

VOX

MAGAZINE #12, EFTERÅR 2007
MAD
KUNST
DESIGN
KULTUR
TRENDS



MARTIN BIGUM



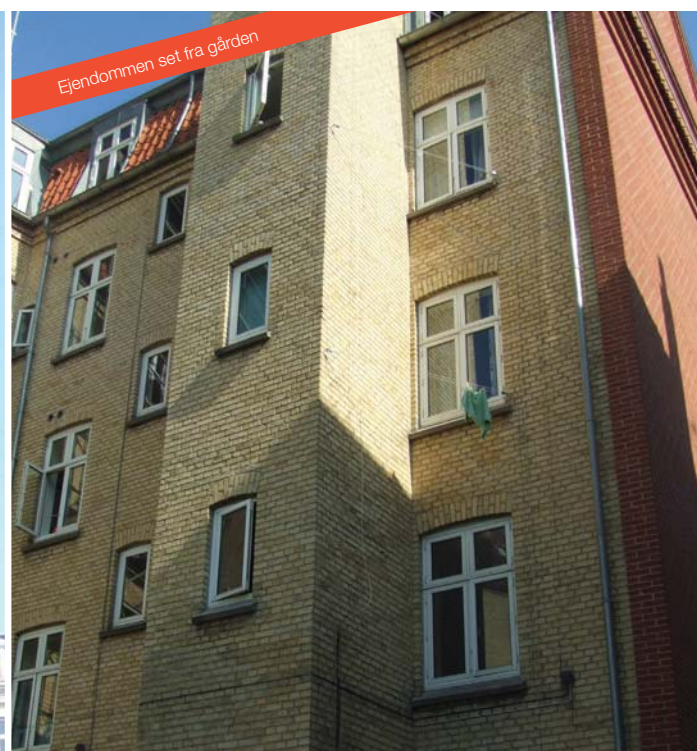
Vi fokuserer på to forretningsområder:

Projektudvikling – herunder opførelse af bolig- og erhvervsejendomme samt renovering og istandsættelse af eksisterende ejendomme

Køb og salg af boligudlejnings-, erhvervs- og investeringsejendomme

Attraktiv ejendom i Jægergårdsgade

- i et af midtbyens absolut mest spændende udviklingsområder



Jægergårdsgade 144, Frederiksbjerg

Flot og renoveret ejendom i et af byens absolut mest spændende og attraktive udviklingsområder tæt på alle byens aktiviteter.

Ejendommen fremstår bl.a. med nyt tag (inkl. etablering af 2 nye taglejligheder), nye tagrender, facaderenovering, sprossede termovinduer m.v.

Kontantpris	25.750.000
Lejeindtægt	770.421
Afkast %	2,28
Boligareal m ²	1.021

Se også:

Fredensgade 42	857 m ²	kr. 18.500.000
Haderslevgade 3-5	1.874 m ²	kr. 45.000.000
I. P. Jacobsens Vej 46	696 m ²	kr. 14.000.000
J. M. Mørksgade 1	1.710 m ²	kr. 47.000.000
Skt. Pauls Gade 66	560 m ²	kr. 14.000.000

på www.homeerhverv.dk



RAYMOND WEIL

GENEVE



shine

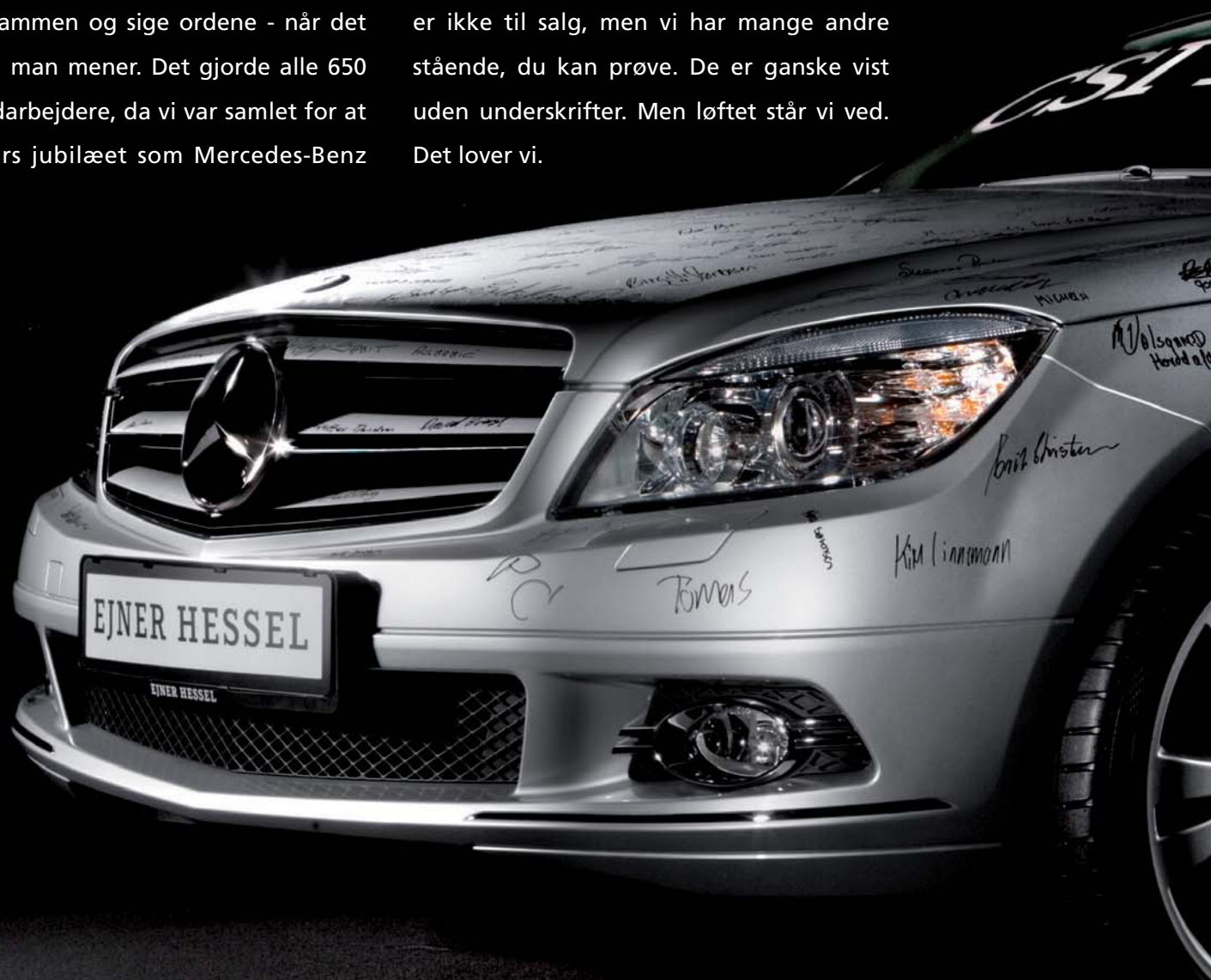
Plaza

KØBENHAVN K., MAGASIN Kgs. NYTORV, 33182212 • FREDERIKSBERGCENTRET, 38349009 • MAGASIN FIELDS, 32623280
GLOSTRUP STORCENTER, 43964151 • CITY 2, 43994343 • KØBENHAVNS LUFTHAVN, TERM. 2, 32500367
KØBENHAVNS LUFTHAVN, TERM. 3, 32525515 • LYNGBY STORCENTER, 45874201 • MAGASIN LYNGBY, 33183786
HILLERØD, SLOTSARKADERNE, 48245050 • SLAGELSE, VESTSJÆLLANDSCENTRET, 58526561
HELSINGØR BYCENTER, 49262080 • KOLDING, HELLIGKORSGADE, 75535477 • MAGASIN ÅRHUS, 86191123

Dette er ikke en

"Vi lover, at vi vil gøre vores bedste for at være de bedste". Det er store ord i en jydsk mund. Men engang imellem må man tage sig sammen og sige ordene - når det nu er det, man mener. Det gjorde alle 650 Hesselmedarbejdere, da vi var samlet for at fejre 20 års jubilæet som Mercedes-Benz

forhandler. Og hver enkelt underskrev løftet på en splinterny C 200 Avantgarde - den du ser på billedet. Den signerede bil er ikke til salg, men vi har mange andre stående, du kan prøve. De er ganske vist uden underskrifter. Men løftet står vi ved. Det lover vi.



Den viste bil er i høj grad ekstraudstyret, da den bærer samtlige Hessel-medarbejderes underskrift. Men en ny C-Klasse fås fra 611.000 kr. ekskl. levering.

EJNER

Brande
tlf: 7211 6100
Mercedes-Benz

Herning
tlf: 7211 6200
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Hjørring
tlf: 7211 5300
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Holstebro
tlf: 7211 6300
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Horsens
tlf: 7211 6660
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Randers
tlf: 7211 5100
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Ringkøbing
tlf: 7211 6400
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

bil, det er et løfte



HESSEL

Silkeborg
tlf: 7211 6500
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Vejle
tlf: 7211 6600
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Viborg
tlf: 7211 6700
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Thisted
tlf: 7211 6900
Mercedes-Benz

Aalborg
tlf: 7211 5200
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

Aars
tlf: 7211 6800
Mercedes-Benz

Århus
tlf: 7211 5000
Mercedes-Benz
Chrysler
Jeep
Dodge

INDHOLD

- 12 SVINERIET
En gastronomisk baggårdssymfoni
- 18 BERTANI
150 år med Italiensk vin i særklasse
- 24 MARTIN BIGUM
In your face
- 32 BRIAN FERRY
Still going strong
- 34 PATHFINDER
Baner vejen til et 'outstanding' liv
- 38 MASARATI
Kendisernes GT i årtier
- 44 AUDEMARS PIGUET
Fra rekorder til kongelige træer
- 50 SAUER
Et trofæ i sig selv
- 56 DIANA JAGTREJSER
På jagt efter naturoplevelser for livet
- 60 MICHAEL BEVILACQUA
Bag om søvnens væg
- 66 OLE HENRIKSEN
Mænd med styr på den indre velvære har succes
- 70 AART
Ung gazelle på vej ud over de internationale stepper
- 76 NORSMINDE KRO
Nye tider i branchen
- 80 CHRISTIAN FLINDT
Tre mand frem for en lysdiode



Forsidefoto: Anders Sune Berg

Udgiver:

Jesper S. Kjær
Korshøjen 6
DK-8240 Risskov

Tlf.: 045 21 42 99 24
E-mail: jesper@vol-magazine.dk
www.vol-magazine.dk

Skribenter:

Agnethe Kirstine Grøn
Jan Frimodt
Jannie Haagemann
Kristian Haagen/Urtosser
Lene Mikkelsen Walsh
Merete Sanderrhoff
Susan Otvig Busch
Søren Pedersen
Trine Hedegård Jensen

Layout & tryk:

Tryk: AlphaKannike a/s
Layout: Graphic House ApS

Foto:

Anders Sune Berg
Courtesy Galleri Faurschou
Fabio Lovino, Munchen
Jull Sheptytsky-Zäll
Søren Gammelmark

Papir: Fra Papernet

Næste nummer: December 2007

NYT VOL. MAGAZINE FYLDT MED VITAMINER TIL DET GODE LIV

KÆRE LÆSERE

Denne udgave af Vol. Magazine byder på mange lækre detaljer – emner fulde af vitalitet og drømme. Så har du mod på at få fyldt din ønsketank godt op, så grib chancen og lad dig inspirere af de næste mange sider.

Forsiden portrætterer denne gang Martin Bigum - ikke en kunstner der går på listefødder med sin kunst – her bliver man udfordret på flere plan. Hans værker går aldrig ubemærkede hen – læs artiklen om en af tidens største danske billedkunstnere og bliv lidt klogere på en ægte ener.

Og hvis vi bliver ved det der ikke sådan går i glemmebogen, så må mødet med en brun grizzly i Alaska nok høre med i den kategori. Jagtoplevelser hvor man oplever naturen folde sig ud i fuld galla og selv spiller en af hovedrollerne, er netop hvad det danske rejsebureau Diana har specialiseret sig i. De har gjort det så godt, at de i dag hører til Europas største og bedste arrangører af eksklusive jagtrejser.

Skal du af sted på dit livs jagtrejse, må udstyret gerne være i orden. Hos tyske J. P. Sauer & Sohn har de mere end 250 års erfaring med jagtvåben – Vol. Magazine har besøgt det lille værksted på fabrikken, hvor nogle af verdens mest eftertragtede bøsser bliver til – det er mageløst godt håndværk.

Også madkunst, forførende flot arkitektur og fede biler kan du læse om her i bladet – fra designernes verden har vi mødt den unge talentfulde designer Christian Flindt, der har valgt at bevæge sig ind i et univers af små miljøvenlige lysdioder. LED er kodeordet i hans nye design - og for samarbejdet med producenten Morfoso.

Hos Galleri Faurschou har de hentet New York til Danmark – Michael Bevilacqua leverer billeder der både er foruroligende og ultra stærke i deres udtryk.

Mit evige problem når jeg skal skrive denne lille tekst om det nye Vol. Magazine er, at jeg helst ville nævne alle vores artikler – for de er hver især nøje udvalgt til bladet – men jeg må jo begrænse mig. Heldigvis behøves du ikke at vælge – du får alle historierne i fuld længde, inklusiv alle detaljerne.

Det er på en måde også rart ikke at afsløre hele pakkens indhold på forhånd – det giver plads til at overraske og det er jo altid sjovt.

Rigtig god fornøjelse

Venlig hilsen

Jesper S. Kjær

Vinderen af sidste nummers konkurrence om en Eksklusiv pen designet af Porsche. Er fundet og har fået besked.



Oil & Vinegar

PASSIONATE
ABOUT
TASTE



Ønsker du at glæde dine forretningsforbindelser, medarbejdere eller andre som har fortjent lidt lækkerier? Så har vi samlet et stort udvalg af innovative kvalitetsprodukter – olie, balsamico, tapas, pesto, chokolade, vin og meget mere, til den perfekte smagfulde gave. Læs mere om Oil & Vinegar og se hele vores katalog på www.oilvinegar.dk



Nu kan du vælge DSB 1' Stillezone

På DSB 1' kan du nu også vælge stillezone, når du rejser med InterCity og InterCityLyn. Her har du ro til at læse, forberede dig eller slappe af. Og du får selvfølgelig de samme fordele og den samme gode service – som altid på DSB 1'. Tjek dsb.dk/dsb1

FREELANDER 2. SKABT TIL AT FORCERE DE MEST URIMELIGE STIGNINGER



Freelander 2 elsker udfordringer og er designet til at forcere store stigninger – også afgiftsstigninger.

Den kombinerer det bedste fra to verdener: Komforten fra personbilen og fremkommeligheden i en firehjulstrækker. Som den første 4x4 har Freelander 2 desuden opnået de maksimale fem stjerner i Euro NCAP sikkerhedstesten.

Med gennemtænkt design, kraftfulde motorer og en undervogn, hvis opbygning og avancerede teknologi giver samme sublime køreegenskaber på motorvej som i vanskeligt terræn, gør Freelander 2 sig både foran caféen, på landevejen og hvor asfalten stopper.

Freelander 2 fås med det unikke patenterede Terrain Response System. Et elektronisk styret terrænprogram, som indstiller bilen til at køre optimalt på forskelligt underlag og dermed giver friheden til at køre overalt.

Lige nu kan du få Freelander 2 på hvide plader fra 499.995 kr. – og på gule plader fra 261.662 kr. ekskl. moms.

Prøv Freelander 2 hos din nærmeste forhandler, men vær forberedt på, at prøveturen godt kan vare resten af dit liv.

Forhandlere: Birkerød: 45 81 78 08 • Kalundborg: 59 51 10 64 • Odense: 66 14 14 14 • Kolding: 75 50 75 99 • Esbjerg: 76 13 85 00 • Herning: 96 26 62 00 • Aabenraa: 74 62 13 33
Århus: 86 17 71 00 • Aalborg: 98 16 55 55 • Færøerne: 00 298 313 535 • www.landrover.dk

Freelander 2 kan fås fra 499.995 kr. på hvide plader og 261.662 kr. ekskl. moms på gule plader [305.000 kr. inkl. moms]. Priserne er ekskl. lev. Freelander 2 fås med en 2.2 liters TD4 dieselmotor og en 3,2 liters i6 benzinmotor. Brændstofføkonomi: 13,3 km/l.
www.landrover.dk Importør: 70 15 15 33

WWW.FREELANDER2.DK





EN GASTRONOMISK BAGGÅRDSSYMFONI

I HJERTET AF ÅRHUS, I EN GRAFITTI-OVERMALET BAGGÅRD FINDER MAN ET GASTRONOMISK MADHUS MED SÅ MANGE STRENGE AT SPILLE PÅ, AT MAN KAN TALE OM EN HEL SYMFONI. DIRIGENTEN HEDDER MICHAEL LARSEN.

Af Lene Mikkelsen Walsh - Fotograf: Søren Gammelmark



Et gammelt baghus i Mejlgade 35 danner rammen om restauranterne Svineriet og Gourmet Garagen, samt penthousekøkkenet Sanseriet. For at fuldstændiggøre billedet af den gastronomiske oase, bør man også nævne den frodige gårdhave og den rustikke vinkælder i tilknytning til Svineriet.

Michael Larsen, som er manden bag "hele svineriet", viser rundt i lokaliteterne, der emmer af atmosfære. I Svineriet, husets gastronomiske flagskib, er der på én gang rå og eksklusivt. Interiøret er en blanding af gammelt og nyt, dyrt design og marskandiser fund i skøn forening. Ung, vild kunst pryder de rå stenvægge, og her er i det hele taget langt til den strømlinede minimalisme, der er fremherskende på mange restauranter af samme kaliber.

"Udgangspunktet er et højt gastronomisk niveau, men ligeså vigtig er helhedsoplevelsen. Det er derfor, vi ligger, hvor vi gør. Her os af midtby og gamle lagerlokaler. Og det er vi stolte af", siger Michael Larsen, der samtidig slår fast, at målet ikke er at gøre alle tilfredse, men om at turde både når det gælder maden, stemningen, serviceringen, musikken og indretning.

"Vi serverer gastronomi med baggårdskant. Så må gæsterne jo selv dømme, om det er en oplevelse, de ønsker at prøve igen", siger han.

KNOPSKYDNING I BAGGÅRDEN

Historien bag de gastronomiske aktiviteter i baghuset begynder med Svineriet, som tilbage i 90'erne fungerede som kantine

for kaospiloter og frontløbere. De unge projektmagere havde tidligere brugt lokalet til opbevaring og uoverskueligt rod. Måske var det derfor, deres kantine blev døbt Svineriet. Eller måske stammer navnet tilbage fra dengang baghuset blev bygget og brugt som opsamlingssted for korn og svin, der blev sejlet over bugten fra Mols til Århus for at blive slagtet.

Michael Larsen bibeholdt navnet, da han overtog stedet sammen med en partner for snart 10 år siden. Svineriet blev først brugt som selskabslokaler, men for cirka fire år siden åbnede det som en eksklusiv spiserestaurant. Siden blev kursuskøkkenet Sanseriet etableret på baghusets øverste etage, og for kun et halvt år siden åbnede man Gourmet Garagen med fokus på det enkle italienske landkøkken. Michael Larsen er i dag eneejer og ansvarlig for knopskydningen i baggården.

"Hvis en ide bliver ved med at dukke op, er jeg typen, der må afprøve den. En drivkraft for mig er også at sætte tingene i gang, og implementere folk, der kan tage over", siger han.

KOGEKONEN MARIA

Michael Larsen er oprindeligt uddannet i tøjbranchen, men hans livsbane tog en drejning, da han i begyndelsen af 90'erne tilbragte en sommer på Sardinien. Her mødte han en ældre kogekone, Maria, som han fik lov at følge på indkøb og i køkkenet.

"Selvom det dengang var svært at kommunikere på italiensk,

forstod jeg, hvad det handlede om, når vi for eksempel var på markedet og duftede til de fuldmodne tomater og udvalgte de bedste råvarer. Jeg forstod, at madlavning handler om sanselighed og oplevelse. Duft, smag og konsistens”, konkluderer Michael, der efter flere rejser til Italien og tilbage i Danmark ikke længere kunne få sine fremtidsdrømme til at harmonere med tøjbranchen.

”Jeg er typen, som - hvis jeg har brokket mig længe nok - enten må holde kæft eller gør noget ved det”, begrundet Michael sit karriereskift til restaurationsbranchen for godt ti år siden. Forinden havde han i knap ti år importeret italienske vine fra små vinhuse i Nord- og Mellemitalien.

Inspirationen og hans gastronomiske dedikation begrænser sig imidlertid ikke til Italien. Michael Larsen har boet et halvt år i New York, hvor han var ansat hos Meigher Communication. Et forlag som udgav magasinet *Saveur* og andre gastronomiske mad og rejsemagasiner. Her arbejdede Michael for første gang med både mad og kommunikation. Ind imellem skriver han stadig madartikler til danske magasiner og dagblade.

IDÉMANDEN I KØKKENET

For at føre sine ideer ud i livet har Michael Larsen allieret sig med lokale leverandører og dygtige ansatte, herunder køkkenchef Claus Udengaard, der styrer køkkenet i Svineriet. Når det gælder huset øvrige aktiviteter, er det imidlertid ofte restauratøren selv, der står i front. Siden åbningen af Gourmet Garagen, hvor der kæles for det italiensk landkøkken, har han således været at finde i restaurantens åbne køkken bag gryder potter og pander.

”Jeg har lært at lave mad i Italien. Det er det, jeg kan, og fysisk og mentalt har der været overskud til, at jeg har kunnet gå ind og starte køkkenet op. Jeg har haft en helt klar ide med restauranten, derfor har jeg været nødt til selv at sætte

standarden og lære folk op i metoderne”, siger han.

Michael Larsen fungerer også selv som kursusleder for firmaer og privatpersoner. Kurserne kan enten være teambuilding med madlavning som aktivitet eller egentlig køkkenskole. Kurserne foregår typisk på baghusets øverste etage, hvor der under navnet Sanseriet er indrettet stort køkken, kursuslokale og bibliotek.

Det er også heroppe Michael Larsen har kontor med udsigt ud over byens tage. Restauratørjobbet kræver mange timer med planlægning og i aktivitet, men Michael Larsen beklager ikke.

”Jeg kan ikke leve i et regneark. Meget af det, jeg laver, er drevet af lyst og skal ikke gøres op i timer. Det er ikke kun et arbejde. Det er et liv”, siger han.

AKTIVITETER UDENFOR HUSET

Blandt de lystbetonede aktiviteter er eksempelvis en køkkenskole i Italien, hvor Michael Larsen dette efterår vil fungere som gastronomisk guide. Køkkenskolen foregår i samarbejde med Enrico Cascella, der ejer vinhuset Villa Spinosa. De to har kendt hinanden gennem flere år, og kursisterne vil både komme i køkkenet og lave mad med typiske opskrifter fra området. Opleve den lokale mad og vinkultur i form af besøg hos lokale avlere af både vin, oste, olivenolie, besøg på udvalgte restauranter og meget mere.

Michael Larsen har de sidste 4-5 år afviklet en række ”ud af huset arrangementer”, blandt andet også i New York, hvor næsten ikke engang fantasien sætter grænser i denne smeltedigel af gastronomiske oplevelser. Hvis man altså ved, hvor de ligger – og det gør Michael Larsen.

Rækken af aktiviteter, der udspringer fra madhuset i Mejlgade, fører langt omkring og annonceres typisk i Michael Larsens elektroniske Nyhedsbrev, som han sender ud til 1.500 tilmeldte kunder. Læs selv med på www.svineriet.dk





GOURMET GARAGEN

"Det italienske landkøkken – helt enkelt" er overskriften for Gourmet Garagen, som åbnede i februar i år.

"Der er tale om simple retter af gode råvarer tillavet med kærlighed til og inspiration i det ærlige enkle køkken", forklarer Michael Larsen, der tilbringer flere uger om året i Italien og har rejst landet tyndt på kryds og tværs, drevet af nysgerrighed og for at hente inspiration.

"Der er mange restauranter, der kalder sig italienske, men jeg følte, der manglede en autentisk italiensk restaurant i Århus", siger Michael Larsen og uddyber:

"Det er måden, de laver maden på. Gode men enkle kompositioner. At pastaen er kogt rigtigt, at olivenolien er den bedste. Det, der er så enkelt, kan godt være svært".

