

VOL.

MAGAZINE #55
WINTER 2018

MAD
KUNST
DESIGN
KULTUR
TRENDS



Holscher
Design CPH



JEEP COMPASS 120 KH LIMITED PRIVATLEASING FRA KUN 3.995 KR/MD.

MÅNEDLIG YDELSE 3.995 KR.	1. GANGSYDELSE 14.995 KR.	LØBETID 36 MDR.	KM I PERIODEN 45.000	SAMLET PRIS 36 MDR. 158.815 KR.
-------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------	--------------------------------	---

REJS UD MED JEEP, COMPASS OG OPLEV DESIGN, TEKNOLOGI OG RÅSTYRKE PÅ NÆRT HOLD. DESUDEN FÅR DU EKSTREMT MEGET Udstyr for pengene – bl.a. BI-XENON FORLYGTER, EL-BAGKLAP MED AUTOMATISK ÅBNING, 17" ALUFÆLGE, KEYLESS GO, AUTOMATISK NØDBREMSE, ADAPTIV FARTPILOT, 7" UCONNECT® HD SKÆRM, APPLE CARPLAY OG MEGET MERE. BOOK EN PRØVETUR OG LAD REJSSEN BEGYNDE.

FOR EVERY KIND OF WILDERNESS.

Jeep
THERE'S ONLY ONE

Privatleasing via FCA Capital Danmark af Jeep Compass 1.6 diesel 120 hk Limited. Priserne er inkl. finansierings- og lev. omk., moms, serviceaftale og vejhjælp men ekskl. ejeravgift, forsikring, forbrugsvæsker, dæk og ekstraudstyr. Krav om kaskoforsikring og betinget af endelig kreditgodkendelse. Tilbuddet gælder så længe lager haves. Den viste bil er med ekstraudstyr.
A Brændstofforbrug ved blandet kørsel 22,7 km/l, CO₂ 117 g/km. Bilen er testet efter NEDC-1 normen. Jeep, is a registered trademark of Chrysler Group LLC.

Fj biler^{as}
fjbiler.dk
fiat-randers.dk

Alfa Romeo - Jeep Midtjylland ved Fj Biler

Mariagervej 153 · 8920 Randers NV · Tlf. 86 43 77 00 · Fax 86 42 69 89
Åbningstider: mandag - fredag kl. 8.00 - 17.00. Lørdag KL. 10.00-13.00. Søndag kl. 13.00 - 16.00

DIN AUTORISEREDE FORHANDLER AF:



ALFA DAYS



ALFA ROMEO

FÅ DIN ITALIENSKE DRØM OPFYLDT - FRA 319.314 KR.

NETOP NU HAR VI ET BEGRÆNSET ANTAL ALFA ROMEO PÅ LAGER MED MASSER AF Udstyr. HVIS DU F.EKS. SÆTTER STOR PRIS PÅ DESIGN, Udstyr OG TEMPERAMENT, SÅ ER GIULIETTA 1.4 MULTIair 170 TCT EDIZIONE ÉN AF MULIGHEDERNE. UDØVER 170 HESTE HAR DEN BL.A. AUTOMATGEAR, VELOCE PAKKE MED SPORTSINTERIØR, SIDESKØRTER, EKSTRA TONEDE RUDER BAG, SORTE 18" ALUFÆLGE, PARKERINGSSSENSOR BAG, INTEGRERET NAVIGATION MED STOR SKÆRM OG MEGET MERE.

ALFA ROMEO **GIULIETTA** 170 TCT EDIZIONE. **PRIS 319.314 KR. / BESKATNING: 274.900 KR***

KOM TIL ALFA DAYS OG OPLEV OGSÅ STÆRKE PRISER PÅ GIULIA OG STELVIO - MEN KUN SÅ LÆNGE LAGER HAVES.

Gælder Giulietta Edizione 1.4 MultiAir Turbo 170 hk TCT. **A** → Brændstøfokonomi v. blandet kørsel 20,4 km/l. CO₂-udledning 114 g/km.
A+ → **B** → Brændstøfokonomi v. blandet kørsel 26,3 - 15,6 km/l. CO₂-udledning 99 - 152 g/km. Bilerne er vist med ekstraudstyr.

ALFAROMEO.DK

DIN AUTORISERDE FORHANDLER AF
ALFA ROMEO FRA ÅRHUS TIL SKAGEN
VI SES HOS FJ BILER RANDERS

La meccanica delle emozioni



Fj biler^{as}
fjbiler.dk
fiat-randers.dk
Alfa Romeo - Jeep Midtjylland ved Fj Biler

Mariagervej 153 · 8920 Randers NV · Tlf. 86 43 77 00 · Fax 86 42 69 89
Åbningstider: mandag - fredag kl. 8.00 - 17.00. Lørdag KL. 10.00-13.00. Søndag kl. 13.00 - 16.00

DIN AUTORISEREDE FORHANDLER AF:



Jeep





Tuborg Strandeng

Vandet bruser. Byen bølger. Lyset bryder. Mørket swinger. Træet danser. Stenene græder. Sandet sveder. Lyngen blomstrer. Tuborg Strandeng lever i rummet mellem livets grundelementer.

TUBORGSTRANDENG.DK





Det gode liv ved vandet tæt på byen

Din bolig i Tuborg Strandeng bliver enestående. Lundgaard & Tranberg Arkitekter har nemlig tegnet Kysthusene, så alle boliger er forskellige. Her er ingen ensformig repetition, men harmoniske bygninger med grøn bevoksning, som spejler variationen i den omgivende natur. Hver lejlighed har en unik boligplan, men du kan også tilvælge en variation, hvor du har mulighed for at bestemme, hvor køkken, bad og garderobe skal placeres. De eksklusive boliger varierer i størrelse fra ca. 160-320 m², og de første står klar til indflytning i 2021.

Ejendomsmægler Lone Bøegh Henriksen
home Projektsalg. Telefon 33 91 22 91



DANMARKS MEST EKSKLUSIVE KØKKEN

MODEL: FORM 45		OVERFLADE: SORTOXIDERET STÅL		W: MULTIFORM.DK	
				CRAFTSMANSHIP SINCE 1982	
AALBORG	BÅDEHAVNSVEJ 11B	9000 AALBORG	T: +45 5364 2023		
AARHUS	HANS BROGES GADE 20	8000 AARHUS C	T: +45 7022 6901		
KOLDING	ALBUEN 9	6000 KOLDING	T: +45 3214 1517	   	
LYNGBY	JERNBANEPLADSEN 6	2800 KGS. LYNGBY	T: +45 3990 1021		


archiproducts
DESIGN AWARDS
WINNER 2018

Multiform har netop vundet den internationale designpris, Archiproducts Design Award 2018 – for andet år i træk. Multiform vinder med sit Form 45 snedkerkøkken i sortoxideret stål, som juryen fremhæver for State of the art in design.

MULTIFORM



INDHOLD

12 FERDINAND – DET ALSIDIGE HOTEL VED ÅEN

- Hotel Ferdinand er både hotel, restaurant og loungebar i ét.

18 VIN MED MOD OG PERSONLIGHED

- For VinMedKant er passionen vine, der har kant og modet til at gå nye veje.

20 STAUNING WHISKY – MED NYT DESTILLERI I VERDENSKLASSE

- En kapitalindsprøjtning på 100 millioner kroner har gjort det muligt med en fremtidig årlig produktion på 900.000 liter whisky.

26 FRANSK FRÜD PÅ AVENUEN

- Brasserie om dagen, restaurant om aftenen og klassisk fransk mad på menukortet.

32 DANSK DESIGN TIL DET MODERNE BADEVÆRELSE

- QTOO står for stilrent dansk design.

38 NÅR DØRE BLIVER TIL ARKITEKTUR

- Hos Vahle går håndværk, funktionalitet og design op i en højere enhed.

44 OMSORG ER NØGLEORDET

- Holscher Design markerer sig som et af Skandinaviens mest anerkendte og prisvindende designbureauer

50 KVALITETSLEJLIGHEDER MED DRØMMEPLACERING

- SHIP er det passende navn for 202 nye kvalitetsboliger på Aarhus Ø.



Forsidefoto: Holscher Design

Udgiver:
VOL. Magazine
Cvr.-nr. 28 06 95 96
Jesper S. Kjær
Korshøjens 6
DK-8240 Risskov

Tlf.: +45 21 42 99 24
E-mail: jesper@vol-magazine.dk
www.volmagazine.dk

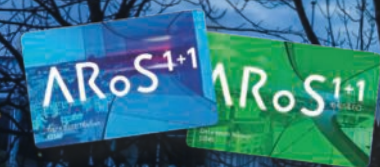
Skribenter:
Rune H. Jensen, pr-tekst.dk
Torben Svane Christensen, Svanetekst
Jesper S. Kjær

Layout og Prepress:
Skabertrang

Foto:
Hotel Ferdinand
VinMedKant
Stauning Whisky/Jakob Due
FRÜD
QTOO
Vahle /S
Holscher Design
Jesper Balleby
Dimension Design

Næste nummer: Forår 2019

ARoS



Køb årskort i julegave
1 års fri entré + altid 1 gratis ledsager



Olafur Eliasson, *Your rainbow panorama*, 2011. Foto: Christer Malfoy



Gratis arrangementer på ARoS Torvet

Lørdag d. 1. december kl. 14.00
Aarhus Gospel Singers

Torsdag d. 13. december kl. 16.30
Landets smukkeste Lucia-optog

Lørdag d. 15. december kl. 15.00
Unghanekoret synger julen ind

Se hvad der ellers sker i december
på www.aros.dk/kalender



Foto: Christer Malfoy

Køb julegaver i ARoS Shoppen

I ARoS shoppen finder du et overflødighedshorn af lækker nordisk design og et omfattende udvalg af kunstbøger samt små lækre specialiteter, der er den perfekte mandelgave.

Husk der er gratis at besøge ARoS Shop og café.



Søndagsomvisning kl. 15.00-16.00

Vores søndagsomvisninger er gratis efter betalt entré og helt gratis for årskortholdere. Ingen tilmelding; henvend dig blot i Informationen, når du ankommer til museet. Bemærk: Begrænset antal pladser. Pladserne fordeles efter først til mølle-princippet.

Se søndagens tema på: www.aros.dk/kalender

Agnes Slott-Møller Helte & heltinder

29. september – 6. januar 2019



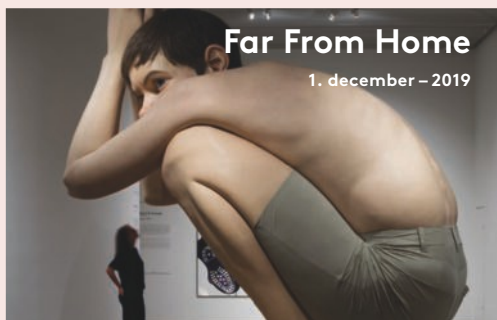
Julian Schnabel Aktion Paintings 1985-2017

12. oktober-3. marts 2019



Far From Home

1. december – 2019



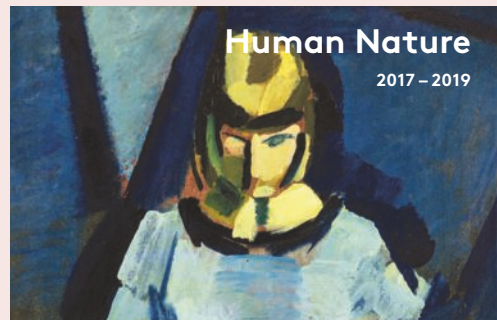
Do Ho Suh – Korridor

11. november – 17. februar 2019



Human Nature

2017 – 2019



Dansk design har stolte traditioner, og der er ingen tegn på metaltræthed. Udbredelsen af dansk design og solidt håndværk med en lang tradition fortsætter – også internationalt med nye samarbejder på tværs af fagområder og landegrænser. Men hvad er det ved dansk og nordisk design, det gør det til en succes med tilsyneladende udtømmeligt potentiale?

Hos Holscher Design tager man afsæt i skandinavisk arkitektur og fører arven naturligt videre ind i en moderne hverdag, hvor tegnestuens designs i dag findes over alt både indendørs og i gadebilledet. Det er enkel, ærlig og stringent design lavet med omsorg, der ikke råber på opmærksomhed, men tjener sit formål og giver lidt ekstra funktionel og æstetisk livskvalitet.

Også med udgangspunkt i den nordiske tradition skaber Vahle indvendige trædøre til generationer og til både historisk og nutidig arkitektur. Døre bygget på solide håndværkstraditioner, der får design, funktionalitet og håndværk til at smelte sammen og blive til moderne, arkitektoniske elementer til boligen. Og hos QTOO fokuserer man på langtidsholdbare og miljøvenlige armaturer i rustfri stål til det moderne badeværelse – igen med et stilrent dansk design som æstetisk og funktionel signatur. Vi kommer også forbi Hotel Ferdinand i Aarhus, hvor unikt design og indretning skaber oplevelser for de mange internationale besøgende, ligesom Ferdinands hyggelige lokaler danner ramme for restaurant og cocktail bar. Hos VinMedKant er passionen vin med personlighed, integritet og mod, mens

Stauning Whisky er historien om ni mænd, der gik fra at lave whisky som en hobby til etableringen af eget professionelt destilleri. Og på den nye Früd kombinerer man brasserie om dagen med restaurant om aftenen, mens køkkenet serverer klassisk franskinspireret mad i naturskønne omgivelser ved skov og vand. Og vi runder af med SHIP på Aarhus Ø, som ejendomsselskabet Olav de Linde står bag. Her rejser SHIP sig midt i det danske landskab og det maritime nærmiljø med 202 nye og lyse lejligheder bygget i kvalitetsmaterialer og med enkel æstetik.

Denne vinterudgave af Vol. Magazine er kort sagt et lysende eksempel på, hvad dansk design, godt håndværk og passion for ens metier kan afføde, når det lykkes – uanset fagområde og anvendelse. Vi står på skuldrene af visionære designere, arkitekter og andre fagfolk, og vi forlænger en lang og stolt tradition for enkel, æstetisk og solidt håndværk, der gør noget for sine omgivelser. Det er den tradition, nye generationer og innovative hoveder formår at bygge videre på og føre ind i en ny tid.

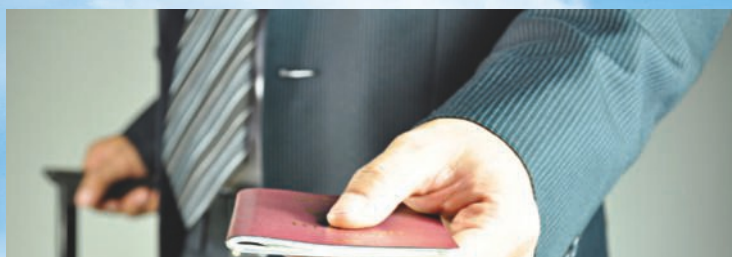
Rigtig god læselyst – og på gensyn i næste udgivelse.
Glædelig jul & godt nytår

Med venlig hilsen
Jesper Kjær



**Mangaard
Travel Group**

Danmarks Bedste Erhvervsrejsebureau



Vi er stolte over og glade for at have vundet titlen som Danmarks Bedste Erhvervsrejsebureau

Det er en stor anerkendelse og hæder af vores arbejde, som vi kun kan takke vores kunder og leverandører for. Prisen uddeles til det årlige Danish Travel Awards, rejsebranchens største begivenhed. Prisen viser, at måden vi gør tingene på hos Mangaard Travel Group gør en forskel.



