SUPER HERO

VEJL. PRIS KR. 75,00

LENE TANGAARD
Om vejen til Kolding som den nye rektor for Designskolen

Et spørgsmål om kvalitet
Mød erhvervsmanden
PIERRE LEGARTH

PER RUD
Fodboldkarriere og talentudvikling

KUNSTNER PORTRÆT
Vi har talt med Christina Hamre om hendes kreative levevej

Forord af
Eva Kjer Hansen
Folketingsmedlem & borgmesterkandidat i i Kolding

Jesper Juhl

EN AF TIDENS STORE HJERNER BAG DANSK SATIRE

#VINO #TAPAS #MUSIK #HYGGE #COCKTAILS #ØL #CHAMPAGNE #CIRCUS GIN #SUPERHEROES

Vær din egen

EVERYDAY

SUPERHERO

VELKOMMEN TIL

VOL.5

NYD DE LÆKRE TONER TIL STREEFOOD FESTIVAL 2021

STREETFOOD KOLDING · **MAD, MUSIK OG HYGGE** · KOM, NYD OG VÆR MED

STREET FOOD

2021

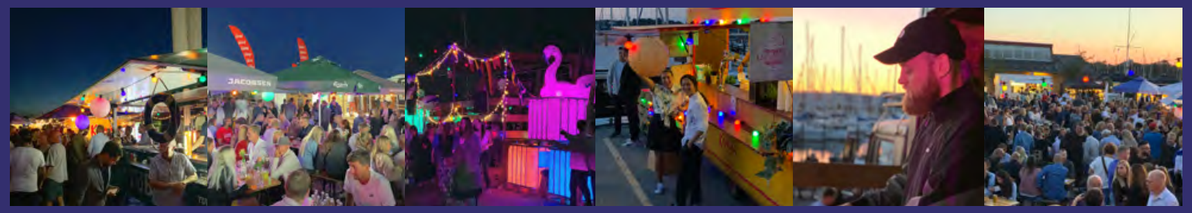
· FESTIVAL ·

30.07–01.08

· KAJEN VED MARINAEN ·

Seneste nyt og program opdatering – følg os på facebook

@STREETFOODKOLDING



Heineken · SUPER · the mokka cafe. · marinaen RESTAURANT, BAR & TERRASSE · CIRCUS GIN · vinbaren EST2012

MOS MOSH
Gallery.

05

Indhold

10 **MIT FØRSTE MØDE MED A.L. PASSAGEN**
Forord af Folketingsmedlem (V) og borgmesterkandidat i Kolding, Eva Kjer Hansen

16 **DEN GEMTE JUVEL**
Mød Lene Tanggaard - rektor på Designskolen Kolding

26 **LAD REJSEDRØMMEN SPIRE**
Det er aldrig for tidligt at lægge brikkerne til den næste rejse ud i verden

36 **ET SPØRGSMÅL OM KVALITET**
Pierre Legarth - iværksætter og ejendomsmogul

44 **HAN HAR ORDENE I SIN MAGT**
Jesper Juhl – en af tidens store hjerner bag dansk satire

50 **MAN BLIVER KUNSTNER FORDI MAN IKKE KAN LADE VÆRE**
Et kunstnerportræt af Christina Hamre

55 **DEN LILLE MAND MED DET STORE FODBOLDHJERTE**
Per Rud er fortsat drevet af lysten til at se talenter vokse og fodboldprojekter gro

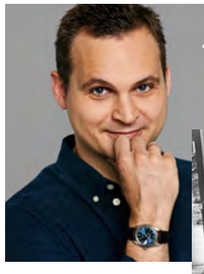
Mad & Vin

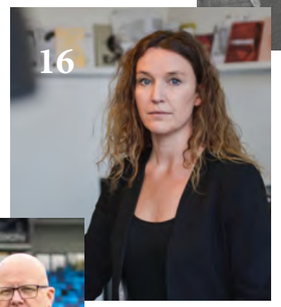
14 **VINBARENS VINKORT**
Få en god vinoplevelse

23 **ALT FRA BAREN**
Væk smagssanserne og få "pirret" appetitten

25 **MAD & HYGGE**
Lækre retter til en selskabelig stund

33 **VINBARENS COCKTAILS**
Noget for en hver smag - ellers spørg personalet





KÆRE KOLDING !!!
DET ER NU VI SKAL BAKKE OP OM VORES BY.

Endnu en omgang Covid-19 ramte os i slutningen af december, og denne gang endnu hårdere end første runde. Mange har kæmpet for overlevelse og deres livsværker, og derfor kommer vi med en bøn til dig om at bakke op lokalt. Butikkerne har brug for du besøger dem og ikke handler på nettet, og det samme gælder vores kulturinstitutioner. Kom ud og besøg dem, og tag gerne venner og familie med. Det er nu vi skal stå sammen og hjælpe hinanden igennem denne krise. Og hvis vi gør det sammen, kommer vi stærkere ud på den anden side. Byens centrum har under Covid-19 fået en make over, og lad det smitte af på butikkerne i gågaderne så lokalerne ikke skal stå tomme i fremtiden. Vi har alle en glæde i at vores by summer af liv og glade dage.

#VIKÆMPERFORKOLDING#

5 udgave af SUPERHERO er på gaden, og endnu engang må vi takke alle de fantastiske annoncører som gør magasinet muligt. Sæt dig til rette og lad de gode Kolding historier fange din opmærksomhed.

God læselyst og skål herfra
Tom, Frederik, Nicklas & Morten

#PADELONLYCOOLER

NYT
PADELCENTER
I KOLDING

8 BANER • SOCIALE ARRANGEMENTER • TURNERINGER

KIF Padel Club tilbyder 8 indendørs padelbaner efter international standard, samt 1 udendørs opvisningsbane.

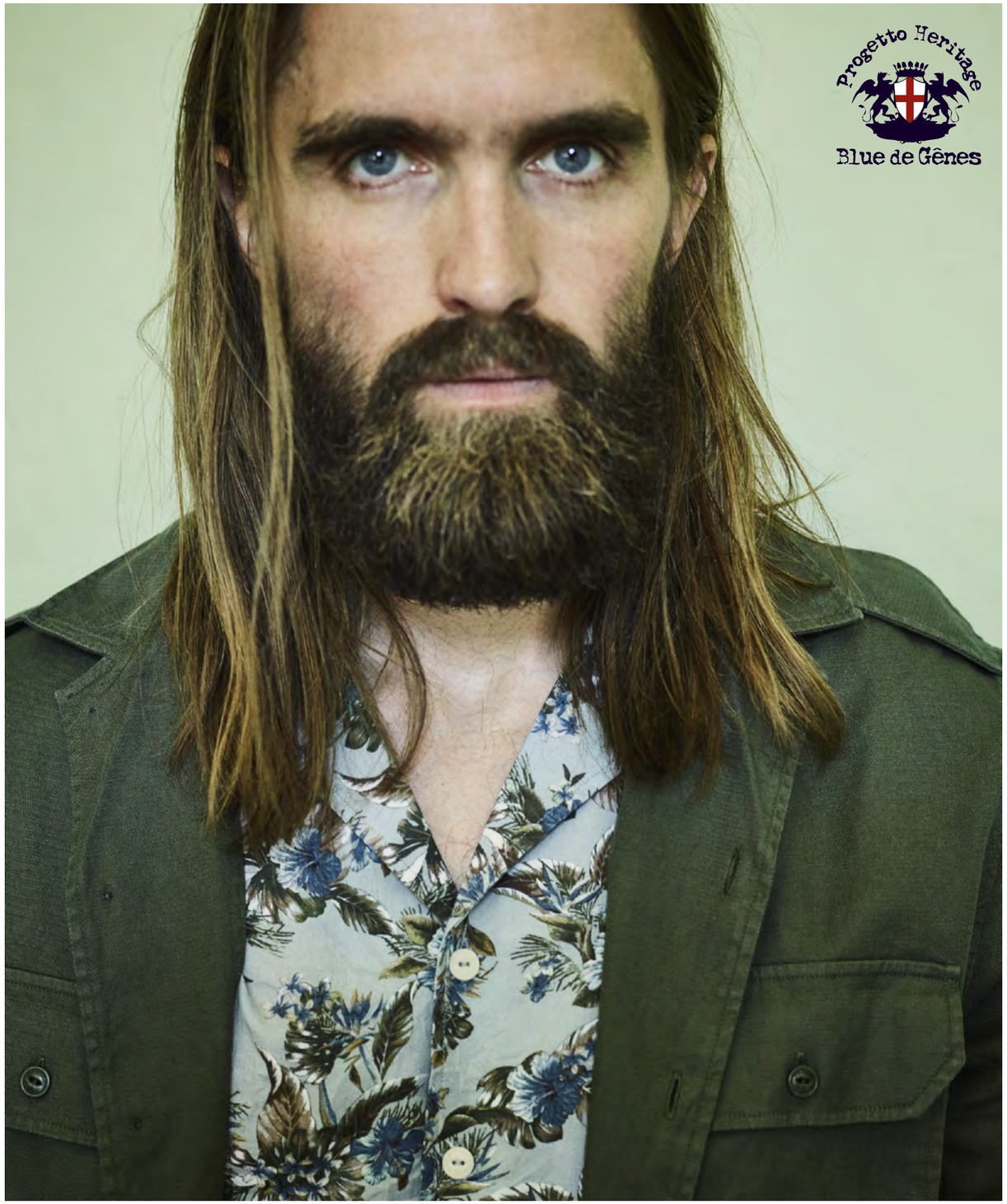
Padelcenteret sætter nye standarder med baner i topklasse, professionelle rammer og faciliteter så vi kan afvikle alle typer af kampe, turneringer, stævner og træningssamlinger.

KIF PADEL CLUB
www.kif-padel.dk

Heineken

BORN IN **AMSTERDAM** RAISED BY THE WORLD

enjoy responsibly



Kig ned i butikken og se den nye kollektion fra Blue de Gênes i den flotte in-shop.

kulogkoks

www.kulogkoks.dk

Eva Kjer Hansen

A.L. PASSAGEN

- et fælles sammenhold

FORORD AF

FOLKETINGSMEDLEM (V) OG BORGMESTERKANDIDAT I KOLDING, EVA KJER HANSEN

Mit første møde med A.L. Passagen går 30 år tilbage. Den Engelske Pub var lige åbnet, og jeg kan huske, at jeg skulle derned og have en øl. Jeg var på det tidspunkt selv lige blevet valgt ind i Folketinget for første gang repræsenterende Kolding, så vi har fulgtes ad, kan man sige. Både pubben og jeg har lige haft 30-års jubilæum, og der er sket rigtig meget med A.L. Passagen siden.

Stedet er blevet et super vigtigt samlingssted for Kolding by. Det er der, man mødes. Jeg har tre døtre i alderen 23, 21 og 19 år, og når de er her, skal vi altid lige en tur ned i passagen, fordi det er et hyggeligt sted at hænge ud. Det er en uformel atmosfære og i det hele taget en afslappet stil.

Jeg tror især, at samspillet mellem de forskellige aktører har haft stor betydning for den opblomstring, der er sket i området. Stederne har fundet ud af at stå sammen om at få skabt noget liv, og der er stor variation i tilbuddene. Det er både et hyggeligt indslag på indkøbsturen, men det er også der, man planlægger at gå ned og spise aftensmad om lørdagen.

