



Ballonparkbo bag bamseudstilling

61-årige Hans Buhl står bag udstillingen Syrede Heste – og andet bams i Kvarterhuset i Holmbladsgade. Udstillingen er præget af fantasi og lyst til at lege. **Læs mere på side 3**

AMAGERBOLIG

FAST SALÆR PÅ

ANDELSBOLIGER	INKL. MOMS
KR. 40.000	
EJERLEJLIGHEDER	INKL. MOMS
KR. 45.000	
VILLAER	INKL. MOMS
KR. 60.000	

69 80 80 10



Preben Larsen
Statsaut. ejdm. MDE

Christian Larsen
Statsaut. ejdm.

FLERE & FLERE VÆLGER AMAGERBOLIG.DK

FODBOLDVIN

Lionel Messi og Bodegas Valentin Bianchi samarbejder om indsamling til Leo Messi Fonden, som støtter socialt belastede børn med sundhedspleje og uddannelse. Hver solgt flaske giver et beløb til Leo Messi Fonden.

Toft Vin støtter Boldklubben Hekla, med 10,- pr solgt flaske Leo Vin i resten af 2013.



Toft Vin

Islands Brygge 25. Tlf: 32 54 07 05

LOKALNYT

Tag godt imod de nye bryggeboere på:
Solgt – Tom Kristensens Vej 40,6.th.
Solgt – Halfdansgade 5,2.th.
Solgt – Njalsgade 53,st.th.
Skal vi også sælge din lejlighed?

Estate
Michael Musfelth

STATSAUT. EJENDOMSMÆGLER MDE
Islands Brygge 7, 2300 København S
Tlf. 33 11 61 60 mail: 2301@estate.dk
Din lokale ejendomsmægler



BRYGGEMAD



SENEGALLESISK PÅ BRYGGEN

En del af en stor Senegal-festival skal afholdes på Bryggen. Mens vi venter på festiviteten, kan vi koge afrikansk med kokken Nikolaj Kirk.

Af Nethe Plenge
mad@bryggebladet.dk

Senegal ligger yderst i Vestafrika og har været koloniseret af Frankrig. Dette slægtskab har sat sig spor i de senegalesiske køkkener. Nikolaj Kirk, opdagelsesrejsende kok og bryggebo, har rejst og kogt med i Senegals

hverdagskøkkener, hos Wolof-folket, der udgør næsten halvdelen af Senegals befolkning.

Kirk fortæller, at mange senegalesiske retter er variationer over franske kendinger. For eksempel er Yassa Gena, kylling med løg, en variation over den franske ret, Coq au Vin.

– Yassa Gena er en af de allerførste retter, jeg fik i Senegal hos wolof-folket. Jeg husker det tydeligt. Vi begyndte at stege, brase og koge kylling og løg dér i baggården blandt kvinder og mænd, og hurtigt bredte duftene sig i hele området.

Fisk, ris, grønt

Basis for langt de fleste måltider er ris og fisk, Ceebu Jen, som spises næsten hver dag året rundt. Senegals køkken er kendetegnet ved dybe og varme krydderier som kanel og koriander. Løg, tomater okra og en lille, let bitter aubergine indgår sammen med hibiscusblomster i mange retter, der ofte spises op med piri-piri-chili.

Man køber dagligt ind på markedet. Løgene hakkes på markedet i den størrelse og mængde, man har brug for til dagens ret, mens man køber salt, tomater, og hvad der ellers skal i dagens ret.

– Så henter man sine løg, når man har købt resten, for dér har de nemlig service, påpeger Kirk.

I ethvert køkken er der altid mindst én stor træmor-

ALTID ÅRSTID! MED NETHE PLENGE

Bryggebladets madskribent, Nethe Plenge er tilflytter til Bryggen, stadig med rødder i Sydhavsøernes muld. Nethe er selvstændig udviklingskonsulent, forfatter, forlagsindehaver og ikke mindst: ihærdig madaktivist i sin fritid. Nethe modtager gerne ideer, spørgsmål og anden inspiration til Bryggemad-klummen. Skriv til mad@bryggebladet.dk

YASSA GENA – KYLLING OG LØG

Opskrift af Nikolaj Kirk
Til 4-5 personer

Du skal bruge:

16 små hvidløgsfed
2 dl hvidvinseddike
2 citroner, saften af
2-3 løg, skåret i strimler
½ økologisk kylling
lidt olivenolie
habanero chili efter behag
2 laurbærblade
½ l hønsebouillon eller vand

Sådan gør du:

1. Pil og hak hvidløgene meget fint, nærmest til en mos. Kom dem i en skål med hvidvinseddike, citronsaft og løg i strimler. Bland det godt sammen.
2. Skær kyllingen ud i passende stykker; over- og underlår, vinger og bryst i mindre stykker. Vend kyllingestykkerne i marinaden, og krydr med friskkværnet sort peber. Lad

kødet trække i marinaden, gerne 3 timer.