Stor erfaring og netværk inden for branchen

Mangaard Travel Group har over de sidste 26 år specialiseret sig i erhvervsrejser. Vi har stor erfaring inden for branchen og et stort netværk i både ind- og udland, som vi kan trække på, når vi arrangerer rejser for vores kunder.

Før, under og efter rejsen

Mangaard Travel Group er dit sikkerhedsnet, også når din rejse pludselig ændrer sig. Vi har overblikket over din og dine udsendte medarbejders rejse både før, under og efter rejsen.

Planlæg din næste erhvervsrejse hos os.

PELSNYHEDER

•
NY

KOLLEKTION

BLØDE JULEGAVER

Vores Store i Nærum bugner af Pelsnyheder.

Kom og oplev den nye kollektion 2018/19.

Hos Alex Petersen kan du finde de fineste pelskvaliteter.

Zobel
Chincilla
Los
Swakara
Mink
Ræv
Breitzwans

Find den bløde og varme julegave hos os.



ALEX PETERSEN

GRUNDLAGT 1903

WORLD OF FURS

Excellence Through Generations

Skodsborgvej 305F, 2850 Nærum. Telefon 45 80 30 48

www.alexpetersen.com



FERDINAND

DET ALSIDIGE HOTEL VED ÅEN

HOTEL FERDINAND ER BÅDE HOTEL, BAR OG RESTAURANT I ÉT. STEDET FAVNER I DAG BREDT FRA UNIKKE HOTELLEJLIGHEDER, SUITER, RESTAURANT MED ET OMFATTENDE VINKORT TIL INTIMKONCERTER OG EVENT CATERING PÅ STORE FESTIVALER. ALT SAMMEN MED HYGGE, KVALITET OG ALSIDIGHED I FOKUS.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Hotel Ferdinand

Ved åen i hjertet af Aarhus ligger Hotel Ferdinand som en hyggelig lille oase, hvor man både kan overnatte, spise i restauranten og drikke cocktails i baren på FF. Man behøver i princippet ikke gå andre steder hen hele døgnet, som direktør Ebbe Langhoff Gøgsig udtrykker det:

- Alsidighed og hygge er helt klart nøgleord hos os. Som virksomhed når vi hele vejen rundt, for man kan både spise morgenmad, frokost og få en stor 5 retters menu til aften i restauranten. Og så kan man fortsætte på vores anden restaurant og cocktailbar, FF i baggården til Ferdinand, hvor dj'en spiller, og der serveres cocktails til sent, og bagefter kan man overnatte i Hotel Ferdinand.

Og det er langt fra hele historien. Foruden hotel, restaurant og bar er folkene bag også engageret i store festivaler, arrangerer intimkoncerter og har etableret endnu et skud på stammen i form af endnu en Ferdinand i Silkeborg.

Boutique-hotel med unikke lejligheder

Det vender vi alt sammen tilbage til, men først vender vi blikket mod historien bag Hotel Ferdinand. Der er løbet meget vand i åen, siden det hele begyndte umiddelbart efter finanskrisen i 2008, og siden da har Hotel Ferdinand aldrig set sig tilbage. I de forløbne 10 år har restauranten kun modtaget fine anmeldelser, og allerede i 2011, da Ebbe Langhoff Gøgsig satte sig i direktørstolen, påbegyndte man udbygningen af hotellet med yderligere værelser. I dag er man oppe på otte suiteer og 11 studio-lejligheder, hvoraf fem er helt oppe på Premium-niveau. Det handler grundlæggende om at skabe identitet og unikke oplevelser for gæsterne:

- Det er en løbende proces, og vi vil gerne hele tiden opgradere, så det afspejler, at hoteldelen er eksklusiv og af meget høj kvalitet. Vi er et boutique-hotel, fordi vi skiller os ud på indretning og komfort. Det er ikke standard, og de fem Premium Studio-lejligheder er unikke, da hver lejlighed har sin egen stil og design. Det er meget atypisk for hotelværelser,

og det giver folk en særlig oplevelse, som mange da også vælger at dele på de sociale medier. Vi er ikke et stort, koldt hotel, men adskiller os ved indretningen og stemningsfulde omgivelser. Det skal heller ikke være for fornemt – vi bekymrer os mere om, de kan lide os eller ej, smiler Ebbe Langhoff Gøgsig, der i dag har ca. 50 ansatte.





Han forklarer, at hoteldelen i dag benyttes flittigt af erhvervs-livet især i løbet af ugen. Og både danske og rigtig mange internationale virksomheder bruger Hotel Ferdinand som en sikker skanse:

- De kommer her og vender tilbage hertil, fordi kvaliteten af f.eks. indretningen og restauranten er i top. Virksomhederne ved, at de trygt kan sende medarbejderne af sted, og det rygte har heldigvis spredt sig som ringe i vandet også inter-nationalt. Desuden har vi mange familier på weekendophold, der bruger Hotel Ferdinand som en base til at besøge byens attraktioner såsom AROS og Moesgaard Museum.

Restaurant med afslappet stemning – og Tartare de Boeuf

I Hotel Ferdinands restaurant er der tilsvarende gjort noget ud af indretning og atmosfære. Oprindeligt var stilen mere hvide duge, men også her er man fulgt med tiden og har skabt en stilfuld, men mere afslappet indretning:

- Vi er på en måde gået lidt tilbage – til det lidt mere loose og rustikke med træborde og en hyggelig stemning, dæmpet belysning, god ambience og behagelig baggrundsmusik. Derfor kommer der også alle slags kunder, og vi har bevidst holdt prisniveauet i bero. Samtidig deler vi restauranten op i to, så der i hverdagene kan være 40-50 gæster, mens der i weekendene er plads til 70-80 gæster. Igen – det skal være hyggeligt og ikke for for-nemt. Det skal være rart at komme her, siger Ebbe Langhoff Gøgsig.



Menukortet er især præget af det franske køkken, men ikke dogmatisk, som Ebbe Langhoff Gøgsig udtrykker det. Køkkenchefen har således frirum til også at lade sig inspirere af andre lande og områders køkkener. Man kan få alt fra frokost med f.eks. østers, hummerbisque eller omelette – til en 3-, 4- eller 5-retters aftenmenu med f.eks. laks, skærising, andebryst og krydderkage – eller en klassisk 300g Rib Eye Steak serveret med salat, pommes frites og bearnaisesovs. En klassiker har dog udviklet sig til at være lidt af en signatur for Hotel Ferdinand:

- Vi er kendt for vores tatar, som man kan få alle tre steder – på Hotel Ferdinand i Aarhus og Silkeborg og på FF Aarhus. Den kommer vi ikke uden om. Det er lidt et dogme, den er meget efterspurgt, og den skal selvfølgelig tilberedes og smage på samme måde hver eneste gang, fortæller Ebbe Langhoff Gøgsig.

Fokus på vinkortet

Et andet centralt fokuspunkt for restauranten er vinkortet, der omfatter alt fra champagne, hvidvin, rødvin og rosé- og dessertvine til top kældervine, hvoraf flere har scoret de magiske 100 points. Vinene kommer stort set fra hele verden og lande som Frankrig, Italien, Østrig, Tyskland, Spanien, Australien, Kina og USA. Det er desuden muligt at bestille en vinmenu eller en Premium vinmenu med tre, fire eller fem forskellige vine:

- Det er et vinkort, vi har bygget op gennem mange år og som i dag består af omkring 700 forskellige vine. Vi udbygger hele tiden, og der er noget at komme efter også for vinkendere – både kult-vine, sjældne vine og sjove årgange, siger Ebbe Langhoff Gøgsig.

FF Aarhus – restaurant og cocktailbar

I baggården til Hotel Ferdinand ligger det seneste skud på stammen, FF Aarhus. Det er en kombineret restaurant og cocktailbar, og stedet fra 2015 viser nye sider af Ferdinands alsidighed:

- Det er en moderne, afslappet restaurant og cocktailbar med en intim og hyggelig stemning. Stedet er tænkt som en modsat restaurant af dén i Hotel Ferdinand, så den skiller sig lidt ud, men fungerer godt i helheden. Hvor man i Hotel Ferdinands restaurant typisk får en 3-4-5 retters menu, kan man på FF Aarhus få 12 serveringer til 375 kroner, ligesom vi er på vej med 9 serveringer til 295 kroner. Vi kalder det "Casual Eating, Social Drinking", hvor menukortet består af små, lækre retter med stor smag, som man kan dele, så alle har muligheder for at prøve flere forskellige smagsoplevelser.

Cocktails, social dining og DJ

Dertil kommer, at FF Aarhus sætter fokus på cocktails. Cocktailkortet byder både på nye, kreative og skarpe kombinationer og på klassikere med et særligt FF-twist. Det er fortsat ikke hver dag, at man møder koblingen af mad og cocktails samme sted, hvor kokke og bartendere i synergi skaber noget nyt. Men FF Aarhus og Ebbe Langhoff Gøgsig har set et hul i markedet med det nye koncept. Det er blevet taget rigtig godt imod, og det har også medført positive overraskelser:



- FF Aarhus holder åbent i hverdagene fra tirsdag til torsdag, og i weekendene holder vi en lille fest med loungebar og DJ. Vi kan både sende gæster fra Hotel Ferdinands restaurant videre til en cocktail og hygge, og vi kan tage imod nye, udefrakommende gæster. Vi troede egentlig, at klientellet ville være yngre. Men overraskende nok er det typisk +25 og op til både 30, 40 og 50 år. Så det er en glædelig overraskelse, at vi har kunnet ramme bredt med god mad og cocktails i afslappede rammer, fortæller Ebbe Langhoff Gøgsig.

Hotel Ferdinand på festival

Hotel Ferdinand er fortløbende i udvikling og tager nye initiativer. Det gælder også et eksempel som deltagelsen på nogle af landets markante festivaler:

- Sidste år lavede vi både mad på NorthSide-musikfestivalen i et toetagers telt med plads til 300 gæster. Vi deltog på Nordeuropas største racefestival, Classic Race Aarhus, og vi var med på Made in Denmark-golfturneringen, hvor vi stod for VIP-bespisningen. Det er et spændende område, og jeg ved, at event catering er noget, vi kommer til at gøre mere i fremover.

Koncerterne – fra L.O.C. til Peter A. G.

Hotel Ferdinand har endnu flere trumfkort i ærmet, og ét af dem er intimkoncerterne med plads til 70 gæster:

- Kunstnerne spiller på en scene, vi bygger i restaurant til koncerterne, og det er altid arrangementer, hvor vi spiller

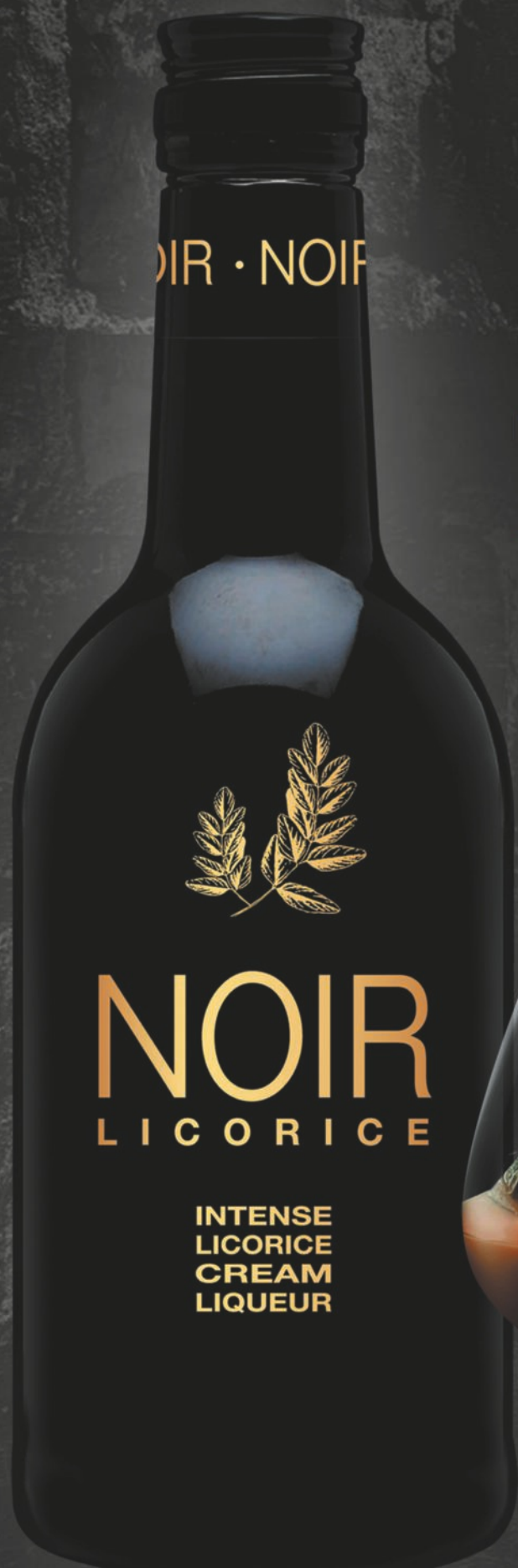
på alle tangenter. Det er gourmet-aftener, hvor vi kører på den store klinge med champagne, luksusmenu og cocktails, hvorefter musikerne spiller. I løbet af de sidste fem år har vi afholdt omkring 30 koncerter, og listen af navne tæller bl.a. L.O.C., Caroline Henderson, Cæcilie Norby, Back to Back, Laid Back, Outlandish, Peter A. G., Steen Jørgensen og Teitur.

- 2018 har været et kæmpe-år for os. Foruden den almindelige hotel-, bar- og restaurantdrift har vi f.eks. også haft 150 ansatte og frivillige ude til mad og servering alene på NorthSide-festivalen, og vi har arrangeret intimkoncerter med en lang række store, danske navne. Vi tilpasser hele tiden og justerer ind efter sæsonerne. Vi vil helt sikkert fortsætte med de mange forskellige slags initiativer, og jeg glæder mig meget til de næste 10 år, slutter Ebbe Langhoff Gøgsig.



Se mere på www.hotelferdinand.dk og www.facebook.com/ferdinandhotelbarrestaurant





NOIR
LICORICE

**INTENS SMAG AF
RÅLAKRIDS**

- DU BEHØVER IKKE DELE



Noir Licorice forhandles i Bilka og Fotex samt i førende supermarkeder landet over.

