | Slotsarkaderne, Hillerød | Bryggen, Vejle | herningCentret | Waves

www.kaufmann.dk

Susanne Rützou tog på stenhuggerkursus – og fandt vejen ud af sit livs krise

Hun var en af Danmarks mest populære modedesignere, indtil hendes firma gik konkurs, hun blev skilt og opdagede, hun var alvorligt syg. Nu har Susanne Rützou genformet sit liv – med keramikken, som hun efter fire års arbejde viser frem for verden for første gang

Af Rikke Agnete Dam

I mange år var Susanne Rützou navnet, der stod i nakken på et stykke tøj i mange garderober. Nu er det i stedet navnet bag keramik. For ja. Den tidligere modedesigner, Susanne Rützou, der i 25 år var en af de mest populære på den danske mode-scene, er blevet keramik. På soloudstillingen “Hybrids” viser hun for første gang resultaterne af den keramik, som hun har arbejdet intensivt på de seneste fire år i sit kælderværksted.

“Jeg har i fire år tumlet med keramik, givet mig tid til det og har ikke skullet præstere noget over for andre, så det er en hudløs oplevelse pludselig at skulle det,” fortæller 56-årige Susanne Rützou.

Hendes keramik går i to retninger. Her er brugsgenstande som de afrundede kopper med brun glasur, som vi sidder med i hænderne i dag i hendes hjem på Østerbro. Og der er store skulpturelle objekter med et blødt, organisk formsprog. I så tyndt ler, at man næsten ikke forstår, at de kan holde balancen, som de står på gulvet ved den pudefyldte sofa foran de sprossede vinduer med udsigt til den sensommergrønne have.

“Jeg tør næsten ikke sige det, men det er jo det mere ... kunstneriske, jeg gerne har villet kaste mig ud i. Nu sagde jeg det alligevel. Jeg har i hele min karriere været skolet til at lave det, der kan sælge. Der er jo et vist helle i, at det netop ikke skal være kunst. Men nu er det det kunstneriske, jeg har villet udvikle og stå ved, at jeg laver. Det giver mig næsten ærefrygt,” siger Susanne Rützou.

“Også da fire år jo er lang tid at sidde med noget uden at vise det til verden. Jeg er ved at have opfyldt min familie og omkredskreds’ behov for julegaver,” siger hun og tilføjer med et selvironisk grin:

“Men i “keramikår” er fire år ingen-

ting, har jeg fundet ud af. Det vil kun af-føde nogle hånlige fnys og “herregud da”-kommentarer i den verden.”

En ny, langsom verden

Keramikverdenen har nemlig et ganske andet langsomt tempo end den modeverden, som Susanne Rützou har brugt omtrent 30 år af sit liv på. Hun var fra midten af 1990’erne og frem til 2013 en af dem, der definerede, hvad danske kvinder havde på. Først som chefdesigner hos Bruuns Bazaar og fra 2000 med mærke i eget navn, sideløbende med at hun lavede en ung pelslinje, Christensen by Rützou, til pelshuset Birger Christensen.

Susanne Rützous tilbagelæned, bohèmeprægede design med et personligt udtryk i form af prints og skødesløse snit, der rettede sig mod et ungt, modebevidst publikum, skabte en ny retning i dansk mode sammen med tidens andre nye mærker som Munthe plus Simonsen og lidt senere Day Birger Mikkelsen og By Malene Birger.

Hun lod det ene tage det andet uden at tænke meget over det.

“Da jeg som 27-årig blev ansat hos Bruuns Bazaar var det Theis og Bjørn (Bruun, *red.*), der så sig om i deres bekendtskabskreds for at se, om der var “én, der lige kunne lave noget fedt.” Det blev så mig. Sådan ville det næppe have været i dag, for det var ikke ligefrem, fordi jeg havde en lang uddannelse, for jeg havde bare gået to år på Margretheskolen. Men jeg lavede otte kollektioner om året, og det gik jo ret godt,” fortæller hun.

“Det var en tid, hvor tingene pibede frem i modebranchen. Vi havde ikke den store, forkromede plan. Så fik vi idé til, at der skulle laves et show, og det skulle være lige inden modemessen i København, for kollektionen skulle dø og pine nå ud på messen, da vi ikke havde råd til en showkollektion. Så begyndte andre designere at holde show, og pludselig var der en modeuge i Kø-

BLÅ BOG Susanne Rützou

Privat

56 år, har to børn på 23 og 19 år.

Uddannelse

Designskolen Margretheskolen (nu Scandinavian Academy of Fashion Design).

Karriere

Chefdesigner og kunstnerisk leder hos Bruuns Bazaar 1994-1999, kreativ direktør for sit eget mærke, Rützou 2000-2013. Nu keramik.

benhavn. Så tænkte vi, om vi ikke skulle vise vores tøj i Paris. Dengang blev dansk tøj hovedsageligt forhandlet i Skandinavien, men vi kontaktede bl.a. stormagasinet Barneys og hørte, om de ikke ville sælge vores og jo, det ville de da godt. Det hele skete organisk. Mens jeg arbejdede virkelig hårdt.”

At starte sit eget mærke var næste, naturlige skridt. Rützou blev hurtigt en succes. Omsætningen var fra midten af 2000’erne og de næste år på knap 50 mio. kr. Men da Rützou gik konkurs i 2013 efter fem år med lavkonjunktur og økonomiske problemer, hvor mærket i 2009 mistede 25 pct. af sin omsætning på én sæson, gjorde Susanne Rützou – for første gang i sin karriere – ikke det mest oplagte: Hun lancerede ikke et nyt mærke. Hun blev ikke chefdesigner for et andet. Hun slog sig ikke ned som modekonsulent.

“Indtil konkursen havde jeg gået den lige vej, men den her gang følte jeg, at jeg for første gang stod over for et T-kryds. Jeg måtte bruge den mulighed for at tænke mig om. For jeg var udmattet.”

Følte sig fejlcastet

Siden Susanne Rützou var 27 år, havde det været sådan, at når hun havde lavet en kollektion, var der måske en fredfyldt weekend, og så var det forfra. At designe kom naturligt til hende.

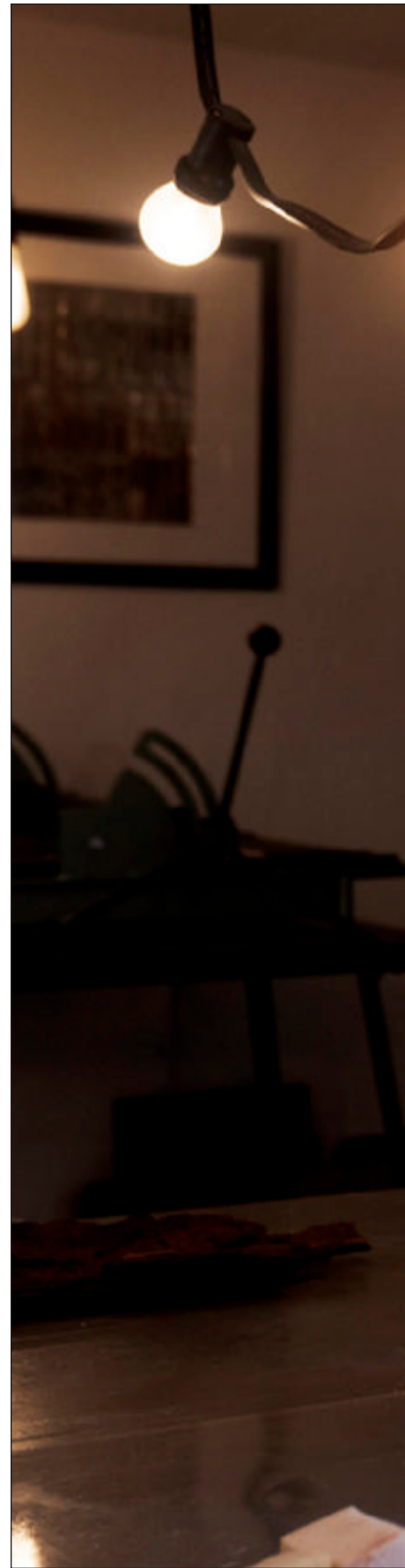
“Men jeg var nok fejlcastet til de andre ting, det kræver at være kreativ direktør, såsom administration og kommunikation. Det kan jeg huske, at jeg tit sad og tænkte til møder, allerede hos Bruuns Bazaar. Jeg har noget ekstrovert, som kan snyde folk, men jeg er i virkeligheden meget introvert. Det er svært at være omdrejningspunkt i et firma med 25-30 ansatte, hvor man hele tiden skal stå til rådighed, samtidig med, at man skal levere varen kreativt, når man har det sådan,” siger hun.

“Jeg kunne næsten blive misundelig på mine assistenter, fordi de kunne koncentrere sig om én ting. Jeg delte

min tid op i del-deadlines, så jeg hele tiden kun skulle forholde mig til det, jeg skulle her og nu og ikke så fremad, det kunne jeg slet ikke bære at tænke til ende.”

I dag ville man kalde det stress. Dengang var det bare, sådan det var. En tidsånd, hvor det var lidt cool at være den, der kunne det hele. Det var dog ikke, fordi der i firmaet ikke var erkendelse af, at Susanne Rützou skulle have tid til at designe. Eller at hun ikke forsøgte at organisere sig ud af det. Men i praksis var der bare hele tiden noget, hun lige skulle svare på. Og tiden udviklede sig mod, at det blev endnu vigtigere at skabe et “brand” med det, der fulgte med af at repræsentere det og stille op i medierne.

For at tiltuske sig et fredfyldt rum til at fordybe sig i designprocessen, tog Susanne Rützou natterne i brug hjemme, mens resten af familien sov.





Susanne Rützous personlige, organiske formsprog kommer til udtryk i hendes keramik. Foto: Nina Pilgaard Harsaae

“I mange år sov jeg kun tre-fire timer om natten. Jeg fik lige med nød og næppe presset to børn ind i kabal, og det er jeg så lykkelig for, men det var med hiv og klem og uden barsel. Jeg medregnede ikke det at købe ind og lave mad i min kalender, for så ville jeg godt kunne se, at det slet ikke hang sammen. Og mens jeg godt kunne klare at få så lidt søvn i 30’erne, var det noget andet, da jeg blev sidst i 40’erne” fortæller hun.

“Nu lyder jeg som en brokkemaskine, og det skal jeg slet ikke. Jeg var også meget privilegeret, og jeg havde det virkelig også sjovt,” siger hun.

“Men guderne skal vide, at selv om jeg ville ønske, at jeg kunne have solgt Rützou og have det afsæt til at komme videre, i stedet for at aflevere nøgler til kurator, var jeg også lettet, da det lukkede.”

Dagen efter Rützou lukkede, lukke-

Det er mig magtpåliggende, at det skal være mig, der laver det, og at det ikke må udvikle sig til noget, der implicerer en masse mennesker

”

de Susanne Rützou også døren til modebranchen.