3. Løft kyllingestykkerne op af marinaden, og steg dem gyldne og sprøde i olie på alle sider i en bredbundet gryde, ca. 6-8 minutter, (du kan også stege dem i ovnen i 15-18 minutter ved 180 grader).
4. Tag kyllingen op af gryden. Sigt løgene fra saucen (skal gemmes), og sauter dem gyldne i gryden med olivenolie. Kom kyllingestykker tilbage i gryden sammen med marinaden, chili og laurbærblade. Lad det simre godt ind, og tilsæt hønsebouillon. Kom låg på, og lad det simre, til kyllingekødet er mørt, ca. 25-30 minutter. Fjern låget, og indkog saucen stille og roligt til en tyk konsistens. Server grøntsager ved siden af og dampede ris.

SENEGAL MØDER DANMARK MED FULD MUSIK I KULTURHUSET

Islands Brygge bliver en del af Det danske Kulturinstituts 'Danmark – Senegal Kulturrally', som har fokus på musik, samtidskunst og senegalesisk film. Rallyet finder sted på flere lokaliteter i byen i efterårets løb.

Den 27. september spiller Bernard Ditta Band, BDB, som er et resultat af et musikalt møde mellem den senegalesiske musiker og sangskriver, Bernard Ditta, og musikerne Peter Suwaslski, Morten Marcussen og Lars Rau. Senere på aftenen tager den senegalesiske rapper-duo Matador over. Allerede to dage senere, den

29. september, optræder den senegalesiske rapper, Didier Awadi samme sted. Det bliver svært at sidde stille, der bliver gang i den og noget for enhver smag. Følg med i de øvrige arrangementer på: www.dankultur.dk.

Kulturhuset Islands Brygge

Islands Brygge 18
2300 København S
Fredag den 27. september
Kl. 20:30 Bernard Diatta Band
Kl. 21:30 Matador (Babacar Niang og Cherif Ba)
Entre: 40 kr.
29.9 Didier Awadi, Senegal
Entre: 40 kr.

Ny kokkeskole for børn og unge på vej

Kokken bag Folkets Madhus, Michael Museth, starter kurser på Bryggen for børn og unge, første gang den 22. september.



Snak om en ært. Kokkelæreren Michael Museth (tv) med sønnen Malthe.

Privatfoto

Af Nethe Plenge
mad@bryggebladet.dk

Madlavning er en færdighed, som skal være alle forundt, ikke en kunstart for de få. Dette er grundholdningen bag ny kokkeskole for børn og unge.

Klar, parat, kog

For rigtigt at lære at lave mad skal man også kende til indkøb og planlægning. I den nye kokkeskole får børnene og de unge hele pakken med.

– Når man tænker på, at det er en egenskab for livet at kunne sammensætte råvarer, kende forbindelsen mellem surt og sødt for derefter at købe ind og skabe et velsmagende og sundt måltid, så bliver indsatsen faktisk helt attraktiv og en del af festen, siger Michael Museth, kokken bag madlavningsskolen Folkets Madhus, og fortsætter:

– På det kommende kursus »Klar parat, start« for børn og unge tager vi første spadestik til den hjemlige madlavning med udgangspunkt i lokale danske råva-

oprindelige befolkninger. Mens vi venter på bogen, kan vi åbne vores horisont ud mod et af den store verdens mange elegante og

interessante køkkener og koge Yassa Gena hjemme i opgangene.

Se opskriften i boks på siden.

– Vi er i færd med at etablere samarbejde med lokale folkeskoler, og meningen er, at man gennem skolen kan blive indstillet til kurserne. Men her og nu kan alle melde sig til det kommende kursus.

– Vi er i færd med at etablere samarbejde med lokale folkeskoler, og meningen er, at man gennem skolen kan blive indstillet til kurserne. Men her og nu kan alle melde sig til det kommende kursus.

BØRN OG UNGE: KLAR, PARAT, START:

Kurset er søndag den 22. september fra kl. 11.00 til kl. 15.00. Prisen er kr. 350,- og inkluderer alt i forbindelse med kurset
Sted: Njalsgade 19D, Pakhus2, stuen.
Tilmelding på info@folketsmadhus.dk

Læs mere:
www.folketsmadhus.dk

BRYGGE BAMSE

– JEG ER LEGENS DYDIGE HÆNDER

Syrede Heste – og andet bams er titlen på den nuværende udstilling i Kvarterhuset i Holmbladsgade, som ballonparkbo, udstiller og legebarn Hans Buhl har kreeret. Det er en udstilling fyldt med bamser, heste, mus og stof fra alle verdenshjørner. Men de egentlig råmaterialer er den rå fantasi og glæden ved at lege.

