

RESOR

Redaktör: Anna Falk, Bonnier News Lifestyle, 105 15 Stockholm.
E-post: anna.falk@bonniernews.se Telefon: 08-738 34 42, vardagar kl 13-16.

Det finns flera platser runtom
i Köpenhamn där man kan åka skridskor.

Danmarks huvudstad är som gjord för socialt umgänge. Vare sig du reser hit med vänner eller på egen hand så kan du uppleva internationella Köpenhamn i gott sällskap.

Text och foto Malin Hefvelin



Matiga möten i Köpenhamn



Cafe Intime i bostadsområdet Fredriksberg arrangerar varje vecka en amatörafton då alla som vill kan anmäla sig att sjunga.



Restaurang Kilden i haven ligger inne på Tivoli och serverar innovativa smörrebröd.



Nyhavn glittrar inbjudande under de mörka månaderna.

Det har hunnit bli både stimmigt och trångt när mannen reser sig upp och banar väg mellan borden. Han tar plats på den provisoriska scenen, nickar till pianisten och stämmer upp i en småttande ballad med sin lite spruckna röst.

Jag är på Cafe Intime, ett ljuvligt litet ställe av den sort som nu för tiden mest finns på film. En kvarterskrog där alla sångare är välkomna, oavsett ålder, socialgrupp eller talang. Det är familjärt, och eftersom det är så populärt måste man dela bord med andra – och ju fler som klämmer ner sig i den väggfasta soffan desto lättare blir det att lära känna varandra.

På onsdagar är det amatörafton då alla som vill kan anmäla sig att sjunga, ackompanjerad av ett piano. Under kvällen får jag höra alltifrån opera och italienska smörrebröd till folkvisor och rockballader, med varierad kvalitet – men alltid med en stor dos glädje och samma uppskattande applåder efteråt.

En kort weekendresa kan räcka för att få nya intryck och mer energi. Vårt grannland Danmarks huvudstad Köpenhamn fungerar året om men är särskilt gemytligt under hösten, då staden pyntas med ljus och har en rejäl dos kontinental atmosfär.

Är man i Köpenhamn under senhösten får man inte missa Tivolis julmarknad som av många anses vara en av världens bästa. I små bodar säljs godis, julpynt och accessoarer, och det doftar både jultigt och ljuvligt av brända mandlar och nybakade kringlor. Men det som de flesta besökare kommer för är julbelysningen som tänds när det börjar blåna och lyser upp vinterhimlen med tusentals små lampor i olika färger. På Tivoli finns flera restauranger av hög kvalitet. Det senaste tillskottet är Kilden i haven, "trädgårdskällan", en modern bistro. Här serveras smörrebröd tillagade enligt traditionella metoder i form av inläggning, rökning och fermentering, kompletterat med lyxiga ingredienser som tryffel och kaviar.

Vill man ägna sig åt mindre hisnande åkturer än på Tivolis karuseller kan man åka skridskor under kulörta lampor på Broens Skøjtebane vid Strandgaden vintertid. Här finns också en rad streetfood-ställen att utforska för den som inte vill släppa sargen.

Ett annat intressant besöksmål för gastronomiska upplevelser är givetvis Kødbyen, ett restaurangtät område med mycket liv och rörelse. H15 är en studentikos restaurang för socialt umgänge med riktigt bra mat. Dagtid har man den stora salen öppen vilket kan kännas lite dragigt och enkelt, men på kvällen sitter man i stället vid bord runt den stora baren med levande ljus. Servicen är gemytlig med en stor dos hemmahoskänsla.

Är man själv i en storstad kan man lätt känna sig lite ensam, men i Köpenhamn satsar man på turistisk samvaro. Hey Captains sociala seglatser bjuder på en härligt, hejlig inkluderande atmosfär, där målet för gästerna inte bara är att se Köpenhamn från vattnet, utan även att lära känna folk – och kanske till och med sig själva lite bättre. Så fort vi klivit ner i motorbåten och tuffat ut från kajkanten ber vår kapten och tillika lekledare William alla att presentera sig genom att berätta vad ens barndomsdröm var. Deltagarnas berättelser ger upphov till en massa skratt och följdfrågor. Vi uppmanas också berätta om sådant som udda jultraditioner därifrån vi kommer, och får lära oss om hur man firar jul i både Australien och Sydafrika. Vi dricker glögg och får intressanta ställen vi passerar utpekade för oss, som den ombyggda Torpedohallen som förvandlats till exklusiva lägenheter och fristaden Christiansia.

