VOL.

MAGAZINE #61
FORÅR/SOMMER 2021

MAD
KUNST
DESIGN
KULTUR
TRENDS



STRØJER TEGL

JOACHIM STRØJER HANSEN



Rækkevidde til at lægge asfalten bag dig.

Den nye elektriske Taycan Cross Turismo.

Du behøver ikke lade dig begrænse i en Taycan Cross Turismo. Med en rækkevidde, der spænder fra 419 kilometer i topmodellen Turbo S til 456 kilometer i Taycan 4 Cross Turismo kan du nå helt derud, hvor asfalten stopper. Firehjulstrækket sikrer, at du kan nå endnu længere. Afhængigt af model får du opbakning fra 380-625 hestekræfter. Og den adaptive luftaffjedring sørger for perfekt komfort. Vil du endnu længere? Så lad op til 80 % på kun 22,5 min.

Se mere på porsche.dk

Taycan Turbo S Cross Turismo. Elektrisk forbrug, kombineret: 26,4-24,4 kWh/100 km; CO2-udledning, kombineret: 0 g/km



PORSCHE

Porsche Center Aarhus
Grenåvej 347, 8240 Risskov, Aarhus
Tel. +45 96 911 911

Porsche Center København
Banevingen 6, 2200 København N
Tel. +45 46 911 911

Fast månedlig ydelse - ingen overraskelser!



Stuttcars **Total** omfatter:

- Leasingydelse
- Forsikring
- Serviceaftale
- Garanti
- Restværdisikring





Stuttcars **Total** giver dig sikkerhed for at du præcist kender dine biludgifter. Vi tilbyder en pakke, der omfatter alt fra service efter fabrikkens forskrifter til garanti på bilens mekaniske dele og bilens restværdi, når leasingaftalen udløber.

Pakken er fleksibel og kan skræddersys til dine ønsker og behov.

+45 8172 8181

STUTTCARS

www.stuttcars.dk
salg@stuttcars.dk

PRIVATLEASING | ERHVERVSLEASING | BILSALG | AUTOVÆRKSTED

STUTTCARS



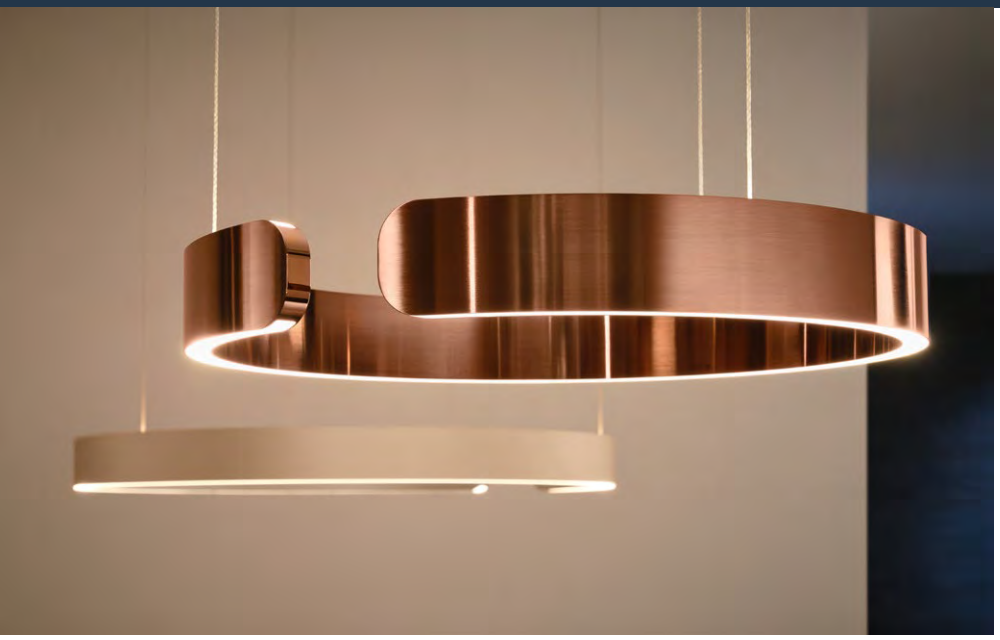
IMPORT LEASING VÆRKSTED

PORSCHE MERCEDES AUDI BMW VW

www.stuttcars.dk

Salg:/Leasing 40305745

Værksted: 81728181













Lamper 4U
Usserød Kongevej 43 C
2970 Hørsholm

Lamper4U@outlook.dk
Tlf.: 61 65 28 82
CVR: 26880750

Lamper4U
When lights matters

INDHOLD

10 VIN MED ET MENNESKELIGT ANSIGT
- Passion for vine med mod og personlighed, der bringer et smil frem på læben.

14 FOLKELIGT FEINSCHMECKERI
- Familiefirmaet Bak's Bakery & Deli har på rekordtid udviklet sig til et omfattende foretagende.

20 FERDINAND – DET ALSIDIGE HOTEL VED ÅEN
- Hotel Ferdinand er både hotel, restaurant og loungebar i ét.

26 TAYCAN CROSS TURISMO: GET OFF THE ROAD
- Mere offroad, mere eventyr. Taycan Cross Turismo er det nye medlem i familien af fuldt elektriske modeller fra Porsche.

32 LAV MAD UNDER ÅBEN HIMMEL
- Det svenske firma Hälsing Kitchen har specialiseret sig i at producere udekøkkener, der kombinerer funktionalitet og kvalitet med nordisk design.

36 DANISH CUBEHOUSE – ET EKSTRA RUM UDENFOR HUSET
- Danish Cubehouse laver annekser, hvor design, funktionalitet og minimalisme går op i en højere enhed

40 SUPERWOOD
- Med bæredygtige løsninger og nye facader i træ kan danske Superwood forvandle det trætte parcelhus til en moderne perle.

44 NORDISK KØKKEN DESIGN TIL DET GODE LIV
- Snedkerkvalitet, godt håndværk – og ikke mindst grønt dansk design til et af hjemmets helt centrale livsrum.

50 MURSTEN TIL FREMTIDENS ARKITEKTUR
- Nytænkende. Grønt. Og ungt. Det er i dag tre centrale nøgleord hos Strøjer Tegl.



Forsidefoto: Jakob Mark

Udgiver:
VOL. Magazine
Cvr.-nr. 28 06 95 96
Jesper S. Kjær
Vorrevej 28
DK-8541 Skødstrup

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

Skribenter:
Rune H. Jensen
Vibeke C. Larsen
Nikolaj Karlshøj
Jesper S. Kjær

Layout og Prepress:
Skabertrang

Foto:
VinMedKant
Bak's Bakery & Deli
Hotel Ferdinand
Porsche AG
Hälsing Kitchen
AR-CO
Danish CubeHouse
Superwood
JKE Design
Black Architecture
Jakob Mark

Næste nummer: Sommer 2021

Eftertryk er kun tilladt efter skriftlig tilladelse fra redaktionen. Der tages forbehold for trykfejl.

SMUKT DESIGN, GODT HÅNDVÆRK OG 5 MILLIONER ROMKUGLER!

De varme temperaturer lader vente på sig, men det gør det nye nummer af Vol. Magazine heldigvis ikke. I øvrigt er der ikke noget, der hedder dårligt vejr. Tag for eksempel den unge svenske iværksætter Frederik Löfgren, der elsker at lave mad under åben himmel året rundt. Da han ikke fandt et udekøkken, der levede op til hans krav til design og funktionalitet, udviklede han det selv og satte det i produktion under navnet Hälsing Kitchen, som du kan læse om i dette nummer af Vol. Magazine.

Til en god middag hører som bekendt et godt glas vin. Savner du inspiration til køb af ædle druer, så læs artiklen om VinMedKant, som er en vinbutik, der sætter kærlighed til vin over snobberi og rigtige navne.

Efter en perfekt middag er der altid plads til lidt sødt, og det finder man i Nørre Aaby på Fyn, hvor bagermester Carsten Bjørn Bak Matthiesen satte byen på Danmarkskortet, da han i 2018 vandt konkurrencen 'Danmarks bedste romkugle'. Læs artiklen om, hvordan en fynsk bager på Fyn har solgt i over 5 millioner romkugler – og vi kan afsløre, at de er gode, og Baks Bakery leverer til hele landet!

Er du til fart kombineret med smukt design, så glæd dig til artiklen om det nyeste medlem af Porsche – den nye Taycan Cross Turismo, som kører på el.

Nytænkning er også kodeordet hos Strøjer Tegl, der gennem seks generationer har leveret mursten til danske bygninger og huse. 150 år er det blevet til, men støvet får ikke lov at lægge sig, for Strøjer Tegl har formået at udvikle sig, og i dag leverer de mursten til fremtidens grønne byggeri.

Godt håndværk går aldrig af mode. Det ved de hos det traditionsrige køkkenfirma JKE Design. De skaber køkkener med fokus på det gode snedkerarbejde kombineret med bæredygtighed, så et køkken kan holde i mange år.

En måde at forlænge levetiden er at skabe nyt i det eksisterende. Mange danskere bor i de klassiske parcelhuse fra 560'erne og 70'erne, men en del parcelhuse er slidte og dårligt isolerede. Med en ny facade i træ kan firmaet Superwood både give huset en tiltrængt ansigtsløftning, som samtidig virker isolerende.

Mangler der plads til et hjemmekontor, gæsteværelse eller et spillerum til børnene, er et anneks løsningen. Danish Cubehouse har specialiseret sig i at lave smukke træannekser, der kombinerer funktionalitet med stilrent nordisk design. Et stykke design til baghaven, som endda kan flyttes, hvis man hellere vil have sit cubehus på sommerhusgrunden.

Endelig kan du glæde dig til artiklen om det hyggelige aarhusianske hotel Ferdinand, der udover en behagelig seng på et smukt dekoreret værelse eller i en hotellejlighed også tilbyder sine gæster gastronomiske oplevelser i restauranten, drinks i baren og intimkoncerter – kan man ønske sig mere? Udover lidt bedre vejr til sommeren!

Rigtig god læselyst og god sommer.
Vi ses i sommerudgaven af Vol. Magazine.

Med venlig hilsen
Jesper Kjær



KØB KAPRIOL GIN ONLINE: WWW.LAHVINO.DK
DANSK IMPORT & DISTRIBUTION: SPECIALFORRETNINGER BEDES KONTAKTE LAHVINO FOR INFO OM FORHANDLING

VIN MED ET MENNESKELIGT ANSIGT

Budskabet er klart hos VinMedKant. Her handler det om passionen for vine med mod og personlighed, der bringer et smil frem på læben, fortæller en historie og giver en vedkommende smagsoplevelse.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: VinMedKant

Vin uden snobberi. Uden nykker eller krukkeri. Fordi det er selve vinen, det handler om. Om passionen for det unikke glas, der ikke smager som alle andre. Om vinen, der bringer et smil frem på læben. Om hele kulturen, historien og oplevelsen og den livskvalitet, som det helt rigtige glas druer med nerve og nærvær kan bidrage med:

- Vi er nørder, men vi er usnobbede. Vi vil gerne have tilstedeværelse. Være personligt til stede og glæde kunden med vine med individuelt særpræg. Det er jo en gave, at man vælger at lægge vejen forbi os. Så skal vi også være der for gæsten, og vi elsker at dele vores passion og viden. Passionen skal ikke spærre for oplevelsen. Vi vil bare rigtig gerne også give den passion videre med sjove vin-oplevelser.





De små juveler driver værket

Sådan lyder ordene fra Ulrik Rønlev, der om nogen er ildsjælen bag VinMedKant. Det, han brænder for, er de små juveler af vine, der ikke nødvendigvis er de dyre, smarte brands, men dem, der har mod, kant, personlighed og som går mod ensretningen. Dem, der ikke smager som alt andet og som det samme hver eneste gang. Alt det, der ikke er metervareproduktion, men som der er tradition, historie og kærlighed i.