Af Kenneth Nielsen Dürr
redaktion@bryggebladet.dk

Det første man ser, når man træder ind på udstillingen »Syrede Heste – og andet bams« i Kvarterhuset på Holmbladsgade, er en boksering af guld med to bamser. Den ene bamse er gået i brædderne med et blåt øje. Den anden har boksehandsker på og ser lidt skadefro ud. Hvis en bamse ellers kan det.

Hans Buhl, der har lavet udstillingen, mener sagtens, at bamser kan se skadefro ud. De kan se præcis sådan ud, som vi ønsker.

– Selv om bamser er fuldstændig generiske, så har de alligevel et bestemt udtryk, som kan ændre sig alt efter, hvordan den der ser, har det. Jeg synes, bamser er enormt udtryksfulde, siger Hans Buhl, der har boet i Ballonparken i cirka tre år.

Mest for børn

Udstillingen er både for børn og voksne, men Hans Buhl tror, at det nok er nemmest for børn at forstå den.

– Børn har en langt bedre evne til at bruge fantasien, end voksne har, siger Hans Buhl og begynder at rykke rundt på den tomme kaffekop, lighteren og cigaretpakken, der ligger på cafebordet i Kvarterhusets cafe.

– Hvis vi nu skal lege købmand, så kan børn hurtigt acceptere, at den her er disken (kaffekoppen), den her er pengene (lighteren), og den her er et halvt kilo kød (cigaretpakken). Det er en fantastisk evne til at bruge fantasien og til at lege. Det er der mange voksne, der har glemt, og det er en skam, siger Hans Buhl.

Noget andet tog over

For tre måneder siden fik 61-årige Hans Buhl muligheden for at lave en udstilling i Kvarterhuset. Han havde aldrig før udstillet



Her er lyserød bamse, der er fast vikar på korset, fordi Jesus er taget på tidlig kartoffelferie hjemme på gården.

Foto: Ricardo Ramirez

noget som helst, men han takkede straks ja. Han lader sjældent en mulighed for at prøve noget nyt passere forbi. Hans Buhl ser ikke sig selv som en kunstner. Han har bare leget.

– De sidste tre måneder har været noget af det sjoveste, jeg kan huske. Det er som om, der var noget andet, der tog over. På en eller anden måde har jeg ikke rigtig ansvaret for udstillingen. Jeg er bare legens dydige hænder, siger Hans Buhl med et smil.

Tableauerne, som udstillingen består af, er det tætteste, man kommer på rå fantasi. Hans Buhl har bare lavet det, der er faldet ham ind ud fra de remedier, han havde til rådighed derhjemme. Derefter har han skrevet en tekst, der fortæller en lille historie ud fra tableaet. Disse små historier har Hans Buhl til gengæld brugt lang tid på at få til at lyde helt rigtigt.

Give en oplevelse

Hans Buhl har bevidst ikke noget budskab med udstillingen. Det skal være op til den enkelte, hvad han eller hun får ud af den.

– Det vigtigste er, at folk får en oplevelse og kommer til at tænke eller føle noget. Men hvad de kommer til at føle, er for deres egen regning. Jeg har lavet det, jeg skulle, siger Hans Buhl.

En dreng og hans mor går småfnisende rundt på den halvfærdige udstilling. Moderen læser de små tekster ved hvert værk højt for drengen. Han kalder dem for digte. Hver gang hun har læst en tekst op, siger drengen med selvfølgelighed:

– Det forstår man godt.

► Syrede Heste – og andet bams kan opleves i Kvarterhuset på Holmbladsgade frem til 7. oktober.

BRYGGEFEST I



Legepladsansvarlig **Arne Svendsen** vil gerne sende en tak til Olfert, Jack, Gitte og Søs i forbindelse med dagen. Der blev lavet rigtig mange snobrød og mange liter saftevand. Der skal også lyde en tak til bager Jan Morell for snobrødsdej. Aldrig før har der været så mange mennesker på legepladsen.

Foto: Arne Svendsen



Hestebussen var det helt store trækplaster for børn og voksne til Bryggens fødselsdag.

Foto: Ricardo Ramirez



Bryggens fødselsdag blev fejret i stor stil af de lokale foreninger og butikker.

BRYGGEFEST II

Øllets Dag på Bryggen

Siden 2005 er øl og ølkultur blevet fejret på Øllets Dag, den første lørdag i september. På Bryggen stod Café Langebro for fejringen.

Af Jacob Owen Heller
redaktion@bryggebladet.dk

Det er den 7. september. På vej ned mod Café Langebro går jeg forbi legepladsen i Gunløsgade og nyder synet og lydene af de mange bryggeboere og især bryggeboerne, der hygger sig med at fejre Bryggens fødselsdag.

