

VOL

MAGAZINE #53
SOMMER 2018

MAD
KUNST
DESIGN
KULTUR
TRENDS



BLOCKCHAIN NORDIC A/S

RUNE LYDIKSEN, STEVE NABIL LAURITSEN & JESPER ØHLENSCHLÆGER



PREMIUM KØREGLÆDE STARTER HER

Hos CARS håndplukker vi de bedste premiumbiler fra bilmærker såsom Mercedes-Benz, Porsche, Land Rover og Audi og tilbyder skræddersyede flexleasingaftaler til både privat og erhverv.

Søger du en specifik model, som ikke står i vores showroom, hjælper vi dig gerne med at finde den - og har du fundet drømmebilen i udlandet, klarer vi alt det praktiske, så du kan få den hjem i din egen garage.

Vi har over 35 års erfaring i den danske bilbranche og 15+ års erfaring med biler i luksusklassen. Besøg os i bilhuset i Højbjerg, og få ekstraordinær køreglæde hjem i garagen.



Premium rådgivning

Vi skræddersyer den bedste løsning baseret på 15+ års premium ekspertise



Premium kvalitet

Vi håndplukker de bedste biler og giver dig 6 måneders fuld brugtbilgaranti



Premium udvalg

Står din drømmebil ikke i vores showroom, finder vi den til dig



Morten Svinth Juul-Olsen
Salgschef



Michael Faurholt
Salgschef



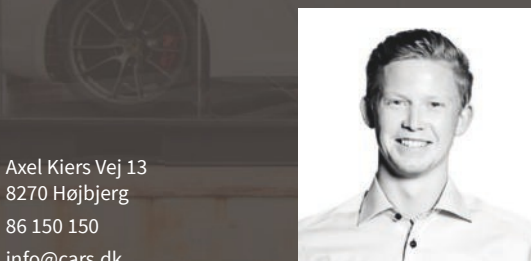
Morten Nielsen Olesen
Bilrådgiver



Rasmus Marx
Bilrådgiver



Martin Mønsted
Bilrådgiver



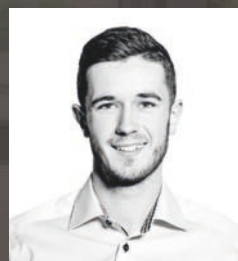
Axel Kiers Vej 13
8270 Højbjerg
86 150 150
info@cars.dk



Jacob Kragh Olesen
Trainee



Alexander Michelsen
Trainee

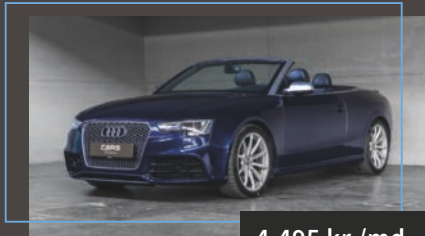


Nicklas Darchy Sørensen
Trainee



Mads Lykke Poulsen
Direktør

CARS.DK

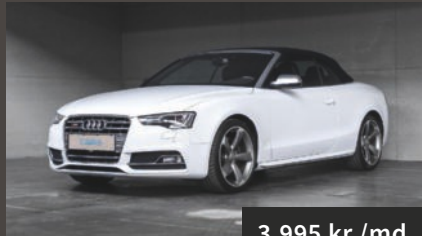


4.495 kr./md.

2013 AUDI RS 5

4,2 FSI Quat S Tron 450HK Cabr. 6g Aut.

Udb. 80.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 133.940 kr. Restværdi 230.000 kr.

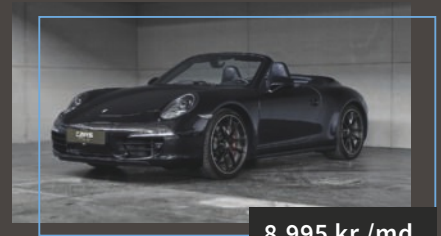


3.995 kr./md.

2012 AUDI S5

3,0 T FSI Quat S Tron 333HK Cabr. 7g Aut.

Udb. 70.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 117.940 kr. Restværdi 175.000 kr.

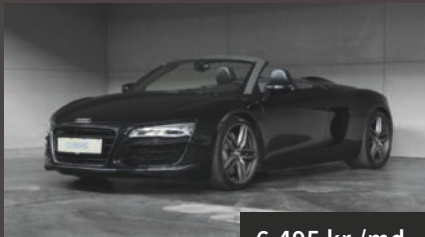


8.995 kr./md.

2014 PORSCHE 911

Carrera 4s 3,8 PDK 400HK Cabr. Aut.

Udb. 150.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 257.940 kr. Restværdi 600.000 kr.

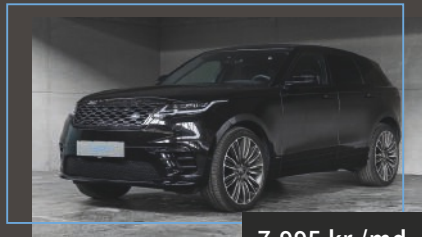


6.495 kr./md.

2014 AUDI R8

Spyder 4,2 V8 FSI Quat S Tron 430HK Cabr. 7g Aut.

Udb. 150.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 227.940 kr. Restværdi 500.000 kr.



7.995 kr./md.

2017 RANGE ROVER VELAR

3,0 SD V6 R-Dynamic SE 4x4 300HK 5d 8g Aut.

Udb. 160.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 255.940 kr. Restværdi 480.000 kr.

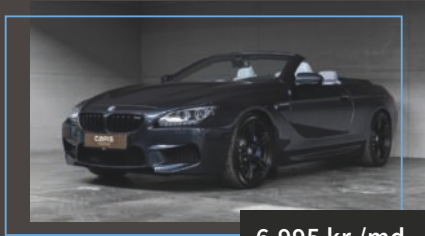


6.995 kr./md.

2014 PORSCHE MACAN

Turbo 3,6 PDK 400HK 5d 7g Aut.

Udb. 130.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 213.940 kr. Restværdi 360.000 kr.



6.995 kr./md.

2013 BMW 6-SERIE

4,4 Steptronic 560HK Cabr. 8g Aut.

Udb. 135.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 218.940 kr. Restværdi 310.000 kr.



9.995 kr./md.

2017 BMW M3

3,0 431HK 6g Aut.

Udb. 180.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 299.940 kr. Restværdi 560.000 kr.

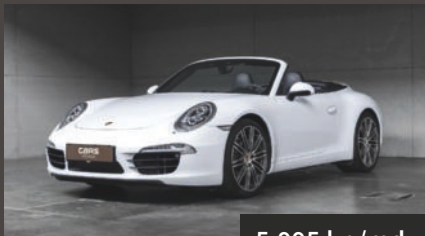


4.995 kr./md.

2015 MERCEDES-BENZ GLC 350

350 e 2,0 B/EL 4-Matic 7G-Tronic Plus 327HK 5d 7g Aut.

Udb. 100.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 159.940 kr. Restværdi 335.000 kr.

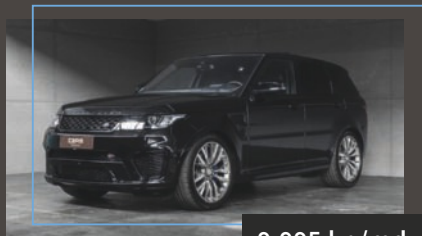


5.995 kr./md.

2015 PORSCHE 911

Carrera S 3,8 PDK 400HK Cabr. Aut.

Udb. 140.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 211.940 kr. Restværdi 585.000 kr.

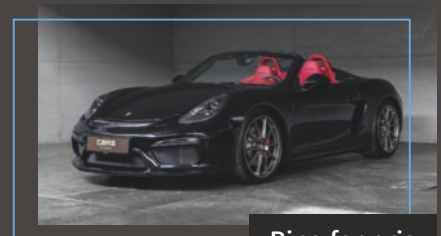


9.995 kr./md.

2016 RANGE ROVER SPORT

5,0 V8 S/C SVR 4x4 550HK 5d 8g Aut.

Udb. 200.000 kr. Løbetid 12 mdr. Saml. betaling 319.940 kr. Restværdi 550.000 kr.



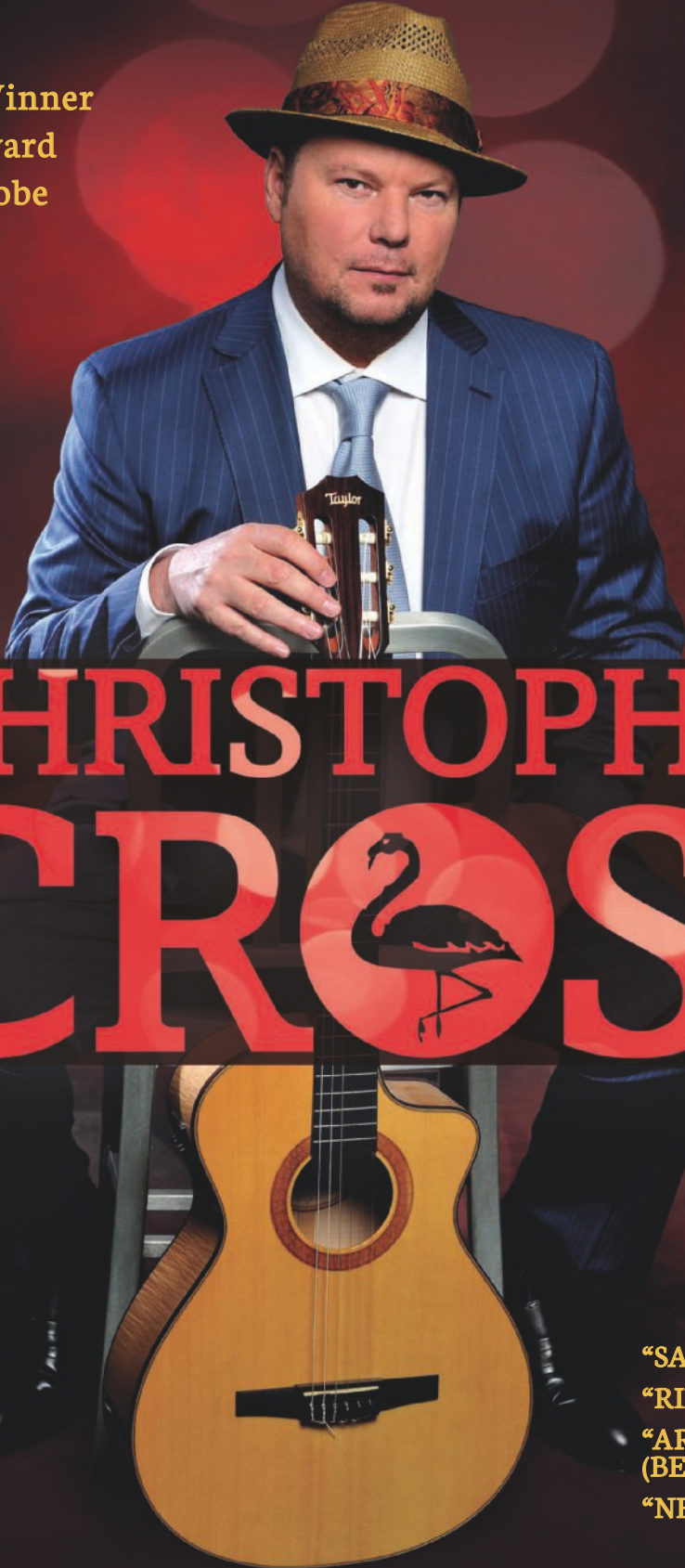
Ring for pris

2016 PORSCHE BOXSTER

Spyder 3,8 375HK Cabr. 7g

Ring på telefon 86 150 150 for pris.

5 x Grammy Winner
& Academy Award
and Golden Globe
recipient



CHRISTOPHER CROSS

- 4 - #1 Hits
- 6 - top 5 hits
- 22 - top 10 hits
- 39 - top 40 hits

“SAILING”
“RIDE LIKE THE WIND”
“ARTHUR’S THEME
(BEST THAT YOU CAN DO)”
“NEVER BE THE SAME”

VÆRKET RANDERS
Torsdag 22. november 2018

ENESTE KONCERT I DK • Billetsalg via vaerket.dk / T: 89 13 51 10

værket

Musik- og teaterhuset **Værket** • Spillestedet **Turbinen**
Sven Dalsgaards Plads 1 | 8900 Randers C | vaerket.dk | turbinen.dk

ICO★



Grammy Winner
& Legendary Voice of
CHICAGO

“If You Leave Me Now”

“Hard To Say I’m Sorry”

“You’re The Inspiration”

“The Next Time I Fall”

“Glory Of Love”

PETER CETERA

AND BAND LIVE IN CONCERT

**FOR FØRSTE GANG I DK
ENESTE KONCERT I SKANDINAVIEN**

**Værket Randers
Fredag 2. november 2018**

Billetsalg på T: 89 13 51 10 eller via vaerket.dk

**ÉN BILLET
til det hele:**

3-retters middag, koncertbillet
og overnatning + morgenmad
på smukke Hotel Randers

Book **Hotelpakken**
via vaerket.dk

værket

Musik- og teaterhuset **Værket** • Spillestedet **Turbinen**
Sven Dalsgaards Plads 1 | 8900 Randers C | vaerket.dk | turbinen.dk

ICO

Ordinary doesn't
like change

**Never surrender
to ordinary**



RoomAdapt



NoiseAdapt



Music Now



All-in-one



8-hour battery*

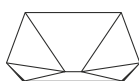
9 months
of music included



TIDAL



Music 1



Music 3



Music 5



Music 7

DYNAUDIO Music
Intelligent Wireless Music System

*Music 1 & 3 / Find your nearest dealer at dynaudio.com/find-dealer

dynaudio.com

INDHOLD

- 12 IS MED DEN RIGTIGE BALANCE
- Is skal være en komplet oplevelse, der vækker sanserne
- 14 PASSION ER NOGET MAN SMAGER
- "Life is too short to drink bad wine"
- 18 STJERNEKOK LAVER MAD TIL GÆSTERNE PÅ BALLEN BADEHOTEL
- Den kendte Aarhus-kok René Knudsen og kæresten Tinna Brandt sørger for gæsterne på Ballen Badehotel
- 22 DANSK WHISKY MED BRÆNDENÆLDE-RØG
- Eksklusivitet, god smag, høj kvalitet og godt håndværk
- 24 DET GLADE VANVID
- En gastronomisk all inclusive madoplevelse
- 30 BIOMEGA
- Futuristisk cykel til den urbane livsstil
- 36 MERE END ØJET SER
- Helle Hein Optik går nye veje med kombinationen af brillebutik og kaffebar
- 40 VIABIZZUNO – DE ITALIENSKE LYSMESTRE
- LEGIO Architectural Solutions er eneimportør på det danske marked
- 44 EL MIRADOR
- Et dansk ferieparadis på solkysten
- 50 KRYPTOVALUTA FOR ALLE
- Blockchain Nordic A/S vil gøre investeringer i kryptovalutaer nemmere for helt almindelige mennesker
- 54 ALT UNDER SAMME TAG TIL EJERE AF LUKSUSBILER
- Tilbud til bilentusiaster med hang til blandt andet Porsche, Ferrari, Jaguar, Rolls-Royce og McLaren



Forsidefoto: Torben, Torben & Köter

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

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

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

Layout og Prepress:
Skabertrang

Foto:
Jan Bøgeskov & Allan Toft
Thomas Lorentsen, Lorentsen Fotografi
Ballen Badehotel
Fary Lochan
Moment Studio, Rasmus Bluhme
Biomega
Colin John Seymour Jr.
LEGIO Architectural Solutions
Mads Ruglykke og Rudolfo 3D
Torben, Torben & Köter
Thomas Nellesmann
MY GARAGE

Næste nummer: Efterår 2018

ALL YOU NEED IS ATTRACTION



ALFA ROMEO **STELVIO** ELLER ALFA ROMEO **GIULIA** MED ELLER UDEN ALL WHEEL DRIVE

EDIZIONE SPECIALMODELLER MED MASSER AF UDSTYR FRA KUN **443.975 KR.** * **SPAR 90.000 KR.**
FÅS OGSÅ SOM FIRMABIL MED ATTRAKTIV BESKATNING FRA 395.747 KR. **

*GÆLDER GIULIA EDIZIONE 2.0 BENZIN 200 HK AUT. OG 2.2 DIESEL 180 HK AUT.   BRÆNDSTOFØKONOMI V. BLANDET KØRSEL 26,3 - 16,7 KM/L. CO₂-UDLEDNING 99 - 138 G/KM. **GÆLDER GIULIA EDIZIONE DIESEL. DE VISTE BILER ER Q4 VERSIONER MED EKSTRAUDSTYR. GIULIA 2.0 BS 280 HK AUT. Q4 KØSTER FRA 603.977 KR. BRÆNDSTOFFORBRUG V. BLANDET KØRSEL 15,6 KM/L. CO₂-UDSLIP 152 G/KM.