“Der er ikke noget galt med modeverdenen. Det, der var galt, var at jeg var dybt forankret i den branche, men fik trang til noget andet og i virkeligheden er en anden. Jeg er kommet frem til, at jeg ikke skal se min egen introverthed som et minus, men som et faktum. At jeg må indrette mit liv, så jeg tager hensyn til den.”

Så blev der stille

I tiden efter havde Susanne Rützou én plan: at være langsom. En plan om endelig at kunne bage kage til sine børn og hente dem uden at være kort for hovedet. Om at tage sit livs længste sommerferie, vandre i stor natur, gå Caminoen med sin søn, gå til yoga, meditere og finde ud af, hvem hun var, når hun ikke længere var Susanne Rützou, designeren.

Men så nemt, hyggeligt og fyldt med dybe åndedrag blev det ikke. I stedet ramlede stort set alt. Susanne Rützou var lige inden konkursen blevet skilt fra sin mand gennem 18 år. Hun havde fået konstateret gig, der måske var medvirkende til, at hun tit fik migræne. Lige efter konkursen viste det sig, at hun længe havde haft en stor svulst i skjoldbruskkirtlen, som hun først opdagede nu. At det hele kom simultant, så hun som et gigantisk vink med en vognstang fra livet om, at nu var det tid til at leve på en anden måde.

“Behandlingen af svulsten betød, at jeg følte mig som en 80-årig. Retrospektivt har jeg konstateret, at jeg må have en vis styrke. Der var adskillige grunde til at gå ned med flaget.”

Der var faktisk endnu en grund. Da hun havde lukket døren til modebranchen, blev der stille. Også mere stille, end hun havde forventet. Hvor hun den

ene dag blev inviteret til andre designers show, gik til middage og arrangementer, blev hun den næste dag ikke inviteret.

“Det var ret underligt, så stille der blev efterfølgende. Flere år efter kom jeg til at grine af, at min mailadresse jo var lukket, og jeg havde ikke kommunikeret en ny ud, hvilket er typisk mig, og det kunne måske have spillet en rolle i forhold til graden af stilhed.”

Det forklarer dog ikke, at en stor del af den bekendtskabskreds, hun havde bygget op, også forsvandt. Folk, hun troede, var venner, hørte hun ikke fra. Andre, hun ikke havde regnet med, blev.

“Men når jeg troede, at det var venskaber, var det måske mig, der var en overfladisk skiderik. Det var jo også gensidigt på den måde, at jeg selv kun-

Fortsættes på side 6



ne have rakt ud, så det var ikke noget, jeg havde ondt i maven over. Jeg har jo gode venner andre steder fra. Men det sad da i mig som en erkendelse, jeg også skulle have bearbejdet oveni alt det andet.”

Susanne Rützou følte sig mest af alt slukket.

“Der var tidspunkter, hvor jeg tænkte: hvad hvis jeg er helt udbrændt? Hvad hvis lysten til noget ikke indfinder sig igen?”

Det var ikke noget med at ligge i fosterstilling, for hun havde sine børn, hun skulle skabe tryghed for, og hun mærkede, at der var en dans omkring hende, fordi de tog hensyn til hende, mens de selv skulle vænne sig til en ny tid med to opdelt hjem. Hun koncentrerede sig om praktiske opgaver som at finde et nyt hjem. Og i en årrække levede hun af et solgt sommerhus, royalties og indretningsopgaver.

“Det er blevet et mantra for mig at bruge det, der skete, konstruktivt. Ellers var alt det, der var sket for mig, jo spildt. Jeg vidste, at jeg måtte bruge den pause til at tage mig tid til virkelig

at finde ind til noget, der var i sync med, hvem jeg er.”

Det startede med en sten

Som Susanne Rützou sidder i sort, blødt tøj, brudt af guldsmykker, mens hun tit lyser op i et stort grin, der ikke rigtig kan stoppe, ligner hun en, det er lykkedes for. I dag er svulsten væk, gigten og migrænen holder hun borte med næsten-daglige yogatimer, som forklarer, hvordan hun kan sidde i skrædderstilling i sofaen under hele interviewet.

Men der skulle gå to år, før hun holdt op med at være porøs og fik det første glimt af noget, hun havde lyst til igen. Ændringen kom uventet.

“En af mine bekendte ringede og spurgte, om jeg ville med på stenhuggerkursus på Fyn, og jeg tænkte, at det kunne være vildt sjovt.”

De fire dage på Fyn kunne Susanne Rützou ikke komme hurtigt nok op om morgenen for at komme hen i værkstedet og få vabler på hænderne. Men hun havde sådan lyst til at skubbe til stene og forme dem i hånden, så hun fandt

Ler er en værdig modstander, skal jeg hilse at sige. Jo mere, jeg går ned i det, des mere har jeg opdaget, hvor grænseløst svært det er

”

ud af, at hun skulle forme i noget blødere, og det blev hendes vej til leret.

“Jeg er altid blevet drillt med min hang til stentøj, som jeg altid har dyrket, også når det ikke er moderne som nu. Men jeg havde aldrig nogensinde skænket det en tanke, at det var noget, jeg selv skulle.”

Det skulle hun. Da hun kom hjem, meldte hun sig til en kaskade af keramikkurser. I dag har hun indrettet værksted i den lyse kælder, hvor her står hvide spande med glasur, en ovn og keramik overalt i hjørnerne.

“Måske har det altid været det liv, der lå til mig. Jeg kan godt tænke, at hvis jeg havde været så heldig at finde det her i 20’erne, havde det været sjovt at nå hertil, hvor jeg virkelig havde kunnet læne mig ind i det. Jeg synes, at ting bliver mest spændende, når man virkelig er nede i det. Og ler er en værdig modstander, skal jeg hilse at sige. Jo mere, jeg går ned i det, des mere har jeg opdaget, hvor grænseløst svært det er.”

Der er meget kemi. Alene i glasuren, der kan tage en hel anden farve, end

man troede, hvis ovnen er ti grader varmere eller koldere, eller kan reagere vidt forskelligt alt efter hvilket ler, man bruger.

“Havde jeg f.eks. brugt den glasur, der i dag er brun på den her kop, jeg sidder med i hånden, på noget andet ler, var den blevet lavendelblå. Især de store objekter, jeg laver, kan falde sammen eller revne – det er utallige versioner af ulykker. Det kan være frustrerende at have brugt fem dage på at forme et objekt, der er flere uger om at tørre, som så knækker, når det har været i ovnen. Det glæder jeg mig til at kunne styre noget mere,” siger hun.

“På den anden side er der også en gave i, at noget er nyt. At skulle lære forfra. Jeg hører også til dem, der har valgt ikke at dreje, men at forme i hånden. Jeg prøver at gøre det uperfekte til en ærlig del af mit formsprog, som jeg hurtigt har fundet.”

En glemt følelse

Susanne Rützou har dog ikke turde vente sig meget af udstillingen, at blive “opdaget”. Men den betyder, at hun har



Susanne Rüt-zous valgte designvejen inspireret af mormoderen, der var couture-skrædder. Hun syede det tøj, som Susanne Rützou som barn tegnede og fortalte sig frem til. Foto: Nina Pilgaard Harsaae

en større samling, hun kan vise frem til potentielle kunder.

“Det er jo et stort showroom, udstillingen er i, så det har ligesom suget objekter til sig, og jeg har skullet blive ved med at lave flere. De seneste fire måneder har jeg ikke været i seng før kl. 2, men arbejdet i værkstedet. Det er selvfølgelig noget andet, når jeg ikke skal møde ind til 30 ansatte på et kontor – jeg kan have min langsomme morgen med avislæsning, yoga og en stille tid i haven indtil kl. 12. Men det er stadig en ubalance i livet, der ikke skal være her hele tiden, og jeg er ikke stolt af, at den tidligere workaholic kom frem i mig igen og er faktisk lidt overrasket over det,” siger hun.

“Men det har jo været et mønster i mit liv, at noget tager mig, og så går jeg med det – og sætter alt andet til side for det. Det skal jeg passe på ikke sker igen.”

Som sidste uge, hvor hendes 23-årige søn skulle flytte hjem fra Berlin, hvor han har studeret i et år, og aftalen var, at hun skulle komme ned og hjælpe ham med at pakke hans lejlighed

ned og være sammen med ham de sidste dage i byen. Hun var lige ved at ringe og sige, at hun ikke kunne nå det, fordi hun skulle sidde i kælderen og lave mere keramik til udstillingen.

“Men jeg tog mig selv i det. Heldigvis. Når udstillingen var der, ville jeg jo ikke kunne huske, om der var to krukker mere, men jeg ville kunne huske de tre dage med min søn.”

Hun kan også mærke, at hendes krop med det samme reagerer, når noget skal gå hurtigt.

“Skal jeg nå et fly nu, bliver jeg med det samme nærmest utilpas, hvis jeg ikke er i god tid. Det har jeg fået med mig,” siger hun.

Uanset om keramikken bliver lige så stor succes, som moden var, skal Su-

SUSANNE RÜTZOUS KERAMIK

SUSANNE RÜTZOUS første soloudstilling, “Hybrids”, består af keramiske brugsobjekter og skulpturelle objekter.

“HYBRIDS” kan opleves hos Garde Hvalsøe, Esplanaden 8D i Kbh K. til 16. oktober.

SUSANNE RÜTZOUS keramik i eget navn kan ses på Instagram-profilen @susannerutzou_ceramics.

sanne Rützou ikke have 30 ansatte og et brand, hun skal stå i spidsen for.

“Det er mig magtpåliggende, at det skal være mig, der laver det, og at det ikke må udvikle sig til noget, der implicerer en masse mennesker. Det kan måske udvikle sig til, at nogle af brugs-genstandene vil blive håndlavet i Portugal og ikke af mig selv i kælderen, men det er dét.”

Bliver det ikke en succes, som moden blev, går det også.

“Så må jeg sælge min lejlighed og flytte på landet og lave det dér. Den der følelse af, at jeg bare har lyst til at lave det næste, det næste og det næste – den følelse havde jeg glemt. Der er ikke rigtig noget, der slår den glæde, når man først har fundet den igen.”

INTERSTUDIO



Mangler du den perfekte kontorstol til din hjemmearbejdsplads? Så bestil den online hos Danmarks autoriserede Herman Miller Dealer Partner, INTERSTUDIO. Se her vores udvalg af stole på lager, som du kan bestille på vores online shop med 20% rabat. Alle priser inkl. moms.

Se nærmere beskrivelse af de enkelte stole på vores online shop.

Køb din stol i SHOP på interstudio.dk.