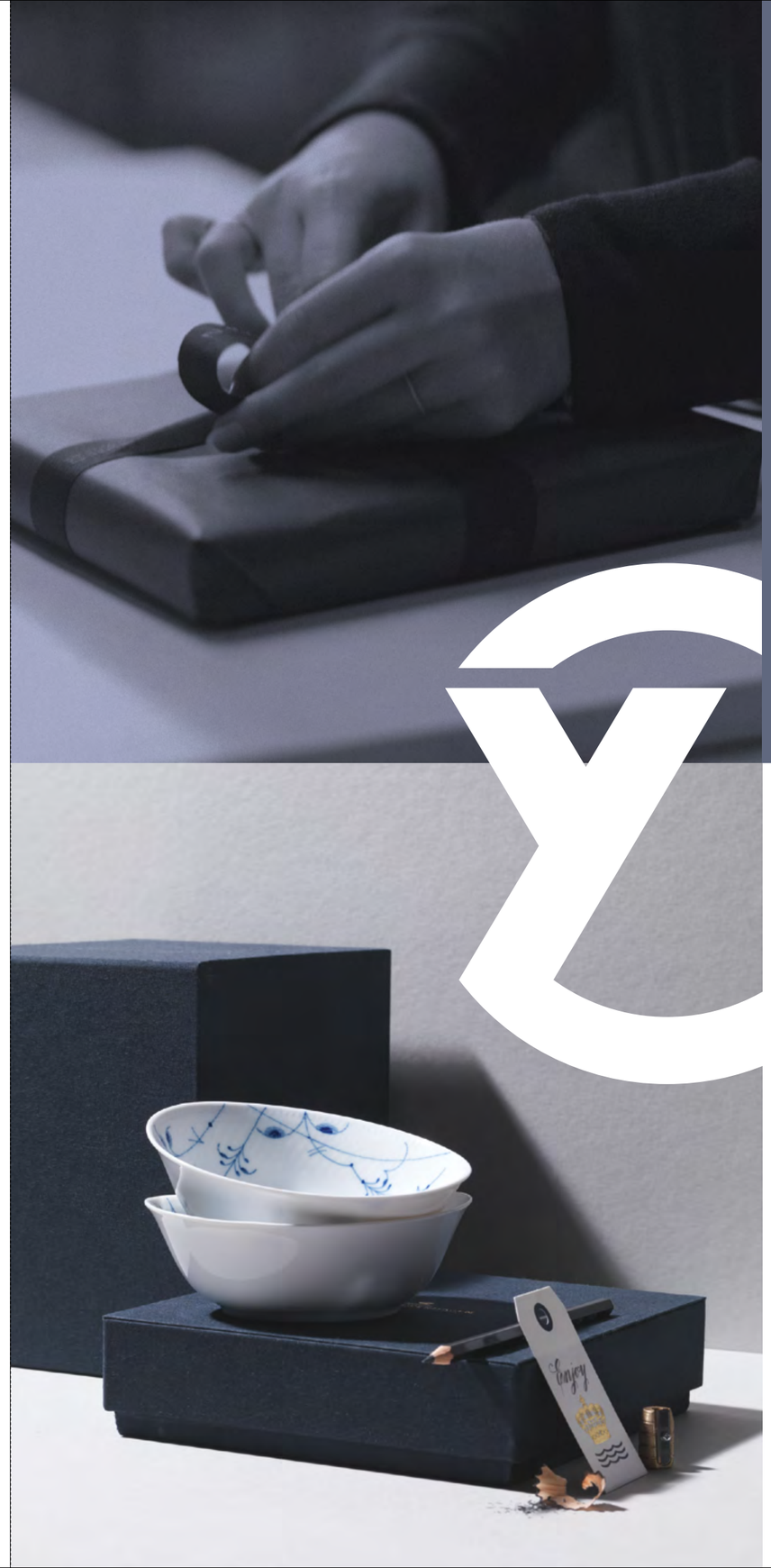
Så A. L Passagen er ikke længere kun et sted, man går ned for at få en øl på pubben. Det er et sted med mange tilbud, og det rammer udviklingen meget godt ind, at man i dag er nået til at skabe så store aktiviteter og så godt et samarbejde, at man har lavet en fælles Facebook-side for området. Det er et sammenhold, som i mine øjne fortjener stor anerkendelse og som viser, at når der er nogen, som tager initiativ og er driftige, så sker der faktisk også rigtig meget i Kolding. Det helt afgørende er så, at vi alle sammen husker at bakke op om den slags initiativer, som virkelig er med til at give byen liv.

Skal vi være vært for jeres næste arrangement?

Konfirmation, bryllup også det med diamant, guld, sølv og bronze.
Barnedåb, fødselsdage, frokostmøder - blot en begivenhed der skal markeres

marinaen
RESTAURANT, BAR & TERRASSE

SKAMLINGVEJEN 5 6000 KOLDING MAIL@MARINAENKOLDING.DK TEL. 75 53 15 15 **MARINAENKOLDING.DK**



FIRMAGAVER
Valggaveshop
Julegaver
Kundegaver

MERCHANDISE
Messeartikler
Reklamegaver
Kuglepenne
m.m.

PROFILTØJ
Skjorter
Poloer
Arbejdstøj
Sportstøj

Y-DESIGN

kontakt@y-design.dk
+45 7030 2386

y-design.dk
valggaveshop.dk

VINKORT

Rødvin GLAS / FLASKE

**Har du spørgsmål til vinene ift. smagsretning eller årgang, så spørg endelig personalet.*
Vi ved langt fra alt om vin, men vil så vidt muligt sikre os at du som gæst får en god oplevelse.

FRANKRIG

Domaine Bernolllin, Le Corbaisons, Bourgogne Rouge, Pinot noir, Côte Chalonnaise. ..... 110 / 480
Maison Albert Sounit, Mercurey 1. Cru, Clos des Montaigus, Pinot noir, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Magnum. 1200
Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge, 1.Cru – Maladiére, Pinot noir, Bourgogne, Côte de Beaune. 650
Louis Jadot, Clos de Vougeot Grand Cru, Pinot noir, Bourgogne, Côte de Nuits. 1700
Domaine Roche-Audran, Côtes du Rhône Rouge, Grenache/ Syrah, Rhône Syd. *ØKO ..... 95 / 420
Marius Rouge by Michel Chapoutier, Grenache/ Syrah, Pays d'Oc, Languedoc-Russillon. ..... 70 / 295
Château Vieux Moulin, Terre d'Eole, Carignan/ Cabernet S. Corbières, Languedoc-Russillon. *ØKO ..... 75 / 320
Château Poujeaux, Cabernet S./ Merlot/ Petit Verdot, Moulis, Bordeaux, Médoc. 750
Château des Jacques, Morgon, Gamay, Bourgogne, Beaujolais. ..... 95 / 420
Château Durfort-Vivens 2.Cru, Cabernet S./ Merlot, Bordeaux, Margaux. *ØKO 950

SPANIEN

Raimat Clamor, Cabernet S./ Merlot/ Tempranillo, Costers del Segre. *ØKO ..... 65 / 270
PSI, Peter Sisseck, Tempranillo, Rebera del Deuro. 695
Flor de Pingus, Peter Sisseck, Tempranillo, Rebera del Deuro. 1600
Peñafalcón, Tempranillo, Ribera del Deuro, ... 95 / 420
Frontonio, Supersónico, Grenache, Valdejalón. *ØKO ..... 110 / 480

ITALIEN

Zenato, Ripasso Superiore, Corvina/ Rondinella, Veneto. ..... 110 / 480
Zenato, Valpolicella Superior, Corvina/ Rondinella/ Sangiovese Veneto. ..... 75 / 320
Castello Romitorio, Super Tuscan, Syrah/ Petit Verdot, Toscana. ..... 115 / 500
Cupano, Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscana. 1800
Cupano, Rosso, Sangiovese, Toscana. 530
Castello Di Querceto, Chianti Classico, Sangiovese, Toscana. ..... 95 / 420
Fèlsina, Chianti Classico, Sangiovese, Toscana. ..... 115 / 500
Pemo, Montepulciano, d'Abruzzo. ..... 65 / 270
Brovia, Barolo, Nebbiolo, Piemonte. 750

ØSTRIG / TYSKLAND

Abril, Spätburgunder, Tyskland, Baden. *ØKO ..... 90 / 395
Domaine Wachau, Pinot Noir Reserve, Østrig, Wachau. 495

USA

Château Ste. Michelle, Syrah, Columbia Valley, Washington State. ..... 95 / 420
Noble Vines, Marquis Red, Zinfandel/ Syrah/ Cabernet S. Californien, North Coast. ..... 110 / 480
Stasg's Leap Wine Cellars - Artemis, Cabernet S. Californien, Napa Valley. 795

Hvidvin GLAS / FLASKE

FRANKRIG

Louis Jadot, Mâcon-Villages, Chardonnay, Bourgogne, Mâconnais. ..... 95 / 420
Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne, Chablis. 495
Les Berchets, Viognier, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc, ... 55 / 220
Henri Bourgeois, Sancerre – Le MD de Bourgeios, Sauvignon Blanc, Loire. 595
Bonnet-Huteau, Muscadet sur Lie, Melon de Bourgogne, Loire. *ØKO ..... 85 / 370
Jean Pabiot, Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc, Loire. 450
Familie Hugel, Cuvée les Amours, Pinot Blanc, Alsace. ..... 85 / 370

ITALIEN

Demarie, Arneis, Roero Arneis, Piemonte. ..... 75 / 320
Pighin, Collio, Pinot Grigio, Friuli. ..... 95 / 420

(*)

SPANIEN

Frontonio, Microcósmico Blanco, Macabeo, Valdejalón. *ØKO ..... 85 / 370
Enate, Chardonnay, Somontano. ..... 75 / 320

ØSTRIG / TYSKLAND

Domaïne Wachau, Grünerveltiner, Østrig, Wachau. ..... 80 / 345
Markus Molitor, Haus Klosterberg, Riesling, Tyskland, Mosel. ..... 95 / 420
Villa Huesgen, KabiNett, Tyskland, Mosel. ..... 75 / 320
Peter Lauer, Grosse Lage Riesling, Tyskland, Neuenberg, Mosel. 550
Peter Lauer, No.16, Riesling, Tyskland, Mosel. ..... 75 / 320

USA

Chateau Ste. Michelle, Riesling, Columbia Valley, Washington State. ..... 85 / 370
Chateau Ste. Michelle, Chardonnay, Indian Wells, Washington State. 550

Rosévin GLAS / FLASKE

FRANKRIG

D2, Coteaux d'Aix-En-Provence, Grenache/ Carignan/ Cabernet S, Provence. ..... 85 / 370
Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie, Grenache/ Cinsault, Provence. *ØKO 495
Henri Bourgeois, Pinot noir, Loire. ..... 80 / 345

ITALIEN

Tommasi Chiaretto, Corvina/ Rondinella, Bardolino. ..... 60 / 245

USA

Stone Barn, Zinfandel, Californien, USA. ..... 65 / 270

Naturvin / Orangevin GLAS / FLASKE

Buccia Nera, Trebbiano/ Grechetto, Chianti, Toscana, Italien. **Orange** ..... 110 / 480
Menade, Nosso - Verdejo, Rueda, Spanien. ..... 95 / 420
Vignaioli Contrà Soarda, Musso, Marzemino Nero/ Pinot Noir, Veneto, Italien. ..... 115 / 500

Alkoholfri GLAS / FLASKE

Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen. *ØKO ..... 75 / 320

Bobler GLAS / FLASKE

Albert Sounit, Crémant de Bourgogne Brut, Pinot Noir/ Chardonnay, Bourgogne, Frankrig. ..... 110 / 550
Albert Sounit, Caprice Rosé Brut, Gamay/ Grenache/ Merlot, Bourgogne, Frankrig. ..... 95 / 480
Sorelle Bronca, Prosecco, Glera, Conegliano-Valdobbiadene, Italien ..... 85 / 425
Mumm, Cordon Rouge Brut, Pinot Noir/ Chardonnay/ Pinot Meunier, Champagne, Frankrig. 750
Perrier-Jouët Grand Brut, Pinot Noir/ Chardonnay/ Pinot Meunier, Champagne, Frankrig. 800
Henri Gireaud, Hommage à Francois Hémart, Pinor Noir/ Chardonnay, Champagne, Frankrig 795
Dom Perignon, Chardonnay/ Pinot Noir, Champagne, Frankrig. 1800
Henri Gireaud, Fût de Chêne, Pinot Noir/ Chardonnay, Champagne, Frankrig 1600
Krug, Grande Cuvée, Pinot Noir/ Chardonnay/ Pinot Meunier, Champagne, Frankrig 1800
Louis Roederer Cristal, Pinot noir/ Pinot Meuiner/ Chardonnay, Champagne, Frankrig 2200
Nicolas Feuillatte 12 L, Champagne Brut Réserve, Frankrig 10000

BOBLER

LENE TANGGAARD
Cand. psych., Ph.d.
og professor
Rektor på Designskolen
Kolding siden januar 2020.
47 år
Gift med sognepræst
Kåre Egholm Pedersen
Mor til 2 voksne børn
på 18 og 20 år
Bosat i Vejlby Risskov

Den gemte juvel

LENE TANGGAARD ER REKTOR PÅ DESIGNSKOLEN KOLDING. HUN HAR AMBITIONER PÅ SKOLENS VEGNE. IKKE BARE FOR KOLDING, MEN FOR DANMARK SOM DESIGNNATION.

SKREVET AF: JANNI THUESEN

For et par år tilbage befandt Lene Tanggaard sig i Slotssøbadet i Elsebeth Gerner Nielsen badedragt. Det var efter en forelæsning, hvor Lene Tanggaard var inviteret som key-note speaker på Designskolen Kolding, at invitationen pludselig også inkluderede morgensvømning kl. 6 i en lånt badedragt.
Lene Tanggaard griner helt nede fra maven, da hun fortæller historien.