Med et smil på læben over den gode stemning og en kildrende tørst i svelget, godt hjulpet på vej af den brændende sensommersol, har jeg fornemmelsen af at være på vej til de voksnes legeplads. For ølentusiaster, nysgerrige sjæle og andet godtfolk er det lige præcis, hvad Café Langebro er i dag, på Øllets Dag, den første lørdag i september.

100 slags øl

Hancock, Amager Bryghus, Hornbeer, Beer Here, Toft Vin, Fish & Beer, Braunstein, Skands, Maltbazaren, Viberup Bryghus og Christianias håndbryggere er dagens udstillere. De giver tilsammen de øglade besøgende mulighed for at smage på cirka 100 forskellige slags øl.

Jeres udsendte når fem og forlader legen med fornemmelsen af lige at have stukket fødderne i sandkassen og må undvære både gyngerne og rutsjebanen.



Flere hundrede mennesker var mødt og for at fejre Øllets Dag på Café Langebro 7. september.

Foto: Ricardo Ramirez

Men hvad skulle jeg have gjort, når der hænger en knap to-årig på armen uden nævneværdig interesse for øl?

Dansk Ølmærke

Dansk Ølmærke er en ny ølpris, der blev uddelt for første gang i år. Det er

Amagers lokalafdeling af Danske Ølentusiaster, som står bag prisen.

De første modtagere blev Morten »The Man in Black« Kristoffersen fra Bryggens Ølbar og Johnny »Ølhus« Hansen fra Amager Ølhus for det store engagement de har udvist »til fordel for at fremme kendskabet til og

udbredelsen af det gode øl«, som der står på diplommet. Begge de herrer har i det forgangne år åbnet ølbar på Amager.

Kendte gæster

Danmarks Radio var forbi med et kamera og en mikrofon, NATO's generalse-

kretærs lillebror skænkede personligt øl for sit bryggeri Hornbeer, og Frank Jensen var forbi sidst på dagen i civil for at gøre det samme som de 2-300 andre mennesker, der lagde vejen forbi Café Langebro for at fejre Øllets Dag og nyde et godt glas øl.

Da havde Bryggebladets

udsendte dog forladt etableringen, så hvad eller hvor meget han drak, lader vi de mere sensationsorienterede aviser bekymre sig om. Til næste år håber jeg på at kunne tage mange ture på både rutschebanen og i gyngerne.

Øllets Dag har været fejret siden 2005.

FælleMad

Med råvarer fra den vilde natur

Af Steen Larsen
Tegning: Lisbet Winther
redaktion@bryggebladet.dk

På Fælleden vokser der spiseligt ukrudt overalt, som er meget smagfuldt og kan bruges som et frisk pust til den daglige mad, og så er det gratis. Pluk og saml så lang væk fra stier og veje som muligt. Husk en saks og en pose, og lad være med at drive rov på naturen!

Havtorn

Denne smukke plante med smalle, sølvglinsende blade har nogle fantastiske orange-gule bær, som lyser op som små sole.

Havtornbær sidder i klynger på stærkt tornede kviste. Havtorn er mest almindelig som busk, der danner store krat, men visse steder udvikler den sig til et helt træ på op til fire meter.

Havtornbær er meget vanskeligt at plukke, jeg

bruger selv en gaffel til at løsne dem eller klipper en gren og kommer den i fryseren med stilk og bær på. Når bærrerne er frosne, er de lige til at banke forsigtig af.

Hvornår: August-september

Smag: Havtornbær har en skarp, eksotisk syrlighed, som minder lidt om passionsfrugt og papaja. De er sprængfyldte med C-vitamin, et bær indeholder lige så meget C-vitamin som en hel appelsin.

Brug: Saft, marmelade, kompot og snaps.

Havtorn-gulerods-chutney

Chutneyen er god ledsager til fisk, skaldyr og fjerkræ.

500 g gulerødder
1 rødløg
1 spsk raspolie
1 dl æbleeddike
½ dl æblejuice



200 g rørsukker
1 spsk fintrevet ingefær
1 spsk sødchilisauce
1 tsk chipotle sauce (Roget chili)
100 g havtorn
Salt

Skræl og hak gulerødderne fint. Pil løget og hak det fint. Sauter løget to minutter i en gryde med olie. Tilsæt gulerødder og sauter videre i to minutter. Kom resten af ingredienserne i med undtagelse af havtorn. Lad det simre under låg i cirka 35 minutter. Tilsæt havtorn og

lad det koge ved svag varme i 10 minutter. Smag til med salt. Kom det på rene glas.

Havtormarmelade

Denne marmelade er god til ost.

250 g havtorn
2 æbler
300 g syltesukker
1 dl æblemost
1 tsk finthakket estragon
Saften fra ½ citron

Skyll havtorn og skræl æblet. Skær æblet i små tern.

