

SUPERHERO

VEJL. PRIS KR. 75,00

DESIGNERBORDE BYGGET PÅ
GODT HÅNDVÆRK,
OMHYGGELIGHED
OG NÆRVÆR

BOSSEN
BOESEN

GUDERNES DRIK
MØD IVÆRKSÆTTER RONNIE GRAM

ELKE PREISLER
GØR DRØMME TIL VIRKELIGHED

SIMON JUHL OLESEN
SOMMELIER OG EJER AF RESTAURANT MØNTERGADE

#VIN #TAPAS #MUSIK #COCKTAILS #ØL #CHAMPAGNE #CIRCUS GIN #SUPERHEROES

Forsidefoto: Lasse Lagoni
Foto: Kenneth Stjernegaard



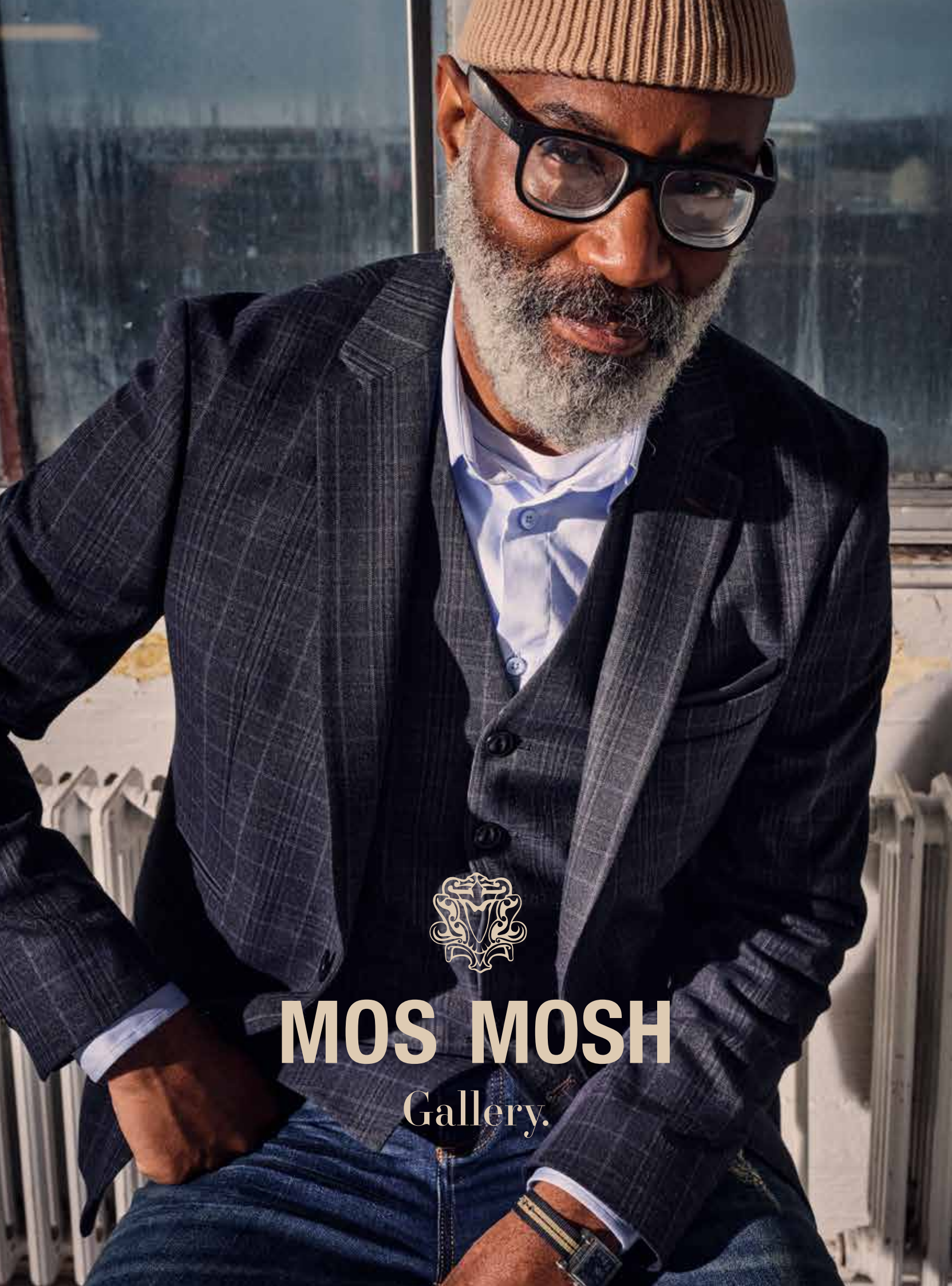




SE ALLE DE FINE NYHEDER FRA
MOS MOSH GALLERY I KUL OG KOKS

kul koks

ØSTERGADE 26 . 6000 KOLDING . 75 50 35 20 . KULOGKOKS.DK



MOS MOSH
Gallery.



GABBA®



**VI
NYDER**

Side 16

Indhold

- 10** Dayly Designerborde med et personligt touch
- 20** Elke Preisler gør drømme til virkelighed
- 28** Simon Juhl
Sommelier og ejer af Restaurant Møntergade
- 52** Ronnie Gram Mød iværksætteren
- 60** Bossen Boesen Læs hele historien

Mad & vin

- 25** Menukort
- 34** Vinkort
- 40** Cocktails
- 42** Fra Baren



Friheden
til at vælge

Øjesten Lejekoncept

198/298 kr.

pr. måned (enkelt/flerstyrke)
98 kr. pr. måned for børn (t.o.m. 16 år)

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

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



GOD DAG, KOLDING

eller en god dag i Kolding!

God dag og velkommen til, og tak fordi du giver dig tid til at læse videre. Velkommen til Kolding – den lille storby som vi kalder den. Du har sikkert allerede valgt at tage plads på Vinbaren i A.L. Passagen til en forhåbentligt god dag med masser af hygge, vin og måske lidt mad?

6000 Kolding - byen vores hjerter brænder for. Byen med en masse historier, der gerne vil fortælles, og som fortjener at blive fortalt.

Vil du ikke gerne høre historien om KIF Håndbold der under Bossen Jens Boesen vandt 14 danske mesterskaber, 8 pokaltitler, var med i 32 finaler og spillede mere end 200 kampe i Europa. I øvrigt det mest vindende håndboldhold i Danmarkshistorien. Eller historien om Kolding-drengen, Simon Juhl Olesen, der i dag driver Restaurant Møntergade i København. En madrejse, der er gået fra Kolding over Spanien til København, hvor Møntergade i dag høster store roser fra alverdens madanmeldere.

Eller hvad med Janne og Morten, som driver DAYLY Furniture. Deres borde bliver jævnligt brugt i tv-studierne hos DR og TV2. Eller Elke Preisler, der er eventchef hos Messecenter C i Fredericia. Eller Ronnie Gram fra Danish Nature Brew, der har revolutioneret vores opfattelse af hvad mjød er.

Alle disse personers forskellige, men fantastiske historier fra Kolding, bliver fortalt i denne udgave af SUPERHERO vol.6. Du skal bare bladre videre, hvis du vil have hele deres spændende historie.

Det eneste vi ønsker dig er, at du får en god dag i Kolding.

Med en venlig hilsen fra alle os på
 Restaurant Marinaen
 the mokka cafe
 Restaurant Johansens
 Kål&co
 Circus Gin & Vinbaren



DESIGNER- BORDE

med et

PERSONLIGT TOUCH

Hos DAYLY Furniture er der altid tid til godt håndværk, omhyggelighed og nærværende, personlig service og ikke mindst til familien. Og så er de håndlavede designerborde, fra Kolding-parret Janne Saldern og Morten Aarøes lille virksomhed, endda til at betale.

Af Janni Thuesen

I det nye showroom på Værkstedsvej i Koldings industri kvarter er Janne Saldern ved at skabe de helt rigtige rammer for den lille designvirksomhed, DAYLY Furniture. Savsmuldstapetet skal ned, der skal paneler på væggene og et nyt gulvtæppe på gulvet, så de nye lokaler kommer til at matche de hjem, som Mortens snedkerborde og -skriveborde passer ind i.

Det er Janne selv, der står bag virksomhedens hjemmeside og Instagram profil, og det er også Janne, der ringer og guider dig, når du har sendt en forespørgsel på kontaktformulaen på dayly.dk. Hos DAYLY er et bord nemlig ikke bare et bord – det er dit personlige bord, som du selv designer med afsæt i en række fleksible designelementer, inden Morten går på snedkerværkstedet og bygger det.

Kan du lave et bord til mig?

Historien om DAYLY Furniture startede hjemme hos Janne og Morten, da de for nogle år siden flyttede ind i et nyt hus og søgte et rundt bord, der i mål og materialer passede til deres behov som en familie med to mindre børn:

"Der var et hav af fine borde, men priserne var høje, og bordene matchede ikke helt vores ønsker i forhold til mål og funktionalitet. Så efter at have ledt og ledt, spurgte jeg til sidst Morten, om han ikke kunne lave et bord til mig", fortæller Janne – og det kunne han!