"Måske tænkte jeg ubevidst dengang, at jeg gerne ville være del af en skole, hvor en manglende badedragt ikke er en forhindring for noget som helst" funderer hun.
I dag har hun skiftet den tidligere rektors badedragt ud med hendes stol på rektorkontoret på Designskolen Kolding. En stilling hun tiltrådte i januar 2020.

EN VI-SKOLE

Når den metalgrå Audi A6 glider ned ad E45 med retning mod Designskolen, har den ofte nogle af skolens ansatte med. For, som Lene Tanggaard siger, "vi er flere, der skal samme vej."
Som rektor for Designskolen har hun en ambition, der bunder i netop det. Hun vil bidrage til fællesskabet. Hun vil åbne skolen op og skabe det, hun kalder en vi-skole.

"Designskolen Kolding er en gemt juvel. Jeg har en stor lyst til at åbne huset op. Vi skal forene forskningen og håndværket. Vi skal opdatere og udvikle vores værksteder, samtidig med at de studerende skal have redskaberne til at analysere og fortælle, hvad de kan," fortæller Lene Tanggaard.

VEJEN TIL KOLDING

Lene Tanggaard bærer titlen professor i psykologi. Men hvordan blev professoren til rektor for en designskole.
Det lå ikke i kortene. Faktisk tværtom. Med en mor, der var skoleleder, var Lene Tanggaard overbevist om, at det netop ikke var den vej, hun skulle.

"Jeg har altid været en ret selvstændig dame . Jeg skulle finde min egen vej" fortæller hun.
Det er først, da hun kommer på idrætsefterskole i Vejle, at psykologivejen viser sig. Her møder hun Jørn Richter, der var idrætspsykolog og mental træner. Han blev hurtigt hendes forbillede. Kunne man blive som ham, var det det, hun ville.

Lene Tanggaard blev uddannet psykolog i 2000 fra Aarhus Universitet, og planen var herefter, at hun efter endt barselsorlov skulle ud for at praktisere. Men sådan blev det ikke. Hendes professor mente, at hun skulle fortsætte som Ph.d.-studerende og senere så en institutleder på universitetet i Aalborg så en professor i den unge Lene Tanggaard.

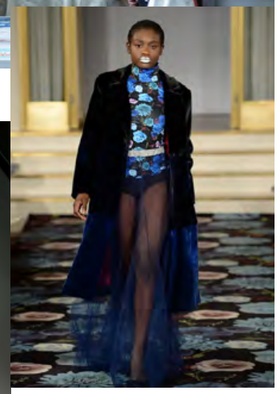
"Jeg havde ikke overvejet det som en mulighed. Det vildeste, jeg turde drømme om, var at være lektor. Jeg er ikke ambitiøs eller begærlig på den måde."
Nu startede arbejdet med at gøre sig professorabel, det vil sige at kvalificere sig til at bære titlen. Hun knoklede som en hest, for at bruge hendes egen terminologi, og i 2008 blev hun udnævnt professor i pædagogisk psykologi ved Aalborg universitet, kun 34 år gammel.

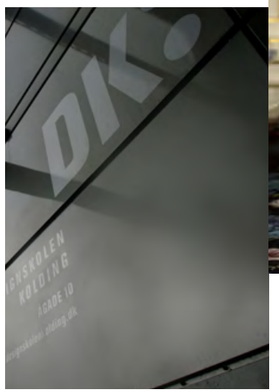
> ***"Som barn var jeg optaget af forskelligheder og opdagede allerede tidligt, at mennesker lever forskelligt, og at forskellige kår skaber forskellige muligheder."***

BIDRAGE, FORME & SKABE

For nylig var Lene Tanggaard ude for at se på nyt køkken: Mens hun går mellem køkkenøer, er det dog ikke køkkenlåger og skuffer, der fanger hendes opmærksomhed. Det er menneskene i gangene i HTH butikken. Hvem er de? Hvor har de mødt hinanden.
Sådan har det altid været. Som barn pakkede hun en avis sammen med sportstøjet. Så sad hun i hallen bag avisen og observerede de andre.

"Som barn var jeg optaget af forskelligheder og opdagede allerede tidligt, at mennesker lever forskelligt, og at forskellige kår skaber forskellige muligheder. Jeg interesserede mig for, hvordan man kunne få indflydelse. Så jeg spurgte mig selv, hvor kan man bidrage, forme og skabe og få indflydelse på mange menneskers liv."
Den indflydelse har hun siden gjort gældende som forfatter og medforfatter på indtil videre 47 bøger om læring, kreativitet og ledelse. Hun har været ambassadør for Produktionsskolerne, er næstformand





i Jysk Børneforsorg og en tydelig stemme i samfundsdebatten.

"Jeg føler en pligt i forhold til at bidrage med det, jeg kan, for jeg ved godt, jeg er privilegeret. Det har jeg vidst, siden jeg var barn."
I skolen hjalp hun de andre elever med lektier. Hun sad ved siden af dem, de andre ikke ville sidde ved siden af.

"Jeg fortæller mine børn, at den opgave har de også. Det ligger mig meget på sinde. Det handler ikke om ens eget egoistiske show. Livet giver mere mening, hvis man bidrager med noget ud over sig selv.

FREMTIDEN FOR DESIGNNATIONEN

Tilbage på Designskolen Kolding arbejder de studerende hver dag på at bidrage til fælleskabet. Som i et projekt med Aarhus kommune, hvor opgaven er at aktivere de pårørende til en stigende ældregruppe. "Design handler om at tage udgangspunkt i menneskers behov og med et flot ord hele øko-systemets behov. Om eksempelvis at skabe modeller for, hvordan vi kan engagere pårørende på en intelligent måde. Design er en faglig disciplin - ikke bare det sidste, pæne punktum på et produkt," forklarer Lene Tanggaard.
Det er netop en sag, der driver hende. Danmark er kendt for at være en designnation, og det har vi en pligt til at videreudvikle, mener Lene Tanggaard:

"Vi kan godt sætte os tilbage og klappe i hænderne over vores møbeldesign. Det kan vi være stolte over, men vi skal også kunne udvikle og udfordre den position. Jeg vil tage skolen til det næste niveau. Jeg vil transformere fra kunsthåndværkerskole til universitet uden at give køb på håndværket. Det er min indre drøm. At få åbnet dørene til den gemte juvel. At vise det guld, der er. Så har jeg gjort det ok."

DET BØR DU VIDE OM LENE TANGGAARD:

- I 2008 blev hun i en alder af 34 år Danmarks yngste kvindelige professor.
- Under uddannelsen drømte hun flere gange om at blive frisør. " Selvom jeg slet ikke ville egne mig som frisør, så kiggede jeg indimellem misundeligt ind i frisørsalonen, hvor frisøren meget håndgribeligt gør en forskel. Der er noget smukt ved det enkle."
- Lene Tanggaard skrevet og egne bøger holder hun mest af bogen "Læringsglemsel"
- Den bedste bog, hun har læst, er "Lykke Per"

COPENHAGEN .DESIGN

PANTONE™

Copenhagen Design is a Danish company that design, develop and produces high-end products under the license of PANTONE LCC, within products for home and office.

Copenhagen Design are the only licensee, that produces with the original Pantone color chip codes.

Copenhagen Design sells and contributes to a colorful life in more than 50 countries around the world.

WWW.INSTAGRAM.COM/ COPENHAGEN.DESIGN

WWW.COPENHAGEN.DESIGN

ADELGADE 13
6000 KOLDING

KRISEN HAR LÆRT OS NYE MÅDER AT SAMARBEJDE PÅ OG DET UNDERSTØTTER 3BUSINESS SÅ GODT.

3Business lever af at hjælpe virksomheder som Skovdal Nordic. Vi arbejder hver dag på at fremtidssikre jeres virksomhed og give jer den bedste oplevelse – hele vejen rundt.

3 Business
Helt enkelt

LAKRIDSERIET®

by PR Chocolate - Kokbjerg 29A - 6000 Kolding - Tlf. 75 53 01 22 - www.prchokolade.dk - salg@prchokolade.dk

Circus Gin "This Is Me" is a spicy and aromatic small batch gin that with its light freshness as well as round and soft body gives a delicate and flavorful gin tonic. Is also ideal as an ingredient in a cocktail where it provides an elegant flavour of cardamom, juniper, black pepper, lime and vanilla.

Ladies & Gentlemen

THIS IS ME

CIRCUS GIN

PRODUCED AND BOTTLED IN DENMARK

Est 2018

Baren

"Aperitif er en drik der nydes før et måltid. Det er vigtigt at finde en drik som kan "vække" smagssanserne og "pirre" appetitten. Vinbaren anbefaler en af vores mange Gin & Tonic, Aperol Spritz eller et glas bobler."

Portvin

Warre's LBV	85 / 545
Warre's Otima 10 års Tawny	65 / 355
Warre's Fine White Port	45 / 300
Warre's Colheita	95 / 650

Gin

Circus Gin - The one	95
Circus Gin - This is me	95
Buss 509 White Rain	115
Buss 509 Raspberry	115
Buss 509 Elderflower	115
Gin Mare	120
Monkey 47	115
Four Pillars	110
Plymouth Sloe	95
Hendricks	110
Old English	115
Malfy Gin Lemone	95
Beefeater 24	95
Ferdinand's	125
Ferdinand's Quince	120
Le Tribute	130
Ki No Bi	130
Øko Gin	95

Ovenstående gin er 4 cl. incl. tonic.
Betjeningen vil vejlede omkring valget af tonic og garnish.

Tequila

Patron Silver	75
Patron XO Café liqueur	55
Patron Añejo	110

Cognac

Leopold Goumel Age de Epices, 20 Carats	180
Martell Creation Grand Extra	195
Martell VSOP	110
Braastad XO	95

Grappa

Tommasi Amarone della Valpolicella	80
Tommasi Recioto della Valpolicella	80

Rom

Ron Centenario Fundacion, 20 års, Costa Rica.	95
Diplomatico Reserva, 12 års, Venezuela	85
Zacapa XO, 25 års, Guatemala	165
Havana Club, Selección de Maestros, Cuba	95
Bumbu, Barbados	95
Award 01, Denmark	95
Award 04, Denmark	95
Plantation, 20 års Anniversary, Barbados	115

Whisky

Jameson Black Label, Irland	85
Red Breast, 12 års, Irland	95
Talisker, Single Malt 10 års, Skotland	85
Talisker, Single Malt 18 års, Skotland	145
Aberlour A'Bunadh, Single Malt, Skotland	110
Glenfiddich Solera, Single Malt, 15 års, Skotland	95
The Glenlivet, Single Malt 18 års, Skotland	115
Highland Park Edition Three 18 års, Skotland	7000
Macallan Triple Cask, 15 års, Single Malt, Scotland	95

Øl & Sodavand

FADØL

Schiøtz Mørk Mumme 40 cl.	60
Anarkist New England IPA 40 cl.	60
Ask about our guest beer 40 cl.	60

FLASKEØL

Heineken, Pilsner 33 cl.	40
Estrella Inedit 75 cl.	100
Anarkist Hazy IPA 0,5 alk. 50 cl.	65
Crabbies Raspberry el. Ginger	65

Sodavand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda Lemon	30
Supermalt Ginger Beer u. alk	45
Tonic	35

Kaffe

Alm. Kaffe/ The	25
Espresso/ Espresso double	25 / 35
Latte	35
Cappuccino	35

PURVEYOR TO HM THE QUEEN OF DENMARK'S HOUSEHOLD

WARRE'S

FOUNDED IN 1670 PORTUGAL

PORT

OPORTO

EN HYLDEST TIL 350 ÅRS HISTORE

Warre's Port er den ældste britiske portvinsproducent

Warre's har siden 1670 været familieejet og dybt engageret i Douros særegne terroir ved at producere elegante og smukt strukturerede portvine.

WWW.WARRE.COM

Mad & Hygge

SERVERES
FRA ÅBEN TIL KL. 21.00

Serranobræt / 170
(til 2 pers.) Frilands Iberico skinke m. oliven, nødder, hjemmebagt brød og aioli.

Burrata / 85
m. tomater, olivenolie, salt / peber og hjemmebagt brød

Bruschetta / 85
m. tomater, rødløg, basilikum, hvidløg og revet parmesan

SERVERES
FRA KL. 17.30 - 21.00

Tapasbræt / 380
(til 2 pers.) Serranoskinke, krydreskinke, peber paté, rørt tatar af varmrøget laks, tigerrejer marinerede i sød chili/ hvidløg, stegte chorizo, dadler i svøb, gazpacho, padrons, lun spansk kartoffel æggekage, kødbolle i tomatsauce, vesterhavsost, manchego m. saltede mandler. Serveres med oliven, syltede rødløg, cornichoner, pesto, aioli og hjemmebagt brød.