VIN MED MOD OG PERSONLIGHED

FOR VINMEDKANT ER PASSIONEN VINE, DER HAR KANT OG MODET TIL AT GÅ NYE VEJE. MENS MANGE PRODUKTER PÅ MARKEDET SMAGER ENS HVER GANG, SÅ ER DER ALTID BÅDE LAGT KÆRLIGHED, NYTÆNKNING OG TRADITION I VINENE FRA VINMEDKANT.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: VinMedKant

Vin er nydelse, en historie og en oplevelse af smag med særpræg, mod og personlighed. Optimalt set. Det er bare ikke altid sådan, det forholder sig, fordi der undertiden bliver taget forbrugermæssige hensyn, der ikke nødvendigvis er hensigtsmæssige for vinens kvalitet. Og det er den tendens, VinMedKant modgår med vine, der netop har kant, mod og personlighed:

- Fælles for vores producenter er, at deres vine har "kant". Med andre ord har producenten virkelig lagt sin sjæl i arbejdet for at opnå et meget personligt resultat, som ikke ligner det, men finder overalt, siger Ulrik Rønlev, indehaver af VinMedKant.

Lokale producenter med ægte kærlighed

Hans virksomhed er importør af vine fra især mindre vinproducenter. Drivet bag er passionen og glæden ved god vin, der ikke er metervareprodukter, men vine med både mod, tradition og personlighed i sig:

- Det er kærlighed til vinen og det at lave vinen, der er i centrum. Og fordi der er stor kærlighed til vinen og faget, handler det for vores producenter ikke bare om at frembringe en helt almindelig salgsvare. De har mod på at gå nye veje for at skabe mere interessante vine samtidig med, at de stædigt holder fast i gamle traditioner og vintyper. Den lokale "terroir", som skaber det lokale særpræg er af største betydning, betoner Ulrik Rønlev.

Der skal være en mening med vinen

Der hersker en særlig kultur omkring vine, og der findes vine til mange hundrede kroner, der utvivlsomt har unikke kvaliteter. Men vin er også en helhedsoplevelse. Den kan fortælle en historie og berige os med oplevelser og livskvalitet, vi ikke nødvendigvis finder alene i prisen:

- Jeg har gennem tiden smagt utallige, såkaldte "store vine", som koster en formue. De er selvfølgelig altid sjove at sma-



ge. Men det er oftest ikke dem, der tænder mig mest. Det vigtigste for mig, når jeg smager en vin, er faktisk, at den bringer et smil frem på læben, og at jeg kan finde en mening med vinen. Så bliver vin til noget, man ikke blot drikker, men til en historie og noget man nyder og forholder sig til.

Fra bankmand til vinspecialist

Der er også en personlig historie bag VinMedKant, og den handler ikke om en mand, der er født ind i vinens verden, men om en passion, der ad omveje har ført Ulrik Rønlev til etableringen af virksomheden:

- Jeg er oprindeligt bankuddannet med finansiel videreuddannelse. Jeg arbejdede i bank i nogle år, indtil jeg bestemte mig for en ny retning. Jeg blev elev i denne skønne verden af vin hos H. J. Hansen Vinhandel i Odense, hvor jeg blev 1. mand. Siden fik jeg muligheden for at overtage den italienske delikatesseforretning Al Mercato i samme by. Det lykkedes at få kørt den op med masser af salg af alt godt fra støvlelandet – både vådt og tørt og en masse mad ud af huset.

- Samtidig opstartede jeg som leder på Al Mercato egen import af hele sortimentet, som jeg solgte engros til butikker og restauranter ved siden af driften af butikken. I 2007 lukkede



jeg ned og var derefter omkring en række vin- og delikatesebutikker, indtil jeg i 2012 etablerede VinMedKant.

Et modsvar på ensretningen

Siden da har det handlet om at finde ind til kernen af den gode vin. Vin, der vil noget, tør noget og som ikke smager af samlebåndsproduktion uden mandsmod og hjerte:

- Vin kan man finde alle steder i alle prislejer, fra forskellige lande, på forskellige druer og så videre. Desværre bliver meget af det mere og mere ens i takt med, at den samme knowhow er tilgængelig alle steder, og at der i stigende grad er fokus på, at vine skal kunne sælges til alle forbrugere alle steder og på alle tidspunkter med en nogenlunde oplevelse hver gang, siger Ulrik Rønlev og fortsætter:

- Det tager desværre en del af det individuelle præg væk fra vinene, så en Cabernet Sauvignon smager ens, hvad enten den kommer fra Bordeaux, Chile eller Californien. Det er denne ensretning af vinene, som VinMedKant går imod, siger Ulrik Rønlev.

Vin med personlighed frem for tilsætningsstoffer, tak

Han stiller sig skeptisk over for netop denne ensretning, hvor der måske endda anvendes kemi og tilsætningsstoffer for at

gøre vinen mere ensartet fra gang til gang – og for at frembringe lige netop den stil, som forbrugerne efterspørger:

- Det kan ske for at få "bedre gardiner" i glasset, dvs. en fornemmelse af mere fylde. Der tilsættes naturlige farvestoffer og meget andet. Og alt det gør igen, at vinen kommer til at smage ens hver gang, fordi alle bruger de samme tilsætningsstoffer. Det er i sigens natur en kedelig udvikling – men det, som forbrugeren ofte efterspørger – og det udvikler forskellene, det individuelle præg i vinene. Det er bl.a. denne ensartethed, som VinMedKant prøver at gå imod. Vi vil hellere bruge energi på vine, der har kant og mod, slutter Ulrik Rønlev.

Se mere på www.vinmedkant.dk





STAUNING WHISKY

– MED NYT DESTILLERI I VERDENSKLASSE

HJERTET I DET NYE DESTILLERI HOS STAUNING WHISKY I DET VESTJYSKE ER DE 24 POT STILLS I KOBBER. DER ER SKET MEGET I FIRMAET, DER STARTEDE I 2005 MED EN STILLE UNDREN OG NI VENNER OG BEKENDTE, SOM BESLUTTEDE SIG FOR AT GÅ SKOTTERNE OG AMERIKANERNE I BEDENE MED EN DANSK WHISKYPRODUKTION. EN KAPITALINDSPRØJTNING PÅ 100 MILLIONER KRONER HAR GJORT DET MULIGT MED EN FREMTIDIG ÅRLIG PRODUKTION PÅ 900.000 LITER WHISKY.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Stauning Whisky/Jakob Due



En forårsdag i 2005 var Martin Svoldgård Vesterby på vej fra Vestjylland til Langeland for at tilbringe et par hyggelige dage sammen med familien. I radioen talte de om whisky.

”Det er let at lave whisky. Men det er svært at få det til at smage godt,” sagde de i programmet. Det satte gang i en spæd idé hos bilens chauffør om at lave dansk single malt whisky.

Fremme på Langeland drøftede Martin Svoldgård Vesterby sine tanker med broderen Lasse Svoldgaard Vesterby, og allerede samme aften begyndte de at ringe rundt til venner og bekendte for at høre, om de ville være interesserede i at starte en hobbyproduktion af single malt whisky op.

Få uger senere dukkede 13 personer op til et møde, hvor ni af dem blev enige om at give projektet en chance. Ud over de to brødre var Rasmus Palm Vestergaard, Alex Munch, Mogens Vesterby, Simon Brogaard Skaarup, Henning Svoldgaard Nielsen, Hans Martin Hansgaard og Jesper Svoldgaard Vesterby klar på at forsøge sig med whiskyproduktion.

Grundlaget for Stauning Whisky var lagt, og produktionen begyndte i Mogens Vesterbys nedlagte slagterbutik i Stauning.

En whiskdrøm er gået i opfyldelse

Her 13 år senere har Stauning Whisky slået dørene op til virkeliggørelsen af en drøm, som ingen af grundlæggerne havde fantasi til at forestille sig tilbage i 2005. For hobbyproduktionen greb om sig, og whiskyeksperter og købere har taget whiskyen til sig.

Elegante sorte bygninger, der er tilpasset den vestjyske natur og klima, rummer et nyt destilleri, som allerede har fået international bevågenhed. De fem nye bygninger på i alt 4.000 kvadratmeter ligger i forlængelse af gården, hvor whiskyeventyret begyndte.

- Det er en milepæl for os. Det gør et setup muligt, hvor vi årligt kan lave 900.000 liter whisky, siger medstifter Lasse Svoldgaard Vesterby.

Pengene til udvidelsen kommer fra verdens største spiritusproducent, engelske Diageo, der i 2015 investerede 100 millioner kroner i den vestjyske whisky. Investeringen betød, at Stauning Whisky kom til at arbejde sammen med en international virksomhed med en brand-portefølje, som bl.a. tæller kendte, skotske single malt-destillerier som Talisker, Lagavulin, Oban og Caol Ila samt andre internationale superbrands.

Blender ind i den vestjyske natur

Designet af udvidelsen til Stauning Whisky tager afsæt i de lokale kvaliteter, der i forvejen er i området – et typisk dansk landbrugs landskab og særegen vestjysk natur – som i byggeriet er blevet respekteret. Projektet mimer og fortolker saddeltage, gavlmotiver, træbygninger, fiskerhuse og ladebygninger, der er de typer af bygninger, der findes i området. De markante gavle i det nye byggeri fremstår som helt åbne glaspartier, helt lukkede eller som luftige åbne strukturer med trælist, hvorigennem egetræstønderne ses. Idéen er at sikre, at forbipasserende og gæster udefra kan se flowet i produktionen – fra kornet kommer ind i bygningen, til whiskyen destilleres på pot stills og kommer på tønder.

Stor efterspørgsel

Før udvidelsen af produktionen producerede Stauning Whisky omkring 15.000 liter whisky om året.

- Vi kunne ikke følge med efterspørgslen fra markedet både nationalt og internationalt, siger Lasse Svoldgaard Vesterby. Den succesfulde whiskyproducent oplever tit, at nye whisky-er, der bliver sat til salg, bliver udsolgt på få timer.

Trods succesen har det aldrig strejft stifterne at bygge nye produktionslokaler et andet sted i landet.

- Placeringen i Vestjylland er en vigtig del af vores DNA, herude hvor vinden er frisk, og der rigtigt dufter af hav og tørv. Med det nye destilleri kan vi lave gulvmalting af korn, mæskning, gæring, destillering, lagring og tapning, sådan som vi plejer at gøre det, men i de mængder, som er nødvendige, siger medstifter Alex Højrup Munch.

Stauning Whisky er et destilleri med tæt tilknytning til landbruget. Råvarerne i whiskyen er lokalt dyrket: korn, vand, malt og tørv. Kornet stammer fra en lokal landmand. Et andet lokalt landbrug aftager ligeledes det forarbejdede korn til foder til sit kvæg.

Det er afgørende for Stauning Whisky at lave en whisky på lokale råvarer. Visionen er at bygge videre på Stauning Whiskys brug af lokale råvarer, og indpakningen af det nye destilleri, understøtter produktets meget høje kvalitet.



Mange besøgende

I 2017 besøgte ca. 12.000 gæster destilleriet. Der er rundvisninger seks dage om ugen – på dansk, tysk og engelsk. Man arrangerer også rundvisninger for grupper - foreninger, virksomheder eller whiskyklub. Man kan booke plads via hjemmesiden.

”FOLK, DER ELSKER RØGET WHISKY, VIL SLÅ DERES EGEN MOR IHJEL FOR AT FÅ FAT I SÅDAN EN FLASKE HER. DETTE KAN GÅ HEN OG BLIVE NOGET AF DET BEDSTE RØGEDE WHISKY I VERDEN, HVIS I FORTSÆTTER JERES UDVIKLING.”

JIM MURRAY, REDAKTØR AF WHISKY BIBLE, EFTER SMAGNING AF DE FØRSTE DRÅBER WHISKY FRA STAUNING WHISKY.

- Det har hele tiden været tanken, at det nye destilleri skulle være åbent for besøgende. Det hele er indrettet, så der er god plads til at lave rundvisninger – og gæsterne skal kunne dufte og smage sig igennem hele whiskyproduktionen, siger Alex Højrup Munch.







TIDSLINJE

2005

Idéen til en hobbyproduktion af whisky opstår. Der bliver lavet et lille destilleri med to små pot stills fra en kobbersmed i Spanien i et tidligere slagtehus i Stauning.

2006

De planlagte 200 til 400 liter whisky om året er alt for lidt. Man kigger efter egnede lokaler i Stauning, der kan rumme en produktion på 6.000 til 8.000 liter whisky om året.

2007

Stifterne af Stauning Whisky køber en gård et par kilometer uden for Stauning, og efter arbejde samt i weekender renoverer de den.

2013

Stauning Whisky bliver hædret ved en stor international whiskykonkurrence. Til konkurrencen Review of Spirits Competition løb de med platinmedaljen og slog både skotter og amerikanere til den store konkurrence.

2015

Verdens største spiritusproducent, Diaego, skyder 100 millioner kroner i det vestjyske destilleri. Spiritusproducenten køber 40% af aktierne i firmaet, men Stauning Whisky beholder stadig kontrollen over, hvordan firmaet skal drives.

2017

Blev den første flaske whisky fra et batch på 314 flasker solgt for 102.000 kroner på en auktion til fordel for Kræftens Bekæmpelse.

2018

Stauning Whisky åbner et nyt whiskydestilleri og bliver Danmarks største.

UNIK JULEGAVE TIL WHISKYKENDEREN

Stauning Rye er blandt producentens mest populære produkter og en del af deres Core-series. Der bliver kun tappet 4800 flasker.

Rye whisky er en amerikansk whiskytype, som skal bestå af mindst 51% rug. Rye fra Stauning Whisky indeholder 70% maltet rug og 30% maltet byg og er lagret på ubrugte Missouri White Oak fade i mindst 3 år. Det har givet masser af farve, fylde og smag fra fadet. Alle ingredienser: vand, rug og byg, kommer fra lokalområdet, og den er produceret 100% in-house på destilleriet og lagret i Skandinavisk kyst-klima.

Stauning Rye er produceret med de metoder, Stauning Whisky bruger i deres Single Malt produktion. Råvarerne er gulvmaltet, råspritten er dobbelt destilleret på pot stills med direkte ild under.

”Den er varm, venlig og frisk på samme tid, krydret, fed, fyldig og virker betydeligt ældre, end alderen antyder. Man fornemmer tydeligt rugen og genkender duften af friskbagt rugbrød.

Alt kornet er fra lokale marker – de marker, der omgiver Stauning.”

Flasken kan købes til 495 kroner fra den 29. november via forhandlere af Stauning Whisky, som du kan finde på forhandlerkortet på hjemmesiden eller på www.stauningwhiskyshop.com

www.stauningwhisky.dk



VIRKSOMHEDERNE HAR TALT:

Mest anbefalede erhvervsbank

Ifølge den mest anerkendte undersøgelse
af danske banker, EPSI.

Find din nærmeste afdeling på sparkron.dk.
Kontakt os på telefon 89 12 24 00.