Aeron Chair Mineral/Mineral
Før kr. 17.571 Nu kr. 14.057 Spar 20%



Mirra 2 Chair Graphite/Triflex Ryg
Før kr. 10.329 Nu kr. 8.263 Spar 20%



Mirra 2 Chair Studiowhite/Triflex Ryg
Før kr. 11.208 Nu kr. 8.966 Spar 20%



Embody Chair Graphite/Graphite Rhythm
Før kr. 15.976 Nu kr. 12.781 Spar 20%



Aeron Chair Graphite/Poleret
Før kr. 20.260 Nu kr. 16.208 Spar 20%



Cosm Chair Glacier/Graphite M/Høj Ryg
Før kr. 15.425 Nu 12.340 Spar 20%



Cosm Chair Graphite/Graphite Mellemhøj Ryg
Før kr. 13.256 Nu kr. 10.605 Spar 20%



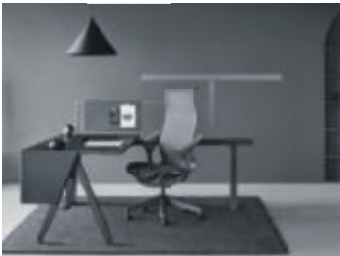
Sayl Chair Black/Black 3D Ryg
Før kr. 5.720 Nu kr. 4.576 Spar 20%



Setu Armchair Graphite/Graphite 5-Grens Base
Før kr. 8.641 Nu kr. 6.913 Spar 20%



Cosm Chair Glacier/Graphite Mellemhøj Ryg
Før kr. 14.703 Nu kr. 11.762 Spar 20%



Cosm Chair Graphite/Graphite Høj Ryg
Før kr. 13.980 Nu kr. 11.184 Spar 20%



Lino Chair Graphite/Graphite
Før kr. 5.948 Nu kr. 4.758 Spar 20%

Herman Miller's kontorstole har alle 12 års garanti på stel og gaslift samt udvalgte tekstiler. 5 års garanti på øvrige tekstiler. Gældende for brug "24/7". Se miljødmærkelser på de enkelte kontorstole på vores online shop under Yderligere Information på produktet.



Frederikke Legaard, der er aktuell med en ny kokebog, finder gerne ingredienser i sine forældres have med hunden Otto ved sin side. Foto: Anne-Dorthe Søgaard Jensen

GOD WEEKEND

med Frederikke Legaard

Tidligere bagedystvinder Frederikke Legaard bruger den perfekte lørdag i skoven på jagt efter svampe og i genbrugsbutikker på jagt efter loppefund. Dagen slutter med funky naturvin i byen med venner

Af Maria Kentorp

Otto går til en særlig kantareltræning, som skal lære ham at finde kantareller. Han elsker den, så jeg håber, den virker

Frederikke Legaard

KL. 10.00: NOGET AF DET bedste ved weekenden er, at jeg sover til, jeg vågner naturligt. Som det første laver jeg en kande myntete af de syv slags mynte, der vokser på min altan sammen med alle mulige andre krydderurter.

KL. 10.15: JEG GÅR RUNDT og ordner lejligheden, så den bliver dejlig at være

i, mens jeg hører de afsnit af “Genstart” på P1, som jeg ikke har fået hørt i løbet af ugen. Udsendelsen er enormt godt tilrettelagt, så man kommer i dybden med et enkelt emne fra nyhedsstrømmen.

KL. 11.00: JEG LAVER bananpandekager eller scones, og min kæreste Bastian laver røræg pisket med en masse koldt smør revet ned i det. Det gør ægget helt vildt blødt, så det er et godt tip, jeg gerne vil give videre.

KL. 11.15: DET ER blevet en tradition for os at spise det med en halv bøftomat, en skive surdejsbrød og håndbrygget kaffe. Jeg har en japansk Hario-elkedel med en lang hals, som jeg overhælder bønnerne med. Jeg prøver gerne nye slags bønner, sidste år smagte jeg 20-30 forskellige.

KL. 12.00: VI TAGER ud til mine forældre i Søborg for at plukke fra deres køkkenhave og sige hej til min delehund, Otto Panini. Han er en Kleiner Münsterländer og kun ni måneder gammel, så han har bedre af at bo med en have end inde hos mig på Nørrebro.

KL. 13.00: TUREN GÅR TIL Hareskoven for at sanke svampe i min forældres bil, som vi har lånt. Jeg kender næsten alle de svampe, jeg finder, fordi mine forældre har taget mig med på svampe-ture ved vores hus i Sverige, siden jeg var tre år. Otto går til en særlig kantareltræning, som skal lære ham at finde kantareller. Han elsker den, så jeg håber, den virker.

KL. 14.30: PÅ VEJEN hjem går vi på jagt i et par genbrugsbutikker i Herlev og Søborg. Det er enormt afstressende for mig, og jeg gør af og til et ægte fund. Engang fandt jeg en helt speciel, vintage Gucci-taske til 125 kr.

KL. 16.00: DE FLESTE WEEKENDER lægger vi vejen forbi vores stamcafé Arrebo ved Den Sorte Plads. Vi får en cor-tado. Den er altid lige i øjet.

KL. 17.00: ILØBET af ugen har jeg købt ind i Lygtens Bazar og Kakshidi Food Trading i Kødbyen til vietnamesiske forårsruller med rispapir, cha gio. De er fyldt med krydret fars og friturestegte, og man spiser dem med frisk salat, en masse krydderurter og en sursød blom-

BLÅ BOG

Frederikke Legaard

Privat
Født 1995. Bor med sin kæreste i København.

Uddannelse
Skiltetekniker. Har studeret kunst og design ved Gerrit Rietveld Akademie, Amsterdam og på Pratt Institute, School of Art, New York.

Karriere
Vandt Den store Bagedyst på DR i 2019. Udstillet på Four Boxes Gallery og Stedelijk Museum i Amsterdam.

Bonus
Har netop udgivet kokebogen “Kogekunst” med egne fotografier og illustrationer.

mesauce. Man kan lave saucen selv, men jeg køber den som oftest. Alle de konserveringsmidler og smagsforstærkere gør smagen mere autentisk, det er ikke kun dårligt, haha.

KL. 18.00: MENS JEG SKREV min nye kokebog, holdt jeg tit middage for vennerne, fordi jeg alligevel stod med en masse mad. Så lige for tiden foretrækker jeg bare at lave mad helt stille og roligt uden nogen bagkant og bare være min kæreste og mig ved middagsbordet.

KL. 20.00: VI MØDER i stedet nogle gode venner på en af mine yndlingsvinbarer, Sabotøren eller Pompette. Jeg går oftest efter naturvin, og jeg er en af dem, der godt kan lide det, når den bliver rigtig funky, fed og tung, og jeg går som oftest efter hvid- eller orangevin.

KL. 01.00: MED ALDEREN HAR jeg fundet ud af, at jeg godt kan lide at være hjemme senest kl. 1. Jeg er kun 26 år, men nedlukningen viste mig, hvor dejligt det er ikke at have tømmermænd næste dag.

A PEARL OF LIGHT

MUSLING™ LAMPE

Nu lanceres Musling™ - en ny, prisvindende pendel designet af Ahm & Lund for Fritz Hansen. Smukt mundblæst opalglas med børstede messingdetaljer i et enkelt og nordisk design. Fås i to størrelser.



Musling™ lampe designet af Ahm og Lund
i opal glas med messing detaljer.

Se mere på fritzhansen.com

FRITZ HANSEN

Hvorfor fylder tysk kultur

Tyskland er Europas førende stormagt og Danmarks største eksportmarked, men de stærke politiske og økonomiske bånd afspejles ikke i kulturen. I vejen står angelsaksisk dominans, sproglige barrierer og den - stadig - svære kunst at tilgive

Af Michelle Arrouas, Berlin

Der var engang, hvor det danske hof snakkede tysk, de danske forfattere udkom synkront herhjemme og i nabolandet og de kulturelle fyrstårne hed Goethe og Schiller, Kant og Marx, Bach, Beethoven og Mozart. Faktisk var den kulturelle udveksling mellem Tyskland og Danmark for omkring 200 år siden så tæt, at forskere taler om en reel enhedskultur.

Det er mange år og, ikke mindst, mange krige siden. I dag taler størstedelen af danskerne kun det tyske, vi har stjålet og integreret i det danske sprog (16 pct.). Den tidligere så tætte kulturudveksling hører datiden til, for kulturelt har danskerne længe været vendt mod det, der sker vest for Atlanterhavet snarere end det, der sker syd for Femern Bælt. Og mens Tyskland er vores største eksportmarked, nærmeste nabo og vigtigste partner, har landet ikke lige så stor indflydelse på Danmark kulturelt, som det har økonomisk og politisk.

“Merkel og tyskerne har - siges det - udviklet sig til den frie verdens leder, men det er ikke gået hånd i hånd med et tilsvarende vokseværk i den kulturelle forståelse. Taget i betragtning af, at vi er naboer, og at man i regeringen taler om Tyskland som den vigtigste partner, ligger kendskabet til Tyskland på et meget lille sted,” siger den danskboende tyske journalist Marc-Christoph Wagner.

Han har i årevis observeret de dansk-tyske relationer, først som korrespondent for ARD og nu som redaktør for Louisiana Channel og vært for Louisiana Live. Hans vurdering bliver delt af danske David Barnwell, som er kreativ konsulent og i mange år har været bosat i München. Afsamme grund har han startet nyhedsbrevet Fein, der guider danskerne til den tyske kultur, de ikke vidste, de savnede.

“Det er mit klare indtryk, at danskerne ved meget lidt om tysk kultur, og at langt størstedelen af den tyske kunst- og popkultur-scene går under radaren,” siger han.

“Det har noget med landets image at gøre. Det er bare ikke det første sted, man kigger hen for at finde noget, der er fedt.”

Stor nysgerrighed

At danskernes kendskab til det moderne tyske kulturlandskab ikke matcher den politiske indflydelse, Tyskland har i Europa, siger imidlertid hverken noget om kvaliteten på den tyske kultur-

scene eller danskernes interesse for den.

“Der kommer en lind strøm af både film, kunst, tv-serier og bøger fra Tyskland, og når det bliver præsenteret rigtigt, er der stor interesse blandt danskerne,” siger Marc-Christoph Wagner.

Midt i september var han vært for et udsolgt arrangement om tysk politik, og Louisianas litteraturfestival har lagt scene til mange tyske forfattere. I 2019 var Nationalmuseets Tyskland-udstilling med til at sikre museet et rekordgodt år, ligesom tv-serien Babylon Berlins succes, biografen Grands filmfestival Tyske Filmdage og forfatteren Daniel Kehlmanns bestseller-romaner vidner om interessen. Da

Louisiana i 2016 havde en stor soloudstilling med maleren Daniel Richter strømmede publikum også til, til ledelsens forbløffelse.

“Der var ingen, der havde hørt om ham, men udstillingen trak alligevel mange mennesker,” fortæller Poul Erik Tøjner, Louisianas direktør og kurator på udstillingen.

“Generelt oplever vi, at det ikke er en forudsætning, at folk kender til kunstszenen i forvejen. Og forholdet til tysk kunst og kultur er hverken værre eller bedre end så meget andet. Det kan godt være, man ikke længere er hjemme i Goethe og Schiller, men folk læser jo heller ikke Oehlenschlaeger,” siger Tøjner og fortsætter:

“Folk er ikke nødvendigvis interesserede i tysk kunst, men de er interesserede i god kunst. Det er blevet lidt ligegyldigt, hvor kunstnerne kommer fra.”