Og det er der ikke ændret noget ved under coronaen, der har været en hård omgang også for VinMedKant. Drivet er fortsat intakt og gejsten på ingen måde knækket, hvilket tydeligt kommer til udtryk i den livskraft, som virksomheden lægger for dagen anno 2021 i kølvandet på pandemien. Butikken ligger solidt og centralt i Vestergade i Vejle, og samtidig er der også en række nye tiltag undervejs.

En afslappet vinbutik med vin-bar

-Vi kombinerer vinbutikken med en vin-bar, og de hænger konceptuelt sammen – kun adskilt af franske døre. I butikken kan man købe de vine, som vi importerer fra især mindre lokale producenter, der virkelig har hjertet med i produktionen, og i vinbaren arrangerer vi f.eks. events, div. vinsmagningsarrangementer og lukkede selskaber. Det skal ikke være det hypede, dyre sted, men et rart sted med fra jord-til-bord vine til almindeligt gode priser, så det vil være muligt at få et glas velskænket vin fra kr. 40 kr. og op til kr. 500. Det skal folk jo selv bestemme, og alle kan altid forvente den samme service. Dertil kommer, at vi også er på vej med et madkoncept, fortæller Ulrik Rønlev, og uddyber:





- Det er enkelt og skal kunne favne det hele. Det er ikke bare en snack, men et helt måltid, man kan få, men omvendt skal man ikke forvente en tre-retters gourmetmiddag, fordi vi netop skal bruge tiden på personlig tilstedeværelse, service og ikke stå hele aftenen i køkkenet. Det er idéen hele vejen rundt: Kvalitet, sjove og cool vine m.v. i en afslappet og casual atmosfære. Et helhjertet koncept, der søger ind til kernen af det, det hele handler om.



Nyt madkoncept og ølforhandler

Og det er ikke hele historien om det nye VinMedKant, for Ulrik Rønlev og co. er også undervejs med en ølbar med både flaske og fadøl, der gør VinMedKant til officiel Coisbo Beer-forhandler, ligesom det bl.a. er muligt for virksomheder at handle gode vin-julegaver til medarbejderne. VinMedKant står således på mål for kvaliteten på alle fronter, så længe det er sjovt, nemt og kvalitativt at besøge stedet:



Musikeren Leonard Cohen sang engang, at der er en revne i alting – men at det også er sådan, lyset slipper ind. Det samme kunne man sige om god vin med kant, der tør stå ved sig selv og sin sande natur. Vin med kant og krydderi, men uden krukkeri. Vin med personlighed, der ikke er som alle andre hver eneste gang. Unik smag med individualitet, mod og hjerte. Kort sagt vin med et menneskeligt ansigt.

VinMed | KANT

- Der skal også være en vis fleksibilitet. Hvis den ene del af et par f.eks. bare helst vil have en Gin og Tonic, mens den anden får sig et velskænket glas vin, så er det også muligt. Det skal være sjovt og rart. Som jeg siger, så er vi nok nørder, men jeg bryder mig ikke om krukkeriet, som også findes i vinverdenen. Vi vil hellere personlighed, oplevelse og livskvalitet. Vin, der giver mening og fortæller en historie, så man nyder og forholder sig til hele smagsuniverset.

Se mere om VinMedKant på **www.vinmedkant.dk** og **Facebook**.




HORN
RETHINK QUALITY
www.hornbordplader.dk

FOLKELIGT FEINSCHMECKERI

Fra romkugler i æggebakker til udsøgte delikatesser, egen drive-through og webshop. Familiefirmaet Bak's Bakery & Deli har på rekordtid udviklet sig til et omfattende foretagende med alt fra bagværk til sandwiches, lækkerier, osteborde, morgenmad og frokostmenu. Det er Feinschmeckeri uden fine fornemmelser.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Bak's Bakery & Deli









Bak's Bakery & Deli har lagt afstand med hjulspænd til mismodet, der ellers med god grund har præget mange erhverv i tiden under pandemien. Hvad der begyndte som et mere traditionelt bageri med klassisk bagværk, godt brød og kvalitetsromkugler har på kort tid forvandlet sig til et nyskabende, mangesidigt og succesfuldt foretagende med voksende vingefang:



- Det er gået ekstremt stærkt. Vi er kun vækstet og vækstet over det seneste års tid. I dag har vi to butikker, knap 60 medarbejdere og ca. 200 forhandlere, der stort set dækker hele Danmarkskortet. Vi har udvidet produktsortimentet betydeligt og gentænkt hele det klassiske bageri – men man kan altså stadig få vores kendte romkugler, som vi har efterhånden har trillet +5.000.000 ud af bageriet af, siger Sebastian Bak Matthiesen, logistikchef hos Bak's Bakery & Deli.

Fra lille bageri til prisvinder med vokseværk

Som mellemnavnet antyder, så er han en del af et familieforetagende, der tog sin begyndelse i Nørre Aaby på Fyn. Faderen Carsten Bjørn Bak Matthiesen er således fortsat direktør, ejer og bagermester i dét, der oprindelig hed Nørre Aaby Bageri, en lille "biks" i den fynske provins.

I 2018 vandt firmaet førstepladsen "Danmarks bedste romkugle" ved fødevaremessen Foodexpo i Herning. Det gav overvældende medieopmærksomhed, masser af kunder i butikken, luft under vingerne og mod på mere i det lille bageri. Følgelig – og i kølvandet på Coronaen – blev både Sebastian Bak Matthiesen og søsteren Camilla hentet ind i folden:

- Jeg kom ind i virksomheden i foråret sidste år. Jeg var soldat i hjemlig garnison og blev ligesom andre offentligt ansatte, der ikke varetog kritiske samfundsmæssige opgaver, hjemsendt pga. Coronaen. Og min Søster Camilla, der ellers havde et godt job i Berlin, blev også hjemsendt. Vi vendte hjem og kunne måske se forretningen med lidt nye briller, både hvad angår det visuelle og selve produktionen, fortæller Sebastian Bak Matthiesen om begyndelsen på det nye eventyr for det fynske bageri.

Udvidelser, gentænkning og eksponentiel vækst

- Det var egentlig slet ikke meningen, at vi skulle blive, men forretningen vækstede og vækstede bare. I starten tænkte vi, at det nok var en hype, der hurtigt ville gå over, men det



var ikke tilfældet. Pludselig var vores overskud steget med 4.000 %, og det betød, at vi måtte gentænke hele forretningskonceptet og starte et nyt kapitel, siger Sebastian Bak Matthiesen, og fortsætter:

- Vi lejede os ind i og nyrenoverede lokalerne i Middelfart for at få plads til udfoldelsen af det kreative og et større smagsunivers, og jeg overtog produktionslinjen. Nu har vi den fornødne kapacitet og har udvidet delikatessesortimentet meget. Det er bare gået rigtig stærkt over det seneste år, og vi må jo have ramt plet, når man ser på de mange kunder. Og folk har samtidig sikkert også haft brug for at hygge lidt mere om sig selv og støtte lokalt under pandemien.



Delikatesser, drive-through og webshop

Romkugler, brød, småkager og klassiske kager i nye klæder, rugbrøds- og surdejssandwich, delikatessesortiment og ostebord eller mere konkret f.eks. en sandwich med koldrøget laks og fynsk rygeostcreme, er bare nogle af de muligheder, Bak's Bakery & Deli tilbyder. Hjemmelavet og altid i den lidt eksklusive ende af skalaen. Fordi det skal være kvalitet, man leverer hver gang. Og hvis det ikke er muligt at lave hver eneste bestanddel fra bunden, så er de leverede råvarer ligeledes altid af højeste kvalitet.



Dertil kommer en nyligt åbnet drive-through, der møder en ny tids behov. I afdelingen i Middelfart kan man hente bagværk, sandwiches og meget mere uden at forlade bilen ved at ringe 10 minutter inden ankomst. Den mere bæredygtige og trygge opfordring til kun at handle ét sted skinner også igennem på lokalfronten; under Corona-krisen har borgere i Middelfart og Nørre Aaby således kunnet få pakker med brød og delikatesser bragt til døren alle ugens dage.

- Man kan helt enkelt også klikke sig til godt bagværk og forskellige delikatesser. Via nettet kan man nemt og hurtigt bestille høj kvalitet i stedet for at gå på kompromis, hvis nærområdet ikke lige byder på den ønskede kvalitet – og det gælder kunder i hele landet.



Modet til nytænkning

Og så er der ikke mindst også en café under paraplyen, indrettet med inspiration hentet fra de industrielle omgivelser, hvor man efter corona-restriktionerne bl.a. kan få en kop specialristet kaffe, god morgenmad og lækkert bagværk.

- Jeg tror, at succesen helt sikkert hænger sammen med modet til at tænke nyt, og at det er nemt og trygt at handle ét sted lokalt eller via vores webshop med levering i stedet for at skulle rundt til en masse forskellige forretninger. Og så betyder kvaliteten også rigtig meget. Det er de lidt lækre, eksklusive ting, vi står for, påpeger Sebastian Bak Matthiesen.

De stærke ambassadører

Det er som nævnt ikke kun den fysiske butik, drive-through og webshop, der udgør forretningen Bak's Bakery & Delis univers. Det gør også det stadig voksende forhandlernetværk på ca. 200 forhandlere. Fra Skagen over hele Jylland til Fyn, øer, Sjælland og København fører en lang række specialbutikker, vinforretninger, caféer og restauranter produkter fra Bak's Bakery & Deli, og de er ikke tilfældigt udvalgte:

- Vi er meget stolte af vores forhandlernetværk, og vi trækker gensidigt på hinanden. Der er samtidig fokus på det lokale også i forhandlerleddet, så man ikke skal gå langt, men der er f.eks. også kun er én forhandler i Sorø. Fordi vores ambition ikke nødvendigvis er rettet mod at skulle have en hel masse butikker, vi vil hellere fokusere på vores dygtige og vidende forhandlere som stærke ambassadører for vores sortiment, siger Sebastian Bak Matthiesen.

Personalepleje og hjælp til udsatte

Men ét er et slagkraftigt forretningskoncept med butikker, webshop, drive-through, café og stort forhandlernetværk. Et andet er forudsætningen for en velfungerende virksomhed, der holder kvalitetsniveauet hver gang og får hverdagen til at hænge sammen:

- Vi går meget op i personalepleje. Det skal være sjovt, og man skal have det godt. Så tror jeg også, man går den ekstra meter, når der er brug for det, og at man gør en bedre og større indsats for den fælles sag. Det tror vi på, og vi mener da klart, at vi har det bedste personale, siger Sebastian Bak Matthiesen.

Bak's Bakery & Deli er bevidst involveret i at give noget igen, ikke kun til kunder og personale, men også i den gode sags tjeneste:

- Vi vil gerne betale noget tilbage, og derfor er vi bl.a. også såkaldt Hjertepartner med Red Barnet. Det vil sige, at 10 % at al vores overskud på webshoppen i 2021 går til Red barnets arbejde for udsatte børn, bl.a. til arbejdet med at støtte børn herhjemme, der kommer fra familier med få ressourcer og som står uden for fællesskabet. Derudover er vi bl.a. også involveret i et initiativ med Ældresagen, fortæller Sebastian Bak Matthiesen.