**SPAREKASSEN
KRONJYLLAND**

#påvej

FRÜD BRASSERIE

FRÜD
RESTAURANT • BRASSERIE

Brasserie

Mandag - lørdag
Søndag

08.30 - 16.00
Efter aftale

Restaurant

Mandag - lørdag
Søndag

18.30 - 22.00
Efter aftale

www.FRUD.dk

Tlf. 91 54 67 00



FRANSK FRÜD PÅ AVENUEN

BRASSERIE OM DAGEN, RESTAURANT OM AFTENEN OG KLASSISK FRANSK MAD PÅ MENUKORTET. DET ER KONCEPTET BAG FRÜD BRASSERIE & RESTAURANT I DE NATURSKØNNE OMGIVELSER VED AARHUS-BUGTEN OG MARSELISBORGSKOVENE.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: FRÜD

Med en idyllisk placering i skovbrynet og direkte udsigt over bugten og Ballehage Strand er der ikke noget i vejen med beliggenheden. Früd Brasserie & Restaurant har indtaget det smukke, hvide hus på hjørnet fra 1907, der oprindeligt var sporvognsdirektørens egen villa og som nu lægger lokaler til fransk gastronomi anno 2018, hvor hygge, kvalitet og frisk mad med smag er i centrum.



Smag med stort S

For det er dét, det handler om for stedets nye ejer, Jürgen Frühwirth. Smag med stort S. Og netop derfor skal man paradoksalt nok ikke nødvendigvis forvente, at der breder sig en fristende duft helt ud i haven, når man nærmer sig områdets nye spisessted:

- Hvis der dufter godt af mad, straks du går indenfor i en restaurant, så er det nok ikke et ret godt spisessted. Det er jo smag, der forsvinder lige ud i luften, og så smager retterne allerede af lidt mindre, siger Jürgen Frühwirth med et smil.

Meget passende holder Früd Brasserie & Restaurant til på Dalgas Avenue i Aarhus – den ene af kun to veje i Danmark, hvori det franske "Avenue" indgår. For det er i høj grad fransk

mad, der er på bordet. Grundidéen bag det nye Früd er således at kombinere brasserie om dagen med restaurant om aftenen og byde på en klassisk fransk gastronomi med friske råvarer og smagsrigdom i hyggelige omgivelser.

Nedtælling til en ny begyndelse

Da vi besøger Jürgen Frühwirth, er der 14 dage til åbning og hektisk travlhed i lokalerne, hvor håndværkerne er i fuld gang med at skabe de helt rette rammer for det nye Früd Brasserie & Restaurant. Det er lyse og enkle rum med en stilbevidst indretning inspireret af klassiske badehoteller, som husets gæster kan besøge, og også udendørs gør Jürgen Frühwirth helt bevidst meget ud af indretningen:

- Vi ofrer faktisk lige så meget på haven som på det indenfor. Stedet ligger helt unikt placeret ud til vandet og skoven, og det skal vi udnytte. Så vi gør noget ud af at skabe et gårdmiljø og bruge løsninger, der skiller sig lidt ud. Vi bygger bl.a. en træterrasse, laver beplantninger og skaber små opholdsøer på drejeskive, så man altid sidder i læ. Og så har vi de helt særlige tyske strandkurve, hvor man kan sidde to og tale sammen i ro og læ med tæpper og varme i ryggen. På den måde fanger vi noget nærhed, romantik og favner naturen omkring stedet.

Indenfor falder solens lys smukt ind gennem dannebrogsvinduerne, og for Jürgen Frühwirth er det netop vigtigt at trække vandet, skoven og lyset med indenfor for at fastholde sammenhængen med omgivelserne. Indretningen holdes i lette, lyse farver, der kontrasteres af grønne designstole med runde armlæn og borde med ben i lys valnød og sorte linoleumsoverflader, fordi de samtidig er varme og behagelige at røre ved. Helt ned i detaljerne er det velovervejede, kompromisløse og personlige valg, Jürgen Frühwirth foretager:

- Det er rigtig meget mig, det her sted. Jeg faldt for det, jeg så et uudnyttet potentiale og er rigtig glad for Aarhus. Nu gør vi det, og så skal det også være noget, jeg kan stå inde for.



Med hjertet i Aarhus

39-årige Jürgen Frühwirth har allerede en lang historie i den aarhusianske restaurationsbranche. Han stammer oprindeligt fra Wachau i Østrig og kom siden i lære som kok på bl.a. Michelin-restauranten Landhaus Bacher. Siden var han både omkring Schweiz, Indonesien og Norge, hvor han som ung kok både serverede for den norske kongefamilie og fik tøjensen som kok til Nobelfesten.

Det var også i Norge, han mødte en dansk pige, der blev den direkte årsag til, at han kom til Danmark. Siden gik det stærkt i restaurationsbranchen for den initiativrige Jürgen Frühwirth, der flyttede til Aarhus kort efter årtusindeskiftet. Han var bl.a. køkkenchef på Hotel Radisson og Turbinehallen, inden han i 2007 sprang ud som selvstændig. Han er således manden bag bl.a. virksomhederne Mad Med Smag, Früd, Restaurant Sechzehn og Centralværkstedet med plads til 900 gæster.

"Det skal være et sted for alle"

Men på et tidspunkt indtraf der et afgørende skifte, som indirekte har bragt ham frem til etableringen af det noget mindre Früd vers. 2.0 på Dalgas Avenue:

- Sidste december solgte jeg alt og tænkte, at nu var det tid til en pause fra branchen. Jeg tog ud at rejse sammen med min hustru og grublede over, hvad jeg nu skulle, og hvor jeg havde lyst til at være. Og det jeg fandt ud af var, at jeg godt nok er fra Østrig, men at det er her i Aarhus, jeg har skabt alt, siger Jürgen Frühwerth, og uddyber:

- Jeg har valgt stedet her, fordi det er et mindre sted med en fantastisk beliggenhed. Der er 54 siddepladser indenfor, 16 i

det ekstra lokale til f.eks. konferencer og separate selskaber samt 70 siddepladser udenfor. Og det handler altid om at lave mad, der smager af noget, og hvor man aldrig går på kompromis med kvaliteten.

- Det skal være et sted for alle, ung som gammel. Et sted, hvor man om dagen kan kigge forbi til et måltid eller bare en kop kaffe og f.eks. en croissant lavet fra bunden med rigtigt smør. Hvor man om aftenen kan komme ind og spise i en afslappet og rar atmosfære. Det skal være for alle, og derfor holder vi også prisniveauet i den ret billige ende. Det er kvalitet, men også til at komme i nærheden af prismæssigt.

Brasserie i dagtimerne

Früd Brasserie & Restaurant finpudser og kombinerer de to koncepter. Brassieriet giver fra 8.30 om morgenen mulighed for fransk morgenmad sammensat efter egen smag ud fra menukortet. Det er en let og klassisk servering i fransk stil





bestående af f.eks. friskbagte surdejsbaguettes, hjemmebagt rugbrød, hjemmelavet marmelade, fransk landbrie, en god skinke og en quiche med svampe, ligesom man kan få blødkogte æg, en vitaminbowle med blandede bær og granola samt frisk frugt. Andre tilbud er hjemmebagte croissants, mandelcroissants eller en friskbagt wiennese pastry. Fra kl. 11.30 serveres der retter fra Brasserie- og Lunchkøkkenet, og det er igen til overkommelige priser, hvor man bl.a. kan nyde a la carte-retter eller en brasserie-lunch som 1- eller 3-retters menuer, der udskiftes dagligt. Atmosfæren på Früd Brasserie & Restaurant er afslappet og åben, så det er naturligvis også muligt "blot" at kigge forbi til en kop kaffe, chokolade, juice eller et glas champagne.

Restaurant om aftenen

Om aftenen omdanner Jürgen Frühwirth sin nye aarhusianske madoase til Früds Restaurant. Det er igen enkle serveringer med vine, der matcher den franskinspirerede mad. Her tilbydes f.eks. en alt inklusive-pakke med tre retter og snacks, appetizer og aperitif. Menuen kan eksempelvis stå på snacks efterfulgt af hummerbisque med jomfruhummer-toast til forret, roulade af kalvemørbrad med karamelliserede løg, grillede jordskokker og sauce bordelaise samt en dessert af honningporcheret pære med saltet smørkaramel og pecannøddeparfait. Dertil kommer en vinmenu, der er nøje udvalgt af husets vinleverandør og som serveres ad libitum ved bordene. Man kan også sammensætte en alkoholfri aften, når det meddeles ved bestilling, og en aften på spisestedet runder altid af med kaffe og avec med sødt til.

Det er desuden muligt at bestille mad ud af huset til f.eks. bryllupper, jubilæer eller firmafester til op til 50 personer, hvor



man kan prøve de såkaldte "Früds Livretter", festmad tilberedt på sæsonens råvarer som et alternativ til selv at stå i køkkenet i mange timer. Man kan også holde sin julefrokost i de nye lokaler med en komplet gourmetoplevelse til en fast pris på kr. 649,- pr. person. Eller man kan lade Früds kokke stå for en nytårsmenu a la Paris, så man ikke behøver gøre andet end at varme retterne.

Den franske og østrigske tradition

- Jeg har selv rejst meget og prøvet alle madkulturer. Men man vender altid tilbage til det franske køkken. Der er altid noget godt at komme efter. Det er et meget omfavnende køkken, du kan sprede dig over alt, der er alt i det. Samtidig tænkte jeg, at hvis man virkelig skal vide noget om det franske køkken, så spørg en franskmand til råds. Derfor har vi min gode ven Gael Denis som køkkenrådgiver, som er fra Nice og som har stor erfaring med fransk gastronomi.



- Jeg er selv udlært fra en Michelin-restaurant i Østrig, og der er historiske ligheder mellem det østrigske og franske køkken, som begge tidligere dækkede enorme områder og hentede råvarer og inspiration fra hele Europa. Vi trækker på en århundreder lang tradition med fokus på mad, friske råvarer og en hjælpsom og stolt tilgang til maden og vinen. Vi udnytter den baggrund, og det er klassisk fransk frem for det nogle gange lidt ferske nouvelle cuisine. Jeg vil gerne kunne se tingene og fremhæve råvarerne og friskheden med en enkel og klassisk servering. Det gælder helt ned i detaljen. Vi brygger f.eks. også egen fransk kaffe, og mine medarbejdere får et baristakursus.

Starter forfra hver dag

Man mærker entusiasmen og erfaringen hos Jürgen Frühwirth – også når det gælder bevidstheden om nødvendigheden af en vis effektivitet, der samtidig sikrer konsekvent frisk mad. Derfor er indretningen af køkkenet også helt central:

- I et køkken er maskinerne og de korte arbejdsgange helt afgørende. Det handler ikke så meget om, hvor stort et køkken er, som om kvaliteten af maskinerne og placeringen mellem

arbejdsstationerne. Her har vi et varmekøkken, et koldkøkken og to forberedelseskøkkener samt nedenunder et slags basiskøkken til den første, rå forarbejdning af råvarerne. Det betyder alt i alt, at man ikke skal forberede sig en uge i forvejen. Vi får friske varer hver dag, og vi starter forfra hver dag, så maden altid er frisk, lækker og veltilberedt. Smagen er altid det vigtigste, siger Jürgen Frühwirth, der bl.a. samarbejder med Topkærgaard om forsyningen af friske, økologiske råvarer leveret inden for max. 12 timer.

Giv noget tilbage til byen

- Aarhus har gjort mig til den, jeg er, og jeg vil også gerne give noget tilbage. Derfor laver vi f.eks. et julearrangement for Ældrecentret, der er vores nabo. Hele mit personale her har sagt ja til at hjælpe til, så den 23. december serverer vi en julemiddag for de ældre. Det er vigtigt for mig også at gøre den slags, slutter Jürgen Frühwirth.

Früd Brasserie & Restaurant åbnede officielt d. 16. november 2018.

Se mere på www.frud.dk



bing's bikestore

www.bikestore.dk

Grumstolsvej 6
8270 Højbjerg
Telefon +45 2249 9193
CVR nr. 38001310



Hos bings bikestore er vi eksperter i

ORBEA



DANSK DESIGN

TIL DET MODERNE BADEVÆRELSE

QTOO STÅR FOR STILRENT DANSK DESIGN OG HAR I DISSE ÅR MARKANT VÆKST MED LANGTIDSHOLDBARE OG MILJØVENLIGE ARMATURER I GENNEMFØRT RUSTFRI STÅL.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: QTOO

Dansk design har stolte traditioner og peger samtidig fremad med en popularitet og udbredelse større end nogensinde. Og trods det engelskklingende navn så er det lige præcis, hvad QTOO inkarnerer inden for sit felt: Dansk designede kvalitetsarmaturer til det moderne badeværelse. Armaturer, der samtidig også er til at komme i nærheden af prismæssigt.

Signaturen er de rene linjer, et stilrent design og smukke overflader, der henter inspiration fra naturen og det særlige nordiske lys. Og resultatet er armaturer i rustfri stål med høj funktionalitet, kombinationsrigdom og et formfuldendt, nordisk og tidløst udtryk.

Vokseværk i rustfrit stål

QTOO's historie går tilbage til 2008. Den internationalt anerkendte danske designer Hans Thyge Raunkjær havde forinden tegnet et enkelt design af badtilbehør til en italiensk producent, og Peter Bjertrup havde mod på at føre QTOO videre frem med et re-design fra Hans Thyge Raunkjærs hånd, et re-design som blev introduceret på det skandinaviske marked i 2008. Men det var lanceringen af en armaturserie i matchende design, der for alvor satte raketfart under QTOO's navn:

- Det, der har gjort QTOO til et stærkt selvstændigt brand er armaturerne. De har fået godt bid i markedet og giver en omsætning, der vægter noget. Grunden til at det er gået så superstærkt, er først og fremmest, at der har været et hul i markedet inden for ægte, rustfri stål. Og det er netop det, vi laver – det er udelukkende gennemført, rustfri stål til et rimeligt budget, siger Peter Bjertrup, Adm. direktør hos QTOO International.

- Det betyder også, at vi har mange forskellige slags kunder, der roligt kan investere i deres badeværelse, uden at budgettet vælter. Samtidig er materialerne behagelige at røre ved og signalerer solid kvalitet og omtanke for miljøet. Vi er lykkedes med et design og en kvalitet, der både prismæssigt er til at komme i nærheden af, og hvor man samtidig får rigtig meget ekstra i forhold til finish, holdbarhed og et minimalistisk, tidløst design.

"QTOO'S ARMATURER OG TILBEHØR GIVER EN RIGTIG STOR FLEKSIBILITET I FORHOLD TIL KOMBINATIONSMULIGHEDER. I PRINCIPPET ER MULIGHEDERNE UBEGRÆNSEDE."