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

La meccanica delle emozioni



Alfa Romeo - Jeep Midtjylland ved Fj Biler

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

DIN AUTORISERDE FORHANDLER AF:



Jeep



COOL DESIGN OG GARANTI FOR GOD GASTRONOMI

VOL.

Sommeren kom tidligt i år, og vi krydser fingre for fortsatte høje temperaturer i de kommende måneder. Så kunne du jo sidde og slappe af i solen med Vol. Mag. #53. Måske med en is fra Okkels Is eller et glas vin fra Bros. Wine?

Vi kan nemlig kun være enige i, at is skal være en komplet oplevelse, der vækker sanserne til live med duft, smag og en lang behagelig eftersmag. Det er missionen hos Okkels Is, der sætter barren højt, og indehaveren Thomas Okkels afslører i artiklen opskriften på den gode is.

Den gode vin er i centrum i næste artikel. "Life is too short to drink bad wine", bedyrer skiltet i showrommet hos Bros. Wine, der udelukkende forhandler kvalitetsvine direkte importeret fra nøje udvalgte vingårde i Sydeuropa.

Vi tager dig med til Ballen Badehotel fra 1928. Hvor det nu er den kendte Aarhus-kok René Knudsen og kæresten Tinna Brandt, som vil hygge om gæsterne på det traditionsrige nyrenoverede hotel på Samsø.

Vi besøger den danske whiskyproducent Fary Lochan, der laver whisky, som er eftertragtet på grund af sin eksklusivitet, sin gode smag, sin høje kvalitet og det gode håndværk.

Kom også med indenfor i Det Glade Vanvid, hvor kokke-brødrene Michael og Lasse Koch har succes med et ret simpelt restaurant-koncept i Aarhus. Tre timer er sat af til en madoplevelse, hvor alle gæster får den samme menu.

Du kan få en designoplevelse i artiklen om Biomegas ikoniske cykler. Missionen er enkel og ambitiøs – el-cykler skal

udkonkurrere bilen som det foretrukne transportmiddel i byerne.

For optiker Helle Hein handler det om at skabe en hyggelig oplevelse omkring valget af de nye briller, om modet til at gøre noget nyt – og først og fremmest om at finde den helt rigtige brille, der passer til din personlighed.

Vi ser på belysning sammen med Viabizzuno, der på verdensplan er blandt de mest anerkendte inden for arkitektonisk belysning med adskillige designpriser på visitkortet.

Et sted med meget sollys er Solkysten i Spanien. Her er Mads Ruglykke en del af projektet El Mirador, hvor danske familier får nybygget energirigtige ferieboliger helt efter deres egne ønsker.

Måske kunne der blive råd til en bolig sydpå med de rigtige investeringer. Læs om Blockchain Nordic A/S i Aarhus, som vil gøre investeringer i bitcoin og andre kryptovalutaer nemmere for helt almindelige mennesker.

Vi runder dette nummer af med et besøg hos MY GARAGE i Vejle, hvor bilentusiaster med hang til blandt andet Porsche, Ferrari, Jaguar og specialudgaver af ikoniske bilmærker kan få deres lyst styret. Senest er Rolls-Royce og McLaren rykket ind i det unikke bilhus.

Rigtig god sommer og læselyst – på gensyn!

Med venlig hilsen

Jesper Kjær

QUALITY BAGS MADE TO USE. MADE FOR YOU.

SEJR COPENHAGENS mission er at skabe et tidløst design, som kan anvendes igen og igen – og til enhver lejlighed. Derfor benytter vi udelukkende naturmaterialer af meget høj kvalitet, som tåler at blive brugt. År efter år.

GORM LEATHER BAGS fra

Sejr Copenhagen er stilrene tasker i blødt okseskind eller vandafvisende lærred med detaljer i kraftigt saddellæder. I serien indgår rejsetasker, skuldertasker, computertasker og toilettasker, som alle er foret med blåt bomuldsstof.

Sejr
COPENHAGEN



DET GAMLE SKIBSVÆRFT PÅ SAMØ

HELÅRS- & FRITIDSBOLIGER

- 6 LEJL. Å 128 M²

- 5 LEJL. Å 83 M²

PROJEKTSALG
INDFLYTNING 2019

SC EJENDOM
V/STEEN OLE CHRISTIANSEN
TLF.: +45 2016 6664
MAIL: STEEN@ECS.DK

IS MED DEN RIGTIGE



BALANCE

IS SKAL VÆRE EN KOMPLET OPLEVELSE, DER VÆKKER SANSENERNE TIL LIVE MED DUFT, SMAG OG VARIG EFTERSMAG. OKKELS IS SÆTTER BARREN HØJT, ER KÅRET TIL BYENS BEDSTE OG HAR SENEST INTRODUCERET CREMINO-ISEN.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Jan Bøgeskov & Allan Toft

En varmfront har passende ramt Risskov, da vi besøger Okkels en majdag, hvor der måske af samme grund er ekstra travlt på isbaren, der selv kalder sine produkter for "is for feinschmeckere". Og der er vægt og grundighed bag ordene med en hjemmelavet is efter egenudviklet opskrift, der bl.a. blev kåret til Byens Bedste i 2016:

- Jeg er ikke nødvendigvis selv helt vild med is, men det er jeg til gengæld med at udvikle og finde den rette balance til isen. Vi vil gerne skabe noget unikt, og derfor brugte vi også to år og 20 prøver på at finde den rigtige sammensætning og grundbase, som er fundamentet for al god is. Den har vi fundet, en grundbase med en unik sammensætning og balance, som bliver lavet på et lille mejeri syd for Livigno i Norditalien. Og derfor har vi nu en cremet, fedtfattig og lækker is, der virkelig smager af noget – og gør det længe, siger indehaver Thomas Okkels.

Opskriften på den gode is

Okkels is skiller sig bl.a. ud ved at være lavet på økologisk letmælk, yoghurt eller vand, med mindre sukker og uden tilsætning af fløde eller sødmælk. Den gode grundbase og de udsøgte råvarer fra fem forskellige leverandører gør, at isen får en cremethed, fylde og smagsrigdom, som ifølge Thomas Okkels karakteriserer kvalitetsis:

- Duft, smag og eftersmag er nøgleordene. Først skal du kunne dufte, hvad det her er, og det kan man, hvis det er de

rigtige frugter og råvarer. F.eks. er vores pistacieis lavet på ristede pistacienødder fra Sicilien uden farvestoffer, ligesom vores lakridsis er fremstillet af 100 % lakridsrod. Dernæst skal selve smagen lægge sig i munden, så man virkelig kan mærke den. Endelig skal eftersmagen, baseret på en god base, holde længe. Den is, der ikke gør det, forkaster vi med det samme. Isen skal være mættet og cremet, og den skal holde. Hvis man skal gøre det her, så skal man også gøre det 100 %, så kvaliteten er i top og folk kommer igen.

Det perfekte hjørne

Thomas Okkels har oprindelig en baggrund i rejsebranchen og blev siden bestyrer for en isbutik i Aarhus, hvor han fandt passionen for udvikling af is. Det førte til etableringen af den første Okkels i Silkeborgs hyggelige latinerkvarter i 2006.

Han er fortsat bosiddende i Risskov og havde gennem flere år et godt øje til adressen på hjørnet nær den populære badestrand i Risskov. Han købte efter eget udsagn over længere tid "rigtig mange blomster til konen" i blomsterbutikken, der i mange år havde gavn af den gode beliggenhed, og den personlige kontakt betød i foråret 2015 endelig, at Okkels is kunne købe og åbne sine anden butik. Beliggenheden i Risskov er unik, der er en vis afstand til Aarhus, og både stranden og Nordre Strandvej er velbesøgt af folk, der søger ind til en god isoplevelse i sommervarmen.



Is om vinteren og ny inspiration sydfra

Det klassiske spørgsmål til en ismand er så naturligvis, hvad man gør resten af året i en så sæsonbetonet branche. Men hos Okkels is er der svar på tiltale:

- Vi har faktisk kunnet udvide åbningstiderne pga. efterspørgsel, så vi nu også holder åbent i november og december fra tirsdag til søndag, og nytårsaften er desuden en rigtig god dag for os. Fra januar til marts bruger vi tiden på lidt ferie og ikke mindst på at hente ny inspiration og viden på f.eks. den store ismesse i Rimini, Italien. Så jeg tænker egentlig i is hele tiden, smiler 45-årige Thomas Okkels.

Han erkender, at han ikke længere er 30 år og samtidig har hustru og to børn ved siden af arbejdslivet, ligesom det kan være svært at give slip og afgive ansvar i forhold til isen. Men drivet og passionen for udviklingen af is er fortsat mere end intakt.

Han er åben over for franchise, men kun såfremt den rigtige person med den rette profil dukker op. Okkels is har nu eksisteret i 12 år, og der er åbenlyst gang i forretningen, der alene i april måned havde leverancer til mere end 100 konfirmationer. Tricket er et godt koordinationsarbejde, et fleksibelt og serviceminded personale – og så selvfølgelig den gode, kompromisløse is, som er omdrøjningspunktet for det hele.

Kaffe, isbar og isvogne

Foruden isbutikkens is, milkshakes, iskaffe og varme drikke såsom kaffe på friskkværrede økologiske bønner, giver Okkels



is også muligheden for at hente den populære isbar med hjem til f.eks. fester, events, konfirmationer eller børnefødselsdage. Isbaren er en kølebox på 92x50x55 cm og kan indeholde selvvalgte ismenuer fra 25 til 70 personer. Man vælger fire favorit-is, og der medfølger professionel isske, vafler og bægge.

Og så har Okkels desuden to isvogne, som man kan bestille med hjem til sin fest. Det er æstetiske og hyggelige isvogne fyldt med hjemmelavet is, og man vælger selv de fem eller seks isvarianter gæsterne skal smage. Det er kort sagt muligt at tage oplevelsen af italiensk kvalitetsis direkte med sig hjem i baghaven.

Nyheder fra en first mover

For Thomas Okkels er det til stadighed isens base, balance, sammensætning og udviklingen af nye smagsvarianter, der er brændstoffet. Det seneste eksempel på denne feinschmecker-tilgang er nyheden Cremino is.

- Cremino er formmæssigt en helt flad is med f.eks. pistacie i bunden, mens toppen er den lækreste, 1 cm tykke Cremino-chokolade, som altid er blød og velmagende, uanset om den er minus 20 grader. Creminoen findes med nocciola, chokolade, karamel og hvid chokolade. Cremino is er allerede en stor succes og har været udsolgt flere gange.

- Vi vil gerne være first movers, så det kommer vi nok til at se mere af i årene fremover. Det er kombinationen, kontrasten og balancen mellem f.eks. det sure og det søde, det milde og mere krydrede. Drivkraften er altid udviklingen af is, og vi forsøger at skille os ud fra mængden. Jeg tænker i is hele tiden – og man kommer til at leve og ånde for det her, slutter Thomas Okkels og skynder sig ind for at afhjælpe travlheden i butikken.

Se mere på www.okkelsis.dk, www.facebook.com/okkelsis og www.facebook.com/okkelsrisskov





PASSION ER NOGET, MAN SMAGER

"LIFE IS TOO SHORT TO DRINK BAD WINE", BEDYRER SKILTET I SHOWROOMET HOS BROS. WINE. OG DET ER NETOP DEN RØDE TRÅD FOR FIRMAET, DER UDELUKKENDE FORHANDLER KVALITETSVINE DIREKTE IMPORTERET FRA NØJE UDVALGTE VINGÅRDE I SYDEUROPA.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Thomas Lorentsen, Lorentsen Fotografi

Overskriften på denne artikel kunne være opdraget hos Bros. Wine. Det ubetingede fokus er på kvalitetsvine fra små sydeuropæiske vingårde, hvor man føler stolthed og kærlighed til sine vinstokke. Fordi det kan smages, når en vin er skabt med hjerteblood på et blend af kvalitetsdruer, generationers viden og ægte håndværk. Bros. Wine besøger jævnligt de små landbrug i Italien og Frankrig, hvor det ikke handler om eksklusivitet eller snobberi, men om kerneværdierne – vinen og den gode smag:

- Det skal sige wow! og give en smags-eksplosion, så verden åbner sig. Ellers henter vi ikke vinen hjem. Jeg kan tale i timevis om vin, man skal bare tænde mig, siger Stig Diederichsen, direktør i Bros. Wine med et smil.

Som at få en lussing af en engel

- Vi er livsnydere, vi går op i kvalitet, og vi bliver aldrig konsum. Tværtimod har alle vores vine hver deres helt egen historie og er dyrket af folk med ægte kærlighed til deres fag. Der er mennesker bag flaskerne. Vi vælger vine, hvor der ikke er tvivl, og vi har eksempler på vine, hvor det er som at få en lussing af en engel første gang, man smager den.

Vi møder ham i showroomet, som også fungerer som ud-salgssted og butik, hvor man som privatperson kan købe vinene, på Frederiksbjerg i det indre Aarhus til en samtale om familieforetaget Bros. Wine, hvis primære brændstof er passionen for de gode vine og delikatesser såsom trøfler, oliven og olier. Firmaet differentierer sig især ved de lidt specielle italienske og franske vine fremstillet med passion og skabt på en grobund af autenticitet, tradition og håndværksmæssig viden på små sydeuropæiske vinhuse.