Simremad som ragouter, langtidsbraiserede retter, supper, og mad lavet i cocottes har en stor plads på menukortet, der dagligt består af en menu med tre årstidsbestemte retter en antipastitallerken og en ostetallerken. Maden laves i et åbent køkken, og en aften vil typisk løbe op i 4-500 kr. pr. kuvert

SANSERIET

Sanseriet ligger på øverste etage i baghuset. Her er indrettet et supermoderne, åbent køkkenmiljø samt tilhørende kursuslokaler. Interiøret er lyst og venligt med nordisk designer møbler. Sanseriet danner rammen for teambuildingskurser, køkkenskole og foredrag. I efterår og vintersæsonen er lokaliteterne i brug tre til fire hverdage om ugen, og udgør altså en væsentlig aktivitet i madhuset.





SVINERIET

BESØG
SVINERIET
MEJLGADE 35 - BAGGÅRDEN
8000 ÅRHUS C
WWW.SVINERIET.DK

SVINERIET ER EN RESTAURANT MED FOKUS PÅ GASTRONOMI MED PLADS TIL 40 GÆSTER.

Udgangspunkt for maden er årstidens danske råvarer, blandet med de bedste sæsonvarer fra Sydeuropa. Via en samarbejdspartner modtager restauranten således ugentlig råvarer fra markederne i Paris, Milano og Parma. Smag og intensitet er kodeord for køkkenet, og filosofien udtrykker Michael Larsen som følgende på Svineriets hjemmeside:

"Det ærlige køkken er for os at have respekt for madkulturen, råvarerne og historien. At udtrykke det vi står for med få råvarer og skabe spændende smagsoplevelser. Engagement og tid er vigtige legekammerater, som vi altid har med, når vi går i køkkenet. Og så skal sjælen være med hele vejen igennem. Når sjælen er medspiller bliver vi som mennesker sårbare, og dermed også skrøbelige, stærke og ærlige. Og vi tror på, at det kan smages i den mad, der kommer ud fra vores køkken".

Køkkenchef Claus Udengaard styrer køkkenet med seks ansatte, mens fire tjenere kræser om gæsterne i Svineriet, hvor kuvert prisen let runder de 1.000 kr. for en aften.

I tilknytning til Svineriet findes såvel gårdhave som en rustik, lavloftet vinkælder, hvor der jævnligt arrangeres vinsmagning.



UDSØGT LYD OG BILLEDE

Kan du huske, da det var lykken at have et par slidte jeans på og spille luftguitar? Sådan har vi det stadig hos Scala Hifi. Bevarer, vi kan da godt lide teknik, men vi brænder for de gode oplevelser med musik og film. Derfor har vi kun systemer, der formidler cd, dvd og lp helt rent og så tæt på det oprindelige kunstneriske udtryk som muligt. Alt andet ville være for fattigt. Og tro os, du kan sagtens både høre og se forskel. Så spørgsmålet er nu: Hvorfor leve med standard, når du kan få det sublime?



CDTUNERFORSTÆRKERMULTIROOMMDVDAFSPILLER



Linn Classik Movie systemet indeholder cd, dvd, tuner, 5-kanals forstærker og digital surround i Linn's kendte high performance kvalitet. Med multiroom funktionen får du mulighed for at distribuere lyd ud til 4 ekstra rum. Linn Classik Movie er kun 38 cm bred og kan leveres i 4 farver.

Før 31.900,-

Nu 23.800,-

Linn Classik Movie er her vist på Clic møbler sammen med Loewe 26" fladskærm.

LOEWE INDIVIDUAL COMPOSE

Individual Compose er en ægte HDTV-fladskærm med 1080 liniers opløsning. Med Digital+ HD-plattformen kan du se HDTV uden brug af ekstern boks, og med den indbyggede DR+ harddisk kan du optage dine favorit tv-programmer eller pause en live tv-udsendelse. Der er indbygget DVB-T, DVB-S og DVB-C digitale tunere. Den sidste muliggør digital tv-modtagelse fra TDC eller Stofanet uden ekstern boks.

alu-sølv kabinet og sæt dit individuelle præg på skærmen med én af de i alt 9 forskellige sideindlæg.

Loewe

Individual Compose 40"
39.995 kr.

Loewe

Individual Compose 46"
46.995 kr.



Individual Compose gør TV-oplevelsen helt personlig. Vælg mellem alu-sort eller

CUSTOM MADE

KOM IND MED DINE ARKITEKTTEGNINGER...

Hvorfor ikke indrette med lyd og billede på samme måde som du indretter med lys og møbler? Vi kommer gerne på besøg hos dig for at rådgive om de mange muligheder. Med mere end 12 års erfaring i indretning med lyd og billede, kan vi sammensætte lige præcis den løsning, som passer til din bolig.

Multirum

Hør den musik du vil – hvor du vil. Med multirums-systemer følger musikken dig rundt i boligen. Et diskret kontrolpanel og et sæt højttalere (måske indbygget i væggen eller i loftet) er alt, hvad der skal til, for at der kommer musik i hele huset.



Møbler

Musikanlæg betyder uvægerligt kabler. Og kabler pynter sjældent i hjemmet. Med det elegante og fleksible Clic møbelsystem kan du få gemt apparater, kabler og højttalere af vejen.



Kontakt os for at få tilsendt brochure.

SCALA
HIFI



BERTANI®

VITIVINICOLTORI DAL 1857

150 ÅR MED ITALIENSK
VIN I SÆRKLASSE





Tekst: Trine Hedegård Jensen

DEN NORDITALIENSKE REGION VENETO ER KENDT VERDEN OVER FOR DE MANGE FORTRÆFFELIGE VINE SOM PRODUCERES I NETOP DETTE OMRÅDE. EN STOR DEL AF DEM KOMMER FRA VINMARKERNE OMKRING VERONA. BERTANI HØRER HER TIL DEN ABSOLUTTE ELITE, MED DERES UOVERTRUFNE VINE DER BL.A. TÆLLER AMARONER I TOPKLASSE MED DERES HELT EGET SÆRPRÆG.

Kører du nord på fra Verona rammer du Grezzana. Byen der er hjemsted for Bertani ligger smukt i det Norditalienske landskab og er i vid udstrækning domineret af de maleriske vinmarker der smyer sig op af stejle skråninger rundt om byens gamle kerne. Her har generationer efter generationer dyrket vin og erfaringerne har i dag resulteret i noget af det ypperste vin Italien kan mønstre.

Efter en lang og solrig sommer nærmer den hektiske og altafgørende høstsæson sig hastigt. Det mærkes overalt i området – også hos Bertani. Allerede et par uger inden druerne er helt modne – som regel sidst i september - plukkes de første klaser nænsomt og transporteres hjem til en omhyggelig håndsortering på vingården. Kun de helt perfekte druer kommer gennem kvalitetskontrollens nåleøje.

De klaser som skal blive til den eftertragtede Amarone lægges herefter til tørre på stråmåtter på Bertani vineriets lofter i op mod 120 dage – først herefter presses druerne. En proces der gør at druesaften bliver meget koncentreret og næsten al væske udtørres – en metode der kaldes "Appassimento".

EN GOD ÅRGANG

Om vinåret 2007 bliver en af de helt specielt gode årgange er det endnu lidt for tidligt at slå fast – i en produktion hvor kvalitetskravene er så høje som hos Bertani tæller hele vækstperioden med selv de sidste uger inden høsten er vigtige i det samlede billede. Men høsten tegner yderst lovende med en masse små klaser fulde af smag, farve og god syre, så der er god grund til at tro, at vi efter 7 til 8 års lagringstid kan åbne endnu en topvin fra Bertani. I så fald vil årgang 2007 ikke komme til at stå alene – også 1964, 1967 og 1983 markerer sig som mindeværdige årgange fra vinhuset Bertani – blot for at nævne et par stykker fra en perlerække af gode årgange som stadig kan købes.



Gian Matteo Baldi commercial director



Cristian Ridolfi chief winemaker

150 ÅRS ERFARING

Fundamentet til Bertanis succes som vinproducent er ikke af helt ny dato. Casa Vinicola Bertani blev således grundlagt helt tilbage i 1857 af de lokale brødre Gaetano og Giovan Battista Bertani. De to brødre havde mødt den franske vinlegende Professor Guyot og han havde lært dem kunsten

at dyrke vin og få det bedste ud af druerne. Allerede i 1860 besluttede familien derfor at etablere et vineri i byen Grezzana og derfra gik det stærkt for de nye vinproducenter. Det bedste fra den franske læremester, kombineret med generationers italiensk erfaring med vinproduktion skulle vise sig at være den perfekte cocktail. Bertani vin kom hurtigt ud over landets grænser og holdt deres indtog på de bedste restauranter verden over og her har de været at finde lige siden. Næsten 100 år senere - i 1953 - købte Bertani endvidere Villa Novare ved byen Arbizzano, nord for Verona et af de smukkeste vinerier i Valpolicella Classico området. I dag ejer Bertani ca. 130 hektarer vinmarker placeret omkring de 2 byer og er en af de eneste vinhuse der udelukkende bruger egne druer til fremstillingen af Amarone. Dette giver dem den klare fordel, at de er i stand til at kontrollere produktionen gennem hele forløbet fra start til slut.

TRADITIONEN TRO

Bertani's vine er anerkendt over hele verden for deres exceptionelle kvalitet, og ikke mindst deres beundringsværdige håndværk. En anerkendelse der bl.a. skyldes at Bertani gennem hele husets historie har været præget af en tydelig og gennemført professionalisme. En stædig vedholdenhed der gør at vinene anno 2007 stadig produceres efter de gamle klassiske traditioner og uskrevede regler, der giver den bedste flaske i vinkælderen. Smag på deres Amarone della Valpolicella Classico, og du er ikke i tvivl om at anerkendelsen er helt berettiget! En intens vin hvor smagen af krydrede rosiner, frugt og vanilje dominerer. Elegant og velafbalanceret - en stor vinoplevelse der da også, i selskab med firmaets andre store vine, har gjort indtryk på alverdens vinanmeldere gennem årene, med en imponerende stribe af priser til følge.

AMARONE – VED ET TILFÆLDE

Det fortælles i myterne, at man i mange tusind år har produceret vin i området omkring Verona, men de første sikre beviser stammer fra år 200-300 f. Kr.

I Middelalderen opstod så de første rigtige vingårde, og under Renæssancen karakteriserede man vinen som torra ('amaro'), som betyder tør, hvilket senere har givet navn til Amarone. I 1800-tallet begyndte man at fremstille de klassiske vine Valpolicella Superiore samt dessertvinen Recioto.



Selvom Amarone formentlig blev opfundet ved et tilfælde for mange år siden, så var det Bertani, der troede på potentialet i en sådan vin og i 1951 fremstillede de den første Amarone, baseret på de tre lokale druesorter; Corvina, Rondinella og Molinara - en opskrift som stadig anvendes i dag ved produktionen af denne storslåede vin og som siden har spredt sig til hele regionen, hvor stort set alle de bedste vinhuse i dag har Amarone på deres kort kun få kan dog matche den legendariske Amarone fra Bertani. Blandingen af flere tusind års erfaring og lidt tilfældigheder, kan altså indimellem resultere i noget ganske stort!

BERTANIS DANSKE FORBINDELSE

Vine fra Bertani eksporteres til hele verden og naturligvis også til Danmark, hvor markedet for Italienske kvalitetsvine er stort. Strandgården i Helsingør har som de eneste i Danmark fået mulighed for at sælge de traditionsrige flasker fra Bertanis vin-kældre. Firmaet har gennem en årrække fulgt Bertani og er blevet betaget af de elegante og helt særlige vine huset producerer. Derfor var det også med en vis stolthed, at firmaet i 2006 fik Bertanis tilladelse til at forsyne danskerne med vin fra vingårdens marker. De mærker en stadig stigende interesse hos deres danske kunder for at udforske det enorme italienske vin-univers og et ønske om at kunne tilbyde det ypperste vinlandet Italien kan levere. Og gerne flasker som skiller sig markant ud fra mængden. Det er netop et af Strandgårdens mål, at kunne tilbyde danskerne vine som kvalitetsmæssigt ligger helt i top og gerne fra små og eksklusive vinhuse som ikke nødvendigvis i forvejen er så kendte i den brede offentlighed. Det er med til at give en ekstra oplevelse især når vinhuse som Bertani har deres helt eget særpræg en smag der er resultatet af generationers arbejde med vinen.





BERTANI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

Vinen er intens, mørk granatrød. Den klassiske duft af kirsebær, der er kendetegnende for Amarone, fornemmes øjeblikkeligt. Vinen har en spændende, bred smagspalet lige fra friske frugter til marmelade, hvilket giver en meget harmonisk lang smag med behagelige strejf af krydderi. Vinen åbner sig yderligere i munden, og byder på alverdens røde bærfrugter og vanille afsluttende med en lang, fløjlsblød eftersmag.



SECCO-BERTANI, VALPOLICELLA VALPANTENA D.O.C.

Vinen undergår en 11 dage lang maceration i store beholdere ved kontrolleret temperatur. I marts bliver vinen refermenteret sammen med Recioto Amarone drue skind på fade efter traditionel Veronese teknik kaldet "Ripasso", hvilket giver den vitalitet, karakter og stort lagringspotentiale samt beriger den med en kendetegnende duft af tørrede druer.

Vinen har en smuk, dyb granatrød farve, en indbydende bouquet af modnet vin og strejf af krydderier og nødder. Smagen er harmonisk, tør og fyldig med behagelig syre og vedholdende eftersmag.



BERTANI VILLA NOVARE VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

Vinen har en dyb rød farve med violet skær. Man fornemmer straks solbær, blomme, hindbær, kirsebær og krydderier i bouqueten. Smagen er fyldig, fløjlsagtig og blød med en spændende afslutning, der understreger dens sammensætning og friskhed. Druerne kommer fra det legendariske Villa Novare Estate i hjertet af Valpolicella Classica regionen i Arbizzano di Negrar, hvor markerne fra naturens side er skabt som et naturligt amfiteater, der beskytter mod de kolde vinde fra nord og åben mod syd.

Se www.strandgaarden.dk for mere info eller ring på tlf 49 22 62 22.



Stor nyhed for weinschmeckere

Eva Trio har udviklet en serie mundblæste vinglas, der fremhæver vinens bouquet og får alle vinens smagsnuancer til at træde i karakter. Som noget helt unikt er serien smukt formet med en vinkel på 14 grader. Nogle vil kalde det et skråplan, vi kalder det evolution. Hvert glas er et kunstværk, der løfter glæden ved at nyde god vin op på et højere niveau.



Bordeaux



Bourgogne



Syrah



Sauvignon Blanc



Riesling



Dessert



Champagne



Aqua

evatrio

www.eva-trio.com

IN YOUR FACE

STRUKTUR OG SKRØBELIGHED AFDÆKKES
USENTIMENTALT AF BILLEDKUNSTNEREN MARTIN BIGUM



Tekst: mag.art Merete Sanderhoff - Foto: Anders Sune Berg

Billedkunstneren og digteren Martin Bigum hører til blandt de mest interessante og originale skabere op gennem 90'erne. Bigum har beskæftiget sig med flere forskellige udtryk og kunstarter, og hans malerier er repræsenteret på 14 danske og udenlandske museer, bl.a. ARoS, Statens Museum For Kunst og Arken. Derudover siden 2002 i væsentlige udenlandske private og offentlige kunstsamlinger i bl.a. USA, England, Spanien, Frankrig, Schweiz, Portugal, Tyskland, Holland, Sverige.

For nylig kunne man i Geneve opleve Bigums samlede produktion fra 2002 og frem til i dag på udstillingen *The Face Of God*, arrangeret af den franske storsamler og kunstmæcen Marc Blondeau.

Ved at bevæge sig fra det ene kunstneriske udtryk til det andet (poesi, maleri, musik) udfolder Bigum en slags kompleks allegori, som ikke har sin lige på den samtidige kunstscene.

VOL.magazine:- Hvad driver dig som kunstner?

- Der er mange ting. Lige fra traumer til idealer til desillusion til ønsket om klarhed og indsigt. Nærvær kan have mange ansigter, maleriet er et af dem. Suset det giver når jeg får en idé til et nyt maleri vil jeg heller ikke undvære- og kan i øvrigt heller ikke stoppe det, om jeg så prøvede. Selve arbejds-processen byder ikke på mange herlige stunder, men kræver fokus og kærlighed til processen i sig selv, men det er som regel bare hårdt arbejde. Når jeg har bakset mig gennem et maleri gennem lang tid og pludselig oplever at NU, nu er det færdigt, det er også guld værd. Hvert færdiggjort maleri er som at trække forhænget foran virkeligheden til side og bare et kort øjeblik få et uhindret vue til hele eksistensens knirkende stillads, alttings sammenhæng, men ikke noget svar. Og så falder forhænget på plads igen, og vi er tilbage ved scratch. Det driver mig naturligvis også at jeg ved stædigt tålmodigt arbejde kan lave malerier og kunstværker som ingen andre kan lave. Og sidst, men ikke mindst, det at vove en historie, en påstand, en kritik, en poetisk situation, det at insistere og sætte form på "noget", i en hurtig verden, det er også en stor drivkraft for mig.

VOL.magazine:- Hvad kan man bruge din kunst til?

- Det må folk selv finde ud af. Nogen kan lide mit udtryk, andre ikke. Jeg må bare lave de ting og få dem til at folde sig ud på bedste vis i samtiden. Men et signal må godt være at folk

kan være som de er foran mine ting. De behøves ikke vide noget specifikt. Der er fri adgang til at man måske kan opleve en forvandling. Det er min opgave som kunstner at se til at de ikke forlader mit maleri upåvirkede.

VOL.magazine:- Hvad betyder poesi for dig?

- Rigtig meget. Uden poesi, intet liv. Uden liv, ingen poesi. Det at samle sansningen op, ikke bare lade den forsvinde. Poesien er en af de få kunstarter der er tilbage som stadig er autonomt, helt sit eget udefinerbare felt: For mig er den alle kunstarters overordnede mål. Hvis du sammenligner med billedkunsten er denne blevet spekuleret ihjel, kommerialiseret, taget bag fra, af strateg efter strateg. Det undrer mig meget at jeg ikke hører flere billedkunstnere tale om poesi som en vigtig bestanddel af det at lave kunst. Som om poesi kun er forankret i det at skrive digte. Eller lave noget der er "skønt". Det er den ikke, det er en løsrevet omfattende ting. Det er æstetikens og etikens niveau, og dermed også stilhedens og det grusomes. Alt. Men hvad er poesi? Det spørgsmål er for mig kunsten selv: Det er et evindeligt fikspunkt for mig. Al kunst jeg laver forsøger at ramme en poesi. MEN, enhver der kender mine billeder ved jo hvor karikerede, kritiske og grumme de kan se ud, og at de ikke besidder den ømhed som er i mine digte. Grunden til at mit billedunivers ser ud som det gør, er at jeg vil undersøge i mine malerier hvor langt ud vi kan komme i malerisk form-og



Vale Of Tears, 2005, olie på lærred, 180 X 223 cm., Collection Marc Blondeau, Geneve, CH.



Terrified Surgeons, 2004, olie på lærred, 190 X 135 cm., Air De Paris, FR.



Disappointed Gods, 2002, olie på lærred, 190 X 135 cm., Air De Paris, FR.

indhold, så der opstår "en ny poesi". Det er nemlig sole-let at lave poetiske malerier og kan lynhurtigt blive klamt, hvis ikke bare patetisk. Udfordringen er at skævvride så vi får en poesi som peger fremad.

VOL.magazine: - *Hvad handler din seneste serie malerier The Face Of God om?*

- Man har det udtryk i USA og England at man har set "guds ansigt". Og det er altså når man et øjeblik ser ting helt klart og man er bevidst om det. Man ser, via en grotesk situation, eller ophobning af modstridende erfaringer, hvordan Han ser ud. Det er et stort tema, hvor vi møder malerier med titler som "Bitre dommere", og "Forskræmte kirurger" eller "Skuffede guder" og så er det helt konkret det man ser på lærredet og altså i bundter. Men vi bliver ikke et hak klogere af det. Malerierne bringer os helt hen til kanten af genkendelighed og det er op til beskueren selv at finde ud af hvorfor jeg laver dette træk. Andre malerier hedder "Sacred & Profane" og "The Hunt Of The Unicorn" (se begge andetsteds på disse sider. -red.) og er mere udfordrende. Jeg vil gerne vise at maleriet kan være et medie med noget på hjerte. Jeg veksler mellem larm og stilhed.

VOL.magazine: - *Hvad arbejder du på for tiden?*

- Jeg er ved at opbygge en ny stor maleri-serie, hvor jeg indtil videre har lavet fire malerier henover en ni måneder. Serien hedder "Structure Beneath Skin" og har til formål at vise det man ikke umiddelbart kan vise, men som ikke desto mindre udgør kunstens korpus og sind: Følelser. Tanker. Det erotiske rush. Det hemmelige indre individuelle kollaps. Det når der er noget ens krop ikke kan magte. De nye malerier er konkret visuelle metaforer på det der ikke kan vises, men skal føles. Men hvis man maler det godt nok, kan man godt få det til at krybe ind under huden på beskueren og folde tankens magt ud.

Martin Bigums maleriserie The Face Of God (2002-06) vil næste år blive vist i sin helhed i Danmark.

I oktober 2007 udgiver forlaget Politisk Revy bogen "Sorte billeder- Kunst og kanon" af mag. art. Merete Sanderhoff. Den omhandler bl.a. Martin Bigums kunst, men også flere andre danske malere, der er med i gruppen af "gruppeløse" kunstnere.



Sacred & Profane, 2003, olie/akryl på lærred, 170 X 240 cm., Collection Marc Blondeau, Geneve, CH.



Martin Bigum, The Face Of God, installationview, BFAS, Geneve, 2006.

Martin Bigum (f. 1966) havde sin debut som både billedkunstner og digter i 1990, på hhv. Charlottenborgs Forårsudstilling og i Hvedekorn. Han har sideløbende med det billedkunstneriske virke udgivet fire roste digtsamlinger, senest Poet-etik fra 2006, som også bestod af et samtids-essay om kunst og poesi og en poetik. Martin Bigum fik sit nationale gennembrud som billedkunstner i 1997-98 da fire danske kunstmuseer gik sammen om turnéen The Adventures Of ART, der viste hans produktion fra 1990-1997. I 2002-03 vistes The Homecoming som var en skandinavisk museumsturné på 3 nordiske museer.

Martin Bigum er i Danmark repræsenteret af gallerist Nils Stærk, Njalsgade 19 C, 3., 2300 Kbh. S, 32544562, nils@nilsstærk.dk

Vigtige links:

www.martinbigum.dk
www.nilststaerk.dk
www.poet-etik.dk
www.danskedigtere.dk
www.bfasblondeau.com
www.airdeparis.com

Inviterende elegance

Trip Trap har videreudviklet Cutter-serien til en komplet designløsning til entréen. Konceptet fuldendes nu med en meget enkel og stilren knagerække.

Nyheden hedder Cutter Knagerække og er flot og stram i designet. Samtidig er den praktisk udformet, da det er muligt at hænge sit tøj både på bøjler og knager.





The Great Divide, 2006, olie på lærred, 180 X 255 cm., Blazquez Collection, Portugal.



The Hunt Of The Unicorn, 2007, olie på lærred, 180 X 300 cm., Collection Rodolphe Janssen, Bruxelles, B.



JUVELER
GULDSMED
BOYE

Strøget i Århus, over for Salling · Tlf. 86 13 64 44
www.guldsmedboye.dk · Diamantgraderer

Guldklumpen
Eget værksted
V/GULDSMED BOYE

Vestergade 6 · 8600 Silkeborg
Tlf. 86 81 13 22 · www.guldklumpen.dk

BRYAN FERRY

– STILL GOING STRONG

Tekst Trine Hedegård Jensen

Fotograf: Fabio Lovino, Munchen

Han var blot 19 år da han etablerede sit første band – The Banshees – så egentlig lå det ganske tidligt i kortene at den unge Bryan Ferry skulle blive noget ved musikken – men at han stadig i en alder af 61 år kan tryllebinde publikum med sin helt unikke stemme og fabelagtige fornemmelse for musikalsk timing, havde de fleste nok alligevel haft svært ved at forestille sig. Vol. Magazine har bladret i Bryan Ferrys imponerende historiebog og tegner et portræt af legenden der stadig formår at få det aller bedste frem i anmeldernes ordforråd, når han giver koncerter – senest bevist med pladen "Dylan-esque" der i foråret scorede topkarakter hele randen rundt.