PETER BJERTRUP, QTOO





Holdbarhed, bæredygtighed og sundhed i ét

Badeværelsets rolle har forandret sig. I dag er det ikke blot ren funktionalitet, men også en personlig oase, et rum til velvære, ro og livskvalitet. QTOO's armaturer ligger alle i forlængelse af den enkle nordiske stil, og da de skal modsvare de moderne krav til badeværelsesdesign, har de selvfølgelig alle skjulte rørføringer, cylinderhoveder osv., så det æstetiske på ingen måde lader noget tilbage at ønske.

Hvad der bl.a. skiller QTOO ud er, at virksomheden laver alle armaturer i matbørstet, massiv rustfri stål, hvilket sikrer en høj slidstyrke og lang levetid. QTOO kan ganske vist også levere udgaverne i blankpoleret stål, men det er især den flotte, matbørstede overflade, Peter Bjertrup fremhæver som et helt væsentligt kriterie for QTOO's succes. Dertil kommer en række andre centrale parametre:

- Holdbarheden er rigtig vigtig. På f.eks. hoteller udsættes armaturer for massiv rengøring. Men på vores armaturer er der jo ingen overfladebehandling, der kan slides af, så derfor kan de bevare deres udseende intakt i årtier. Dernæst er der hele det miljømæssige perspektiv. Rustfri stål har i sig selv rigtig gode egenskaber, når det gælder miljø. Produktionsmæssigt tilføjes der ingen kemikalier undervejs i forarbejdningen. Det er genanvendeligt og kan således indgå naturligt i en cirkulær økonomi. Det er stort set uforgængeligt, når det anvendes til armaturer.

- Og så er der det sundhedsmæssige; rustfri stål har et lavt indhold af tungmetaller, en lav afsmitning til drikkevand og et lavt indhold af nikkel, så man undgår allergigener. Kort sagt er der alt i alt gode fordele at hente, både når det kommer til design, funktionalitet, levetid, bæredygtighed og prisniveau.



2-grebs termostatløsning fra QTOO. Den gængse løsning med tre greb i en ny version med kun to greb og et enkelt, minimalistisk udtryk til det moderne badeværelse.

"MATERIALERNE ER BEHAGELIGE AT RØRE VED OG SIGNALERER SOLID KVALITET OG OMTANKE FOR MILJØET. VI ER LYKKEDES MED ET DESIGN OG EN KVALITET, DER BÅDE PRISMÆSSIGT ER TIL AT KOMME I NÆRHEDEN AF, OG HVOR MAN SAMTIDIG FÅR RIGTIG MEGET EKSTRA I FORHOLD TIL FINISH, HOLDBARHED OG ET MINIMALISTISK, TIDLØST DESIGN."

PETER BJERTRUP, QTOO

Ny 2-grebs løsning

Den tid, hvor man stillede sig tilfreds med ren funktionalitet, synlige rør og installationer, er for længst forbi. I dag forventer folk et langt mere æstetisk badeværelse, hvor armaturer og tilbehør ikke skæmmer, men fremhæver både moderne design, komfort og høj funktionalitet.

I den sammenhæng er et eksempel på QTOOs innovative tilgang den nye bruseløsning med termostatkøber og omskifter til indbygning, hvor brugervenlig funktionalitet og en enkel æstetik imødegår ønskerne til et moderne badeværelse:

- Løsningen adskiller sig fra andre på markedet ved at være en 2-grebsløsning i stedet for den gængse 3-grebsløsning. Det højre greb er termostatenheden til temperaturstyring, mens det venstre greb både fungerer som volumenregulering og som omskifter. Idet vi undgår det tredje greb, opnår vi et meget minimalistisk og enkelt udtryk, som mange slutkunder foretrækker i dag.

Rige kombinationsmuligheder og 10 års garanti

God funktionalitet betyder også gode kombinationsmuligheder, og det har man ifølge Peter Bjertrup i høj grad med QTOO's armaturer – fra et enkelt armatur til f.eks. en komplet brusekombination med hovedbruser, greb, vandudtag og håndbruser med slange:

- Vi kan opfylde rigtig mange forskellige behov. QTOO's armaturer og tilbehør giver en rigtig stor fleksibilitet i forhold til kombinationsmuligheder til bl.a. badekar, brus og håndvaske. I princippet er mulighederne ubegrænsede. Og fleksibiliteten gælder ikke kun til private hjem. Der er et stort potentiale i erhverv, og vi har da også allerede leveret til bl.a. et patienthotel og Carlsbergs nye hovedsæde.

- Især til projektmarkedet oplever vi en øget efterspørgsel på produkter, der ud over at være godt design også er ekstraordinært holdbare, hvilket sikrer både miljøvenlighed og ikke mindst en forbedret driftsøkonomi.



Endnu et område, som QTOO vægter højt, er sikkerheden. Produkterne er ikke bare multijusterbare og besidder komplette anti-lækage løsninger. Der er ingen forud monterede samlinger, og der er anti-lækage covers til alle gevindsamlinger. Og så er alle løsninger vand- og lufttestede ved et tryk på hele 15 bar. Kombineret med produkternes øvrige egenskaber betyder det, at QTOO kan tilbyde en garanti på 10 år på alle armaturer.

Et dansk eksporteventyr

Det er gået stærkt for QTOO. Så stærkt, at virksomheden er den hurtigst vækstende på det danske marked inden for armaturer over de seneste to år. Men Peter Bjertrup og co. hviler ikke på laurbærrene, for der er ambitioner og udsigter til både nye markeder og nye serier fra QTOO, der har kontor og showroom i det centrale Aarhus:

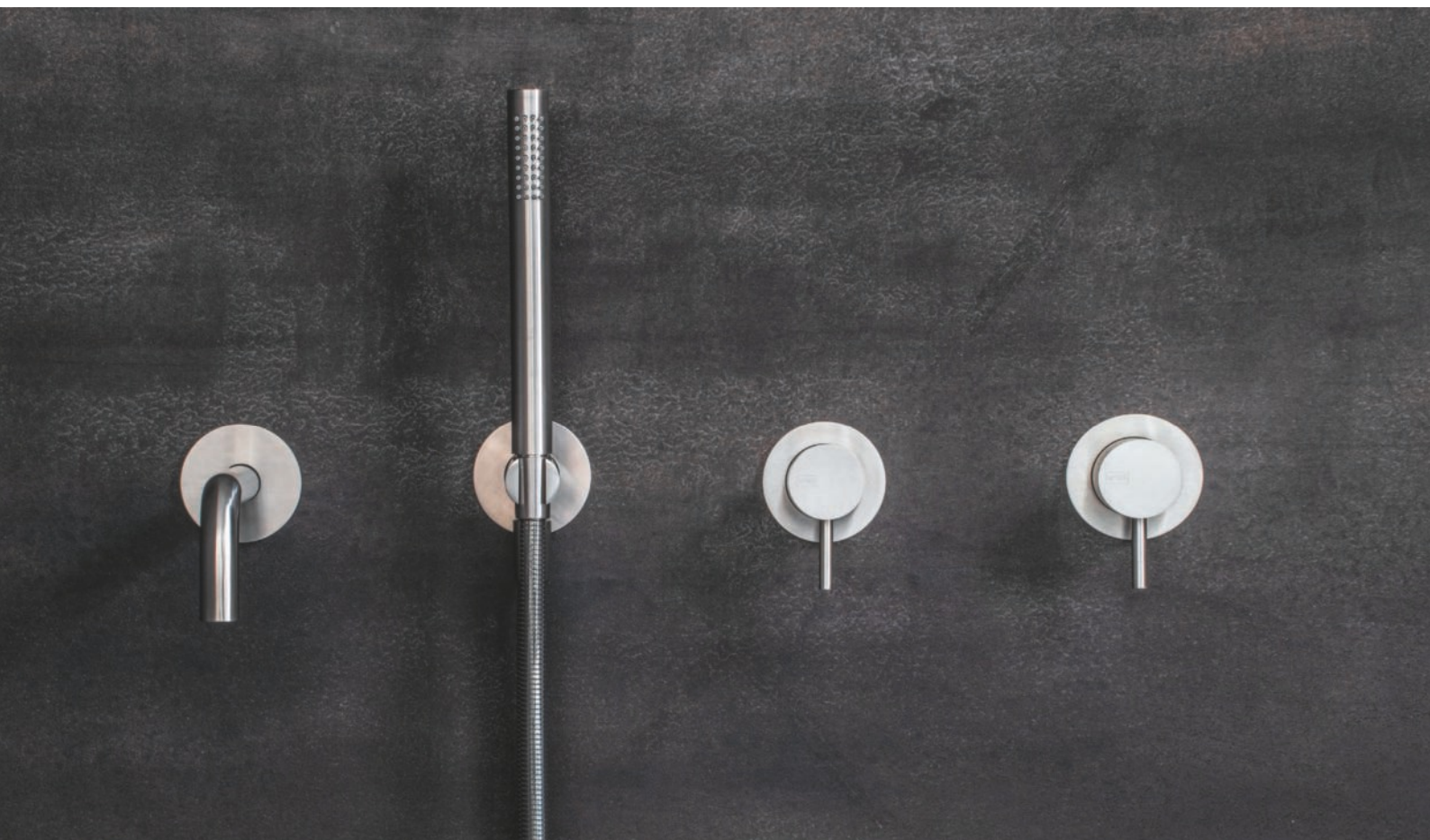
- Lige nu er vi på en rejse. Det går stærkt, og mit bedste bud er, at vi om få år er midt i et dansk eksporteventyr på udvalgte internationale markeder, som vi tror på. Vi tænker hele tiden fremad. Det gælder ikke kun med nye idéer som f.eks. 2-grebsløsningen. Allerede nu kan jeg sige, at der helt sikkert også kommer nye serier i 2019, afrunder Peter Bjertrup.



OM QTOO

- QTOO er armaturer og badeinventar i massiv, rustfri stål
- Designet er dansk og stilen ligger i forlængelse af den enkle, nordiske designtradition
- Armaturerne er langtidsholdbare og både miljø- og allergivenlige
- QTOO har kontor og showroom på Hans Hartvig Seedorffs Stræde 16A i det centrale Aarhus
- Armaturer og badeinventar sælges gennem forhandlere til både private og erhverv

Se mere på www.qtoo.dk





kimthorsell architects

En boligdate stiller skarpt på muligheder og realiserer husdrømmene

Af Michael Winther

Da familien Vorre i det tidlige efterår i 2017 erhvervede sig villaen med den attraktive og perfekte beliggenhed, var de godt klar over, at boligdrømmene langt fra var realiseret. Den nyindkøbte villa skulle igennem en gennemgribende ombygning og renovering, for at kunne opfylde familiens helt særlige boligdrømme. Boligdrømme styret af en blanding af behov, følelser og udtryk. Hurtigt stod det klart, at de havde behov for rådgivning og sparring med en erfaren og iderig arkitekt, der med fagprofessionel indsigt og viden kunne oversætte ønsker og drømme til et konkret ombygningsprojekt. Kort sagt en helhedsplan for hele ombygningen, udmøntet i tegninger og udstyret med en konkret byggeplan for realiseringen af ombygningens forskellige etaper.

- Vi fik et vink med en vognstang fra ejendoms-mægleren, som anbefalede os at kontakte kimthorsell architects for at få en boligdate. Og jeg skal love for, at den date var noget af en øjenåbner, i forhold til se hvilke muligheder boligen potentielt rummede. Gennem skitser og tegninger, som Kim Thorsell udførte undervejs i vores boligdate, fik vi sat perspektiver på vores drømme, og fik syn for hvordan drømmene og vores ideer kunne udmøntes i praksis. Og tak for det. Vi ville aldrig være kommet så langt selv, og ville slet ikke være kommet i nærheden af at ramme det resultat, som samarbejdet med Kim Thorsell er mundet ud i, fortæller Hanne Vorre fra Brabrand, der netop er flyttet ind i drømmeboligen, hvor hun nyder udsigten til skoven fra første parket.

Respekt for historien

I dag fremstår boligen som en moderne, lys venlig og rummelig bolig, der på alle måder respekterer tresserarkitekturens særlige karakteristika og villaens unikke historie med sin beliggenhed op til skoven. Netop respekten for historien, koblingen til skoven og den organiske sanselighed, som villaen udtrykker, skulle nemlig bevares og videreføres i den moderniserede og næsten totalt ombyggede bolig. Det var et afgørende krav til Kim Thorsell fra familien Vorre, inden byggeprojektet for alvor blev sat i gang.

Ombygningen af drømmeboligen i Brabrand omfatter hele overetagen på 180 m², samt nedgangen til kælderens der udgør 60 m² af det samlede boligareal på 240 m². Der er flyttet vægge, mursten er blotlagt,

en række brune træpaneler er fjernet, der er kommet ovenlysvinduer og ikke mindst er der bygget en ny tresidet pejs midt i stuen, som i dag ubetinget er husets vartegn. Samtidig er der etableret store vinduespartier mod skoven, som helt bogstaveligt åbner op til skoven og lukker den ind i huset. Der er etableret små charmerende hyggekroge i hele overetagen, og det hele toppes af egetræsdøre, der giver den søgte reference og samhørighed til skovens organiske liv.

- Wow er det bedste udtryk, jeg har til vores nye og helt unikke bolig. Det er virkelig blevet den bolig, som vi drømte om, og den bolig som skal danne ramme om vores liv i mange år fremover. Huset emmer af atmosfære, og det er virkelig mega dejligt med de vinkler og særlige arkitektoniske løsninger, der lukker lyset ind overalt i huset. Udover alle de herligheder har vi også fået de planløsninger, vi gik efter. Især er realiseringen af vores ønske om en decideret ungdomsafdeling samt en voksenafdeling virkelig noget, vi fryder os over, og som vi mener fremtidssikrer huset, selvom vores børn kun er henholdsvis 6 og 9 år i dag, forklarer Hanne Vorre.

En ting er at købe en 240 kvadratmeter stor tresservilla med en attraktive beliggenhed ud til skoven i Brabrand. En anden var at få transformeret den mørke villa med de små rum til en moderne, lys, venlig og rummelig bolig. Løsningen kom i form af en professionel boligdate med en erfaren, iderig og lydhør arkitekt.



Billede fra den nye stue og siddebænk i massiv egetræ ved vindue mod haven.



To store ovenlys fra Sky vision markerer det nye køkken.

boligdate med arkitekt

Få et introduktionsmøde med inspirerende arkitekt og se din boligs fulde potentiale

kimthorsell architects



Introduktionsmøde



Inspirationsskitse



Din drømmebolig



Boligdatens indhold:

- 1 - Introduktionsmøde af 1½ times varighed med inspirerende arkitekt, der møder jer i boligen og kortlægger mulighederne for tidssvarende optimeringer, der tager afsæt i den potentielle køber.
- 2 - Input til hvorledes boligens potentialer synliggøres, og hvilke tiltag, der sikrer en optimal udnyttelse og indretning.
- 3 - Opsummering i form af en planche (A3), der i skitseform beskriver de indretningsmæssige og arkitektoniske muligheder i boligen.