En del av broarna är så låga att kapellet skrapar i taket och William pustar ut.

– Tur att ni alla kom i tid, hade vi gett oss av senare hade vi inte kommit under, för tidvattnet är på väg in!

Dagtid tråcklar jag mig fram på Köpenhamns små pittoreska gator fyllda med kaféer, second handbutiker och designbodas, som till exempel runt Vaernedamsvej i charmiga Fredriksbergsområdet, även kallat "Lilla Paris". Här lockar pryflaffären Dora med udda souvenirer och tvärs över gatan ligger Helges ost med hemgjorda baguettesmörgåsar där man väljer vad man vill ha för pålägg från den välfyllda delikatessdisken. Inne i en liten gränd ligger Sing Tehus, en mysig tebutik där man också kan få varen da te som säljs serverat vid ett av de små borden. Butiksbiträdet Leslie berättar gärna och kunnigt om de många teerna medan han preparerar en kanna fermenterat pu'er-te från Kina till kunder som vill smaka.

– Vi som arbetar här dricker te själva hela dagarna, berättar han.

Jag hoppar över det jorddoftande pu'er-teet och köper i stället med mig en burk vitt te i en stilren plåtburk.

På gatan utanför sitter frilanspoeten Daiva Friedmann med en gammal skrivmaskin framför sig och en skylt med texten "Välj ett ämne, få en dikt, betala vad du vill". Jag beställer ett poem om Köpenhamn och får ett par käckas rader utskrivna på en lapp innan jag fortsätter till Hart Bageri, känt från tv-serien "The Bear" för ett äkta danskt wienerbröd.

Men jag nöjer mig inte med att bara äta ett. På Copenhagen Cooking Class kan man lära sig konsten att vika wienerbröd i 27 lager deg, med smör emellan. Alla får ett helt smörpaket var för degen. Och sedan får vi ett smörpaket till för att göra fyllningen. Mitt emot mig bakar Elliot och Jade från Storbritannien. Medan degen vilar i kylan dricker vi kaffe och pratrar.

Jag går alltid en matlagingskurs när jag är utomlands, det är så kul att se hur andra kulturers mat ser ut. Man träffar också ofta andra matintresserade där, och kan få tips om aktiviteter och restauranger som man aldrig hade upptäckt annars, berättar Jade.

Jag tipsar om Hey Captain, och de tipsar om restaurang Vaeksthuset i Operaparken. Den ser jag till att testa redan dagen därpå. Vaeksthuset är en helt nybyggd, blombladsformad byggnad med mjukt vågiga fönster från golv till tak. Det



KULTURSÖNDAG RESOR



är elegant, sofistikerat och mycket smakfullt. Här serveras mat som är vänlig för munnen med mjuka, fluffiga, krispiga och sega konsistenser i en skön blandning. Min meny innehåller både svamp och anka, två av de råvarupeplare som den danska gastronomin vilar stadigt på.

Ytterligare en social aktivitet som jag testat är att äta tillsammans med andra som jag inte känner sedan tidigare. På Kanalhuset, en byggnad från 1754 som ligger längs Christianshavns kanal, har man faellesspisning varje kväll – en gemensam middag där alla gäster sitter vid långbord och tar mat från gemensamma grytor och skålar. Udda porslin skickas ner från bordsändarna och får gästerna att hjälpa åt och börja samtala med varandra. All information presenteras på danska, vilket ger ett ytterligare incitament för folk att börja prata och hjälpas åt att översätta för de som inte kan språket.