Morten havde nemlig allerede dengang virksomheden Rebuildit, som laver inventar til butikker, kontormiljøer og showrooms og med en baggrund som tømrer og bygningskonstruktør og en fascination af dansk design, godt håndværk og gedigne løsninger, var det blot endnu en kreativ udfordring. Et smukt rundt bord blev føjet til listen af reoler, indbygningsskabe og meget mere til deres fælles hjem.

"Fra idé til løsning, det er Mortens kæmpe styrke", siger Janne om sin bedre halvdel - både privat og professionelt og fortsætter:

"Vi fik et bord ... og så manglede vi et skrivebord og så et sofabord." Nye møbler kom til og pludselig begyndte en lille idé at tage form.

Hvorfor ikke sælge bordene?

Da Janne og Morten flyttede ind, fik de mange fine tilbagemeldinger på de specialbyggede møbler fra familie, venner og bekendte. Både bestillinger og indirekte hentydninger gav lyst til at bygge videre på den spirende idé og skabe en lille nicheforretning. Med Janne som drivkraft besluttede de sig for at give det et forsøg.

I første omgang med en annonce i Den Blå Avis, hvor Janne tog et billede af deres eget spisebord og satte det til salg. Og der var købere. I starten én, måske to bestillinger om ugen. Så blev annoncen opdateret med nye billeder med bedre lys og farve på væggene – og efter få dage lå der pludselig otte bestillinger.

Et møbelkoncept tager form

Pludselig var DAYLY Furniture en realitet, og med afsæt i nærhed, gennemsigtighed og godt håndværk byggede Janne og Morten sammen et fleksibelt koncept, hvor den enkelte kunde får mulighed for at kombinere en række designelementer til et helt personligt møbel.

Annoncerne på Den Blå Avis blev fulgt op af et website og en Instagram profil, og via sit store professionelle og personlige netværk fik Janne med succes spredt kendskabet til den lille, nye virksomhed.

Og der er masser af interesse og mange spørgsmål fra nær og fjern, som alle besvares personligt:

"Der er ikke to hjem, der er ens, og der er rigtig mange kreative kunder, der synes, at det er sjovt at lege med mulighederne. Og jeg elsker at snakke med dem; om farven på bordpladen og søjlebenet, om efterbehandlingen af træet og om form og størrelse. Der er en lille smule DIY i det, og hele tanken om, at bordet bliver lavet helt specielt til dig, taler rigtig meget ind i tiden lige nu."

Lige præcis nærheden er én af de ting, som Janne og Morten ikke går på kompromis med; heller ikke på materialesiden,

hvor bordene er produceret ud fra et nærhedsprincip, og salgsleddet er skåret fra:

"Alle vores borde bliver produceret her i Kolding, træet er slidstærkt MDF i FSC-godkendt træ fra Europa, og bordpladen har original linoleum fra Forbo. Og så sender vi direkte ud til kunden, så vi fragter mindst muligt" fortæller Janne og fortsætter:

"Bæredygtighed står højt på dagsordenen, og vi gør, hvad vi kan uden at være perfekte. Samtidig har vi en filosofi om, at man ikke skal nøjes med et lille bord, hvis det er det store, man har brug for. Det afspejles i vores priser. Det er jo kun os, der skal leve af det, så der er ingen grund til, at de skal være dyrere. På den måde får mange flere råd til et fedt, dansk-produceret bord."

Måske skyldes succesen, at Janne og Morten har taget rigtig meget udgangspunkt i sig selv:

"Vi er meget gennemsnitlige, og køber jeg et bord til 35.000, så ved jeg, at jeg bliver nervøs for, hvad det kan tåle. Vores borde er ikke så dyre, at man er bange for at bruge det og heller ikke så billige, at man bare smider det ud. Og så kan det tåle rigtig meget" siger Janne, der f.eks. opfordrer kunderne til at teste bordet i forhold til det, der bekymrer dem omkring linoleum.

DAYLY tager fart

"Vi har gjort det her uden brug af traditionel markedsføring, og det er en sjov verden, jeg har bevæget mig ind i, for de helt rigtige samarbejder og posts på Instagram har løftet virksomheden op til det, den er i dag" siger Janne, som også er bevidst om, at fantastiske

tilfældigheder har gjort en forskel.

Som da rekvisitøren på en dansk spillefilm fandt DAYLY og lånte et bord som rekvisit. Og ikke mindst da Aftenshowet lige før sommerferien 2021 ringede og med ekstrem kort varsel havde brug for et bord til studiet, hvor Sara & Monopolet skulle rykke ind i løbet af sommeren:

"De ringede torsdag og skulle bruge et bord den efterfølgende tirsdag, og da de spurgte, om jeg havde ét, som vi kunne sende, måtte svaret blive: Nej ... efterfulgt af: Men det bygger vi til jer" fortæller Janne.

Janne gode råd til dig, der gerne vil være selvstændig:

Vær tro mod dit produkt/mod dig selv
Tro på egne evner
Undgå at sammenligne dig med andre

Janne om at arbejde tæt sammen med sin partner

Vær 100% enige om hver jeres plads

Respektér hinandens evner
og støt hinanden

Husk at være kæresten, når I er hjemme,
men det er ikke nødvendigvis negativt
at snakke arbejde hjemme.

Fredag aften kl. 23 over et glas rødvin
– det er her, vi er kreative.



Og sådan gik det til, at DAYLY kom på landsdækkende tv, flankeret af nogle af Danmarks mest kendte personligheder i ét af Danmarks mest kendte tv-shows.

Samtidig har Janne valgt at samarbejde med et par velvalgte influencere, der passer ind i DAYLYs univers. Verden har forandret sig, og hvor man tidligere gik ud i en lang række møbelbutikker for at finde inspiration, så finder man den i dag i høj grad på de sociale medier:

”90% af vores kunder har aldrig set det produkt, de køber. Vi åbner altid gerne dørene til vores showroom, men de fleste stoler på os som virksomhed og som mennesker, og det er jeg både glad for og stolt af.”

DAYLY Furniture Family

Et værksteds- og showroomsbesøg hos Janne og Morten fortæller en fin historie om en lille familievirksomhed i udvikling. Her er hjemligt og afslappet, og der er plads til, at parrets to børn indimellem laver lektier, leger eller er med på værkstedet med hammer og søm, mens mor og far arbejder: ”Vi har bygget to huse, mens vi havde små børn, og vi kender hinandens kompetencer og faglighed. Det er en kæmpe fordel for os som familie at drive forretning sammen i en hverdag, hvor logistikken og alt det praktiske også skal hænge sammen. Vi er rigtig gode til at koordinere og vurdere, hvem der både privat og professionelt skal løse hvilke opgaver” fortæller Janne.

”Målet er, at vi fortsat skal kunne det hele selv. Vi vil ikke være afhængige af andre. Forretningen skal skaleres op i et niveau, hvor vi kan følge med, og hvor vi kan bevare integriteten.” ■

fakta

DAYLY Furniture, dayly.dk
Instagram: [dayly_furniture](https://www.instagram.com/dayly_furniture)

Janne Saldern

Udlært på hovedkontoret hos Bestseller og efterfølgende med en karriere i modebranchen hos bl.a. G-Star, Bianco og C.L- Seifert.

Morten Aarøe

Uddannet tømrer og bygningskonstruktør
Selvstændig med design- og inventarvirksomheden Rebuildit

Familien er bosiddende i Kolding og tæller ud over Morten og Janne også Saga på 7 år og Storm på 10 år.





★★★ VI NYDER

Vi nyder følgende favoritter
og giver dem en anbefaling
med herunder.



GEDULGT
• • • • •

Gedulgt ligger godt skjult i en baggård i Århus. Gedulgt byder på en dejlig stemning og et stort udvalg af spændende og velsmagende cocktails, **gedulgtbar.dk**.



Kolding venue er Koldings nye platform hvorfra der arrangeres koncerter, sportevents, stand up shows, foredrag og kulturelle oplevelser. **koldingvenue.dk** giver dig også et overblik på kommende events, oplevelser og kultur i Kolding.