FRA KUNST TIL STOR KUNST

I september 1964 forlod den unge Ferry hjemmet i den engelske by Washington for at læse kunst på universitetet i Newcastle. Sideløbende med studierne havde han dog heldigvis også tid til at pleje sin anden store passion – musikken – både som DJ og som forsanger i The Gas Board, et lille band med rødderne solidt plantet i amerikansk soulmusik. Efter 4 år rejste han videre til London med en veloverstået eksamen i lommen og begyndte at køre taxi, restaurer lidt antikke møbler og undervise i keramik – alt sammen kun for at tjene lidt til dagen og vejen. Musikken fyldte nu mere og mere i Ferrys liv. Han lærte sig selv at spille klaver og begyndte så småt at skrive tekster til sine egne sange. Han så sig samtidigt om efter andre med samme uimodståelige trang til at spille og i november 1971 dannede han Roxy Music – grundstenen til en gloriøs karriere var lagt. Hvem kender f.eks. ikke In the midnight hour, Let's stick together og Smoke gets in your eye – bare for at nævne et par af de største klassikere Roxy Music har forsynet os med gennem tiden. Med Bryan Ferry som den naturlige inspirator og centrale karakter i Roxy Music, sendte det stadig ukendte band i 1972 deres første plade på gaden. En opsigtsvækkende debutplade, kan man vist roligt sige, hvis lyd mest af alt var en form for fusion mellem 50'er vokaler, 60'er rytmer og 70'er elektronik. At Roxy Music havde skabt stor musikalsk kunst, blev de fleste hurtigt

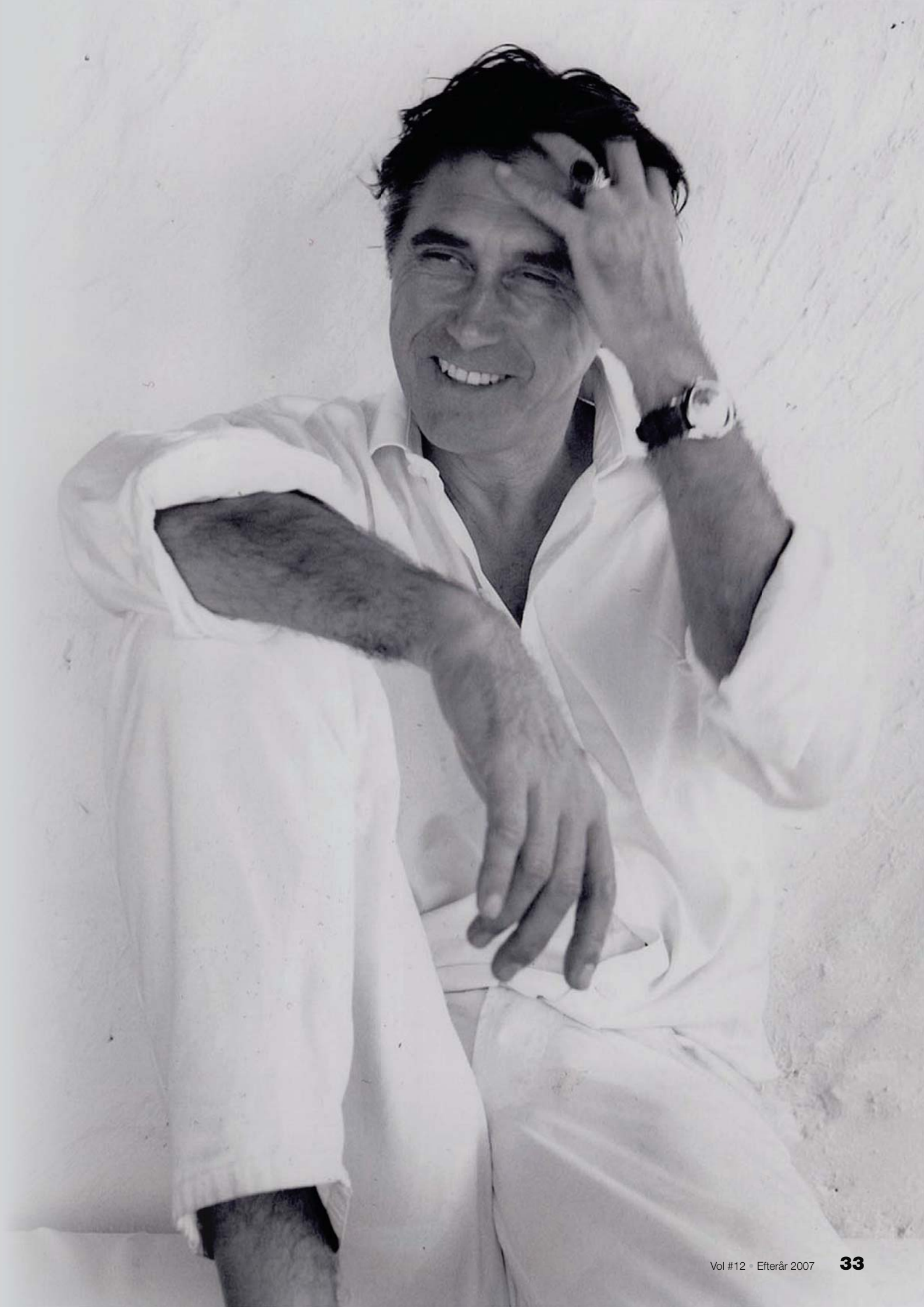
enige om og de blev derfor naturligt nok genstand for stor bevågenhed fra både publikum og pressens side.

GLITTERROCK

Det var ikke alene en unik musik som Bryan Ferry og Roxy Music leverede, deres sceneoptræden var også udover det sædvanlige. Det visuelle udtryk under deres koncerter gav genklang langt ud i samfundet – farvestrålende tøj à la 50'ernes rock'n'roll miljø med opdaterede noter fra 70'ernes mere feminine træk gjorde indtryk og dannede mode. Roxy Music med Bryan Ferry i spidsen, kom hermed sammen med bl.a. David Bowie til at kendetegne det nye 70'er fænomen kaldet Glitterrock.

ALENE MED STIL

Allerede i oktober 1973 debuterede Bryan Ferry med sin første solo LP – These Foolish Things. En plade der straks vandt gehør på de engelske hitlister og som stadig i dag for mange fans står som en af Bryan Ferrys bedste udgivelser. Solokarrieren fortsatte stabilt, sideløbende med Roxy Music der gik og kom, hen over de næste årtier. Hit på hit udgives og legenden Bryan Ferry er efterhånden en realitet. Som ganske få formår han at holde sig ung og i topform. Hans musik er evig aktuel og udvikler sig med mennesket Ferry. Han bliver et stilikon af de helt store, både på og uden for scenen – altid velklædt til det yderste og cool på sin helt personlige sofistikerede måde, holder han 100 % - selv om han nu har rundet de 61 år. Sidst set da han i maj gav koncert i København, hvor publikum havde mere end svært ved at få armene ned igen efter en sprudlende koncert med en selvsikker og yderst veloplagt Bryan Ferry i storform. Hans sidste plade Dylan-esque, der i øvrigt på mange måder ligger tæt op af These Foolish Things, manifesterer flot Ferrys ubestridte placering på ranglisten over de største "langtidsholdbare rockstjerner" branchen har leveret. Hvis ikke han hører til den gruppe af musikere der dør med lækkert hår og jakkesæt, vil det vist forbavse de fleste fans.





113%'S MÅL

BANER VEJEN TIL ET 'OUTSTANDING' LIV



Tekst: Susan Otvig Busch

Foto: Juli Sheptytsky-Zäll

NÅR PATHFINDER ARBEJDER MED UDVIKLING AF LEDERE OG MEDARBEJDERE ER UDGANGSPUNKTET: EN ATTRAKTIV FREMTID KOMMER IKKE AF SIG SELV. DER ER ALTID NOGEN, DER SKABER OG PÅVIRKER DEN. SÅ HVORFOR IKKE GØRE DET SELV OG SKABE DIG ET LIV, DER PÅ ALLE OMRÅDER ER 'OUTSTANDING'?

Konsulent- og coachvirksomheden PATHFINDER er især kendt for STIFINDERPROGRAMMET, med headcoach Lasse Zäll i spidsen. STIFINDERPROGRAMMET er et udviklingsforløb for ledere og medarbejdere, og fokus er på det personlige lederskab. Stifindertanken er baseret på PATHFINDERs grundlæggende menneskesyn: At alle mennesker rummer et enormt potentiale og et væld af ressourcer – langt flere end vi selv aner. Men de skal erkendes og tages i brug, og det er netop hvad der sker for deltagerne i STIFINDERPROGRAMMET.

Det der karakteriserer Stifindere allerbedst er deres selvindsigt og vilje og mod til at gå efter 'outstanding'. I stedet for at nøjes med godt nok, stræber de efter 'outstanding', det som gør en mærkbar forskel og er værd at kæmpe for. Og fokus er på muligheder og nye perspektiver fremfor begrænsninger.

AMBITIØSE OG ATTRAKTIVE VISIONER

Med ægte Stifinder-værktøjer som proaktiv planlægning samt et oprigtigt følt ønske om at proces og mål er 'outstanding', udvikler Stifindere ambitiøse og attraktive visioner for fremtiden. Formålet er at bidrage bedst muligt til deres virksomhed, deres familieliv og deres egen personlige udvikling. For STIFINDERPROGRAMMET har fokus på udviklingen af hele mennesket. Noget af det mest centrale for langt de fleste Stifindere er at erkende betydningen af at være tilstede i nuet, at være 113% nærværende og lyttende, og at bidrage positivt til noget, der er større end dem selv. I alle sammenhænge.

HVAD ER STIFINDERPROGRAMMET?

STIFINDERPROGRAMMET er et udviklingsforløb for ledere og medarbejdere. Fokus er på at udvikle holdninger og adfærd, og på at træne metoder og værktøjer, der gør en markant forskel - i ledelses- og opgavesammenhænge samt på det personlige plan.

Deltagerne udvikler deres ressourcer, tager nye i brug, opdager deres potentiale, og får øje på adfærdsmønstre, der ikke fungerer for dem længere. De finder viljen og styrken til at skabe varige ændringer i deres måde at fungere på – indenfor alle områder af deres liv.

STIFINDERPROGRAMMET er unikt i sin kombination af teori, metoder og indsigter fra den nyeste forskning i læring og motivation, hjerneforskning, musikkens og kunstens verden, sportseliten, coaching, forsvarets elitesoldater, hestehvaskning og indiansk livsvisdom.

STIFINDERPROGRAMMET har eksisteret i Danmark siden 1994. I dag er der mere end 1000 uddannede Stifindere og PATHFINDER er godt i gang med internationalisering af STIFINDERPROGRAMMET, så det er muligt at tage modulerne andre steder i verden hvor visionerne og inspirationen blomstrer, eksempelvis i Dubai, Kina og USA.



PERSONLIG COACHING

Da headcoach Lasse Zäll i 1998 stiftede PATHFINDER sammen med Kjeld Kirk Kristensen, LEGO, var PATHFINDER nok den første egentlige coachingvirksomhed i Danmark. Coachene i PATHFINDER har alle mange års erfaring med og ekspertise i at arbejde med menneskers og organisationers udvikling og forandring gennem strategisk og personlig coaching.

Formålet er at bidrage til udviklingsmæssige kvantespring hos den eller de personer, der coaches. PATHFINDER coacher ledere og medarbejdere til erkendelse af det enorme potentiale og væld af ressourcer de har i sig og til at turde og ville stræbe efter 'outstanding' - professionelt og personligt.

Personlig coaching er en resultatorienteret form for personlig professionel udvikling. Menneskesynet er, at mennesker er naturligt kreative, fulde af ressourcer og potentiale, og hele individer, der selv mestrer at finde svarene på de udfordringer, de møder. Derfor er det coachens opgave at stille kraftfulde spørgsmål, lytte og motivere – frem for at instruere, vejlede eller rådgive. Den coachede når selv sine resultater gennem nysgerrighed og undersøgelse.

Den vigtigste forudsætning for et udviklingsryk er, at man er åben for at lede efter flere muligheder, og har modet til at tage ansvar for de beslutninger man træffer.

VISIONERNES TÅRN

En af PATHFINDERs visioner er at Stifinder-tankens må udvikle sig og brede sig som ringe i vandet rundt om i verden. PATHFINDER skal være et mindset, et 'lighthouse', som Stifindere kan navigere efter uanset hvor de er. Derfor er det ikke tilfældigt, at tårnet på Marselisborg Lystbådehavn i dag er en del af virksomhedens lokaler. Set i lyset af visionen bliver tårnet en metafor for Stifinder-tankens.

STRATEGISK UDVIKLING

Men PATHFINDER er meget andet end STIFINDER-PROGRAMMET. Virksomhedens medarbejdere fungerer også som coach og facilitator af strategiprocesser for ledergrupper og direktioner i en række af Danmarks største virksomheder –

herhjemme og i udlandet. Arbejdsformen er forskellig for hver virksomhed, og hver opgave udarbejdes sammen med den pågældende ledergruppe. Samarbejdet med ledergruppen foregår som regel over en længere periode, hvor PATHFINDERs opgave er at hjælpe gode ledere til at lykkes endnu bedre med deres opgaver.

VISIONERNES BY

Ofte foregår strategiarbejdet i Tårnet, hvor deltagerne har nem adgang til eventuel overnatning på det nærliggende havnehotel. Andre gange samles ledere fra forskellige virksomheder til videndelings-seminarer, eksempelvis i headcoach Lasse Zälls Captains Network. Og det foregår ikke nødvendigvis i Danmark. Til oktober mødes en gruppe strategiske ledere med

PATHFINDER i Dubai for at udveksle erfaringer om hvordan man skaber succeser. Foråret 2007 afholdt PATHFINDER også det første modul i STIFINDERPROGRAMMET i Dubai. Det sker igen næste forår ligesom PATHFINDER også afholder Leadership in the Desert i Dubai til marts. Deltagerne i Leadership in the Desert er kvindelige Stifindere, rammerne er den enorme arabiske ørken, der strækker sig så langt, øjet rækker. Her er stilhed og rum til refleksion og dialog om strategisk vigtige emner og det at være kvindelig leder.

THE SKY IS NOT THE LIMIT

Valget af Dubai skyldes dels konkret efterspørgsel på STIFINDERPROGRAMMET, dels at Dubai er præget af 'outstanding' og modig byplanlægning og arkitektur, og i det hele taget emmer af visioner, der er ført ud i livet – her får man fornemmelsen af at "the sky is not the limit", og når man rejser derfra er det med en dyb viden om at drømme og visioner kan realiseres, når man går målrettet efter dem.

GOING GLOBAL

I de kommende år vil PATHFINDER udforske og etablere sig andre strategiske steder rundt om i verden og skabe nye unikke udgaver af stifindermodulerne med aktuelle og brændende temaer. Dubai er det første step i internationaliseringen, og PATHFINDER glæder sig til i fremtiden at kunne tilbyde uddannelse i leadership og personligt lederskab på nogle af klodens mest fascinerende, visionsrige og inspirerende steder.

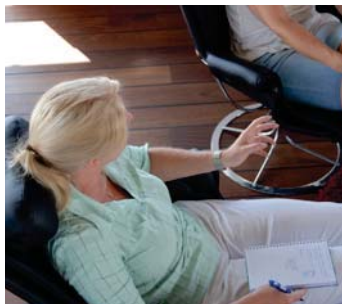
Læs mere om PATHFINDER på www.pathfinder.dk

VISIONERNES TÅRN

Tårnet er ikke blot et tårn med en fantastisk udsigt over det charmerende havnemiljø og bugten. Det er et usædvanligt mødelokale til strategi arbejde. Stifinder-tankerne er blevet omsat i visionær indretning, funktionelt og æstetisk møbeldesign samt state of the art teknologier, der på forskellig overraskende og inspirerende måde understøtter dialog og udviklingsarbejde.

I PATHFINDER tårnet sidder man i en cirkel – hierarkierne er væk, alle mødedeltagere er ligeværdige og bidrager på lige fod til et godt visionsarbejde. Og man sidder godt uanset hvor længe mødet varer. Ligesom STIFINDERPROGRAMMET er en totaloplevelse for hoved, krop og sjæl, er Tårnet indrettet med av-udstyr, der skaber effektive oplevelser som grundlag for effektiv kommunikation. Alle vinduer har lystætte gardiner til flerskræms-præsentationer. Surround Sound, nøje udvalgt musik og levende billeder skaber forskellige følelser, stemninger og skærper fantasien. Så uanset om man er visuelt, auditivt eller kinestetisk orienteret, føler man sig mødt i kommunikationen.

PATHFINDER udlejer i øvrigt gerne tårnet, hvis du har brug for et 'outstanding' og kreativt stimulerende miljø til et møde eller en strategiproces, der strækker sig over et par dage.



STÆRKT LEDERSKAB GENNEM GOLF

I efteråret 2007 introducerer PATHFINDER lederprogrammet NATURAL DRIVE - et intensivt, oplevelsesorienteret lederudviklingskursus. Konceptet, rammerne og metoderne er baseret på en af de mentalt mest krævende sportsgrene – golf. Den mental-træning og -udvikling, deltagerne opnår på kurset, åbner op for et helt nyt og stærkt potentiale i deres lederskab.

Fokus er på det personlige lederskab og skærpelse af de mentale ressourcer: koncentration, balance, kreativitet, tilstedeværelse i nuet, evnen til at give slip og åbne sig for nye muligheder, overblik og strategisk tænkning.

Programmet er bygget op over 3 moduler, hvor deltagerne møder Danmarks bedste golftrænere og professionelle spillere. Træningen af de mentale evner foregår på nogle af verdens mest udfordrende golfbaner i det sydlige Spanien og i Florida.

Igennem årene har Headcoach Lasse Zäll og PATHFINDER trænet elitesportsudøvere til OL, verdensmesterskaber og andre udfordringer. Det er metoder fra sportscoaching, PATHFINDER nu omsætter i en mere avanceret form til lederudvikling gennem golf.



KENDISSERNES GT I ÅRTIER

MASERATI HAR BYGGET HURTIGE, STILFULDE REJSEVOGNE AF DEN TYPE, ITALIENERNE KALDER GRAN TURISMO, I 60 ÅR. OG KENDISSER SOM TONY CURTIS, SHAHEN AF PERSIEN OG LUCIANO PAVAROTTI HAR KØBT DEM.

Af: Jan Frimodt

Bilbetegnelsen GT er italiensk og står for "Gran Turismo", på engelsk "Grand Tourer". Da Maserati i marts i år præsenterede sin splinternye model GranTurismo, markerede den 60-året for den allerførste Maserati, der levede op til GT-betegnelsen, model A6 fra 1947.

Den kvikke, initialkorrekte danske omskrivning af GT til "God Tur" er ikke helt ved siden af. Men for italienere er det ikke nok, at turen er god.

"Stor Turisme" - og for de bilglade italienere giver det sig selv, at der med turisme menes bilturisme - sigter til, at det skal være storladent. At turen skal foregå med stil, i en bil, der er stor af navn. Men ikke af gavn - en fysisk stor bil med stort bagsæde og masser af bagageplads ville man, selv om den var nok så hurtig og sporty, aldrig betegne som en GT.

Hvis vi glemmer racerverdenens GT-betegnelse, så kan en GT i privatbilismens verden defineres som en hurtig, lukket rejsevogn i form af en coupé eller hatchback med to eller 2+2 sæder samt rimelig god bagageplads. Det sidste finder man ikke i mere rendyrkede køremaskiner som Porsche 911 eller Ferrari F50. Den nye GranTurismo kombinerer det bedste fra begge verdener. Dens intelligente undervognsteknologi tilpasser bilens egenskaber efter kørslen: sportslig ELLER komfortabel.

Derudover har GranTurismo alle de ægte GT-træk. Kører man på bilferie i en GranTurismo, gør man det unægteligt med stil og i en coupé, der bærer et stort, traditionsrigt navn. Den er hurtig, topfarten er 285 km/t., og der er pænt med bagageplads, især hvis bagsæderne lægges ned.

Indvendig er bl.a. sæder og nakkestøtter betrukket med nøje udvalgt, blødt læder fra italienske Poltrona Frua. Nakkestøtternes læder er prydet af Maseratis logo, den store trefork, som også sidder i kølergrillen.

Maserati har i øvrigt fået et andet italiensk luksusfirma, Salvatore Ferragamo, til at fremstille et kuffertsæt, så man kan rejse med ekstra stil. Sættet er inspireret af linjerne i GranTurismos kølergrill og fås i fire forskellige farver, så det kan matche bilen.

GranTurismo får officiel Danmarkspremiere på udstillingen Biler for Alle i Herning i slutningen af oktober. Marketingmanager hos Maserati-importøren Formula Automobile, Theis Frederik Gronemann, fortæller, at man allerede har modtaget en håndfuld bestillinger.

DE KANTEDE ÅR

Præsentationen af GranTurismo trak en jubilerende tidslinje fra 2007 tilbage til model A6 i 1947. Men der blev også trukket andre linjer. Præsentationen skete, akkurat som med A6, på den årlige biludstilling i Geneve. Og GranTurismos udseende markerede, at Maserati efter mange års pause nu atter benyttede det hæderkronede italienske karosserifirma Pininfarina, som også designede A6.

Det 77 år gamle firma havde få år forinden designet den seneste udgave af Quattroporte, en firedørs sedan, samt Birdcage, en konceptbil for Maserati. Men for GT-bilers vedkommende betød GranTurismo, at Maserati – efter at have været vidt omkring på karosserimagernes værksteder - var vendt tilbage til Pininfarina.

Model A6 havde navn efter Alfieri Maserati, som var med til at grundlægge Maserati i 1914, og sin sekscylindrede rækkemotor. I løbet af årene 1947-56 kom A6 i en lang række meget forskelligt udseende varianter, skabt af flere af de store italienske karosserimagere: Pininfarina, Zagato, Frua og Vignale.

Pininfarina stod bag en lille håndfuld A6'ere, hvoraf i hvert fald A6 G2000 og A6 GCS Berlinetta Sport kan kaldes GT'ere.





Den italienske skuespiller Ugo Tognazzi med 1960'ernes åbne Maserati Mistral.

Maseratis næste GT'er, model 3500, havde premiere i 1957 i Geneve – i forhold til GranTurismo en 50-års tidslinje. Karosseriet, et letvægts Superleggera fra Touring, var helt anderledes kantet end A6'eren, og bagruden gik stejlt ned til en almindelig, flad bagageklap.

I løbet af ni år blev der kun bygget i alt 1.983 eksemplarer. Til sammenligning fremstillede Aston Martin i årene 1958-70 4.008 eksemplarer af de udseendemæssigt ens modeller DB4, DB5 og DB6. I modsætning til Aston Martin havde Maserati flere helt forskellige modellinjer åbne samtidig, men 3500'eren



GranTurismo er en klassisk coupé med almindelig bagageklap.



Læderet i GranTurismo er fra italienske Poltrona Frua og med Maseratis trefork på nakkestøtterne.

etablerede den italienske fabrik som seriøs fremstiller af GT-biler i små serier.

Hvilket utvivlsomt var med til at bringe kendisfaktoren i spil, en faktor, der har spillet en stor rolle for Maserati lige siden. Blandt 3500-ejere taltes fyrst Rainier af Monaco og skuespillerne Tony Curtis og Rock Hudson.

Siden kom modellerne 5000 (1959-64), Sebring (1961-1969) og Mexico (1966), der alle lignede model 3500. En ung og, må man formode, slankere Luciano Pavarotti ejede et af de 591 eksemplarer, Sebring blev bygget i.

DE RUNDE ÅR

I 1963 skete der noget nyt. Model Mistral, hvis oprindelige design skyldes Frua, var en helt anderledes GT. Den havde rundere linjer og var en tredørs hatchback, hvor den store bagrude er en del af den skrå bagklap.

Mistral var den første Maserati opkaldt efter en vind og den sidste med rækkemotor på seks cylindre. Frem til 1970 blev der bygget 827 eksemplarer, skuespilleren Peter Ustinov ejede én af dem.

Modellerne Ghibli og Indy (1969-73) samt Khamsin (1972-81) har nogenlunde samme former og opbygning som Mistral, men er udstyret med V8-motorer. Ghibli var designet hos Ghia. Indy, som man kunne kalde en rummeligere og mere civiliseret version af Ghibli, skyldtes Vignale, og Bertone stod for Khamsin.



Maserati-fabrikken har ligget samme sted i byen Modena siden 1940.



Henry Ford II ejede tre Ghibli'er, den tyske fodboldverdensmester Paul Breitner nøjedes med én Indy, Luciano Benetton købte en af de sidste af i alt 430 Khamsin'er.

Maseratis logo i kølergrillen, treforken, er hentet fra en statue af havguden Neptun, der står i byen Bologna.

Model Kyalami (1976-83) repræsenterede et lidt underligt skridt tilbage til 1950'ernes kantede former og flad bagklap. Den var designet af Frua og blev bygget i 198 eksemplarer.