En familiepassion for kvalitetsvin

Siden starten i 2009 har Bros. Wine været et tæt parløb mellem de to brødre, Stig og Kim Diederichsen, deraf navnet Bros. Wine (fork. for Brothers Wine, red.). Stig Diederichsen og hustruen Anja tager sig af smags- og salgsdelen, mens broderen Kim Diederichsen og hustruen Majken Diederichsen står for det administrative og markedsføringen. En klar arbejds- og rollefordeling, der fra begyndelsen har været en stor styrke for familierne. Den fælles familiepassion for Bros. Wine skinner tydeligt igennem, og firmaet er i dag kendt for en lodig og engageret rådgivning, og tillid er generelt et centralt kvalitetsparameter for den kokkeuddannede Stig Diederichsen med 30 års erfaring fra restaurationsbranchen:

- Alle kan lave en mørbrad, man hvad kan du lave ud af den? Derfor smager jeg også først på et blend for at mærke, hvor dygtige gårdene er til at sammensætte noget. Vi søger "wine makers' best wine", hvor man kan mærke, at de elsker deres arbejde. Det må gerne være noget, der er på vej op, og nogen, der stolt vil vise noget frem, som peger fremad mod nye trends. Omvendt ved både producenterne og kunderne efterhånden også, at vi er til at stole på. Vi siger det ærligt og fader det ud, hvis det ikke er det, vi troede, og vi har aldrig travlt med at få noget hjem. Men når vi har sagt A, så siger vi også B. Det hele bygger på tillid og ærlighed.

Alle vine har en historie

Et eksempel på den passion og historie, der ligger bag alle Bros. Wines vine, er den økologiske Valdonica fra Toscana. Manden bag, Dr. Martin Kerres, købte 100 ha jord i vulkanjord i 500 meters højde. Derefter påbegyndte han omlægningen, gravede vulkanstenene op og



Besøg Bros. Wine på:
Ingerslevs Boulevard 15, Aarhus C
og se mere på:
www.facebook.com/broswine.dk



Valdonica – Saragio, Maremma Toscana Rosso DOC:
100 % økologisk og 100 % Sangiovese.
En 18 mdr. fadlagret Maremma-vin med rigtig god balance, tekstur og lang eftersmag. Martin Kerres Valdonica-vine ligger typisk højt på kritikerratings omkring 92-94 points. Pris 175,-.



La Cascina Del Colle – Mammut Montepulciano d'abruzzo:
Fremstillet 100 % på Montepulciano-drue i Abruzzo, Italiens mindste distrikt. Dyb, rubinrød farve med bouquet af vilde bær og tørrede blomster. Smagen er kompleks, kraftfuld, balanceret og rund. Flot ledsager til alle former for kød og særligt godt krydret oksekød eller braiserede retter. Udvikler fantastisk kompleksitet og dybde efter yderligere år i flasken. Kan med fordel iltes for servering ved 18-20 grader. Pris 175,-.



startede dyrkningen på et lille område på en kombination af østrigske og italienske druer. Resultatet er en topkvalitetsvin med power, og Martin Kerres har siden afslået at sælge jorden, da større vinproducenter fattede interesse og bød på jorden. Fordi vinen for ham og Bros. Wines andre producenter er ren kærlighed og lidenskab.

Alle vine hos Bros. Wine er kvalitetsvine, men ikke nødvendigvis i den dyreste ende, da firmaet importerer direkte fra vingårdene til lageret i Randers og dermed sparer de fordyrende mellemled væk. Og der er kun det antal flasker, der nu engang er, da der netop er tale om små landbrug med en lille produktion pr. år. Til gengæld skal kvaliteten altid være høj, også når det gælder de økologiske og biodynamiske vine, som Bros. Wine forhandler. Firmaet arrangerer desuden løbende vinsmagninger, og laver skræddersyede, personlige gavepakker med vin, specialiteter og delikatesser til f.eks. fester, konfirmationer og virksomheder. Senest har Bros. Wine åbnet nye markedsdøre med levering til bl.a. Smukfest i Skanderborg i både 2017 og 2018.

Vin til fremtiden

I dag er 85 % af firmaets vine italienske, mens de øvrige er franske og spanske. Men det er ikke et statisk billede, for også vinbranchen er dynamisk, udvikler sig, og nye blends, områder og ideer kommer til:

- Fransk vindyrkning er typisk meget traditionel. Mens Italien er mere nysgerrig og eksperimenterende med blends. Men madvanerne ændrer sig igen, også i Danmark, der kommer mere natur, vegansk og minimalistisk med noget islæt ind. Vi er dækket ind på det italienske, men vi kommer måske til at hæve det franske og spanske. Og hvis vi kan finde f.eks. tyske vine med de rette noter, der smager autentisk, som om man er der, så er det absolut også en fremtidig mulighed. Vi er altid på udkig efter nye trends, og vi udelukker aldrig noget på forhånd, slutter Stig Diederichsen.



Domaine d'Avrille Sauvignon Blanc:

En absolut bestseller hos Bros. Wine fra Domaine d'Avrille i Loire, Frankrig. Fremstillet på ren Sauvignon Blanc, står flot i glasset med en smuk, gylden farve. Flot og elegant hvidvin med fylde og fin sammenhæng mellem syre og frugt. Velegnet til skaldyr/fisk og til at blive drukket som ung ved 8-10 grader ved servering. Pris 70,-.



Ballen Badehotel



STJERNEKOK

LAVER MAD TIL GÆSTERNE PÅ BALLEN BADEHOTEL

MANGE GÆSTER HAR OPLEVET STJERNESTUNDER PÅ BALLEN BADEHOTEL FRA 1928. NU ER DET DEN KENDTE AARHUS-KOK RENÉ KNUDSEN OG KÆRESTEN TINNA BRANDT, SOM SØRGER FOR AT HYGGE OM GÆSTERNE PÅ DET TRADITIONSRIGE NYRENOVEREDE HOTEL PÅ SAMSØ.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Ballen Badehotel

Ballen Badehotel har undergået en flot forvandling, og det ærværdige badehotel fremstår nu nyrenoveret og klar til tilstrømning af gæster i den kommende sæson. Kokken René Knudsen og kæresten Tinna Brandt supplerer hinanden godt i deres nye job.

- Hun er god til alt, hvad der handler om administration og booking, og så kan jeg koncentrere mig om at lave mad, siger kokken.

De arbejdede også sammen i "René – mad og mere" i Aarhus, der leverede takeaway og mad ud af huset til selskaber og frokostordninger. Forretningen gik rigtig godt, og den er nu lejet ud i 2½ år, mens parret prøver kræfter med badehotellet. Ballen Badehotel er bygget i 1928 og ligger i centrum af Ballen på sydøen på Samsø, kun få skridt fra lystbådehavnen og badestrande.

- Jeg glæder mig til at arbejde her. Det er jo en fantastisk smuk ø, og for en kok er det en gave med alle de gode lokale råvarer, siger en begejstret René Knudsen.

Fra jord til bord

Råvarerne fra øens muld bliver forvandlet til retter i restauranten, og retterne i restauranten fremstår enkle og ærlige.

- Med råvarer af så høj kvalitet kan vi godt servere grønne asparges med en god hjemmelavet mayo eller hollandaise, og så kan vi til gengæld servere lidt flere asparges på tallerkenen for gæsten, siger René Knudsen. En af hans gode venner havde en restaurant på øen, som han nu har solgt.

- Jeg har fået anbefalet den "grøntsagsdame", som han brugte. Hun planter de grønne sager, som jeg gerne vil bruge i løbet af sæsonen. Ikke noget med salat, der er pakket ind i plastik her. Det bliver ikke mere frisk og lækkert, og det kan gæsterne smage, siger han.

Gæsterne forventer høj kvalitet

René Knudsen ved, at en af grundene til at gæsterne vælger Samsø som mål for deres ferie er, at stedet er så kendt for alle de lokale råvarer og deres høje kvalitet.

- Det er jo "guld", de lokale producenter laver her, og som kok bliver det en spændende udfordring at skulle lave retter med respekt for sæsonen. Det betyder, at vi bruger jordbær, når de er der, og når sæsonen for dem er slut, så køber vi ikke udenlandske bær, som skal fragtes herover. Så må jeg være kreativ med andre bær, understreger René Knudsen. Badehotellets restaurant er opkaldt efter grundlæggeren Emil Behrnt, der var købmand. Senere lavede han også en bank på øen. Restauranten er indrettet i lyse og venlige farver og med kunst af Ulrik Witt på væggene. I hotellets stueetage er der et nyt lounge- og barområde til fælles benyttelse for hotellets gæster.

Øens eget vildt

René Knudsen kan også godt lide tanken om, at alt kødet på et dyr udnyttes og forvandles til velsmagende retter.

- De har lavet et slagteri herovre, hvor man kan få udvalgt kødskæg slagtet, der er opdrættet her på øen. Når jeg skal bruge hele dyret, vil jeg også lave velsmagende retter med bov og kølle, siger han.

Kokken har også bestilt 17 stykker råvildt, som bliver leveret, når de er nedlagt af jægere på Samsø.

- Det er, som da jeg blev udlært kok, og hvor vi selv stod for udskæringerne. Det bliver sjovt at prøve igen, siger han.

Fransk forbillede

Et af den århusianske koks forbilleder er kokken Michel Michaud fra Ruths Hotel i Skagen, og han vil gerne lidt i den retning med maden på Ballen Badehotel.



- Jeg var oppe og besøge ham i Skagen, hvor han stod og finhakkede appelsiner med håndkraft til en hjemmelavet marmelade. Det kan man altså godt smage, og det inspirerer mig til, at vi også skal lave vores egen marmelade og bage vores eget brød, siger René Knudsen.

Samtidig kan gæsterne også glæde sig til et menukort med mange fiskeretter og hummere.

- Jeg elsker fisk, og der er masser af hummer her til gode priser, så det serverer vi også, fastslår han.

Klassisk badehotel med moderne komfort

Efter renoveringen fremstår badehotellet med alle moderne bekvemmeligheder. Det er designer Jette Mariager, der har stået for den smagfulde indretning af hotellet.

- Alle værelser på hotellet har eget bad og toilet, og den klassiske stemning, som man forbinder med et badehotel, er bevaret. Det er de gamle intime autentiske værelser, og alt er lyst og venligt, siger han. Mange gæster booker et ophold med morgen- og aftensmad.

- Ja, det er langt størstedelen, og det glæder jo mig som kok, siger René Knudsen. Han har også allerede mærket stedets popularitet hos brudepar.

- Hvis den ene part er fra Jylland og den anden fra Sjælland, så kan de se en idé i at holde brylluppet her, hvor gæsterne så kan overnatte, og et bryllup kan strække sig over flere dage. Så kan brudeparret og gæsterne nyde den smukke ø, siger han. Stedet råder over en sal, hvor der kan sidde 100 gæster til spisning.

- De steder er der ikke så mange af her på øen, så det vil da være oplagt at gøre en indsats for at få flere bryllupper og

andre større selskaber lokket til øen, siger han og fortæller, at der på Samsø er hele syv kirker, og at der er rig mulighed for at skrue op for romantikken med hestevognskørsel og andre tricks, som kan gøre et bryllup til en uforglemmelig oplevelse.

Gode vine

Gennem sin karriere har René Knudsen udvalgt mange gode vine i den helt høje ende af prisskalaen til sine restauranter, og gæsterne på badehotellet skal også have gode vine i glasset.

- Jeg vil nok i højere grad finde gode sommervine til en god pris, der kan drikkes i store glas. Vine fra Sydfrankrig, gode Bourgogne-vine, men også champagne. Det vigtige er, at de skal smage godt, at det er ærlige vine, som holder det, vi lover gæsterne, understreger han.

Penthouse eller bindingsværkshus

René Knudsen og Tinna Brandt får ikke langt på arbejde i den kommende tid, for de skal bo i en af de 14 penthouse-lejligheder i Ballen Strandpark, der ligger lige ned til havet og øens bedste sandstrand. Udover lejlighederne er der også fire terrassehuse, tre suiter og havehuse.

- Der er mange muligheder for gæsterne, lige fra et hyggeligt bindingsværkshus til et treetagers rækkehus med havudsigt, fortæller han.

Det meste af personalet på Ballen Badehotel er også på plads, men parret kunne godt bruge flere til at hjælpe med serveringen.

- Ja, vi mangler nogle, der kan servere og sprede glæde blandt gæsterne. Vi er så heldige, at vi kan tilbyde dem noget at bo i, mens de arbejder her, så det skal nok lykkes, siger René Knudsen.



Dygtiggøre sig i Frankrig

Når sæsonen senere på året går på hæld, så har René Knudsen en drøm, og den handler om at få tanket op med ny inspiration.

- Jeg vil gerne dygtiggøre mig i Frankrig og få nogle tæsk i en restaurant som kuli. Opsnuse nogle gode tips til nye retter. Det kunne godt være en klassisk tre-stjernet restaurant med masser af fisk på menuen, understreger han. Men lige nu handler det om at blive klar med menuer til denne sommer og være med til at få gæsterne helt ned i gear på deres ferie.

- Jeg er jo ikke helt ny mere, og jeg glæder mig til at arbejde på et sommersted. Folk falder ned og slapper af, når de kommer til øen. Man kan allerede mærke det på færgen – smilet er bare bredere herovre, siger René Knudsen, der har rundet de 60 år, men som med jobbet på Ballen Badehotel har genopfundet sit arbejdsliv.

Ejeren af hotellet er også indehaver af Strandlyst Hotel og Restaurant, der ligger på Strandvejen i Ballen på den sydlige del af øen, kun et stenkast fra badestrand og i gåafstand til seaside golfbanen i Samsø Golfklub.

RENÉ KNUDSEN:

- Uddannet kok og arbejdede nogle år på øen St. Thomas i det Caribiske Hav og efterfølgende på restauranter i Paris og London.
- Arbejdede senere på restauranterne De 4 Årstider og Gl. Åbyhøj i Aarhus.
- Blev årets kok i 1986.
- I starten af 1990'erne åbnede han den anmelderroste Restaurant René i Aarhus.
- Han har stået bag 13 virksomheder og ejede bl.a. Hotel Ritz i Aarhus samt Plesner i Skagen, mens han drev restauranterne i Musikhuset Aarhus og Aros Aarhus Kunstmuseum.

PÅ BALLEN BADEHOTEL KAN GÆSTERNE VÆLGE MELLEM ET VARIERET UDBUD AF BOFORMER:

- Værelser i hotel & annek
- Rigmors Hus, der er et charmerende bindingsværkshus
- Holmsborg lejligheder i en teglværksbygning fra 1901
- Havehuset, en selvstændig bygning på 110 m²
- Terrassehuse/suiter
- Huse i Ballen Strandpark

SAMSØ:

Samsø ligger i Kattegat midt i Danmark, og øen er på 114,26 km². Der er ca. 3.700 indbyggere bosat i 22 landsbyer, hvoraf Tranebjerg er den største. På øen er der gode muligheder for at udforske de mange hyggelige landsbyer på cykel. Er man lystfisker, kan man få gode oplevelser på de fantastiske fiskepladser. Samsø Seaside Golf, der er én af Danmarks smukkeste og bedste seasidebaner, ligger 4 kilometer fra Ballen Badehotel. Der kan købes Green Fee i forbindelse med overnatning til en specialpris på 310,- kr. pr. person pr. spilledag.