SAN SEBASTIAN

Gå på opdagelse i de smukke gamle gader og oplev det fantastiske kulturliv. Nyd den spanske sol på stranden eller på en cafe. San Sebastián ligger ud til Biscaya-bugten og er fyldt med fascinerende baskisk kultur og mad. **Se mere på amazingtours.dk**



Egtved Glamping

Midt i birkeskoven med en terrasse lige ned til søen i fredfyldt stemning ligger Egtved Glamping. Her kombineres smukke og varme omgivelser med rustik madlavning og helt unikke overnatningsmuligheder. **Følg Egtved Glamping på facebook og instagram**

Skagen Fiskerestaurant

- er mere end bare Skagen. De er også at finde på Illum Rooftop i hjertet af København. Med udsigt over kastellet, på hjørnet af Bredgade og Esplanaden finder du også en Skagen Fiskerestaurant. På Budolfi Plads i "hertet" af Aalborg ligger minsandten også en Skagen Fiskerestaurant. **Måske vi snart ses i nærheden af dig?**



TIR NA NÓG

Den perfekte blanding af autentisk irsk charme og dansk hygge. Stedet byder på en lækker gastropub og livemusik hver weekend i hjertet af Århus, **tirnanog.dk**.



grønt spisested

salater . pitabrød
vælg selv - enkelt og smagfuldt

Bestil på 31 21 15 15

ÅBNINGSTIDER

MANDAG - TORSDAG 11.00 - 19.00 . FREDAG - LØRDAG 11.00 - 19.30 . SØNDAG LUKKET
SLOTSGADE 13 . 6000 KOLDING . KAALKOLDING.DK

APEROL[®]

— 1919 —

TOGETHER
WE JOY



ALKOHOL BØR NYDES MED OMTANKE

Foto: FORM3



RESTAURANT



JOHANSENS



GRUNDLAAGT 2021

JERNBANEGADE 18A . 6000 KOLDING . 31 23 15 15 . RESTAURANTJOHANSENS.DK



Fakta

Elke Preisler

Event- og marketingchef
hos MESSE C i Fredericia,
Danmarks tredjestørste
messe- og eventcenter

Gift med Jørgen Preisler,
selvstændig filmfotograf.
Sammen har de Michelle, 28
og Celia, 25.

DER ER IKKE NOGET, DER ER ”GODT NOK”

Elke Preisler fortsætter til dørene går op. Som eventchef for Danmarks tredjestørste messe- og eventcenter er hun med til at gøre de største drømme til virkelighed, og hun helmer ikke på vejen derhen.

Af Janni Thuesen

Tre måneders planlægning ned i mindste detalje kulminerer lige nu. Det store 25 års jubilæum for T. Hansen er godt i gang. Medarbejderne er mødt ind i en grå betonhal, der er stilet som vanligt butikslokale til årets firmafest. Hvad, de ikke ved er, at snart skal forhænet gå, men bag forhænet gemmer sig ikke længere blot en betonhal.

Forhænet bliver åbnet op. Ved de opsatte festivalhegn skal der vises armbånd til vagterne; enkelte skal kropsvisiteres, inden der er adgang til den festivalplads, der er bygget op. En festivalplads med streetfood, farvede lyskæder, græs på

gulvet, campområder, temabarer og Jakob Haugaard, aftenens konferencier, der kommer kørende ind på motorcykel. Der er scener, livemusik, og rigelige drikkevarer i gennemsigtige plastikkrus. Vodka-juicebaren er umådelig populær, og snart er der ikke mere juice og vodka!

Derfor er Elke Preisler altid til stede til sine arrangementer. Ikke kun i kraft af sin rolle som eventchef hos MESSE C. Men fordi hun ikke kan lade være. Der er altid en Plan B. Den aften bliver Fredericias' bekvæmhed støvsuget for juice og vodka, så juicebaren på festivalpladsen kan holde åbent.

Fest på åbent hav

Hjem er Australien i Elke Preislers første år, inden forældrene beslutter sig for at rejse hjem til Danmark. Elke Preisler husker stadig den lange sejl tur hen over det Indiske Ocean. Det er en tur, der går over Sydafrika og strækker sig over flere uger. Den lille pige på fire år soler sig i skibets store fester ikklædt bastskørt og blomsterkrans.

Fascinationen af de store fester holder ved, og som voksen driver hun i 10 år eget eventbureau med fuld fart på. Og da hun siden kommer til MESSE C, hvor hun starter som projektleder, bliver hun snart marketingansvarlig og dernæst eventchef.

I dag er basen Kolding; det nære og de tætte relationer. Hun elsker at gå en tur gennem byen, hvor hun kan møde venner og bekendte.

Drømmetyder

Og sådan starter det hele også, når det første spæde spadestik til det næste store event skal tages. Det hele starter med et personligt møde og en snak. "Når jeg sidder med kunderne, så sidder jeg og kigger dem dybt i øjnene. Jeg prøver at få en fornemmelse af, hvad deres drømme er, for det er dem, jeg vil opfylde".

Og der er højt til loftet. Bogstaveligt talt. For mantraet er, at der ikke er noget, der ikke kan lade sig gøre.

Om det er engle, der skal flyve ned fra loftet i messehallen, eller om hun skal transformere en betonhal til en park med rullegræs og store træer.

"Når jeg planlægger en event, tænker jeg altid på, hvad gæsterne skal være fyldt op af, når de går ud af døren. Har jeg ramt det, så føler jeg, jeg har gjort en forskel" fortæller hun.

Altid en plan B

Nogen gange går det galt. Som da hun skal arrangere et jubilæum af en større virksomhed og dennes ejerleder, der helt tydeligt var omgivet af stor respekt. Den følelse skal selvfølgelig transformeres videre til jubilæet. Elke Preisler når at spørge standup komikeren, om han har læst briefing, inden han

løber på scenen og i allerførste sætning får omtalt aftenens hovedperson i alt for kække vendinger.

Eller som da det regner så meget, at ISS må hidkaldes for at suge vand op, få timer inden gæsterne skal komme.

Men når eventtoget først kører, så kan man blot stå og se til.

"Man skal altid tænke alle scenarier igennem, og man skal altid være klar med en ny plan. Jeg tager aldrig den lette løsning.

Det kan min tekniske chef skrive under på!" Elke Preisler griner højt.

"Der er ikke noget, der er "godt nok", og alt kan lade sig gøre, når man er et godt team! Man er villig til at gå den ekstra mil, når man arbejder med sin "familie".

Sammen hver for sig

Men teamet bliver spredt for alle vinde. Forsamlingsforbud

og en virus, der skal bekæmpes, lukker Danmark - og i særdeleshed de store forsamlings - ned. Efter et år uden aktiviteter hos messe- og eventcentret er personalet reduceret til et minimum og bygningerne købt af Fredericia Kommune. Selv er Elke Preisler hjemsendt.

"Jeg er som en cirkushest i et bur. Jeg dekorerer det hele om derhjemme og laver nyt køkken. Alligevel bliver jeg smådepressiv, fordi jeg ikke kan gøre det, jeg elsker og er skabt til. Det var så hårdt" fortæller hun.

I august 2021 efter mange måneders nedlukning, fyringer og nedskæringer kan det tilbageværende team endelig samles igen.

En ny normal

Mange jubilæer og runde dage er ikke blevet fejret i den trange tid, hvor hele husets fremtid stod til tælling.

Tilbage i jobbet bliver ledergruppen hurtig enige om, at det er på tide igen at fejre og markere de positive ting. En ny fremtid skal defineres for messe- og eventvirksomheden. Hele holdet er samlet til opstart sammen med alle medarbejdere da Elke Preisler bliver kaldt til receptionen.

"Jeg har ofte så travlt, at jeg godt kan glemme ting, så jeg giver min distræthed skylden for at have glemt en aftale." fortæller hun.

Da hun kommer ned i receptionen

står der en buket blomster med et kort, der siger "Tillykke med 10 års jubilæet". Der er ingen gæst. Hun tager blomsten og vender tilbage til konferencesalen.

"Da jeg kommer tilbage til salen står alle med viftende flag, powerpoint, taler og film og ønsker mig tillykke. Jeg står bare der og tuder! Vi er en stor familie, og jeg føler, jeg hører til her. Jeg gør det med hjertet". ■

Elkes gode råd til den gode event

Hvem kommer? Er det mænd, kvinder, medarbejdere med partnere, gamle, unge. Hvad er de optaget af, og hvad skal de fyldes op med? Du skal vide, hvad din målgruppe drømmer om, og hvem de er for at kunne skabe en event, der rammer lige midt i hjertet og bliver husket for evigt.

Jo mere du gør dig umage, jo mere kan gæsten mærke det. Det er de små detaljer, der gør den store forskel. Du skal turde tænke anderledes; det er de oplevelser, der rammer og rører os, vi husker allerbedst. Og det kræver nogle gange mod at gå i en anden retning. Men vigtigst af alt, når du laver events - gør det med hjertet.

Ha' det sjovt, mens du gør det, og del ud af den gode energi. Det skaber bare en bedre oplevelse for alle, hvis vi får spredt god energi og glæde omkring os, og vi har det sjovt sammen.



GLÆD DIG

Gastronomiske oplevelser i en cocktail af dejlige toner

LÆKRE SOMMERVIBES

DJ'S OG LIVE MUSIK

UDENDØRS RÅHYGGE

KOKKERIER PÅ KAJEN

VINBAR

COCKTAILBAR

ØLBAR

-

SØNDAG FOR BØRN



EST. 1873

Heineken®



**the
mokka
cafe.**

RESTAURANT
JOHANSENS
SØNDAG 2021

SUPER HERO




**CIRCUS
GIN**


K&S HOFSTEDER
KJÆR & SOMMERFELDT



STREET FOOD²⁰²² KOLDING

**WEEKENDEN
29.-31. JULI 2022**

Gastronomiske oplevelser i en cocktail af dejlige toner



JUICY
GAYS

BLOODY
WEIZEN

ANARKIST

FUNKY

OCEANIC
HAZE

menu

Mad & hygge

Fra vi åbner - 21.00

Serranobræt..... 170

Til 2 personer - Frilands-Iberico skinke med oliven, nødder, hjemmebakket brød og aioli.