SERVERES
FRA ÅBEN - 21.00

Oliven / 40
Skål med oliven

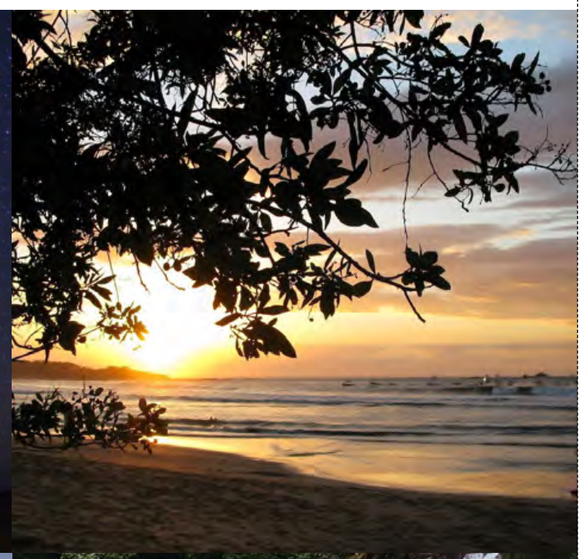
Nødder / 40
Skål med nødder

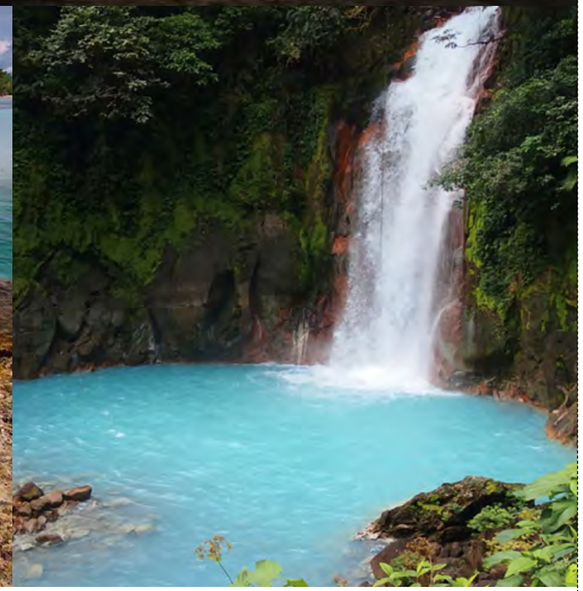
Chips / 45
m. Mariager sydesalt

VED SELSKABER OVER 10 PERS. ER DET MULIGT AT FORUDBESTILLE ANDRE RETTER. SPØRG BETJENINGEN HEROM.

LAD REJSE-DRØMMEN SPIRE

SKREVET AF: GITTE JÆGER





Tjek aktuelle rejseforedrag og datoer på **amazingtours.dk/rejseaften.**

Det er aldrig for tidligt at lægge brikkerne til den næste rejse ud i verden… at finde det perfekte rejseland, afgrænse destinationen og dykke ned i den individuelle rejses mange muligheder.

Og trods et uendelig stort, 'orange' verdenskort, så inviterer Jens Thykier og det lokale rejsebureau, Amazing Tours, både til uforpligtende, hyggelige rejseaftener på Marinaen – og lige så uforpligtende personlige møder, hvor lokalkendskab, rejseerfaring og kreative ideer deles som inspiration til den næste rejse.

'Som rejsebureau er det vores fornemste opgave at skabe drømmerejser til vores gæster … og selvom mulighederne lige nu er begrænsede og omskiftelige, så er rejsesparring og god dialog stadig vores passion', siger Jens, som har brugt de sidste mange måneder på at udvide Amazing Tours 'rejsekatalog' med nyheder, der kan give en rejse ny kant: 'Vi har tæt kontakt til vores samarbejdspartnere ude i verden– og præcis som os har de haft tid til at udforske nye lokale muligheder, som vi glæder os til at folde ud, når tiden er rigtig.'

NYE LANDE, NYE OPLEVELSER …

Blandt de helt store nyheder er mellemamerikanske Costa Rica, som med kyststrækninger til både Stillehavet og Det Caribiske Hav giver næsten 'frit valg på alle hylder': Lange, hvide sandstrande, små hemmelige bugte og fascinerende sorte, vulkanske strande – blandet med en rig natur, masser af action muligheder, smukke boutiquehoteller, glamping og familievenlige resorts.

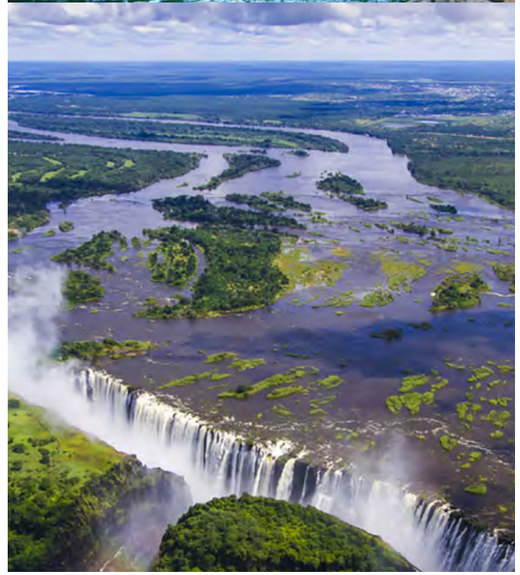
Også det sydlige Afrika har fået nyt format med uudforskede safarilande som Mozambique, Botswana og Zimbabwe, hvor koncentrationen af vilde dyr i deres naturlige habitat er uendelig … og ikke mindst Rovos Rail, kontinentets mest luksuriøse togrejse, hvor udsigten til det vilde, autentiske Afrika nydes på 1. klasse.

UNIKKE REJSER, BUDGETTER OG TRYGHED …

Men så er der lige prisen … for hvad koster det egentlig at rejse ud med Amazing Tours som partner? 'Individuelt', 'personligt' og 'unikt' lyder dyrt, men faktisk behøver rejsebudgettet slet ikke at stikke af:

'Vi bygger drømmerejser på alle budgetter – og fælles for dem alle er, at vi altid søger at prioritere rejsebudgettet og være selektive, så kostbare rejsedage ikke spildes på 'ligegyldige' oplevelser – og hotelvalget matcher den enkelte overnatning. Fælles for alle de rejser vi planlægger lige nu er naturligt også, at vi giver mulighed for at annullere rejsen uden omkostninger, hvis destinationen ikke er tryg.' slutter Jens – med en invitation til at dykke ned i rejsedrømmene på vinterens og forårets rejseaftener på Marinaen.

www.amazingtours.dk



BEIERHOLM
VI SKABER BALANCE

Vi rådgiver lokalt

i hele Danmark, og det

betaler sig

Tæt samarbejde sikrer den rette balance

Hos Beierholm har vi mange års erfaring i at hjælpe mindre og mellemstore virksomheder gennem opstart, udvikling og vækst. Det har lært os, at et solidt fundament og en dyb indsigt i den enkelte virksomheds udfordringer og muligheder er det, der skal til for at skabe den rette balance. Derfor tror vi på personlig rådgivning, som bygger på tæt dialog, indgående branchekendskab og proaktiv sparring i hverdagen.

For os betyder revision og personlig rådgivning, at man ikke bare forstår sine kunders tal, men også deres udfordringer og muligheder. Med andre ord: Vi arbejder på at skabe den rigtige balance mellem det store udsyn og den nære, menneskelige rådgivning, så vi kan hjælpe dig med at skabe balance mellem nye initiativer og den kerneforretning, som udgør fundamentet for din virksomhed.

STATSAUTORISERET
REVISIONSPARTNERSELSKAB

Birkemose Allé 19 | 6000 Kolding
Tlf. 75 53 74 00 | beierholm.dk

TROLDEN
·DESTILLERI & BRYGHUS·

LIQUID GOLD AWARD
JIM MURRAY'S
WHISKY
BIBLE
2018
94

Whiskysmagning

Forkæl dig selv
med en rundtur
på ét af Danmarks
mindste destillerier
med den højeste
udmærkelse.

Så kan du også nyde
vores gode øl
ved samme lejlighed.

Booking på:

2845 0755 eller
www.trolden.com

Trolden Destilleri & Bryghus - Nordager 15 - 6000 Kolding

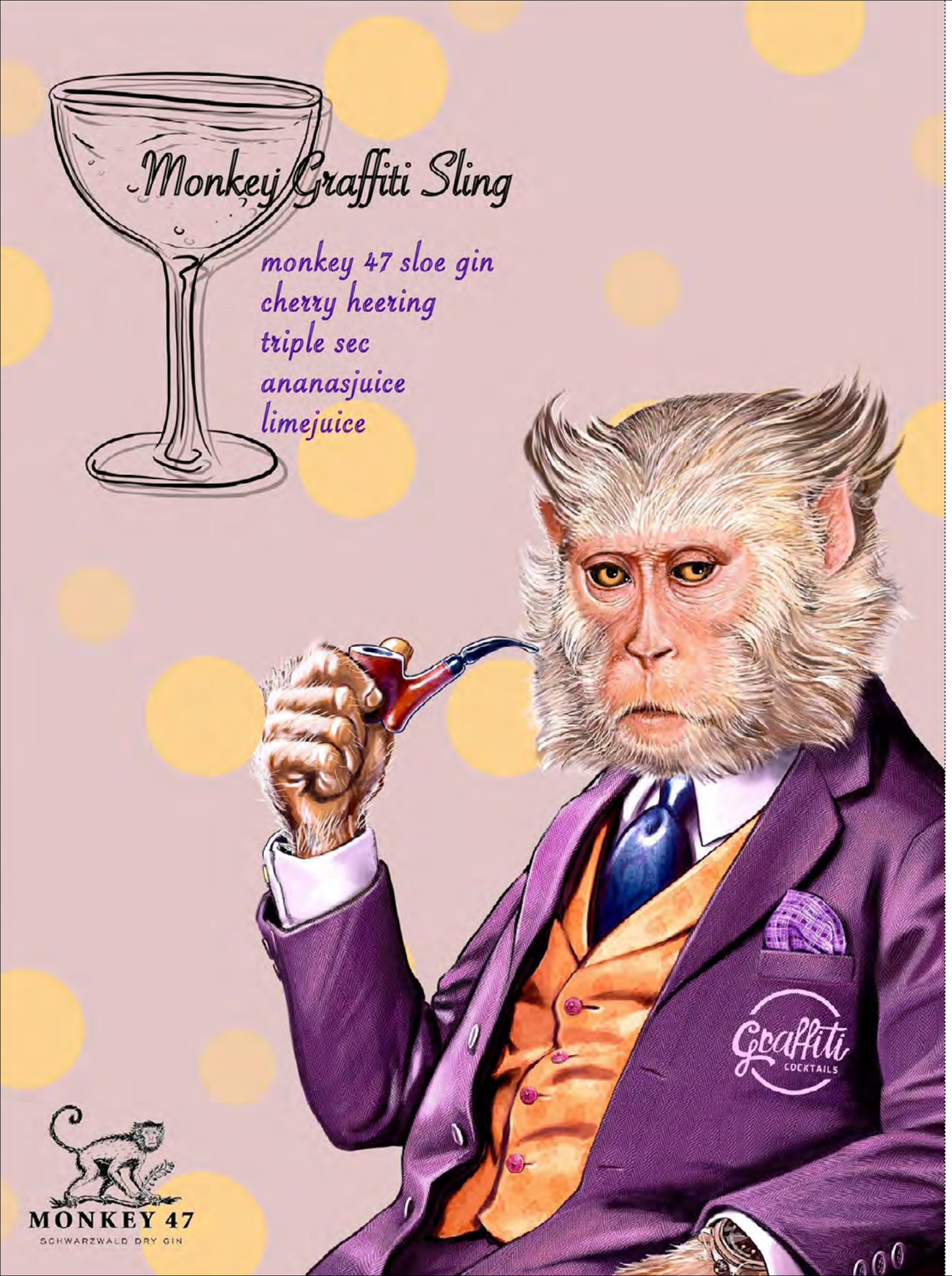
Ferm Living

kontrast
INTERIØR

FERM LIVING
HAY
THE DYBDAHL CO.
HEIN STUDIO
og mange flere

KONTRAST INTERIØR
Søndergade 10 · 6000 Kolding
Tlf. 75 52 24 35 · butik@kontrast-interior.dk
www.kontrast-interior.dk

Find os på Facebook og Instagram



COCKTAILS

Aperol Spritzs / 95
Aperol, Prosecco,
toppet m. soda.