Romkuglekongen – på vej mod nye udfordringer

Der er kort sagt fart over feltet i dét, der for ikke så længe siden var et lille almindeligt bageri i den fynske provins. Nu hedder det to butikker, drive-through, café og webshop, et foretagende med ca. 200 forhandlere og ca. 60 medarbejdere. Og det giver selvsagt blod på tanden, når munden løber i vand hos flere og flere kunder lokalt, fra distancen og over nettet:









- Vi har ikke travlt. Men folk kommer til os nu, og vi opsøger ikke selv nye forhandlere. Danmarkskortet er stort set fyldt ud, og vi er nu i kontakt med udlandet, så det er da langt fra umuligt, at vi på et tidspunkt udvider på f.eks. det skandinaviske marked. Men der er ingen fine fornemmelser. Det er altså stadig min far, som medierne kalder "Romkuglekongen", der laver romkuglefyldet, da han er den eneste, der kender den fulde opskrift, og vi sender fortsat romkuglerne ud i de karakteristiske æggebakker, siger Sebastian Bak Matthiesen, og afrunder:

- Vi elsker klassisk bagværk, men vi er også meget nysgerrige og holder virkelige af at udforske og udfordre vores fag. Og først og fremmest så skal det være sjovt at udvikle forretningen med kvalitetsprodukter. Det skal være folkeligt feinschmeckeri uden fine fornemmelser.

Se meget mere på **www.baksbakerydeli.dk**

BAK'S
BAKERY & DELI

Bak's Bakery & Deli, Middelfart
Hovedsæde med produktion, butik og café
Bogensevej 12, 5500 Middelfart
Tlf. (+45) 64 49 10 10

Bak's Bakery & Deli, Nørre Aaby
Butik med salg af bl.a. brød, kager og sandwiches
Grønnegade 12, 5580 Nørre Aaby
Tlf. (+45) 60 24 90 77

OM BAK'S BAKERY & DELI

- Bak's Bakery & Deli begyndte som et traditionelt bageri i Nørre Aaby på Fyn. Stiftet af den nuværende direktør, ejer og bagermester Carsten Bjørn Bak Matthiesen
- Pandemien medførte stor opmærksomhed og kundevækst på kvalitetsbagværk og delikatesser, herunder de særlige romkugler fra Bak's Bakery & Deli, der fortsat leveres i æggebakker
- Virksomheden er i dag vokset til et foretagende med to fysiske butikker, landsdækkende forhandlernetværk på ca. 200, webshop, en drive-through, café og ca. 60 medarbejdere
- Bak's Bakery & Deli producerer og sælger alt fra klassisk bagværk til gourmetsandwiches og osteborde, specialristet kaffe, morgenmad, frokostmenu og en lang række delikatesseprodukter





KRONE®

VINDUER TIL VISIONÆR ARKITEKTUR



Arkitekt: N+P ARKITEKTUR

www.krone.as



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 13 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 suiter 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. 35 ansatte.









Han forklarer, at hoteldelen i dag benyttes flittigt af erhvervslivet 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 internationalt. 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. Oprindelig 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 weekenderne er plads til 70-80 gæster. Igen – det skal være hyggeligt og ikke for fornemt. 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. Èn 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 1300 forskellige vine. Vi udbygger hele tiden, og der er noget at komme efter også for vinkendere – både kult-vine, sjældne vine og sjove årgange. Vi har 5 sommelier til at hjælpe vores gæster på FF og Ferdinand med vinkortet, så der er altid hjælp til at finde lige den vin vores gæster ønsker. Vi laver desuden forskellige vinaftner med forskellige temaer, såsom en dybdegående aften med vine fra Oregon, og når grænserne igen åbner rigtigt op, så afholder vi mange winemakers dinners, siger Ebbe Langhoff Gøgsig.

FF Aarhus – restaurant og cocktialbar

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 den store menu med 11 serveringer til 395 kroner og den lille menu med 8 serveringer til 305 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 weekenderne 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:

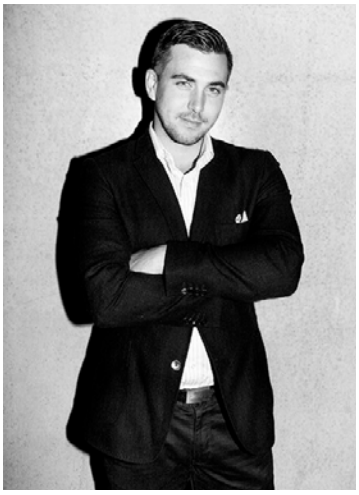
- Vi har i mange år lavet mad på forskellige festivaler, f. eks Northside-musikfestival i et toetagers telt med plads til 300 gæster. Vi deltog på Nordeuropas største racefestival, Classic Race Aarhus, og vi var med på Made in Denmark-golfturneringen, hvor vi stod for VIP-bespisningen. Det er et spændende 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.

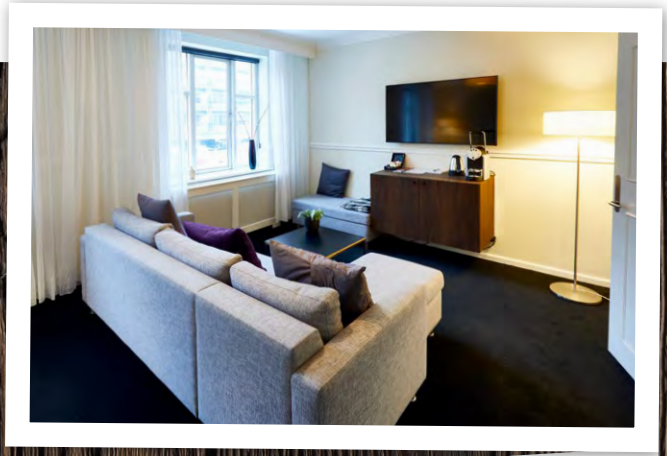
Hotel Ferdinand har endnu flere trumfkort i ærmet, og ét af dem er intimkoncerterne med plads til 70 gæster:

- 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. Næste intimkoncet er dog først 29. januar 2022 denne gang med Søren Sko.

- 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**



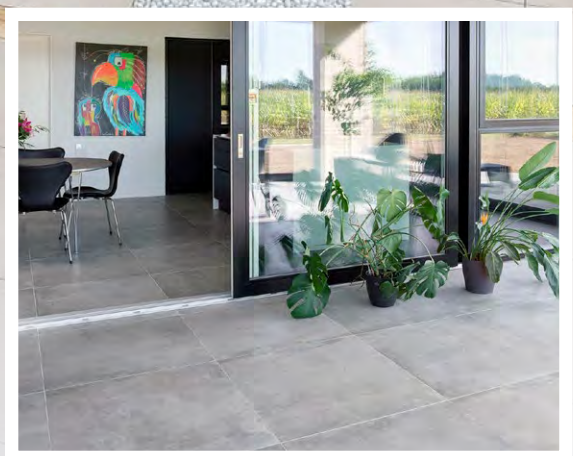


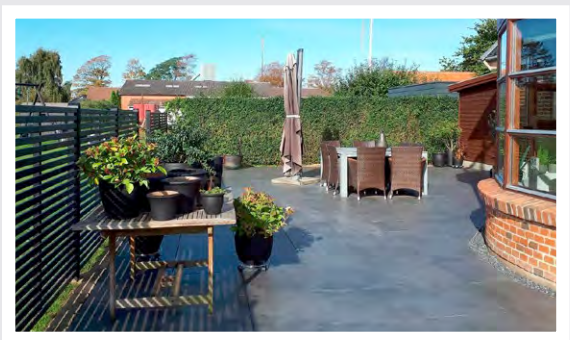




KERAMIK FLISER TIL TERRASSE OG INDKØRSEL

- Ingen vedligehold
- 25+ års levetid
- Stor slidstyrke
- Hurtig nedlægning







KAMPAGNE
KUN 225,- kr. pr. m^2

Se mere på
www.inpro.dk/
keramikhave

Natursten til hus og have
Se Danmarks største udvalg på www.inpro.dk

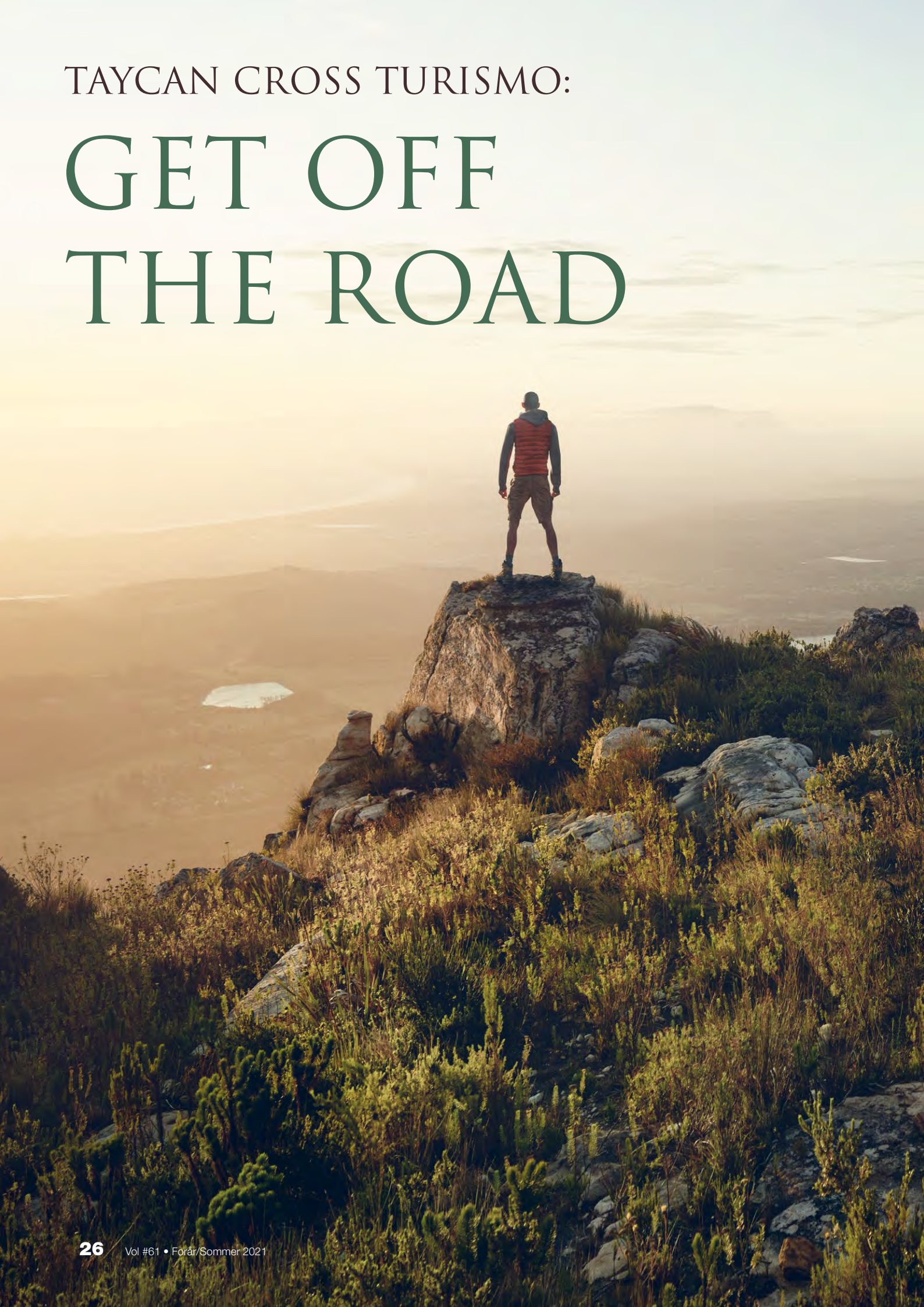
Smedevej 2
DK-7190 Billund
+45 7660 8822

post@inpro.dk
www.inpro.dk
www.trægulvet.dk

INPRO A/S

TAYCAN CROSS TURISMO:

GET OFF THE ROAD





Mere offroad, mere eventyr. Taycan Cross Turismo er det nye medlem i familien af fuldt elektriske modeller fra Porsche.