Kog havtorn og æble fem minutter i æblemost, tilsæt resten af ingredienserne, og lad det simre cirka 20 minutter. Tilsæt estragon og lad det koge med i to minutter. Juster konsistensen med æblemost.

Kom marmeladen på rene glas.

Havtornsnaps

200 g havtorn
1 fl Brøndums klare snaps
½ tsk honning

Kom havtornbær i fryseren natten over. Kom dem i en flaske med snaps og honning. Lad snapsen trække i fire måneder et mørkt og køligt sted. Filtrer snapsen, eventuelt gennem et kaffefilter. Den er nu klar til at drikkes.

Snapsen er god til: Karrysild, stegt sild i lage og en rejemad.



STEEN LARSEN

Steen Larsen er forfatter, kogemand og underviser i madlavning på Bisquetfabrikken, en madskole i Jægersborggade. Er glødede tilhænger af det grønne køkken med ukrudt og mere tæmmede grønsager, samt krydderier fra hele verden. Er forfatter til flere populære og fantasifulde bøger som Gå hjem og wok, Lev stærkt og Eksotisk, Rent vegetarisk sundt for dig - godt for miljøet

BRYGGEMIX

Nordlige fladlands riller

The Fried Okra Band har udgivet deres tredje album. Bandet har udviklet deres helt egen lyd, kaldet »northern flatlands grooves« – eller frit oversat nordlige fladlands riller.

Af Kenneth Nielsen Dürr
redaktion@bryggebladet.dk

There's a World Outside My Door er det tredje album fra The Fried Okra Band, der har rødder på Bryggen.

Forsanger og guitarist Morten Lunn har sammen med to Thomas'er, der hedder henholdsvis Foldberg og Crawford til efternavn, og en enkelt Henrik med efternavnet Silver indspillet pladen i et sommerhus i Lumsås og på den nedlagte flyvestation i Værløse.

Både Henrik Silver og Morten Lunn bor på Bryggen, og sidstnævnte har været »on/off« bryggebo de sidste 12 år.

Pladen er tydeligt inspireret af bluesmusik, men bandet har fundet deres helt egen lyd, som de har valgt at kalde »northern flatland grooves«. Betegnelsen af lyden er skabt med tanke på det nordlige og flade land, Danmark, som bandet kommer fra.

Bandet står for alt fra første akkord til produktion og finansiering af det nye album, der indeholder 12 originale sange. Ud over vokal, trommer og guitarer byder There's a World Outside My Door også på mundharpe, mandolin, sousfon, klaver og en enstrengs-diddley bo.

► Pladen kan købes digitalt på iTunes eller fysisk direkte fra scenekanten.



Argentinsk tango og kultur i det grå pakhuis

Tangodanser og -underviser Linus Aabye har sammen med sine forældre overtaget lokalerne efter Teater Play.

Af Annemarie Friislund
redaktion@bryggebladet.dk

Det er en ti år gammel drøm, der går i opfyldelse, når tangodanser Linus Aabye den 25. oktober åbner dørene til et kultursted med udgangspunkt i argentinsk tango og dens kultur.

Sammen med sine forældre og dansepartner Camilla Dahlgreen har Linus Aabye overtaget lokalerne i det grå pakhuis efter Teater Play. Her er de første brædder til det kommende dansesekulv ved at blive lagt.

Tango Urquiza

Der er mange planer for, hvilke aktiviteter stedet skal danne ramme om. Først og fremmest vil danseskolen Tango Urquiza tilbyde undervisning i argentinsk tango, men der vil også blive plads i et tilstødende lokale til mere meditative aktiviteter som eksempelvis yoga og pilates.

En gang om måneden vil stedet selv stå for at afholde forskellige kulturarrangementer, der knytter an til argentinsk tango og dens musik og har et kulinarisk islæt. Endelig er det også et ønske, at udlejning af lokalerne vil tilføre stedet energi fra andre kulturelle aktiviteter.

Danseskolen Tango Ur-



Tangoskolen Urquiza flytter til nye lokaler. Her er skolens indehaver Linus Aabye Jensen i aktion.

Privatfoto

guiza blev stiftet i 2004 af Linus Aabye, der forlod sine teaterstudier til fordel for tangoen og sidenhen har rejst verden rundt og suget til sig hos flere af tangoens store mestre – herunder den legendariske José »el Turco« Brahemcha fra Buenos Aires.

Unikke rammer

Linus Aabye har i flere år undervist i tango, blandt andet i Kulturhuset Islands Brygge. Med lokalerne i det grå pakhuis får han mulighed for at skabe helt unikke

rammer for sin tangoundervisning.