Vanilla Infused daquri / 95
Havana 3 års vanilla infused,
limejuice, sukkersirup.

Old Fashioned / 110
Four Roses whiskey,
sukkersirup, Angostura.

Evergreen Sour / 95
Absolut Elyx, Lillet Blanc, limejuice,
persille, sukkersirup, æggehvide.

Negroni / 110
Circus Gin "This is me",
Antica Formula, Campari.

My Cup Of Tea / 95
Beefeater 24, koldbrygget tea, citronjuice,
honningsirup, hyldeblomst.

Monkey Graffiti Sling / 115
Monkey Sloe, Tripel Sec, Cherry Heering,
ananas, limejuice.

Pornstar Martini / 115
Absolut Vodka Vanilla, Passoã, passions-
frugt, æggehvide, limejuice, prosecco.

Basil Smash / 95
Circus Gin "This is me", citronjuice,
basilikum, sukkersirup.

Espresso Martini / 95
Absolut vodka, Kahlua, espresso.

Pink Ming River / 110
Baiju, Campari, grapejuice,
ananas, sukkersirup.

Spicy Margarita / 95
Olmeca Altos Tequila, Jalapeno sirup,
limejuice, salt.

Laves med min 4 cl. spiritus spørg endelig personalet hvis
du skulle have spørgsmål vedrørende vores cocktails.

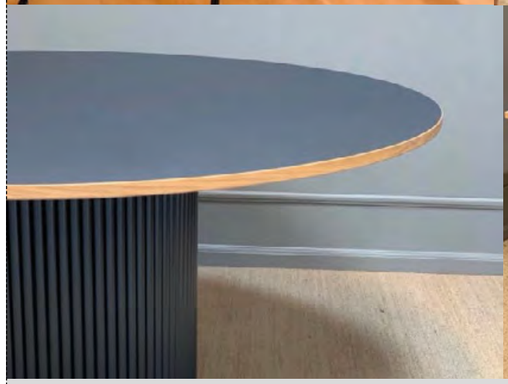
MALFY
G.Q.D.I.
GIN
™

GIN FROM ITALY

CIAO MALFY!

ENJOY MALFY RESPONSIBLY

DAYLY
HANDMADE FURNITURE



“OUR FURNITURE FAMILY”

Dayly møbelserien er blevet til, da vi som familie var på jagt efter et rundt spisebord, som havde et elegant nutidigt udtryk, i moderne farver og materialer, og som kunne købes for rimelige penge.

Da jagten ikke lykkedes tilfredsstillende, lavede vi det selv. Derefter byggede vi på, med et sofabord, og skriveborde. ALT i samme nutidige stil, som danner en rød tråd igennem hele huset.

“Our furniture Family”
- Janne og Morten - Ejere og stiftere af DAYLY og forældre til Storm og Saga...

DAYLY.DK

ET SPØRGSMÅL OM KVALITET

Nøglen til succes ligger i noget så simpelt som ordentlighed, spørger du Pierre Legarth, iværksætter og ejendomsmogul i Kolding.

SKREVET AF: JANNI THUESEN

På ejendomskontoret i Bredgade i Kolding får Pierre Ejendomme oftere langet marengskager end klagesager over bordet. Det er udlejerens kunder – nemlig beboerne, der kvitterer for god udlejer service med kage og chokolader til personalet.

"Det er jo fantastisk! Det har noget med høj service og ordentlighed at gøre" forklarer Pierre Legarth. Ifølge ham kan alle med dybe lommer begive sig ind på ejendomsinvesteringsmarkedet. Men ikke alle kender værdien af god service, og slet ikke i udlejningsbranchen. Hans service erfaring kommer fra konkurrencen i bilbranchen, hvor han byggede sin forretning pierre.dk Autolakering A/S op til Europas største lakkoncern ved hjælp af fokus på kundeservice, høj kvalitet og levering til tiden.

"Autolakering er et af de sværeste håndværk, og kvalitet er altid nøglen til succes . Der er nok lidt feinschmeckeren i mig, kombineret med noget kreativt håndværk.," fortæller Pierre Legarth, der tidligere har vundet Danmarks mesterskaberne i lakering af landets flotteste motorcykel.

"Jeg dekorerede maskinen med mange stafferinger i 16 forskellige farver i høj, høj glans. Kvalitet er simpelthen nøglen -og forudsætningen- for at drive en god forretning i hård konkurrence."

Meget vand er løbet under åen, siden 19 årige Pierre Legarth efter sin læretid var i sin lokale bank i Vamdrup for at låne de 15.000 kroner, som han skulle bruge for at leje et værksted på knap 100 kvadratmeter og dermed starte drømmen som selvstændig autolakerer. Det tog banken det meste af en uge at bevillige Pierre Legarth pengene, men heldigvis lykkedes det. 4-5 år senere med mange timer i malerkabinen, åbner han sin første eksterne lokation, nemlig lakeringsværksted i Kolding. Siden har han forankret sig i lokalsamfundet i Kolding, mens resten af virksomheden voksede til Sverige og Tyskland. Siden har han ikke set sig tilbage. I bogstaveligste forstand.

Hvor er du om 10 år?

Det ved jeg faktisk ikke. Jeg har ingen planer for fremtiden. Jeg udarbejder ingen lange strategier. Jeg lever i nuet, lige nu.
Jeg lover, at jeg har 100% styr på mine budgetter, men jeg lever i nuet og tager en dag ad gangen. Jeg fokuserer altid på at optimere på det, jeg er i lige nu. Jeg kigger mig heller ikke tilbage. Men lever i nuets kærlighed og ikke i frygt!

Hvilket råd ville du give dit 19-årige jeg?

Så ville jeg nok sige til mig selv, at jeg skulle have arbejdet en smule mindre. Jeg har jo arbejdet hele min ungdom væk. Når de andre gik i byen og festede, så stod Pierre i malerkabinen. jeg havde jo en masse afleveringsterminer i bogen.

Omvendt – jeg synes faktisk ikke, jeg har manglet det. Vi har jo kun ét skud i bøssen. Jeg har dedikeret mit liv til at arbejde, og man skal gøre det, man elsker. Og jeg elsker at arbejde.
Det må være ganske forfærdeligt ikke at glæde sig til at komme på arbejde. Jeg har aldrig holdt ferie mere end 5 sammenhængende feriedage og allerede efter 3-4 dage, så vil jeg bare gerne hjem.

Hvorfor har du valgt at investere i Kolding?

Jeg er lidt som en huskat. Ude godt, hjemme bedst, og man kender jo sin egen baghave. Du er et skridt foran, når du har lokalkendskab, forankring og netværk. Det vinder du på.

Mange gange handler det om at komme først, og komme ud på marginalerne. Hvis ikke forarbejdet er lavet korrekt, så kommer du ikke i mål. Det er ligesom i en racerbil, hvis ikke bilen er er skruet ordentligt sammen, så kommer du ikke over målstregen. Kunden skal

Stifter og ejer af ejendomsinvesteringsselskabet Pierre Ejendomme A/S.

Årets ejerleder 2020.

PIERRE LEGARTH - KORT FORTALT

- Stifter af pierre.dk Autolakering, der voksede sig til Europas største lakkoncern med udspring fra Vamdrup til hele Norden/Tyskland.
  I 2016 solgte Pierre Legarth virksomheden til kapitalfonden Maj Invest Equity A/S. Men er stadig bestyrelsesformand.
- Tidligere semiprofessionel racerkører på eliteplan i DTC klassen, hvor han har opnået podieplads ved de danske mesterskaber.
- Stifter og ejer af ejendomsinvesteringsselskabet Pierre Ejendomme A/S.
- Hovedaktionær i det landsdækkende typehusfirma Lasse Larsen Huse A/S.
- Professionel bestyrelsesformand/medlem i flere koncerner
- Æresborger i Kolding Kommune – modtog Hercules æresprisen 2018
- Årets ejerleder 2020, der i det forgange år blev givet til en række ejerledere, der har vist samfundssind, handlekraft og tænkt anderledes i en Covid-19 krisetid for at sikre forretning og arbejdspladser og for at hjælpe samfundet, hvor det har været muligt.

3 GODE RÅD FRA PIERRE TIL DIG, DER VIL VÆRE SELVSTÆNDIG

1. Man skal fastholde sin strategi
2. Man skal være hurtig til at tage en beslutning
3. Man skal være villig til at løbe en risiko

Jeg er mest stolt af, at det er lykkedes at bygge nogle spændende virksomheder, samtidig med at jeg har stiftet familie. Jeg har to døtre, Camilla 28 og Rikke 24, som i dag arbejder intenst og med stort engagement i mine virksomheder.

have det bedste oplevelse, kvalitet betyder bare alt. Hvis man kan levere topservice og kvalitet, så kan man skabe succes i alle brancher.

Føler du et ansvar i forhold til lokalsamfundet?

Ja, jeg føler et medansvar i forhold til byen. Derfor har jeg også stillet mine kompetencer til rådighed for en periode som formand for Business Kolding. Stillingen er ulønnet og mit bidrag til lokalsamfundet. Sammen skal vi styrke erhvervslivet. Vi skal sammen løfte Kolding.
Jeg kan godt lide at bidrage til lokalsamfundet. Derfor er jeg også en del af bestyrelsen i energiselskabet Ewii. Hvor der i den tidligere ledelse før 2018 var foretaget en del uhensigtsmæssige investeringer langt fra lokalsamfundet eller energiselskabets interesser og til ugunst for forbrugerne. Den nye kompetente ledelse og bestyrelse fungerer optimalt i energiselskabet – det er vigtigt - for det er forbrugeren, som i sidste ende kommer til at betale.

Hvad er du mest stolt af?

Jeg er mest stolt af, at det er lykkedes at bygge nogle spændende virksomheder, samtidig med at jeg har stiftet familie. Jeg har to døtre, Camilla 28 og Rikke 24, som i dag arbejder intenst og med stort engagement i mine virksomheder. Det er en stor tilfredsstillelse, at mine børn ønsker at være en del af det, som jeg har brugt det meste af livet på at skabe.

BIANCO.

Østergade 26 | Kolding | 21 89 99 51

facebook.com/biancokolding @biancokolding

STRØH A/S
TRYGHED DØGNET RUNDT

Strøh A/S er en topmoderne teknikvirksomhed, hvor individet, service og kvalitet har højeste prioritet. Vi har i virksomheden skabt et værdisæt, der klart definerer, hvem vi er og hvad vi står for.

Vores mission er at være blandt landsdelens bedste leverandører af tekniske total løsninger indenfor el, sikring, tele- og data installationer samt solceller og vedvarende energiløsninger til private, erhverv og offentlige instanser. Visionen er at skabe gode tekniske løsninger, som skaber vækst og komfort for vore kunder.

Vi vil være blandt de mest kompetente leverandører indenfor:

El-tekniske totalløsninger, Dataløsninger, Bygnings IQ Automation, Grøn Energi og Sikring

Sikring:

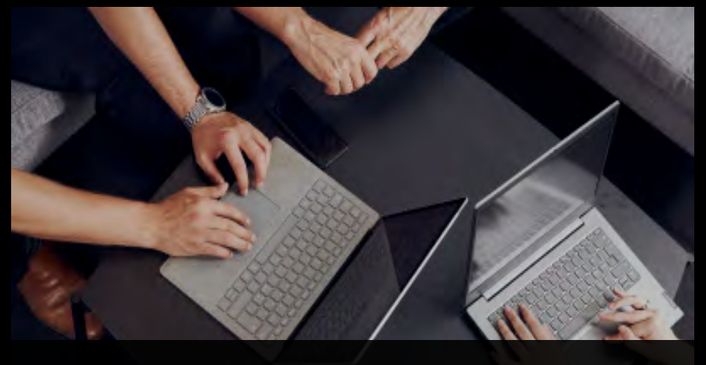
ABA Automatisk brandalarmanlæg
AIA Automatisk indbrudsalarm
ADK Automatisk adgangskontrol
ABV Automatisk brandventilation
ABDL Automatisk Branddørlukning
AVA Automatisk brandvarsling
ARS Automatisk rumslukning
CCTV Kamera overvågning
Nød og panikbelysning

RING TIL OS - OG HØR NÆRMERE PÅ **TEL. 76 32 66 32**

STRØH SIKRING

HOUSE4IT
GØR DET ENKELT

Lad os gøre en forskel!