Buratta..... 85

tomater, olivenolie, hjemmebakket brød.

Bruschetta 85

tomater, rødløg, basilikum, hvidløg, revet parmesan

Tunfilet i krydret olivenolie med brød..... 75

Tunfilet i timian og olivenolie med brød..... 75

Sardiner i krydret olivenolie med brød..... 75

Klokken 17.30 - 21.00

Tapasbræt 380

Til min. 2 personer - serranoskinke, bresaola, peberpaté, rørt tatar af varmrøget laks, tigerrejer marinerede i sød chili og hvidløg, stegt chorizo, dadler i svøb, gazpacho, padrons, lune patatas bravas, albóndigas i tomatsose, vesterhavsost, gammelknas med saltede mandler. Serveres med oliven, syltede rødløg, cornichoner, pesto, aioli og hjemmebakket brød.

Skål med nødder 40

Skål med oliven 40

Chips..... 45

Selskaber

Ved selskaber over 10 personer er det muligt at forudbestille andre retter. Spørg betjeningen herom.



Vi gør
branchen til et
voksent sted
at være

Fra skolekøkkenet på Bakkeskolen
til Michelin restaurant i Spanien. Simon Juhl Olesen,
ejer af Restaurant Møntergade i København, vil endnu
engang revolutionere restaurantbranchen.
Denne gang skal det være indefra. Han vil gøre
restaurationsbranchen til et sted for voksne mennesker.

Af Janni Thuesen

”Hvem kommer ind i dag?”

Simon Juhl Olesen og teamet på Restaurant Møntergade i indre København planlægger dagen. Hvem har booket bord, og hvilke behov skal de være opmærksomme på.

Da Simon Juhl Olesen sammen med sine partnere i oktober 2020 åbnede Restaurant Møntergade i København, satte de et hold af kokke og tjenere, de havde arbejdet sammen med de sidste 10 år. Mange af dem var udlært af Simon Juhl Olesen selv, og derfor lænede han sig også tilbage, slap tøjlerne og lod kollegaerne lede sig selv.

Hurtigt blev det dog klart, at selv erfarne kokke og tjenere har brug for en tråd at følge.

Han hader at være hierarkiets top. Ham, der skal sætte rammerne, fortælle når ting går godt og mindre godt. Han synes ikke, det er rart. Men han har indset, at det er en nødvendighed.

Derfor starter hver dag med en løs briefing. Ikke for at repetere opskriften på service, for den findes ikke på Restaurant Møntergade. Men for at sikre at kundens behov er i fokus - ikke hvilken hånd, der skal serveres med.

Opskriften på service

De mange skrevne og uskrevne regler i restaurationsbranchen giver Simon Juhl Olesen røde knopper. Højre hånd serverer, venstre hånd bag ryggen. Den samme velkomstfrase, når kunden kommer ind ad døren.

”Jeg tror ikke, der er nogen, der præsterer sit bedste, når de får et manuskript. Tager man et forkert skridt ved bordet, så er det ikke længere naturligt at servere med højre hånd” forklarer Simon Juhl Olesen.

”Så mister man det naturlige og det personlige. Det må aldrig blive det samme hver gang” understreger han.

Simon Juhl Olesen har selv prøvet at blive sendt hjem for at røre den forkerte vej rundt i en Gin Tonic. Han var nyudlært sommelier, kun 17 somre ung, og arbejdede gratis på den spanske stjernekok Martín Berasateguis’ Michelin-restaurant på Guggenheim-museet i Bilbao. Lønningen var kost og logi. Lejligheden delte han med 8 andre tjenere. Her arbejdede

man to skift; først frokost fra 11-16 og dernæst igen aften fra klokken 21.

”Det var den hårde side af branchen. Man blev behandlet meget dårligt. I restaurantbranchen er der altid nogen, der kommer og overhaler dig. Branchen lægger op til at blive tromlet. Det er en svingdør for unge mennesker. Det vil vi lave om på. Vi vil skabe et sted for voksne mennesker.”

Galskaben i køkkenet

Simon Juhl Olesen kom selv ind i restaurationsbranchen som helt ung. Han voksede op i lejligheden over forældrenes gourmetrestaurant Ma Cuisine i hjertet af Kolding. Han elskede galskaben og sammenholdet i køkkenet og var fascineret af tjenernes flotte tøj og den spænding, der fulgte med, når maden skulle fra køkkenet og ud til gæsterne.

Han vidste allerede som 12-årig, at han ville være kok. Selvom hans forældre begge havde en stor interesse for gastronomi, så måtte den unge Simon Juhl Olesen starte på gulvet. Faktisk advarede hans egen far ham imod restaurationsbranchen. Men han fik lov til at hjælpe til i køkkenet.

Fra frikvarter til skoleuniform

Når den unge Simon Juhl Olesen ikke stod i opvasken på familierestauranten, så var han på håndboldbanen. I skolen var frikvarterne de mest interessante. Så da familien besluttede at flytte til Spanien, ville 12-årige Simon i første omgang ikke med. At skulle skifte venner og livet som privilegeret knægt på Bakkeskolen ud med en hverdag i skoleuniform i en engelsk skole lød ikke ligefrem tillokkende. Alligevel blev det sådan. ”Det var lærerigt for mig at komme ud i et helt nyt lag, hvor man starter helt forfra. Jeg var den rapkæftede knøs, der var fremme i skoene hjemme i Danmark. Pludselig skulle jeg bede om hjælp”.

”Det hele var på engelsk. Og jo, jeg havde haft engelsk tre år på Bakkeskolen. Men her finder du ud af, at du ikke fatter en skid. Heldigvis tog jeg mig sammen. Det lærte mig at være ydmyg og at gøre mit bedste hver dag.”



Fra hvid skjorte til gråt jakkesæt

Restaurantchefen på NIMB i København forudsagde, at Simon Juhl Olesen ville holde en uge i det job, han netop havde søgt, mens han var hjemme i Danmark for at tage kørekort. Han var ung og ufaglært, og restaurantchefen havde brug for arbejdskraften, så han fik jobbet. For Simon Juhl Olesen blev det "challenge accepted!"

Da sæsonen var slut, rejste han hjem til Spanien med roser fra samme restaurantchef og en opfordring om, at lade sig uddanne, hvis han ville noget i faget.

Tilbage i Spanien blev han uddannet tjener på restaurantskolen La Fonda.

"Jeg har hele tiden villet det. Men jeg havde ikke lyst til at være tjener på en lille bar, som mange tjenere i Spanien. Jeg havde lyst til at nørde smage. Jeg havde lyst til det der Michelin ræs. " Simon Juhl Olesen tog også en uddannelse som sommelier.

I både 2006 og 2007 blev han kåret som Andalusiens bedste sommelier, og tilbage som lærer og assisterende restaurantchef på La Fonda fik han lov til at give den passion videre.

Men som 24-årig stoppede han op og kiggede ned af sit grå jakkesæt. Det var tid til et scenskift.

Opskriften på succes

Da tilbuddet om et job som sommelier hjemme i Danmark bød sig, vendte Simon Juhl Olesen igen nordpå.

"Jeg vidste, at ville jeg drive det til noget professionelt, så skulle jeg tage hjem, hvor der er et større fokus på fagligheden. Den er vigtig for mig. Man skal være stolt af at

være tjener. Men jeg var færdig med Michelin. Og med at gå i jakkesæt. Jeg ville tilbage til vinene og råvarerne. Jeg ville skabe et sted, hvor der var plads til at nørde på vinene."

Efter nogle år på nogle af Københavns bedste restaurationer, åbnede Simon Juhl Olesen sidste år Restaurant Møntergade; på hjørnet af Gammel Mønt og Møntergade. I de klassiske, gamle lokaler serveres der nu smørrebrød ledsaget af et ambitiøst vinkort samt fransk brasserie om aftenen.

Men der er ikke noget af Simon Juhl Olesens personale, der skal arbejde både dag- og aftenvagter.

"Alle kan arbejde 37 timer. Men hvad gør du, når du arbejder 50 timer om ugen uden overbetaling, og du vågner op en dag og er nedslidt?" spørger Simon Juhl Olesen retorisk.

Restaurationsbranchen er kendt for sin notorisk hårde tone, de sene og lange arbejdstider og for at være en svingdør for unge mennesker. Men det er ikke opskriften på succes, spørger du Simon Juhl Olesen. Der skal være plads til at have travlt, men man skal betales for sit arbejde. Der skal også være plads til familien, og det skal være okay at blive gravid.