I München har David Barnwell også en opfattelse af, at de danskere, der finder frem til Tysklands kulturscene, gør det af interesse for indholdets kvalitet frem for afsenderens nationalitet.

“Folk kommer måske ikke til Tyskland, fordi de er interesserede i tysk design, men hvis de er interesserede i design generelt, kan de ikke komme udenom Bauhaus, og så kommer de hertil af den grund. Det handler mere om niche-interesser end nationalitet,” siger han.

Svært at slå engelsk

I Louisianas samling er tyske kunstnere som Georg Baselitz og Gerhard Richter rigt repræsenteret, og det er ikke Poul Erik Tøjners indtryk, at danskerne ved mindre om moderne tysk kunst end eksempelvis fransk eller italiensk. Når Tyskland alligevel ikke altid tegner sig som en kulturel stormagt, skyldes det snarere den mangeårige angelsaksiske dominans.



“Den angelsaksiske sprogede kultur er dominerende i en helt ekstrem grad, bl.a. i kraft af alt det, der foregår på streamingtjenester, Youtube og internettet generelt,” siger Søren R. Fauth, som er

professor i tysk litteratur og også oversætter tyske værker til dansk.

“Men den angelsaksiske dominans sker på bekostning af alle andre sprog og kulturer i Europa, ikke kun den ty-

r ikke mere i Danmark?



“Tysklands størrelse taget i betragtning tror jeg ikke at forlagene og andre kulturinstitutioner har lige så meget fokus på landet, som de burde have. Hvis ikke man har en redaktør, en kurator eller en i DR’s programafdeling, der taler tysk og kan holde øje med den tyske scene, så går det bare under radaren.”

Fordommene hænger ved

Når kendskabet til tysk kultur ikke er større skyldes det ikke kun, at danskerne tyer til alt på engelsk og skyer det meste kultur på andre fremmedsprog. En del af forklaringen ligger muligvis også i de associationer, dele af befolkningen stadig har med landet.

“Tyskland har bare et dårligt rygte, som landet har svært ved at ryste af sig. Det handler dels om billedet af tyskerne som et folkeslag uden kulturel dannelse og med dårlig smag, der kommer og besætter Danmark med deres campingvogne, og dels hele historien om krigen,” siger David Barnwell.

Det kan Marc-Christoph Wagner til sin store forbløffelse og ærgrelse godt se en pointe i. Han er aldrig selv blevet

Langt størstedelen af den tyske kunst- og popkultur-scene går under radaren

David Barnwell, kreativ konsulent og nyhedsbrevstifter

mødt med fordomme i løbet af sine mange år i Danmark, men da han forleden var til golftræning med sin 14-årige søn, overhørte han sønnens medspiller kommentere på sønnens skolevalg.

“Han sagde ‘Nå, du går på Sankt Petri, den der tyske nazi-skole’. Det var en dumsmart bemærkning, og han sagde det i sjov, men hvor kommer det fra? Det er mig ubegribeligt,” siger Marc-Christoph Wagner.

“Vi er så langt væk fra 1945, og alligevel forbinder en dreng på 14 år den dansk-tyske skole i København, som er grundlagt af det danske kongehus, med en nazi-skole. Der må jo stadig ligge nogle fordomme et eller andet sted i det danske samfund, som bare ikke går væk. Og jeg tror på den eller anden måde, at de fordomme gør, at det for nogle er udelukket, at tyskerne kan være rigtigt spændende kulturelt.”

Så meget desto mere grund til at gå om bord i den tyske kunstscene, og til at lære tysk, mener Marc-Christoph Wagner.

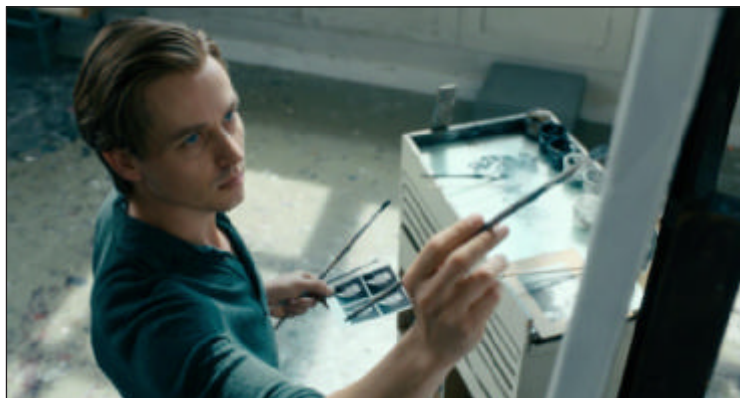
“Hvis ikke man kan bygge bro gennem kulturudveksling og sprogforståelse, når man jo ikke hinanden. Det kræver det lange seje træk, men der er så meget at vinde. Vi kunne så meget mere, men der er en naturlig sprogbarriere, der går midt gennem Femern Bælt, som sætter en stopper for kulturudvekslingen.”

ske. Fransk og italiensk kultur står ikke stærkere i Danmark end tysk kultur gør,” siger han bl.a. med henvisning til den litteratur og de film, der kommer til Danmark fra Tyskland.

Den opfattelse deler Marc-Christoph Wagner. Mens han glæder sig over den tyske kultur, der når til Danmark, ærgrer han sig over alt det, der bliver sorteret fra automatisk, fordi danskernes

tyskkundskaber styrtdykker. Det ærgrer ham især, fordi det gør det danske publikum afhængigt af, at kulturinstitutionerne agerer mellemlid og importerer den tyske kultur for dem.

Illustration: Mie Hein Hvidkær. Arkivfoto: Allan Lundgren, Herwig Prammer, Hannibal Hanschke, ukendt, Wolfgang Rattay, Annegret Hilse, John Randers/Ritzau Scanpix. Lindhart og Ringhof, PR-foto



PR-foto

Film Værk Uden Skaber

En historisk storfilm, der handler om kunstens rolle og kærlighedens kår under diktaturer. Fortællingen er løst baseret på den berømte tyske maler Gerhard Richters liv, og filmen er skabt af instruktøren Florian Henckel von Donnersmarck, der stod bag den Oscar-vindende film "De andres liv".

Kunst Katharina Grosse

Hvorfor holde sig til lærredet, når man også kan male på træer, museums vægge og græsplæner, og hvorfor holde sig til to dimensioner, når man kan male i 3D? Katharina Grosse skaber maleri-installationer, der udfordrer og undersøger maleriets grænser, og hendes bemærkelsesværdige værker går sin sejrs-gang verden rundt.



Arkivfoto: Jürg Custeren/AP/Ritzau Scanpix



PR-foto

Mode Andra Dumitrascu

New York Times har udråbt hende som en af de fem europæiske designere, modeverdenen bør holde øje med, og hendes guerilla-shows på Paris' modeuge - blandt andet på en metro-station - har skabt stor pressebevågenhed. De smukke prints, legesyge silhouetter og klassiske turtlenecks formår at være edgy og samtidig se godt ud på de fleste, og butikken i Berlin er et stilstudie i sig selv.

Fem tips til den tyske kulturscene

Tysk kultur er et bugnende fad, som stadig står lidt for uberørt hen. Derfor guider den Berlin-baserede journalist Michelle Arrouas her til hendes personlige favoritter

Af Michelle Arrouas

Litteratur Jenny Erpenbeck

Tyske kunstnere har en tendens til at bruge deres samtid og især det politiske aspekt i deres værker, og det gælder også Erpenbeck, der til tider nævnes som en Nobelpris-kandidat. Romanen "Go, Went, Gone" skrev sig eksempelvis direkte ind i immigrationsdebatten efter flygtningekrisen i 2015.



PR-foto



PR-foto

Musik Alva Noto

Den tyske kunstner Carsten Nicolas laver elektronisk musik under kunstnernavnet Alva Noto, visuel kunst i sit eget, og så spiller han i et lille dusin bands, laver filmmusik til storfilm som The Revenant, og er medstifter af det indflydelsesrige pladeselskab Raster-Noton. Han er med andre ord overalt på den tyske kunstscene, og det ser ikke ud til, at det er ved at ændre sig.



ROYAL STAGE



7. OKTOBER KL. 20.00



13. OKTOBER KL. 19.00



18. NOVEMBER KL. 20.00

Der er mulighed for at lave firmaarrangementer i forbindelse med vores koncerter og foredrag. Ring til os for mere info.

Kort om

MODE OG SKØNHED



PR-foto

SPORTY BLOMSTER

Der er noget ved dette samarbejde, der får én i godt humør. Finske Marimekko, der med danske Rebekka Bay som kreativ direktør er ved at repositionere sig selv, samarbejder for anden gang med Adidas. Kollektionen med Unikko-blomstermotivet fra 1964 giver – næsten – én lyst til at dyrke en form for sport. Men det allerbedste er opdateringen af de hvide Stan Smiths med en dekorativ sort Marimekko-blomst. Adidas x Marimekko fås fra 30. september hos marimekko.com og adidas.com. *Rida*

NYT SKOUNIVERS

Der tænkes nyt blandt butikker lige nu, som udvikler den traditionelle butik. Det danske skomærke Notabene rykker fra shoppegaden Kronprinsensgade til Møntergade i Kbh K. med et nyt koncept i tre etager. Udover skobutik er her nemlig også mulighed for at få pudset sine sko (fra 90 kr.), så man ikke fristes til at skille sig af med dem eller lade dem stå bagerst i skabet. Imens kan man i et par slippers bestille et glas vin eller kaffe i butikkens café samtidig med, at man shopper eller bare overvejer det. Notabene, Møntergade 19, Kbh. K. *Rida*



PR-foto

RENS OG MAKE UP-FJERNER I ÉT

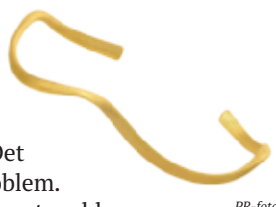


PR-foto

Comme Deaux' nye rensbalm er en fed blanding af solsikke-, mandel-, fersken og abrikosolie, der opløser snavs og makeup – også øjenmakeup. Ved først at massere den ind i huden og derefter tilsætte lidt vand bliver konsistensen mere mælket og nem at fjerne med lukket vand og en opvredet vaskeklud (begynd endelig ikke at dobbeltrense med endnu et rensprodukt, det ender i overrenseri og irritation). Uden parfume. Balm Cleanser #takeoff til 159 kr. hos comme-deux.com. *AKP*

TIL DET NØGNE HÅNDLED

Virker dit håndled underligt bart, så kig nærmere på det nye, smukke armbånd fra Dulong. Det vil løse det presserende problem. Armbåndet er i silkemat, 18 karat guld, blødt og organisk i sit underspillede udtryk og del af Dulong's nye serie, Vega. Det fås for 22.500 kr. hos Dulong, Ny Østergade 10, Kbh. K. og dulongfinejewelry.com. *Rida*



PR-foto

Når rustfrit stål

Nogle af verdens mest populære stålure er så eftertragtede, at brugtprisen langt overgår det et tilsvarende ur i massivt guld koster fra nyt

Af Niklas Bahrenscheer

I blockbusterfilmen “Wolf of Wall Street” slynger Leonardo DiCaprio om sig med store dollarsedler i rollen som børsspekulanten Jordan Belfort, mens et guldur, der ifølge ham selv er “a 40.000 dollar gold fucking watch,” dingler fra håndledet, blot for sekundet senere at blive kylet gennem luften mod hans frådende børsmæglere.