CLOUD
Microsoft 365, fiber-& bredbånd, virtuelle servere

FLEXFONE
Kommunikationsløsninger, Fri Flexfone supportaftale

SUPPORT
Servicedesk, Fri supportaftale

SIKKERHED
Backup & restore, antivirus, spamfilter, sikkerhedsaftale

HOUSE4IT A/S | KOKHOLM 1A | T: +45 70 21 47 00 | SUPPORT@HOUSE4IT.COM | HOUSE4IT.COM

POLAR SEAFOOD

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS

Hvert brød sin egen smag

Ligesom du nøje udvælger den bedste vin eller øl,
der smager bedst til din mad, kan du også vælge det
Signaturbrød der smager bedst til dit pålæg.

Signaturbrød
Bryghuset Møn

26397 · ca. 700 g · 12 stk.
Optøet: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Det Gode Signaturbrød
Bryghuset Møn

26395 · ca. 700 g · 9 stk.

Holdbarhed: 6 dage.

Signaturbrød
Gilleleje Havn

26364 · ca. 750 g · 12 stk.
Fra frost: 25 min. ved 160°C
Holdbarhed: 12 mdr.

Det Gode Signaturbrød
Gilleleje Havn

26371 · ca. 750 g · 9 stk.

Holdbarhed: 6 dage.

Lantmännen Unibake, Oensvej 28, Hatting, DK-8700 Horsens. www.schulstadbakerysolutions.dk

DET LÅ ELLERS LANGT FRA I KORTENE,
AT JESPER JUHL SKULLE FINDE SIN LEVEVEJ
I UNDERHOLDNINGSBRANCHEN.

HAN HAR ORDENE I SIN MAGT

Jesper Juhl er en af tidens store hjerner bag dansk satire. Mød den 40-årige standupkomiker og tekstforfatter, som elsker at putte ord i munden på sine kollegaer.

SKREVET AF: MIRIAM KJER

Så snart jeg står på scenen, er jeg jo den, jeg er: en enormt gennemsnitlig hvid mand på 41 år, som godt kunne arbejde i en bank.

Han var godt klar over, at emnet var potent. Men da Jesper Juhl sidste år satte sig til tasterne sammen med Sofie Linde for at skrive tv-værtens tale til årets Zulu Comedy Galla, strejfede det på intet tidspunkt hans tanker, at det, han var med til at skabe, senere ville komme til at sende voldsomme rystelser gennem hele det danske samfund.

Fra scenen satte Sofie Linde fut i debatten om ligestilling og sexisme på arbejdspladser ved at tale om sine egne oplevelser, og i kulissen fik Jesper Juhl blot bekræftet, hvorfor han føler så stor en dedikation til den del af sit job, hvor han skriver tekster og forfatter manuskripter for andre.

"Talen fik kæmpe impact, og det er jo enhver tekstforfatters drøm at skrive noget, der betyder noget. Jeg kan ikke tage kredit for den opmærksomhed, talen har fået, for størstedelen af æren ligger helt klart i Sofie Lindes mod. Men jeg har trods alt været med til at skrive noget, som efterfølgende har fået politikere til at gå af, og som for alvor satte gang i MeeToo-bølgen i Danmark. Det er da lidt vildt", påpeger han.

TRIVES I MASKINRUMMET

At Jesper Juhl har særlige evner, når det handler om at sætte ord sammen til skarpe, rammende og sjove tekster, er den brede offentlighed måske ikke helt bevidst om.

Blandt publikum er han især kendt for sine optrædener på scenen og foran kameraet, hvor det prisvindende satireshow 'Absurdistan' på DR3 er noget af det, han har høstet størst anerkendelse for. I branchen derimod - blandt komikerkollegaer og satirikere - er Jesper Juhl til gengæld en højt respekteret ordjonglør, der ofte bliver brugt i kulissen, hvor de største shows og de mest iøjnefaldende satiriske tv-programmer bliver til.

Det er ikke for sjov, han har skrevet tekster for blandt andre Jonatan Spang, Jan Gintberg og Lars Hjortshøj. Det har han, fordi han kan, har noget på hjerte og samtidig befinder sig særdeles godt i maskinrummet, hvor strøtanker og halve idéer forvandles til punchlines og rappe replikker.

Den amerikanske komiker Jerry Seinfeld

Jesper Juhl er gift med sangerinden Mathilde Falch, som han har sønnen Leo på fire år sammen med. Familien bor i Birkerød.

"I mine øjne skal man lave tingene forkert mange gange for at kunne lave dem rigtigt hver gang..."

"Når jeg skriver tekster til andre, kan jeg være noget andet end mig selv. Det elsker jeg. Rammerne er anderledes, og jeg får et større spillerum. Så snart jeg står på scenen, er jeg jo den, jeg er: en enormt gennemsnitlig hvid mand på 41 år, som godt kunne arbejde i en bank. Men når jeg skriver til tv-programmet 'Signe Molde på udebane', kan jeg derimod være en 43-årig charmerende kvinde, som tager ud og provokerer alle mulige danskere", siger han og uddyber:

"På samme måde er jeg heller ikke begrænset af at være mig selv, når jeg er hovedforfatter på Zulu Comedy Galla. Det er en kæmpe gave at skrive noget, som f.eks. Nikolaj Lie Kaas sender videre til publikum. Når han har været vært på showet (2009, 2011, 2012 og 2017, red.), ligner man et geni, uanset hvad man har skrevet, fordi han er en af de fem bedste i verden til at levere varen på en scene. Det er ret tilfredsstillende".

ØVELSE GØR MESTER

Det lå ellers langt fra i kortene, at Jesper Juhl skulle finde sin levevej i underholdningsbranchen. Han voksede op i Seest og var egentlig – ifølge eget udsagn – en introvert, genert og lidt nørdet dreng. Men som 20-årig flyttede han til Århus for at studere Kultur og Business på Handelshøjskolen, og pludselig sneg komikken sig ind på ham.

"Den amerikanske komiker Jerry Sinfelds album 'I'm telling you for the last time' kørte non stop på mit anlæg. Jeg hørte det mindst 50 gange og begyndte derefter selv at skrive idéer ned. Da Lasse Rimmer så på et tidspunkt skulle optræde på skolen, fik jeg lov til at varme op i fem minutter for ham. Efterfølgende tilbød han mig et job som tekstforfatter på radioprogrammet 'Morgenhyrderne' på Radio 100FM, som han lavede sammen med Lars Hjortshøj og Andrea Elisabeth Rudolph", fortæller han.

Herfra gik det stærkt. Jesper Juhl takkede ja til jobtilbuddet, pakkede sit liv i Århus ned i flyttekasser og rejste til København. Sideløbende med opgaverne på 'Morgenhyrderne' gik han også mere og mere på scenen selv, og på den måde blev komikken hans levevej. I dag - omtrent et årti senere – bliver han betragtet som en af landets bedste tekst- og manuskriptforfattere, og spørger man Jesper Juhl hvorfor, svarer han ydmygt:

"Det handler vel i bund og grund om erfaring. Hvis en håndværker har lavet det samme i 25 år, ser den nye svend i firmaet ham nok som et geni, der kan alt. Men i virkeligheden har han bare lavet tingene forkert tilpas mange gange til, at han nu kan sit håndværk", siger komikeren og understreger:

"I mine øjne skal man lave tingene forkert mange gange for at kunne lave dem rigtigt hver gang. Man skal øve sig, og det har jeg jo egentlig bare gjort. Jeg har lavet virkelig mange jokes, som ikke var sjove, og jeg har skrevet ting, som ikke er blevet brugt. Men flid betaler sig i sidste ende, og vi jyder er jo ikke kendt for at gå tidligt hjem, vel"?

RUNDT OM JESPER JUHL:

Blev født den 5. december 1979 i Kolding og voksede op i Seest.

Startede karrieren som tekstforfatter på 'Morgenhyrderne' på Radio 100FM. Var sideløbende med til at skrive Jan Gintbergs one-man show 'Big Time Paranoia' og Lars Hjortshøjs show 'I virkeligheden'. Blev nummer to ved 'DM i Stand-up-comedy' i 2003. Modtog i 2009 prisen som årets talent og en check på 100.000 kroner ved 'Zulu Comedy Galla'. Samme år skrev han sammen med kollegaen Kristian Fuhlendorff TV 2 Zulus sitcom 'Kristian', hvor han også medvirkede som karakteren Rune. Vandt i 2013 tv-prisen for satireshowet 'Absurdistan', som blev sendt på DR3. Lavede efterfølgende 'Hykleriget' på samme kanal.

Er desuden kendt fra sin rolle som holdkaptajn i gameshowet '5. Halvleg' på Kanal 5 og for one-man showet 'Sikke en joke'. Har været tekstforfatter på mange forskellige tv-programmer - eksempelvis 'Tæt på sandheden' med Jonatan Spang, 'Quizzen med Signe Molde', 'Zulu Awards' og 'Zulu Comedy Galla'. Har den seneste tid arbejdet på Signe Moldes nye tv-program 'Signe Molde på udebane.' Hjælper i en ny programserie på TV 2 udvalgte danskere med at skrive taler til store livsbegivenheder.

Øjesten

Frihed til at vælge

Vælg alle de briller du har lyst til blandt vores eksklusive, kvalitetsmærker til en fordelagtig månedlig ydelse

198 kr. eller 298 kr. pr. måned (enkelt/flerstyrke)*

*For hver brille du vælger, betaler du 30% af den komplette brilles pris - dvs. stel og glas.

Blæsbjerggade 2b, Låsbybanke, 6000 Kolding / Tlf. 45 75 50 88 87 / info@ojesten.com / ojesten.com

B.E.G.

LARS VINTHER
Sales Director
50 81 83 40
lv@beg.dk

SØREN BOE
Area Manager Syd
50 81 83 42
sb@beg.dk

MORTEN PEDERSEN
Area Manager Nord
50 81 83 43
mp@beg.dk

CHRISTIAN KELVIN HANSEN
Technical Director
50 81 83 41
ckh@beg.dk

THOMAS LØNBORG
Area Manager Øst
50 81 83 46
tl@beg.dk

KIM MINOR PETERSEN
Project Manager
50 81 83 44
kmp@beg.dk

MIKKEL CARLSEN
Key Account Manager
50 81 83 45
mc@beg.dk

B.E.G. DANMARK APS
Kokbjerg 14 ■ 6000 Kolding ■ +45 7631 4000 ■ info@beg.dk ■ www.beg.dk

Laver du mad i aften skat?

Dagens take-away, tapas, specialiteter,
gourmebutik, catering, vin og meget mere...

beck

AGTRUPVEJ 190, 6000 KOLDING • TLF. 6464 8484 • MAN.- LØR. 10:00 -18.30

OM CHRISTINA HAMRE

Født:1974
Uddannelse:
Dimitterede fra Det Kongelige Danske Kunstakademi i 2004.

Udstillinger:
Udstiller på gallerier, museer og mange andre udstillingssteder i ind- og udland. Hendes værker er blandt andet en del af den permanente samling på Kunsten Museum of Modern Art i Aalborg og i Eventyrhaven i Odense. Havde sidste år en solo-udstilling på Galleri Lene Bilgrav i Århus.

Kunsten:
Arbejder både med tegning, maleri, grafik og skulptur. Temaerne i værkerne kredser ofte om emnerne 'liv og død', 'identitet', 'det velkendte og det fremmede' og de seneste år også 'naturen'.

I øvrigt:
Er medlem af kunstnerfællesskabet Kunstnerhuset i Classensgade, som består af 23 atelierer, et grafikværksted og udstillingsstedet Classeværelset. Har siden afgangen i 2004 løbende modtaget priser og legater. Blev i 2006 - som den første - kåret til årets unge kunstner af Ledernes Hovedorganisation.

Privat:
Har gennem 25 år dannet par med Kolding-drengen Allan Richard Kruse, som er specialist i branding. Parret bor i en lejlighed på Østerbro med tvillingedrengene Rufus og Vilhelm på 14 år.

Man bliver KUNSTNER fordi man ikke kan lade være

Det er efterhånden mange år siden, den anerkendte billedkunstner Christina Hamre forlod Kolding. Men det var her, hun i barndommen byggede fundamentet til sin kreative levevej, og som 46-årig kan hun fortsat mærke byens kunstneriske puls banke inden i.

FORTALT TIL: MIRIAM KJER

BARNDOMMEN
Når jeg kigger tilbage på mit liv, har Kolding haft stor betydning for mig. Både personligt og professionelt. Måske derfor føler jeg i dag stadig en stor tilknytning til byen og opfatter mig selv som koldingenser til trods for, at jeg har boet i København i mange år.
Jeg blev født på Frederiksberg, men da jeg var fire måneder gammel, flyttede min familie og jeg til Jylland. Mine forældre kom aldrig til at føle, at de hørte til i byen, men jeg har det helt anderledes. Kolding er mit barndomshjem. Det er i Kolding, mange af mine relationer er blevet skabt, og det er i Kolding, mit forhold til det her med at skabe ting er blevet vakt.