"Vi har lavet en restaurant, hvor folk gerne vil arbejde. Jeg tror på, at man kan yde en meget bedre service, når man er voksen nok til at kende mennesker. Og lader man personalet være sig selv, så husker de også, at der skal være vand på bordet. I virkeligheden gør vi jo ingen forskel, andet end at vi passer på de mennesker, vi har en stalden. Vi vil skabe sted, hvor man kan blive gammel. Og det er i sig selv en revolution i restaurantbranchen". ■



Simon Juhl Olesen

37 år

- 2006 Uddannet tjener fra restaurantskolen La Fonda, Spanien og uddannet sommelier
Kåret som Andalusiens bedste sommelier
Kåret som 5. bedste sommelier i Spanien
Tjener på 3 stjernet Michelin restaurant på Guggenheim museet i Bilbao.
- 2007 Andalusiens bedste sommelier for andet år.
Underviser og assisterende restaurantchef på restaurantskolen La Fonda, Spanien
- 2008 Restaurantchef og chefsommelier hos Le Sommelier, København
- 2015 Restaurantchef hos Schønnemand, København
- 2016 Ejer, Restaurant Palægade, København
- 2020 Ejer, Restaurant Møntergade, København





WE ARE **IMPROVING** DIGITAL COMMERCE



ECOMMERCE

| DESIGN

| STRATEGY

IMPROVING
DIGITAL COMMERCE



VILA DE TORROJA
TERROIR AL LÍMIT SOC. LDA.
PRIORAT



BUTIK AARHUS

Skovvejen 2A
8000 Aarhus C



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT

BUTIK KØBENHAVN

Gammel Mønt 4
1117 København K

hvidvin

Frankrig

De La Saraziniere, Mâcon-Bussieres,
Chardonnay, Bourgogne, Mâconnais
110 / 495

Domaine de l'Enclos, Chablis,
Chardonnay, Bourgogne
- / 550

Les Berchets, Viognier,
Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc,
55 / 240

Jeff Carrel, Morillon Blanc,
Chardonnay, Occitanie, Pays d'Aude
85 / 375

Hubert Brochard, Sancerre
Collines Blanches, Sauvignon Blanc, Loire
- / 495

Château de Fesles, Vieilles Vignes,
Chenin Blanc, Loire
95 / 420

Jean Pabiot, Pouilly-Fumé,
Sauvignon Blanc, Loire
- / 485

De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne.
55 / 240

Famille Hugel, Cuvée les Amours,
Pinot Blanc, Alsace
85 / 375

Zind-Humbrecht, Chardonnay,
Clos Windsbuhl, Alsace
- / 600

Pierre Girardin, Éclat de Calcaire,
Chardonnay, Bourgogne, Côte de Beaune
- / 750

Domaine Prieur-Brunet, Meursault - Les Forges,
Chardonnay, Bourgogne, Côte de Beaune
- / 850

Italien

Pighin, Friuli Grave, Pinot Grigio, Friuli
80 / 350

Anselmi, San Vincenzo, Garganega/
Chardonnay/S. Blanc, Veneto
95 / 420

Spanien

Frontonio, Microcósmico Blanco,
Macabeo, Valdejalón
85 / 375

Rodrigo Méndez, Albariño, Rias Baixas
- / 550

Østrig & Tyskland

Domaine Wachau, Grünervertiner,
Østrig, Wachau
85 / 375

Markus Molitor, Haus Klosterberg,
Riesling, Tyskland, Mosel
95 / 420

Villa Huesgen, Kabinett, Tyskland, Mosel
75 / 325

Domdechant Wernersches Weingut, Hochheimer
Riesling, Erste Lage, Tyskland, Rheingau
- / 550

USA

Chateau Ste. Michelle, Riesling,
Columbia Valley, Washington State
85 / 375

Au Bon Climat, Chardonnay,
Santa Barbara, Californien
- / 600

rosévin

Frankrig

D2, Grenache/Carignan/Cabernet S,
Coteaux d'Aix-En-Provence
85 / 375

Plaimont, Colombelle Sélection,
Merlot/Cabernet Sauvignon Côtes
de Gascogne
60 / 265

Château Beaupré, Grenache/Cinsault/
Syrah, Coteaux d'Aix-En-Provence
110 / 495

Château Sainte Marguerite,
Cuvée Symphonie, Cru Classe, Cinsault/ Grenache,
Côtes de Provence
- / 500

Italien

Tommasi Chiaretto,
Corvina/Rondinella, Bardolino
60 / 265

USA

Stone Barn,
Zinfandel, Californien, USA
65 / 285

*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.*

bobler

Frankrig & Italien

Albert Sounit, Crémant de Bourgogne
Brut, Pinot Noir/Chardonnay,
Bourgogne, Frankrig
95 / 520

Albert Sounit, Caprice Rosé Demi-Sec,
Gamay/Grenache/Merlot, Bourgogne, Frankrig
85 / 425

Sorelle Bronca, Prosecco, Glera,
Conegliano-Valdobbiadene, Italien
85 / 425

Charpentier, Pinot Meunier/Chardonnay/
Pinot Noir, Champagne, Frankrig
110 / 600

Mumm, Cordon Rouge Brut,
Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier,
Champagne, Frankrig
- / 750

Perrier-Jouët Grand Brut, Pinot Noir/
Chardonnay/Pinot Meunier,
Champagne, Frankrig
- / 850

Egly-Ourite, Pinot Noir/ Chardonnay,
Grand Cru, Champagne, Frankrig
- / 1200

Henri Gireaud, Hommage, Pinor Noir,
Champagne, Frankrig
- / 900

Dom Perignon, Chardonnay/
Pinot Noir, Champagne, Frankrig
- / 2000

Henri Gireaud, Fût de Chêne, Pinot Noir/
Chardonnay, Champagne
- / 1600

Louis Roederer Cristal, Pinot Noir/
Pinot Meunier/Chardonnay, Champagne
- / 2200

rødvin

Frankrig

Domaine Bernollin, Le Corbaisons,
Bourgogne Rouge, Pinot noir,
Côte Chalonnaise
110 / 495

Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge,
1 Cru – Maladière, Pinot Noir, Bourgogne,
Côte de Beaune
- / 700

Domaine Bouchard Père & Fils, Gevrey
Chambertin, Pinot Noir, Bourgogne,
Côte de Nuits
- / 800

Maison Albert Sounit, Mercurey 1. Cru,
Clos des Montaigus, Pinot Noir, Bourgogne,
Côte Chalonnaise, Magnum
- / 1200

Louis Jadot, Clos de Vougeot Grand Cru,
Pinot Noir, Bourgogne, Côte de Nuits
- / 1700

Château des Jacques, Morgon,
Gamay, Bourgogne, Beaujolais
95 / 420

Château Vieux Moulin, Terre d'Eole,
Carignan/Cabernet S., Corbiers,
Languedoc-Russillon
75 / 325

Marius Rouge by Michel Chapoutier,
Grenache/Syrah, Pays d'Oc,
Languedoc-Russillon
70 / 300

Château Poujeaux, Cabernet
S./ Merlot/ Petit Verdot, Moulis,
Bordeaux, Médoc
- / 750

Château Durfort-Vivens 2. Cru,
Cabernet S./Merlot, Bordeaux, Margaux
- / 850

Domaine Robert Sirugue, Vosne-Romanée,
Pinot Noir, Côte de Nuits, Bourgogne
- / 900

Spanien

PSI, Peter Sisseck, Tempranillo,
Rebera del Deuro
- / 695

Flor de Pingus, Peter Sisseck,
Tempranillo, Rebera del Deuro
- / 1600

Frontonio, Microcósmico,
Garnacha, Valdejalón
85 / 375

Bodegas Tempore, Tempranillo,
Aragón
80 / 350

Italien

Zenato, Ripasso Superior,
Corvina/Rondinella, Veneto
110 / 495

Zenato, Valpolicella Superior,
Corvina/Rondinella, Sangiovese Veneto
75 / 325

Tenuta Celestino Pecci,
Brunello di Montalcino, Sangiovese,
Toscana
- / 800

Felsina, Chianti - Colli Senesi,
Sangiovese, Toscana
85 / 375

Reverdito, Barbera d'Alba,
Barbera, Piemonte
75 / 325

Brovia, Barolo, Nebbiolo,
Piemonte
- / 750

Østrig & Tyskland

Abril, Spätburgunder,
Tyskland, Baden
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 / 495

Stasg's Leap Wine Cellars - Artemis,
Cabernet S. Californien, Napa Valley
- / 795

Au Bon Climat, Pinot Noir - Isabelle,
Santa Barbara, Californien
- / 650



Naturvin

Buccia Nera, Trebbiano/Grechetto,
Chianti, Toscana, Italien (Orange)
110 / 495

Menade, Noso - Verdejo, Ruedo,
Spanien (Hvid)
95 / 420

Vignaioli Contrà Soarda, Musso,
Marzemino Nero/Pinot Noir, Veneto,
Italien (Rød)
115 / 520

Patrick Uccelli, Pinot Nero, Salorno,
Italien (Rød)
- / 550

Alkoholfri

Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen
85 / 375

*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.*



CARCLUB^R

“Vores mission er at gøre det enkelt og nemt for vores kunder at lease en premium- eller luksusbil og er årsagen til CARCLUBs mangeårige succes i leasingbranchen”

Hos CARCLUB møder du en række anderledes og eksklusive showrooms med biler, drevet af entusiaster med solid baggrund i bilbranchen og erfaring fra bl.a. Audi, BMW og Mercedes-Benz.

Det skal være en god oplevelse at købe eller lease bil. Derfor yder CARCLUB en høj service i hele købsprocessen med professionel rådgivning ved dit bilkøb eller leasing. Vi lytter til dine behov og ønsker til drømmebilen, så du får den helt rigtige løsning.