Et godt filmisk eksempel på, at gulduret alle dage har været forbundet med succes og magt. Men de senere år er der sket noget. For guldet har mistet noget af glansen. I dag vil alt fra succesfulde forretningsfolk til entusiaster med pengepungen i orden have ure af stål. Og det har sendt nogle af de mest populære stål-sportsure på regulær himmelflugt på markedet for brugte ure.

Men inden man får alt for høje forhåbninger om, at brugtprisen på ens gamle Tissot eller Tag Heuer pludselig er stukket af, skal det nævnes, at det drejer sig om nogle af de allermest populære sportsmodeller fra nogle af de absolut mest eftertragtede urmærker, navnlig Rolex, Audemars Piguet og Patek Philippe.

Det går stærkt

Hos urhandler Ole Mathiesen i København har man set udviklingen længe, men erkender at det i de seneste år er gået rigtigt stærkt. Og særligt urene fra netop Patek Philippe har set priserne ryge i vejret på det sekundære marked, og det er der en god grund til.

“Tendensen for bl.a. Patek Philippes ure har faktisk været sådan i mange år, men det er rigtigt, at det er blevet ret ekstremt, og i dag er de fleste sportsure fra fabrikken, uanset materiale, svære at få fat i,” forklarer adm. direktør i Ole Mathiesen, Christian Mathiesen, og fortsætter:

“Sagen er, at det kvalitetsniveau, der ligger i produktionen af et Patek Philippe kræver højtuddannede medarbejdere, og selvom fabrikken ustand-



Et blåskivet Patek Philippe 5711 er måske det bedste eksempel på de populære stålures h... og det har ført til prisstigninger på mange hundrede tusinde kroner på ganske kort tid. An

seligt uddanner nye specialister, kan produktionen ikke stige meget år for år. Det gør, at der i gennemsnit er mindre end et ur af hver model til hver forhandler om året – de har 169 forskellige modeller, producerer mellem 50-60.000 ure årligt og har 377 forhandlere i verden.”

Og når man ikke kan få lov at købe de luksuriøse armbåndsure igennem de autoriserede forhandlere, på ur-lingo AD'ere, søger mange ursamlere og entusiaster andre steder hen. Et af de steder er Timetowatch, hvor indehaver Mads Urup Gjødesen ser den eksplosive vækst hos netop Rolex, Audemars Piguet og Patek Philippe som et resultat af urfabrikkernes særlige ejerstruktur.

“Det, man skal forstå, er, at de pågældende tre firmaer alle er enten familie- eller fondsejede, og det er en vigtig detalje. De har intet krav om profit eller afkast til aktionærer. De kan gøre, hvad de vil og f.eks. begrænse produktionen af stålure, og af specifikke modeller generelt, til en vis procentdel af produktionen. Og når moden eller tendensen er, at alle vil have de sporty i stål, og hver forhandler får et

enkelt eller ganske få ure om året, er det klart, at prisen bliver presset i vejret på videresalgsmarkedet,” forklarer han og mener, at det er med fuldt overlæg fra fabrikkernes side, der nyder godt af den hype, som den massive efterspørgsel i markedet skaber.

Den opfattelse deler man dog ikke helt hos den autoriserede Patek Philippe-forhandler Ole Mathiesen.

“Værdien af urene fra Patek Philippe har altid udviklet sig positivt over tid, men nu er der relativt mange af deres modeller, som er mere værd, så snart de er købt. Og selvom det er rart for ejerne, er jeg overbevist om, at fabrikken ser det som en stor udfordring,” siger Christian Mathiesen.

Tilgængeligheden er årsag

Men hvorfor eksploderer priserne på de mest populære sportsure i stål så lige netop i disse år? Det er der flere årsager til. En af de største drivkræfter bag de store prishop er modellernes tilgængelighed. Og når de almindeligvis svært tilgængelige ure så tilmed udgår af produktion, som det var tilfældet med varianten af Patek Philippes 5711 med blå skive er det noget nær

bliver guld værd



Immelflugt. Den blå skive blev udfaset i år, PR-foto: Thomas Lekfeldt



Den seneste - og formentlig sidste - udgave af Audemars Piguet Royal Oak "Jumbo". PR-foto



Som AP's Royal Oak er Patek Philippes Nautilus oprindeligt tegnet af Gerald Genta. PR-foto



Rolex Daytona er velsagtens mærket med kongekronens mest ikoniske sportsur. PR-foto

den perfekte storm. Priserne blev mere end fordoblet på ganske kort tid, og i kølvandet på hypen om den nu udfasede blå 5711 fulgte andre ure som Audemars Piguet 15202 med.

"I lang tid kunne man få en Royal Oak 15202 til priser på omkring 300.000 kr., men efter Patek Philippe

Hvem vil ikke gerne skrives op til en Daytona og købe det til listepris for at sælge den for 120.000 kr. mere dagen efter

” Mads Urup Gjødesen, indehaver, Timetowatch

sløjfede produktionen af 5711'eren, var der et medie, der spurgte AP's adm. direktør om planerne for 15202'eren. Og da han så nævnte, at der var planer om at stoppe produktionen af 15202 i stål ved udgangen af 2021, fik det priserne til at eksplodere, og modellen steg vel omkring 200.000 over natten,” fortæller Mads Urup Gjødesen og forklarer, at hvor alle AP's Royal Oak oplever solide prisstigninger er 15202-modellen særlig, fordi den udelukkende sælges i Audemars Piguet's egne butikker og dermed er ekstra svært tilgængeligt.

Samme rygter om udfasning ramte også sidste år Rolex, hvor der længe florerede rygter om, at den nuværende Daytona ville blive afløst af en ny model. Det fik også priserne til at tage et markant hop, men da luften gik af rygten er priserne nu ved at finde et stabilt, om end stadig højt prisniveau. Mindre voldsomme stigninger ser man i øvrigt over hele Rolex' modelprogram, hvor alle fabrikens sportsure af stål sælges videre til over det dobbelte af den officielle pris. Igen er det tilgængeligheden eller manglen på samme, der er skyld i de høje priser, fortæller Mads Urup Gjødesen.

“Rolex fik ny adm. direktør i 2014, og i årene efter hans ansættelse begyndte vi for alvor at se de her vilde prisstigninger som følge af en markant forskel på udbud og efterspørgsel på stålmodellerne. Og det virker til, at det bliver værre og værre,” fortæller han og konstaterer:

“Hvem vil ikke gerne skrives op til en Daytona og købe det til listepris for at kunne sælge den for 120.000 kr. mere dagen efter?”

Flere kunder i butikken

En anden vigtig årsag til de stigende priser er, at der simpelthen er kommet flere købere til de eksklusive sportsure. Det skyldes ifølge Christian Mathiesen bl.a., at flere og flere lader sig fascinere af de gamle håndværkstraditioner, der står i stærk kontrast til den brug og smid væk-kultur, der ellers præger vores forbrugsvaner. Og den udvikling er ikke mindst drevet af de unge.

“Det faktum at urentusiasterne bliver yngre giver måske en naturlig forklaring på, hvorfor det netop er sports-

modellerne, der er mest eftertragtede. Og når efterspørgslen i den grad overstiger udbuddet stiger gensalgprisen, hvilket igen får en helt anden målgruppe med en helt anden agenda til at ønske sig en hurtig gevinst,” forklarer Christian Mathiesen.

Det er en betragtning, han deler med Mads Urup Gjødesen, der i øvrigt ikke ser nogle tegn på, at her skulle være tale om en boble. Han påpeger, at de mest eftertragtede luksusure har oplevet støt stigende priser siden årtusindskiftet, og at selv den globale finanskrisen i 2000'erne kun kunne tage 10-20 pct. af urenes salgspriser. Ifølge ham er urene en relativt sikker havn at have sine penge.

“Folk, der binder mange penge i ure, gør det med argumentet om, at det er noget relativt fast. Et ur bliver aldrig 0 kr. værd som en aktie f.eks. kan blive, hvis en virksomhed går konkurs. Et ur er faktisk mere at sammenligne med guld. Selv i krisetider har du en genstand, der besidder værdi.”

HER ER STÅL DYRERE END GULD

ET SPRITNYT Audemars Piguet Royal Oak "Jumbo" 15202OR i rødguld koster 430.000 kr. Det samme ur i stål koster 203.000 kr. Men et brugt i stål starter omkring 500.000 kr., og er der tale om et nyere brugt, nærmer prisen sig den hele million.

ET ROLEX DAYTONA kronograf-ur i rent stål handles for ca. 250.000 kr. på brugtmarkedet. Stort set det samme som et helt nyt Daytona i fuldt guld koster hos en autoriseret forhandler.

HOS VERDENS VEL nok mest prestigefulde urmærke, Patek Philippe, er priserne endnu vildere. Et fabriksnyt 5711 i rødguld koster den nette sum af 1,2 mio. kr. Vil du hellere have et i stål? Så skal du slippe ca. 3 mio. kr.



Shaping emotions
since 1834



Kongelig Hofjuvelerer

P.HERTZ

WWW.PHERTZ.DK

SKØNHEDSREDAKTØREN ANBEFALER

Læg ansigtet i gode hænder

Trænger du til ro, og huden til lidt ekstra glød, er hjælpen nær med en af disse fem ansigtsbehandlinger, som skønhedsredaktøren i den grad kan sige god for

Af Anette Kristine Poulsen



PR-foto

Meditativt løft og liv i kinderne

Under et loft af fuglefløjt er du alene hos ansigtsbehandler June Rosenkilde, som presser dig komfortabelt på plads i briksen, mens hver kropsdel – fra storetå til øreflip – hypnoseagtigt bliver nævnt, så du, som det hedder, lander nærværende i din krop. Derefter giver hun nappende bin-

devævsmassage, som giver liv i kinderne. Især gua sha-stenen, der insisterende, men stadig så det er overordentligt rart, afspænder 11-tallet mellem brynene.

60 minutter, 630 kr., junesroom.dk



PR-foto

Når din hud har brug for en personlig træner

Det er som første møde med en personlig træner til huden, når kosmetolog Fiola Gunnarsdóttir lægger hånd på dig. Først ro på med akupressurtryk og lymfedrænnage. Så fugtmætning med et skræddersyet miks af sera og masker fra franske Biologique Recherche. Derefter en afspændende bindevævsmassage før den afsluttende marinade i cremen, du ikke glemmer navnet på, fordi den føles som glødgivende kram: Creme Biofixine.