Pris i alt 2.000 kr inkl. moms*

*Østjylland



Nørre Allé 13
www.kimthorsell

Baghuset 3. sal 8000 Aarhus C
tlf: 26711456

CVR: 39627159
mail: arkitekt@kimthorsell.dk

arkitekt maa

kimthorsell architects



Ruko
SYM

NÅR DØRE BLIVER TIL ARKITEKTUR

VAHLE SKABER INDVENDIGE TRÆDØRE TIL BÅDE HISTORISK OG NUTIDIG ARKITEKTUR. UANSET OM DET ER TIL DET KGL. TEATER ELLER DET MODERNE PRIVATE HJEM, SKAL HÅNDVÆRK, FUNKTIONALITET OG DESIGN GÅ OP I EN HØJERE ENHED OG GØRE DØREN TIL ET ÆGTE NORDISK, ARKITEKTONISK ELEMENT.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Vahle A/S

Hvis man spørger Lars Vejen, der for nylig blev kåret til Årets Designer ved Design Awards 2018, til kvaliteten af døre fra Vahle, er der ingen slinger i valsen:

- Jeg blev på alle måder positivt overrasket over at finde denne for mig "skjulte skat" ude på Djursland. Jeg havde ingen viden om, at der fandtes en dansk producent – eller producent i det hele taget – på én gang forankret i den fineste håndværksmæssige tradition og samtidig med et topmoderne, teknologisk produktionsapparat.

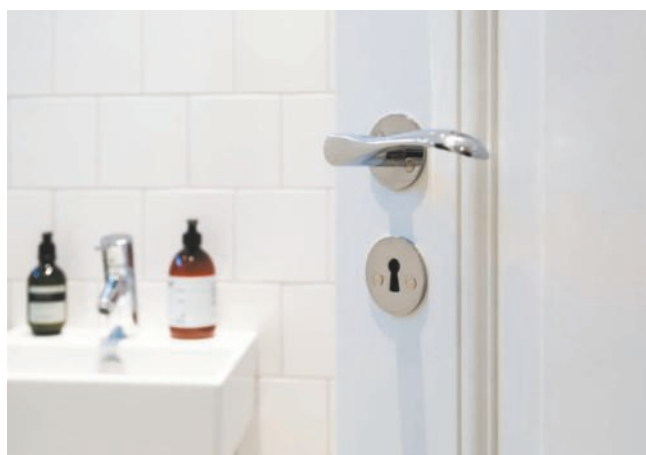
Døren som arkitektonisk element

Der dufter af træ og savsmuld fra de svenske skove, og der er travlhed i netop de 3.000 m² produktion, som indehaver Ole Mølby viser os rundt i en almindelig formiddag i Mørke på Syddjurs. Der er sket meget og røget en del træ gennem hænder og maskiner siden dengang i 1976, da Vahle begyndte som et traditionelt tømrerfirma. I dag står virksomheden således bag arkitektoniske døre til både private hjem og til referencer fra Amalienborg til Det Kgl. Teater og Christiansborg Slot.

- Vi kalder det døre til generationer. Vahle tager afsæt i solide, danske håndværkstraditioner og skaber døre af høj kvalitet, der holder i generationer. Jeg forsøgte engang at formulere vores kerneværdier og nåede frem til håndværk, funktionalitet og design. Da vi så fik en arkitektstuderende ansat i en periode, påpegede han, at det vi faktisk havde formuleret, var definitionen på arkitektur. På den lidt bagvendte måde fandt vi ud af, hvem vi er i dag, for det er dét, vi laver. Når de tre ting er der og smelter sammen, så er det arkitektur. Det er kort sagt arkitektoniske elementer, vi laver, siger Ole Mølby.

Gør noget ud af det blivende i boligen

Vahle skaber fortsat indvendige døre både som klassiske fyldningsdøre og som moderne, glatte døre. Det betyder også, at virksomheden er i stand til at levere skræddersyede døre til såvel tidligere tiders historiske arkitektur som til nutidens og fremtidige generationers moderne arkitektur. Og når det gælder private boliger, hvor dørens værdi måske er blevet noget overset, er det oplagt at rette blikket mod døren som en arkitektonisk del af hjemmets helhed:





- I dag er der typisk kun 4-8 døre i et hjem, fordi nutidens store, åbne rum har betydet en kraftig reduktion af antallet af døre i forhold til førhen. Så derfor kunne man jo med fordel gøre de døre, der nu er, til et arkitektonisk element, da de både er en vigtig funktionel og æstetisk del af et moderne hjem – og noget blivende, som man ikke bare skifter ud efter nogle år som f.eks. køkkener og badeværelser.

Det er en direkte opfordring til at skrue op for dørene og ned for køkkenet eller badeværelset. Til at bruge pengene på det blivende og vælge med større omhu til det moderne hjem, for mulighederne er der. Man kan faktisk lave nutidige døre på en kvalitativ måde, som man historisk ville have lavet dem med afsæt i håndværksfaget, der forstår træets dynamik, og de gode materialer, der sikrer holdbarhed i rigtig mange år. Og samtidig kan man hos Vahle skræddersy sine døre både i forhold til alle slags træsorter, dimensioner, æstetik, mix af materialer, overflader og helt ned i detaljerne til valg af hængselstype og dørgreb.

Topmoderne og historisk

Vahle er i dag på én gang en topmoderne og gammeldags virksomhed. Man holder traditionerne og kulturarven i hævd, og man omfavner det nye og moderne. De er ikke hinandens modsætninger, men kan komplementere hinanden. I "Den Gamle By" i Vahles produktion står de gamle maskiner og bidrager fortsat til 20 % af ordrerne, mens store investeringer i moderne produktionsmaskiner og manuel arbejdskraft sørger for resten.

Alle døre fra Vahle imødegår nutidens krav til brandsikring, indbrud og lyddæmpning. På den måde er det f.eks. muligt

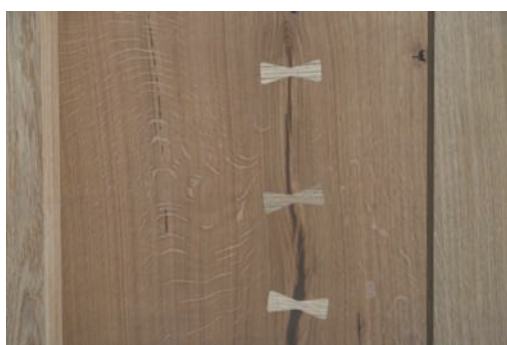
at fremstille en opgraderet, men nøjagtig kopi af en oprindelig indvendig dør, der bevarer og indskrifter kulturarven i en moderne kontekst. Og det gælder vel at mærke både til de helt store produktioner eller helt ned til blot en enkelt dør til f.eks. en moderne bolig, hvor man ønsker at beholde æstetikken og kvaliteten som den oprindelige, indvendige dør besad.

De kloge øjne og hænder

- Det er nordisk, stilrent og minimalistisk med en ærlig tilgang helt ned i detaljen. Finish er alt. Du får, hvad du ser, og vi har en holdning til vores håndværk. Vi fremstiller alle vores døre her på fabrikken – fra opskæring af træ, høvling og udstemning til tapning, samling og maling. Vi har faglærte medarbejdere med årtiers erfaring og foretager selv løbende kvalitetskontrol fra start til slut. Vi plejer at sige, at "de kloge øjne og hænder giver den bedste kvalitet".

Både det jordbundne, håndværket og modet til nyt ligger i DNA'et hos Vahle. Da firmaet blev grundlagt tilbage i 1976 af Svend Vahle Hansen var det som nævnt en traditionel tømrervirksomhed:

- Han fandt dog hurtigt ud af, at da man efter de nye krav til brandsikring og lyddæmpning begyndte at renovere funktionsdøre især i byerne, gik man på kompromis med kvaliteten og udskiftede med "papdøre". Vahle begyndte derfor at producere døre, hvor både funktion og håndværk er elementer i dørens design. På den måde er nutidens Vahle skabt ud af en trodsreaktion mod industrialiseringen. Vi er gået den anden vej end alle andre, fortæller Ole Mølby.



Døre til det moderne hjem

I dag er Vahle derfor et levende vidnesbyrd om, at det er muligt at skabe såvel klassiske fyldningsdøre som moderne, glatte døre, der opfylder alle sikkerhedskrav og som samtidig lader håndværk, funktion og design gå op i en højere enhed. Vahle voksede med årene, og i 2013 kunne virksomheden udvide sortimentet til også at omfatte de moderne døre, så der i dag både er døre til historisk og nutidig arkitektur på programmet. Et nyere eksempel er de specialdesignede døre til Bestsellers domicil på Aarhus Havn, hvor der er branddøre fra Vahle med overflade i eg, skjulte hængsler og integrerede dørpumper.

- Vi har aldrig haft et program. Traditionelt er arkitekten kommet med sit projekt, og så har vi samarbejdet om en god løsning, der passede til kundens ønsker. Men nu har vi for første gang en serie med vores eget design. Det er moderne, nordisk og kompromisløst, og man kan skræddersy dørene alt efter sine ønsker og smag. Man kan f.eks. få dem med eller uden skjulte pumper og hængsler, og de har alle lige meget luft på begge sider af hhv. grebs- og hængselside, hvilket er et karakteristika for Vahle.

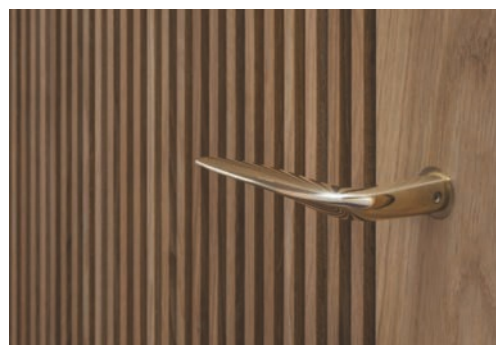
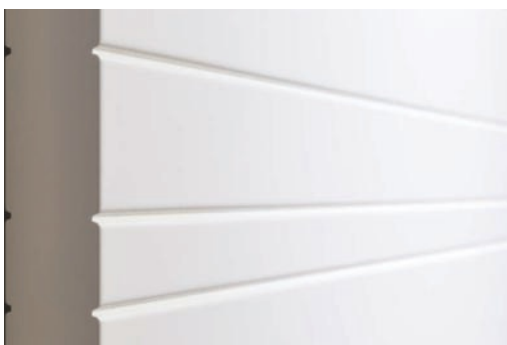
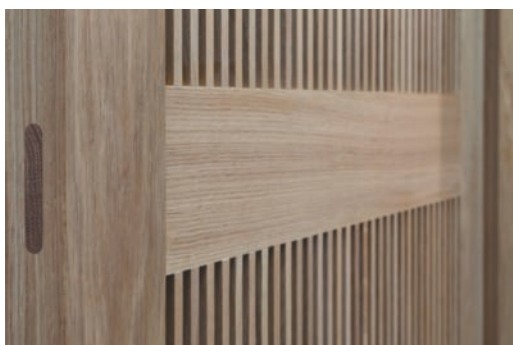
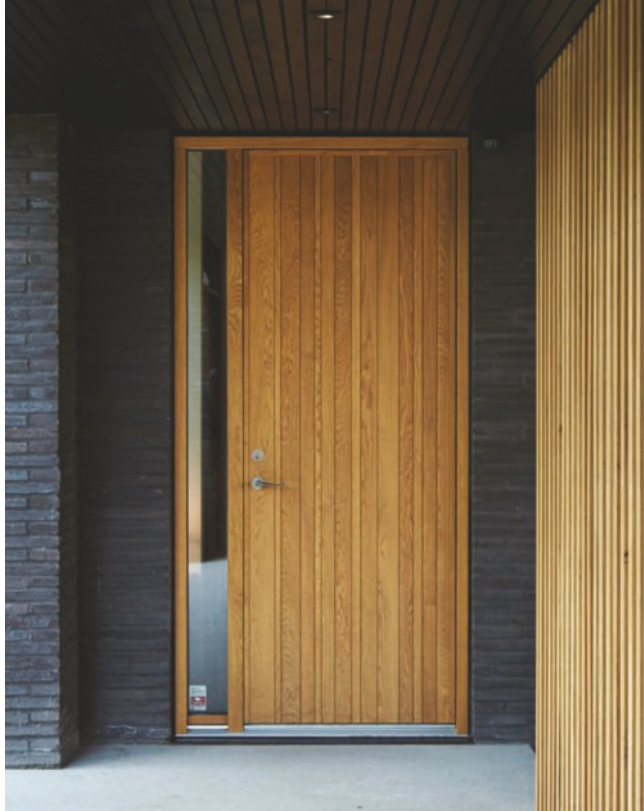
Nordic Design by Vahle

Hvad Ole Mølby henviser til her, mens vi befinder os i virksomhedens showroom, hvor dørene står udstillet, er "Nordic Design by Vahle". Serien består af fire designs: The Carpenter's Collection, Nordic Forest Selection, Dinesen FRAMED by Vahle og Doors by Lars Vejen. Sidstnævnte designer, som vi allerede har hilst på i indledningen, har adspurgt bl.a. følgende ord om samarbejdet med Vahle og dørserien:

- Jeg arbejdede med idéer, som jeg ville have til at repræsentere mødet mellem det kompromisløse håndværk og den rationelle moderne produktion for derigennem at få den opmærksomhed, som Vahle og døren som arkitektonisk basalt element fortjener. Dette første samarbejde blev til serien "Nordic / Doors by Lars Vejen".

Doors by Lars Vejen

Doors by Lars Vejen kommer i tre udgaver – Gradient, Barcode og Havana – og har alle rillet overflade, der skaber et levende udtryk. Mens Gradient har lodrette riller, der gradvist bliver større i bredden, varierer de vertikale riller i Barcode i størrelse som i en stregkode. Havana bærer vandrette riller som reference til Havana-cigarens mavebælte. Designet fås også som udvendig dør fra JE-Træ Facadedøren i eg, teak og mahogni og som malet, så man kan skabe stilmæssig forbindelse mellem de indvendige og den udvendige dør.





The Carpenter's Collection og Nordic Forest Selection

The Carpenter's Collection har snedkermesterens håndværk i fokus og består af to modeller i eg. Model I har lister i midten fra top til bund, hvilket understreger dørens vertikalitet, og den traditionelle karm over døren er fjernet, hvilket giver et let og enkelt udtryk. Model II har tilsvarende lister i midten, men her brydes listerne af spændestykker, der giver et dynamisk design og et enkelt, grafisk udtryk.

I Nordic Forest Selection dyrker man selvsagt et nordiske udtryk med et enkelt design og naturlige materialer. Serien er inspireret af 1920'ere-døre, men i et moderne og tidløst formsprog. Døren fås i eg, elm, ask og valnød, som malet og kan desuden laves med en fyldning i træ eller glas.