Book et møde allerede i dag med vores leasing specialister på telefon 72 170 701. Vi er klar til, at rådgive dig om mulighederne, så du får den mest optimale finansiering af din leasede drømmebil.

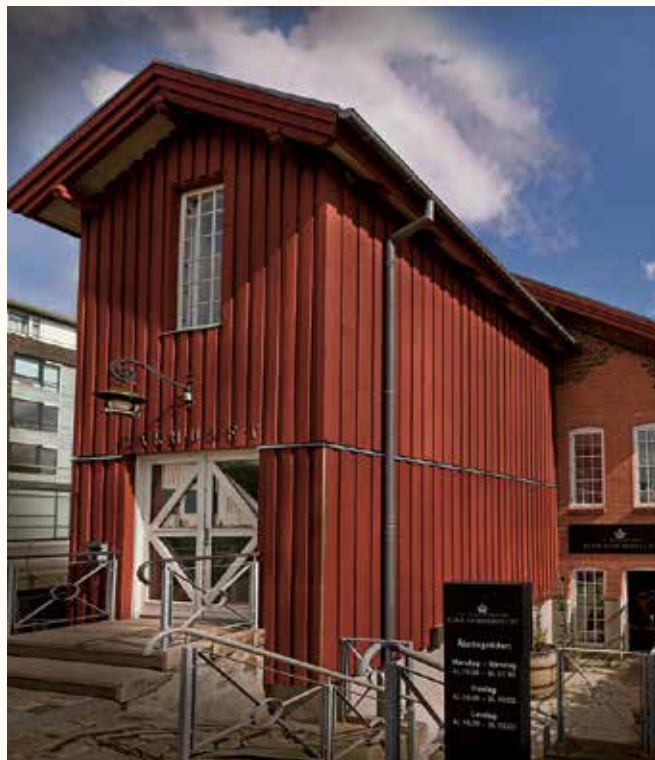
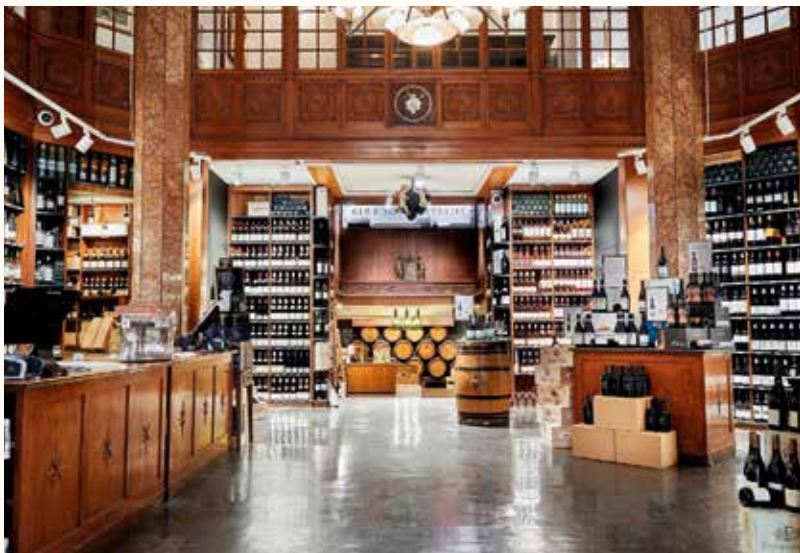


Showrooms i København, Kolding, Hviidsminde, Herning



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT



Besøg os online på
WWW.KJAERSOMMERFELDT.DK

BUTIK KØBENHAVN
Gammel Mønt 4 - 1117 København K

BUTIK AARHUS
Skovvejen 2A - 8000 Aarhus C

Cocktails

*Laves med min. 4 cl. spiritus
Spørg endeligt personalet, hvis du skulle have spørgsmål vedrørende vores cocktails.*

APEROL SPRITZ 95

Aperol - Prosecco - soda

BRAMBLE 95

Circus Gin - brombær - citronjuice

ITALICUS SPRITZ 110

Italicus - Circus Gin - jordbærpuré
prosecco

PORNSTAR MARTINI 115

Absolut Vodka Vanilla - Passoã - passionsfrugt
æggehvide - limejuice - prosecco

PALOMA 95

Olmea Altos - limejuice
grapesoda

BASIL SMASH 95

Beefeater 24 gin - citronjuice
basilikum - sukkersirup

CLOVER CLUB 110

Circus Gin - hindbær
æggehvide - citronjuice

ESPRESSO MARTINI 115

Absolut Elyx Vodka - Kahlúa - espresso

OLD FASHIONED 110

Jameson Black Barrel - sukkersirup
Angostura

BLUE & LONESOME 115

Havana club 7års - amaretto
caracou - limejuice ananassaft

NEGRONI 110

Circus Gin - Antica Formula Campari

BLOODY MARY 110

Absolut Elyx Vodka - tomat juice - citronsalt
sellerisalt - peber - tabasco - worcesterhire

CUCUMBER MOSCOW MULE 95

Absolut Vodka - gingerbeer
limejuice - sukkersirup

*A cocktail
more specifically
may mean a beverage
with at least three
flavours, one of
which is alcohol*

basil smash

Ingredienser

5 cl Beefeater 24 gin
2 cl citronjuice
2 cl sukkersirup
frisk basilikum

Serveres i et lowball glas.
Pyntet med basilikum

95



baren

*Nedenstående gin er 4 cl. inkl. tonic.
Betjeningen vil vejlede om valget af tonic og garnish.*

gin

Circus Gin "The one" **95**

Circus Gin "This is me" **95**

Monkey 47 **115**

Monkey 47 Sloe **120**

Malfy Gin Limone **95**

Beefeater 24 **95**

Buss 509 White Rain **115**

Buss 509 Raspberry **115**

Buss 509 Elderflower **115**

The Botanist **95**

Gin Mare **120**

Four Pillars **110**

Hendricks **110**

Old English **115**

Ferdinand's **125**

Ferdinand's Quince **120**

Øko Gin **95**

Le Tribute **130**

Ki No Bi **130**

øl & vand

FADØL

Schiøtz Mørk Mumme 40 cl. **60**

Anarkist New England IPA 40 cl. **60**

Gæsteøllen 40 cl. **60**

FLASKEØL

Heineken 33 cl. **40**

Estrella Inedit 75 cl. **125**

Anarkist Hazy IPA 0,5 alk. 50 cl. **65**

Crabbies Ginger **65**

Crabbies Raspberry **65**

SODAVAND

Pepsi / Pepsi Max **35**

Lemon **35**

Faxe Kondi **35**

Supermalt Ginger Beer **35**

Tonic **35**

TOP TRENDING APERITIVO BRAND
VOTED BY THE WORLDS BEST BARS



ITALICUS[®]
SPRITZ

ENJOY RESPONSIBLY



ENJOY RESPONSIBLY

whisky

Jameson Black Barrel, 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, Single Malt, 15 års, Skotland **95**

The Glenlivet, Single Malt 18 års, Skotland **115**

Macallan DC, 12 års, Single Malt, Scotland **95**

rom

Ron Centenario, 20 års, Costa Rica **95**

Diplomatico Reserva, 12 års, Venezuela **85**

Zacapa XO, 25 års, Guatemala **165**

Havana, Selección de Maestros, Cuba **95**

Bumbu, Barbados **95**

Award 01, Denmark **95**

Award 04, Denmark **95**

Plantation, 20 års Anniversary, Barbados **15**

portvin

Warre's LBV **85 / 545**

Warre's Otima 10 års Tawny **75 / 380**

Warre's Fine White Port **45 / 300**

Warre's Otima Colheita 1995 **700**

cognac

Leopold Goumel, 20 Carats **180**

Martell Creation Grand Extra **195**

Martell VSOP **110**

Braastad XO **95**

tequila

Patron Silver **75**

Patron XO Café liqueur **65**

Patron Añejo **110**

grappa

Tommasi Amarone della Valpolicella **80**

Tommasi Recioto della Valpolicella **80**



varmt

Sort kaffe eller the **30**

Espresso **30 / 35**

Latte **40**

Cappuccino **40**

LIVE
ORGANIC.

LOVE
VEGAN.

CREATE
QUALITY.