Det är högt i tak både bokstavigt och bildligt. Rummet är inrett i 1970-talsstil med danske konstnären Bjørn Wiinblads stora runda keramikfigurer utplacerade på skänkar vid väggarna. Vi åter stora köttbullar på en sås av tahini och yoghurt. Servitörer i T-tröjor skickar ner stora salladsskålar med spräcklig lollo rosso-sallad och couscous täckt med oliver och blodpelsiner.

– Vi försöker göra det här till en plats där sociala kontakter är lätta, inte svåra, och där människor pratar med varandra och delar erfarenheter, säger servitören som presenterar maten stående på en pinnstol.

Ägarna är Lennart och Sus Lajboschitz som gjorde sig en förmögenhet på detaljhandelskedjan Flying Tiger med över 800 butiker över hela världen. De har även grundat Folkehuset Absalon, beläget i en gammal kyrka i Kødbyen. Även där serveras gemensamhetsmiddagar varje kväll, och man har även över 100 olika aktiviteter varje vecka där man kan delta tillsammans med



Det är lätt att komma i julstämning på Tivoli.

Guide. 3 tips till Köpenhamn

Slurp Ramen Joint

Serverar ramen och smakliga soppor med egen buljong och hemlagade nudlar.
Adress: Nansensgade 90

25 Hours Hotel Indre By

Den tyska hotellgruppen 25 Hours Hotel öppnade nyligen sitt Köpenhamshotell i en gammal porslinsfabrik och välkomnar med konstfylla rum, utomhusbastu och elcyklar att låna.
Adress: Pilestræde 65

Axel Guldsmeden

Bohemiska Axel Guldsmeden med topplage vid centralstationen börjar bli lite slitet, men har en härlig atmosfär i lobbyn och baren. Mysigt inrett med naturliga material.
Adress: Colbjørnsensgade 14

andra, som till exempel schackkurser, yoga och mattillverkning, en del hålls på engelska, andra på danska.

Bredvid mig vid bordet sitter ett par från Århus.

– Vi har åtit här flera gånger när vi har varit på besök i Köpenhamn, det är gott och prisvärt och väldigt trevligt! Och så brukar man få bra tips på andra saker att göra när man pratar med sina bordsgrannar!

Jag tipsar dem om wienerbrödskursen, och de tipsar om en ölutställning, något jag inte är sen att prova nästa dag.

Köpenhamns stolthet, bryggerikoncernen Carlsberg öppnade 2023 sitt Home of Carlsberg där man får lära sig om ölets historia och betydelse för staden. Det har tagit över fem år att modernisera museet som gick under namnet Visit Carlsberg före den omfattande renoveringen av de gamla bryggeribyggnaderna. Turen börjar givetvis med en öl, och därefter följer man med strömmen genom en självguidad, interaktiv utställning. Efteråt besöker jag den öppna gårdsplanen med ölservering, butik och stallet, där jag träffar svenske stallmästaren Petter Jonnason som tar hand om Carlsbergs sex enorma bryggerhästar.

En timme senare flyter jag i ett varmt saltbad djupt nere under Carlsberg Byens kullerstengator. Aire spa är inspirerat av romerska bad och man har gett traditionen att blötläggas i termiskt vatten en modern twist. Konceptet finns bland annat sedan tidigare i New York och i Barcelona. I Köpenhamn har man valt att förlägga spaet till Carlsbergs gamla malkällare. I dag är de rustika valven i stället fyllda med varmvattenpooler kantade med levande ljus. För när man har fått sitt behov av social samvaro mättat finns det få saker som slår lite egentid på ett lyxigt spa med helkroppsmassage och ett glas bubbel. Jag har haft värre eftermiddagar på egen hand.

JUL 2024

Melanders julkasse

- julbord för fyra personer

1795:-

Melanders julkasse innehåller det godaste på julbordet för fyra personer! Beställ i någon av våra butiker eller på melanders.se där du kan välja mellan hemleverans och att hämta ut i butik.

PÅ KÖPET:
Nils Molinders kokbok:
Sill & strömming



Smakfulla presentkort
Den godaste julkappen
- köp i butik eller på nätet.



Melanders
MELANDERS.SE