Indretningen af den store dansesal vil blive inspireret af tangoens argentinske ophav, og der bliver en lille cafe og vinbar, hvor man kan styrke sig efter dansen. Stemningen skal være som på de argentinske dansesaloner, også kaldet »milonga«, hvor tangoen er omdrejningspunktet for socialt samvær.

Kulturstedet er på ægte sydlandsk maner et familiedrevet foretagende. Ud over tango huser stedet et kontor for den københavnske afdeling af et projekt for udsatte

børn og unge, som drives af Linus Aabyes forældre, og hvis hovedkontor ligger i Mern på Sydsjælland. De to aktiviteter har måske umiddelbart ikke noget med hinanden at gøre, men det er ikke utænkeligt, at man i cafeen vil blive betjent af nogle af de unge, der er knyttet til projektet.

Den officielle åbning fejres den 25. oktober med en reception, der blandt andet byder på prøvetime i tango og show. Men allerede fra mandag den 21. oktober starter alle aktiviteter og nye tangohold.



Havnebadet åbnede sidste uge for en kort bemærkning i forbindelse med, at København er blevet kåret til Europæisk Miljøhovedstad i 2014. En fotograf fra Teknik- og Miljøforvaltningen er her i gang med en fotosession, som skal bruges til promovning af byen.

Foto: Ricardo Ramirez

Høstfest på Nokken



Krølle Erik Blues Band og Dragspels Rulles Orkester spiller op til dans den 14. september i anledning af Nokkens svensk-danske høstfestival.

Festlighederne starter klokken 12.30 med mad og øl, og klokken 15.00 spiller

svenske Dragspels Rulles Orkester ny og gammel svensk folkemusik.

Klokken 20.00 indtager Krølle Erik Blues Band scenen og spiller en god blanding af blues, ragtime og rock. Alle er velkomne til at deltage i høstfesten. *knd*

KULTURHUSET

ISLANDS BRYGGE

DET
SKER



MUSIK

BMF

FRE 13. SEP

ToneArt Koncert v. Hugh Steinmetz & Emil Hess
Line up: Leif Sylvester/Emil Hess/Hugh Steinmetz/Søren møller/Ture Larsen/Lisbeth Diers/John Ehde/Peter Danstrup
Entré 100 kr.

Bands Of Tomorrow

LØR 14. SEPT KL 20.30

Anne Sne/Wanted Jacks/Hazy Days/Blackbeat/Lukra Biz/
What Worms Inherit
Entré

Senegalesisk Musikfestival

ALLE DAGE KL 20.30

Senegal Denmark - Cultural Rally

ONS 25. SEP: Mustaf Mbaye/ Mustaf Mbaye, vocal (SEN)/
Troels Kampmann Kjær DJ (DK)/ Didier Awadi & Band (SEN)

FRE 27. SEP: Bernard Diatta Band

Bernard Diatta (SEN)/ Peter Suwalski (dr)/ Morten Marcusen
(guitar)/ Lars Rau (bas)/ Matador (SEN) Babacar Niang/
Cherif Ba

SØN 29. SEP: Didier Awadi (SEN)

Entré 40 kr.

Speakeasy præsenterer: Ryan O'Reilly (IRL)

TOR 26. SEP

Support: House of Trees (SE). Se mere på www.k-i-b.dk

Lær at bruge NemID

MAN 23. SEP KL 16.30 - 18.30

Hvordan anvender man NemID? Undervisningen foregår i
lokalet Midtskibet.

Tilmelding foregår hos Islands Brygge Bibliotek

Se mere på www.kurserogklubber.dk

Dans på Bryggen

TIR 24. SEP ■ JIVE KL 18.30 ■ QUICKSTEP KL 20.45

Pandans inviterer til standart og latindans for alle
danseglatte. Undervisningen henvender sig både til begyn-
dere og mere øvede dansere.

Læs mere på www.facebook.com/DansPaaBryggen

Entré 40 kr/ studerende og pensionister 25 kr.

KLUB
geyser festival
Tak for støtten DJBFA og Amager Vest Lokaludvalg
20. - 22. september

Martin Küchen, Sture Ericson, Martin Klapper & Kresten Osgood

MAN 16. SEP KL 20.00

Kom til forrygende international jazzaften.

Entré 60 kr.

Klassisk onsdagskoncert

ONS 18. SEP KL 20.30

Petersson-Berger: Romancer & Schumann

Klaverkvartet op. 47

Nina Åberg/Anton Nilsson/Peter A. Nielsen/Josefine Weber/

Josefine Opsahl/Matias V. Hansen

Gratis

Klub Geyser Festival

ALLE DAGE KL 20.00 ■ DØR KL 19.30

FRE 20. SEP

Anma Hvid/Camp Neverland/Line Bøgh/Vessel/The Migrant/
Kejthåndet

LØR 21 SEP

Davenport/ Lovisa Ståhl (SE)/My KungFu (CH)/Johanna

Bochert (DE)/Jonas Breum/Kaspar Kaae/The Yes Wave

SØN 22 SEP

Kat Boelskov/Surf School Dropouts/Rebecca Collins (IRL)/

Jacob Speake/Lucky Fonz III (NL)/Boho Dancer/Aimee

Bobruk (US)

Entré 70 kr./ studerende 40 kr.