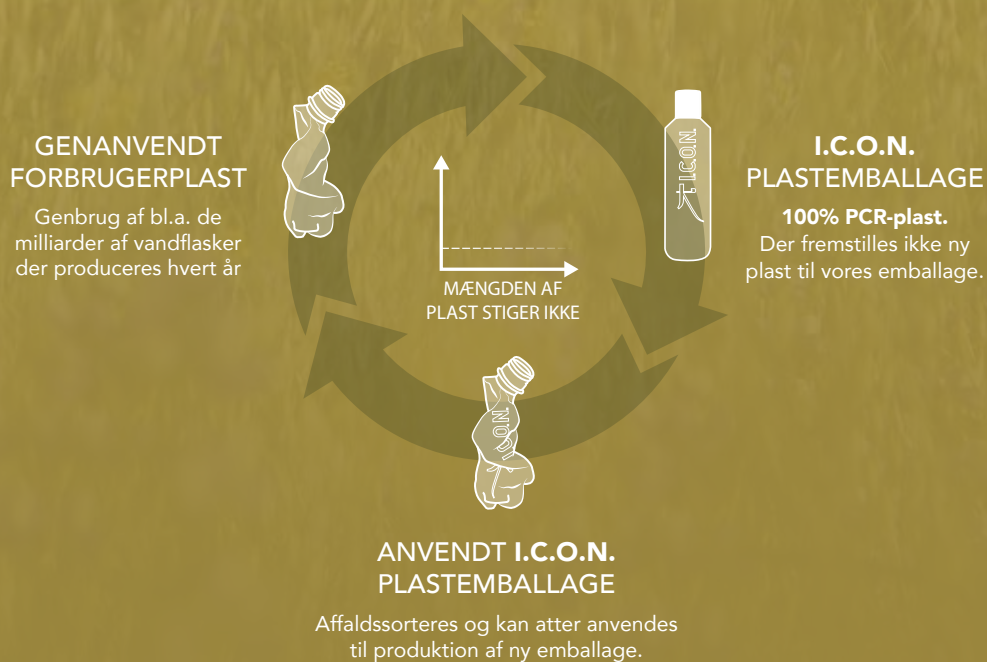
I.C.O.N.[®]
ECOTECH HAIRCARE

TOM^K, HADERSLEVVEJ 17 | ICONPRODUCTS.DK



Hos **I.C.O.N.** producerer vi resultatskabende hårprodukter af højeste kvalitet, og vi sætter en ære i at passe på miljøet. Derfor er vores plastemballage fremstillet af **100% GENANVENDT FORBRUGERPLAST** (PCR-plast). PCR-plast har et cirka 70% lavere CO² aftryk end nyproduceret plast.

Vi håber, at du vil hjælpe os med at passe på miljøet ved at affaldssortere din brugte **I.C.O.N.** emballage, så den kan blive til ny emballage efter brug.



NYD TONERNE FRA
MADS LANGER

19. august 2022

**DODO AND
THE DODOS**

20. august 2022

På sydhavnen
Bestil billetten her
www.eventc.dk

Foto: Lasse Lagoni



Skal vi være vært for jeres næste arrangement?

Konfirmation, bryllup også det med diamanter, guld, sølv og bronze.

Barnedåb, fødselsdage, frokostmøder - blot en begivenhed der skal markeres



design addicts · design
design addicts · design

kontrast

INTERIØR

KIG IND I VORES BUTIK I KOLDING MIDTBY
ELLER BESØG VORES WEBSHOP

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

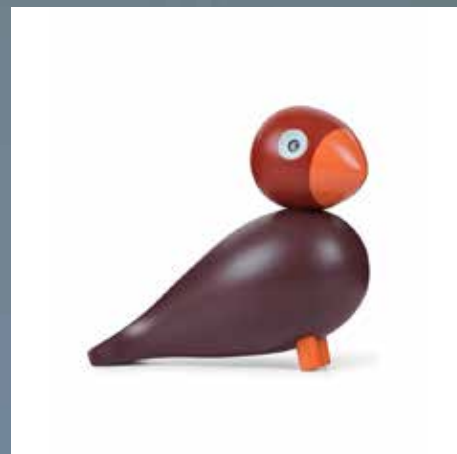
Find os på Facebook og Instagram



SUPERHERO Vinbaren 49



POLAR SEAFOOD



Firmagaver Merchandise Profiltøj

- og meget mere



Y-DESIGN





GUDERNES DRIK

Ronnie Gram fra Danish Nature Brew vil ændre din opfattelse af mjød. For mjød er ikke øl, men honningvin - og vinen har en historie og en smag, der er værd at kende.

Af Janni Thuesen

Ronnie Gram står bag sit lave bord. På den hvide dug står en række af hans lokalproducerede, økologiske honningvine. Han er ofte på forskellige markeder rundt i Danmark med sin mjød fra Danish Nature Brew. Interesserede gæster på markedet stopper op og kigger på de gyldne dråber. Smagsprøver vil de fleste gerne have sådan et sted.

”Kunne du tænke dig at smage?”

rent vand. Og øl kunne slukke tørsten, men også give næring. Øl var til alle; mænd, kvinder og børn. Men mjød er ikke øl. Mjød er fremstillet af honning, vand og måske tilsat krydderier. Honning var en eksklusiv vare, og mjøden var til særlige begivenheder. I den nordiske mytologi er mjød nævnt som en gudedrik.



Ronnie Gram

Danish Nature Brew

Når Ronnie ikke laver mjød, er Ronnie Gram veterankoordinator i Kolding Kommune.

Danish Nature Brew & Gram Gourmet Catering

Ronnie Gram deler ud af sin store passion og kærlighed til råvarer, når han bl.a. arrangerer private dining.

*Læs meget mere på
danishnaturebrew.com*

”Er det ikke øl” spørger en overvejende del. Ofte efterfulgt af en anekdote om deres seneste møde med mjød:

”Jo, jeg har smagt det på Horsens Middelalderfestival, og jeg har stadig kuldegysninger.”

Gudedrik eller rævepis

Den største udfordring, Ronnie Gram møder, er netop, at folk har en formodning om, hvad mjød er. De fleste ser for sig fåreskindsklædte vikinger, der skåler brovtende i grove krus over et overdådigt bord med grisehoveder, køller med kød, frugt og fedt. Mjød er uadskilleligt fra den gode, gamle mytologiske historie om de stærke, danske vikinger, der erobrede store dele af verden på deres toger.

Vikingerne drak øl. Blandt andet fordi der ikke var tilgang til

”Når vi lukker øjnene, kan vi se den brune stentøjsflaske, som kan sælge lidt danmarkshistorie til turisterne. Det er der en vis charme i; det kan jo sin historie. Men det er et helt andet produkt, jeg har” forklarer Ronnie Gram og fortsætter:

”Jeg har som regel et stykke ost med. Honningvin er godt til ost og chokolader. Og har jeg først fået dem til at smage, siger ni ud af 10: Hold da op! Det smager jo godt!”

På bar bund

Det var en arbejdskollega, der havde en større portion honning tilovers, der ledte Ronnie Gram ind i mjødbranchen. For hvad kunne man bruge gæret honning til? Svaret lå lige til højrebænet. Gæret honning kan nemlig kun bruges til to ting; som sødemiddel i bagværk eller til mjød!

Ronnie Gram greb muligheden. Han sendte en besked rundt til venner og familie og stiftede hen over natten et mjødlaug. De samledes i den gamle lagerhal hjemme hos Ronnie:

"Vi var fuldstændig på bar bund. Så åbnede vi en bajer og snakkede lidt. Vi fik fat i vinballoner, gruekedler og gas og prøvede lidt forskellige kombinationer; vanilje, havtorn og lakrids. Vi havde ikke nogen anelse om, hvad vi lavede. Noget af den mjød, vi lavede, smagte virkelig dårligt. Undervejs har jeg lært, at jo længere mjøden står, jo bedre smager den".

Skæbnen ville, at en gård i nabolaget hvert år til september inviterede alle der havde lyst til at plukke af gårdens mange æbletræer. Og pludselig havde Ronnie Gram både gæret honning og æblesaft en mas.

"Derfor prøvede vi at lave en variant med æblemost, og den variant har vi stadig. Man kan godt fornemme, når noget har potentiale. Den smagte som en varm gløgg. Den smagte virkelig godt."

Kærlighed til råvarer

Det var ikke et tilfælde, at det var Ronnie Gram, der blev spurgt, da arbejdskollegaen stod med et overskudslager af honning.

"Jeg begyndte at blive mere bevidst om mit ophav, og at man kunne lave sine egne ting, som ofte ville være bedre end det, man kunne købe. Det kom snigende, og det føltes naturligt."

Mjød på Michelin

Seks måneder inde i mjødbryggeriet deltog Ronnie Gram i en iværksætter camp, hvor han mødte en ligesindet. 14 dage senere havde de oprettet Danish Nature Brew.

Sammen udviklede de forretningen, begge med hvert sit fuldtidsjob på siden. Mjød er en langsommelig proces, men netop som de stod klar med deres første færdigprodukt, kunne logistikken ikke længere bære en fritidsaktivitet, der krævede fuldtidsbeskæftigelse, og Ronnies partner valgte at trække sig fra samarbejdet. Men Ronnie Gram var ikke klar til at give op.

"Jeg kunne mærke, at jeg havde lyst til at prøve det af. Vi havde håndbrygget det her produkt, og jeg vidste, jeg kunne stå 100% inde for det. Så jeg besluttede mig for at stile højt. Der synes jeg altid, man skal gøre."

Og kan man stile højere end at få sin honningvin på menukortet på en Michelin-restaurant? Derfor tog han sin mjød under armen og besøgte Restaurant MeMu i Vejle.

"Jeg tænkte, at kunne jeg få deres accept, så havde det gang

Ronnie Gram om at bygge en forretning op:

Når man finder sig godt på den rigtige stol, så kan man bare mange flere ting.