DANSK WHISKY MED BRÆNDENÆLDE-RØG

FARY LOCHAN ER EFTERTRAGTET PÅ GRUND AF SIN EKSKLUSIVITET, SIN GODE SMAG, SIN HØJE KVALITET OG DET GODE HÅNDVÆRK. OG SÅ ER DET EN DANSK WHISKY RØGET PÅ EN HELT SÆRLIG MÅDE – OVER FRISKE BRÆNDENÆLDER.

Tekst: Jesper Kjær Fotos: Fary Lochan

Fary Lochan ryger deres malt over friske brændenælder, som de fælder i egen skov omkring destilleriet. Dermed erstatter de den traditionelle tørv, som alle andre bruger til deres røg og frembringer dermed en helt unik røgsmag i de enestående whiskyer. Men hvorfor bruge friske brændenælder, som man selv skal rundt og fælde, når det ville være meget lettere bare at købe røget malt hjem til produktionen?

- Fordi vi ikke gør, som alle de andre. Vi ønsker, at vores whisky skal være unik. Fordi vi ikke bare forsøger at gøre tingene på den nemme måde, men i stedet på den rigtige og sjove måde. Og så faktisk også fordi min farmor fra Fyn var en sand mester i rygeoste, som hun røg over friske brændenælder ude i sin have. Så inspirationen kommer egentlig også fra hende, siger Morten Jørgensen, daglig leder af destilleriet og søn af Fary Lochans stifter, Jens-Erik Jørgensen.

Pionérdrømme om verdens bedste whisky

Eventyret om eksklusiv dansk whisky i hjertet af Jylland startede med, at Fary Lochans grundlægger, Jens-Erik Jørgensen, som desværre døde i 2016 pga. en kræftsygdom, havde en drøm om at lave verdens bedste whisky – i Danmark. Denne pionérånd kombineret med god forretningssans og en ukuelig optimisme gjorde, at hans drøm blev til virkelighed i 2009, hvor det første fad i Fary Lochans historie blev fyldt og lagt til lagring.

Men det skulle blive til meget mere. Jens-Erik Jørgensen spredte budskabet om projektet i skoven i den lille by Farre,

og han mødte stor opbakning i både lokalsamfundet samt resten af landet. Aktionærer i Fary Lochan blev en realitet, og i dag støtter ca. 380 forskellige aktionærer destilleriet med lige dele pionérånd og sund interesse for whisky. Aktionærerne er således meget vigtige for folkene bag:

- De betyder rigtig meget for os, siger ældste bror, Thomas Smidt-Kjærby, som desuden er formand for bestyrelsen i Fary Lochan, og uddyber:

- Udover den direkte økonomiske støtte, der har givet os mulighederne for at udvide, udvikle os og vores whisky, så er alle aktionærer jo også fantastiske ambassadører for os. De sørger for at holde os til ilden, og de hjælper med til at sprede budskabet om os ude i det danske land. Og så får vi altid masser af konstruktiv feedback og god opbakning fra vores aktionærer. Det sætter vi meget stor pris på.

I butikker over hele landet

- I starten solgte vi kun vores flasker direkte fra destilleriet, men i dag er vi ude i over 200 specialbutikker fordelt over hele landet, fortæller Tine Toft-Laursen, det tredje medlem af søskendeflokken.

Hun er ansvarlig for salget og kontakten ud til butikkerne på Fary Lochan, der i dag producerer ca. 15.000 flasker whisky om året, og Tine Toft-Laursen kan berette om en øget efterspørgsel på stort set alle produkter i porteføljen.

- Det er rigtig positivt, men det kan til tider være svært at følge med, da vi jo kun er nogle ganske få folk på destilleriet.

De tre søskende er alle beskæftiget på Fary Lochan sammen med deres mor, Anne B. Jørgensen, som er hovedaktionær og -ejer af Fary Lochan. Derudover er brygmesteren, Henry, samt sælger og grafiker Eric B. Svinth på lønningslisten.

- Og så er der alle dem, der ikke får løn, men som bare hjælper til af deres gode hjerter. Den hjælp er vi også rigtig glade for, siger Anne B. Jørgensen med et smil.

Godt håndværk og lokale råvarer

Når kun det bedste er godt nok, og når man aldrig må gå på kompromis, så er det selvfølgelig også vigtigt, hvordan destilleringskedlerne er udformet og produceret. Derfor fik Jens-Erik Jørgensen specialdesignet og produceret kobberkedlerne i Skotland. Brygmester Henry fortæller:

- Vi kunne have fået kedlerne til en fjerdedel af prisen, hvis de kom fra Tyskland. Men Jens-Eriks ønske var, at Fary Lochan skulle være et skotsk inspireret whisky-destilleri af højeste kvalitet og uden kompromiser. Derfor var kedlerne også vigtige.

Generelt kan man om Fary Lochan sige, at firmaet udelukkende benytter sig af de bedste maskiner og råvarer, når de fremstiller whisky. Derudover er råvarerne primært lokale

og/eller økologiske. Det gode håndværk og den høje kvalitet i råvarer afspejler sig også til dels i prisen på en flaske whisky:

- Vi tager 595 kr. for en halv liter whisky. Men folk er også villige til at betale dét for en god whisky med en god historie og masser af godt håndværk bag. Og sammenlignet med anden dansk whisky ligger vi absolut ikke i den høje ende rent prismæssigt, siger sælger Eric. B. Svinth.

På rundvisning i destilleriet

Whiskyen fra Fary Lochan kan købes i butikker, barer og restauranter over hele landet, og det er stadig også muligt at erhverve sig en flaske direkte fra destilleriet, der holder åben i butikken alle hverdage. Det er også muligt at komme på rundvisning på destilleriet, hvilket både private, personalefor- eninger og whiskyklubber m.v. benytter sig flittigt af.

- Vi er meget glade for at vise vores destilleri frem, så man skal endelig bare kontakte os, hvis man har lyst til at besøge Fary Lochan, slutter Morten Jørgensen.

Han har det ene ben ude af døren for at byde et nyt hold gæster velkommen på Fary Lochan – som i øvrigt betyder hvad? Fary er den gamle betegnelse for byen Farre, og Lochan betyder "lille sø" på skotsk. Og lige dér ved den lille sø i skoven i Farre ligger Fary Lochan.

Se meget mere på www.farylochan.dk

Oplev Californien i et roligt tempo med dansk rejseleder

Tag med på vores 13 dages rundrejse i det vestlige USA og oplev blandt andet storbysuset fra de kendte byer som Los Angeles, San Fransisco, Hollywood & Beverly Hills. Bliv betaget af Yosemite nationalpark og Grand Canyon. Gå på opdagelse i farverige Las Vegas og meget mere!

Skal du med?

Undervejs overnatter vi samme sted flere nætter. Med andre ord får du mange oplevelser, uden at du skal pakke kufferten og bruge tid på transport hver dag.

Afrejsedato den 6. september eller 18. oktober 2018

Pris kr. 21.250 inkl. udflugter og drikkepenge til værdi af kr. 6.125



Mangaard Travel Group

Tlf. 8675 4840 | team@mangaard-travel.dk
www.mangaard-travel.dk



DET GLADE VANVID

EN GASTRONOMISK ALL INCLUSIVE MADOPLEVELSE

BRØDRENE MICHAEL OG LASSE KOCH HAR KÆMPE SUCCES MED ET UNIKT RESTAURANT-KONCEPT PÅ DET GLADE VANVID I AARHUS. TRE TIMER ER SAT AF TIL EN RESTAURANT-OPLEVELSE UD OVER DET SÆDVANLIGE.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Moment Studio, Rasmus Bluhme

Gode madoplevelser behøver ikke være særligt indviklede. Den tese har kokke-brødrene Michael og Lasse Koch ført ud i livet på Det Glade Vanvid i Aarhus. Gæsterne får en appetizer og tre retter mad, som tjenerne serverer ved bordene. Vinene henter gæsterne selv, og der er syv forskellige vine at vælge i mellem – ad libitum.

Det samme med det nybagte brød og flere forskellige hjemmelavede olier af uhørt høj kvalitet, som frit kan hentes og nydes til de gastronomiske retter. Hele seancen varer tre timer, fra 18.30 til 21.30, og er selskabet blevet alt for hyggeligt, kan gæsterne tilkøbe en time ekstra – dog kun fredag og lørdag. Det hele nydes i arkitektoniske, hyggelige rammer, der hverken tager fokus fra den gode mad eller den smukke rolige udsigt ud over Aarhus Lystbådehavn.

Vol. Magazine har stillet Lasse Koch spørgsmål om Det Glade Vanvid:

Hvordan fandt I på konceptet?

- Ud fra vores erfaring fra gourmetverdenen samt Restaurant Koch, tænkte vi, at det var synd, at kun så få mennesker skulle have de oplevelser, så vi fik lyst til at lave et koncept, hvor de fleste kan være med økonomisk, men hvor maden stadig har gourmetens finesse omend i bistroens uformelle, lidt mere folkelige rammer. Vi elsker bistroer! Men vi er også rundet af gourmet. Vi ville gerne forene de to verdener og lave en all inclusive-oplevelse, hvor gæsten ikke mangler noget!

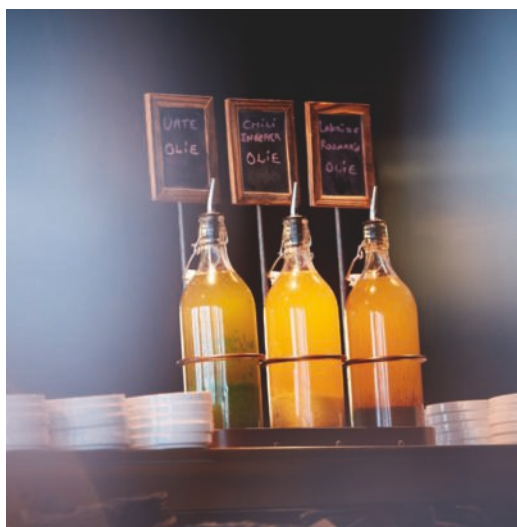
Hvordan adskiller Det Glade Vanvid sig fra andre restauranter?

- Hos os er de kulinariske ambitioner skyhøje, men vi byder velkommen i en atmosfære, der er nede på jorden. Vi kan vores gourmetkram, men vi ønsker en anden slags oplevelse. Vi er "gourmet" på vores egen måde, uden snobbende tjenere og for meget sort snak. Vi ønsker at give energien frit løb, derfor er vores rammer uformelle og afslappede. Vi er også en slags demokratisk restaurant. Alle får det samme og betaler det samme. En aften på Det Glade Vanvid varer 3 timer, vi serverer 4 retter – der er én menu til alle, og det koster 495,- kr. i hverdagene og 595,-kr. fredag og lørdag.

Hvordan er arbejdet fordelt mellem jer brødre?

- Michael er den kreative direktør, og jeg er forretningsudvikler.





Fordele og ulemper ved at arbejde sammen som brødre?

- Det er absolut en fordel at være brødre. Vi kender jo hinanden ekstremt godt og ved ofte, hvad hinanden tænker, før vi har talt sammen. Nogle gange kan der gå lidt storebror-lillebror i den. Men det er mest kun i sjov og sikkert ikke usædvanligt.

Hvad er jeres madprofil?

- Maden kommer i mange former, og vi er ikke bange for at mixe forskellige køkkener. Vi er bestemt uortodokse. Råvarerne skal udelukkende være af højeste kvalitet. Når det er på plads, prøver vi altid at udforske traditioner og udvikle raffinerede smagsoplevelser, der overrasker og forundrer. Det er vigtigt for os at overraske og have personligheden med i vores madstil.

Hvad er jeres vinprofil?

- At finde vin er en jungle selv for professionelle folk som os. Vi bruger derfor lang tid på at udvælge de rigtige vine til prisen. Dyr vin er ikke altid ensbetydende med god vin, at vinen er afstemt til maden skal ikke undervurderes. Vi har 3 slags rødvin, 3 slags hvidvin, en dessertvin og bobler til appetizeren. Vi kommer vidt omkring, men vi forsøger at ramme en bredde, så der både er til pinot noir-folket og shiraz-entusia-

sterne! Vinene skifter naturligvis i takt med, at vi skifter menu og er tilpasset derefter.

Hvor meget lægger i vægt på viden og service?

- Der er enorm fokus på service. Tjenere er en uddøende race. De ansatte tjenere vi har, som ikke er uddannede, gør vi meget for at træne, så de kan levere en god oplevelse med et smil på læben til vores kunder. Vi vil være specialister indenfor vores eget lille niche, og det er den skoling, vores personale skal igennem.

Hvad er historien bag navnet, Det Glade Vanvid?

- Det kommer sig af, at det jo er Det Glade Vanvid, at man kan spise og drikke så godt til så beskeden en pris. Det kan du altså ikke andre steder. Hvert fald ikke i Aarhus! Desuden ligger vi ved vandet – så der gik lidt onkelhumor i den, da vi fandt på navnet, Det Glade Van”d”vid.

Hvad har I af fremtidsplaner?

- Vores ambitioner og lidenskab for vores fag er stor, så såfremt muligheden viser sig, vil vi ikke udelukke en ekspansion af Det Glade Vanvid.

EKSEMPEL PÅ MENU

APPETIZER

Okse Rilletter - Hvedekernesalat med Urter & Rygeost - Fermenteret Kålrabi
Vinaigrette - Karse - Rugknas

FORRET

Asparges-Pasta Terrine - Varmrøget Laks - Maltkiks - Æggecreme - Hummerlime-mayo - Blødende Fiskesoufflé - Asparges-Spinat sifon - Confiterede Pikante Tomater - Feldsalat - DildCoulis

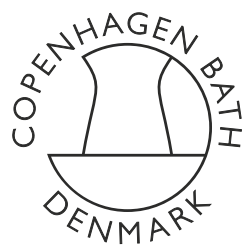
HOVEDRET

Skank af gris - Barbeque Aigre Doux - Ratatouille Sauce med "Ratatouille Gemüse" - Panko Med Brunet Smør - Friteret Kartoffel Fondant - Grønærtepure med Ramsøg - Blomkål & Ærter i Tartare Sauce

DESSERT

Drømmekage - Karameliseret Rabarberpure - Saltet Crumbl med Jordnødder
- Osmose Rabarber - Vaniljeguf - Myntesorbet





FERSK SANDART

Har du smagt det?

Også perfekt
på grillen!

Vi har fjernet
skællene!

- flot, lyst fiskekød
- dejlig mørt og velsmagende
- lækker sprødt skind
- rig på Omega-3
- højt proteinindhold

Bæredygtigt
opdræt fra

aquapri

altid frisk og
ensartet høj kvalitet
– hele året!

Tel.: +45 47 76 10 75
aquapri@aquapri.dk

www.aquapri.dk



Skindstegt sandart
– på spinat med
bagte tomater

Se opskriften her:

www.aquapri.dk/our-products/inspiration

Preben Madsen,
den meget
populære og
dygtige kok
på Restaurant
Herregårdskælderen
i Sønderkov
ved Brørup, har
lavet vores opskrift.