Dinesen FRAMED by Vahle

Endelig har Vahle i samarbejde med Lars Vejen og virksomhedsejer Thomas Dinesen fremstillet døren Dinesen FRAMED by Vahle. Her kombineres Vahle døre eksklusivt med Dinesen planker og opnår et minimalistisk udtryk. Hængslerne er skjulte, og karmen over døren er fjernet, hvilket fremhæver plankernes længde. Dørens design giver den visuelle virkning, at gulvet fortsætter op i døren og skaber sammenhæng mellem den horisontale gulvflade og den vertikale dørlade. Døren er ubehandlet og kan således overfladebehandles som gulvet.

- At fremstille en massiv trædør i imponerende størrelse på helt op til én meters bredde og tre meters højde kræver sit

af både design, materiale og håndværk. En udfordring, som netop kun blev løst, fordi alle tre parametre fandt sammen i perfekt balance i døren "Dinesen FRAMED by Vahle", fremhæver Lars Vejen.

Udlandet & moderne nordisk arkitektur

- Tiden arbejder for os. Det ægte og naturlige koster nok mere, men det holder, det er bæredygtigt, og det er dét, folk gerne vil have. Dørene har været lidt glemte, men i dag er der en klart stigende interesse for kvaliteten og udseendet af døren, siger Ole Mølby og afrunder:

- Vi vil da gerne ekspandere, også internationalt. Vi er primært kendt for det historiske, men vil også gerne lave mere moderne til både f.eks. kontordomiciler og især private hjem. Vi satser p.t. på UK og London, som vi har gode erfaringer med. De vil netop gerne det nordiske og moderne, og i England er arkitekterne endnu mere detaljeorienterede end herhjemme. Til eksportmarkedet skal man satse på det ypperste, på det skræddersyede og ikke et standardprogram. Og det er os. Arkitektur til huset. Vi vil gerne, at der om 10 år står "døre fra Vahle", når et kvalitetshus sættes til salg. At vi er et navn, der symboliserer døre til generationer. Holdbare og bæredygtige døre i forskellige stilarter til fortiden, nutiden og fremtiden. At det er funktionel arkitektur, der skaber livskvalitet, vi laver.

Se mere på
www.vahle.dk

VAHLE



Kendt fra
TV

**Mitsubishi's varmepumper
er stort set lydløse...**

**Mitsubishi HERO varmer hele
huset op - eller køler det ned -
året rundt. Og så er det den mest
driftsikre og lydløse varmepumpe,
Mitsubishi nogensinde har udviklet**

- Elegant minimalistisk design. Indedel i højglans og 4 farver
- Hver gang du hælder 1 kWh i HERO får du mere end 5 kW varme tilbage. Det er ren MAGI.
- HERO varmer huset op, selv om det er hvinende koldt udenfor
- HERO er stort set lydløs. Det eneste, du hører, er vingesuset
- Mitsubishi er en af vores MEST SOLGTE varmepumper. Fordi de er de bedste på markedet



A+++

**Mitsubishi ecodan SILENT laver
ikke varm luft men varmt vand,
der går direkte i dit nuværende
varmesystem**

- Den optimale erstatning for oliefyr, pillefyr, gasfyr eller fjernvarme
- SILENT er Mitsubishi's hidtil mest minimalistiske luft/vand varmepumpe
- SILENT gi'r en fremragende økonomi. Gir 4,5 kWh hver gang du bruger 1 kWh
- Fås med og uden varmtvandsbeholder, hvis du vil bruge en eksisterende



Se mere på Kinnan.dk

OMSORG ER NØGLEORDET

HOLSCHER DESIGN MARKERER SIG SOM ET AF SKANDINAVIENS MEST ANERKENDTE OG PRISVINDENDE DESIGNBUREAUER. TEGNESTUENS DESIGNS FINDES OVER ALT I HVERDAGSLIVET HERHJEMME OG INTERNATIONALT – OG DET ER IKKE NØDVENDIGVIS SIKKERT, DU LÆGGER MÆRKE TIL DEM. DET HANDLER OM AT KOMPLIMENTERE FREM FOR AT DISTRAHERE.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Holscher Design

Når du ser en barnevogn, et dørgreb eller en pen, tænker du så over, at der kan ligge timevis af overvejelser, en lang proces og et grundigt gennemtænkt design bag hverdagens produkter? At omhu og omsorg har været grundpillerne for skabelsen af en vellykket formgivning?

For det københavnske designstudio Holscher Design er netop omsorgen i alle dens afskygninger den altafgørende drivkraft og grundstenen i virksomhedens succes. Hvad enten det gælder belysningsarmaturer for store internationale kunder som Flos eller Philips, sanitetsprodukter for Ifö, Presalit eller Berendsen, byinventar som buslæskærme for AFA JCDcaux eller den nye letbane i Aarhus – så går nøgleordet altid igen hos Holscher Design: Omsorg. Omsorg for produkterne, brugerne, kunderne og miljøet.

Fra komplekse opgaver til enkle designs

I designverdenen kan opgavestillingerne ofte være komplekse. Omvendt er målet for Holscher Design altid at finde ind til kernen af et design og skabe et formfuldendt produkt, der kendetegnes ved sin enkelhed. Produkter, der er intuitive, meningsfulde og af høj æstetisk og funktionel kvalitet.

Holscher Designs historie rækker tilbage til 1960'erne, hvor Knud Holscher, i dag kendt som en af Skandinaviens mest indflydelsesrige arkitekter og designere, lagde grundstenen til virksomheden med et ærligt, stringent og minimalistisk design. Holscher Design blev siden etableret som uafhængigt designstudio i 1995, og tegnestuen er i dag et af de mest erfarne og anerkendte designbureauer i Norden med en lang

række priser og klassikere på cv'et. Med rødder i arkitekturen har Holscher Design over årene skabt designsucceser for talrige danske og internationale brands – og hele vejen med gennemtænkte, enkle designs og umiddelbar forståelighed som markante signaturer.

Internationalt design med skandinavisk DNA

Holscher Design er i dag et team på fem partnere og 10 medarbejdere med en international og multidisciplinær profil, men fortsat stærkt forankret i den skandinaviske designtradition. Tegnestuen viderefører således virksomhedens oprindelige DNA, og med en holistisk tilgang løser teamet opgaver inden for felter som belysning, sanitet og produkter til byggeri og byinventar samt mange andre områder.

I dag kommer alle danskere dagligt i berøring med produkter fra Holscher Design – fra offentlige og private badeværelser til det offentlige rum. Og bag virksomhedens designs ligger altid respekten og omsorgen for produktet og kunden, uanset hvor stor eller lille, kompleks eller enkel, ny eller forbedrende opgave, der skal imødegås. Eller som virksomheden selv udtrykker det:

- Produkter skaber vores fysiske omgivelser. Derfor fortjener ethvert produkt også omsorg uanset kategori, skala eller anvendelse. Udgangspunktet for os er altid, at design skal give mening og skabe værdi og forøget livskvalitet for vores kunder, deres brugere og omverdenen. Vi er stærke til at tænke produkter ind i deres kontekst, og det gør vi ved at se på detaljen og helheden, ved at zoome ind og ud.





d line – fra New York til København

Med formgivningen af de første harmoniske og stringente dørgreb indledte Knud Holscher allerede i 1971 samarbejdet med d line. Siden er det gået stærkt, og d line er i dag anerkendt som en af verdens førende udviklere af arkitektoniske elementer til byggeriet med usammenlignelig kvalitet, æstetisk bæredygtighed og raffineret håndværk som adelsmærker.

I dag finder man d lines produkter over hele verden. I alt fra ikoniske bygninger som The Gerkin i Londons finansdistrikt, Via 57 West på Manhattan i New York, Apple Store og MoMA til SAS Royal Hotel og Skuespilhuset i København er d line repræsenteret. Fælles træk er på én gang klassiske, tidløse og innovative produkter, der er skabt med en kompromisløs tilgang til håndværk og kvalitet.

Holdbart, æstetisk og bæredygtigt

Visionen er at skabe holdbare og bæredygtige produkter, som derfor også må designes af de bedste formgivere såsom Knud Holscher, Arne Jacobsen og Bjarke Ingels Group. Resultatet er strømlinede og ubesværede produkter til en bred vifte af formål, hvor minimalistisk form, styrke og funktionalitet går op i en højere enhed.

Produkterne, der forhandles via webshoppen www.shop.dline.com, falder i de tre kategorier Hardware, Bathroom og Barrier-free. Alt fra dørgreb, knager og håndklædeholdere til toiletbørster, toiletrulleholdere, vridere og nøgleskilte er eksempler på d line produkter, der snarere komplimenterer end distraherer – og som understreger de arkitektoniske løsninger snarere end overdøver dem. d lines grundlæggende filosofi er, at design skal være minimal og effektiv, et princip der realiseres gennem form, styrke og funktion. Filosofien har d line udviklet sammen med Holscher og derigennem skabt en bred familie af produkter over fem årtier, der understøtter udviklingen af en helt unik tilgang til arkitektoniske detaljer.



Håndlavet kvalitet til mennesker

d lines kollektioner hænger visuelt og funktionelt sammen, så hygiejnen og æstetikken er i top i det moderne hjemms badeværelse, entré eller køkken. Og for at dét kan lykkes, er det menneskelige aspekt i designet essentielt. d line er skabt af mennesker til mennesker, hvilket i praksis betyder, at elementerne er håndforarbejdede af betroede medarbejdere, der sikrer kvaliteten fra egen fabrik. Man gør en dyd ud af dedikeret at følge hvert produkt fra idé til prototype og endeligt resultat gennem specialmaskiner og kyndige hænder.

Virksomheden er samtidig i kontinuerlig fornyelse for at kunne imødegå nye designs og en mere bæredygtigt bevidst tidsalder. Derfor er en investering i et d line produkt ikke kun en anerkendelse af kvaliteten ved et dansk design og et godt håndværk, men en afspejling af en holistisk tilgang til livet, som vi også kender det fra Holscher Design.

Bæredygtighed og nye farver

Alle d lines produkter udføres i rustfri stål, og med anvendelsen af 50-70 % genanvendt stål og 20 års garanti på samtlige produkter tager virksomheden sin forpligtelse som moderne designbrand alvorligt. d line sætter desuden nye teknologier og forarbejdningsmetoder i højsædet. Ad den vej er det muligt at imødekomme en ny tids behov til både større arkitekturprojekter og private hjem. d line repræsenterer kort sagt kompromisløst dansk design med historie, holdbarhed, integritet og høj kvalitet.

Et eksempel på d lines fortløbende fornyelse er også udviklingen af en serie nye farver og finishes til de arkitektoniske stål designs og badeværelsestilbehør. Således kan de fleste produkter i både Knud Holscher og Arne Jacobsen kollektionerne skabes i disse finishes – på efterspørgsel og skræddersyet grundlag, så de bæredygtige visioner altid efterleves.



dline.com
shop.dline.com



Knud Holscher Collection

I d lines Knud Holscher Collection føres arven videre med Knud Holschers minimalistiske, ærlige og stringente linje – der igen ikke gør et stort væsen af sig selv, men overbeviser med sin enhed af æstetik, form og funktionalitet. Kollektionen er således formgivet ud fra et mantra om først og sidst at være beskeden, funktionel og konsekvent i sit udtryk. Knud Holscher Collection omfatter bl.a. designs i rustfrit stål som toiletrulleholder, reservetoiletrulleholder og håndklædestang – alle ikoniske og klassiske produkter med et enkelt, skandinavisk og tidløst udtryk.

Pressalit

Blandt Holscher Designs langvarige samarbejder finder man også Pressalit – et ægte dansk iværksættereventyr, der tog sin begyndelse i et snedkerværksted i Esbjerg i 1954. Da en kat en nat kom for skade at vælte en gryde med lim i værkstedet, havnede limen ud over en varm radiator, og via den kemiske reaktion dannedes en masse i savsmulden på gulvet. Men ligesom mange andre heldige idéer opstår ved et tilfælde, viste det sig, at konsekvensen af uheldet var et materiale med et meget lovende potentiale. Og to år senere var Pressalit blevet til virkelighed.

Historien danner den kuriøse baggrund for Pressalit, som i dag er en international organisation med ca. 300 medarbejdere, som er repræsenteret på ca. 45 internationale markeder og som har en eksportandel på mere end 80 %. Virksomheden producerer kvalitetstoiletsæder samt innovative køkken- og badeværelsesløsninger til mennesker med nedsat funktionsevne. Udvalget af toiletsæder i forskellige materialer – primært duroplast – er stort, og alle produkter bliver udviklet og fremstillet i Danmark. Missionen er fortsat at udvikle, producere, sælge og rådgive om designbaserede og innovative kvalitetskoncepter til badeværelset.

Et stærkt samarbejde

Siden det første designertoiletsæde i 1960'erne har Pressalit undergået en rivende udvikling og fik både i 2006 og 2007 bekræftelse på sin position som et verdensbrand, da virksomheden med Boyter-familien i front blev kåret til Årets B2B Superbrand. Og Holscher Design har siden 1980'erne spillet en væsentlig rolle i udviklingen ifølge Kim Boyter, Non-Executive Officer, bestyrelsesmedlem og ejer af Pressalit:

- Holscher Design har været en vigtig del af industrielt design og udviklingen af Pressalits toiletsæder. Ikke kun på grund af deres evne til at understøtte det særlige, skandinaviske designvist, men også fordi de er fulgt med den teknologiske udvikling. Over årene har vores samarbejde med Holscher Design udviklet sig til et vigtigt samarbejde, som vi har den største respekt for her på Pressalit.

Ifö Geberit Group

Holscher Design har også været hoveddesigner for Ifö Geberit Group, den svenske producent af badeværelsessanitet, i næsten 40 år. Og i løbet af den årrække er Ifö blevet den oftest anvendte producent i store dele af Skandinavien.

Ifö har fra sin begyndelse haft base i det sydlige Sverige. Herfra har virksomheden arbejdet med porcelæn i mere end 100 år – og med badeværelseselementer i over 70 år. I dag er Ifö Sanitär den førende leverandør af sanitätsartikler på det nordiske marked og besidder et topmoderne produktionsanlæg, der kan producere flere hundredetusinde toiletenheder, håndvaske og bideter årligt.

pressalit.com



Holscher Design og Pressalit har samarbejdet om design af toiletsæder til netop Ifö i fire årtier. Pressalit har altid fokus på brugeren, og derfor er toiletsæderne bl.a. designet med funktionelle nyskabelser som soft-close, integrerede skyl-knapper og automatiske lukkesystemer. Desuden understøttes optimal hygiejne af integrerede løftehåndtag i låget for at undgå direkte kontakt med sædet. Designs, der sigter højt – og små forandringer, der gør en dyd ud af en nødvendighed.