Tekst: Nikolaj Karlshøj *Fotos: Porsche AG*

Elektrisk allrounder

Med mere end 20.000 leverede enheder i sit første produktionsår har Taycan indtaget verden med storm. Nu skruer Porsche yderligere op for spændingen med Taycan Cross Turismo, som er det andet medlem i den voksende familie af fuldt elektriske modeller fra Stuttgart. Designmæssigt læner Cross Turismo sig op ad konceptbilen Mission E Cross



Turismo, som blev præsenteret i 2018. Taycan Cross Turismo er en såkaldt Cross Utility Vehicle (CUV) og deler teknologi og drivline med Taycan, men er 11 millimeter længere og 30 millimeter højere. Dermed er Cross Turismo mere rummelig, og med 30 millimeter mere hovedplads på bagsædet og mere end 1.200 liter plads til bagagen, som læsses gennem den ekstra store bagklap, er Cross Turismo en praktisk, elektrisk allrounder.

Skabt til rå omgivelser

Den ekstra plads, øgede frihøjde og højere siddeposition skaber en Porsche, som er lige så kompetent og dynamisk i byen og på de snoede landeveje, som når asfalten slipper op. Luftundervogn er nemlig standard på Taycan Cross Turismo, og med Off-Road-pakken (ekstraudstyr) kan frihøjden yderligere øges med op til 30 millimeter, hvilket gør det muligt at udforske selv råt og krævende terræn. Taycan Cross Turismo kommer som standard med køreprogrammet Gravel Mode, som er særligt udviklet til kørsel på veje med løst underlag så som grus eller jord.













Pioner i elektrisk mobilitet

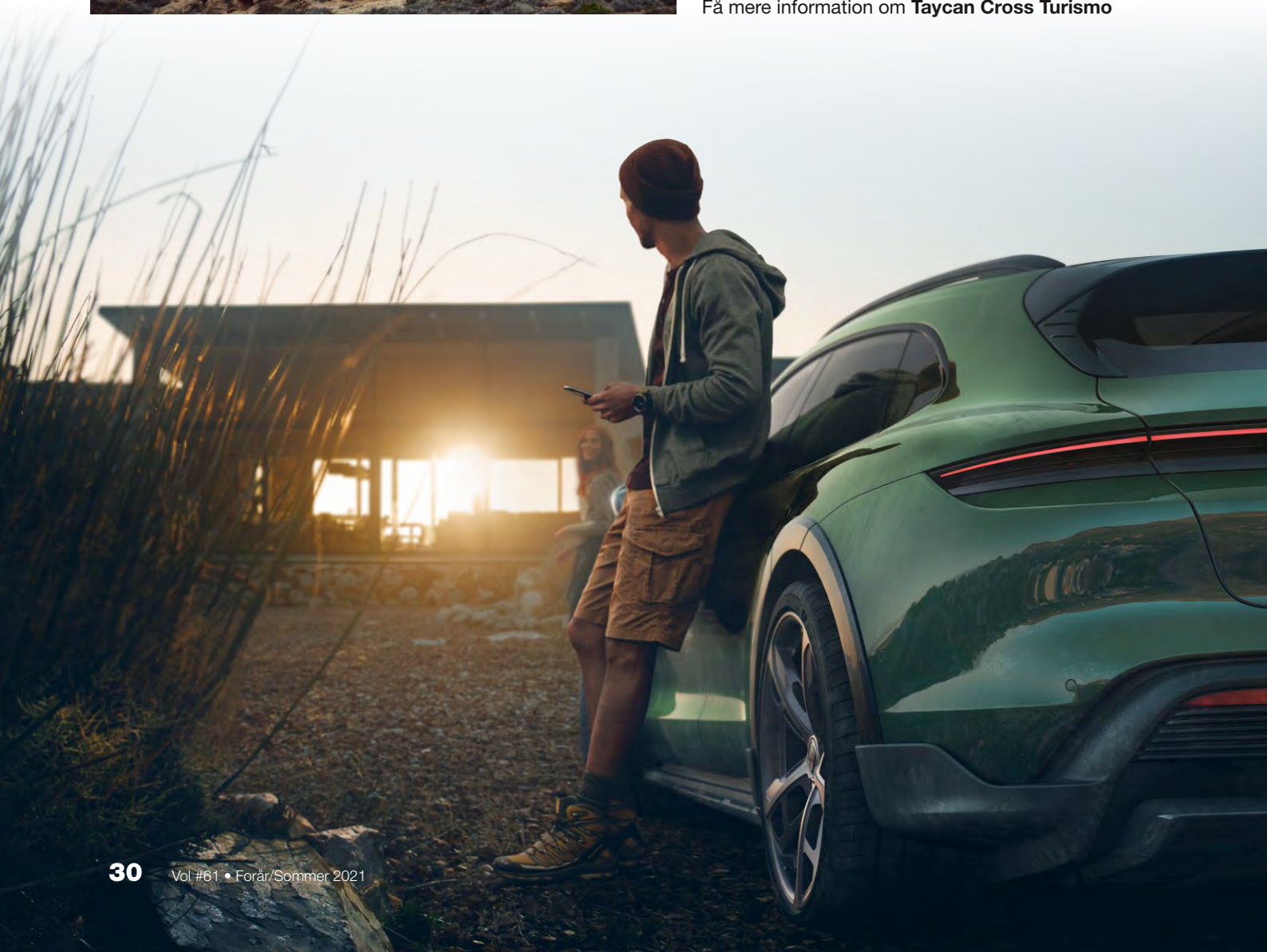
"I 2019 sendte vi et klart signal med præsentationen af vores første fuldt elektriske sportsvogn" sagde bestyrelsesformand hos Porsche AG, Oliver Blume, til verdenspremieren på Taycan Cross Turismo. "Vi opfatter os selv om pionerer indenfor bæredygtig mobilitet, og i 2025 vil halvdelen af alle de nye biler, vi vil levere, være elektrificeret. Enten som fuldt elektriske modeller eller som plug-in-hybrider. Allerede i 2020 var en tredjedel af alle nye Porscher, som blev leveret i Europa, udstyret med en elmotor. Fremtiden tilhører elektrisk mobilitet, og med Taycan Cross Turismo tager vi endnu et skridt i denne retning."



Fire forskellige versioner

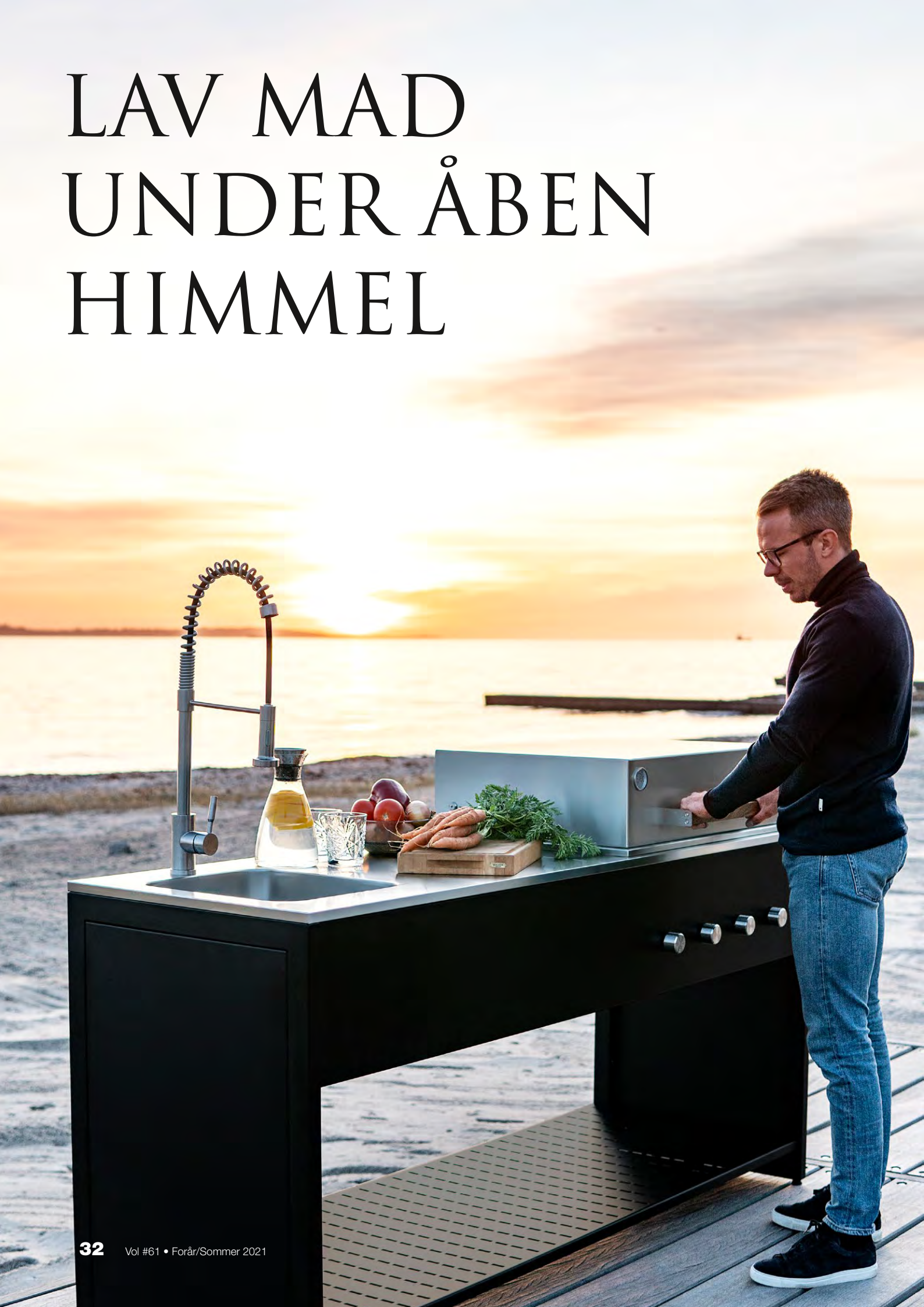
Taycan Cross Turismo introduceres i fire forskellige versioner, alle med det 93,4 kWh store Performancebatteri Plus som standard, hvilket giver en opladningseffekt på 270 kilowatt samt ekstra lang rækkevidde på helt op til 456 kilometer. Ydelsen spænder fra 476 hestekræfter (med overboost) i Taycan 4 Sport Turismo – til helt op til 761 hestekræfter i topmodellen Turbo S, som desuden præsterer 0-100-disciplinen på blot 2,9 sekunder. De to yderligere modeller er Taycan 4S Cross Turismo (571 hestekræfter, 452 kilometer) og Taycan Turbo Cross Turismo (680 hestekræfter, 452 kilometer).

Få mere information om **Taycan Cross Turismo**




Nicolinehus
BY · HAV · LIV
SAMMEN IGEN
Mellem by og hav - Nicolinehus skaber sammenhæng mellem by og hav. I den næsten uvirkelige passage mellem by og hav ligger Nicolinehus.
Mellem mennesker - Nicolinehus er noget særligt. Ikke noget særligt fashionabelt. Idéen bag Nicolinehus er lige så enkel, som den er ambitiøs: At skabe et fleksibelt hjem til moderne fællesskaber.
Mellem rum i byen - Nicolinehus gør Aarhus større ved at gøre afstanden mellem C og Ø mindre. Anlagt mellem det gamle og det nye Aarhus har Nicolinehus en perfekt beliggenhed.
For køb og mere info kontakt venligst danbolig Aarhus City
på tlf. 86 17 47 00 eller aarhus.projektsalg@danbolig.dk
bricks
www.nicolinehus.dk
danbolig

LAV MAD UNDER ÅBEN HIMMEL



Danskere elsker at grille, men hvorfor ikke flytte hele madlavningen udenfor? Det svenske firma Hälsing Kitchen har specialiseret sig i at producere udekøkkener, der kombinerer funktionalitet og kvalitet med nordisk design, for der er ingen grund til at gå på kompromis, bare fordi køkkenet ligger under åben himmel.