[www.sonderskov.dk/
Restaurant](http://www.sonderskov.dk/Restaurant)



Læs mere om vores sandart her:

www.aquapri.dk/our-products/zander

Her kan du bl.a. købe opdrættet sandart fra AquaPri:

Edgar Madsen, Hvidesande, tlf. 97 31 14 33, Facebook:

EdgarMadsen.dk • Bendixens Fiskehandel, Svendborg,
tlf. 62 21 18 75, www.bendixens-fiskehandel.dk

• Hilbert Christiansen Fisk og Vildt, Odense C,
tlf. 66 12 12 27 • Hilbert Christiansen, Tarup
Center, Odense NV, tlf. 66 16 46 27,

Facebook: Hilbert Christiansen Fisk og
Vildt • Haralds Fisk, København Ø,
tlf. 25 80 55 55, www.haraldsfisk.dk

• Amager Fiskehus, tlf. 32 57 79 89,
www.amagerfiskehus.dk •



Spørg efter fersk sandart hos din lokale fiskehandler. **aquapri** leverer fra dag til dag, året rundt!

DIN NÆSTE BIL ER DIN CYKEL



biomeca™

FUTURISTISK CYKEL TIL DEN URBANE LIVSSTIL

I 20 ÅR HAR VERDENS DYGTIGSTE DESIGNERE UDTÆNKT DESIGNLØSNINGER TIL BIOMEGAS IKONISKE CYKLER. MISSIONEN ER ENKEL OG AMBITIØS – EL-CYKLER SKAL UDKONKURRERE BILEN SOM DET FORETRUKNE TRANSPORTMIDDEL I BYERNE.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Biomega

Biomega designer, producerer og sælger el-cykler, cykler og tilbehør i mere end 20 lande og har hovedkontor i Danmark.

- Biomega er et forsøg på at få folk ud af biler og op på cykler med det formål, at cyklerne begynder at tage markedsandele fra bilerne, ved at bringe livsstil ind som noget andet end funktion og som kan konkurrere med den livsstil som bilerne formidler, siger Sune Vejlgård, project manager hos Biomega.

Med en el-cykel kan man nemt tilbagelægge 10-15 kilometer, der er den afstand, rigtig mange mennesker har mellem hjem og arbejde. I Danmark har vi en fantastisk infrastruktur for cykler generelt, siger Sune Vejlgård.

Det danske cykelfirma har i to årtier lavet designcykler og arbejdet med ikoniske designere rundt om i verden. Herunder Marc Newson, som blandt andet har tegnet en nyklassiker inden for design – Apple Watch.

Biomega flyttede i foråret adressen for deres flagship-store i København. Nu ligger butikken mere optimalt i forhold til kundernes prøveture på designercyklerne.

- Ja, nu har vi butik på Østerbrogade tæt på Trianglen, Fælledparken og en supercykelsti lige udenfor indgangen, fortæller Sune Vejlgård.

I den nye butik er der automatiske skydedøre og ingen trapper, så kunderne nemt kan trille ind og ud af butikken på 120 kvadratmeter. Der er også indrettet værksted, der står klar til at hjælpe nye og eksisterende Biomega-ejere med deres cykler.

Flere butikker på vej

Hovedkvarteret ligger i Silkeborg. Her er der produktion, administration, lager og butik samlet under et tag. Men måske skal den ekspanderende virksomhed på sigt ud at finde en bygning med mere plads.

- Næst efter København er byer som Hamborg, München og Berlin gode steder at placere butikker, siger han.

Biomega har foruden Europa også forhandlere af deres cykler i USA og Australien. I 2013 fik Biomega ny ejer. En børsnoteret elektronikproducent fra Hongkong, som fremstiller tablets og laptops til det globale marked. Det meste af cyklerne bliver fremstillet i Asien og Europa på egne fabrikker. Alle cyklerne er opkaldt efter storbyer. Elcyklen OKO er for eksempel opkaldt efter Tokyo. Den verdensberømte danske arkitekt Bjarke Ingels har blandt andet været med til at designe OKO'en.

Ud til kunderne

Biomega er nok mere kendt i udlandet end herhjemme, men det skal der laves om på.



- Vi er i gang med at re-brande os her i Danmark. For ti år siden var vi kendt som dem, der lavede cykler med kardantræk, nu bruger vi et vedligeholdelsesfrit remtræk. Vi har fokus på det danske marked igen – og vi investerer i det, understreger han. Det sker blandt andet ved at komme ud til kunderne med cyklerne.

- Det koncept kalder vi “#JOIN THE RIDE”, et mobilt butikskoncept som vi har udviklet og testet af i foråret med succes. Derfor ruller vi det ud i andre byer i DK og Europa. I bund og grund er det en butik på hjul, man kommer til at se på gaden og til relevante events på vores markeder. Formålet er, at prøvekøre el-cykler, få rådgivning, købe eller få serviceret sin Biomega cykel direkte samt oplyse omkring brugen af el-cykler – da mange mennesker ikke har overvejet el-cyklen som et transportredskab. ”Alt hvad det kræver – er en prøvetur”, siger Sune Vejlgård.

Han var også for nylig på en tur til en mini-festival, lavet i et samarbejde med Velostyle, der forhandler cykler fra Biomega, for alle mulige cykeltyper i Kiel, og her mødte han en noget usædvanlig kunde.

- Ja, han havde seks af vores cykler. Hele familien kørte på cykler fra Biomega. Det var ret imponerende, og det fortæller mig noget om, at det ikke kun er os selv, der synes, cyklerne er fede, fortæller han smilende.

Et holdningsskifte

I andre lande har borgerne i de større byer fået øjnene op for fordelene ved de eldrevne cykler, mens cykelkunderne i Danmark halter lidt bagefter.

- Herhjemme har indstillingen nok lidt været den, at el-cykler først er en mulighed, når man bliver gammel. I andre lande kan cyklister i alle aldre se fordelene ved, at man undgår køtrafik, man når frem til sit mål uden at være gennemblødt af sved og man kan holde momentum op ad bakker. Du får jo stadig motion, fordi du vælger selv, hvor meget hjælp cyklen skal give dig, siger han og peger på, at Biomega el-cyklerne er lige så brugervenlige som biler, hvor “man sætter sig ind, drejer nøglen og kører”.

- Det samme gør sig gældende på Biomega el-cykler: “man sætter sig op, aktiverer batteri og motor med et enkelt tryk og kører”.

AMS E-low

Modellen AMS E-low, også kaldet Amsterdam, kommer i tredje generation, denne gang som el-cykel med lav indstigning også kaldet lowstep. Den har et futuristisk design, der vækker associationer til tidligere Biomega cykler.



- Biomega tager udgangspunkt i en model, ligesom man gør det med biler og ser herefter på om der kan optimeres på den man produktudvikler. Vi kommer derfor ikke med en ny cykel hvert år.

AMS E-low kommer med 700c hjul, støbt i letvægts aluminium og er et cityorienteret transportredskab som giver brugeren en mere oprejst siddeposition på cyklen, som man kender det fra de traditionelle Amsterdam cykler, siger han.

Biomega cyklerne er designet ud fra social innovation. Altså design ud fra den vision om, at cyklen kan sige noget om, hvem man er. På samme måde som en bil kan. Så det er noget andet end bare funktion. Sune Vejlgård fortæller, at de har en god dialog med kunderne om, hvordan ejerne bruger og ønsker at bruge cyklerne.

Test på favoritbakke

Biomega er så sikre på deres cyklers kvalitet, at de tilbyder kunderne at tage cyklen med hjem med 30 dages fri returret.

- Ét er en kort prøvetur, men du finder jo først ud af, om cyklen er noget for dig, når du har afprøvet den på ruten til arbejde med den der besværlige stigning. Vi tør godt lade kunderne teste den hjemme, understreger han og fortsætter:

- Vores model CPH har været på markedet i over 10 år, og der kører stadig cykler rundt fra de første produktions batches, siger han.

Ingen grund til batteribekymring

En af de bekymringer mange købsinteresserede til el-cykler har, er batteriets levetid og ydeevne. Den bekymring har Biomega reageret på.

- Vi ved, at over tid kan batteriets ydeevne falde. Vi giver derfor, markedets måske højeste garanti på batteriet – så hvis batteriet bliver sløvt, så bytter vi efter en test af batteriets ydeevne, siger han.

Cyklen vækker opsigt

Filosofien hos Biomega er at lave cykler som er holdbare, ekstremt simple, altså brugervenlige samt give cyklerne karakter og identitet. Det vil sige, at lave cykler som er let genkendelige, så man på lang afstand kan sige "det en Biomega!".

"MIN TESE ER, AT BILER HAR SUCCES I BYERNE, FORDI DE ER GODE TIL AT VISE, HVEM EJEREN ER. HVIS MAN F.EKS. SKRABER LOGOET AF EN BIL, VED MAN STADIG, HVILKET MÆRKE DET ER. MEN SKRABER MAN LOGOET AF EN CYKEL, ANER MAN IKKE, HVILKEN CYKEL MAN SER PÅ. DET ÆNDREDE JEG MED BIOMEGA-CYKLEN."

JENS MARTIN SKIBSTED, STIFTER AF BIOMEGA

WWW.BIOMEGA.COM





Åbningstider:

Tirsdag - Søndag kl. 10-17

Onsdag kl. 10-22

Mandag lukket

ARoS



19. maj - 9. september 2018

Wael Shawky

THE CRUSADES AND CURRENT STORIES

The Crusades and Current Stories er en omfattende udstilling med bl.a. film, marionetdukker og en 20 meter lang mur. Udstillingen omhandler det konfliktfyldte forhold mellem Vesten og Mellemøsten, som har rødder helt tilbage til korstogene i middelalderen, og udstillingen tegner et nuanceret billede af konflikten ved at præsentere begge sider.

Arrangementer på ARoS

NY NORDISK LITTERATURFESTIVAL I AARHUS

20.-24. juni i ARoS Public

I ARoS Public vil du få mulighed for at opleve en ny international litteraturfestival med fokus på nordisk og arabisk litteratur. Der vil dagligt være oplæsninger og forfattersamtaler mellem festivalens store navne. Se mere på www.northlit.dk

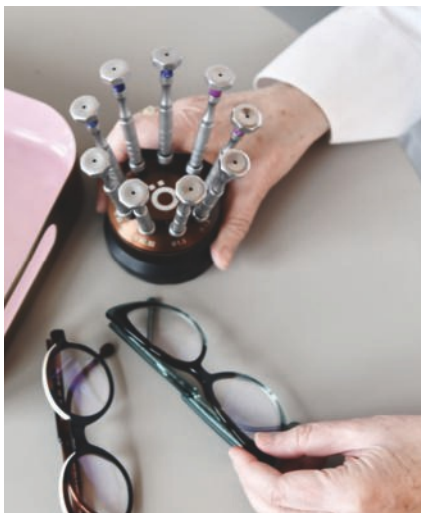
HATHA YOGA

14. juni kl. 11.00/19. juni kl. 11.00/20. juni kl. 16.30

Kom og vær med til Hatha Yoga i skæret af regnbuens farver på ARoS tagterrasse, når yogainstruktør Zanne Kilden byder på udendørs yoga, hvor du får styrket krop og sjæl i unikke omgivelser. Arrangementet henvender sig til både nybegyndere og øvede over 15 år.

Køb billet på www.aros.safeticket.dk

Se alle kommende arrangementer på www.aros.dk/kalender





MERE END ØJET SER

HELLE HEIN OPTIK GÅR NYE VEJE MED KOMBINATIONEN AF BRILLEBUTIK OG KAFFEBAR. FOR OPTIKER HELLE HEIN HANDLER DET OM AT SKABE EN HYGGELIG OPLEVELSE OMKRING BRILLERNE, OM MODET TIL AT GØRE NOGET NYT – OG FØRST OG FREMMEST OM AT FINDE DEN HELT RIGTIGE BRILLE, DER PASSER TIL PERSONLIGHEDEN.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: Colin John Seymour Jr.

Et særsyn har slået dørene op midt på gågaden i Vejle. En butik, der går nye veje med kombinationen af briller, kontaktlinser – og kvalitetskaffe:

- For mange er det en lang proces at købe briller. Min erfaring er, at det måske kniber med at komme over dørrinnet ind til optikeren, fordi det virker lidt uoverskueligt – også for pengepungen – og fordi forretningerne ofte er lidt klinisk indrettet. Vi vil gerne væk fra det sælger-stalkeragtige og den forfærdelige termokaffe og i stedet skabe noget ro, hygge og tryghed omkring det hele. Således bliver det en god og tryk oplevelse at få lavet en synstest og måske investere i nye briller, siger Helle Hein, optiker og indehaver af Helle Hein Optik.

Håndplukkede briller og hyggelig atmosfære

Sammen med sin mand, Thomas Walbom, der har arbejdet som kok forskellige steder i verden, har hun indledt et nyt kapitel i både arbejds- og privatlivet med åbningen af butikken i marts 2018. Personlig betjening og god rådgivning ligger højt på prioriteringslisten for brancheerfarne Helle Hein, der bl.a. har arbejdet som optiker hos øjenlæger i Esbjerg og senest været chefoptiker hos en kollega i Bryggen. Samtidig har Thomas Walbom nu tid til at koncentrere sig om at brygge kvalitetskaffen, og det er en sund udfordring og en god fornemmelse at kaste sig ud i noget nyt, man brænder for, fortæller 55-årige Helle Hein:

- Vi har nået en alder, hvor det skulle være nu, hvis vi skulle gøre det her. Det er hyggeligt at være mere sammen i arbejdstiden, og jeg har glædet mig rigtig meget til at åbne min egen butik, hvor jeg selv bestemmer, hvilke stel jeg har på



hylderne. Ingen kæde bestemmer over os, jeg kan derimod håndplukke brillerne, som jeg ønsker. Derudover så skal det være noget lidt andet, noget hyggeligt, et sted, hvor folk føler sig trygge. Det er også vigtigt for mig, at butikken ikke tager afsæt i noget bestemt og låser sig fast, det må gerne være dynamisk og ændre sig over tid. En slags fusionsstil, hvor vi kan tilføre nye ideer undervejs”.

Brilleglas af høj optisk kvalitet

Helle Hein Optik har således briller, man ikke kan købe andre steder i området og har allerede fået positiv respons fra kunder, der tidligere har måttet tage til andre byer for at finde de specielle og håndplukkede brillestel. For at sikre et højt niveau med specialudvalgte stel og glas har hun bl.a. lavet en aftale med firmaet ZEISS, der netop producerer brilleglas af høj optisk kvalitet.

Hun har samtidig og som den eneste i Vejle eget ZEISS-udstyr, det såkaldte i.Profiler® måleinstrument, der er i stand til at foretage en nøjagtig, elektronisk synsprofil af øjet i forhold til synsevnen i hhv. dag- og nattevis. ZEISS der er pionerer inden for præcisionsoptik, har for nylig lanceret brilleglaskonceptet baseret på den nye i.Scription®-teknologi, der fuldstændigt frasorterer UV-lys, som kan skabe alvorlige skader i øjnene.

Ved køb af ZEISS-brilleglas i både klar og farvet plast er man derfor altid garanteret beskyttelse mod de ultraviolette stråler. Teknologien og præcisionsglassene kan betyde et væsentligt forbedret nattesyn til f.eks. bilkørsel i mørke. Kontrastsynet bliver således forbedret med op til 30%, mens farver bliver mere brillante og levende.