60 minutter, 1655 kr., curelab.dk

Den timeout eksperten selv vil have

Été er et lille skønhedskollektiv, hvor kosmetolog Camilla Falkvist regerer. Timeout er opskriften på alt det, hun selv higede efter under nedlukningen: Først en rygmassage, der tager fat og går i dybden, så nakke- og skuldremassage, der får dig til langsomt at glide på grænsen af søvn. Ansigtssmassage med trykpunktsakupressur, afspænding af kæber og hårbundsmassage. Ahhh!

90 minutter, 1795 kr., ete.dk



PR-foto



PR-foto

Peeling der rent faktisk føles rart

Hos biopat og ansigtsbehandler Shirley Maisted bliver huden behandlet med små, elektriske impulser. Der er tale om en forsigtig form for peeling, hvor hudbarrieren holdes intakt, mens døde hudceller tager flugten, så balance bedre kan indfinde sig. Altså ingen efterfølgende rødme i huden, bare fugtmættet glød. Det allerbedste er dog Maistedes massage – en time går alt, alt for hurtigt.

60 minutter, 850 kr., sundhud.nu



PR-foto

Massagen der får dig til at trække vejret dybt

Hos hudterapeut Sahar Mohajer bliver du ramt af såkaldte chakra-dufte – lavendel, cedertræ og jasmin, der tvinger vejtrækningen ned i maven. Det fortsætter på briksen, hvor Mohajer guider dig til en mere bevidst vejtrækning, som sammen med ansigts- og hårbundsmassage resulterer i en tranceagtig tilstand, uden det bliver mystisk. Drag hjem med glød i kinderne, afslappede skuldre og bløde tanker.

90 minutter, 1500 kr., sahars.dk

“Siri: Hvad er den bedste gave, man kan give sine medarbejdere?”

GAVEKORT TIL:

Suiter, restaurant, lokale cocktails, byture og bæredygtig mad

Regeringen har med finansloven for 2021 givet skattefritagelse af arbejdsgiverbetalte gavekort til hoteller, restauranter & forlystelser som støtte til en hårdt ramt oplevelsesbranche. Vi synes, det er et godt argument for at give en gave, alle vil sætte pris på.



DER HVOR KØBENHAVNERNE BOR

Arthur hotellerne er en smule større, end de føles. De ligger i Nansensgadekvarteret – et københavnsk smørhul, der ligner en storby, men smager af landsby. Tæt på byens torvehaller, tæt på de gamle søer og tæt på Nørreport. Hos os kan du få byens bedste morgenmad lavet af landets bedste råvarer, spise på tre forskellige restauranter og finde ro i alt fra gamle gårdhaver til byens bedste spa.

Du bor midt i det gamle København – dør om dør med de lokale. Kvarteret strækker sig mellem Nørreport og Søerne og er et nabolag, der dufter af historie, storby og landsby på en gang. Det er der, mange københavnere gerne vil bo, hvis muligheden opstår. Byens restauranter, cafeer og butikker er indenfor rækkevidde – eller kan nemt nås på en cykel, som vi har flere hundreder af.

IBSENS HOTEL

Ibsens Hotel har bæredygtig mad på menuen, lokalt håndværk i alle kroge og parkeringspladser til alle. Der er gode, store senge på samtlige værelser, både på dem med gamle pejse af porcelæn, og på dem der kaldes Tiny.

HOTEL KONG ARTHUR

På Hotel Kong Arthur er der højt til loftet, både i overført betydning og i byens bedste spa – og vi byder på alt lige fra en service så god, at den minder om omsorg, til en nordisk morgenmad der smager lige så godt, som den er bæredygtig.

- Vi plejer at sige, vi byder velkommen, som vi ville modtage vores yndlings-onkel. Vi vil gerne have at vores gæster skal føle sig lige så hjemme, som vi selv gør. Derfor lægger vi også en særlig sjæl i indretningen, så gæsterne oplever en "homey" atmosfære med en ærlig og uformel tone. Her er godt at være, fordi vi gør tingene, som vi selv kan lide dem, fortæller CEO Kirsten Brøchner.

KØB GAVEKORT ONLINE

Vælg en oplevelse eller et beløb. Gavekortene kan også bestilles på tlf 3345 7777 eller e-mail: book@arthurhotels.dk



GAVEKORT TIL
HOTEL KONG ARTHUR
SCAN QR-KODEN



GAVEKORT TIL
IBSENS HOTEL
SCAN QR-KODEN

Fakta

KLASSIFIKATION

- Boutiquehotel

HOTELLER

- Kong Arthur
- Ibsens Hotel

BELIGGENHED

- Ved søerne og Torvehallerne i København. 5 minutter til fods fra Nørreport Station og Strøget.

RESTAURANTER

- Morgenrestaurant
- Italienske La Rocca
- Tapasrestauranten Pintxos
- Sticks'n'Sushi

FACILITETER

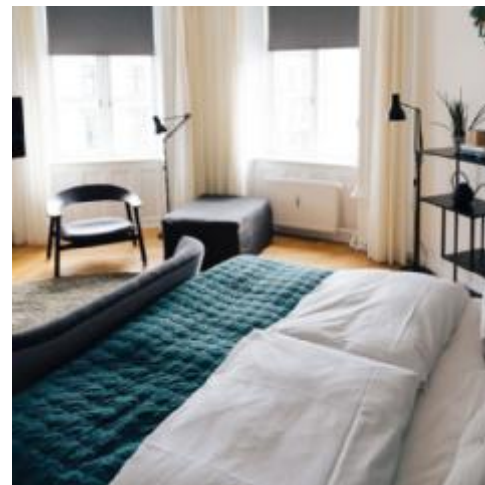
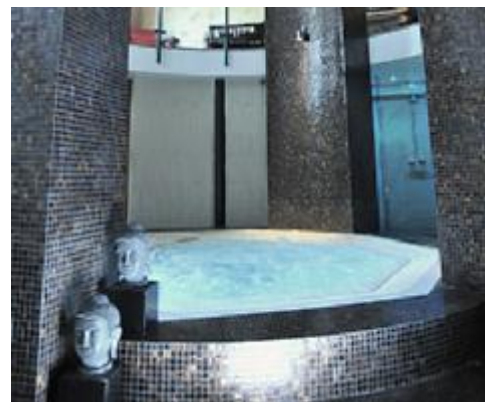
- Lounge
- Bar
- Spa
- Fitness
- Gårdhaver
- Parkeringsgård
- Mødecenter
- Teslaoplader

VÆRELSE

- I alt 332 værelser
- 3 studiolejligheder
- Wifi & Chromecast

CERTIFICERINGER

- Green Key
- Traveler's Choice 2021



ARTHUR HOTELS

Vi anbefaler

FÆRØERNES MUSIKALSKE AMBASSADØR

Eivør Pállsdóttir er den mest succesfulde ambassadør for Færøernes unikke musikliv. Sangeren bygger i sin musik bro mellem folkløse og moderne pop, og hun bruger sin stemme med stor kraft. Eivørs sange har været brugt i en lang række film og tv-serier, bl.a. "Homeland" og "Game of Thrones". Albummet "Segl" fra 2020 er udgangspunkt for en lang turné, der rammer Danmark de kommende uger og siden skal videre i Europa og USA. I aften synger Eivør i Roskilde, lørdag er hun i Aalborg og søndag i Aarhus. *Niels Pedersen*



PR-foto



PR-foto: Emilia Theresé

MODERNE OG VEDKOMMENDE KÆRLIGHED I HJØRRING

Der er god grund til at rejse, også langt nordpå i det jyske. For på Vendsyssel Teater i Hjørring kan man opleve eller genopleve Shakespeares vidunderlige kærlighedsdrama "Romeo og Julie". Her i en moderne, elegant og vedkommende opsætning, begået af instruktøren Rune David Grue. Forestillingen nåede kun at spille tre gange i 2020, inden den blev lagt ned af corona, men ventetiden har været det værd. Oplev her en gammel klassiker, der virkelig har noget på hjerte. Spiller frem til 29. oktober. *Lars Wallenberg*

SIDSTE CHANCE FOR MAMMA ANDERSSON PÅ LOUISIANA

På Chart-kunstmessen på Charlottenborg for fire uger siden blev tre malerier af Mamma Andersson solgt for adskillige millioner kroner. Det var kunstmessens dyreste salg og viste endnu engang, at den 59-årige svenske maler er Nordens mest hypede kunstner lige nu. Et par uger endnu, indtil 10. oktober, kan vi alle nyde hendes værker på Louisiana i Humlebæk, hvor hendes udstilling "Humdrum Days" har fået fremragende anmeldelser. Bl.a. seks stjerner i Børsen, hvor kunstanmelder Bente Scavenius kaldte den en "vidunderlig udstilling, der dramatisk og drømmeagtigt giver hjertebanken til nordisk romantik". *Michael Solgaard*



PR-foto

BØGER

Jungersen er aktue værk om coaching

Efter ni år er Christian Jungersen tilbage med stor samtidsroman om terapeuten Per, der lærer andre at puste ind og ud, imens han genskaber sig selv igen og igen

★★★★★

"DU KAN ALT"

Roman af Christian Jungersen. 752 sider. Gyldendal. Udkommer i dag.

Af Line Rasmussen

Selv bilerne er kønnede i Christian Jungersens længe ventede roman nummer fire, "Du kan alt".

Hovedpersonen Per, der bliver forladt af sin kone i begyndelsen af bogen, kører efter eget udsagn i en lille testosteronforladt mormorbil. Han er yderst bevidst om sit eget køn og retter romanen igennem sit hvide, privilegerede, midaldrende, mandlige, om end også feministiske blik, på sig selv og verden omkring.

Efter skilsmissen og sønnens flytten hjemmefra skal Per finde ud af, hvad han så skal, hvem han nu skal være og hvilken slags mand. Buffeten er åben. Han dropper chefjobbet i kommunen og bliver terapeut med speciale i hjerne-jiu-jitsu, som en af hans klienter kalder det. Og det er med denne nye livsappetit og profession, at Per, som plottets motor, tager læseren med på en vilter og levende tiårsfortælling om menneskelighed, manderoller, mord og det moderne livs uendeligt mange muligheder.

Det er begavet, sprudlende og til tider lårklaskende morsomt. Og ja, 752 sider er meget at konsumere, uanset page turner-kvalitet, så klogt nok har forlaget fordelt romanen over to bøger.

Kort men tungt cv

Jungersen har et sjældent kort, og dog tungt, cv, der udelukkende består af bestsellere. Først kom "Krat", debuten fra 1999, en alderdomsthiller, der sikrede den dengang 36-årige forfatter Bogforums Debutantpris. Dernæst den psykologiske gyser om mobning på arbejdspladsen, "Undtagelsen" (2004), som han modtog boghandlerprisen, De Gyldne Laurbær, for. Senest "Du forsvinder" (2012), der ligesom forgængerer er blevet til biograffilm.