Derefter tog Maserati en lang GT-pause, næsten frem til i dag, med modellerne 3200, Coupé og GranSport. coupéen var med i tv-serien Sopranos, hvilket ikke ligefrem skadede Maseratis salg i USA.

De tre modeller blev præsenteret i henholdsvis 1998, 2002 og 2004. De er alle designmæssige forløbere for GranTurismo. Linjerne er fortsat runde, men med mere svulmende skærme, og bagruden er stadig stærkt skrånende, men sidder ikke i bagklappen. Gran Turismo er ikke en hatchback, men en coupé med almindelig bagklap.



Ghibli var den første Maserati med pop up-forlygter.



MASERATI GRANTURISMO

Motor: 4,2-liters V8 med 405 hk.

Maks. drejningsmoment: 460 Nm ved 4.750 o/m.

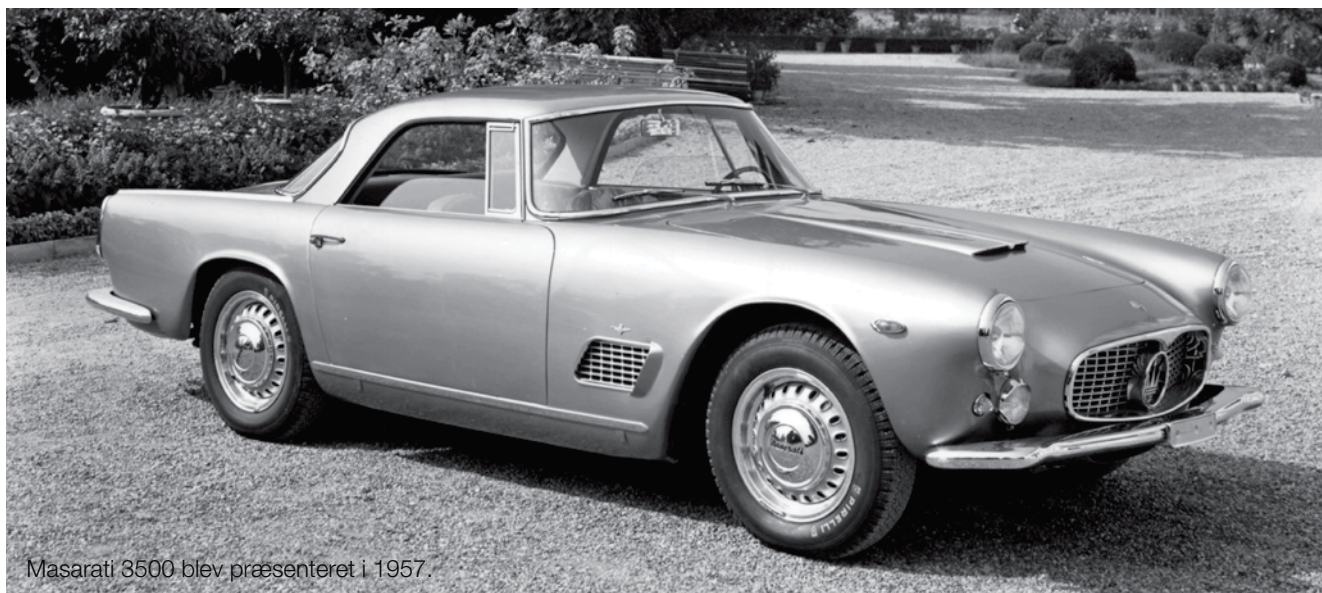
Transmission: Aut. gearkasse, baghjulstræk.

Topfart: 285 km/t.

Acceleration: 0-100 km/t. på 5,2 sek.

Mål: Længde 489 cm, bredde 185 cm, højde 135 cm, akselafstand 294 cm.

Pris: 2.470.000 kr.



Maserati 3500 blev præsenteret i 1957.

KENDIS-GT'EN OVER DEM ALLE

Maserati 5000 kom som en videreudvikling af model 3500: Nogenlunde samme karosseri, men med dobbelte forlygter og betydeligt kraftigere motor.

Model 5000 var kendismodelLEN. Den blev lavet på bestilling i et vildt eksklusivt modelprogram, der i årene 1959-64 kun omfattede 32 biler. Det svarer nogenlunde til, at man var to måneder om at lave én bil, men så var der også en håndfuld karosserifirmaer inde over.

Shahen af Persien tog initiativet, hans 5000 blev tegnet hos Touring. Siden lavede Pinifarina en anden version til Fiat-chefen Gianni Agnelli, Frua en tredje til Aga Khan, Michelotti en fjerde til teamejeren Briggs Cunningham, og Ghia en femte til scooterfabrikanten Ferdinando Innocenti.

Den større motor, 5000 angav 5 liter, ydede i forskellige versioner 330-340 hk og gav model 5000 en topfart på 250-270 km/t.

ANDRE GT'ERE

Porsche 928
Aston Martin DB4-9
BMW 6- og 8-serie
Mercedes SL
Audi S5
Citroen SM
Ferrari 612 Scaglietti (bill.)
Bentley Continental GT
Jaguar XK8





GANT®

KAUFMANN

www.kaufmann.dk

Field's · Strøget, København · Rødovre Centrum · City 2, Tåstrup · Glostrup Storcenter
Kastrup Lufthavn · Kolding Storcenter · Storcenter Nord, Århus · Rosengårdcentret, Odense

AUDEMARS PIGUET

FRA REKORDER TIL KONGELIGE TRÆER

I DAG FINDES DER IKKE MANGE UR-PRODUCENTER, DER EJES AF DEN OPRINDELIGE FAMILIE BAG MÆRKET. AUDEMARS PIGUET ER DOG EN UNDTAGELSE – OG SAMTIDIG ET AF VERDENS FINESTE UR-MÆRKER MED IMPONERENDE HISTORIE.

Af Kristian Haagen/Urtosser.dk

Der var engang 2 unge schweizere, der delte en brændende interesse for haute horlogerie – et fint ord for det ypperligste indenfor mekanisk urmager kunnen. Sådan starter et af vor tids mest innovative og succesrige ur-firmaers historie i 1875, da Jules Louis Audemars og Edward August Piguet besluttede sig for at samarbejde om at skabe tikkende vidundere.

Både familien Audemars og Piguet havde en længere historie af ur-produktion bag sig og opfostret med en tikkende fornemmelse i kroppen, kunne venne-parret introducere deres første ur med begges navne på skiven i 1882 og allerede i 1889 høste international anerkendelse, da Louis og Edward introducerede et superkompliceret lommeur med både splitkronograf, evighedskalender og minut repetition.

Starten var gået for et af de mest bemærkelsesværdige ur-mærker i schweizisk historie.

REKORD GALORE

Gennem det 20. århundrede markerede Audemars Piguet sig stærkt ved både at introducere verdens tyndeste ur, det tyndeste automatikværk, samt tyndeste ur med evighedskalender – sidstnævnte endda i en tid, hvor billige japanske quartz-ure for længst havde overtaget det primære ur-salg.



Jules Audemars med både kronograf og tourbillon.



Den klassiske Royal Oak fås også med kronograf. Kassediameter er ca. 40 millimeter.

Audemars Piguet overlevede den asiatiske udfordring, hvor mange af deres kolleger måtte bukke under og dreje nøglen om til foretagener med flere hundrede år produktion bag sig. Firmaets succes kan til dels skyldes lanceringen af Royal Oak i 1972.

DET ROYALE PORTHUL

Royal Oak blev designet af den kompetente Gerald Genta, som senere også designede Patek Philippe Nautilus, Bvlgari Bvlgari, IWC Ingenieur, samt Omega Seamaster. Urets navn er direkte inspireret af britiske krigsskibe, der bar samme navn og hvis porthuller gav form til modellens krans. Skibene havde taget navn efter det træ, som Charles d. II af Skotland, England og Irland skjulte sig i, da Cromwell jagtede ham og Major Carliss i 1651. Træet blev derefter symbol for beskyttelse og efterfølgende navnet på flere af den engelske flådes krigsskibe i 1914.

Audemars Piguet Royal Oak var endog særdeles dyrt i sin tid og proklamerede overlegent, at uret var "steel on the outside and gold on the inside", hvilket henviste til værkets rotor, der var lavet i



Offshore Safari med store arabiske time-markeringer markant kroko-rem.



Dual Time Millenary Maserati er lavet i samarbejde med den italienske bilfabrikant af samme navn.



Offshore Barrichello hylder F1-køreren af samme navn. Rubens Barrichello er én af Audemars Piguets adskillige ambassadører.

18K guld, som gav den mere tyngde i optrækket. Men også fordi Audemars Piguets credo er, at et ur skal være ligeså smukt indeni, som det er udenpå.

Audemars Piguet startede en helt ny trend indenfor finere urmageri, haute horlogerie, med deres Royal Oak. Stål var ikke tidligere betragtet som et materiale, man brugte til ure i luksus segmentet. Patek Philippe fulgte dog hurtigt trop, da de introducerede deres Nautilus i 1976 og selv Vacheron Constantin kunne også se potentialet i et sportsur i stål og introducerede deres Overseas i 1977. Sidstnævnte er dog ikke designet af Gerald Genta, men man kan straks se ligheden mellem de tre ure, der blev introduceret med ganske få år imellem dem.

På trods af urets høje pris, blev Royal Oak en øjeblikkelig succes verden over, men det skulle tage mere end 20 år, før Royal Oak-kollektionen fik sig en storebror; Offshore.

DOMMEDAG, F1 OG RAPPERE

Offshore er blevet en endnu større succes end den oprindelige Royal Oak, hvilket skyldes den større kasse diameter, der passer perfekt til tidens trend med store ure. Yderligere introducerede Offshore modeller med gummibelagte knapper, krone og endda krans, hvilket gav urene et udpræget sporty look.

Udviklingen i Offshore-serien har fostret utallige legendariske modeller, bl.a. den sort belagte "End of Days", der er opkaldt efter filmen af samme navn, som Arnold Schwarzenegger spil-

lede hovedrollen i. Efter filmen blev uret særdeles efterspurgt, men idet Audemars kun producerede 500 styk, blev disse solgt for langt over forhandlernes priser og bytter i dag hænder for ca. 250.000 kroner, hvilket er mere end en fordobling af den oprindelige pris fra 1999.

Den californiske guvernør er stadig en elsket og respekteret person hos Audemars og så sent som i 2007 lancerede firmaet "Arnold's All-Stars Chronograph" i 18K pink guld med fondens markante logo graveret på bagkassen. Uret er limiteret til 350 styk og en del af overskuddet fra salget går til en "All-Stars"-fond, som giver underprivilegerede unge mulighed for at dyrke en aktiv fritid efter skoletid. Læs mere om denne fond på www.afterschoolallstars.com.

Arnie er dog ikke den eneste, der får dedikeret Offshore modeller. Formel 1 kører Rubens Barichello, rapper JayZ og basketballstjerne Shaquille O'Neil nyder også godt af Audemars' respekt og har alle fået lavet ure, der er opkaldt efter dem. De fungerer dermed som ambassadører for ur-mærket og JayZ – og hans kæreste Beyoncé – nævner endda stolt Audemars i flere af sine numre, bl.a. "Upgrade me":

*Partner let me upgrade you
Audemars Piguet you
Switch your neck ties to purple labels
Upgrade you*

DE DØDE SEKUNDER

Det er dog naturligvis ikke kun Royal Oak-urene, der holder produktionen i gang hos Audemars. Faktisk hører Royal Oak-serien slet ikke til det fineste fra Audemars. Man kan ikke snakke om Audemars Piguet, uden at nævne de såkaldte Millenary-modeller, der hører til i den ypperligste liga af schweizisk ur-mageri.

I foråret fremviste en stolt chief designer Octavio Garcia modellen Millenary Dead Beat til VOLs udsendte. Selve uret har et meget futuristisk udseende, hvor flere af det manuelt optrukne værks funktioner er blevet trukket frem til skivens front. Der er tale om en såkaldt skeleton-design, hvor man kigger direkte ned i urets værk, hvilket giver skiven et 3D-agtigt design. Udover den innovative skive-konstruktion, så byder værket også på overraskelser, idet sekundviseren tikker, som et ur med quartz-værk. Dette kalder Audemars Piguet for Dead Beat Seconds og man regne ud, at dette kræver mindre energi af værket, idet sekundviseren kun tikker en enkelt gang i sekundet



Dette Millenary har såkaldt Dead Beat sekunder, hvilket betyder, at sekundviseren hakker som et quartzur på trods af, at værket er mekanisk.



Royal Oak Offshore er uden sammenligning Audemars Piguets største succes nogensinde.

mod 6-8 tik i sekundet med et normalt mekanisk værk. Denne konstruktion tilbyder dermed værket en gang reserve på hele 7 dage – faktisk kan uret tikke hele 9 dage uden at blive trukket op. Der er dog altid en risiko for, at et ur med lang gang reserve ikke kan "holde" præcisionen i yderposition og Audemars Piguet proklamerer derfor "kun" 7 dages gang reserve i deres præsentation af uret.

INNOVATIV FREMTID

Audemars Piguet er uden tvivl et af tidens mest populære urmærker, hvilket den danske forhandler Klarlund tydeligt mærker: "Det er et utroligt spændende mærke at forhandle og det sporty præg, som specielt Royal Oak Offshore-serien tilbyder, er unikt i den kvalitet og prisklasse." Klarlund ved, hvad de taler om, idet de bl.a. både sælger Vacheron Constantin, Rolex, Patek Philippe og TAG Heuer.

Sammen med de innovative værkudviklere Renaud & Papi, der også udvikler værker til Richard Mille og A. Lange & Söhne, er Audemars Piguet sikret en fremtid med nogle af de mest spændende og nytænkende ur-design, man kan forestille sig. Octavia Garcia bemærkede smilende til VOLs udsendte: "If only I could show you what we have in stall for the next four-five years".

...og der er med garanti al mulig grund til at glæde sig!



Sort og orange er en dramatisk farvekombination og navnet på modellen er da også rimelig dramatisk; Offshore Vulcano.



Nu kan du investere i ejendomme på verdens bedste adresser

Har du lyst til at investere i ejendomme på verdens bedste adresser? Det har du mulighed for nu. Med Jyske Invest Globale Ejendomsaktier har du nem adgang til ejendomsinvesteringer på de markeder, der har de bedste udsigter.

- Afdelingen investerer overvejende i ejendomsselskaber – REITS, som er underlagt stramme regler. Det sikrer kvalitet og gennemsigtighed.
- Ejendomsaktier kan være med til at forbedre forholdet mellem afkast og risiko i en portefølje med traditionelle aktier og obligationer.

- Målet er på sigt mindst at levere afkast, der følger markedsudviklingen.
- Det er hurtigt at komme ind på det globale ejendomsmarked – og ud af det igen. Du kan købe og sælge dagligt.

Jyske Invest Globale Ejendomsaktier er den nemme vej til det globale ejendomsmarked.

Læs mere på jyskeinvest.dk – og kontakt en rådgiver i Jyske Bank eller dér, hvor du plejer at handle. Du kan også handle direkte i din netbank.





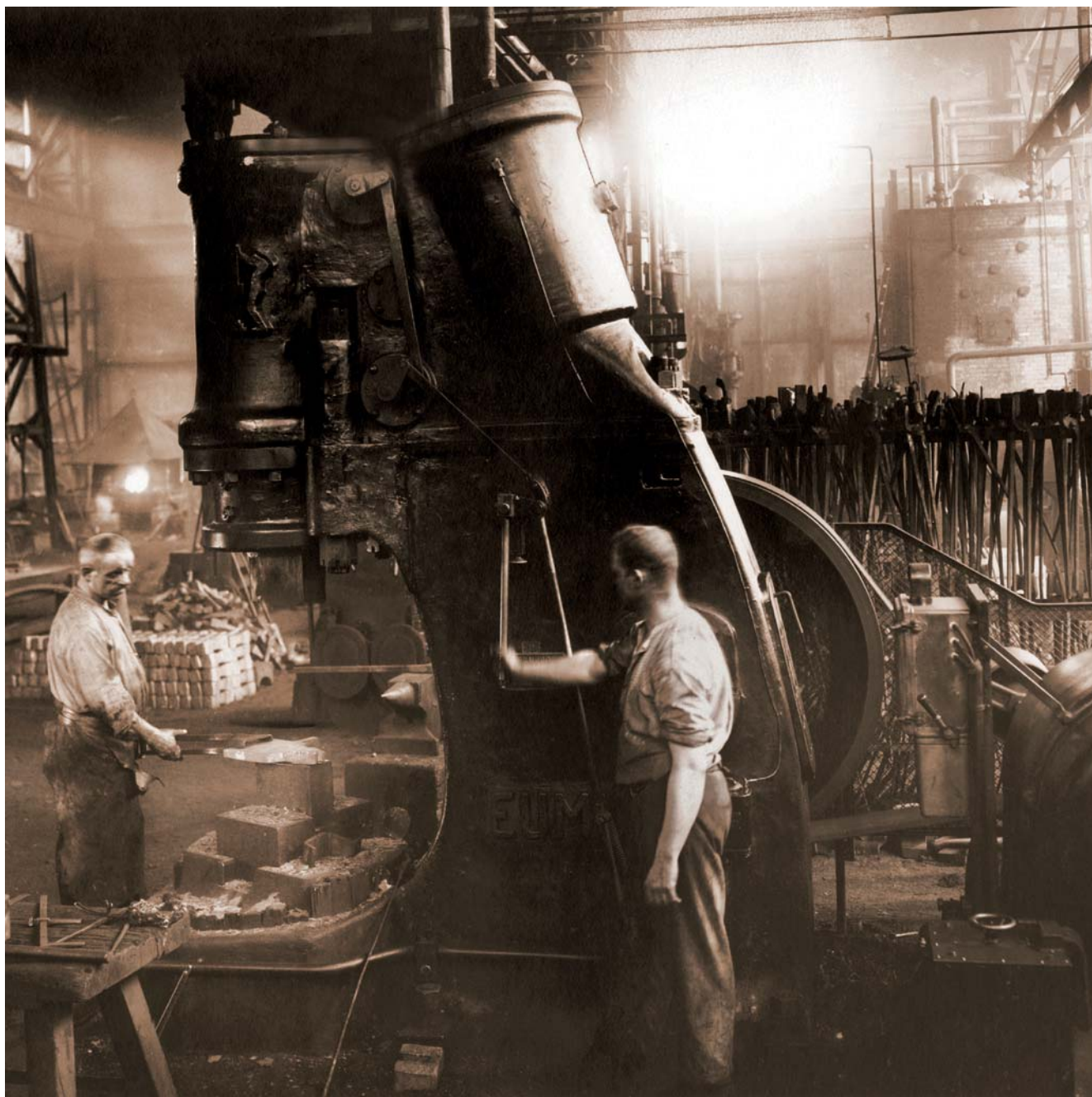
SAUER

– ET TROFÆ I SIG SELV

Tekst: Trine Hedegård Jensen

JAGTVÅBEN FRA DET HÆDERKRONEDE TYSKE J. P. SAUER & SOHN ER I DAG DYRE OG EFTERSPURGTE SAMLEROBJEKTER, HVOR ISÆR UNIKA RIFLER OG HAGLBØSSER MED FABRIKKENS SMUKKE GRAVERINGER FÅR HÆDERSPLADSEN BLANDT JÆGERNES ØVRIGE TROFÆER. VOL. MAGAZINE HAR BESØGT VÅBENFABRIKKEN DER HAR MERE END 250 ÅRS PRODUKTION BAG SIG OG STADIG HØRER TIL DEN ABSOLUTTE ELITE INDEN FOR VÅBENPRODUKTION.

Jeg kan ikke helt undgå at føle mig en smule på udebane, da jeg bliver lukket ind hos en af verdens ældste jagtvåbenfabrikanter J. P. Sauer & Sohn GmbH i Tyskland. Dels er jeg kvinde – kun små 10 procent af jægerstanden er kvinder – og så har jeg aldrig nedlagt noget større bytte end en humlebi. Jeg har en forventning om, at jeg måske ikke får det ud af besøget, som en inkarneret jæger og våbensamler ville



få – men jeg har besluttet mig for at give det en fair chance. Og heldigvis for det – for det viser sig hurtigt at J. P. Sauer & Sohn handler om langt mere end jagt og perfekte våben. Det handler lige så meget om stolte traditioner, unikt håndværk og ikke mindst skønhed ned i mindste detalje. Alt sammen noget jeg tror mange i sig selv finder yderst spændende og interessant.

DUFTEN AF JAGT

Det er J. P. Sauer & Sohns danske eksportchef Jørgen Christensen der tager imod Vol. Magazine, da vi skal besøge virksomheden. Han har lovet at vise rundt og fortælle om det helt særlige håndværk som en bøsse-mager mestre. Om håndgraveringerne, arbejdet med træskæfterne, pibernes forskellige riffelgange o.s.v.. Da vi åbner døren ud til produktionen kan jeg straks fornemme duften af stål og olie – en duft de fleste der har haft et gevær i hånden vil genkende. Ingen tvivl om at her fremstilles våben. For mig er

det dog også duften af lange traveture i naturen som barn – i hælne på min far der er jæger. Så allerede her fornemmer jeg, at jeg nok alligevel skal få noget ud af mødet med Sauer. Det første værksted vi besøger er naturligvis Sauers stolthed – stedet hvor de berømte gravører arbejder side om side med træskæfterne. Rummet emmer af koncentration og professionalisme. Man taler uundgåeligt lidt sagte sammen – som under et besøg i en helligdom - for ikke at forstyrre arbejdet. Bare ét forkert slag kan nemt spolere mange dages arbejde! Rundt om på væggene hænger smukke trofæer – som for at minde om hvad det hele skal ende med at kunne – nemlig nedlægge et bytte med stor kraft og præcision.

TRÆ MED PERSONLIGHED

Langs den ene væg står et metalskab med en masse smalle skuffer. Jørgen Christensen trækker dem ud en efter en – på rad og række ligger her særligt udvalgte stykker rå træ, som er med til at gøre hvert våben helt unikt. Roden af tyrkisk valnød



– det perfekte træ til formålet og samtidigt utroligt smukt og varieret. Her kan man som kunde udvælge sig netop det stykke træ man bedst kan lide. Om det skal være lyst eller mørkt – med fugleøjler eller uden. Alt efter hvordan træet har groet og hvilke svampemycelie, der har vokset i det, ser tegningerne i træet vidt forskelligt ud og kun den helt personlige smag kan afgøre hvad der er smukkeste. Når stykket er valgt, skal det gennem en lang proces hvor kyndige hænder former og filer, til det sublime opstår. Endelig skal overfladen poleres op – og det er ikke bare en eller to gange, men i gennemsnit hele 40 timer – så den til slut fremstår som lakeret, med en imponerende blank og slidstærk overflade.

JAGTMINDER I MINIATURE

Ved et andet arbejdsbord står Wolfgang Woizekowski bøjet over et stykke stål. Han er gravør og har arbejdet hos Sauer i 36 år. Med briller og et ekstra forstørrelsesglas foran øjnene, banker han koncentreret en lille spids syl ned i stålets overflade. Det går let og hurtigt – men virkeligheden er, at man først efter ca. 15 år som våbengravør har erfaring nok til at udføre de komplicerede små kunstværker som præger Sauers jagtvåben.



Motiverne, som hentes fra naturens skatkammer af fantastiske oplevelser, er alle udført i hånden – her kan ingen robot være med. Op mod 200 timers graving ligger der i de dyreste bøsse der forlader værkstedet – men så er udsmykningen også så gennemført, at selv en journalist uden jagttegn må bøje sig i gruset af beundring. Hvert år designer J. P. Sauer & Sohn selv ca. 40 forskellige motiv-serier, der pryder de kendte våben – men derudover laves der årligt op mod 100 eksemplarer, hvor kunderne selv har været med til at udvælge det sceneri som skal udspille sig på deres personlige jagtvåben. Det kan være bjørne i kamp med jagthunde, elefanter på savannen eller urfugle i dans på heden – typisk findes motivet i et jagtminde, som kunden har et ganske særligt forhold til.

Jørgen Christensen tager en riffel ud af glasskabet, så jeg ved selvsyn kan se og mærke de bitte små hak i stålet, der tilsammen udgør f.eks. halefjeren på en fasan i flugt eller bladværket rundt om motivet. Wolfgang og de andre gravører på værkstedet er så dygtige og anerkendte, at de jævnligt udfører graveringer til bl.a. kongelige med hang til jagt. Det fås nemlig ikke bedre andre steder.