Tekst: Vibeke C. Larsen Fotos: Hälsing Kitchen

I takt med at temperaturerne stiger, kommer der også gang i de danske grille. Danskerne er nemlig det folkefærd i verden, der hyppigst smider bøffer og pølser over gløderne, viser en undersøgelse fra 2010. Men hvorfor stoppe ved grillen? Hvorfor ikke flytte hele madlavningen udenfor, så ingen behøver at svede inde i køkkenet på en dejlig sommerdag, og alle i stedet kan hygge sig med at tilberede maden sammen under åben himmel?

”Jeg elsker selv at grille. Når man har gæster, er det mere afslappende, for man behøver ikke at have hele middagen klar på forhånd, men kan tilberede den, mens man snakker med gæsterne og får et glas sammen,” siger Frederik Löfgren, der er grundlægger og CEO af svenske Hälsing Kitchen, der har specialiseret sig i at fremstille udekøkkener.

”Før oplevede jeg ofte, at stod jeg alene ude ved grillen, mens resten af selskabet var inde og forberede grøntsager og salat. Derfor ville jeg have et udendørskøkken, men jeg kunne ikke finde et, der imødekom mine ønsker til design, kvalitet og funktionalitet. Hvorfor skal man gå på kompromis med kvaliteten, bare fordi køkkenet er udenfor,” spørger Frederik Löfgren.

Grillet mad smager bedre

Frederik Löfgren er uddannet ingeniør og arbejdede med produktudvikling hos Volvo, før han sagde sit job op for at forfølge drømmen om at skabe det perfekte udekøkken, der kombinerede lækkert design med god kvalitet og funktionalitet. Resultatet hedder Hälsing Kitchen, som sendte de første udekøkkener på markedet i 2018.

”Mange tror, at man kun kan grille, når det er 25 grader, men det handler bare om at tage ordentligt tøj på. Derfor kan det godt betale sig at investere i et godt udekøkken, for grillet mad smager bare bedre. Man slapper mere af, når man laver mad under åben himmel, mens fuglene fløjter, og solen skinner,” siger grundlæggeren og tilføjer: ”Under Corona-pandemien har mange været mere ude og opdaget, at det kan man sagtens, selv om der ikke er høj sol.”









Udekøkkener med lang levetid

Hälsing Kitchens udekøkkener specialfremstilles efter kundens ønske til størrelse og funktionaliteter som vask med rindende vand, gaskomfur, skaber og skuffer til opbevaring – og selvfølgelig en specialdesignet grill til gas eller kul, alt efter kundens ønske.

”Vi designer selv alle elementer i vores udekøkkener, og de har alle de faciliteter, som man finder i et indekøkken, bortset fra opvaskemaskine og ovn,” siger Frederik Löfgren.

Udekøkkenerne fra Hälsing Kitchen er så robuste, at de ikke behøver ikke at stå under et halvtag. Hälsing Kitchen leverer desuden slidstærke overtræk til udekøkkenerne, så de skånes yderligere mod vind og vejr. Hvis frosten bider, skal man dog huske at slukke for vandtilførslen og tømme rørene for vand, så de ikke sprænger.

”Mange er bekymrede for, om køkkenerne kan tåle det skandinaviske vejr, men alle vores produkter er lavet i rustfrit stål med poleret overflade og skabt til at kunne holde hele livet. Jeg går meget op i at skabe bæredygtige produkter med lang levetid,” understreger indehaveren.

Høj kvalitet til fornuftig pris

Hälsing Kitchen har hovedsæde i Helsingborg og leverer også til danske kunder. Firmaet har sparet det fordyrende forhandlerled og sælger sine produkter direkte til kunderne online, hvilket tager 40 procent af salgsprisen.

”Ved at sælge vores produkter online kan vi sælge et udekøkken af høj kvalitet til en fornuftig pris,” siger Frederik Löfgren. Prisen for et udekøkken fra Hälsing Kitchen ligger mellem 20.000 for et lille køkken, der kan stå på en stor altan, og op til 200.000 alt efter størrelse, materialer og funktioner, og om udekøkkenet skal være specialbygget.



”Jeg tager en snak med kunden og laver en skitse efter dennes ønsker, som jeg sender, sammen med billeder af, hvordan det kommer til at se ud, og så bestiller kunden online,” fortæller Frederik Löfgren, der har showrooms i både Norge og Sverige og overvejer at åbne et i København.

Selv bruger han sit udekøkken tre-fire gange om ugen. ”Alt, hvad jeg kan tilberede inde, kan jeg også lave i mit udekøkken.”

HÄLSING

Se mere på **www.halsingkitchen.se/da/**



INNOVATION SIDEN 1689

AUTOMOWER® INNOVATION

I 1995 udfordrede vi vores branche med den revolutionerende robotplæneklipper Husqvarna Solar Mower, verdens første automatiske plæneklipper. Det blev udelukkende drevet af solenergi og skabte både interesse og nyhedsoverskrifter over hele verden. I 1998 lancerede vi den første generation af Automower®. Med Automower® opnår du et perfekt klippe resultat, og takket være batteridriften er det muligt at klippe døgnet rundt, uanset vejret. Innovation er i vores DNA, og vi er drevet af en passion for at udvikle smarte løsninger baseret på kundeforståelse. I dag tilbyder vi et bredt udvalg af robotplæneklippere. Fra dem, der er udviklet til små og store haver til Automower® til professionel brug, der kan håndtere store områder og skråninger på op til 70%.

Læs mere på husqvarna.com/dk



Husqvarna®

ET EKSTRA RUM UDENFOR HUSET

Danish Cubehouse laver annekser, hvor design, funktionalitet og minimalisme går op i en højere enhed. Resultatet er et anneks med uanede muligheder som samtidig pynter på grunden.

Tekst: Vibeke C. Larsen *Fotos: AR-CO / Danish CubeHouse*









Hjemmekontor, gæsteværelse, lysthus, legeværelse til ungerne eller opbevaring af cykler og surfbræt. Kun fantasien sætter grænsen for anvendelsesmulighederne af et anneks fra Danish Cubehouse.

”Der manglede et alternativ til de Bilka-hytter, man kan købe i byggemarkederne. Vi vil gerne lave et hus, der er anderledes. En minimalistisk cube i et stilrent, nordisk design,” siger bygmester Dennis Bruhn, der er grundlægger af Danish Cubehouse.

Ideen opstod, da Dennis Bruhn for fem år siden hjalp en ven med en renovering. Familien ønskede et hjemmekontor, men da pladsen ikke var til det, endte Dennis Bruhn med at bygge et anneks, som kunne bruges hele året.

”I hverdagene arbejdede han i annekset, og i weekenderne pakkede han sin computer sammen, og så brugte børnene huset som spillerum,” fortæller han.

Flere fattede interesse for det alternative hjemmekontor, og en ny forretningsidé var født.

”Vores cuber kan isoleres bedre end et almindeligt anneks, så du kan bruge det året rundt. Ligesom det er muligt at huset forberedt til toilet og køkken,” fortæller Dennis Bruhn.

Et stykke dansk design til grunden

Et standardhus fra Danish Cubehouse leveres med terrasse og et stort panoramavindue, så naturen udenfor rigtig kommer til sin ret.

”En af vores kunder bruger sin cube som et lysthus, så hun kan sidde og nyde udsigten, mens hun drikker sin morgenkaffe,” siger bygmesteren og tilføjer: ”Huset er også smukt at se på, når man sidder i sin stue og kigger ud. Det er et stykke stilrent dansk design til din grund, som du kan holde ud at kigge på i mange år.”

Kunden kan også sætte sit individuelle præg på huset eller ønske specielle mål.

”I takt med vi får nye forespørgsler, opstår der nye ideer. Vi samarbejder med en arkitekt, men fordi vi selv er håndvær-

kere, kan vi nemt se, hvordan en idé kan realiseres. Vi har både lavet huse med ovnlysvinduer og flere vinduer," siger Dennis Bruhn, der også er tømrermester og indehaver af Byggefirmaet Jens Hansens eftf. i Skodborg.

Skandinaviske træsorter

Det er også i Skodborg cubehusene bliver bygget fra bunden af skandinaviske træsorter.

"Mange synes ikke, at det er bæredygtigt at bruge træ, fordi man fælder træerne, men vi bruger træ fra skandinaviske skove, som er lavet til at producere byggetræ, og derfor kan man styre væksten ved at plante nyt, når man fælder gammelt," forklarer Dennis Bruhn.

Danish Cubehouse leverer også huse fremstillet af såkaldt termowood, som er varmebehandlet træ.

"Alle levende organismer i træet er derfor døde, og der kan ikke gå råd i træet. Derfor er huse i termowood vedligeholdelsesfrie. De normale træhuse skal, som alt andet træværk males, men vedligeholder man sit hus, kan det holde i mange år," siger Dennis Bruhn.

Danish Cubehouse er i øjeblikket ved at undersøge muligheden for at bruge et genbrugsprodukt fremstillet af gamle tøjrester til f.eks. terrassebrædder.

Flyt huset

Danish Cubehouse hjælper gerne kunderne med at søge eventuel byggetilladelse, da nogle typer annekser tæller med i ejendommens BBR.









”Det er ærgerligt at skulle fjerne et nyopført anneks, fordi det er ulovligt opført. Så snart du bygger et skur, der er så godt isoleret, at du kan bruge det som bolig, tæller det med, og vi vil gerne hjælpe med at ansøge for kunden. Den service får du ikke, hvis du køber et anneks i byggemarkedet,” påpeger bygmesteren.

Husene fra Danish Cubehouse leveres færdigbyggede på en blokvogn og er lavet på et såkaldt skruefundament, hvor huset skrues ned i jorden på store skruer, og kræver derfor ikke et støbt fundament.

”Hvis du efter fem år finder ud af, at du hellere vil bruge din cube i sommerhuset end på din grund, kan den flyttes på grund af skruefundamentet,” siger Dennis Bruhn.

Et cubehus på 10 kvadratmeter koster fra 79.900 kr. eksklusiv levering.

Læs mere om Danish Cubehouse på
www.danishcubehouse.dk







ALT PÅ ET GRØNT BRÆT



En stor del af landets parcelhuse er efterhånden nedslidte og dyre i drift. Med bæredygtige løsninger og nye facader i træ kan danske Superwood forvandle det trætte parcelhus til en moderne perle, der både tager hånd om energien, miljøet og ikke mindst det æstetiske udtryk.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Superwood

Danskerne har en forkærlighed for livet i parcelhuset. Der er således over én million parcelhuse i landet, og langt de fleste af dem skød op af jorden i 1960'ernes og 1970'ernes byggeboom. Men det betyder også, at rigtig mange af dem i dag efterhånden har akut behov for energirenoveringer og et æstetisk facelift. I vintersæsonen kan det være rigtig koldt og dyrt at leve parcelhuslivet, og måske er den moderne familie heller ikke længere helt tilfredse med de lidt tunge og utidssvarende gule og røde teglsten fra dengang, far eller bedstefar var ung. Og netop her kommer Superwood ind i billedet.

Verdens bedste bræt

Virksomheden, der holder til mellem Silkeborg og Vejle, skaber gennemimprægnerede facadebeklædninger i træ, der både er langtidsholdbare, flotte og miljøvenlige og som bl.a. er velegnede til netop energirenoveringer og æstetiske opdateringer af parcelhusene fra 1960'erne og 1970'erne:

- Vi plejer at sige, at vi har verdens bedste bræt. Vi er et dansk firma med dansk teknologi og dansk produktion. Det eneste, der ikke er dansk, er selve træet, fordi den nordiske gran fra Norge simpelthen er bedre, fortæller ejer af Superwood, Ole Dalsgård Nielsen.