Per, som plottets motor, tager læseren med på en vilter og levende tiårsfortælling om menneskelighed, manderoller, mord og det moderne livs uendeligt mange muligheder

”

I første bind af "Du kan alt" praktiserer den nyuddannede psykoterapeut Per sine åndetræsteknikker på hardcore kriminelle rundt omkring i de danske fængsler. Og inviterer en tidligere ungdomskriminel, Nosse, til at bo i ekstraværelset i sin ny lejlighed. Det afstedkommer et atypisk mandligt venskab med tilhørende højspændt, urkomisk drama i en rockerborg.

Forelsket i sorte rande

I bind to fortsætter Per sit arbejde med at bære andre mennesker ud af deres personlige ildebrand. Han er begyndt at behandle torturofre og bliver uforvarende forelsket i en klients søster, den iranske kvinde Simin, som han møder til en fest: "(...) Simin lyste op, som den rigeste sjæl jeg havde mødt i årevis. Under sin maskuline næse, sit knæk øverst i ryggen og sine sorte rande under øjnene var hun sjælens svar på Angelina Jolie eller Scarlett Johansson – eller hvem der ellers får mere

1 med sydende og kønsidentitet



normale mænds blod i kog.”
Hvad, Per på det tidspunkt ikke ved, er, at denne Simin trækker en hale af mordbrande efter sig.
Vi kommer vitterligt vidt omkring i Jungersens nye roman; i sjæledybet, stemningslejer, tematikker og geografi: fra dansk kolonihaveforening til retreat i Indien og den iranske revolution.
Men det hele begynder i et socialt boligbyggeri “dybt inde i Amager”, hvor nyskilte Per møder Ralf, en stærkt maskulin, benløs mand i kørestol, som første gang sætter romantitlen i spil. Han kan nemlig (stort set) alt, denne ekstraordinære Ralf, som inspirerer Per til sin fremtidige selvudvikling som mand og menneske.
Mødet munder ud i et grotesk scenarie; noget med Ralf flyvende fra loftet med sjippetov om livet, mens han spiller bordtennis som en superhelt. Hvis filmrettighederne ikke allerede er solgt, skal de nok blive det.

Man kan godt komme i tvivl om, hvad man skal mene om Jungersens ny hovedperson, Per, eller Lykke-PR., som han bliver kaldt – med slet skjult reference til Henrik Pontoppidans dannelsesroman fra slutningen af 1800-tallet – jo mere radikal hans coachingkarriere bliver.
Det er nok også meningen, at man som læser skal komme lige så lidt eller meget i tvivl om hans eget livsprojekt, som han selv. Og om hans offentlige kampagne for den toenhalvte alder; det vil sige den, der er før den tredje, hvor man som han kan genopfinde sig selv igen og igen. For alle disse det moderne livs mange muligheder har vel en bagside. Eller hvad?
Christian Jungersens roman nummer fire er som de foregående ikke lige sådan at sætte i én kasse; den vil meget og kan meget og udmærker sig i øvrigt ved ikke at være en parodi på en mand i midtlivskrise.

Efter ni års pause er Christian Jungersen tilbage med sin fjerde roman “Du kan alt”. Med stor sandsynlighed bliver den også en bestseller, for temaet om at genskabe sig selv er meget aktuelt. PR-foto: Petra Kleis



Bogforside. PR-foto

TEATER



Søren Pilmark og Marianne Høgsbro er geniale i den tidsaktuelle “En Folkefjende” på Nørrebro Teater. PR-foto: Sara Galbiati

Genialt teater om at turde sige sandheden

Ibsens “En Folkefjende” på Nørrebro Teater slår benene væk under publikum. Vil man se tidsaktuelt teater, spillet, så man taber underkæben, finder man det her

★★★★★★
“EN FOLKEFJENDE”
Af Henrik Ibsen. Co-produktion mellem Nørrebro og Odense Teater.
I København frem til 28. September.
I Odense 4.-30. November.

Af Lars Wallenberg

Søren Pilmark er fremragende i den revolutionerende, skarpe og radikalt opdaterede version af Henrik Ibsens verdensklassiker “En Folkefjende” fra 1882. Opsætningen er nemlig rent ud sagt genial, selvom denne nutids opdaterede version nok skal falde klassikerpolitiet for brystet. Eller sagt på en anden måde: Hvis man er til en klassisk udgave af Ibsen, vil man hade denne opsætning. Er man til en udgave, der taler ind i vores tid, vil man elske den.
Ændringerne går ikke stille af sig. Flere figurer i stykkets persongalleri er nemlig slået sammen til én. Andre har skiftet køn, og tonen og sprogformen har skiftet totalt karakter, så også de sociale medier og moderne teknologi indgår som en naturlig del af forestillingen.
Dermed taler denne gennemførte opdatering direkte til en ny målgruppe, som enten ikke har turde binde an med teater før, eller har været afskrækket af Henrik Ibsens berygtede patosfyldte univers.
I denne superversion er afstanden mellem stykkets egentlige handling og moralkodeks skåret helt ind til det moderne og hverdagsnære. Og det er netop her, at stykket ryster os allermost. Opsætningen spidder nemlig ikke bare samfundets, men også vores egen dobbeltmoral, hvor vi siger et, men gør noget andet, fordi det kan betale sig på mange planer. Vi taler bare ikke om det.

Og dette knyttnæveslag er stykkets kvalitetsmærke. For en ægte klassiker som denne kan overleve og fængsle os, ligegyldigt hvor meget den vrides rundt eller omfortolkes. En ægte klassiker er som en prop i vandet. Den kan aldrig holdes nede.
Internationalt niveau
Søren Pilmarks rystende præstation i rollen som den stedlige læge, Thomas Stockmann, der opdager, at byens nyudviklede guldæg, et spabad, er en biologisk og vandforurennet tikkende bombe, er skuespillkunst på internationalt niveau.
I sin version af lægen, der nægter at gå på kompromis ved at holde mund med sin viden, er Søren Pilmark rent ud sagt genial. Det samme er skønne, skønne, skønne Marianne Høgsbro i rollen som Stockmanns benhårde og knivskarpe direktør-svigermor.
Her holdt op imod den stedlige og demokratiforvrængende byggemåttør og investor, blændede spillet af en uhyggelig Tom Jensen. Læg dertil Malene Melsen i superrollen som den tørt anlagte borgmester, mens Frank Theil og Patrick A. Hansen tager sig af rollerne som den fri presse, der er villig til at sælge ud af presseidealerne, så længe de selv får en del af kagen.
Ghita Lehrmann og Camilla Lau i rollerne som Stockmanns familie og Benjamin Kitter som den stedlige kunstner, der også kan se sine fordele i at sælge ud af moralen, afrunder elegant ensemblet.
Jeg er sket ikke i tvivl om, at dette er en af teatersæsonens væsentligste opsætninger, og lur mig, hvis denne opsætning eller nogle af spillerne ikke indstilles til en teaterpris.
Stort compliment til Viktor Tjerneld, der i sin bearbejdelse og iscenesættelse gør op med, hvad vi kan bruge Henrik Ibsen til i dag. Denne opsætning er intet mindre end banebrydende, og indfaldsvinklen er skræmmende aktuel.
Der er kun ét at gøre: Køb billet. Jeg skal i hvert fald ind og se denne superforestilling mindst en gang til.

Ingen smalle steder i Brede Spisehus

Der er nye forpagtere i Brede Spisehus nær Lyngby, og de har masser af smag til meget rimelige priser på menuen

Af Ole Troelsø

Brede Spisehus var i gamle dage en slags kantine for arbejderne på Brede Klædefabrik, der her blev fodret af uden for mange dikkedarer. Siden d. 12. august har stedet været en ambitiøs restaurant, som jeg varmt kan anbefale.

Køkkenchefen er Christian Mortensen, en erfaren gourmetkok, der slog igennem som souschef på Restaurant The Paul i Tivoli for snart mange år siden. Men jeg genkender netop smagen af The Paul denne aften, og til dem, der ikke ved, hvad det betyder, kan jeg oplyse, at det er en udtryksfuld smag, som gennemsyrrer alle retter lige fra kuvertbrødet over de lette retter med fisk til de tunge kødretter og desserterne.

Højt til loftet

Der er højt til loftet i Brede Spisehus, og det er dækket af glas, ligesom væggene er dækket af de kakler, som blev brugt ved indretningen for over 100 år siden. Derfor er det uundgåeligt, at akustikken er hård, men lige i dette til-

fælde vil jeg undlade at beklage mig over støjen. For sådan er spisehuset født, og fredningen gør, at man ikke bare kan montere lyddæmpende loftsplader, og det ville da også være en arkitektonisk skam.

Men har du ikke sarte ører, er der til gengæld lagt op til en rigtig god spiseoplevelse, endda til meget fornuftige priser. I hvert fald hvis kvaliteten svarer til det, jeg oplevede forleden, hvor måltidet blev indledt med friskbagte kuvertbrød af manitobamel serveret med dejlig friskt, salt drysset smør. Mange moderne restauranter holder igen med brødet med den formynderiske forklaring, at man ikke bør spise sig mæt i brød, men bruge appetitten og opmærksomheden på den egentlige gastronomi. Her i Brede er der imidlertid ingen smalle steder, når det gælder kuvertbrødet, som bliver ved at komme, så længe man spiser op.

Menukortet byder på 12 ganske forskellige retter til 135-225 kr., og de er større, end jeg havde ventet. Jeg begynder i den lette ende med pocheret torsk, men selvom det er en let og lyst udseende ret, er den smækfuld af

Intensiteten kulminerer med den såkaldte secreto, en udskæring fra bugen af spansk sortfodsgris

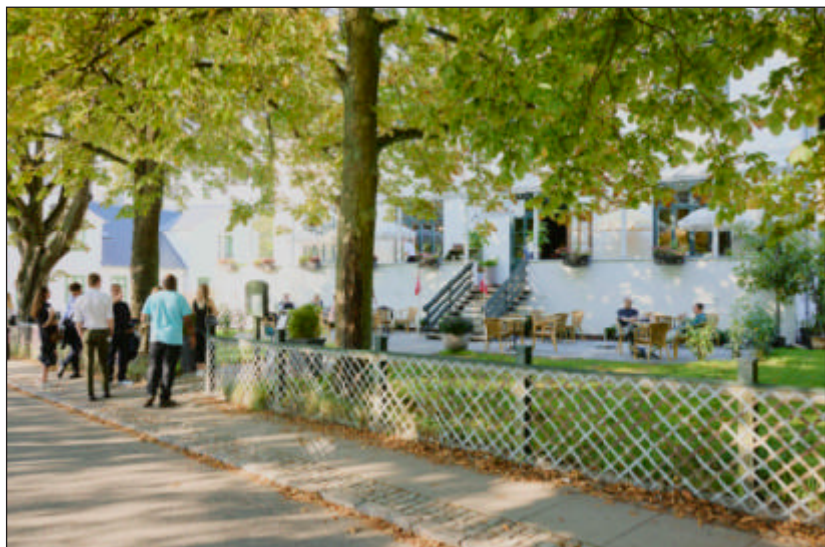
”



Torsk med vild spinat og ramsløgskapers. Foto: Jonas Pryner



Grillet spansk sortfodsgris med majs, svampe, ansjos, hindbær og løg. Foto: Jonas Pryner



Brede Spisehus ligger naturskønt i udkanten af Lyngby. Foto: Jonas Pryner



Brede Spisehus har ikke ændret udseende markant, siden det var industrikantine for 100 år siden. Foto: Jonas Pryner



Saltbagt selleri, æggeblomme og trøffel. Foto: Jonas Pryner

Brede Spisehus

★★★★★

I. C. Modewegs Vej 40
2800 Lyngby
Tlf. 4585 5457
bredespisehus.dk

Mad	★★★★★
Drikke	★★★★★
Betjening	★★★★★
Komfort	★★★★★

De fleste retter koster 135 kr.

smag. Det benfri torskekød er pocheret til perfektion, men kødets struktur minder mig mere om en ferskvandsfisk nede fra Brededammen end en havfrisk torsk.