Passion, ærlighed og mod

Drivkraften bag den nye butik er passion for optik og glæden ved at hjælpe folk med at finde de rigtige briller, der passer til personligheden. Det er kort sagt mennesket før designet og ikke omvendt:

- Jeg er vild med at sælge briller og finde de helt rigtige stel og brilleglas til personen. For mig skal det være en helhed. Det handler ikke kun om ansigtsform, som nogle tror. Jeg taler med folk, spørger ind til, hvem de er, hvad de laver og ser på hvilken tøjstil, de har eller hvilken type tøj, de går mest i til daglig. En pige, der sjældent går med smykker, skal måske ikke lige have en brille med guld og glimmer.

- Der er jeg altid ærlig og kan godt finde på direkte at fraråde bestemte brillemodeller til en person. Den ærlighed kan folk godt lide. Det er – sammen med butikkens indretning, atmosfære, personlig betjening og god kaffe – med til at ska-





be et univers, hvor man føler trykthed og ro. Alle mennesker er unikke, derfor skal de også have en unik serviceoplevelse.

Hvorfor skal det være så kedeligt?

- Jeg synes, at vi jyder trænger til at komme lidt ud af busken. Andre steder i verden findes der jo f.eks. tøjbutikker eller boghandlere, der kombinerer med kaffebar eller andet, så hvorfor være så kedelige herhjemme? Derfor har vi også gerne ville lave en butik, der ikke ligner alt andet, fortsætter Helle Hein.

Det er en ambition, der også afspejler sig i indretningen. Der har været en designer inde over, men ellers har Helle Hein og Thomas Walbom selv forestået indretningen og den hyggelige, eklektiske stil, der bl.a. kombinerer loppefund med designglasskabe og skaber en næsten hjemlig atmosfære i kaffehjørnet. Sådan kan man også starte et muligt brillekøb; slappe af, nyde en kop kaffe foran butikken – endda to go! – se sig omkring og få professionel rådgivning om briller og kontaktlinser, hvis man ønsker det.

De rette rammer

Det er ikke kun brillerne, der er nænsomt udvalgt med en kræsen hånd, kaffen signalerer ligeledes godt håndværk. Den kommer fra Kaffe-Mølle i Kolding, og blandingen er sammensat i samarbejde med vennen og ejer af Kaffe-Mølle, Michael Mølbæk. Som det gælder brillerne, er der også en kaffe, der passer til de personlige ønsker – fra en hurtig espresso til en langsom nydelse af en cappuccino. Dertil kommer et udvalg af chokolade og kager fra Vejle-konditoren Jeanett Ansberg fra La Nouvelle.

For Helle Hein Optik handler det om at turde gå nye veje og skabe en helhed af kvalitet og atmosfære. Et trygt univers omkring syn og optik i rammer, der indbyder til en god oplevelse. Fordi brillekøb er et vigtigt og personligt valg, der kræver ro og ordentlig behandling. Fordi det handler om at finde den rigtige brille til personen – og ikke omvendt. Fordi optik er mere end øjet ser.

Se mere på
www.helleheinoptik.dk



oo
Helle Hein

mere end øjet ser



VIABIZZUNO

DE ITALIENSKE LYSMESTRE

VIABIZZUNO ER PÅ VERDENSPLAN BLANDT DE MEST ANERKENDTE INDEN FOR ARKITEKTONISK BELYSNING MED ADSKILLIGE DESIGNPRISER PÅ VISITKORTET. LEGIO ARCHITECTURAL SOLUTIONS ER ENEIMPORTØR PÅ DET DANSKE MARKED AF DET OMFATTENDE PRODUKTPROGRAM FRA VIABIZZUNO, DER SENEST STÅR BAG N55-SYSTEMET – ET SYNLIGT BEVIS PÅ, AT DE NORDITALIENSKE LYSMESTRE FORTSAT LEVERER DET BEDSTE INDEN FOR BELYSNING.

Tekst: Rune H. Jensen Fotos: LEGIO Architectural Solutions

Der er et stilmæssigt sammenfald mellem nordisk og italiensk design, der begge trækker veksler på enkelhed, rene linjer og minimalisme. Og det er en af grundene til, at Viabizzuno passer så godt ind i danske LEGIO Architectural Solutions univers, hvor designmæssig enkelhed og funktionel fleksibilitet er i højsædet:

- LEGIOs linje er præget af stilrenhed og minimalistisk enkelhed. Og det er netop nogle af kvalitetene hos Viabizzuno, der også har vundet adskillige designpriser for deres lyskunst. At have deres omfattende produktprogram med i vores katalog, gør os i stand til at løse alle typer belysningsopgaver, siger Peter Røstbjærg, partner hos LEGIO, og tilføjer:

- De tænker grundlæggende på samme måde som os: At det handler om at udtænke lyset, før det produceres. At designe lyset, før det sælges.

Lysdesign er en holdning til livet

Peter Røstbjærg uddyber, at Viabizzuno i mere end tyve år har skabt design, der ikke blot er udtryk for en simpel faglig aktivitet, men en måde at etablere et forhold til livet og de andre på. At designe er en måde at være, tænke og handle dedikeret på. At designe er tilblivelsen af os selv og at arbejde målrettet mod forbedringen. Det er en grundlæggende tro på, at det at designe betyder at bygge noget, der varer og holder.

- Viabizzuno har i årevis leveret deres belysning til de absolut største, internationale modemærker, institutioner, museer, industrier og offentlige institutioner. De demonstrerer, hvordan lyset bør fusionere med arkitekturen med plads til dem, der skal bruge byggeriet. Mario Nanni, som er grundlægger af Viabizzuno, har udtalt følgende: "Du kan ikke designe lyspunkter, men du skal designe det rigtige lys. Fremtiden er i søgen efter det rigtige lys, uanset lyskilde. Fremtiden er at skabe lysets kultur, og Viabizzuno er en pionér i denne kultur".





N55 – den nye LED-generation af glødepæren

Senest har de norditalienske lysdesignere med udviklingen af det såkaldte N55-system bevist, at de fortsat ikke slækker på kvaliteten og visionerne. Kort fortalt er N55-systemet den nye generation af den klassiske glødepære. Det er en videreudvikling af teknologien, der har gjort Viabizzuno til verdensførende inden for arkitektonisk belysning, ikke mindst takket være designs af Peter Zumthor og Kengo Kuma:

- N55-systemet er den nyeste generation af belysningsenheder med højeffektive LED-lyskilder designet af Viabizzuno, og det er udtænkt til at have stor fleksibilitet ved valg af LED. Et af de mest kritiske punkter i forbindelse med design med LED er korrekt håndtering af varmeafgivelsen for at kunne garantere effektiviteten og ikke mindst en holdbarhed på 70.000 lystimer. "Propulsore Dinamico N55" er hjertet i systemet – en fascinerende mekanisk genstand, der bygger på en serie af principper: Teknologi, genbrug, forskning og materialeundersøgelse, siger Peter Røstbjærg og pointerer:

- N55-systemet er udviklet med et formål: At kunne gengive det naturlige spektrum af farver i lyset bedst muligt. Og det er lykkedes, hvilket uden tvivl er grunden til at mærker som Hermes, Gucci, Bottega Veneta og Fendi m.fl. benytter Viabizzunos systemer i deres forretninger over hele verden.

Kun de bedste arkitektoniske løsninger

For LEGIO handler det altid om at kunne levere eksklusiv kvalitet inden for arkitektoniske løsninger, når det gælder indretnings- og belysningsprojekter. LEGIO betyder "utallige", og det er netop grundstammen i DNA'et hos LEGIO Architectural Solutions at kunne skabe talløse, eksklusive løsninger til ethvert projekt inden for arkitektur, lysdesign og boligindretning.

"DU KAN IKKE DESIGNE LYSPUNKTER,
MEN DU SKAL DESIGN DET RIGTIGE LYS.
FREMTIDEN ER I SØGEN EFTER DET RIGTIGE
LYS, UANSET LYSKILDE. FREMTIDEN ER AT
SKABE LYSETS KULTUR."

MARIO NANNI, STIFTER AF VIABIZZUNO

- Vi stræber efter at levere det allerbedste inden for arkitektoniske løsninger på indretnings- og belysningsområdet. I vores showroom kan man opleve, hvordan high-end belysning

og indretning kan se ud, når man kombinerer nogle af de stærkeste brands med den rigtige rådgivning og ekspertise.

Det faglige fællesskab

Det er duoen Rasmus Fredsted og Peter Røstbjærg, der står bag LEGIO med visionen om at forene arkitektoniske idéer og den praktiske udførelse af et projekt. De to partnere komplementerer hinanden i et fagligt fællesskab, hvor Rasmus Fredsted lægger det tungeste lod i vægtskålen i forhold til det kreative og designmæssige, mens Peter Røstbjærg indtager rollen som projektleder og byggestyrer, der står for udførelsen, processen og den færdige slutoplevelse.

"VIABIZZUNO TÆNKER GRUNDLÆGGENDE PÅ SAMME MÅDE SOM OS: AT DET HANDLER OM AT UDTÆNKE LYSET, FØR DET PRODUCERES. AT DESIGNER LYSET, FØR DET SÆLGES."

PETER RØSTBJÆRG, PARTNER,
LEGIO ARCHITECTURAL SOLUTIONS

Med udgangspunkt i kundens ønsker kan LEGIO fungere som sparringspartner og varetage hele processen – fra idéudvikling til et færdigt, skræddersyet resultat skabt på en solid baggrund af mange års erfaring, æstetisk sans og teknisk indsigt. Og med brands som Viabizzuno på hylderne, er både kvalitet og designmæssig stilrenhed sikret til ethvert arkitektonisk belysningsprojekt.

Se mere på www.legio.dk & www.viabizzuno.com

LEGIO
ARCHITECTURAL SOLUTIONS

OM LEGIO ARCHITECTURAL SOLUTIONS

- LEGIO tilbyder kvalitetsløsninger inden for eksklusiv arkitektur, lysdesign og indretning
- Virksomheden holder til på Strandvejen 138A i Hellerup og har desuden etableret eget show room på Strandvejen 140A
- Show roomet giver mulighed for at opleve et varierende udvalg af design- og indretningsmuligheder med LEGIO og nogle af verdens førende brands inden for arkitektonisk belysning
- Bag LEGIO står arkitekt Rasmus Fredsted og byggeleder Peter Røstbjærg samt en håndfuld medarbejdere af arkitekter, designere og byggestyrere
- Se mere på www.legio.dk



OM VIABIZZUNO

- Viabizzuno er et anerkendt norditaliensk designfirma inden for arkitektonisk lys og designerlamper
- Viabizzuno har bl.a. leveret indbygningsspotter og luksuslamper til museer, flagship stores, yachts og private boliger over hele verden
- Virksomheden samarbejder med verdensnavne inden for lysdesign såsom Peter Zumthor, Jean Nouvel og Claudio Silvestrin, og Viabizzuno har vundet adskillige designpriser for sine innovative og skræddersyede produkter
- LEGIO Architectural Solutions er eneimportør af Viabizzuno på det danske marked, og man kan ved selvsyn opleve spotter og skulpturelle lamper fra Viabizzunos hånd i LEGIOs show room på Strandvejen 140A, Hellerup



ET DANSK FERIEPARADIS PÅ SOLKYSTEN I SPANIEN

UDSIGT TIL MIDDELHAVET OG RIGTIG MANGE SOLSKINSTIMER. MANGE DANSKERE VÆLGER SOLKYSTEN I SPANIEN, NÅR DE SKAL KØBE EN FERIEBOLIG. MADS RUGLYKKE ER EN AF DEM, MEN HAN ER GÅET SKRIDTET VIDERE OG HANS FAMILIE OG ANDRE DANSKE FAMILIER FÅR NU NYBYGGET ENERGIRIGTIGE FERIEBOLIGER HELT EFTER DERES EGNE ØNSKER.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Mads Ruglykke og Rudolfo 3D

El Mirador er et byggeri, der skyder op på en bjergside mellem byerne Nerja og Torrox Costa. Byen Nerja blev i 2016 kåret til Spaniens mest charmerende kystby. I området er der over 350 spisesteder. Derudover har Nerja den populære strand Burriana Beach, hvor det vrirler med strandbarer og vandaktiviteter. Dette område med bjerge og udsigt til Middelhavet er mange danskere faldet for. En af dem er Mads Ruglykke fra Brande, der sammen med tre andre familier købte ferieboliger her for 10 år siden. Men med tiden er der vokset et stort ønske frem.

- Vi kunne godt tænke os at få mere indflydelse på de faciliteter, vi gerne vil have der, når vi skal holde ferie, blandt andet en opvarmet pool, wellness og mulighed for at dyrke fitness. Så for tre år siden opstod tanken om at lave vores

eget sted med ferieboliger i topklasse, hvor vi selv skal bo og har indflydelse, fortæller Mads Ruglykke, stifter og direktør for det spanske firma FAD, der står bag projektet.

Danske familier får ønskeboliger

Han og de andre danskere fandt et byggeprojekt, der var gået i stå, med den perfekte beliggenhed, men ejeren var i første omgang ikke interesseret i at sælge.

- Men så kom der et Til Salg skilt op, og vi reserverede det sidste år i maj. Nu er vi 12 danske familier, som har købt 17 ferieboliger og alle er med på at lave et sted, der lever op til vores egne ønsker, siger han. I øjeblikket er 75% af de 39 huse, der skal være klar til indflytning slut 2019 eller start



2020, solgt eller reserveret. Husene koster fra omkring 2,5 million kroner og opfejer. Husene i El Mirador har 3 værelser og er lavet med 3 til 4 terrasser, hvor man kan nyde solen morgen, middag og aften. Alle husene har havudsigt og er tæt på vandet. Poolområdet har sol hele dagen og udsigt til Middelhavet. Området bliver et resort, hvor der er lagt vægt på tryk for beboerne.

- Husene har ikke været på markedet endnu. Nu er vi gået ud for at få flere familier med. Det har vi blandt andet gjort ved et informationsmøde i Aarhus, hvor 80 deltog, og hvor de havde mulighed for at møde os og mange af leverandørerne til projektet, siger han.

Går ikke på kompromis

Mads Ruglykke havde en Sportsmaster i Brande, som han solgte til en kapitalfond, og han har haft med ferieboliger i Spanien og Thailand at gøre gennem flere år.

- Det der adskiller det her projekt fra andre er, at vi selv har investeret i huse, som vi vil bo i, så vi er selvfølgelig interesserede i, at det hele bliver så optimalt som muligt. Vi går ikke på kompromis med materialer og løsninger, siger han. Husene bliver udstyret med køkkener fra Nordic Muebles, der er et danskejet køkkenfirma, som ligger 50 minutters kørsel fra projektet.

- Husejerne kan selv tage en snak med køkkenfirmaet og få opfyldt deres ønsker til køkkenet, siger han.

Godt kendskab til spanske forhold

Mads Ruglykke fortæller, at hvis man ønsker at købe et af husene i projektet, så skal man komme med 30% af prisen i udbetaling, der kan betales over 18 måneder.