Det handler kort sagt om kvalitet, holdbarhed og en bæredygtig bevidsthed. Superwoods PEFC- og FSC-certificerede grantræ kommer fra bæredygtigt skovbrug og de bedste nordiske savværker, og Superwood gennemimprægnerer træet i sit eget højteknologiske anlæg uden brug af opløsningsmidler og tungmetaller. En unik og patenteret teknologi garanterer, at brættet er gennemimprægneret og beskyttet helt ind i det inderste, så det er optimalt sikret mod råd og svamp. Dernæst forarbejdes brædderne til flotte arkitekttegnede profiler, der kan males efter ønske i alle regnbuens farver inkl. transparent, og det er dokumenteret, at Superwoods brædder holder meget længere end ubehandlet gran. Resultatet er æstetiske og bæredygtige løsninger til facader og andre udvendige anvendelser, og det er netop nogle af de centrale kriterier, som både bygherrer og arkitekter i dag efterspørger.

Æstetik, miljø og funktion i ét

Benny Ernlund Jørgensen har samarbejdet med Superwood i flere tilfælde – herunder også i forbindelse med renoveringen af sit eget og af Ole Dalsgård Nielsens huse:

- Jeg valgte Superwood, fordi både det funktionelle, æstetiske og miljømæssige går op i en højere enhed. Det var befriende at se en producent, der ud over to gram imprægneringsmiddel pr. bræt ikke bruger kemikalier i forarbejdningsprocessen og som har allieret sig med arkitekter, der laver nogle flotte profiler, som jeg så kan lege med. Det har jeg gjort i flere tilfælde til ombygninger og energirenoveringer af nedslidte '60'er-'70'erparcelhuse, herunder vores eget daværende hus i Risskov. Der er over en million parcelhuse, og mange af dem står for skud i disse år, da de heller ikke energimæssigt er optimerede til nutidens krav.







Risskov før



Risskov efter



Med Superwoods træbeklædning er det med andre ord muligt at omsætte f.eks. et ældre parcelhus til en ny tids udtryk og opfylde nutidens energikrav. Der kan isoleres uden på de eksisterende mure, og Superwood sætter prikken over i'et med en højkvalitetsbeklædning med lang holdbarhed, flot finish og en særdeles miljøvenlig profil:

- Idéen er, at huset ligner noget, der er bygget i dag, selv om det kun er blevet foret og beklædt, og samtidig mister man heller ikke kvadratmeter inde i boligen. Jeg har så firmaet, der kan producere og levere træbeklædningen alt efter bygherres og arkitektens ønsker til profiler og farver etc., siger Ole Dalsgård Nielsen.

Forvandlede huse ved Silkeborg Langsø og Risskov

Om- og tilbygningen af Ole Dalsgård Nielsens eget hus i de idylliske omgivelser ned til Silkeborg Langsø er et eksempel på et samarbejde mellem arkitekt Benny Ernlund Jørgensen og Superwood. Resultatet viste sig mere end vellykket og blev præmieret med Silkeborg Kommunes Arkitekturpris. Huset er oprindelig et 1-plans hus fra 1960 i gule mursten, men stod som forvandlet efter renoveringen:

- Vi gav det en total makeover, løftede det til et 2-plans hus med ny tagetage, karnap med taghave på 1. salen og ny dobbelt carport/redskabsrum. Vi valgte Superwoods smalle, lodrette profiler til formålet, så huset får et mere slankt udseende, og de gule mursten er erstattet af en beklædning, der giver huset en samlet, homogen profil. Samtidig lever Oles hus i dag op til de nyeste energikrav i kraft af den nye udvendige isolering og ny Superwood-træbeklædning udenpå, forklarer Benny Ernlund Jørgensen.

Også hans eget nedslidte parcelhus i Risskov ved Aarhus er blevet opdateret med Superwoods produkter til et hus med



Se mere på
www.superwood.dk
& www.plusroom.dk

godt indeklima og et mere tidssvarende facadeudtryk. Huset fra 1960 var oprindelig et såkaldt 30-dages hus – dvs. et hus, som det i sin tid kun tog en måned at opføre. Med renoveringen fik det "trætte" hus nyt liv og kunne reducere det høje energiforbrug betragteligt. Med ny udvendig isolering udenpå teglstenene og en ny udvendig facadebeklædning i sortmalet træ i tre forskellige Superwood-profiler opsat lodret i vilkårlig rækkefølge ligner huset noget, der kunne være bygget i dag med gode materialer, energieffektivitet og et moderne arkitektonisk udtryk. Huset blev ligeledes præmieret – med Byfornyelsesprisen i Aarhus Kommune.

Få drømmene ud i verden

Parcelhusejerne kan således både opnå anselige økonomiske gevinster, en æstetisk opdatering og en højere salgsværdi med henblik på senere hussalg ved at benytte "verdens bedste bræt" fra Superwood – og dermed føre drømmene om et økonomisk og flot parcelhus ud i livet. Og det samme gælder for Superwood selv, der har stigende succes med de bæredygtige løsninger og træet med den lange holdbarhed:

- Nu hvor vi er ovre børnesygdommene og har styr på fundamentet, kan vi realisere drømmene. Hele udviklingsdelen og forarbejdningen er virkelig interessant, og der er nye forarbejdningslinjer på vej. I dag kan vi klare alle typer – fra de helt små opgaver til de store med løsninger i træfacader. Vi er godt i gang i Danmark, Norge, Sverige og Tyskland. Og vi vil gerne blive endnu større. Derfor er vi også ved at grave ud til nye faciliteter, fordi de nuværende forarbejdningsfaciliteter ikke længere er store nok, slutter Ole Dalsgård Nielsen.

NORDISK KØKKEN DESIGN

TIL DET GODE LIV

Signaturkøkkener i nordisk designtradition. Det er indbegrebet af traditionsrige JKE Design, der efter en gennemgribende og vellykket turn around fortsat fastholder DNA'et: snedkerkvalitet, godt håndværk – og ikke mindst grønt dansk design til et af hjemmets helt centrale livsrum.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: JKE Design





Rødderne er ikke kappet over og DNA'et fortsat intakt hos JKE Design. Hvad der begyndte som et traditionelt snedkerfirma for mere end 50 år siden, er i dag en topmoderne produktionsvirksomhed. Men snedkerkvaliteten, de gode råmaterialer og holdbarheden er stadig en central del af kerneværdierne hos den danske køkkenproducent, der har taget vigtigheden af bæredygtighed til sig på alle fronter.

En rejse i design og bæredygtighed

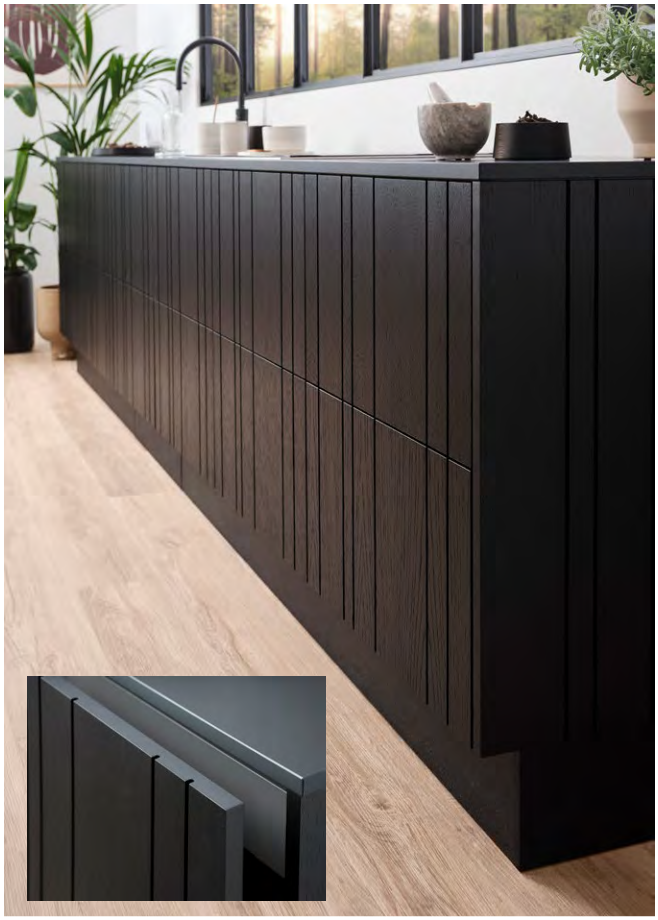
- Det er en rejse, vi er på. JKE har egentlig hele vejen haft fokus på gode, sunde råmaterialer, på høj kvalitet og lang levetid. På den måde har firmaet hele tiden vægtet bæredygtige perspektiver, før det blev noget, man rigtig talte om, siger Claus Beier, CEO hos JKE Design, og uddyber:

- I forlængelse af vores turn around fra 2018-2020 har vi samtidig investeret fra A-Z – i produktionen, i medarbejderne og i hele brandet. Vi er væsentligt mere forandringsvillige nu, vi er miljøvenlige og er i dag en CO2-neutral produktionsvirksomhed. Og først og fremmest skal vi sammen være et stærkt JKE, for ingen kan klare det alene. Vi skal repræsentere en åben og ærlig virksomhedskultur, hvis vi tror på vores medarbejdere. Vi står ikke med stopur her, men er en fleksibel arbejdsplads, fremhæver Claus Beier.

Et unikt køkken til den nordiske livsstil

Et køkken er ikke blot funktionalitet, hverdag og materialer. Det er også livskvalitet, tilstedeværelse og stil. Hos JKE skaber man derfor personlige køkkener til en ny tid i forlængelse af den nordiske designtradition med det stilrene og enkle som gennemgående linje. Nordic Kitchen Design er fællesnævneren for et køkkenliv, hvor kvalitet, gode materialer og stilrent design går op i en højere enhed, og hvor også aspekter som bl.a. akustik og lys tænkes ind i helheden. Et køkken, der skaber de rette rammer for den afslappede, nordiske livsstil med basale værdier som hygge, fællesskab og gode måltider.

- Vi elsker træ, og generelt er det vores mission at gøre op med standardkøkkener. At udvikle signaturprodukter med fokus på kvalitet, det gode håndværk og bæredygtighed er noget, der ligger i vores DNA. Vi har altid arbejdet med det via kvaliteten, holdbarheden og levetiden på køkkenet. Men i dag producerer vi på 100 % grøn energi og bruger udelukkende biobrændsel i hele opvarmningen. Vi er en del af Ballingslöv i Stena-koncernen, vi har et dedikeret fokus på bæredygtighed, tænker det langt bredere og er markedsleder i branchen på området. Dertil kommer, at et rart og godt køkken også handler om livskvalitet, om det gode liv, det rette miljø i rummet og om æstetik med god samvittighed, pointerer Helle Fyllgraf, marketingdirektør hos JKE.



Signaturkøkkenet Nordic Woodlands

Et nyligt eksempel på et signaturkøkken fra JKE. er Nordic Woodlands, der er udviklet i tæt samarbejde med det aarhusianske arkitektfirma Njordrum. Serien bliver således både et signaturkøkken, der forhandles hos JKE og det specialdesignede køkken i Njordrums arkitekttegnede træhuse.

- Nordic Woodlands repræsenterer alt det, vi står for. Træ som råmateriale, bæredygtighed, holdbarhed og skandinavisk enkelhed. Det er nordisk design i snedkerkvalitet, som ikke nødvendigvis koster en herregård og helt grundlæggende bare en unik, smuk løsning til det moderne hjem, siger Helle Fyllgraf.

Bag Nordic Woodlands ligger den fælles passion hos JKE og Njordrum for træ som byggemateriale, for bæredygtighed og nordisk design. Signaturserien bliver således lavet af egetræ fra bæredygtige europæiske skove og bliver produceret på JKEs CO2-neutrale fabrik i Nordjylland. Den prisvindende arkitekt Lars Vejen fra Njordrum, der udvikler og designer arkitekttegnede, modulopbyggede træhuse, står bag designet af Nordic Woodlands:







- Vores samarbejde med JKE bygger på en fælles interesse for naturens materialer. Naturen er en del af vores nordiske liv og selvforståelse. Den rodfæster os. Vi tager ud i den for at finde hjem til os selv. Hos Njordrum har vi gjort det til vores mission at trække naturen ind i boligen og mennesket ud i naturen, og med Nordic Woodlands har vi skabt et køkken, som er tro mod den nordiske ånd, siger Lars Vejen.