Pressalit Spira toiletsæde

Et eksempel på samarbejdet mellem Holscher Design, Pressalit og Ifö er Pressalit Spira Toiletsæde, som i 2018 modtog den prestigefyldte designpris Red Dot Award. Sædet er tilpasset Ifös nye toiletskål Spira, og Holscher Design har gjort en dyd ud af et ellers undseeligt hjørne af hverdagslivet. Et sæde, som i form og materiale sætter prikken over i'et i æstetisk forstand og som via sin komfort giver brugeren lyst til at lade opholdet vare en smule længere. Designet er nyskabende i sin form, da den gennemgående linje fra låg til sæde bringer toiletsædet væk fra lag på lag til én flydende bevægelse.



britax-roemer.de



flos.com

Holscher Design 2018

Holscher Design har for længst indtaget en position som et af Skandinavians mest anerkendte og prisvindende designbureauer i kraft af sin lange historik og særlige evner for skandinavisk kvalitetsdesign, der forøger livskvaliteten. Holscher Design er i dag et moderne, interdisciplinært og dynamisk team, der formår at videreføre virksomhedens stærke DNA og bringe det naturligt ind i en ny tid. Og uanset om designet er en lille hverdagsting, vi ikke tænker videre over, så ligger der altid den samme respekt for brugeren, produktet, formgivningen og udviklingen bag. Nøgleordet er omsorg.



lamy.com



**Holscher
Design** CPH

www.holscherdesign.com

NY BIL?

BestCAR 15 års erfaring med
import af eksklusive biler

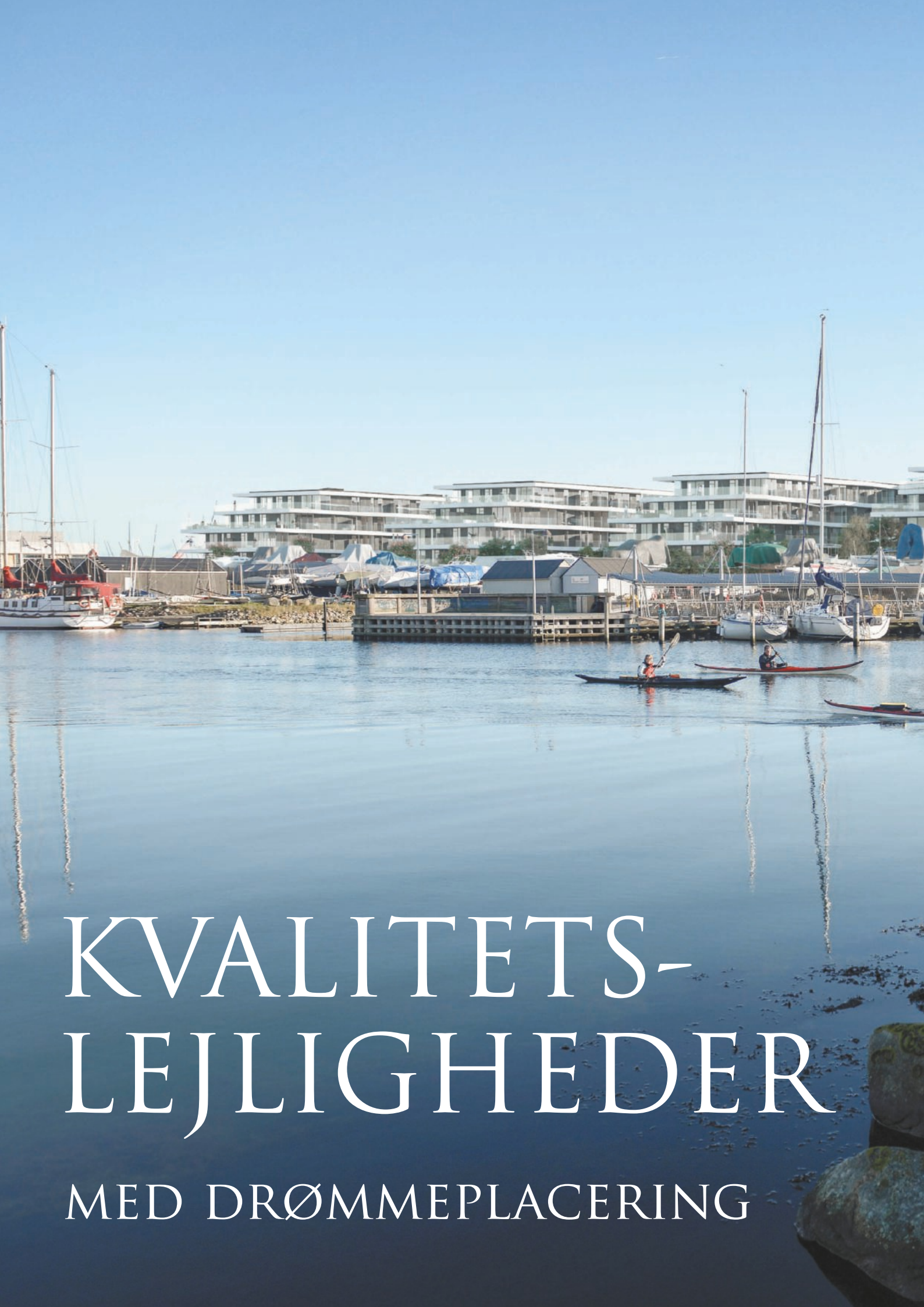


I M P O R T F L E X L E A S I N G S P L I T L E A S I N G

P O R S C H E M E R C E D E S A U D I B M W J A G U A R M A S E R A T I

www.BestCAR.dk

THOMAS JEPSEN
thomas@bestcar.dk
+45 30 24 28 00



KVALITETS- LEJLIGHEDER

MED DRØMMEPLACERING





SHIP ER DET PASSENDE NAVN FOR 202 NYE KVALITETSBOLIGER PÅ AARHUS Ø. I KRYDSFELTET MELLEM BY OG BUGT SKAL BYGNINGEN SKABE DE RETTE RAMMER FOR DET GODE LIV OG BLIVE EN NATURLIG DEL AF NÆROMRÅDETS MARITIME MILJØ.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Jesper Balleby Visualiseringer: Dimension Design



Olav de Linde,
Grundlægger og
Entreprenør.

- Det er simpelthen en kongeplacering. I mit hoved er det den bedste placering overhovedet på Aarhus Ø. Hvis jeg selv skulle bo på havnen, ville jeg bo der.

Sådan lyder ordene fra Kim Risager, arkitekt, senior kreativ leder og partner hos Arkitema Architects, der har tegnet SHIP. 202 kvalitetslejligheder, grønne rekreative områder og en enestående beliggenhed i stævnen af byens nye havneområde er adelsmærkerne for SHIP, der har Olav de Linde som bygherre. Og for den erfarne entreprenør falder det nye boligprojekt på havnen helt i tråd med DNA'et bag hans virksomhed. Det handler om at kunne se det mulige i det umulige:



Kim Risager, Arkitekt,
Senior Kreativ Leder
og Partner Arkitema.

- At se potentialet i noget, give det en identitet og ikke gå på kompromis. Håndværkets ærlighed er meget afgørende for os. Det er også det, SHIP repræsenterer. Det er et arkitektonisk smukt byggeri, som vi kan lægge navn til. Jeg bryder mig ikke om at lave andet end kvalitet, siger Olav de Linde.

Maritim bygning ved bugten

Set med helikoptersyn indtager Aarhus Ø og SHIP en indlysende god position i krydsfeltet mellem by og bugt. Nærmeste naboer er det levende, maritime havnemiljø og Riis Skovs bøgetræer. Her rejser SHIP sig med front mod lystbådehavnen og den traditionsrige træskibshavn – med udsigt til Aarhus bugtens sejlerliv og hele byens skyline fra syd til Riis Skov og videre ud mod nord.

Arkitema Architects har tegnet SHIP som en bygning med fire "fingre", hvoraf den længste peger ud mod havet og den korteste ind mod byen.

SHIP skiller sig ud fra de andre bygninger på Aarhus Ø og er i naturlig sammenhæng med nærmiljøet. Bygningen aftrapper som et skib ned mod lystbådehavnen. Den nye bygning svøber sig flot og naturligt ind i konteksten mellem de nye byrum på Aarhus Ø og det eksisterende havnemiljø:

- Det var klart idéen, at bygningen skulle åbne sig ind mod den eksisterende lystbådehavn og det rum, den laver. Det er det, der er unikt ved beliggenheden med bådpladsen foran. Det kan ikke blive mere maritimt, og derfor passer navnet SHIP så godt til byggeriet, siger Kim Risager.

De grønne gårdmiljøer

Både for Olav de Linde og Arkitema Architects er grønne områder og sammenhængen med omgivelserne et væsentligt parameter for at skabe et succesfuldt, nyt byrum med liv, maritim atmosfære og mangfoldighed. Et byrum, der ikke bare skal være spektakulært, men også give plads til hverdagslivet.

Mellem SHIPs fire fingre og i læ for de barske havnevinde er der således skabt grønne gårdmiljøer, der samtidig fører naturen med ind mellem bygningerne. Det offentlige rum lægger sig ind mellem de fire fingre som hyggelige gårdrum, der opfordrer til ophold og udfoldelse, og stuelejlighedernes terrassehaver støder op til dem. Samtidig har lejlighederne på etagerne udsigt til gårdhaverne og har altaner i varierende størrelser fra 10 m² til 155 m².

Det grønne og bæredygtige skal bevidst tegnes ind i helheden, og det er netop hensigten med SHIP, der kombinerer de moderne lejligheds kvalitetsmaterialer med havnens og naturens elementer:





- Det bliver nogle dejlige og lyse lejligheder, hvor man får omgivelser med indsejlingen, lystbådehavnen, havluften, solen, skoven og vandet ind under huden. Du får næsten livet skovlet ind i lejligheden. At skabe de gode rammer er det, jeg synes er sjovt, uanset om vi renoverer eksisterende eller bygger nyt, siger Olav de Linde.

Diskret og kompromisløs kvalitet

Der er en stor mangfoldighed af lejlighedstyper at vælge imellem for de kommende beboere, der nu kan lægge billet ind på et nyt hjem med drømmeomgivelser. Der er prioriteret høj kvalitet i materialevalgene til de mange forskellige lejlighedstyper både ude og inde:

- Overskriften er diskret kvalitet. Vi er blevet ved, til den er der. Og det handler tit om at skære ting fra. At blive ved med at være kritisk på indretningerne, loftshøjde, kvaliteten af badeværelse og køkken. Det kan ikke nytte noget at gå på kompromis. Man skal forfølge de gode idéer og forædle dem. Den forædlingsproces har været en udfordring, men det er en god udfordring, påpeger Kim Risager.

Lejlighederne spænder fra 48 m² til hele 220 m². I stueplan har beboerne udgang til terrasser, og de øvrige etagers boliger har udgang til altaner. Langt de fleste har enten to terrasser eller to altaner. Desuden vil en større del af bygningens stueetage blive anvendt til erhverv, der skal skabe yderligere liv i og omkring SHIP.





Lyse lejligheder med udsyn

SHIPs facadeelementer er beklædt med natursten, glaspartier fra gulv til loft og altaner med glasværn, hvilket bibringer SHIP en egen, elegant identitet. Glas giver udsyn og dagslys, og det udnyttes også mellem lejlighedernes ydermure med høje glaspartier. Mellem de enkelte lejligheder er altanerne adskilt af en træafskærmning for at give ro og plads til privatliv.

Alle lejligheder opvarmes med gulvvarme, og de lyse og indbydende opholdsrum har massive egeplanker i natur eller hvid. I badeværelser – og i bryggers, hvor de findes – er der lagt gulve med klinker i natursten, der giver en flot og enkel æstetik.

- Fælles for lejlighederne er det gode lys, udsyn, en loftshøjde på ca. 2.65 m til 2.75 m, gulve af massive egetræsplanker og gode, gennemsigtede kvalitetsoverflader, som man ved virker og patinerer smukt, fortæller Kim Risager.

Liv og mangfoldighed på havnen

Olav de Linde grundlagde sit ejendomsselskab tilbage i 1974 og har siden da ifølge virksomheden bl.a. ved stort fokus på genbrug og bæredygtighed omdannet en lang række ældre industribygninger til moderne erhvervslejemål med hensynet til hver enkelt bygnings historie, kontekst og særpræg. Og selv om SHIP er et nybyggeri primært til boliger, så er visionen om at skabe liv, atmosfære og mangfoldighed med den nye bygning på Aarhus Ø helt i Olav de Lindes ånd:

- Med SHIP var udgangspunktet en eventyrlig, maritim beliggenhed tæt ved byen og skoven. Interessen opstod, fordi vi kunne se, at vi på denne fornemme placering kunne skabe noget enestående, siger Olav de Linde, og uddyber om baggrunden for de mange forskellige lejlighedstyper:

- Det må være dejligt at flytte ind et sted, hvor der er mangfoldighed, hvor boligerne ikke blot er stangvarer, og det hele ikke bare er ens. Det kan godt være, der er et begrænset antal købere til de største lejligheder, men der er også lejligheder helt ned til 2,25 mio. kr. I denne kvalitet kan du ikke købe det ret mange steder i Aarhus.

Rammer en 10'er på skalaen

SHIP skal være en levende og integreret del af nærmiljøet med plads til livskvalitet og udfoldelse for alle slags mennesker. Et byrum med højt til loftet, udsyn til horisonten og umiddelbar nærhed til havnen og byen.



Og ifølge arkitekterne bag er det netop bærende kvaliteter for det gode boligprojekt: Det indeholder alle typer boliger, det passer ind i omgivelserne, og det skaber liv med kombinationen af boliger og områder med butikker og restauranter. Eller som Arkitema Architects' Kim Risager udtrykker det kort og præcist: "På en skala fra 1-10, er SHIP en 10'er".

Alle visualiseringerne er vejledende.

OM SHIP

- SHIP er Ejendomsselskabet Olav de Lindes nye byggeri på Aarhus Ø, der rummer 202 lejligheder i varierende størrelser fra 48 m² til 220 m²
- Arkitema Architects har tegnet det spektakulære byggeri, som desuden vil omfatte grønne gårdhaver, erhverv i gadeniveau og p-kælder under bygningen
- SHIP ligger nær Riis Skov, lystbådehavn og den gamle skudehavn og giver udsigt til hele byens skyline fra syd til nord
- De 50 forskellige lejlighedstyper bliver lyse med store glaspartier, bygges i kvalitetsmaterialer og får alle egne altaner eller terrasser. SHIP står klar til indflytning ultimo 2020

Se mere på www.ship.dk





EJENDOMSSKABET
OLAV de LINDE

Indflytningsklar ultimo 2020



Lev havnelivet i SHIP Attraktive lejligheder på Aarhus Ø



Harmoni, havneliv og håndværk

I SHIP kan du bo i et område, hvor du kan følge bøgeskovens smukke forvandling og lystsejlernes mange gøremål.

- Lejligheder i flere størrelser
- Høj kvalitet i materialevalg
- Grønne gårdum med læ fra flere sider
- Skønne altaner og facader med udsyn

Læs mere på www.ship.dk



Kontakt Nybolig Bruuns Bro Lejligheder

Og aftal et møde om den lejlighed i SHIP,
der passer til dine behov.

Johan Nairn, indehaver og ejendomsmægler
Tlf. 86 17 40 11 eller e-mail: nai@nybolig.dk