- Vi kan så hjælpe med kontakt til lokale banker, hvor flere har vist interesse for projektet, eller danske kreditforeninger, der er aktive i området, som kan stå for resten af finansieringen, når husene står klar, understreger han. Udover Mads Ruglykke, er André Medianfar og Antonio Fog, der begge har opholdt sig og lavet projekter i 20 år i Spanien, men er bosat i Danmark med deres familier, tilknyttet El Mirador som projektmagere.

- De har mange års erfaring med projekter hernede, og kender betingelserne og taler sproget, siger Mads Ruglykke.

Stærk styregruppe

For at kvalitetssikre forløbet yderligere frem til indvielsen, er der lavet en styregruppe, som er sammensat af medejere af FAD. I styregruppen sidder som formand Peer Leth, adm. direktør i Troldekt A/S, Erik Vinther, direktør i Novo Nordisk og Carsten Christensen, direktør, Brande Entreprenør Service ApS.

- Det er kompetente folk, der kigger alle kontrakter efter, og det giver køberne en stor sikkerhed. Der bliver også etableret en velfungerende ejerforening efter dansk model, når byggeriet er færdig, siger Mads Ruglykke.



Fælleshus til grill og sammenkomster

Byggeriet kommer til at bestå af moderne og indretningsvenlige boliger med åbne køkkenalrum. Stuen er med panorama energivinduer, så udsigten kommer til sin ret. Der er 3 værelser i alle huse samt klimaanlæg. Fællesområderne består blandt andet af et stort fælleshus.

- Det giver mulighed for, at beboerne kan samles til grill-hygge eller andre sammenkomster. Det er min erfaring hernede fra, at det er en efterspurgt mulighed, siger han.

Godt tidspunkt for investering

Mads Ruglykke oplyser, at tiden er optimal i forhold til investeringer i Spanien, hvor markedet har været helt i bund men er nu på vej op.

- Priserne er gunstige lige nu, og der er samtidigt mulighed for en god pris på et hus i projektet. Hvis man køber nu, kan man typisk spare ca. 50-100.000 euro i forhold til et køb, når projektet er færdigbygget, siger han.

Fokus på energiforbrug

I projektet El Mirador har man stor fokus på energiforbruget primært strøm og vand, som er de forbrugskilder, der har indflydelse på driftsomkostningerne. For en bedre energiuudnyttelse, har man kig på materialer til byggeriet, der både kan skærme for solen men også udnytte den energi, som det solrige klima kan levere. Der bliver installeret varmepumpesystemer og solfangere til opvarmning af brugsvand og pool.

- Der arbejdes på et system til opsamling af regnvand, så vi ikke er så sårbare, hvis der skulle være længere perioder, hvor de spanske vandreservoarer er på et minimum, og der laves restriktioner på vandforbruget. Det giver os også mulighed for kunne rense vandet, så det kan blive drikkevandskvalitet. Det samme vil vi gøre med det klorholdige lokale vand, siger han og fortsætter:

- Det kræver en del godkendelser at overholde den spanske lovgivning for energisystemer og vandopsamling, og vi arbejder lige nu på at få de sidste på plads.

Naturlig køling

Boligerne bliver udstyret med KNX systemet, der er et intelligent fælles netværkssystem, som kan få alle systemer til at kommunikere. Det skal være med til at sikre en optimal effektivisering af energiforbruget.

- Ved at integrere yderlige parametre som for eksempel udnyttelse af kølig natteluft til nedkøling af en varm bygning med ventilation og styring af solgardiner via en vejstation, kan vi i El Mirador få markante besparelser på energiforbruget. Vi vil arbejde på, at husene bliver CO₂-neutrale, understreger han.

Årligt bidrag til fællesomkostninger bliver minimalt

Hele KNX systemet implementeres i El Mirador i tæt samarbejde med specialisten BMS Consult I.s, som er danskejet



med base på Costa del Sol. De mange energirigtige tiltag, kommer også til at betyde en mærkbar besparelse for ejerne.

- Andre steder betaler man et højt bidrag på cirka 20.000 kr. om året for en feriebolig til fællesomkostninger. Det bidrag arbejder vi på at kunne reducere til et minimum ved hjælp af de mange grønne tiltag, understreger han.

Potentiale for udlejning

Hvis man kunne tænke sig at leje sin feriebolig i El Mirador ud, så er der skabt gode rammer for det. Et udlejningskontor skal stå for udlevering af koder samt servicere de gæster, der kommer for at holde ferie i ejernes huse.

- Vi har lavet en aftale med udlejningsbureauet Rinconrent.dk, som er ejet af danskere. Det vurderes at udlejningen af et hus i El Mirador kan indbringe op til et niveau mellem 120.000 og

170.000 kroner årligt, oplyser Mads Ruglykke. El Mirador vil også i samarbejde med Rinconrent.dk lave indsatser, der kan tiltrække grupperejser, cykelhold og foreninger, som kunne tænke sig at tilbringe tid på Solkysten.

Mange flyafgange

Mads Ruglykke glæder sig til, at endnu flere danskere får mulighed for at holde ferie i området i deres egen feriebolig.

- Det er ikke så overrendt her som vest for Malaga, og der er 8 minutters gang fra husene til den lokale strand. Klimaet er fantastisk, fordi vi har bjergene, der holder på varmen, og så er der masser af flyafgange fra Danmark til fornuftige priser. Jeg har lige være af sted for knap 600 kroner for en returbillet, men i højsæsonen skal man nok regne med at skulle betale det dobbelte, siger Mads Ruglykke.

SPIL GOLF OG STÅ PÅ SKI

På de 40 kilometer mellem Malaga og Nerja, er der flere golfbaner. Den nærmeste er Baviera, som ligger ca. 10 km. fra Nerja – tæt på Torre de Mar. Anoreta ligger længere ind mod Malaga, og Los Morescos golfbanen ligger 40 minutters kørsel øst for Nerja ved Salobrena. Godt 1½ times kørsel fra Nerja rejser Europas næst højeste bjergkæde sig – kun Alperne er højere.

Sierra Nevada strækker sig godt 80 kilometer fra øst til vest mindre end 50 kilometer fra Middelhavets kyst og har det sydligste, men stadig meget snesikre skiområde i Europa. En femtedel af bjergmassivets tinder rækker mere end 3.000 meter i vejret, hvoraf det højeste og mest berømte bjerg Mulhacen på 3.482 meter også er det højeste punkt på den iberiske halvø.

Et andet udflugtsmål er Frigiliana, der ligger på sydskråningen af Sierra Tejeda, ca. 300 meter højere end havets overflade og 6 kilometer inde i landet på de nedre skrænter af Sierra Almijara bag Nerja og er omgivet og beskyttet af bjerge på alle sider. Byens ca. 2.600 indbyggere nyder derfor et særligt mildt klima med en årlig gennemsnitstemperatur på ca. 18 grader.

I Frigiliana finder man også et stort antal små spisesteder, som serverer veltillavet og enkel mad. På de mange små pladser samles især ældre mænd og diskuterer fodbold, politik og kvinder. Byen er kendt som en kunstnerby og byder på mange forskellige arrangementer i løbet af året.

Læs mere om El Mirador på elmirador.dk

SOV VIRKELIG GODT MIDT I RANDERS



HOTEL
RANDERS

EST. 1856



KOMMENDE INTIMKONCERTER

Koncert og tre-retters middag:



6. september 2018 kl. 18.00 på Hotel Randers

JENS CHRISTIAN WANDT

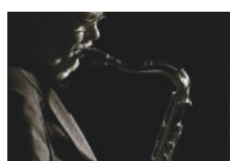
PR. PERSON 495,-



5. oktober 2018 kl. 18.00 på Hotel Randers

**MICHALA PETRI &
LARS HANNIBAL**

PR. PERSON 495,-



13. oktober 2018 kl. 18.00 på Hotel Randers

JESPER THILO KVARTET

PR. PERSON 795,-



3. november 2018 kl. 18.00 på Hotel Randers

HUSH

PR. PERSON 795,-

Billetter købes på dinnerbooking.dk
Priserne er inkl. gebyr og ekskl. drikkevarer.

FÅ EN GOD NATS SØVN

Overnat i charmerende, historiske rammer på ét af Jyllands mest spændende hoteller. Nyrenoveret med moderne faciliteter, der matcher hotellets 4 stjerner.

UDSØGTE SMAGSOPLEVELSER

I hotellets brasserie får du mad ud over det sædvanlige. Vi har god plads til din fest – så hold f.eks. firmaets julefrokost her – også med overnatning.

ET GODT MØDE MOTIVERER

Hold mødet på Hotel Randers, hvis det er vigtigt eller blot fortjener at blive holdt i unikke rammer med udsøgt forplejning. Også med overnatning.



KRYPTOVALUTA

BLOCKCHAIN NORDIC A/S VIL GØRE INVESTERINGER I BITCOIN OG ANDRE KRYPTOVALUTAER NEMMERE FOR HELT ALMINDELIGE MENNESKER, OG INVESTERINGSSKABET MED NORDISK HOVEDSÆDE I AARHUS HAR EFTER Knap 1½ ÅR PÅ MARKEDET I ENGLAND OG DE SKANDINAVISKE LANDE RUNDET 50.000 KUNDER, IFØLGE BESTYRELSESFORMAND, JESPER ØHLENSCHLÆGER.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Torben, Torben & Köter

Lyse lokaler i Bødker Balles Gård danner rammerne for det hurtigt voksende firma Blockchain Nordic A/S.

- Virksomheden er lige flyttet hertil fra Guldsmedegade, hvor det blev for småt. Da vi skulle have installeret låse her, fortalte låsesmeden, at han også har investeret i bitcoins. Det blev jeg glad for at høre, for vores vision er at gøre investeringer i kryptovalutaer mere tilgængelige for danskere. Før skulle man være lidt af en nørd for at kunne købe bitcoin og andre kryptovalutaer, men med vores platform kan kunderne bruge deres kreditkort til at købe direkte på sitet. Vi sørger for alt det bagvedliggende, siger Jesper Øhlenschläger, der er arbejdende formand i firmaet. Han kommer

med en baggrund som serieiværksætter med bred erfaring fra mange forskellige brancher. Han var med til at starte typehusfirmaet M2 og senere Skykon, der lavede dele til vindmøller.

Milliardær på kryptovaluta

De senere år har han lavet forretninger i Nigeria og England, men han blev inspireret af sin gode ven Niklas Nicolajsen, der er milliardær på kryptovaluta.

- Jeg er stærkt inspireret af de decentrale valutaer og hele blockchainteknologien, der de facto kommer til at ændre den verden, vi lever i. Derfor var det et naturligt



BLOCKCHAIN NORDIC A/S
A DIGITAL ASSET INVESTMENT FIRM

FOR ALLE



valg at indtræde som aktiv formand i et selskab, der har det fokus, og samtidig er succesrigt, siger han og fortsætter:

- Jeg startede op med investeringer i kryptovaluta i London sammen med min svoger, og vi satte en headhunter på sagen med at finde de rigtige samarbejdspartnere her i Aarhus. På den måde fandt vi Rune Lydixen og Steve Labil Lauritsen, der havde været på markedet i flere år, og som havde udviklet en platform til handel med kryptovaluta, men de manglede kapital og viden på management-delen til at komme videre, fortæller Jesper Øhlenschläger. De to er nu partnere og henholdsvis CTO og CIO i Blockchain Nordic A/S.

Strøm af dygtige ansatte sikret

At valget for hovedkontoret i Danmark faldt på Aarhus skyldes flere ting.

- Selv om jeg bor i London, ser jeg mig selv som Aarhus-dreng, og Aarhus Universitet har stor fokus på blockchain og fintech, så vi kunne få dygtige ansatte. Hvis vi havde valgt København, så ville det nok ikke være så nemt at få de medarbejdere, som vi skulle bruge, siger han.

Blockchain Nordic A/S har lige nu fem bachelorstuderende fra universitetet til at lave et markedsføringsprojekt, og muligheden for at blive intern i et innovativt firma med en lav gennemsnitsalder falder i god jord hos de studerende med indsigt i programmering og fintech, fortæller Jesper Øhlenschläger.

Salgskontorer i flere lande på vej

I dag er der 12 ansatte på kontoret i Aarhus, men Jesper Øhlenschläger regner med, at det tal er steget til 30 ansatte, når vi skriver 2019.

- I slutningen af næste år skulle vi gerne være mange flere medarbejdere, og vi har allerede planer om at lave salgskontorer i de andre nordiske lande. For selv om det, som vi handler med, er virtuelt, kræver det tilstedeværelse, og at vi kommer ud til kunderne, siger han. At der er stor interesse for kryptovaluta var et nyligt afholdt informationsmøde i Aarhus et godt eksempel på.

- Vi havde regnet med et fremmøde på omkring 60 mennesker, men vi kom op på over 300 fremmødte, der gerne ville høre, hvad det er, vi kan tilbyde, siger han. For ham er det vigtigt, at det er så gennemskueligt som muligt, hvordan det går med de investeringer, som kunderne laver.

Afkast på 32 procent

- Vi er de eneste, der har et indeks, kaldet BNX, der indeholder de største kryptovalutaer, og ved at sprede investeringer over flere valutaer mindsker man risikoen. Men der er tale om en højrisiko investering, og det lægger vi ikke skjul på. Til gengæld er der også mulighed for rigtig gode afkast. Hvis man investerede hos os i begyndelsen af året, taler vi om afkast på 32 procent, siger han og forklarer, at indekset er gennemtestet og tæller kryptovalutaerne Bitcoin, Ethereum, Ripple, Monero, Lisk, Icon, EOS og Qtum.

Kørt træet i kurtager

Blockchain Nordic A/S tager et fee, når en kunde opretter en konto, og så et fee af kundens afkast når porteføljen afvikles.

- Mange er trætte af, at bankerne skal tjene på det, hver eneste gang aktier handles. Hos os koster det ikke noget, fra oprettelse til man beslutter sig for at afvikle investeringen. Jo større afkast kunden får, jo mere tjener vi, så vi er selvfølgelig interesserede i at gøre det så godt som overhovedet muligt, fastslår Jesper Øhlenschläger.

På firmaets hjemmeside er der en graf, der viser udviklingen i indekset, og de store udsving er et synligt bevis på, at der kan være store gevinster samt mulige tab ved investeringer i kryptovaluta.

Opfylder krav om sikkerhed

Kundernes sikkerhed og de krav, der stilles fra myndighederne, til firmaer som Blockchain Nordic A/S er afgørende.

- I England samarbejder vi med Reuters i forhold til at validere kunder, mens det i de nordiske lande er en stor fordel med NemID. Noget lignende bliver introduceret i Spanien, og så bliver det også et interessant marked, siger han.

Et ungt team

Jesper Øhlenschläger deler sin tid mellem London og Aarhus, hvor han skal finde helt nye lederegenskaber frem, når det unge hold skal yde deres bedste.

- Jeg går ydmyg til opgaven, og jeg skal være meget mere inddragende i min ledelsesstil, end jeg før har været vant til. Det handler meget om at få alle med ombord i opgaven. At lytte til de input, der jo mange gange er meget bedre end det, jeg har tænkt. Det er også med til at holde mig ung, siger den nu 47-årige erhvervsmand.

Gratis og hurtigt

At blockchain kommer til at revolutionere den finansielle sektor, er Jesper Øhlenschläger, som mange andre, overbevist om, og det er der mange og meget indlysende grunde til.