Jeg voksede op på Løjpen nummer fem i Tved. Der boede vi i et helt almindeligt parcelhus. Min mor var designer, og så var hun lærer på Kunsthåndværkerskolen, som det hed dengang. Så jeg har fået det kreative ind hjemmefra. Jeg kan huske, at vi fik lavet en tilbygning, og i den fik min mor et tilskæringslokale, hvor hun lavede tøj. Det lå ud til mit værelse, og min et år ældre søster, Benedikte, og jeg var tit derude sammen med hende. Så jeg har været vant til, at vi skabte ting sammen med hænderne.

Min mor blev på sit arbejde eksponeret for mange unge mennesker, som var fremme i skoene. Det var jo i 1980'erne, og der måtte alt gerne være vildt og heftigt, og eleverne på skolen havde nogle skøre idéer, som min mor blev inspireret af og bragte hjem i vores hus. Hun eksperimenterede med beklædning på forskellig vis – både med farver, materialer og stof – og det var jeg meget nysgerrig på. Jeg var især optaget af det her med, hvad der kunne fungere, og hvad der ikke kunne fungere på en krop, og det er jo i virkeligheden ret skulpturelt. Det interesserede mig, hvordan tøjet faldt på kroppen, hvis stoffet var blankt, tykt eller tyndt, og hvordan det føltes at have på afhængigt af, hvad det var lavet af.

Min mor designede en masse fantastisk tøj, som jeg gik i. Det var superfedt, men nogle gange ville jeg egentlig også gerne bare have hvide tennissokker på som mine klassekammerater. Jeg så som regel anderledes ud i min påklædning og lærte derfor også, at det ikke er så farligt at stå lidt ud og være anderledes.

SUGET IND I MALERIET
Interessen for billedkunst fik jeg derimod ikke med hjemmefra. Vi havde ikke kunstværker hængende på væggene, og vi var heller ikke en familie, som tog ud og oplevede en masse udstillinger. Så jeg blev ikke introduceret for særlig meget billedkunst i min barndom, og jeg husker heller ikke selv, at jeg var en pige, som tegnede meget. Det mener mine forældre godt nok, at jeg gjorde, men min egen erindring er faktisk, at mine veninder kunne tegne de her lidt skabelonagtige heste, mens jeg bare sad og tegnede et kryds på papiret eller noget i den stil og fortabte mig fuldstændigt i stregen.

Det var først, da jeg kom på højskole som 21-årig, at jeg for alvor blev suget ind i maleriet. Der fandt jeg ud af, hvordan jeg som ungt menneske kunne udtrykke mig igennem den energiudladning, der jo på mange måder sker, når man maler. Samtidig blev jeg meget optaget af det rolige rum, der opstår, når man fordyber sig med hænderne og tankerne. Pludselig stod det meget klart for mig, at jeg skulle være billedkunstner.

Jeg kom ind på Det Kongelige Danske Kunstakademi i København i andet forsøg. Her var det ret tydeligt, at mange af mine medstuderende, som også var vokset op i Jylland, oplevede, at de i mødet med skolen fandt nogle ligesindede. Hvor de hidtil havde følt sig spærret inde i nogle kasser, kunne de nu udtrykke sig frit. Det stod i ret stor kontrast til, hvad jeg havde med fra min egen opvækst. Jeg har aldrig følt mig sat i bås i Kolding og synes tværtimod, at der i 1980'erne og 1990'erne var en utrolig kreativ og kunstnerisk nerve i byen. Og en fed undergrundskultur - også på natklubscenen. Jeg besøgte ofte Knuds Garage og Pitstop, hvor der kom mange bands, og hvor man mødte mange typer af mennesker. Det var plads til alle, og kreativiteten havde gode vilkår. Det er i mine øjne helt særligt for Kolding.

KUNSTEN
Uddannelsen på kunstakademiet tog seks år, og det er på mange måder en luksusuddannelse, når først man er kommet ind. Det er en stor legeplads, hvor alt er muligt, men netop fordi der ikke er nogen begrænsninger, er det også en hård uddannelse mentalt. Der er som regel aldrig et facit, og derfor handler uddannelsen også meget om at lære sig selv godt at kende og finde ud af, hvad man vil med det, man laver.

Kroppens skelet er noget af det, min kunst har været centreret om. Specielt i de første mange år af min karriere. Når jeg lavede værker og arbejdede med teksturer, form og farver sammen, fik jeg altid skrabet så meget fra, at det her skelet stod tilbage. Selv om jeg prøver ikke at

være så symbolsk i min kunst, er det jo et symbol på døden, og her er brystkassen gennem årene blevet en form for vartegn for mig. Den beskytter vores organer og ligner lidt en sommerfugl, og i mine øjne er den et flot symbol på døden, som jo er et fint og sårbart emne, vi alle kan relatere til.

De seneste år har jeg været optaget af naturen på en lidt anden måde. Der har jeg ofte stået uden for og tegnet eller stået på et paddleboard og mærket bevægelserne fra vandet i kroppen. Når jeg så er kommet tilbage til atelieret, har jeg forsøgt at få stemningen og bevægelserne ind i mine skitser. Jeg tænker konkret, men jeg tænker også abstrakt, og jeg vil sige, at mine værker generelt bliver mere og mere opløste i øjeblikket.

Nederst TV: Lifeforce_2020:
I den seneste tid har Christina Hamre især søgt inspiration til sine værker i naturen. Hun har været særligt optaget af dens evne til at regenerere.
Foto: Jacob Bloch.

EN HÅRD BRANCHE

At være kunstner er helt fantastisk, men kunstverdenen er også barsk. Der bliver uddannet omkring 100 kunstnere hvert år, og kun cirka tre af dem kan leve af det. De fleste er mænd, og kigger man på indtægten for kunsten, er det de kendte mandlige kunstnere, der får en stor del af pengene ind. Så det er en meget hård branche, og der er mange, som falder fra.

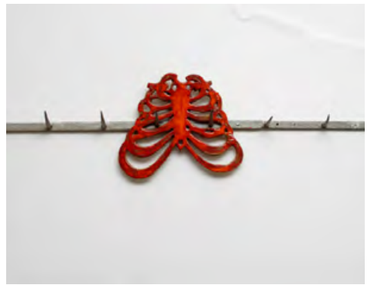
I det hele taget er mange kunstneres liv et kæmpe patchworktæppe af forskellige ting, som bliver stykket sammen til en helhed. De fleste må have forskellige jobs ved siden af, og mange lever af færre penge, end man tror er muligt. For mit eget vedkommende var jeg fuldstændig ligeglad med indtægten før, jeg fik børn. Men jeg havde også medvind fra starten, så hvis jeg i perioder skulle leve af havregrød, var jeg indstillet på det. Men så blev jeg mor til tvillingedrenge og var nødt til at tænke længere fremad, og i dag underviser jeg derfor også på deltid på Statens Museum for Kunst, hvor jeg især er blevet glad for at undervise børn og unge.

Jeg underviser i kunstforståelse gennem det at arbejde med og udføre kunst. At give min indsigt videre til især børn synes jeg giver enormt meget mening, da de jo er nye mennesker, der skal være med til at forme en god fremtid for alle. Man har længe vidst, at kunsten er med til at gøre vores verden mere civiliseret, og helt tilbage fra oldtiden har kunst været en slags lim, der kan binde tingene sammen, i et samfund, hvor man ønsker velfærd. Det er det, jeg har på hjerte, når jeg underviser.

Sommetider kunne jeg da godt ønske, at jeg ikke var så passioneret omkring min kunst. Det hele ville på mange måder være nemmere, hvis jeg havde valgt en anden levevej. Men man bliver kunstner, fordi man ikke kan lade være. Så simpelt er det egentlig. For mig er det mest fantastiske at producere værkerne. Processen, hvor jeg skaber. Jeg elsker at bure mig inde på atelieret og fordybe mig i mine værker. Jeg bliver høj af det. Det er lidt lige som et narkotikum, man bliver fuldstændig afhængig af.

Øverst tv: Flow_life_LeneBilgrav
Her ses et udsnit af Christina Hamres udstilling fra Galleri Lene Bilgrav i Århus. Udstillingen åbnede i foråret få dage før, Danmark blev lukket ned som følge af Covid_19. Foto: Jacob Friis-Holm Nielsen.

TH: BloodandBones_2009
Brystkassen, som på mange måder ligner en sommerfugl, er blevet Christina Hamres vartegn. For hende er den et fint symbol på døden, som er et af de temaer, hun har arbejdet meget med. Foto: Ken Hermann.



Nederst TH: MOL_Sult_2018
Menneskets skelet er noget af det, Christina Hamre gennem årene har brugt meget i sin kunst. Både når hun har skabt skulpturer og malet. Foto: Torben Eskerod.

ANKER LAW
Erhverv • Strafferet • Fast ejendom

NIELS ANKER MICHAELSEN · **ANKER LAW, ADVOKATVIRKSOMHED** · STRANDVEJEN 8 · 6000 KOLDING
MAIL: ANKER@ANKER-LAW.DK · TEL: 7030 2396 · MOB: 4073 2522

the mokka cafe.
vinbaren EST2012
marinaen RESTAURANT BAR & TERRASSE
Sammen med jer; partnere, fans, tilskuere og frivillige kommer vi i mål og når nye mål.
WWW.KIF.DK
KOLDING Handball Club
SAMMEN VINDER VI!

DEN LILLE MAND MED DET STORE FODBOLDHJERTE

Interessen for talentudvikling begyndte allerede at spire i Per Rud, da han som teenager driblede rundt på boldbanerne i Kolding. I dag er han administrerende direktør i HB Køge og fortsat drevet af lysten til at se talenter vokse og fodboldprojekter gro.

SKREVET AF: MIRIAM KJER

Han er ikke nogen stor mand. I hvert fald ikke, hvis man kigger på den højde, der er noteret i hans pas. Alligevel rager Per Rud godt op og fylder, når man kigger ud over fodboldlandskabet.
Han har været en af frontløberne på udviklingen af kvindefodbold i Danmark, han har været sportsdirektør i Brøndby IF, og så har han ad flere omgange været det sportslige omdrejningspunkt i HB Køge (tidligere Herfølge Boldklub), hvor han i dag også sidder i chefstolen som administrerende direktør.
Eller sidder er nok så meget sagt. For Per Rud er ikke en mand, som sidder ned ret længe ad gangen. Stilstand er ikke noget for ham. Han vil fremad og elsker at være den, som sætter tingene i bevægelse.

"Jeg har altid set mig selv som én, der er projektorienteret. Jeg kan godt lide at bygge ting op og arbejder helst med langsigtede planer, hvor man hele tiden kan lægge nye lag oven på. Jeg har altid udvikling for øje i de ting, jeg kaster mig ud i", siger Per Rud og understreger:

"Især talentudvikling er noget af det, der altid har interesseret mig. Jeg synes, det er utrolig spændende at se, når unge mennesker rykker sig på fodboldbanen. Når man over tid kan se, hvordan de flytter sig fra A til B. Det er jeg meget fascineret af".

ET TIDLIGT KLUBSKIFTE

Selv har Per Rud også mange gange i sit 54 år lange liv flyttet sig og videreudviklet sine kompetencer inden for fodbolden, der fra barnsben har fyldt meget i hans tilværelse.
Han voksede op i Bramdrupdam og begyndte at spille fodbold i den lokale klub, men allerede som lilleputspiller rykkede han til en større scene med et skifte til Kolding IF.

"Min storebror, Lars, fik mig til at skifte. Han er syv år ældre end mig og var allerede rykket ind til 'storbyen'. Så sammen med Torben Sangild, som jo siden hen fik en stor fodboldkarriere, tog jeg til Kolding. Vi cyklede som regel derind, og det blev til rigtig mange cykelture op ad bakken på Vejlevej. I vores øjne var det den største bakke i hele verden, så det er nogle cykelture, man ikke lige glemmer", fortæller Per Rud, som allerede dengang gik forrest og tog sin plads på banen.

"Jeg var meget klejn og begyndte nærmest først at vokse, da jeg var fyldt 20 år. Men selv om jeg var enormt lille, var jeg alligevel typisk ham, der var anfører på holdet. Jeg har altid haft en stor tro på mig selv, og det faldt mig meget naturligt at føre an og lede".

KARRIEREN BLEV GRUNDLAGT

Som ung teenager begyndte Per Ruds fokus at bevæge sig i en ny retning. Allerede som juniorspiller begyndte han at træne miniputterne i klubben, og i løbet af få år blev trænergerningen omdrejningspunktet i hans liv.