KULTUR

Digital Postkasse

MAN 16. SEP KL 16.30 - 18.30

Hvordan anvender man den digitale postkasse?

Undervisningen foregår i lokalet Midtskibet.

Tilmelding foregår hos Islands Brygge Bibliotek.

Se mere på www.kurserogklubber.dk

Synlighedsdagen

LØR 21. SEP KL 10.00 - 16.00

TEMADAG om senfølger af incest og seksuelt misbrug i

barndommen. Se mere på www.k-i-b.dk

Madklub på Bryggen

ONS 18 SEP/ ONS 16 OKT/ ONS 20 NOV

KL 18.00

I samarbejde med Bryggens Spisehus arrangerer vi en ny
Madklub. Der skal senest bestilles og betales i Cafeen 3
dage før arrangementet.

Se menu og priser på www.k-i-b.dk

Telesundhed på tværs - erfaringer og ønsker i kommunalt perspektiv

TOR 26. SEP KL 9.45 - 15.00

Hvordan samarbejder virksomheder og kommuner om
telesundhed? Temadagen "Telesundhed på tværs" sætter
fokus på, hvilke erfaringer og behov kommunerne har i
forhold til telesundhed og selvmonitorering, og hvordan de
ser et samarbejde med virksomheder.

Gratis, dog tilmelding ■ Læs mere på www.k-i-b.dk



BØRN

Design og byg apps med AppLab! med BUSTER Filmfestival

TOR 12. + FRE 13. SEP KL 9.30 - 14.00

Der findes tusindvis af apps til ethvert formål, hvad enten
de bliver brugt til underholdning, læring, planlægning eller
informationer. Har du lyst til at prøve at designe og pro-
ducere din egen app på en sjov og kreativ måde, så deltag
i denne workshop. Du behøver ikke engang at have en
smartphone! Billetsalg på www.buster.dk

Billetpris 15 kr. ■ Aldersanbefaling 10 +



K-I-B



BRYGGENS SPISEHUS

Man - ons 10.00 - 23.00
Tor - lør 10.00 - 24.00
Søndag 10.00 - 22.00
Køkken 10.30 - 21.30

KONTORET

Man - fre 8.30 - 16.00
Telefontid 10.00 - 15.00

BRYGGEORD

En forfatter vender tilbage

Forfatter Sofie Kragh-Müller, der driver en forfatterskole, er vendt tilbage til Bryggen.

Af Barbara R. Johansen
redaktion@bryggebladet

»Jeg har købt en lejlighed på Islands Brygge. Nu vender jeg tilbage til mit gamle liv, med et ekstra barn og alle drømmene.«

Bryggebladets udsendte er så heldig at falde over denne tekst, en dag jeg er inde at snuse på forfatteren Sofie Kragh-Müllers blog.

Ordene hænger i luften et par dage, indtil jeg beslutter mig for at tage kontakt til Sofie Kragh-Müller, som svarer hurtigt, og nogle dage senere er et besøg kommet i stand.

– Jamen virkeligheden er så poetisk. Det dækker over et »crack« i livet. Så jeg vender tilbage med noget nyt – en erkendelse muligvis, eller i hvert fald en drøm om at gøre min nye lejlighed og mit liv til et minicentrum for spændende møder – sådan lidt »litteratur på 2. sal«-agtigt, siger Sofie Kragh-Müller.

Denne spændende og nærmest eventyrlige tanke

bliver brudt af det meget konkrete spørgsmål: Hvilken historie er du vendt tilbage for at skrive?

– Jeg troede, jeg vendte tilbage for at skrive én historie – men mens jeg gik og pakkede flyttekasser ud, dukkede en anden historie frem. Og jeg har en forestilling om, at det er et af den slags projekter, hvor jeg kan puste lidt ud og lege lidt. Men det plejer at slå fejl, svarer Sofie Kragh-Müller selvironisk.

Alt det der dukker op af en flyttekasse

Mens jeg nyder friskbrygget stempelkaffe, vandrer øjnene interesserede rundt i forfatter Sofie Kragh-Müllers nye Brygge-lejlighed.

På spisebordet står der en gennemsigtig spand indeholdende blandt andet en hammer og nogle blyanter. Jeg tænker, at det vel nok er et sjovt billede på en forfatters tilgang til sit håndværk.