EN LANG HISTORIE

J.P. Sauer & Sohn blev grundlagt i bøssemagerbyen Suhl helt tilbage i 1751 – altså i dag en producent med mere end 250 års erfaring. Dermed er det også både

Tysklands - og en af verdens ældste våbenfabrikker. Efter 2. verdenskrig blev Suhl som bekendt en del af det kommunistiske DDR og Sauer-familien måtte starte helt forfra i den lille vesttyske by Eckernförde, hvor de i dag stadig har til huse. Ud fra gamle våben som familien havde haft held til at få med sig, blev der lavet nye tegninger, så produktionen hurtigt kom op i gear igen. Allerede i 1953 var antallet af ansatte oppe på 500 og i dag arbejder der fortsat 500 af den lille bys indbyggere på fabrikken - og det selv om en lang række arbejdsområder i dag er erstattet af arbejdsomme robotter. Selv om mange af firmaets klassiske jagtvåben ikke har ændret sig væsentligt over årene, udvikler J. P. Sauer & Sohn naturligvis til stadighed nye modeller og forbedringer. Som eksempel kan det nævnes at de fornyligt har lanceret en såkaldt Take-down model, hvor man kan skille sin riffel ad uden brug af værktøj. Det gør det en del nemmere at medbringe våbnet på rejser og under transport. En investering i en Sauer bøsse er en rigtig god investering. Ikke blot fordi det er et våben af meget høj kvalitet og med dokumenterede gode jagt egenskaber, men også fordi en Sauer ikke mister sin værdi over tid – tværtimod. I dag sælges gamle Sauer bøsse ofte til langt over den pris andre gamle jagtvåben kan indbringe. Dette gælder både firmaets standart udgaver og i særdeleshed de unika våben som J. P. Sauer & Sohn er så berømte for.





Sauer SA 202 Hatari Simba



Sauer Meisterwerk flinte Grand Chasse



Sauer S 202 TD ManEaters



Sauer Messer ManEaters

FAKTA:

Har du fået blod på tanden og mod på en af Sauer Individual rifler kan de i Danmark købes hos:

Game Fair, Nærum Tel: 4580 9016

Kr. O. Skov, Bording Tel: 8686 1177

Hubertushuset, Ringsted Tel: 5761 1360

Michael's Jagt, Svendborg Tel: 6221 1153

Østjysk Våbenhandel, Hedensted Tel: 7589 0000

Se mere på www.sigsauer.de



TAGHeuer

SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860



WHAT ARE YOU MADE OF?

BRAD PITT AND HIS CARRERA TACHYMETRE AUTOMATIC

www.tagheuer.com

Den viste model koster DKK 18.650,-

GULLACKSEN URE

Strøget • Frederiksberggade 8 • 1459 København K • Telefon 3313 1764

PÅ JAGT EFTER EN NATUROPLEVELSE FOR LIVET

MANGE JÆGERE HAR EN DRØM OM AT NEDLÆGGE DET HELT STORE TROFÆ – BARE EN GANG I LIVET! HOS JAGT-REJSEBUREAUET DIANA GØR DE HVER DAG DRØMMENE TIL VIRKELIGHED RUNDT OM I VERDEN.

Tekst: Trine Hedegård Jensen

Adrenalinen pumper godt i årene, mens der gøres klar til dagens jagt. Hvad venter der af store oplevelser derude i naturen - vil det lykkes at få drømmetrofæet på skudhold og er nerverne i ro når det gælder.

Riflen bliver dobbelttjekket og skudt ind, mens der tages bestik af vind- og vejrforhold.

Stemningen blandt den lille gruppe af jægere er i top – forude venter måske en oplevelse for livet – og i hvert fald en naturoplevelse af de helt store.

Scenariet der her er beskrevet kan en lang række inkarnerede jæger med garanti nikke genkendende til. Jagtopplevelser ud over det sædvanlige er mere end nogensinde i høj kurs blandt Europas jægere og mange vælger at gøre deres drømme til virkelighed gennem det internationalt anerkendt danske jagtrejsebureau Diana. Så mange at firmaet i dag er Europas største arrangør af jagtrejser – og det bestemt ikke uden grund.

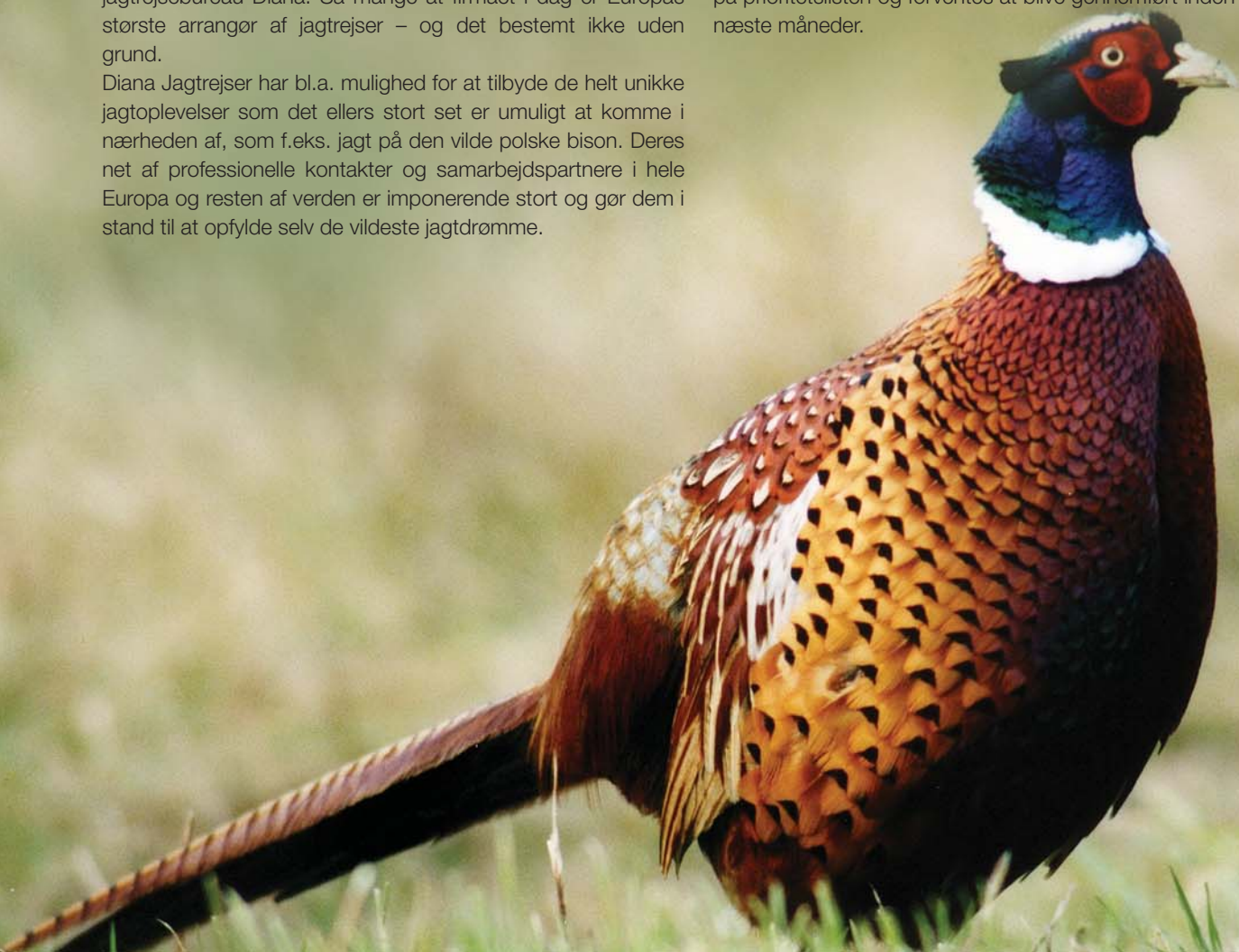
Diana Jagtrejser har bl.a. mulighed for at tilbyde de helt unikke jagtopplevelser som det ellers stort set er umuligt at komme i nærheden af, som f.eks. jagt på den vilde polske bison. Deres net af professionelle kontakter og samarbejdspartnere i hele Europa og resten af verden er imponerende stort og gør dem i stand til at opfylde selv de vildeste jagtdrømme.

Diana i vækst

Diana Jagtrejser blev grundlagt tilbage i 1974 og er siden vokset støt og roligt. I starten var der kun rejser til bl.a. Polen og Sverige, men hurtigt blev repertoire udvidet med mange nye destinationer, efterhånden som kontakterne til interessante jagtområder blev etableret.

Nogle af dem har været firmaets loyale samarbejdspartnere i mere end 20 år. I dag tilbyder Diana Jagtrejser oplevelser på mere end 500 forskellige jagtrevirer over hele verden – bl.a. andet kan nævnes jagt på Sibirsk Ibex i Sajan-bjergene i det sydlige Sibirien, Marco Polo får i Tadjikistan, snegeder og bjørne i Canada og Ibex i Spanien.

Mads V. Jørgensen der er direktør i Diana Jagtrejser, er udset til at skulle føre firmaet et skridt videre. En børsnotering står højt på prioritetslisten og forventes at blive gennemført inden for de næste måneder.



"I forbindelse med at vi ansøger om børsnotering, opretter vi også en Guldklub" fortæller Mads V. Jørgensen. "Det bliver et godt tilbud for vores nye aktionærer, hvor de vil få rabat på alle rejser og som de første får at vide hvis der er gode afbudsbilletter at få". Allerede nu har firmaet 25 aktionærer.

Alt er tilrettelagt

Når man bestiller en rejse hos Diana, er der tænkt på alt. Det vil bl.a. sige at du som jæger ikke selv skal spekulere over lokale jagttilladelser, hvordan du får dit våben ind i landet, får drømmetrofæet hjem, overnatning og forplejning, transport under jagt osv. – en service der hurtigt tjener sig hjem, for det er ingen let sag f.eks. at skulle flyve på jagt i Rusland med 3 rifler og ammunition, kommunikere med de russiske myndigheder om tilladelser til stort og småt. Diana Jagtrejser sparer derfor kunderne for mange besværlige forberedelser, der ellers nemt kunne spolere hele turen. Har man ikke papirerne og tilladelser i orden kommer man nemlig ikke længere end til lufthavnens check-in.

For at rejserne kan blive så succesfulde som overhovedet muligt, er det uhyre vigtigt at salgskonsulenterne hos Diana Jagtrejser er fagligt godt klædt på. En hurtig gennemgang af firmaets ansatte – både dem her i Danmark, men også ansatte fra resten af Europa - tegner da også et tydeligt billede af medarbejdere, med stor indsigt og erfaring fra jagtmarkerne. Så godt som alle er selv habile jægere, der har afprøvet flere af de rejsemål bureauet tilbyder, så de uden problemer kan besvare hvad der måtte komme af spørgsmål op til rejsen. Forestil dig f.eks. at jagten skal foregå i Mongoliet – hvad er det så for en oppakning man skal have med. Kan en almindelig sovepos bruges til en nat med minusgrader, er det nok med ét lag termoundertøj, eller måske nok så vigtigt – hvilken kaliber skal der til for at dræbe det vildt man gerne vil nedlægge?



Alt sammen spørgsmål det kan være svært at læse sig til og derfor bedste besvares af nogen der selv har prøvet det.

Firmaet stiller ligeledes meget store krav til deres samarbejdspartnere ude på destinationerne, for i sidste ende afhænger kvaliteten af en jagtrejse af hvor professionelt den gennemføres på reviret, hvor god områdets bestand af vildt er, og så naturligvis om indkvarteringen holder en høj standard.

” En af grundene til vores store succes som jagtrejsearrangører er, at vi altid selv er ude og tjekke kvaliteten af de nye revirer inden de kommer med i vores portefølje. Vi finder ikke bare et sted på internettet og sætter det på hylden” forklarer Mads V. Jørgensen. ” Vi lægger naturligvis også stor vægt på at sikkerhed og service er helt i top, så vore kunder får de oplevelser de betaler for.” fortæller Mads V. Jørgensen og fortsætter ” Den bedste reklame er jo en glad og tilfreds jæger, der fyldt med oplevelser og flotte trofæer vender tilbage til jagtfællerne i Danmark”.

At jægerne er tilfredse med deres rejser kan tydeligt måles på antallet af genganger i kundekredsen. Kun ca. 30 procent af de solgte rejser på årsbasis er til nye kunder, resten er til jægere

der tidligere har rejst med Diana Jagtrejser. Over 90.000 jægere står i dag i firmaets kundekartotek.

Eksklusive oplevelser

Går du som jæger rundt med en helt særlig drøm i maven, er der stor sandsynlighed for at Diana Jagtrejser kan hjælpe dig på vej. Alene i deres kataloger findes tilbud om rejseoplevelser som er langt ud over det sædvanlige, som f.eks. bureauets isbjørnejagt på rigtig inuitvis med slædehunde på havisen i det nordligste Canada – en naturoplevelse af de helt store, som kun ganske få får mulighed for at opleve som jæger.

Men også helt individuelle og skræddersyede rejser har de mulighed for at stable på benene. Faktisk udgør den type rejser hvor kunden fra start til slut selv har været med til at udforme programmet og hvor de med næsten 100 procent garanti kommer hjem med netop det trofæ, de tog af sted efter, op mod 40 procent af salget.

Det skal dog her understreges, at med et produkt hvor naturen er med som aktiv medspiller, er intet naturligvis fuldt og helt givet på forhånd – og sådan skal det bestemt også være når man er en rigtig jæger. Ellers går lidt af eventyret jo af oplevelsen.

Faktaboks: Direktør Mads V. Jørgensen er selv aktiv jæger og stor naturelsker. Diana Jagtrejser indgår derfor også i naturbevarende arbejde, f.eks. i kampen for bevarelse af det sorte næsehorn.

En stor del af de trofæafgifter jægerne betaler for at få lov til at nedlægge deres bytte, går til vildtpleje og kontrol af den måde jagten foregår på.

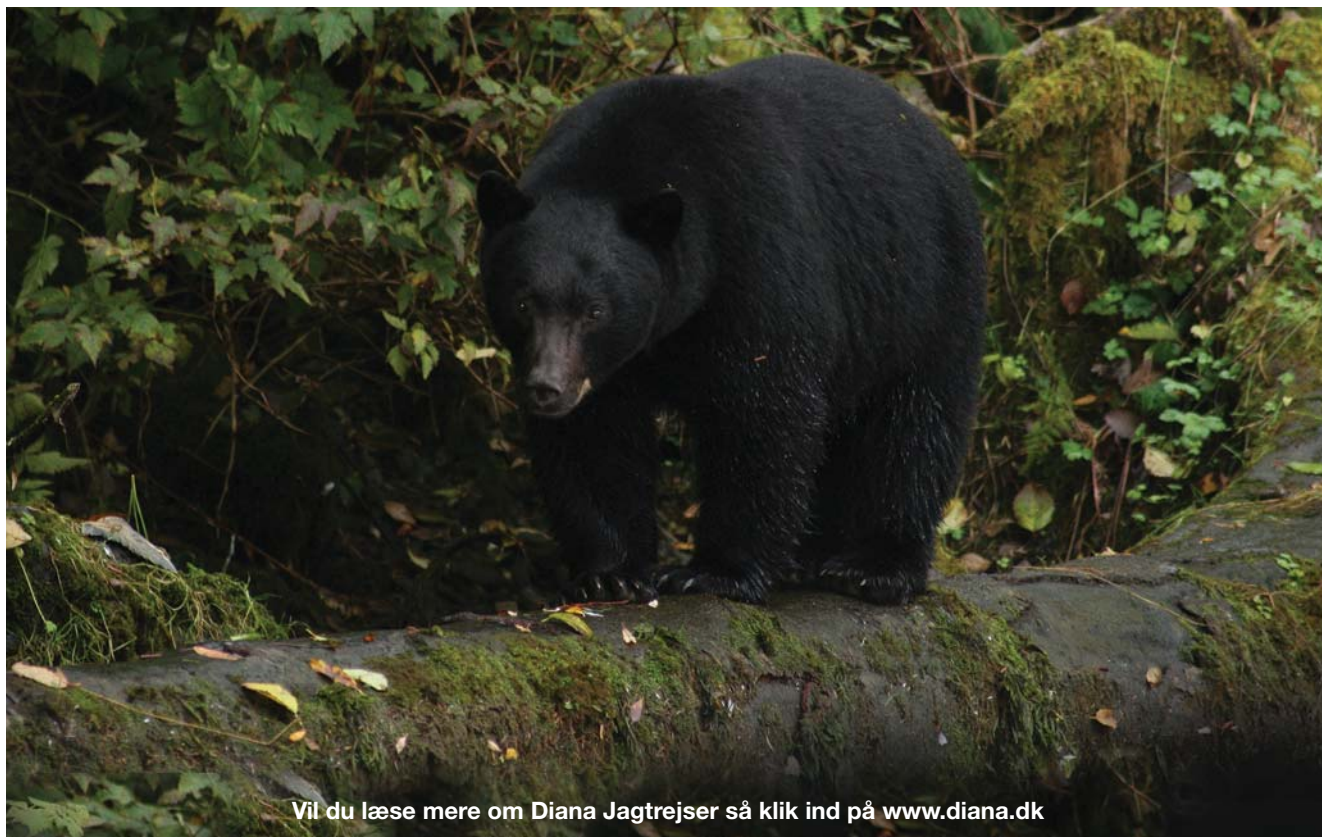
Jagt kan være farligt, så det kræver et højt niveau af uddannelse og en stor mængde omtanke at deltage på en jagtrejse.

Dianas jægere er kendt rundt om i verden som

veluddannede og dygtige jægere, der tager deres ansvar alvorligt.

Diana Jagtrejser kan på grund af deres gode omdømme og størrelse få de revirer som ligger helt i top, samt eftertragtede licenser til det bedste og mest sjældne vildt.

Diana Jagtrejser har som mål hele tiden at afsøge nye og spændende destinationer. For få år siden var det f.eks. utænkeligt at danske jægere kunne komme til Kina og jage – men det forhandles der i øjeblikket om og Diana forventer at have landet på deres 2008 program.



Vil du læse mere om Diana Jagtrejser så klik ind på www.diana.dk





BAG OM SØVNENS VÆG

Af Jannie Haagemann, Foto Anders Sune Berg , Courtesy Galleri Faurschou



MICHAEL BEVILACQUA HAR ALTID VÆRET FASCINERET AF POPULÆRKULTUREN: MODE, MUSIK, FILM, DESIGN, GRAFISK LAYOUT M.M. HANS MALERIER KAN SES SOM EN FORM FOR VISUELLE DAGBØGER – COLLAGELIGNENDE MIX AF ALLE MULIGE DAGSRESTER. HANS AKTUELLE UDSSTILLING I GALLERI FAURSCHOU HEDDER NETOP OGSÅ "REMAINS OF THE DAY" OG VISER NYE SIDER AF DEN UNGE NEW YORK MALERS KUNSTNERISKE ARBEJDE.



I Michael Bevilacquas nyeste malerier er det bl.a. forskellige børneeventyr, der har været inspirationskilde. Vi møder Snehvide, livløs af den gamle dames forgiftede æble, Alice i Eventyrland med opspilede øjne og spredte ben med barnligt stribede strømper – men også med store kvindelige kønsorganer. Dertil spor af den onde, fiktive ærke-skurk Fantomas. Det er børneeventyr, men uegnet for børn, dagsresterne er blandet sammen og forvandlet til noget foruroligende i den menneskelige bevidstheds natside.

Michael Bevilacqua er blevet kendt for sine koloristiske og grafiske malerier, der blander både abstraktion og skarp-kantet figuration med populærkulturens æstetik. Han slog igennem i midten af 1990'erne i New York med værker, hvor han som

en visuel DJ "sampler" symboler og tegn fra samtidens kulturgeografi til gennemkomponerede billedcollager, der både fungerer som statements over en global, urban kultur, og som samtidig også er fortællinger om hans eget liv.

Herhjemme kunne man i 2005 på hans solo-udstilling på Louisiana stifte bekendtskab med værker fra hans første kunstneriske tiår. Her blev beskueren bragt ind i en verden af psykedelisk pop, hvor store bolchefarvede landskaber bød på striber og tern, byrum med sommerfugle, blomster og overdimensionerede vejskilte tilføjet typografi og logoer fra kendt mærkevaretoøj, henvisninger til diverse bands, figurer fra TV-serier, film, mode og kunstverdenen.



Vonderland, 2007, Akryl på lærred, 203 x 274 cm



Remains of the Day, 2007, Akryl på lærred, 91,5 x 488 cm



Solitary Man, 2005, Akryl på lærred, 244 x 183 cm

FAKTA:

Michael Bevilacqua er født i 1966 i Californien
Bor og arbejder i New York
Uddannet fra universiteter i Long Beach og Santa Barbara i Californien og fra Cambridge College of Art and Technology i England

Har i de sidste par år bl.a. haft udstillinger på Chelsea Art Museum, NY, Louisiana, Humlebæk, Deitch Projects NY, Colette, Paris, Tomio Koyama, Tokyo

HANS VÆRKER ER REPRÆSENTERET I SAMLINGER PÅ:

Louisiana, Danmark
Astrup Fearnley Museum, Oslo, Norge
Deste Foundation, Athens, Grækenland,
Dallas Museum of Art, Dallas, Texas
Neuberger Berman LLC, New York
The Whitney Museum of American Art, New York



Installation View, Louisiana Museum for Moderne Kunst, 2005

San Francisco Museum of Art, San Francisco, Californien
Orange County Museum of Art, Californien
Mitsuni Collection Tokyo, Japan

MICHAEL BEVILACQUA ER REPRÆSENTERET AF:

Galleri Faurschou
St. Strandstræde 21
1255 København K
TEL: +45 33 91 41 31
FAX: +45 33 91 11 86
Email: galleri@faurschou.com
Web: www.feurschou.com

AKTUEL UDSILLING:

Michael Bevilacqua
Remains of the Day
30. august – 20. oktober. 2007



Michael Bevilacqua er født og opvokset i Californien, og flyttede til New York i 1991. Her mødte han sin kone i det punk-inspirerede musik-miljø. Hun var dengang DJ og importerede selv musik fra Europa. Hun er nu redaktør på et modemagasin og sammen bor de på Manhattan med deres tre børn.

Musik har stadig stor betydning for Michael Bevilacqua, han har en enorm CD samling, og der er altid musik til arbejdet i hans atelier: Radiohead, Happy Mondays, Ramones, Bauhaus, Joy Division, Siouxsie and the Banshees, XTC, Gorillaz, The White Stripes m.fl.

Subkultur og punk-inspiration går som en tråd gennem det meste af Michael Bevilacquas værk. Det er ikke en tilfældighed at Tim Burton's "Nightmare before Christmas" spillede en stor rolle i hans første solo-udstilling i Galleri Faurschou i 2003, med dens humoristiske og melankolske undergrunds-mørkeland, fyldt med Halloween-traditionens skrækindjagende døds-symbolik: Skeletter, spøgelser, spindelvæv, kirkegårde og mennesketomme slotte.

Henvisningerne til populærkulturen og den flade, skrapkantede figuration er i de senere år blevet afløst af en lyst til i højere grad

at sætte sig selv på spil, afprøve nye maleriske teknikker og afsøge større kompleksitet og åbenhed i kompositionerne.

I Michael Bevilacquas sidste udstilling i Galleri Faurschou "Black Studio" i 2005, var det således hans eget atelier, der dannede baggrund for værkerne, og hans udstilling var en kunstnerisk selvrefleksion over maleriets muligheder. Her var det det helt basale malersprog, der dominerede: Atelieret, det blanke lærred, malerbøtterne, still-life objekterne – med kærlige hilsener til den excentriske modernistiske maler Giorgio Morandi, som malede flasker, krukker og kander i sit loftatelier i en menneskealder.

Michael Bevilacqua eksperimenterede med at lukke af for dagslyset i sit atelier ved at sætte kraftigt sort papir for vinduerne, og kun bruge en enkelt projektor som lyskilde mens han malede – for bogstavelig talt at se tingene i et nyt lys.

Hans aktuelle udstilling "Remains of the Day" fortsætter det eksperimenterende arbejde med at mørklægge og med at slette billedets tidligere stadier. Det er de skjulte lag der arbejder, som den menneskelige bevidsthed gør det – og bedst får fri mulighed for at gøre det om natten mens vi sover.