Det nye signaturkøkken kan samtidig skræddersyes til de individuelle ønsker til boligen. Det findes således med fem forskellige egefronter i hhv. hvid eg, natur eg, varm eg, røget eg og sort eg. Det kan anvendes i hele køkkenet eller mikses med andre materialer, og på den måde kan en familie opnå et helt personligt køkken efter eget valg.



JKE Linoleum

Et andet eksempel på et unikt signaturkøkken fra JKE er JKE Linoleum, som den nordjyske virksomhed har skabt i samarbejde med den anerkendte norske designer Halvor Bakke.

- Linoleum har man brugt til gulve og bordplader gennem generationer, men vi er gået skridtet videre og har skabt konceptet JKE Linoleum, der fortsat er træbaseret, og hvor linoleummet er løftet op på skabslågerne. Linoleum er et fantastisk, organisk og fløjlsblødt naturmateriale, og JKE Linoleum er et godt eksempel på en nytænkt køkkenløsning, der samtidig er meget velegnet til at gå i kombination med andre materialer som natur-eg og røget eg, siger Helle Fyllgraf.





Linoleum er desuden både miljøvenligt og nemt at vedligeholde i hverdagen. Det er slidstærkt, let at rengøre og naturligt hygiejnisk, så man f.eks. ikke ser fedtaflejringer fra fingre hverken på de lyse eller mørke farvenuancer. Og så kan linoleum også medvirke til en bedre akustik i især nybyggede huse, da den bløde overflade er lydabsorberende.

Fremtiden er bæredygtigt design

Det er således et både traditionsbevidst og helt nytænkende JKE anno 2021. En virksomhed, der er gearet til at møde en grønnere fremtid med oprejst pande. Med unikt design og godt håndværk skabt på en baggrund af erfaring og vilje til forandring. Råmaterialet er spånplader fremstillet af genanvendt træ, så ressourcerne udnyttes bedst muligt – og sådan er det hele vejen rundt med hensyn til de grønne hensyn:

- Vi har investeret over hele linjen, re-branded os selv og strømlinet virksomheden på alle områder. Bæredygtighed er i fokus – i praksis. Ikke bare fordi det er moderne, men fordi det er noget, vi er stolte af og også får ros for. Via vores turn around har vi fået ryddet op i historien og skabt en ny platform med helt andre processer i produktionen, investeret i nyt lakanlæg med miljøvenlig lak og i CNC-maskiner. Vi investerer også i arbejdsmiljøet mht. bl.a. automatisering og robotteknologi, så det både er sundt forretningsmæssigt, men også ergonomisk set for medarbejderne, så de ikke belastes unødigt, når der f.eks. skal løftes, rejses eller flyttes noget, siger Claus Beier.

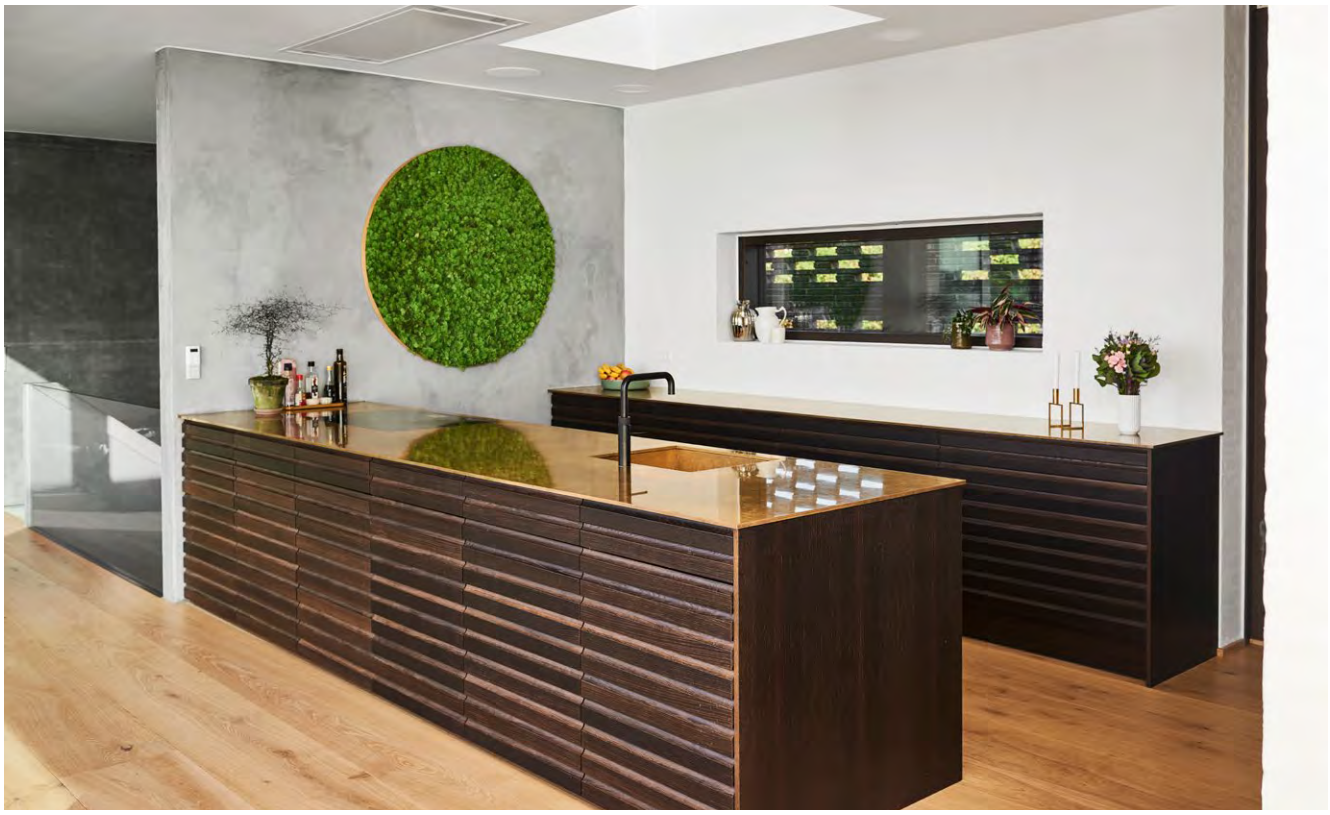
- Det er en udvikling og en bæredygtighedsrejse, vi vil fortsætte over de næste mange år. Vi er stolte af nu at være en CO2-neutral produktion, stolte af vores unikke signaturkøkkener og af den vellykkede turn around. Vi vil styrke forhandlernetværket i Norden og holde fast i at være et samlet JKE. De forandringsprocesser, vi har været igennem er en af vores store succeser, og den tilgang til en sund og grøn virksomhed skal vi fortsætte med at udvikle fremover.

Succes er en proces

JKE står ikke kun for ansvarlig produktion, reduceret miljøpåvirkning og en seriøs klimaindsats, men tager også socialt ansvar, når der gælder medarbejderstaben:

- Vores bæredygtige tiltag er rammet ind af FN's Verdensmål, herunder også mht. ordentlige arbejdsforhold og økonomisk vækst. Derfor har vi også arbejdet benhårdt på vigtigheden af, at man skal kunne lide at gå på job. Så går man også den ekstra meter. Via et samarbejde gennem mange år med det lokale Jobteam sikrer vi arbejde til personer på kanten af arbejdsmarkedet. Alle er en del af helheden, og alle skal bidrage. Og det har vi heldigvis set resultatet af i en Great Place to Work-måling, der viste en sjældent set stor fremgang i medarbejdertilfredsheden. Ligesom bæredygtighed er det





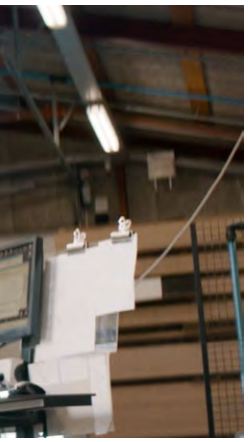
heller ikke et endeligt resultat, men en proces, så vi fortsætter med at tage bæredygtige skridt hver eneste dag, også når det gælder transportdelen, som er en udfordring i branchen. Der skal hele tiden være fremdrift, for man kan altid forbedre sig, og målet er, at køkkenerne skal blive grønnere hver gang, vi designer et nyt, siger Claus Beier.

Omtanke for fremtiden – og for det gode liv

JKE har investeret bredt i bæredygtighed og skaber i dag unikt, nordisk design i snedkerkvalitet med enkelhed, varme og tekstur til fremtidens hjem – produceret på 100 % grøn energi. Et køkken baseret på træ er nemlig fortsat langtidsholdbart og sund fornuft. JKE er kort sagt danske signaturkøkkener i nordisk design, der på en og samme tid er nyt og klassisk, nytænkende og traditionsbevidst kvalitet - og som skabt til det gode og trygge liv med nærvær i hjemlige rammer.

Se mere på **www.jke-design.com**

JKE
NORDIC KITCHEN DESIGN





MURSTEN TIL FREMTIDENS ARKITEKTUR

Nytænkende. Grønt. Og ungt. Det er i dag tre centrale nøgleord hos Strøjer Tegl, der i over 150 år har leveret mursten til landets bygninger. Sjette generation af Strøjer-slægten står nu i spidsen for virksomheden, hvor kompromisløs høj kvalitet og bæredygtighed er en æressag. Strøjer Tegl er både stolthed over arven og viljen til udvikling og forandring. Mursten til fremtidens grønne byggeri.

Tekst: Rune H. Jensen *Fotos: Black Architecture / Jakob Mark*



Der var engang. Sådan begynder ethvert godt eventyr. Og selv om der umiddelbart er langt fra fiktion til mursten, så er eventyret og historiens vingesus til at få øje på midt i et forårsgrønt landskab i Vestfyn nær Assens, hvor Strøjer Tegl har holdt til siden dengang, H. C. Andersen havde sin gang på øen. I dag er hestevognen skiftet ud med elbil. Men familien Strøjer fastholder kerneværdierne, mens virksomheden anno 2021 sætter et skarpt fokus på bæredygtighed, innovation og nytænkning:

- Det handler om en forbedring af fremtidens byggeri. Og uanset om det er en bank, en bolig eller en fabrik, så skal man se mulighederne fremadrettet, finde det fælles mål og stille de dumme spørgsmål set udefra og ovenfra, så man skaber ny værdi, siger Joachim Strøjer Hansen, ny CEO hos Strøjer Tegl efter sin far Jørgen Strøjer – og dermed sjette led i Strøjer-linjen i spidsen for virksomheden siden starten i 1860'erne.

Ny generation og nytænkning

Kloden. Danmark. Fyn. Strøjer Tegl. Vi zoomer ind fra den blå planet til mursten med et markant grønt fingeraftryk. Her er tradition og nytænkning ikke hinandens antiteser. Det er både den store fortælling, det er byggetradition, industrihistorie og stolt håndværk. Men det er også nye tider, innovation, bæredygtighed, generationsskifte – og ungt.