På væggen ved siden af spisebordet hænger et maleri af et mørkt væsen. Et



VIVA - BÅDEN VED BROEN

Der er liv på havnen. Kom og oplev vores spændende menukort og den særlige atmosfære i den gamle flodpram ved Langebro.

MENUKORT SENSOMMER 2013

SMÅ

Klar løgbouillon med Vesterhavssost og brunede løg 110,-
Stegt pighvar med syltet kål og pighvarsfumét 145,-
Sprøde kalvebrister med kartofler og løvstikke 125,-

STORE

Vesterhavstorsk i hummerfrikassé med karotter 195,-
Unghane i rødvinssauce med Lammefjordsgrønt og persille 185,-
Rød ribeye med vilde svampe, kartoffel og oksehåleragout .. 195,-

TILVALG

Stegt hummer 80,-
Stegt foie gras 60,-
Revet Vesterhavssost 25,-

SØDE

Trøffelbrie med pære og knækbrød 95,-
Flamberet pære med vaniljeis og brownies 95,-
Luftig hvid chokolade med havtornsorbet og vanilje 95,-

MENU

4 retters skaldyrsmenu 525,- / Vinmenu 350,-
4 retters menu 450,- / Vinmenu 300,-



restaurant
VIVA
- båden ved broen

Kontakt os for yderligere info: Tlf. 27 25 05 05, viva@restaurantviva.dk • Book online: www.restaurantviva.dk

maleri som Sofie Kragh-Müller selv har lavet.

Jeg begynder at få en forståelse af, at forfatteren har flere bolde i luften samtidig, og at hun er effektiv til det.

Hun har for eksempel allerede fået sat sit helt eget personlige præg på sin lejlighed, men sådan er det vel, når man er kreativ – der skal ske noget. Hun har sørget for, at hylder og møbler er godt på plads, og en væg er fjernet mellem køkken og alrum.

Ud over at være forfatter er Sofie Kragh-Müller også uddannet journalist fra Danmarks Journalisthøjskole i 1999 og indehaver af forfatterskolen PS, en forfatterskole for psykisk sårbare.

– Med hensyn til forfatterskolen så optager det mig faktisk ikke så meget, hvorvidt mennesker har en psykisk sygdom, men mere, at der er en gruppe mennesker med et talent – det har jeg set. Og jeg har tilfældigvis undret mig så tilpas meget over, at der ikke fandtes et sted, hvor det talent kunne blive udfordret. Det sted har jeg skabt med Forfatterskolen PS, og jeg håber meget, det kan udvikle sig, så jeg kan invitere flere forfattere til at undervise på skolen, siger Sofie Kragh-Müller.

– Jeg er vist mere komponist og maler end journalist, når jeg skriver. Journalistikken har altid været »bare for at få en uddannelse«, det interesserer mig ikke.

– Til gengæld troede jeg i perioder, at jeg skulle være kunstmaler eller musiker,

og jeg har faktisk lige fundet en masse skitser og min gamle saxofon i et par flyttekasser, som jeg er ved at pakke ud. Men det er det at skrive med min egen tone, der altid har været det væsentlige.

Når kragerne vender tilbage

Jeg vil gerne høre, hvordan Sofie Kragh-Müller oplever det at være tilbage på Bryggen, og er der noget, en forfatter er god til, så er det at danne ord om til levende billeder, der får egne vinger og flyver der, hvor de vil hen.

– Når man flytter væk, så opdager man jo, at Bryggen er et ret unikt sted. Det er jeg jo ikke den eneste, der

Forfatter Sofie Kragh-Müller er flyttet tilbage til Bryggen. Hun har endnu ikke fået pakket alle sine ting ud.

Foto: Ricardo Ramirez

SOFIE KRAGH-MÜLLER

- Født den 3. juli 1974 i Kalundborg.
- Uddannet journalist fra Danmark Journalisthøjskole i 1999.
- Indehaver af Forfatterskolen PS, der holder til i Kosmopol, Fiolstræde 44, Kbh K
- Har tidligere udgivet to fagbøger samt sms-novellen »De der frygter natten«
- Seneste udgivelse: bogen »Profetens Datter« der udkom på Forlaget Tiderne Skifter i juni 2013
- Sofie Kragh-Müllers blog: sofieknuller.dk/blog/

siger – og det afspejler sig i miljøet. Folk er glade for at bo her og er engagerede i »deres sted«.

– Derudover er det lyset og duftene herude. Jeg er afhængig af gode sanseindtryk – luften og lyset, snærten af renderøg, vandet og det bedste: Når kragerne vender hjem om aftenen hele efteråret og vinteren. Det er det bedste tidspunkt på dagen, ud over alle de andre tidspunkter.

Bryggebladets udsendte har stadig til gode at opleve kragerne vende hjem om aftenen, men føler mig berøret over at kunne byde forfatteren Sofie Kragh-Müller tilbage på Bryggen.