Behind the Wall of Sleep, 2007, Akryl på lærred, 198 x 731,5 cm



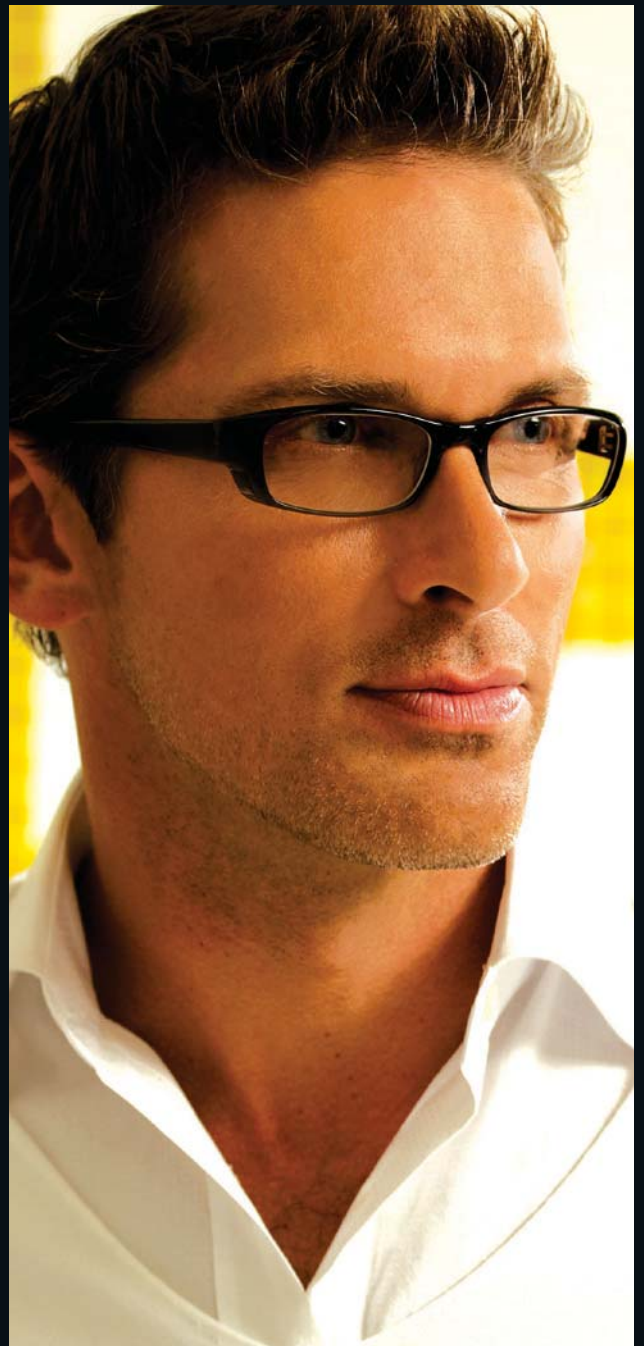
Der er noget foruroligende og ildevarslende over den måde det onde og uhyggelige fra børnelitteraturens billedunivers sættes sammen i dunkle farver med død og sex som undertone. Med et begreb lånt fra Freud kan man tale om "Das Unheimliche", det "ikke-hjemlige", som er det fænomen at ting fra det fortrolige, velkendte og "hjemlige" slår over i en truende fremmedhed. "Das Unheimliche" er det fortrængte, som kommer til udtryk, når grænsen mellem fantasi og virkelighed udviskes.

Bevilacqua leger med disse to planer, og bruger det forgiftede æble som et genkommende symbol i flere af de nye billeder. I eventyret bliver der lokkende lovet, at en bid vil få alle ens drømme til at gå i opfyldelse – og for Snehvide ender det da også til sidst med, at hun får sin prins. I vores aktuelle virkelighed synes æblet hos Michael Bevilacqua at være et symbol på livet og alle dets prøvelser.

I et af malerierne bruger Bevilacqua det forgiftede æble som skabelon og laver en silketrykslignende gentagelse af det samme motiv. Herved får han sendt en hyldest til Andy Warhol, som sammen med Robert Rauschenberg er kunstnere, der har betydet meget for Michael Bevilacqua.



Highly Evolved, 2004, Akryl på lærred, 183 x 731,5 cm



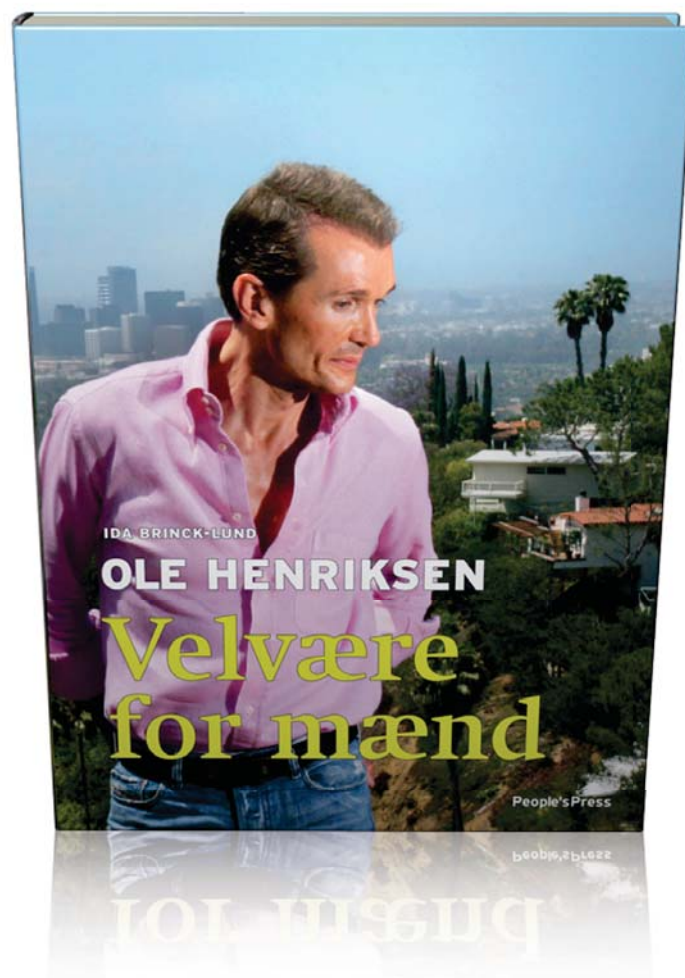
BRILLER &
KONTAKTLINSER

BRILLE
GALLERIET

ROSENSGADE 16 · 8000 ÅRHUS C · 86 18 46 45

www.brillegalleriet.dk





OLE HENRIKSEN

MÆND MED STYR PÅ DEN INDRE VELVÆRE HAR SUCCES

Tekst : Trine Hedegård Jensen

DET ER VARMT UDENFOR I KØBENHAVNS GADER, MEN INDE I DEN TRENDY KONTORBYGNING ER DER EN BEHAGELIG TEMPERATUR. JEG SIDDER OG VENTER PÅ AT KOMME IND TIL EN TIMES SNAK MED OLE HENRIKSEN OM HANS NYE BOG "VELVÆRE FOR MÆND". VÆGGENE ER BEKLÆDT MED BLANKT STÅL OG OP OG NED AF TRAPPERNE SUSER EN MASSE MODERIGTIGE MENNESKER I DERES BEDSTE ALDER – DET ER LIDT SOM AT BEFINDE SIG PÅ EN RUMSTATION, VIL JEG TRO. JEG TÆNKER LIDT PÅ, AT DET MÅSKE OGSÅ ER LIDT I DEN RETNING OLE HENRIKSENS HVERDAG SER UD – BARE GANGE TI. MASSER AF BLANK FACADE OG STRESSED MENNESKER PÅ VEJ MOD NOGET NYT! MEN EN TIME SENERE ER JEG BLEVET LIDT KLOGERE PÅ DEN SAG.

Ole Henriksen tager imod med et stort smil – præcis som man kender ham fra tv – og efter de obligatoriske tre kindkys, har vi fået hilst ordentlig på hinanden og interviewet kan gå i gang. Der skal bare et par enkelt stikord til, så er han i fuld gang med at fortælle. Først skal jeg lige finde ud af om det er en plade han har spillet tusind gange før, eller han faktisk taler fra hjertet. Det sidste er i høj grad tilfældet, viser det sig hurtigt. Energien bobler ud af dette spinkle, men robuste menneske. Han er det omvarende bevis på at indre velvære også betyder noget for ens ydre. Man fornemmer uden overdrivelse, at her er en mand der har travlt og lever et hektisk liv med turbo på hver

eneste dag året rundt, men også et menneske som forstår at stoppe op og give sig selv små pusterum, hvor han kan tage en dyb indånding og mærker efter om han nu også har sig selv med i hele dette hurlumhej. Ole Henriksen virker bestemt som en mand i harmoni med sig selv og det han laver. Så han har altså noget, at have alle sine gode råd i.

TID TIL FORANDRING

I mange år har Ole Henriksen fra sit domicil i den amerikanske stjernesuppe omkring Hollywood prædiker skønhed for alverdens kvinder, men nu er turen kommet til hans danske brødre. Tiden er til forandring – mænd skal lære at sætte bedre pris på velvære og alle de fordele det har for deres liv og virke. Det er ikke nok at tjene en masse penge, have en flot kone og køre i en lækker bil – hvis ikke en mand er i harmoni med sig selv og sætter tid af til at pleje sit indre velvære – finde ro og balance – går det ydre efterhånden i forfald. Det kræver også personligt velvære at udfylde rollen som en god far, en effektiv direktør og en habil sportsmand – for slet ikke at nævne jobbet som en vellykket ægtemand. Man skal gøre det godt for en selv, for at kunne gøre det godt overfor andre, understreger Ole Henriksen. Et faktum som en del mænd har tilbøjelighed til at glemme i en stresset hverdag. "Det handler i korte træk om at sætte sig sine egne mål og beslutte sig for at starte et sted" fortæller Ole Henriksen. "Bare nogle små skridt af gangen – ikke nogen stor og voldsom forandring fra dag til dag – og når de ting lykkes, kan det kun gå i en retning – fremad. Det er en slags kædereaktion, hvor alle de små tiltag til sammen skubber i den rigtige retning. Mere motion, sundere mad, kroppen producerer flere endorfiner, man får mere energi, bliver gladere, får et bedre sexliv, bliver mere tilfreds, husker bedre, kan tænke klarere, får en bedre holdning, får flere komplimenter osv. Det vil smitte af på hele ens hverdag – ud i hver en afkrog af dit liv" forklarer Ole Henriksen og refererer flere gange til sit eget liv og de ting han har oplevet ved at ændre sin måde at leve på.

ET LIV BLANDT STJERNER – MEN STADIG DANSK

At "Velvære for mænd" er skrevet til danske mænd – eller i hvert fald til mænd i de skandinaviske lande, er meget tydeligt hele bogen igennem. Imponerende, når nu forfatteren har boet i udlandet det meste af sit liv! En gennemsnits amerikansk mand ville næppe kunne kapere den slags små "dunk i hovedet" fra en som Ole Henriksen – og omvendt kan danske mænd roligt kaste sig over den, uden at frygte en omgang ubrugeligt amerikansk livsstils gas. "De er generelt meget længere væk fra målet end gennemsnittet af danske mænd, fortæller Ole Henriksen og giver i bogen flere eksempler på den store forskel der er på de to verdener. Hans danske opvækst og mange besøg i hjemlandet præger i høj grad hele hans tilgang til konceptet "Ole Henriksen" og han er ikke i tvivl om, at netop hans danske rødder har været en vigtig forudsætning for at hans virksomhed i dag er en verdensomspændende succes. Det at han er kommet udefra og har kunnet tilføre sine klienter et nyt syn på tingene, har været vigtigt lige fra starten og er det stadig. Han skiller sig ud fra flokken og det gør en forskel – især i Hollywood, hvor alle kæmper mod alle. Her har stjernerne brug for at være et skridt foran alle andre og i særdeleshed foran konkurrenterne og det har danskeren Ole Henriksen kunnet hjælpe dem med at være – i hvert fald når det gælder krop og velvære.

BAG FACADEN

Som jeg indledte med at skrive, har de fleste af os nok en forestilling om Ole Henriksen, som en mand der lever et glamourliv blandt verdens dyreste stjerner og som for længst har mistet en hver fornemmelse af livet i jordhøjde. Men som samtalen skrider frem må jeg nok pakke den teori lidt væk. Han overrasker meget positivt og gør hurtigt mine små fordomme til skamme. Man fornemmer at han brænder for sin virksomhed og for de værdier der ligger til grund for den. Idealisten fylder mindst lige så meget som forretningsmanden og jeg har meget svært ved at forestille mig, at han ville nyde at tjene sine penge på ret meget andet end netop det han gør. Der er altså væsentlig mere bag den smilende og altid fejlfrie facade, end man måske ville tro. Og netop det, er måske også nøglen til hans utrolige forretningseventyr. Han møder høj som lav, med åbne arme og et ærligt væsen. Den mærker jeg og det tror jeg stjernerne i Hollywood mærker – og det må om noget være tiltrængt i en ellers ret kunstig verden. Historierne om stjernerne – både dem han fortæller under vores samtale og dem der har fundet vej til bogen, afslører da også at han besidder evnen til at se bag om maskerne – og derfor ikke behandler stjerner, men mennesker som du og jeg i sin klinik.

VEJEN TIL EN MANDS VELVÆRE

Forlagets ansigt stikker hovedet ind i mødelokalet og siger at vi har 5 min. tilbage af vores time. Til slut må jeg lige vide om bogen i virkeligheden ikke er lige så godt læsestof for kvinder som for mænd – og jo det er den naturligvis. For de sandheder Ole Henriksen fortæller sine brødre i bogen, kan kvinder også tage ved lære af – vi er måske bare lidt mere vant til at høre dem og finder det helt naturligt at få gode råd om de emner. Mænd skal nok lige overvinde en vis portion stolthed, før de afslører over for gutterne i fodboldklubben, at de er i gang med at læse en bog skrevet af Ole Henriksen – om mænd og velvære! Og hånden på hjertet, så tror Ole Henriksen da også at det primært vil være mændenes koner der køber bogen og lister den ind i hjemmet. Så kan manden jo i ly af de fire vægge læse den og forhåbentlig få lyst til at ændre på nogle ting i hverdagen. Det kan jo ende med at drengene i klubben vinder flere kampe og får flere tilskuere på lægterne – og så gør det vel ikke noget, at det er Ole Henriksen der er kommet med de gode råd – det er der jo ingen der behøver at skilte med.

Billeder venligst udlånt af "Koncern Tv" og People'sPress.

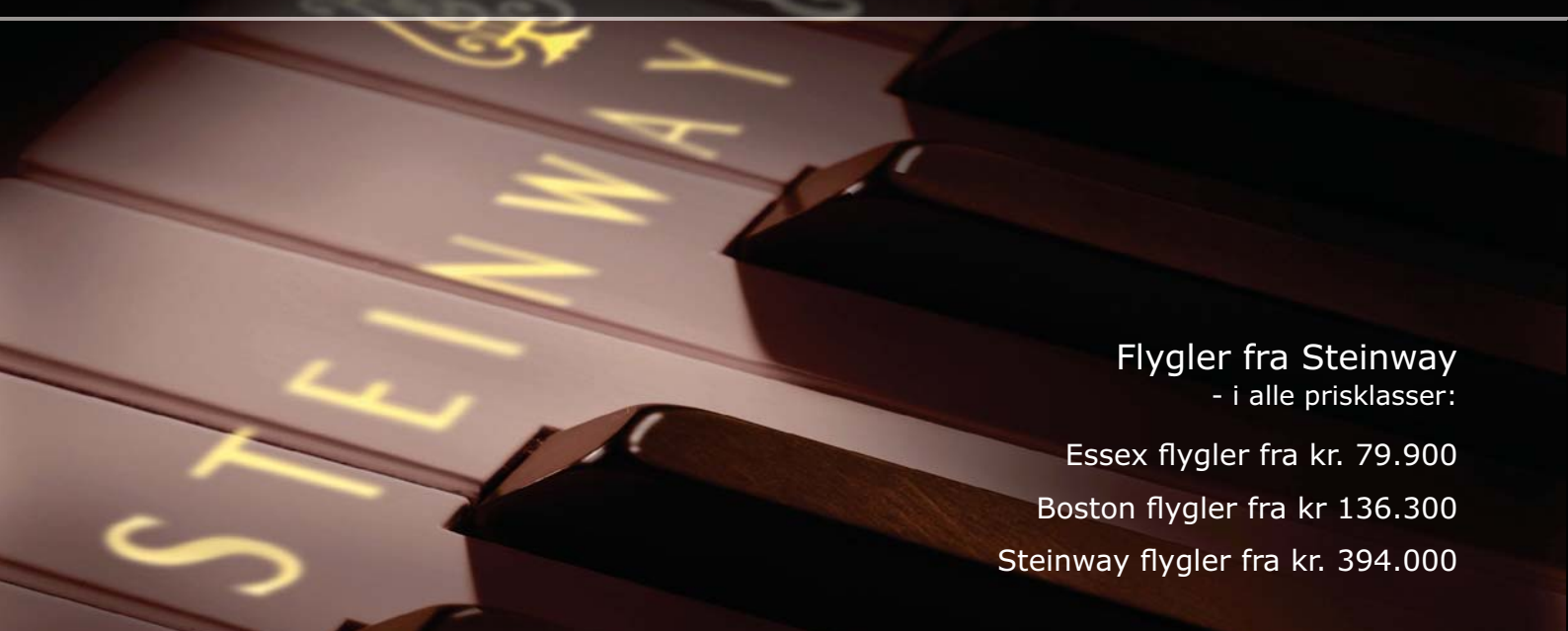




FAKTA:

Ole Henriksen er født i Nibe i 1951. Som teenager tog han springet til New York, hvor han kastede sig over klassisk ballet og showdans. Han tilbragte derefter en tid i Indonesien som showdanser, inden han fandt sit kald inden for hudpleje, blev udlært i London og bosatte sig i Californien. I dag er han en af verdens førende skønhedseksperter med egen eksklusiv spa i Hollywood og en lang række skønhedsprodukter i eget navn. Ole Henriksen har tidligere udgivet bogen "Forny dig". Bogen "Velvære for mænd" udkommer på forlaget People'sPress 14. september 2007. Samtidig kan han opleves på TV2, hvor han i en række programmer tager kendte danske mænd under kærlig behandling i sin klinik.

**98% OF PIANO SOLOISTS CHOOSE STEINWAY FOR
THE CONCERT STAGE.
THE SAME LOGIC APPLIES TO YOUR LIVING ROOM**



Flygler fra Steinway
- i alle prisklasser:

Essex flygler fra kr. 79.900

Boston flygler fra kr 136.300

Steinway flygler fra kr. 394.000

JUHL-SØRENSEN
• 1895 •

Brofogedvej 10 • 2400 København NV • Skovvejen 2B • 8000 Århus C
70 13 17 44 • www.piano.dk

AART

- UNG GAZELLE PÅ VEJ UD OVER DE INTERNATIONALE STEPPER

Af: Agnethe Kirstine Grøn

TEGNESTUEN AART STARTEDE SOM EN AMBITIØS DRØM I ÅR 2000. I DAG ER DRØMMEN BLEVET TIL VIRKELIGHED: AART SKABER STOR ARKITEKTUR OG VINDER PRESTIGEFYLDTE KONKURRENCER UDEN AT GÅ PÅ KOMPROMIS MED DERES VÆRDIER. DET HELE ER SKET MEGET HURTIGERE END DE HAVDE TURDET HÅBE, OG MED RAKETFART HAR DE SKUDT SIG IND PÅ DET INTERNATIONALE MARKED. AART HAR DESUDEN FOR ANDET ÅR I TRÆK MODTAGET GAZELLEPRISEN FOR AT VÆRE EN ØKONOMISK SUND VIRKSOMHED I VÆKST OG HAR NETOP ÅBNET EN AFDELING I KØBENHAVN. SÅ DET GÅR RIGTIGT GODT FOR DE TRE PARTNERE ANDERS TYRRESTRUP, TORBEN SKOVBJERG LARSEN OG ANDERS STRANGE.

DEN KRÆSNE BYGHERRE

Det arkitektoniske potentiale og den faglige udfordring er motivationen i AARTs arbejde, og med en kompromisløshed går de efter de opgaver, der hæver sig over middelmådigheden. Et kendetegn der også karakteriserer de bygherrer, aart samarbejder med. "Vi skaber arkitektur for den krævende bygherre, der vil noget særligt, og som har en holdning, en vision eller en speciel beliggenhed" fortæller Torben Skovbjerg Larsen. "Med udgangspunkt i bygherrens ønsker hjælper vi ham med at realisere arkitektur, der har noget på hjertet. Det er fællesnævneren". AARTs projekter repræsenterer derfor en bred spændvidde: fra specialdesignede bænke til Århus Festuge over kulturhus i Helsingør til internationalt prestigebyggeri i Mellemøsten. Opgaverne kommer primært gennem konkurrencer. "Vi deltager i konkurrencer, fordi vi har en ambition om, at bidrage med noget nyt i de stærkeste faglige sammenhænge" fortæller Anders Tyrrestrup. Satsningen på deltagelse i konkurrencer har med tegnestuens imponerende "hitrate" på over 50% vist sig givtig, og den ene udfordrende opgave fører den anden med sig. Bygherrer bliver fascineret af AARTs arkitektur og inviterer dem til at deltage i prestigefyldte konkurrencer sammen med de store tegnestuer. Sheiken i et af de Forenede Arabiske Emirater havde set Bikuben Kollegiet i Wall Paper, og det fik ham til at invitere AART til at deltage i en konkurrence om et markant ikonisk bolig og erhvervsbyggeri på havnefronten. En konkurrence hvor AART løb af med sejren foran flere af deres forbilleder, og for alvor slog fast, at de kan bide skeer med de store.

INDLEVELSE I TID, STED OG MENNESKELIGE FORHOLD

AARTs arkitektur bekender sig ikke til nogen isme eller et særligt visuelt varemærke. "Det unikke for AARTs arkitektur er viljen og evnen til indlevelse i bygherrens ønsker og behov og udgangspunktet i det pågældende sted og kultur. Det betyder, at vores arkitektur er kendetegnet ved, at den er tilpasset det specifikke sted, hvad end det er i Mellemøsten, Norge eller Århus" fortæller Torben Skovbjerg Larsen. "Med afsæt i vores faglighed, professionalismisme og kreativitet går vi til en opgave



AART oplever den store globale interesse for nordisk arkitektur og deltager for tiden med succes i flere udfordrende internationale konkurrencer. I Mellemøsten giver den rivende økonomiske udvikling mulighed for at deltage i konkurrencer hvor ambitiøse og visionære bygherrer lader unge arkitekter møde fagets internationale stjerner.



med nysgerrighed og indlevelse, og den færdige bygning vokser ud af den empiri vi har samlet fra bygherren, stedet og kulturen. Det første trin i processen er derfor at lære bygherren og omstændighederne godt at kende, før vi kan arbejde videre og fuldende værket”.

Bikuben kollegiet i København er et eksempel på, hvordan AARTs evne til at indleve sig i brugernes behov helt konkret bliver manifesteret. Med fokus på de problemer og behov man kan have som studerende, har AART skabt en bygning, der både tilgodeser den studerendes behov for socialt samvær, men også skaber rammer for, at den studerende kan trække sig tilbage og fordybe sig. På samme måde bygger projektet i UAE på indlevelse i den arabiske verdens kunst og kultur og bygningens placering på havnefronten.

PRAGMATISK POESI

AART formår at kombinere det skønne med det ansvarlige, en tilgang de kalder pragmatisk poesi. Det er ikke nok, at arkitektur er æstetisk, det skal også være ansvarligt over for miljøet ved at være ressourcebesparende. Norwegian Wood på Stavangers havnefront er et eksempel på AARTs arbejde med ansvarlig skønhed. Moderne ekspressive træhuse opført i harmoni med Norges kyst, der lever op til de strengeste parametre for miljømæssig ansvarlighed. Projektet skal være et af Stavangers flagskibe, når byen i 2008 er europæisk kulturby.

MED VÆRDIERNE I BEHOLD

De tre partnere Anders Tyrrestrup, Anders Strange og Torben Skovbjerg Larsen er kompromisløse. Ikke kun når det gælder arkitektur og professionalisme, men også på det menneskelige plan. En af målsætningerne bag tegnestuen er, at skabe en god arbejdsplads med plads til kreativitet og personlig udfoldelse, men også med plads til at være hele mennesker og have et familieliv ved siden af. ”For oprigtigt at kunne indleve os i andre mennesker og situationer, er det også vigtigt at der er plads til at leve livet” understreger Anders Tyrrestrup.

”Vores overordnede mål er baseret på arkitektonisk kvalitet og ambitionen om at skabe unikke værker, men disse hænger uløseligt sammen med det frirum, vi skaber ved at prioritere

FAKTA OM AART

Virksomheden blev grundlagt i 2000 af studiekammeraterne fra Arkitektskolen i Aarhus, arkitekterne Anders Strange, Anders Tyrrestrup og Torben Skovbjerg Larsen.