Ved roret på det traditionsrige teglværk sidder således fortsat et led i familien Strøjer. Det er et åbenlyst udtryk for kontinuitet og sammenhæng gennem århundreder. Men det er også helt nyt. Et generationsskifte, en ny ledelse, nytænkning, grønt og ungt. Strøjer Tegl er i dag både videreførelse og nybrud uden at kappe historiens vigtige bindemiddel, for det traditionsrige teglværk nær Assens har i dag gentænkt sig selv radikalt og omorganiseret sig til en topmoderne virksomhed:

- Vi er forretningsfolk, men fællesnævneren er ikke penge. Det er at finde livsglæde, at være glad og skabe fremdrift. Strøjer Tegl er nu en langt mere strømlinet virksomhed med en optimeret produktion af mursten, hvor vi bl.a. har foretaget store investeringer i nyt grej og maskiner. Vores opgave for virksomheden er at holde den røde tråd og samtidig trække firmaet op til moderne tid, fortæller Joachim Strøjer Hansen og Kasper Damsø.

Producerer hver femte mursten

I dag udgør de to et ledelsesmæssigt parløb i frontlinjen for teglværkets organisation. Over de seneste få år har Strøjer Tegl gennemgået en omfattende modernisering og struktureret processerne hele vejen rundt for at sikre en virksomhed, der er gearet til fremtiden med hensyn til alt fra produktkvalitet og driftsstyring til effektivitet, innovation og ikke mindst bæredygtighed.

Strøjer Tegl er nu en optimeret produktionsvirksomhed med p.t. 102 ansatte, et højnet vidensniveau, egen udviklingsafdeling og egne ingeniører i staben. Den fynske fabrik dækker 50.000 m2 under tag, har et lager på 10 mio. sten, og med en produktion på ca. 60 mio. sten om året kommer hver femte mursten til landets bygninger fra Strøjer Tegls brede palet af forskellige typer mursten, også hvad angår farver. Det er en succes, der er en direkte en konsekvens af virksomhedens fortsatte vilje til omstilling, investeringer i kvalitet, øget kapacitet – og i effektiviseringer, så man bruger ressourcerne bedst muligt og f.eks. undgår flaskehalsproblemer.

Det bæredygtige naturmateriale

Lad os straks slå fast, at mursten grundlæggende stammer fra et naturmateriale. Råmaterialet er ler, der hentes op af jorden lokalt på Fyn, hvor man stadig finder noget af det bedste og mest ensartede ler i landet. Efterfølgende tørres og brændes det ved høje temperaturer til de færdige mursten for siden at ende som et både langtidsholdbart, robust og æstetisk byggemateriale til alt fra private parcelhuse til virksomhedsdomiciler.

Ler er der nok af i undergrunden til de næste 500 år ifølge Strøjer Tegl, og når virksomheden har gravet millimeterpræcist – med så lidt miljøpåvirkning som overhovedet muligt – så reetableres områdets natur, så man ikke kan se det arbejde, der er foregået. Lerudvinding og det at bygge med ler er et enkelt princip, som mennesket har kendt til i årtusinder, men ler og mursten er også et byggemateriale med et stort udviklingspotentiale, der kun venter på at blive brugt:

- Det er et gammelt og lidt traditionelt erhverv. Vi har f.eks. også stadig en fax. Så vi fornægter ikke fortiden og virksomhedens historie, men vi sikrer fremtiden. Vi signalerer en klar omstilling fra det lidt forstokkede til det velafprøvede, men topmoderne inkl. højt vidensniveau, innovation og en meget styret produktion. Vi sørger f.eks. for, at det er en produktion med en homogen masse, så vi sikrer at murstenene er af den samme, høje kvalitet hver eneste gang, siger Joachim Strøjer Hansen.









Fra 10.000 år gammelt ler til grønt byggeri

- Ovnene, der brænder leret ved høj temperatur kører altid, selve produktion 17 timer i døgnet, og vi har f.eks. sørget for at sætte typerne af ler i rækkefølge under brænding og på den måde struktureret processerne hele vejen rundt. Det betyder også, at vi generelt har kunnet løfte produktionen betragteligt – med de samme maskiner.

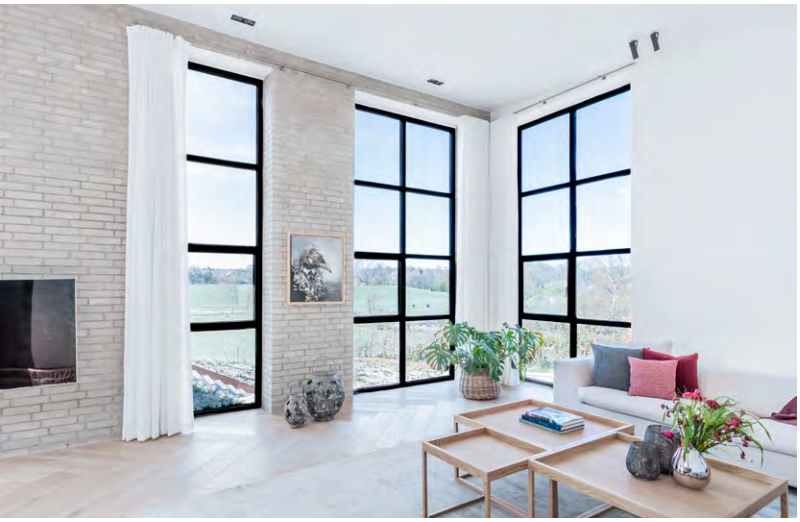
For Strøjer Tegl er det alfa og omega, at kvaliteten holdes for hvert eneste produkt. De gode råvarer er forudsætningen for gode mursten, og ler er ikke bare ler. Da det er et naturmateriale, er det ikke som udgangspunkt homogent, og derfor tester Strøjer Tegl løbende kvaliteten og egenskaberne ved leret. Ad den vej omdanner teglværket mere end 10.000 år gammelt ler til det moderne, bæredygtige materiale, vi møder hver eneste dag i og på landets bygningsmasse.

Det grønne teglværk på vindmøllestrøm og biogas

Og så er der netop hele bæredygtighedsaspektet. Ler er som omtalt et naturmateriale, og murstenene kan i princippet holde uendeligt. De kan genbruges til nye anvendelser – som når sten fra en 700 år gammel borgruin finder anvendelse i en moderne kulturinstitution – eller genanvendes via knusning









og brænding. Det gør grundlæggende teglsten til et bæredygtigt materiale, men hos Strøjer Tegl skubber man bevidst på for hele tiden at sætte barren endnu højere, når det gælder bæredygtighed og den cirkulære tankegang:

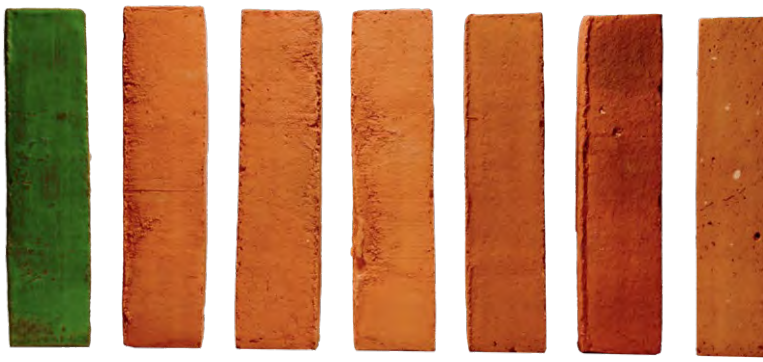
- Vi vi være det grønne teglværk med de mest bæredygtige og CO2 neutralt producerede mursten. Der er tit en masse ord og misforståelser i argumentationerne for bæredygtighed, men vi lægger alvor bag ordene. Vi sidder f.eks. også med i regeringens klimapartnerskaber med henblik på at nå målet om 70 % mindre CO2 i 2030, ligesom vi er udviklings- og sparringspartner for de dygtigste tegnestuer og entreprenører i landet, siger Kasper Damsø, og uddyber:

- Vi vil af med de fossile brændstoffer, vi kører allerede nu produktionen på vindmøllestrøm, vi er ved at indkøre mere biogas, og vi kommer som det første teglværk herhjemme til at nå 2030-klimamålet. Vi holder generelt et lavt niveau af CO2-udledning, vi kan producere CO2-neutrale mursten og genererer ikke noget ressourcespild, hverken i produktionen, hvor rester og procesvand recirkuleres og genanvendes 100 % – eller på byggepladsen. Vi kan tilsætte knuste mursten og gammelt murværk, så gamle mursten bliver til nye mursten og dermed udgør en cirkulær og bæredygtig tilgang til produkterne.

- De grønne tiltag skal tages hele vejen rundt, så de fleste trucks kører f.eks. nu på el. Og så er der hele det æstetiske perspektiv. Mursten er utroligt flotte til bygninger i f.eks. byrum og giver stor arkitektonisk og designmæssig frihed, samtidig med at de kan bidrage til et godt indeklima, påpeger Joachim Strøjer Hansen.

Green Line og Recycling

Strøjer Tegl har i dag opdelt sin produktion af bæredygtige mursten i to områder: CO2-neutral produktion med biogas i den såkaldte Green Line – og genanvendelse af mursten i Recycling.





Green Line repræsenterer udelukkende CO2-neutrale mursten produceret med certificeret grøn vindmøllestrøm og biogas – og er dermed oplagte valg til klimavenligt og bæredygtigt byggeri, og alle produkter fra Strøjer Tegl kan produceres i en Green Line-udgave, om end biogas endnu betyder en merpris.

Når man ikke kun genbruger en mursten som den er, men genanvender den, så foregår det ved, at man knuser de brugte mursten, blander dem op med frisk ler og skaber en ny mursten. Recycling-mursten lever samtidig op til alle gældende tekniske specifikationer og CE-mærkninger.
Alt i alt betyder det, at mursten i praksis kan bruges, genbruges og/eller genanvendes nærmest uendeligt og dermed sætte nye standarder for Life Cycle Analysis og bæredygtigt byggeri til fremtidens Danmark.



Et værksted til inspiration og nyudvikling

Tegl har grundlæggende ikke ændret sig nævneværdigt over de sidste 5.000 år, men at udvikle murstenene til fremtidens arkitektur og bygninger kræver selvsagt konstant udvikling og nytænkning. Netop derfor står Strøjer Tegls udviklingsafdeling også bag Brick_Lab™, der er et inspirations- og udviklingsværksted for arkitekter og bygherrer.

Et kreativt univers, der eksperimenterer med nye anvendelsesmuligheder mhp. skræddersyede produkter, farver og former til morgendagens mere bæredygtige byggeri. Med andre ord et innovationsværksted, hvor tænkte visioner bliver til håndgribelig virkelighed og konkret produktion. Fordi der både skal værnes om dansk byggekultur og gives nye arkitektoniske, bæredygtige og æstetiske muligheder med tegl.

Nytænkning er altid en proces

Innovation er således en løbende proces mellem teglværk, arkitekter, entreprenører og bygherrer, der kan skabe ny synergi og skabe ny værdi bygget på kombinationen af urgamle råmaterialer, århundreders håndværkserfaringer og moderne viden og teknologi:

- Strøjer Tegl har skabt rammer for det gode liv i danske huse og virksomheder gennem generationer i over 150 år, og det skal vi blive ved med. Det kræver, at vi går forrest og følger med tiden, går i tæt dialog med vores kunder og samarbejdspartnere og løbende udvikler vores virksomhed og mursten til fremtidens behov, siger Kasper Damsø.

Strøjer Tegl repræsenterer i dag en anerkendt kvalitetshistorie – med et ungt ansigt. En virksomhed, der fortsat bygger videre på hævdvundne traditioner og erfaring gennem generationer, men som også tør tænke nyt og stå i spidsen for udviklingen i tiden frem mod den grønne omstilling. Det er Danmarkshistorie i moderne klæder bygget på mursten, der egentlig altid har været bæredygtige. Et moderne eventyr med Strøjer-tegl i generationer og til generationer med autenticitet, kvalitet og bæredygtighed i højsædet. Slægtshistorien er slet ikke slut. Men fremtiden er begyndt.

Se mere på **www.strojertegl.dk**

STRØJER TEGL





COPENHAGENBATH.COM