Det er nok ikke fiskehandlerens dyreste torsk, men taget i betragtning at retten koster 145 kr., er der absolut intet at klage over. Torsken smager rent, og der tilføres dejligt meget syre fra vild spinat og ramsløgkapers, ligesom sauce, der er monteret med røget smør, bidrager til at skabe en fyldig smagsoplevelse.

Jomfruhummerhalerne er pænt store, de er grillet dygtigt, så der er grillstriber yderst, men saftigt indre, og en papirtynd skive lardo på toppen bereder munden en ekstra lækker konsistensoplevelse. Bagte flåede tomater af forskellige slags liver smagen op, mens hummerboullonen sørger for tyngde.

Den lette grøntsagsret med saltbagt selleri får friskhed fra hovedemnet og tyngde fra en delikat svampecreme, reventet sommertøffel og en æggeblomme, der er varmet en smule.

Kulmination

Ligeledes i den lette afdeling er retten med ristede kantareller, som er belagt med forfriskende papirtynde skiver af rå jordskok, der knaser dejligt, mens en sauce på miso og vesterhavssost understreger, at ingen retter forlader køkkenet, uden at smagen følger med.

De stegte kalvebrisler har en god, fast konsistens og serveres med en voldsom sauce baseret på kødbouillon livet op af kapers, citron og ganske små rosiner.

Intensiteten kulminerer med den såkaldte *secreto*, en udskæring fra bugen af spansk sortfodsgris. Kødets er grillet flot, noget af det for rødt, så det levner jeg, men nyder det øvrige og tilbehøret af majserner, bøgehatte-svampe, ansjos, hindbær og løg.

Smagsfyrværkeriet fortsætter i afdelingen for desserter, hvor begge muligheder ligner hinanden, da de er en sikker blanding af noget sødt, noget sprødt, noget koldt og noget ved stuetemperatur.

Bedst syntes jeg om den syrlige æblekompot med god struktur i frugten og et fint vaniljepræg. Den lå i lag med en mousse på ymer og sprøde mandler med en intens solbærsorbet på toppen.

Sådan var maden, intens og charmerende i al dens fremadstormende gourmet-prægede munterhed, ganske som betjeningen var lige ud ad landevejen, veloplagt på bedste spisehusfaçon.



Jessica Andersen står for blandingerne på Pennyllan Brewery i Allinge. Foto: PR

Bland din egen ølfavorit

Det er et tabu, men brygmestrene blander færdige øl med andre færdige øl. Det bedste eksempel er Tuborg Julebryg. Når de professionelle gør det, hvorfor så ikke også gøre det selv?

Af Christian Andersen

En af de mest kendte danske øl er opstået som en blanding af tre forskellige øl, nemlig Danmarks mest populære juleøl, Tuborg Julebryg, der blev skabt i 1981 som en blanding af KB Hvidtøl, Guld Tuborg og Tuborg Fine Festival.

Bryggerierne blander løs i dag, især de store bryggerier. Alligevel er det nærmest tys-tys blandt bryggere at røbe, at de blander to færdige øl med hinanden med det ædle formål at brygge en bedre øl. Men hvad er problemet med blandingsmisbruget, når blot resultatet er godt?

Kulturen blandt bryggere og ølentusiaster tilsiger imidlertid, at en færdig øl nærmest er en hellig kilde, som ikke må besudles af en anden færdig øl. Mantraet er, at enhver øl skal bedømmes i sin egen ret.

Ufine hensigter

Der findes også ufine hensigter, når bryggerne blander derudad. Det er en måde at komme af med et bryg, som ikke er optimalt. Ved at justere kvaliteten op og blande det mangelfulde eller fejlagtige bryg med et andet vellykket bryg har bryggerne løst et problem og

er fri for at hælde for tusindvis af kr. øl ud i kloakken – eller tage chancen og sende det uperfekte bryg på markedet.

Men hvorfor ikke selv begynde at blande færdige øl derhjemme? Dels kan der komme gode øl ud af øvelsen, dels får man en bedre forståelse for øllets rige verden. Du bliver ikke hjemmebrygger, men hjemmeblander.

Her er et par idéer. Er din porter eller stout lidt stillestående med en doven krop og en kedelig og simpel profil med ristet malt? Giv den gas og kant med en gueuze. Den vildgærede belgiske øl tilsætter liv med syrlighed og kulsyre. Noterne af stald og træ klæder også den dovneste stout eller porter.

Frækt forslag

Et måske mere frækt forslag til at sparke gang i den jævnt kedelige stout eller porter er med en bayersk hvedeøl, en weizen. Den giver fylde og frodighed i aromaprofilen med banan og nelliker. Et tredje shot, som formår at forvandle din ordinære stout og porter: En ipa, måske ovenikøbet en neipa (New England-ipa), den juiceagtige ipa. Et skvæt neipa, og du har en saftig stout, som har bevaret sin grundprofil med ristet malt.

Hvis ikke du selv har mod på at kaste dig ud i blandingsforsøgene derhjemme, er der to ølbarer, som hellere end gerne gør arbejdet for dig

”

Den trænede hånd kan måske dosere en blanding af de tre varianter i stouten. Se, nu bliver det interessant og velsmagende. I Belgien er bryggerne verdenskendte for at blande færdige øl, gueuze er en blanding af ung og gammel lambik, vildgæret øl. Og øltypen oud bruin er eftertragtet verden over med sin unikke aromaprofil af syrlighed og sødme, den smager nærmest som en blanding af ædel eddike og gammel portvin. For at skabe en oud bruin blander de belgiske bryggere, særligt i den østlige del af Flandern, et vildgæret og lagret bryg med en frisk pale ale.

Baghaven og Bornholm

Hvis ikke du selv har mod på at kaste dig ud i blandingsforsøgene derhjemme, er der to ølbarer, som hellere end gerne gør arbejdet for dig.

Den ene er Mikkeller Baghaven, som ligger på Refshaleøen i København og har et meget stort udvalg at byde på. Den anden er Pennyllan Brewery i Allinge på Bornholm. Begge steder er de specialister i at blande øl efter den belgiske metode, altså at sammenstikke øl ligesom vin fra forskellige træfade, og de gør det så godt, at det har vakt opsigt i internationale ølmedier.

BLAND ØL BEDRE

EN AF DE MEST KENDTE danske øl er opstået som en blanding af tre forskellige øl, nemlig Tuborg Julebryg.

PRØV AT SELV AT BLANDE FÆRDIGE ØL hjemme i stuen. En stillestående porter kan få fornyet liv af en gueuze, en bayersk hvedeøl eller en India pale ale.

INTROTILBUD
-20%

KAMPAGNERABAT
fra 24/9 - 8/10

ELITEN AF CHIANTI CLASSICO

Ægteparret Lorenza Sebasti og vinmager, Marco Pallanti, er drevet af den samme passion og vision: At frembringe Chianti Classicos sande sjæl. Deres filosofi er defineret af de unikke "mikro-terroirs", der omgiver dem og som manifesterer sig i husets enkeltmarksvine eller "Cru'er". Med marker i op til 527 meters højde, og med jordbunde domineret af kølige kalksten, producerer Castello di Ama elegante, raffinerede og letsvævende vine, der placerer Castello di Ama blandt Italiens absolutte elite.

Marco Pallanti modtog i 2003 den prestigefyldte pris som "Winemaker of the Year" i vinguiden, Gambero Rosso, og er uden tvivl én af Italiens mest prominente vinpersonligheder.

FÅ 20% RABAT NU!

Scan QR koden med din smartphone og kom direkte til Castello di Ama.



James
Suckling
94 point

Decanter
93 point

Vinous
92 point

Wine
Spectator
91 point

Vinous
93 point

James
Suckling
96 point

Wine
Spectator
93 point

Vinous
94 point

2019 Chianti Classico
Ama DOCG
Vejl. udsalg 249 kr.
Tilbudspris 199 kr.

2018 Castello di Ama Riserva
Montebuoni DOCG
Vejl. udsalg 319 kr.
Tilbudspris 255 kr.

2017 Gran Selezione
San Lorenzo DOCG
Vejl. udsalg 449 kr.
Tilbudspris 359 kr.



OTTO SUENSON OG CASTELLO DI AMA

Hos Otto Suenson har vi fokus på vine i den gode ende af spektret. Vi tilbyder dig vine fra de klassiske områder, krydret med vine fra nogle af de nye og interessante områder. Castello di Ama er netop spot on i forhold til, hvad vi repræsenterer. Castello di Ama er en af Chianti Classicos mest betydningsfulde producenter. Et vinhus, der i 3 årtier, under ledelse af Lorenza Sebasti og vinmager Marco Pallanti, har skabt nogle af Italiens - hvis ikke verdens - største vine.

Du kan se mere om Castello di Ama og vinene på ottosuenson.dk, eller kom forbi én af vores butikker og få en snak med vores dedikerede medarbejdere - Vi ses hos Otto Suenson.

Vinpartner hos:

BØRSEN.



OTTO SUENSON

DEDICATED
TO WINE SINCE 1880

www.ottosuenson.dk • info@ottosuenson.dk

A CLARION CHRISTMAS

PRÆSENTERET I SAMARBEJDE MED BUHL ENTERTAINMENT



RASMUS SEEBACH
MADS LANGER
LIS SØRENSEN
OUTLANDISH
BARBARA MOLEKO
JOKEREN
THE ANTONELLI ORCHESTRA

ÅRETS FIRMAJULEFROKOST

MED PLADS TIL 1100 PERSONER | FREDAG 3. DECEMBER 18.00-01.30

GULD

SØLV

1445,-

PR. PERSON
EKSKL. MOMS*

1345,-

PR. PERSON
EKSKL. MOMS*

Pakken inkluderer: Velkomstdrink, julebuffet, øl, vand & vin under hele eventet samt DJ og ovenstående artister. For nærmere info samt booking kontakt os på booking.cph@choice.dk eller +45 32 445 208. Vi tilbyder også værelser til favorable priser i forbindelse med julefrokosten.

*Gælder kun ved køb af min. 10 personer. Ved færre end 10 tillægges 100 kr. pr. person.
Alle priser er eksklusiv moms.



CLARION COPENHAGEN AIRPORT
BY NORDIC CHOICE