AART har markeret sig med talrige priser i konkurrencer, senest for Science Center Østfold syd for Oslo og en stort havneudviklingsprojekt i De Forenede Arabiske Emirater. Herudover finder man på listen over sejre, Kulturværftet i Helsingør, Østfold Sygehus i Norge, Kulturhuset i Jyllinge, det ny indviede Bikuben Kollegiet i Ørestaden og det ’Mies van der Rohe Award’ nominerede Friluftscenter Sletten i Ry.

Den dedikerede internationale satsning har resulteret i invitationer til et voksende antal konkurrencer i udlandet – aktuelt i Mellemøsten, Spanien og i Norge, hvor AART arbejder på flere indbudte konkurrencer om skoler, kulturhuse, boligprojekter og andet.

Tegnestuens 34 medarbejdere er beskæftigede på hovedkontoret på Aaboulevarden i Århus, og en nyåbnet afdeling på Vesterbrogade i København.

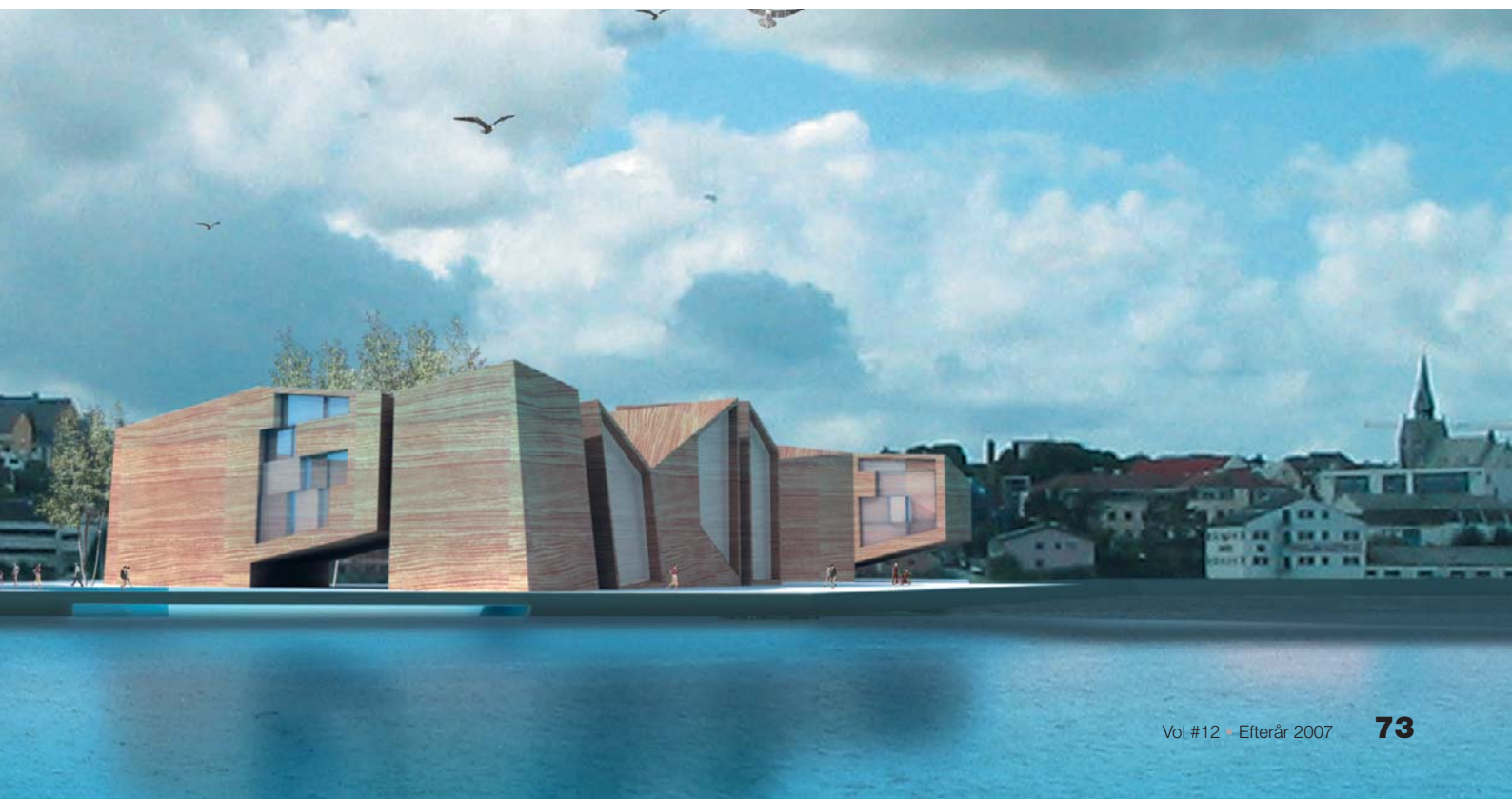


Norwegian Wood på Stavangers havnefront er et eksempel på AARTs arbejde med miljø- og energiansvarlig arkitektur. Projektet skal være et af Stavangers flagskibe, når byen i 2008 er europæisk kulturby.





Kulturværftet i Helsingør er AARTs hidtil væsentligste danske projekt, og ambitionsniveauet er højt. Kommunens visioner om et mangfoldigt kulturliv i de gamle værftsbygninger skal matche det forpligtende naboskab til dansk kulturarvs "Kronjuvel" Kronborg.



Bikuben Kollegiet på Amager danner en markant og udfordrende ramme om kollegielivet. Bygningens ydre form afspejler en indre syntese imellem et nuanceret fællesskab og det private råderum.



Tegnestuen lader sig udfordre på alle arkitekturens skalatrin, og er bygherren ambitiøs tegnes der også enfamiliehus, som det fantastisk beliggende lavenenergihus i Vejle Ådal.



Vejen til international succes medfører også skuffelser, i konkurrencen om Parlamentet til de svenske samer kom AART kun tæt på da det blev til en andenplads ud af over 100 deltagende arkitektfirmaer.

økonomisk styrke og medarbejderressourcer meget højt," tilføjer Anders Strange, der også fungerer som administrerende direktør hos AART. Ånden på tegnestuen på Åboulevarden i Århus er åben og imødekommende, og fra mødelokalet er der en 360 graders udsigt ud over Århus' tage. Herfra kan man se ud over havnen, hvor AART arbejder med flere projekter, som et led i Århus's bestræbelser på at omdanne udtjente havnearealer til en ny bydel med boliger, erhverv og institutioner.

VERDEN VENTER

AARTs arkitektoniske sprog taler til mange forskellige mennesker og kulturer. "Det, der driver os i vores internationale arbejde, er den faglige udfordring. Når vi rejser ud i verden, har vi vores metoder og nordiske traditioner med i kufferten, men vi får også en masse med os, når vi rejser hjem. Det er berigende at arbejde internationalt. Det sætter perspektiv på tilværelsen at udvide

sin horisont", mener Torben Skovbjerg Larsen, "det giver et andet perspektiv på medmenneskelighed". AART har erfaring inden for sygehusområdet i Danmark og Norge. En erfaring som de gerne vil bruge til at gøre en forskel i udviklingslande som Indien og Vietnam. "Verden venter på os, og det er gået hurtigere end vi havde håbet på" fortæller Anders Tyrrestrup. AART har derfor åbnet en afdeling i det smukke "Løvenborg" på Vesterbrogade i København. Dels for at være tættere på de københavnske bygherrer, dels som et internationalt springbræt. Den nærmeste fremtid byder på så forskelligartede opgaver som en ny retsbygning i Madrid, luksusboliger i det eksklusive Lübker Golf Resort, nyt typehuskoncept til helt almindelige danske familier samt en udviklingsplan for den smukke Kerteminde Havn. Projekter hvor arkitektur med stort "A" vil vokse ud af AARTs særlige evne til indlevelse i den enkelte opgave.



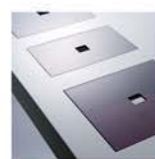
Design: Voss & Hedlund

GENESE
By Holmris



Design: Søren Kjær

MILK
By Holmris





NYE TIDER I BRANCHEN !

DER ER GENNEM DE SIDSTE ÅR KOMMET EN
TENDENS BLANDT RESTAURANTER I DANMARK.

Tekst: Søren Pedersen, Norsminde kro

**DET ER BLEVET MERE OG MERE NORMALT, AT HAVE TO
RESTAURANTKONCEPTER OG TIT UNDER SAMME TAG.**

**ER DET SÅ IKKE BARE DET SAMME? DET ER JO DE
SAMME KOKKE, SÅ DET ER JO NOK BARE PRISEN
DER BLIVER SKRUE T OP, KUNNE MAN TÆNKE SIG.**

**JEG HAR DENNE GANG VALGT AT FORTÆLLE OM
NOGLE AF DISSE RESTAURANTER.**

**NOGLE KALDER DEM "IKKE DEN FINE" RESTAURANT,
BILLIG RESTAURANT, MEN EJERNE SELV KALDER DEM
FOR BRASSERIER.**

**BRASSERI, HEDDER MANGE, AF DISSE
RESTAURANTER, SOM DER ER BESKREVET OVENFOR.
ORDET KOMMER UD FRA DET GASTRONOMISKE
FAGUDTRYK DER HEDDER BRAISERER.**

Det betyder at man tager et stykke kød, som ikke er et luksus stykke som mørbrad eller ryg. Kødet bliver ristet med fine urter og krydderier.

Herefter dækkes kødet med vin eller fond og sættes i ovn eller på komfur i et par timer. Når kødet er mørt sigtes saucen, koges ind og passes og plejes efter alle kunstens regler. Skåret indtil benet betyder det at kokkene giver sig tid til at arbejde med et billigt, ureelt kødstykke. Det kræver tid/kræfter, og hvem er ikke vilde med en gang stroganoff.

Stroganoff kunne være en ret i hvilket som helst brasseri, men er det nu ikke. Ved at bruge denne betegnelse Brasseri signalerer man lidt omkring sit koncept. Det er sådan at man rundt omkring i verden har været så smarte at gruppere restauranter i kategorier, og derefter lade det være op til den enkelte gæst, at bestemme sin egen gruppering. Dette er ikke særlig kendt i Danmark og det ville nok heller ikke fungere i praksis. Som et lille indspark, kan man jo se i avisernes annoncer om gourmet det ene, luksus det andet og grand cru det tredje. Ofte brugt af Restauranter som ikke udfører nogen af delene i praksis.

Som branche har vi ikke den store selvkritiske fagmand med når vi skal markedsføre os. Dette medfører at et rigtig godt ord som Gourmet, der faktisk er internationalt, er brugt Af DSB på sandwichbarer. Samt nationale caterfirmaer med stor produktion, der febrilsk prøver at holde skruen i vandet. De bruger det alle sammen. Så kære læser bid ekstra mærke i næste afsnit, om ikke for andet, så husk det til næste ferie.

I Frankrig, hvis vi starter i toppen med det luksuriøse, så er der Restaurant. Restauranten er stedets flagskib, det bedste af det bedste, men samtidig også det dyreste. Herefter kommer Brasseri, som er forklaret oven for og tilslut Bistro.

Nu sidder der nok et par læsere det kender navnet bistro. Ja det er navnet på en integreret del af alle Bilka og Kvickly butikker, og fakta er, at disse jo bare er store pølsevogne, hvor du kan tage din indkøbsvogn med ind sammen med ungerne. Det er langt fra originalen, der i Frankrig er et lille ydmygt sted med ternede duge, vin i glas og lokal mad lavet af simple råvarer til en meget fair pris.

Tager vi til Italien er der fra toppen Restaurant, herefter Osteria og til sidst Tartoria. For lige at tage et par undtagelser der bekræfter reglen så har de også Pizzeria, som jeg går ud fra alle er bekendt med.

MEN HVAD SÅ MED OS DANSKERE?

Ja, vi kender Restaurant, den fælles nævner er meget bred her hjemme. Så har vi Café, det er vel nok sammen med fiskerestaurant de mest rammende navne. Man rammer ikke forbi lige gyldig hvor du er i landet. Jeg mener at alle cafeer laver brunch, salater, cafe latte osv. og der er forhåbentlig ingen der går på fiskerestaurant for at få en steak, eller er det?

Så kommer der et ord som er dansk og hvor kvaliteten svinger enormt, Kro.

Der er langt fra Falsled kro til landlige suppesteg og iskro, men det er også et område hvor vi som danskere er gode til at undersøge de forskellige kroer der er. Tilbage til hoved emnet.

Når man nu som kok har fundet sine rødder og der for en meget lille procentdel af kokke, er kommet lidt rutine ind i jobbet, så kan mange komme til at mangle lidt udfordring og derfor kaster de sig over at gå i krig med et Brasseri.

For manges vedkommende har de gammelt dygtigt stabilt personale, de ikke har plads til i deres hovedvirksomhed, så derfor åbner de et nyt sted.

En anden grund kunne være, at man som kunstner godt kunne tænke sig at lave et lettere køkken, en anden type mad, og der igennem nå en ny målgruppe, både af gæster og i personale staben.

Mange har også åbnet et Brasseri fordi de har flyttet til andre større omgivelser. Det skal ikke være nogen hemmelighed at økonomien som top restaurant ikke er særlig god, hvis man ser det på landsplan.

I et brasseri er stemningen anderledes og mere afslappet. Der stilles ikke umenneskelige krav til mad, betjening, vin, indretning og ikke mindst prisen som er meget menneskelig på dette plan.

En sidste grund til at kaste sig ud i Brasseri stilen(som jeg i øvrigt selv gjorde i 2004) og mener denne er den vigtigste. Folk gider simpelthen ikke, hver gang de skal ud, bruge 4 timer. Det er fint et par gange om året, men de gider ikke bruge hele aftenen, de har sagtens råd, men ikke tid. Tiden har ændret sig og mange unge har åbnet deres eget sted.

Det har skabt røre i de gastronomiske vande, at denne tilstrømning af mega talenter, som er med på de nyeste bølger, leverer hvad kunden vil have, på det tidspunkt kunden vil, bare han betaler.

Der er så gamle klipper i branche der i dag vælger at sidde som "kunstner"

med fine følelser, og kun leverer det de har gjort de sidste mange år (hvilket ganske enkelt snart er forældet).

Der er også dem der ser visioner følger med i samfunds udviklingen, ændre spise kortene efter hvad der rør sig og efter tidens tand og som nogle af dem jeg vi nævne, bruger deres brasseri til at afprøve ideer, teknikker, smags sammensætninger på en bred publikumsskare.

I Danmark er der, når det falder mig ind, Ruths hotel der råder over både gourmet og brasseri afdelinger.

Henne kirke by kro har åbnet en afdeling få km fra kroen. Brd. Kock har i



8. DECEMBER

Luksus Cruise uden søsyge

Besætningen byder velkommen til Christmas Night Entertainment på MS NORSMINDE KRO. Ønsker du at opleve udsøgt luksus og helt igennem eksklusive rammer omkring årets fest, så bestil billet på MS NORSMINDE KRO, som til denne begivenhed er **indrettet i stil med en ægte luksusliner**. Kvalitet, god smag og stilfuld komfort er nøgleordene for dette helt specielle arrangement. I vinkælderen serveres apéritif og canapées. Gå til de smukke borde, dækket i bedste "New Yorker Style", med lange duge og udsøgt betjening. Nyd aftenens **6 retters inspirations menu** med udsøgte vine efter eget valg. Under middagen, diskret underholdning med akustisk Bossanova. Efter middagen er der mulighed for at **gå i Loungen til cocktails** eller Champagne, nyd en **Cognac og en cigar i Chesterfield Loungen**. Besøg Vinotheket, eller **gå på Casino**, som er indrettet specielt til denne begivenhed, hvor der kan spilles Black Jack. Slut aftenen af til **LIVE Calypsoband** der sammen med vores DJ får dig sikkert i havn. Vi glæder os til at byde dig **velkommen om bord**.

Luksus Cruise uden søsyge

**Priserne er eksklusive drikkevarer*

Pris pr. voksen 998,-

15. og 21. DECEMBER



Lis Sørensen Julespecial

Vær med når Lis Sørensen og band afrunder endnu et forrygende år på Norsminde Kro, med en **stemningsfuld intim koncert**. Velkomstdrink i kælderen, **5-retters inspirationsmenu** samt kaffe. Natlounge med DJ, udvalgte cocktails og stort udvalg i vin og danske øl.

Julespecial

**Priserne er eksklusive drikkevarer*

Pris pr. voksen 1198,-

LØRDAGE OG
SØNDAGE I DECEMBER
EFTER AFTALE
(MIN. 100 PERS.)

Julen er familiens fest

Tænk anderledes. I en tid hvor kampen om arbejdskraften er hård, er det vigtigt at man er foran med attraktive tilbud til medarbejderne. Inviter dine ansatte med koner, mand og børn til **en hyggelig juleoplevelse på Norsminde Kro**. Start i plantagen tæt på kroen, nyd den smukke natur og gå på opdagelse i den (forhåbentligt) sneklædte skov, for at finde **årets Juletræ**. Herefter bydes velkommen på den julepyntede kro, hvor I nyder en **hjemmelavet klassisk frokost** oplevelse, med lokal **julebryg** og **specielle snaps**, eller udvalgte vine. Man siger, at julen er børnenes fest, derfor byder vi på **spændende børne-buffet** med alt det de kan lide. Vi underholder samtidig børnene i **julemandens værksted** med bolchekogning, træarbejde og småkage bagning, mens vi deler gaver ud til de mindste.

Pris pr. person inkl. oplevelser til børnene, juletræ og Norsmindes Jule inspiration af 8 specialiteter.

Familiejul **Pris pr. voksen 356,- Pris pr. barn 155,-**

**Priserne er eksklusive drikkevarer.*

Overnatning på kroen fra kr. 760,-.

Bus mod Århus og Odder (lin. 102) hver time.

Bustransport for grupper - ring 86 93 24 44 for mere information.

www.norsminde-kro.dk

Norsminde Kro
LOGI & GASTRONOMI

Århus en restaurant og I den anden ende af havnen et brasseri om sommeren. Endelig har jeg selv her på Norsminde en restaurant og et brasseri under samme tag.

På sjælland har Paul Conningham et koncept på Ordrupgård museum. Francis Cardeneau Er en ildsjæl med Somalier, Umami osv. Stjerne restauranten Ero Ora har åbnet I 'altro, kun et stenkast fra den anmelderroste moder restaurant.

Vender man blikket mod syd, er der hvis man går til Frankrig, ikke den kok med respekt for sig selv, der ikke er blandet ind i mindst et par restauranter. Mange af de trestjernede har værelser, også her har man et billigere hotel tæt på, så man kan sagtens blive et par dage, til rimelige penge.

I Spanien har El Bulli bølgen bredt sig. Gamle kokke, der har arbejdet på verdens bedste restauranter, åbner små restauranter, hvor menukortet udelukkende er fra det/de år, hvor de var på Bulli. Der kan man få noget af den sjove vare, uden at være på venteliste i flere år.

Til slut vil jeg videre give et tip i Tyskland. Til dem som ikke mener at Tyskland kan noget, er der kun at sige: de ikke har fingeren på pulsen. Vi burde nemlig frygte konkurrencen, som meget mærkeligt ikke er stor. Lige syd for grænsen ligger det tæt med klasse restauranter fra sylt til Lübeck

Jeg har besøgt Alte Meierhof kun få km uden for Flensburg. Fem stjernet tysk præcision klasse. Ingen slænger i valsen. Vi spiste i brasseriet, da restauranten havde ferie. Restauranten er tildelt en stjerne i guide michelin og forventes at få to næste år. Som sagt måtte vi spise i brasseriet og helt uden opfordring lavede de en menu specielt tilpasset vort vin valg. Vine og maden var Chardonay Jermann der fulgte terrin af foir gras med toast. Her efter Condrieu Dom Chave 2004 til kammusling parmesan og parmentier, Her efter Stegt ferskvands fisk med rødvin sauce, og en kølig Cote Rotie 2003 Gangloff. Aftenens tyndeste ret var Cote d'beuf med en Spåburgunder der var aftenens bedste vin, uden sammenligning fra Knipser, (tysk). Herefter en blind rød tysker som i denne artikel vil falde uden for nummer, men fantastisk.

Kære interesserede, så tæt på grænsen, så meget velvære til så forholdsvis små penge. Vi betalte 1350,- pr. person, det er et fund så kom nu af sted.

Det nemmeste er at Goggle deres navne og resten klare nettet.



lina·falkesgaard

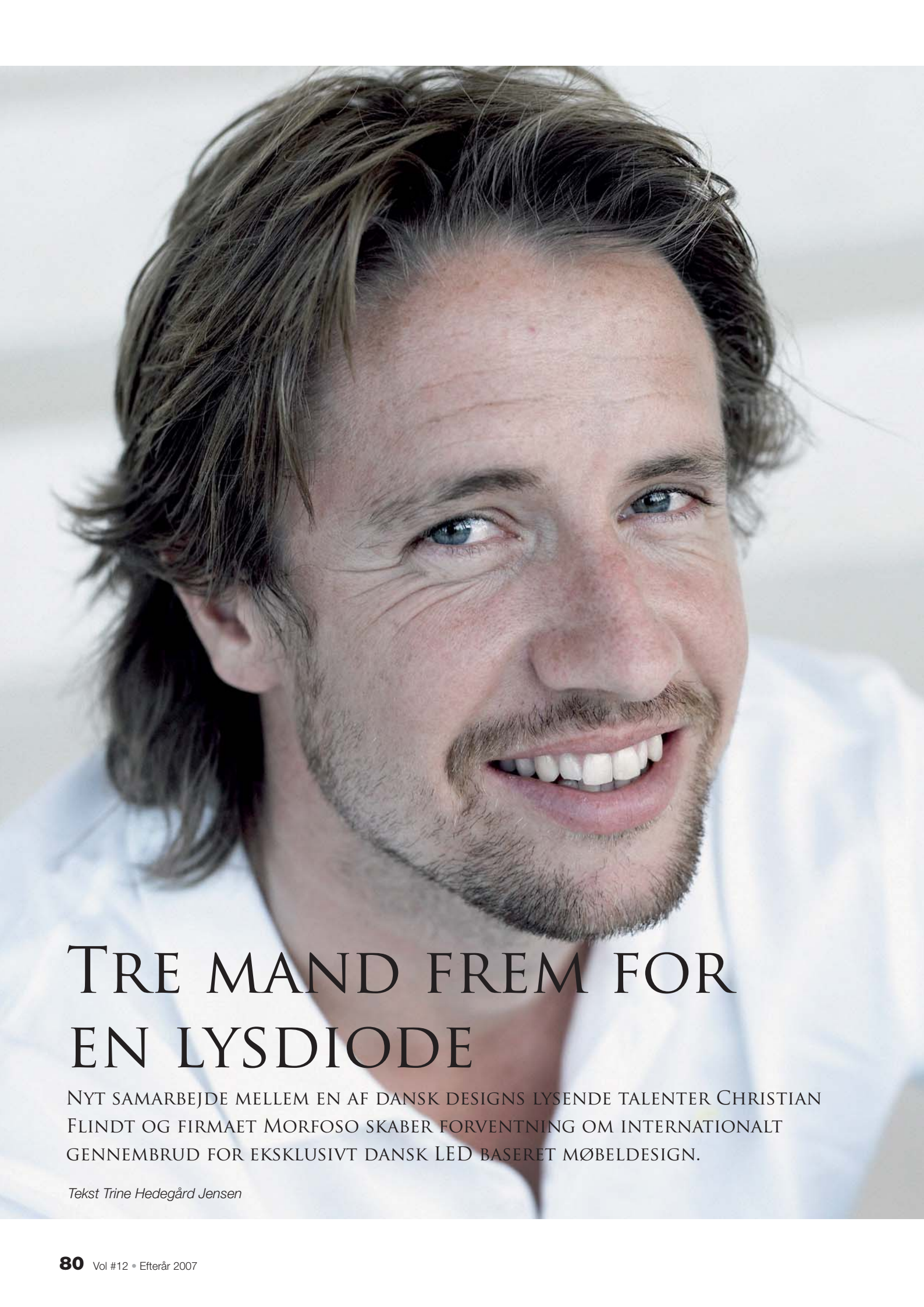
JEWELRY

www.linafalkesgaard.com



“WE ARE PART OF NATURE IN THE SAME WAY THAT GOLD, SILVER AND GEMS ARE”





TRE MAND FREM FOR EN LYSDIODE

NYT SAMARBEJDE MELLEM EN AF DANSK DESIGNS LYSENDE TALENTER CHRISTIAN FLINDT OG FIRMAET MORFOSO SKABER FORVENTNING OM INTERNATIONALT GENNEMBRUD FOR EKSKLUSIVT DANSK LED BASERET MØBELDESIGN.