"Selv om min selvtillid på banen bestemt ikke fejlede noget, fandt jeg på et tidspunkt ud af, at jeg nok var en bedre træner end fodboldspiller. Så jeg vidste egentlig meget tidligt, at det var den vej, jeg ville", fortæller fodbolddirektøren.

"Jeg gik i gang med træneruddannelsen og gik samtidig i gang med at dygtiggøre mig hele vejen rundt. Når jeg havde tid, tog jeg ud og så Flemming Serritslev træne divisionsholdet i Kolding IF. Han var en stor inspiration for mig, og fordi jeg jo var ung og endnu ikke så stærk i min viden om fodbold, overførte jeg i starten bare mange af de øvelser, han lavede, direkte til de hold, jeg selv trænede".

DET FORBUDTE KLUBSKIFTE

Som tiden gik opbyggede Per Rud større og større erfaring som træner og fik i 1992 papir på sit virke med en A-licens, som dengang var den højeste grad inden for træneruddannelsessystemet.
På det tidspunkt var han dog ikke længere en del af Kolding IF. Han slog i stedet sine folder hos rivalerne i Kolding Boldklub, hvor han stod i spidsen for ynglinge-herrerne i landets bedste række.

"Jeg lavede jo det forbudte klubskifte, og det gjorde mig bestemt ikke populær. Men det var jeg fuldstændig ligeglad med. For mig handlede det om, at der var en spændende opgave, og derfor sagde jeg ja", forklarer Per Rud.
Skiftet var da i sidste ende også medvirkende til, at den klejne knægt fra Bramdrupdam nogle år senere blev U17- og U19-landstræner på kvindesiden, men inden da nåede han også at være cheftræner for herreholdene i både Kolding IF og Kolding Boldklub gennem mange år.

"Og så må jeg indrømme, at mit Kolding-bæger var ved at være fyldt. Jeg havde været i begge byens klubber i mange år, så jeg trængte til at komme videre og var så først cheftræner i en klub i Flensborg og trænede kvindelandsholdene, inden jeg blev ansat som sportschef i Superligaklubben Herfølge Boldklub i 2003".

PÅTOG SIG MANGE ROLLER

Om det var kærlighed ved første blik er måske så meget sagt, men klubben på Køge-egnen, som i 2009 blev til fusionsprojektet HB Køge, fik på kort tid en særlig plads i Per Ruds fodboldhjerte.
Også her gik han forrest og blev hurtigt både kendt og anerkendt for sit store engagement, der forplantede sig til alle dele af organisationen.
Ingen opgaver var for små til, at Per Rud kastede sig over dem, og det varemærke har i bund og grund klæbet til hans personlighed siden.

"Kasper Hjulmand (landstræner, red) plejer jo at sige, at jeg også er inde i vores maskot, Svante. Og det siger han jo i kærlighed, fordi der gennem årene er blevet tegnet et billede af mig som en person, der rører i alle gryder", siger Per Rud og fortsætter:

"Det har jeg i princippet heller ikke noget imod, for jeg synes egentlig, det er et sympatisk træk, at man ikke er for fin til at påtage sig nogen typer af opgaver for at få tingene til at glide. Men omvendt har jeg den holdning, at man jo lidt nedgør alle andre, der gør et stort stykke arbejde i klubben, når man siger, at Per laver alting. For vi har jo sindssygt mange dygtige medarbejdere, og selv om HB Køge altid har været et pioner-projekt for mig, er klubben jo så meget mere end mig. Og det er vigtigt for mig at understrege".

TILTRUKKET AF BRØNDBY

HB Køge måtte da også klare sig uden Per Rud et par år, da han i 2013 blev tilbudt en toppost på den københavnske vestegn.
Brøndby IF var på jagt efter en sportschef, som kunne være med til at genrejse klubben efter nogle hårde år med flere ned- end opture, og i sidste ende pegede pilen på fodboldentreprenøren Rud.

"Jeg havde ingen planer om at forlade HB Køge, for jeg havde det rigtig godt, hvor jeg var. Men pludselig lå der et projekt foran mig, som virkelig tiltrak mig. Brøndby ville i en ny retning, og jeg skulle være med til at bygge en ny ungdom og et nyt fundament op. Det projekt tændte mig, fortæller Per Rud, som aldrig har fortrudt sit 'ja' til de blå-gule, selv om han to år senere blev bedt om at gå".

"I bund og grund vidste jeg godt, at der var en risiko for, at jeg ville blive fyret. Sådan var tendensen, når man kiggede på andre, der havde været i klubben. Men min læringskurve var bare fuldstændig fantastisk i den periode, hvor jeg var i Brøndby, fordi alt var 10 gange større og gik 10 gange hurtigere, end jeg var vant til. Så jeg kunne tage rigtig meget med derfra og var hverken bitter eller skuffet, da jeg forlod klubben", understreger han.

"Især talentudvikling er noget af det, der altid har interesseret mig. Jeg synes, det er utrolig spændende at se, når unge mennesker rykker sigpå fodboldbanen. Når man over tid kan se, hvordan de flytter sig fraA til B. Det er jeg meget fascineret af."

FLERE TIL AT BÆRE

Tiden i Brøndby lærte ikke mindst Per Rud at blive bedre til at skubbe arbejdsopgaver væk fra sig selv og over på kollegaernes skuldre, og det har været værdifuldt for både ham selv og de nærmeste, siden han for fem år siden vendte tilbage til HB Køge som sportschef og nu også administrerende direktør.

"Det var jo altid min kone og mine to børn, det gik ud over, at jeg påtog mig opgaverne uanset, hvornår det var. Arbejdet blev altid prioriteret højst, fordi der var så stor passion i det. Men i Brøndby lærte jeg virkelig at uddelegere opgaverne, og jeg føler, at jeg er kommet tilbage til HB Køge med en meget større viden og også en kæmpe energi i forhold til at fordele arbejdsbyrden på flere skuldre og få noget mere struktur på", siger Per Rud og uddyber:

"Min passion for fodbolden er stadig den samme, men jeg er kommet længere væk fra det operationelle plan og bruger i stedet mine resurser på at lave det strategiske arbejde for klubben med de langsigtede planer og talentudviklingen. Og det er jo i virkeligheden også det, jeg er bedst til og brænder for".

RUNDT OM PER RUD:

– Er ansat som både sportschef og administrerende direktør i HB Køge. Klubben spiller i øjeblikket i landets næstbedste række.

– Bor i Nykøbing Falster sammen med sin kone. Parret har en datter og en søn på henholdsvis 28 og 20 år.

– Har udover sin træneruddannelse også en uddannelse som skolelærer. Lærergerningen har dog aldrig trukket i ham, og han tog da også kun uddannelsen for at have noget at falde tilbage på, hvis det ikke lykkedes ham at gå trænervejen.

– Selv om Per Rud ikke har boet i Kolding i mange år, har han hele tiden haft en stor tilknytning til byen. Omtrent hver anden måned er han i Kolding på familiebesøg.

Booking: www.danhostel.dk
www.danhostelkolding.dk

DANHOSTEL KOLDING

Vi klarer næsten alt :-)

hilsen os fra SlotssøBadet

Slotssøbadet KongeåBadet	Dronning Dorotheas Badstue	Sct. Jørgens Gaard	Danhostel Kolding	Bramdrupdam Sports- og mødecenter
Svømmehal	Spabad	Sundhedsoase	Overnatning	Messer
Sauna	Saltvandsbassin	Udlejning	Vandrehjem	Sport
Badesjov	Dampsauna	Festlokale	Træningslejre	Fitness
Svømmetræning	Varmtvandsbassin	Festorganisering	Tæt på midtbyen	Store arrangementer
Varmtvandsbassin	Massage	Catering	Gruppeophold	SuperLiga ophold
Træning i vand	Behandlinger	Arrangementer	Mødefaciliteter	Udendørs områder
ssbad.dk	koldingkur.dk	sctjorgensgaard.dk	danhostelkolding.dk	bsmc.dk

SlotssøBadet & DRONNING DOROTHEAS BADSTUE

Dronning Dorotheas Badstue

Sct. Jørgens Gaard i Kolding

DANHOSTEL KOLDING

BRAMDRUPDAM SPORTS- & MØDECENTER

AMAZING TOURS®
Our World - Your Way

Marcus Allé 11
6000 Kolding
T: 41 11 88 44
amazing@amazingtours.dk
amazingtours.dk

Uforglemmeligt...

Gør drømmen til virkelighed
– book et inspirationsmøde!

Lyt, se, duft...oplev!

Med Amazing Tours åbner du en verden af muligheder, lader dine rejsedrømme erstatte pakkerejsen – og rejser ud i 'Our World Your Way'. Mixer de store naturoplevelser med must-see sights, håndplukkede hoteller og lokaloplevelser, barfodsluksus på en afsides strand, uforglemmelig gastronomi – og storbyernes fascinerende energi.

Mød os, fold den personlige rejses mange valgmuligheder ud – og byg den uforglemmelige rejse på vores lokalkendskab og erfaring. Fordi rejsedrømme er individuelle.

Book et personligt møde...
– drømmen starter hjemme hos dig!

Our World - Your Way

Thailand | Vietnam | Maldiverne | Bali | Sri Lanka | Cambodia | Kina | Japan | Indien | Tibet | Laos | Indonesien | Nepal | Malaysia | Filippinerne
Singapore | Kenya | Sydafrika | Tanzania | Rwanda | Botswana | Namibia | Zimbabwe | Mauritius | Seychellerne | USA | Dubai | Quatar | Australien | New Zealand

· be your brand ·

altid og hele tiden

mercoprint er din specialist og partner i branding.
Vi tilbyder en lang række af produkter til den moderne virksomhed - og vi kan blandt andet hjælpe dig med:

TRYKSAGER · PROMOTION
FIRMAGAVER · KAMPAGNER · JULEGAVER
PROFILBEKLÆDNING · LOGOVAND

Vil du vide mere om vores produkter:
WWW.MERCOPRINT.DK

mercoprint
– mere end bare tryksager

MERCOPRINT A/S – SNAREMOSEVEJ 23A – 7000 FREDERICIA
TLF. 6314 2770 – FREDERICIA@MERCOPRINT

Skal vi være vært for jeres næste arrangement på Marinaen, Vinbaren eller the mokka cafe?

Konfirmation, bryllup - også det med diamant, guld, sølv og bronze, barnedåb, fødselsdag eller frokostmøder. Blot en begivenhed der skal markeres på den ene eller anden måde.

vinbaren EST2012 · the mokka cafe · marinaen RESTAURANT. BAR & TERRASSE

SUPER HERO

VOL.5

ANSVARSHAVENDE REDAKTØR
Morten Strøh, ms@themokkacafe.dk
Vinbaren, A.L.Passagen 9-13, 6000 Kolding

REDAKTØR
Journalister: Miriam Kjer, miriamkjer@gmail.com
Janni Thuesen, jannithuesen@ma.com
Gitte Jæger, gitte@bindeled.dk

PRODUKTION
AD / Creative: PRCONSULT.DK

TRYK
Mercoprint

ANNONCESALG
Morten Strøh, ms@themokkacafe.dk

COPYRIGHT
De viste annoncer / artikler
er beskyttet af copyright og må ikke
anvendes i andet øjemed.
Oversættelse, eftertryk, mangfoldiggørelse
og uddrag, er kun tilladt efter tilladelse
af Morten Strøh.
©Vinbaren Kolding 2012

ANNONCØRLISTE

Mos Mosh
Kul&Koks
Restaurant Marinaen
Copenhagen Design
Lakridseriet
Beierholm
Trolden Bryghus
Grafitti Cocktails
Dayly
STRØH A/S
Polar Seafood
Øjesten
B.E.G. Danmark
Kjær & Sommerfeldt
Slotssøbadet
Kål&Co
Tom K
Heineken
KIF Padel Club
Circus Gin
3 Business
Amazing Tours
KIF Kolding
Kontrast
Malfy Gin
Bianco
House4it
Schulstad Bakery
Beck
Anker Law
Danhostel Kolding
Y-Design
Mercoprint

Har du et budskab som gerne må fremstå maksimalt attraktivt?

*Vi løser opgaven!**

**(her var idéen at fange din opmærksomhed)*

BRANDING • STRATEGI • DESIGN • INSTORE • PACKAGING

PR CONSULT APS PAKHUSTORVET 2. 3. SAL DK-6000 KOLDING - KONTAKT TROELS KJÆR RASMUSSEN 21 49 75 09

WWW.PRCONSULT.DK

I.C.O.N.
NATURLIGT . VEGANSK . ØKOLOGISK

TOM K

SALON & ACADEMY

HADERSLEVVEJ 17 | 75531211 | TOM-K.DK