- Hvis du er fra udlandet og arbejder i Danmark og gerne vil sende penge hjem til din familie, tager det flere dage, før de har pengene, og du kommer til at betale op til 8% i gebyrer. Hvis du i stedet udveksler bitcoin, tager det sekunder, og det koster ikke noget. Jeg hører tit, "men du kan jo ikke købe noget i butikkerne med bitcoin", jo det kan du, og vi tilbyder et kreditkort, som du kan hæve euro på, siger han, og han understreger, at hos Blockchain Nordic A/S, kan man komme i gang med at investere med et indskud på helt ned til 100 euro.

- Der er mange steder i verden, hvor kryptovaluta er et godt alternativ til bankerne, og hvor det er meget mere udbredt. For eksempel i Nigeria, hvor alle har en smartphone. Jeg synes, at det er spændende at være med i en evolution af banksektoren, siger han og oplyser, at selvfølgelig har Blockchain Nordic A/S også store kunder og en venturefond, der støtter med kapital.

- Jeg vil gerne hjælpe mange små kunder til at få et godt afkast på deres investeringer, siger Jesper Øhlenschläger.

God iværksætterkultur

Efter han nu er mere i Aarhus end tidligere, i kraft af sin aktive formandspost, har han set en by med en god iværksætterkultur, men der mangler ifølge ham noget vigtigt.

- Vi mangler en venture-kultur, så de mange iværksættere kan blive sikret kapital. Dem med pengene sidder i København, og de skal få øje på Aarhus. I London er der en helt anden tilgang til kapital, og jeg har mødt mange danske iværksættere i England, der ikke kunne skaffe risikovillig kapital til deres virksomheder herhjemme. Vi trænger til lidt større ambitioner på landets vegne, og så skal vi frigøre os fra det åg, der hedder Janteloven. Hvis du fejler med en virksomhed, bliver du stigmatiseret af banker og kreditforeninger, siger Jesper Øhlenschläger, der selv blev erklæret konkurs i 2013, men som nu har gjort rent bord.

- Hvis du går konkurs i England eller USA, så bliver du ikke set på som en skidt karl, så er det nærmere en cadeau, fordi du prøvede, og et bevis på, at du ikke er født med en guldskæppe i munden. Det er jo typisk dem, der har stiftet et selskab før, som gør det igen, siger Jesper Øhlenschläger.

Læs mere her: www.blockchainnordic.dk



Foto: Thomas Nellemann

JESPER ØHLENSCHLÄGER

Jesper Øhlenschläger, cand.jur., er en dansk forretningsmand og serieiværksætter.

I 2003 stiftede han selskabet Verpan A/S, der producerede Verner Panton lamper.

I 2004 lavede han typehusfirmaet M2. I 2007 blev aktierne i M2 solgt til ejendomsgiganten Keops.

I 2006 grundlagde han EVO Management, et investeringsselskab med fokus på mellemstore danske produktionsvirksomheder. Øhlenschläger stod også i spidsen for selskabet Skykon, en underleverandør inden for vindmølleindustrien.

I 2011 grundlagde Øhlenschläger kapitalfonden Dansk Egenkapital Management (SE BLUE EQUITY), som fokuserede på opkøb af mindre produktionsvirksomheder inden for vedvarende energi i Danmark.

I 2012 udgav han den kontroversielle bog 'Magtens Korridor', en biografi om hans erfaringer som iværksætter og hans mange virksomheder.

Siden 2012 har han været bosiddende i Schweiz og London.



ALT UNDER SAMME TAG TIL EJERE AF LUKSUSBILER

MY GARAGE I VEJLE FØJER LØBENDE NYE PARTNERE TIL DET SAMLEDE TILBUD TIL BILENTUSIASTER MED HANG TIL BLANDT ANDET PORSCHE, FERRARI, JAGUAR OG SPECIALUDGAVER AF IKONISKE BILMÆRKER. SENEST ER ROLLS-ROYCE OG MCLAREN RYKKET IND I DET UNIKKE BILHUS.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: MY GARAGE interne foto

Luksusbiler, så langt øjet rækker, møder kunderne hos MY GARAGE. Et koncept, der er baseret på forretningsområderne salg, service og opbevaring af luksusbiler samt events. Her kan bilentusiaster trygt overlade deres kæreste eje til opbevaring i topsikrede glasbokse og samtidig benytte sig af de mange tilbud fra partnere i huset, der spænder vidt. En af partnerne hos MY GARAGE er Formula Automobile.

- De har været hos os i 1½ år nu og er dansk importør af Ferrari og Maserati, siger Lars Bjørnbak, CEO hos MY GARAGE, der ligger tæt på motorvejen og tiltrækker ejere af luksusbiler fra hele landet.

Formula Automobile tilbyder også leasing samt handel med klassikere og andre samlerbiler.

- I MY GARAGE har vi et værksted, som kan udføre reparationer og service for lokale kunder efter aftale. Efter sommerferien vil værkstedet være bemannet dagligt, siger Theis Frederik Gronemann, marketing manager hos Formula Automobile.

Mekkaet for luksusbiler på Wittrupvej i Vejle åbnede officielt den 1. september 2016, og siden er en vifte af nye partnere kommet til. Det der begyndte som opbevaring i topklasse,





hvad angår forhold, service samt forsikring, for eksklusive bilmærker med konceptet Gentleman's Garage, hvilket er et medlemskab med events og netværk for kendere af de ikoniske bilmærker, har udviklet sig til et fullservice mødested for målgruppen af bilejere med en forkærlighed for luksus og specialbyggede biler.

- Hos MY GARAGE er vi overbevist om, at mange af vores kunder er helt klar til at møde McLaren, når vi ser deres nuværende samling af sportsvogne. Responsen har også været yderst positiv med seriøs interesse og tilkendegivelse af stor respekt om McLaren brandet, siger Jens Christian Randrup, sales manager hos McLaren Stockholm.



Lars Bjørnbak, CEO.



Jens Christian Randrup, sales manager McLaren.

Nu med McLaren

Et af de sidst ankomne luksusmærker er McLaren, og med titlen som "Connecting Partner to McLaren Stockholm" kan MY GARAGE nu tilbyde både nye og brugte McLaren-biler til kunder i huset, blandt andet er der udstillet både en ny 720S Coupé og en ny 570S Spider i showroomet, oplyser Lars Bjørnbak, CEO.

Rolls-Royce er rullet ind

Paletten af partnere blev i år også udvidet med det britiske luksusmærke Rolls-Royce.

- I en årrække har danske Rolls-Royce-kunder været henvist til udenlandske aktører i forbindelse med både service og salg, og vi mener, at mærket supplerer vores øvrige akti-



Alexander Wisler, brand manager.

viteter godt, siger Alexander Wisler, brand manager hos MY GARAGE, og fortsætter:

- Med vores status som autoriseret Rolls-Royce Service-partner fandt vi det nærliggende at kunne tilbyde danske kunder salg og formidling af det engelske prestigemærke. Rolls-Royce er dét ypperste i luksus-segmentet og med et modelprogram, der er bredere end nogensinde før, ser vi allerede nu en flot interesse, hvorfor vi allerede har kunnet levere flere Rolls-Royce og har flere nye i ordre, siger han.

- Nye Rolls-Royces kommer inklusiv en service- og garantipakke, der matcher vores ønske om at give ejerne den perfekte luksusoplevelse. Der er fire års fuld garanti

uden kilometerbegrænsning – plus at der som noget meget usædvanligt er fuld service inkluderet, siger Alexander Wisler.

På stedets "Provenance"-program for de bedste brugte Rolls-Royces har man også mulighed for at tilkøbe sig denne totalservice.

Langsigtet strategi

Det er ikke helt billigt for MY GARAGE, når man vælger partnere i den kaliber, som det er tilfældet.

- Vi udvider som planlagt, og vi følger budgettet, men det koster at udvikle vores koncept, siger Lars Bjørnbak, CEO, der forventer, at MY GARAGE vil være under løbende udvikling de næste 3-4 år.

MY GARAGE råder nu over 19.000 kvadratmeter under tag, hvor godt halvdelen er udlejet, og man har helt sikkert ikke set den sidste partner rykke ind i smørhullet for luksusbiler. Stedet er også et efterspurgt sted for events og møder, der skal foregå i spændende og anderledes rammer.

På udkig efter læderekspert

I forhold til at få malet og klargjort de luksusbiler, der ruller ud fra garagen, så har MY GARAGE også fundet de rigtige partnere. Hos AH Autolak, der har stor erfaring med specialbiler og klassiske biler, er de i denne uge ved at male både en ældre Lamborghini, en Ford T og en Porsche traktor.





- Det har hele tiden været vores tanke, at vi skulle have alle håndværk, der relaterer til biler samlet her. En anden partner, som er repræsenteret i huset, er et Ditec klargøringscenter, som klargør biler både for vores partnere men også for eksterne kunder, siger Lars Bjørnbak, CEO.

Han er hele tiden på udkig efter håndværkere, der kan levere arbejde i den høje kvalitet, som kunderne efterspørger.

- Ja, lige nu leder jeg efter en ekspert, der kan lave læderarbejde på klassiske- og specialbiler, siger han.

Porsche på liften

Kunderne kan få serviceret deres Porsche på et autoriseret Porsche-værksted, hvor mekanikerne får betegnelser som sølv- og guldmechanikere, når de har opnået de rigtige kompetencer til at udføre reparationer på Porsche-modellerne som 911, Panamera, Macan og Cayenne.

- En af vores partnere beskæftiger sig primært med klassiske og nyere Porsche, så det giver en god synergi med et værksted for dét bilmærke, siger Lars Bjørnbak, CEO.

Når kunderne har en bil oppe på liften, kan de gennem en rude følge med i mekanikernes arbejde og få et indblik i dækskifte og motorreparationer på de ikoniske biler.

- Det kræver vi også af vores partnere, der vil lave værksteder. Det skal være sådan, at bilejerne kan stå og følge med, når deres bil er på liften, siger han.

En tur i en racer

Når man har gået og drømt om en tur i de fantastiske biler, så kan den drøm rent faktisk blive opfyldt. Partneren Dream Concept kan nemlig tilbyde en tur i en Audi racer: RS3 LMS. Den rykker fra 0-100 km/t på 4,5 sekunder og en topfart rundt 265 km/t på landets racerbaner.

Potente dråber lige ved døren

Bilerne med de mange hestekræfter yder bedst ved højoktanbenzin. Kraftfulde dråber, der bliver sværere og sværere at få fat i. Derfor har DCC Energi, som driver Shell-netværket i Danmark, åbnet en Shell Express tankstation hos MY GARAGE med mulighed for at tanke højoktan brændstof.

- Det er vigtigt for os, at vi kan tilbyde en benzin, der matcher det udbud af biler, der handles med, serviceres og opbevares hos MY GARAGE. Derfor tilbyder den nye Shell Express, på vores grund, naturligvis også Shells højoktan benzin, der både giver biler en højere motorydelse og holder motoren ren og i topform, siger Lars Bjørnbak, og bilejerne har taget godt imod det nye tiltag.

- Vi kan se, at der bliver tanket mere V-Power 99 oktan og diesel, end vi havde budgetteret med, og mange lokale bruger den, siger Lars Bjørnbak, CEO hos MY GARAGE.



FAKTA:

Manden bag MY GARAGE er Anders Kirk Johansen, godsejer, bilsamler og investor, som sammen med sine to brødre og deres forældre ejer investerings-selskabet Kirk Kapital med et flot nyt hovedsæde i Vejle. Hans onkel er Lego-ejer Kjeld Kirk Johansen.

MY GARAGE er inspireret af Motorworld i Stuttgart, hvor der også er et hotel, hvor værelserne er indrettet med forskellige biltemaer.

Læs mere på www.mygarage.dk

MY
GARAGE



Vestkystens nye Strandhotel

Glæd dig til duften af saltvand og perlende hvidvin
– med udsigt til havet...

Strandvilla

med privat outdoor jacuzzi

Priser fra 1.187,-

Pr. nat ex. rengøring inkl. 4–6 personer

Inkl. entre i Spa & Wellness

Hotelsuite

Priser fra 741,-

Pr. nat ex. rengøring inkl. 2–4 personer

Inkl. entre i Spa & Wellness



Direkte ved Vesterhavet



Nordic Dining



Spa & Wellness

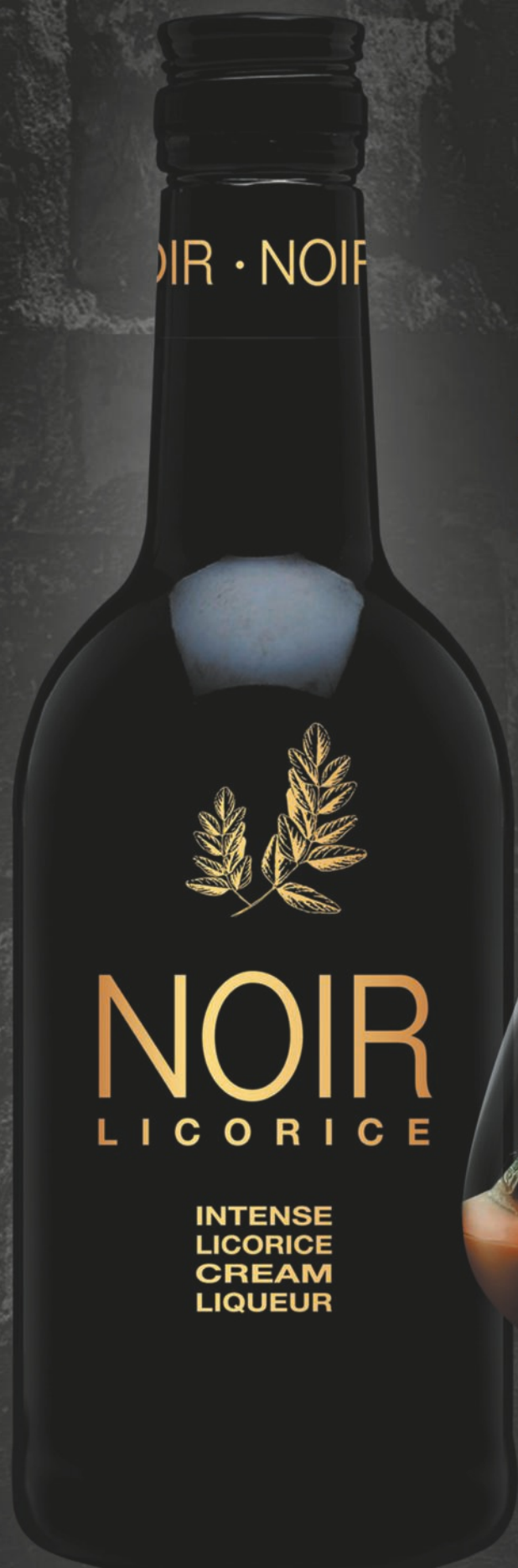
★★★★★

HVIDBJERG STRAND

Hotel · Villa & Resort

Tlf. +45 75279040 · Book og se mere på www.hvidbjerg.dk

Afstand fra Blåvand: Kbh 3 timer · Århus 2 timer



NOIR
LICORICE

**INTENS SMAG AF
RÅLAKRIDS**

- DU BEHØVER IKKE DELE



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