Tekst Trine Hedegård Jensen

Af en eller anden grund kommer ordet "guldfireren" ind i mit hoved, da vi sidder rundt om mødebordet hos møbelproducenten Morfoso. Ikke videre logisk – overfor mig sidder kun tre mænd, Christian Flindt, Hans Falleboe og Jakob Andersen. Men tæller man den vigtige 4. mødedeltager med – stolen "Light Lounger" der ligger på gulvet – så er der fire komponenter i topform. Entusiastiske og fagligt rustet til tænderne, er det innovative trekløver klar til at erobre Danmark - ja hele verden, med deres design. De udstråler en klar vindermentalitet – præcis som vi så det hos før nævnte roere.

KEMIEN I ORDEN

Før vi kaster os over det lysende loungemøbel og det nye firmas mål og visioner, er det nødvendigt at vende blikket en anelse bagud. Historien tager nemlig sin begyndelse allerede for flere år siden, da de 3 unge mænd første gang mødes og erfarer at deres indbyrdes kemi er i orden.

Designer Christian Flindt fortæller, at han i sin tid tog kontakt til lysgiganten Louis Poulsen Lighting med ideer på skitseblokken til et samarbejde. Han havde stor lyst til at udforske universet omkring belysning, hvor han indtil da ellers primært havde koncentreret sit design omkring møbler.

Oplægget havner hos Hans Falleboe, der var ansat som Design, Ide og Koncept Manager hos Louis Poulsen Lighting. De to indleder et frugtbart parløb, hvor de gennem længere tid arbejder med forskellige skitser og designløsninger – en proces hvor ideer fødes, afprøves og dør i en lind strøm, inden den helt rigtige ide opstår og udvikles til et færdigt produkt.

Undervejs krydser de naturligt spor med Jakob Andersen, der arbejder som ansvarshavende ingeniør i design og udviklingsafdelingen hos Louis Poulsen Lighting. Et fagligt venskab og gensidig respekt opstår som en oplagt konsekvens af mødet mellem de tre – de har den gode energi tilfælles og tænder på udfordringer, som andre måske hellere viger uden om. Det perfekte udgangspunkt for fremdrift i et samarbejde, der da også har resulteret i flere designløsninger, som lanceres af Louis Poulsen Lighting dette efterår.

KODEORD LED

Men Christian Flindt havde fået smag for den niche i design, der handler om belysning. Han blev inspireret af den faglige udfordring der ligger i at skulle kombinere traditionel møbeldesign med en masse tekniske finesser – finde løsninger som både designmæssigt og teknisk udforsker grænseområderne for det mulige. Interessen blev ikke mindre, da han for et år siden fik mulighed for at arbejde på Forskningscenter Risø's afdeling for Plasma & Optik. Her havnede han – nok ikke helt tilfældigt - lige ned midt i et emne der også havde Jakob Andersens helt store interesse – nemlig LED (light Emitting Diode). Christian Flindt sugede til sig af viden på det, for ham, ganske jomfruelige felt og ideerne til nye LEDbaserede møbler kom hurtigt på tegnebrættet.

Mens Christian fortæller, supplere de to andre jævnligt med informationer og uddybende bemærkninger – de faglige kompetente indspark, ser ud til at bekomme Christian Flindt godt – han trives åbenlyst i selskab med Morfoso der vil udvikling, lige så meget som han selv vil. Et smittende engagement fylder det lille kontorlokale helt op til loftet, mens snakken går.

PIONERÅND

Alt imens Christian Flindt blev klogere på LED hos Risø, havde Jakob Andersen og Hans Falleboe besluttet at slå



deres kompetencer sammen, for at starte firmaet Morfoso. Nyskabende dansk LEDdesign havde været nærmest ikke-eksisterende, selv om teknikken bare lå og ventede på at blive udnyttet. Ingen i designbranchen havde haft modet til at vove sig ud i det relativt uudforskede land, hvor de små energivenlige dioder hersker – det mod havde Jakob og Hans – de viste bedre end de fleste i branchen, at LED var kommet for at erobre verden, bl.a. gennem nyt design. Der manglede bare en fødselshjælper eller to, med en god portion pionerånd – en udfordring de simpelthen ikke kunne lade gå deres næse forbi! Det kræver dog lidt mere end bare lyst og mod, at få et firma som Morfoso på benene. Uden solid erfaring, mængder af tålmodighed og ikke mindst kapital, ville det næppe lykkes at leve op til firmaets ambitioner om at gå forrest i brugen af LED-videnskaben til eksklusivt design. Så de ting er naturligvis også på plads.

PERFEKT MATCH

At Christian Flindt nærmest var selvskrevet som husdesigner hos Morfoso kan næppe overraske nogen. Faktisk er det nok noget nær et perfekt match, når Morfoso og Christian Flindt har valgt at udfordre LEDdesign sammen. Det mærkes tydeligt under vores samtale, hvor de på skift engageret tegner og fortæller, at de supplerer hinanden utroligt godt og tilsammen besidder en imponerende mængde viden og erfaring. Kun ganske få danske designere har nok erfaring med LED til reelt at kunne byde ind med produkter – mens Christian Flindt efterhånden er så godt klædt på, at han kan udnytte potentialet i LED til at skabe møbler der faktisk har stof i sig til at revolutionere vores måde at tænke lys, møbler og indretning på – godt hjulpet af to med styr på teknik og projektstyring. At Christian Flindt samtidigt for længst har bevist sit værd som

talentfuld og nytænkende designer med internationalt snit, stiller ikke Morfoso ringere i kapløbet med andre producenter rundt om i Europa. De har brug for et originalt design – og et godt navn – der kan bryde lydmuren og tage forbrugerne med storm. Fremover er det Morfosos ambition løbende at håndplukke blandt tidens bedste unge designere, så der til stadighed skabes eksklusive møbler, hvor den nyeste teknologi er udnyttet til gavn for både forbrugere og miljøet.

Lige så vigtig en medspiller Christian Flindt lige nu er for Morfoso, er Morfoso også for Christian Flindts drømme om at slå sit navn fast i udlandet. Han har stor nytte af en producent der har vilje og kapacitet til at få hans design sat i produktion og markedsført, så karrieren fortsat kan udvikle sig og vi andre kan få glæde af hans sprudlende skabertrang.

KLAR TIL VERDEN

Morfoso's debutmøbel "Light Lounger" er Christian Flindts tjekkede bud på fremtidens loungemøbel - en yderst brugervenlig fusion af ingredienser fra fortidens sækkestole, nutidens lamper og fremtidens teknologi. Efter næsten et års kompromisløs finpudsning af designet og ikke mindst diodeteknikken inden i, er forventningerne til den store lysende loungestol naturligt nok tårnhøje hos alle rundt om mødebordet.

Selv om der er nye spændende produkter i støbeskeen hos Morfoso, så følges "Light Lounger" ekstra tæt af Hans Falleboe og Jakob Andersen – stolens møde med forbrugerne er en vigtig lakmusprøve på, om vi som forbrugere er parate til så småt at vinke farvel til den velkendte og elskede glødepære i traditionelle lamper og i stedet hilse fremtidens lyskilde velkommen – bl.a. som en integreret del af hjemmets møbler.

De første tilbagemeldinger fra Light Loungers små testrejser ud i verden er ved at tikke ind og de er positive hele vejen rundt –



LED IFØLGE JAKOB ANDERSEN (TV.):

De fleste kender Lysdioden eller LED som den lille "Stand by" indikatorlampe på f.eks. TV eller anden elektronik, men har et hav af andre anvendelsesområder. De seneste år er dioden blevet så kraftig og energieffektiv at den har overhalet glødepæren, tangerer halogen lyskilderne og indenfor kort tid vil de kunne måle sig med diverse sparepære rent energieffektivt. Men med en langt bedre farvetone og en bedre farvegengivelse. En lysdiode indeholder ingen mekaniske dele eller filamenter der kan rystes løs eller brænde over, den er derfor meget modstandsdygtig overfor rystelser, slag og stød.

Lyset i en LED fremkommer ved at elektroner springer mellem to halvledermaterialer med forskelligt spændingspotentiale. Underprocessen frigives der energi i form af fotoner, altså lys".

- En diode har en gennemsnitlig brændetid på 50.000 timer (glødepæren ca. 1.000).
- LED giver ca. 4 gange mere lys pr. watt end traditionelle glødepærer
- Udviklingen gør at lysudbyttet (effektiviteten) for LED fordobles ca. hvert andet år.
- LED udleder stort set ingen varme i lysstrålen
- LED indeholder ingen UV-stråler i lyset (kan derfor anvendes til belysning af bevaringsværdige kunstgenstande og tekstiler uden at nedbryde de belyste genstande)
- LED har meget små dimensioner (kan derfor integreres i designs der ikke er mulige med traditionelle lyskilder)



Lys skal skabe oaser

Sådan lyder et af de krav, vi fra Louis Poulsen stiller til os selv og til vores designere. Vi stræber efter at producere lamper, der ikke alene ser smukke ud, men også giver et dejligt lys, som man reelt kan bruge. For lyset påvirker os mere, end de fleste aner. Er lyset godt, slapper vi af, og øjnene får ro. Aktuelt lancerer vi serien Flindt, der bevarer en hårfn balance mellem komfort, udtryk og design. Læs mere om Flindt serien på: flindt.louispoulsen.com

Flindt 220 Gulv: (Ø 220 mm. H 1395 mm) 4.995,-
Flindt 220 Pendel: (Ø 220 mm. H 295 mm) 2.695,-
Flindt 475 Pendel: (Ø 475 mm. H 510 mm) 5.495,-



Christian Flindt

En af Danmarks talentfulde møbelarkitekter, der skaber unikke brugsmøbler. Lampeserien Flindt er som resten af designerens portefølje utraditionel i materialevalg og konstruktion.

**louis
poulsen** philosophy of light



INGVARDCHRISTENSEN®

Velkommen til Danmarks mest inspirerende møbelhuse

Esbjerg

Storstrømsvej 2. Tlf. 75 47 01 11
Esbjerg@ingvardchristensen.dk

Vejle

Ladegårdsvej 3. Tlf. 75 85 82 11
Vejle@ingvardchristensen.dk

www.ingvardchristensen.dk



f.eks. var den med da København midt i august åbnede dørene for alverdens modefolk – her høstede den stor ros og blev flittigt benyttet af trætte - og måske også lidt stressede gæster – der sagtens kunne se det originale i at dase omkuld med et modeblad, uden at skulle bekymre sig om lys til læsningen.

På gulvet i det lille kontorlokale står næste prototype fra Christian Flindt allerede klar, de første brochurer med "Light Lounger" er på vej tilbage fra trykkeriet og mødekalendarer er så småt ved at blive fyldt op. Der er nedtælling til Morfosos debut på scenen for møbeldesign – går alt som forventet, er det et navn vi vil høre meget mere til – sådan ca. hvert halve år, når et nyt eksklusivt designmøbel rammer butikkerne. Ingen kan nemlig beskylde Morfoso for at være uambitiøse.

For mere info besøg www.morfoso.com og www.flindtdesign.dk

FAKTA OM CHRISTIAN FLINDT:

Christian Flindt (35 år) er uddannet møbelarkitekt (maa mdd) fra Arkitektskolen i Århus i 2002. Han har hurtigt slået sit navn fast som nyskabende og fremsynet designer, med design repræsenteret på møbelmesser verden over.

Christian Flindt samarbejder med bl.a. Louis Poulsen Lighting, Paustian, Fritz Hansen – og senest Morfoso.

Ud over Light Lounger, er stolen Orkideen måske den bedst kendte. Men også Ripple stolen, Between og gyngestolen Luxus er typiske eksempler på Christian Flindts helt unikke design.

Han har modtaget flere priser og blev bl.a. valgt til Årets Designer 2006 (BoBedre).

Læs mere om Christian Flindt på www.flindtdesign.dk

FAKTA OM MORFOSO:

Morfoso har sammen med Christian Flindt udviklet Light Lounger. Som det første produkt skal det markere ønsket om at skabe anderledes og eksklusive livsstilsprodukter baseret på lysdioder. Produktet kommer på markedet i efteråret 2007.

Morfoso udspringer af et samarbejde mellem Louis Poulsen og Risø, der i 2004 gik sammen om at udvikle prototyper til lamper baseret på lysdioder. I januar 2007 startede Morfoso som en selvstændig virksomhed hvor målet er at udvikle, designe og markedsføre belysningsprodukter baseret på LED.

Morfoso består af Hans Falleboe og Jakob Andersen. Hans er tidligere designchef hos Louis Poulsen, og har været ansvarlig for produkter som Collage, Flindt og mange andre produkter på detail- og kontraktmarkedet. Hans har en baggrund som industriel designer fra Arkitektskolen i Århus og har suppleret med en HD.

Jakob Andersen er tidligere lyseksperter hos Louis Poulsen, med ansvar for udvikling af lys og optik og var Louis Poulsens nøgleperson på LED-området. Jakob har en baggrund som produktionsingeniør.

Morfosos mål er at fortrænge glødepæren fra hjemmet. Med godt industrielt design og stor erfaring for hvordan lys virker og påvirker mennesker, vil Morfoso udvikle produkter, der giver behageligt blødfrit lys, appellerer til den designbevidste forbruger, og som en finesse sparer forbrugeren for at skifte pære og bruge en masse unødvendig energi.

FAKTA OM LIGHT LOUNGER:

Christian Flindt har ladet sig inspirere af en maki roll til denne kombinerede stol og lampe. Light Lounge er en fleksibel og komfortabel lounge stol, fyldt op med opal plastikbolde på et lag af LED'er.

Stoffet – der fås i sort og sølv – er designet af tekstildesigner Bodil Jerichau. Stolen giver nok lys fra sig, til at man kan læse en bog.



A full-page photograph of Mariko Mori. She is wearing a white, form-fitting, futuristic suit with a high collar and a small, metallic, circular ornament on top of her head. She has short, straight white hair and is looking directly at the camera with a neutral expression. Her hands are clasped in front of her chest. The background is a blurred, futuristic interior with blue and white lights.

mariko mori

oneness

13.10. - 27.01.

ARoS

AARHUS KUNSTMUSEUM

KVALITETSMØBLER PÅ FLERE TUSIND KVADRATMETER



Det er ikke tilfældigt, at Ingvar Christensen i Vejle markedsfører sig som Danmarks mest inspirerende møbelhus. Møbelhuset er nemlig hjemsted for et kæmpe udvalg af alt fra anerkendte danske møbelklassikere til eksperimenterende udenlandsk møbelkunst. Der er mange gode råd at hente, hvad enten du er på udkig efter en spændende indretningsløsning til hjemmet eller til kontoret.

4500 KVM. INSPIRATION

Du kan gå på opdagelse i vores altid aktuelle shop in shops eller i vores temaopdelte inspirationsarealer, hvor vi viser møbler fra forskellige leverandører.

Erhvervsindretning

Møbelhuset råder over en erhvervsafdeling, som leverer møbler til advokatkontorer, reklamebureauer, hoteller, institutioner og til de store erhvervsvirksomheder. Derudover leverer Ingvar Christensen individuelle totalløsninger til møblering af skoler og banker gennem det anerkendte Danflex-system, som vi selv producerer.

FRITZ HANSEN



PK 22
Design: Poul Kjærholm

ERIK JØRGENSEN



Corona
Design: Poul M. Volther

FREDERICIA FURNITURE



Trinidad
Design: Nanna Ditzel

LOUIS POULSEN



PH 3/2 Bord
Design: Poul Henningsen

INGVARDCHRISTENSEN®

Velkommen til Danmarks mest inspirerende møbelhuse

Esbjerg

Storstrømsvej 2. Tlf. 75 47 01 11
Esbjerg@ingvardchristensen.dk

Vejle

Ladegårdsvej 3. Tlf. 75 85 82 11
Vejle@ingvardchristensen.dk

www.ingvardchristensen.dk

EJ 450 Delphi sofa. Design: Hannes Wettstein



EJ 210 Pearl stol.

Design: Foersom & Hior-Lorenzen



EJ 100 Oxchair.

Design: Hans J. Wegner

INGVARDCHRISTENSEN®

Velkommen til Danmarks mest inspirerende møbelhuse

Esbjerg

Storstrømsvej 2. Tlf. 75 47 01 11
Esbjerg@ingvardchristensen.dk

Vejle

Ladegårdsvej 3. Tlf. 75 85 82 11
Vejle@ingvardchristensen.dk

www.ingvardchristensen.dk



Carl Hansen & Søn

CH 24 Y-stol. Design Hans J. Wegner



CH 07 stol.
Design: Hans J. Wegner



CH 445 Wingchair.
Design: Hans J. Wegner

INGVARDCHRISTENSEN®

Velkommen til Danmarks mest inspirerende møbelhuse

Esbjerg

Storstrømsvej 2. Tlf. 75 47 01 11
Esbjerg@ingvardchristensen.dk

Vejle

Ladegårdsvej 3. Tlf. 75 85 82 11
Vejle@ingvardchristensen.dk

www.ingvardchristensen.dk

Montana

Design: Peter J. Lassen



INGVARDCHRISTENSEN®

Velkommen til Danmarks mest inspirerende møbelhuse

Esbjerg

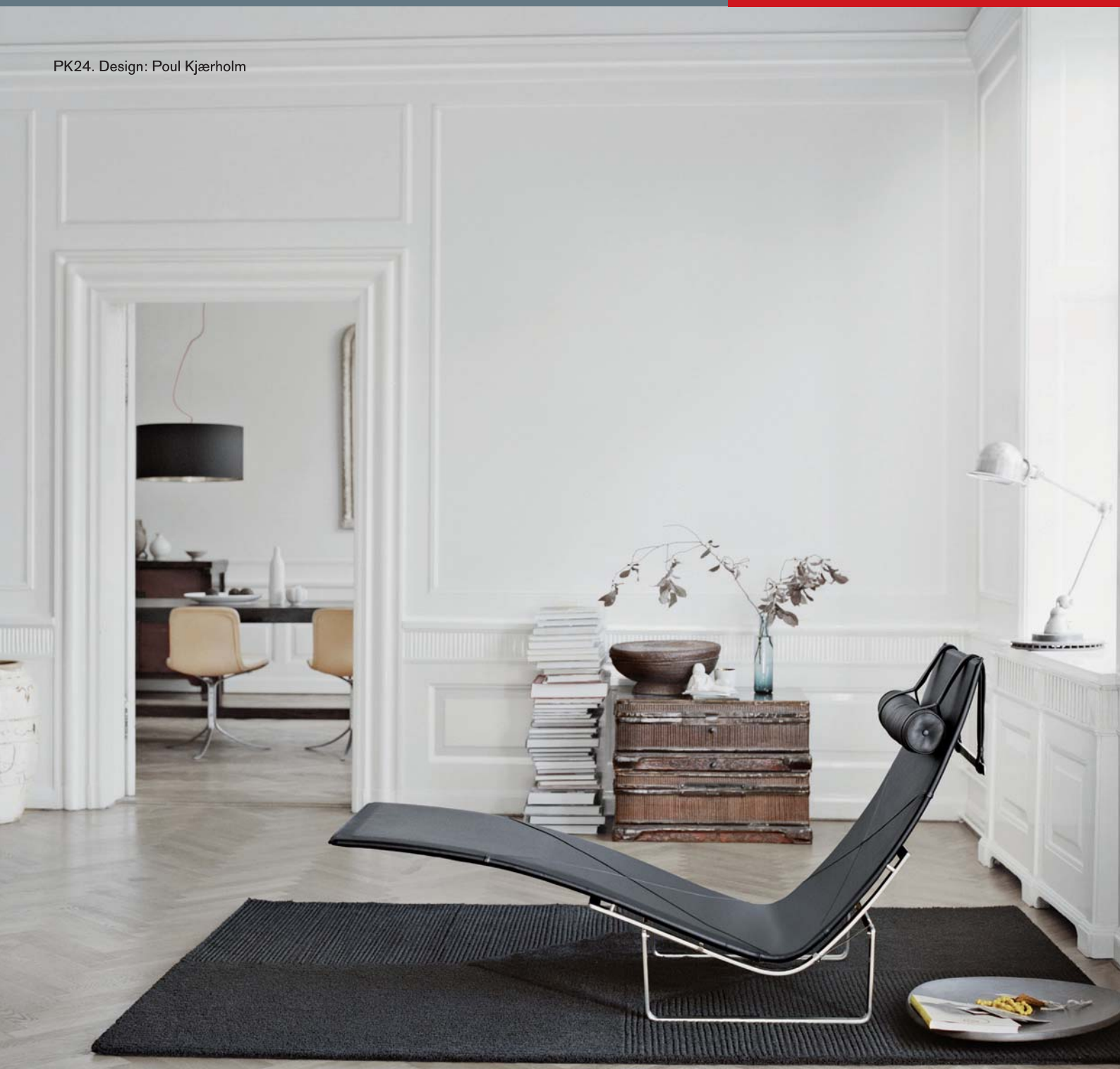
Storstrømsvej 2. Tlf. 75 47 01 11
Esbjerg@ingvardchristensen.dk

Vejle

Ladegårdsvej 3. Tlf. 75 85 82 11
Vejle@ingvardchristensen.dk

www.ingvardchristensen.dk

PK24. Design: Poul Kjærholm



PK8. Design: Poul Kjærholm



PK22. Design: Poul Kjærholm

INGVARDCHRISTENSEN®

Velkommen til Danmarks mest inspirerende møbelhuse

Esbjerg

Storstrømsvej 2. Tlf. 75 47 01 11
Esbjerg@ingvardchristensen.dk

Vejle

Ladegårdsvej 3. Tlf. 75 85 82 11
Vejle@ingvardchristensen.dk

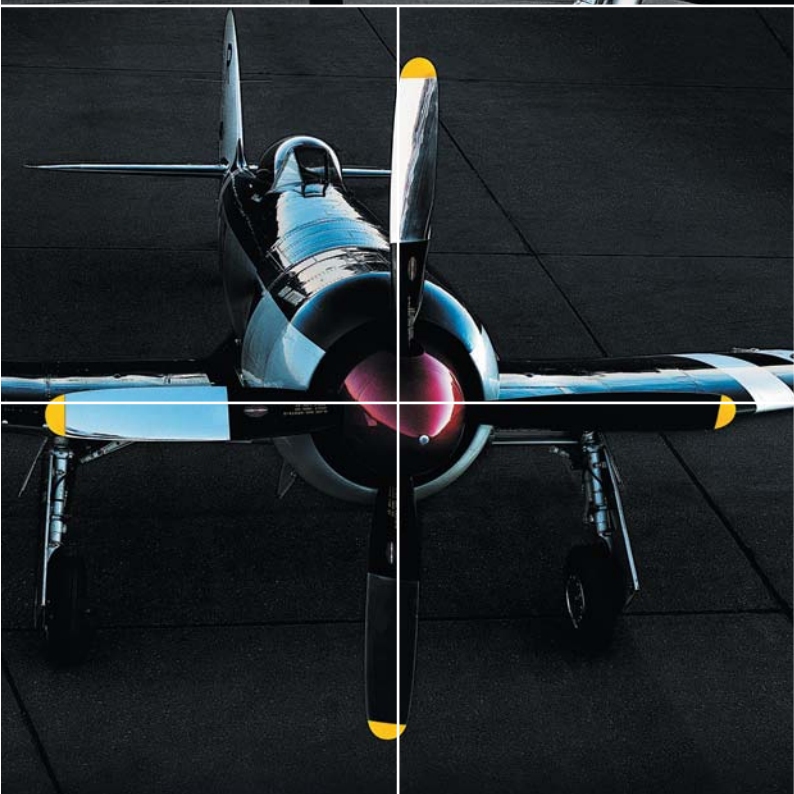
www.ingvardchristensen.dk

Pure Performance

Absolute Precision



unlimited air racing, reno, nevada.



Emergency

Chronograph with built-in 121.5 MHz emergency transmitter. Optional Co-Pilot module for flight-time measurement. Officially chronometer-certified by the COSC.

HVELPLUND

Østergade 15, Tlf. 33120205
Vesterbrogade 1, Tlf. 33913910
Vestersøgade 6/Scandic Hotel Tlf. 33143510
www.hvelplund.dk



HINGELBERG

JUVELÉR GULDSMED

www.hingelberg.dk

STORE TORV 3 · 8000 AARHUS C · TLF. 86 13 13 00



INSTRUMENTS FOR PROFESSIONALS™