Og det skulle folk tage og kigge noget mere på. De skal have hænderne nede i noget, de interesserer sig for i stedet for at slæbe sig på arbejde – det tror jeg nemlig, man bliver syg af.

Opvæksten i Jordrup uden for Kolding var præget af, at familien stort set var selvforsynende. Familien havde ko, gris og bærhave, og brænde blev sanket i skoven. Mens vennerne spillede videospil, sad Ronnie Gram i udestuen og bælgede ærter, og han tjente sine lommepenge ved at muge ud hos kaninerne.

En gang i kvartalet, når kaninerne skulle slagtes, kørte familien forbi grillbaren i Egtved og bestilte en halv grillkylling med pommes. Det var det junkfood, han kendte til.

"Vi spiste ben og medister. Så kunne man stå en halv dag og fylde medisterpølse op. Dengang syntes jeg ikke, det var specielt charmerende. Når man som 10-årig får besked på, at man skal ud og plukke bær, så vil man jo hellere ud at spille fodbold" fortæller han:

"Jeg hadede at plukke jordbær. Når man lå der i sine egne tanker, så sad der pludselig en skrubtudse der blandt jordbærrene. Jeg blev simpelthen så bange. Men det var et must at hjælpe til, og det accepterede jeg."

Et must blev til en interesse, og da Ronnie Gram blev ældre begyndte han at sylte og lave sin egen snaps.

på jorden."

Og som sagt, så gjort. Honningvinen kom på ostenretningen på Michelin-restauranten.

"Det var et skulderklap, man kan forstå, og det giver energi til at fortsætte med nye varianter. Jeg kan ikke lave om på hver og en danskers forestilling af, hvad mjød er. Men jeg drømmer om at gøre drikken eksklusiv og interessant" fortæller Ronnie Gram om fremtiden. Præcis som den også var i fordums tid.

Mjød

Ordet mjød kommer af oldnordisk mjöðr, engelsk mead, beslægtet med græsk methy 'vin', oldindisk madhu 'honning', opr. 'noget sødt'. Mjød blev især udbredt fra 1200-tallet, da biavl blev praksis i mange husholdninger. Før da skulle honningen hentes i vilde biers bo og var derfor kostbar og ikke allemandsseje.

Kilde: denstoredanske.lex.dk ■



Ladies & Gentlemen
COME JOIN THE

CIRCUS GIN

PRODUCED AND BOTTLED IN DENMARK



*Hvor der er vilje, er der en **vej***

ALPI tilbyder full-service transport og logistik over hele verden og er en erfaren samarbejdspartner for virksomheder, der ønsker sikkerhed og fleksibilitet i deres transport- og logistikløsninger.



DU BLI'R,

HVAD

DU

SPISER

SPRØD, AUTENTISK & FRI (FOR ANANAS)

Rafaels.

Slotsgade 17 | 6000 Kolding | T. 88 82 32 32 | www.rafaelsrestaurant.dk

LASSE LAGONI

FOTOGRAF

LASSELAGONI.COM



#PADELONLYCOOLER



NYT PADELCENTER I KOLDING

8 BANER • SOCIALE ARRANGEMENTER • TURNERINGER

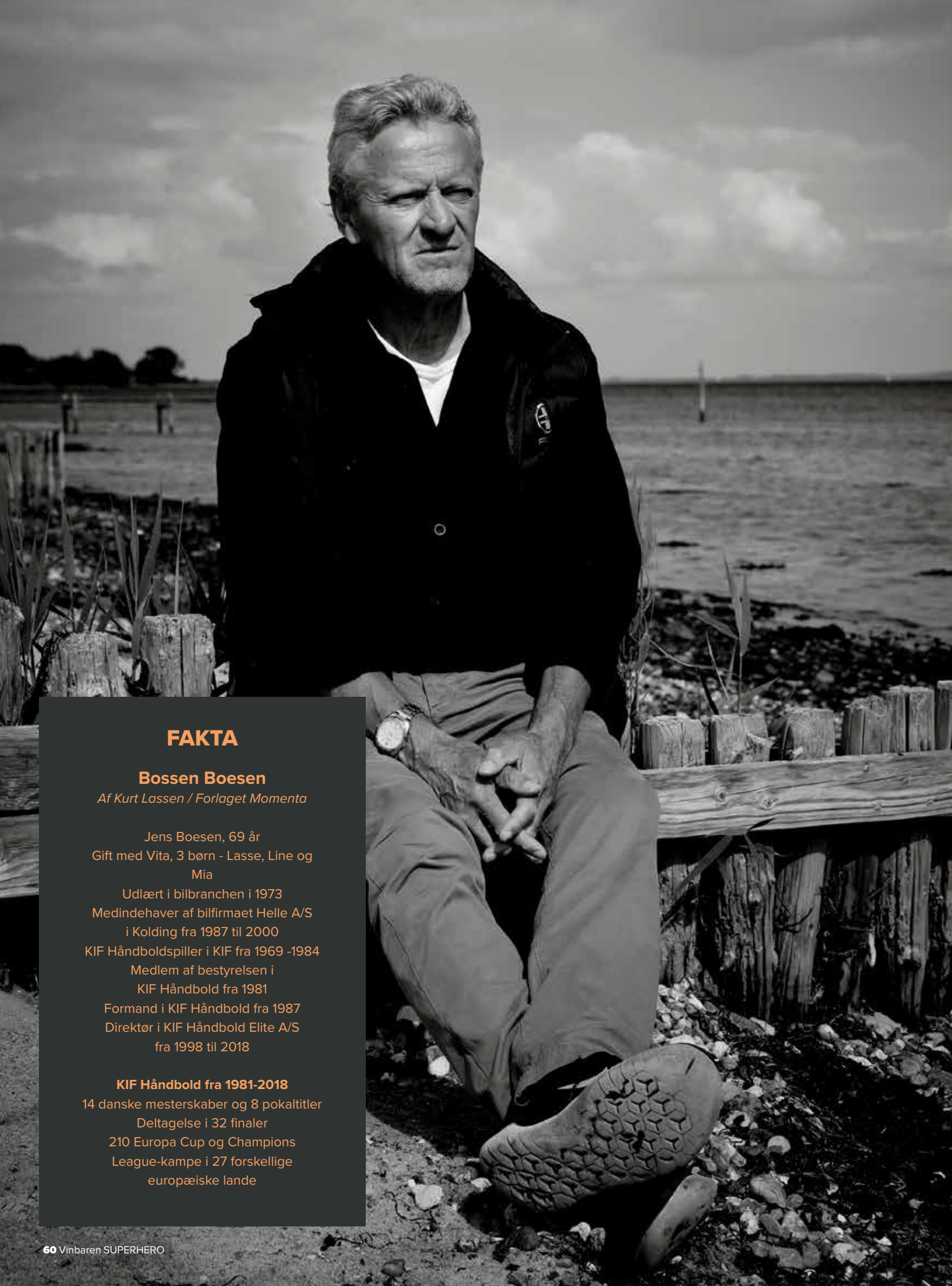
KIF Padel Club tilbyder 8 indendørs padelbaner efter international standard, samt 1 udendørs opvisningsbane.

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



FAKTA

Bossen Boesen

Af Kurt Lassen / Forlaget Momenta

Jens Boesen, 69 år

Gift med Vita, 3 børn - Lasse, Line og Mia

Udlært i bilbranchen i 1973

Medindehaver af bilfirmaet Helle A/S

i Kolding fra 1987 til 2000

KIF Håndboldspiller i KIF fra 1969 -1984

Medlem af bestyrelsen i

KIF Håndbold fra 1981

Formand i KIF Håndbold fra 1987

Direktør i KIF Håndbold Elite A/S

fra 1998 til 2018

KIF Håndbold fra 1981-2018

14 danske mesterskaber og 8 pokaltitler

Deltagelse i 32 finaler

210 Europa Cup og Champions

League-kampe i 27 forskellige

europæiske lande

BOESEN

er tilbage

Under Jens Boesens ledelse gik KIF Håndbold fra forening til forretning og cementerede sig i dansk håndboldhistorie med 14 danske mesterskaber, 8 pokaltitler, deltagelse i 32 finaler samt 210 Europa Cup og Champions League-kampe. Exitten fra dansk håndbold blev brat. Nu er Jens Boesen tilbage.

Af Janni Thuesen

”Det eneste, der er anderledes, er, at morfars kontor ikke er her mere.”

Flere af Jens Boesens børnebørn spiller stadig håndbold i Sydbank Arena på Ambolten i den sydlige del af Kolding. Det var her morfar, Jens Boesen, var med til at omdanne en tidligere svømmehal til en sportshal. Frivillige kræfter kørte trillebør fulde med sand frem og tilbage for at lukke hullet på Jyllands største 50 meter svømmebane, for at der i stedet kunne blive spillet håndbold. Det var med Boesen ved roret, at sporten blev professionaliseret, og Kolding fik sin plads på håndboldkortet som den mest vindende klub i dansk håndbolds historie på herresiden.

Det hele startede, da Jens Boesen blev overtalt af en kammerat til at tage målet til træning i Kolding IFs håndboldklub i slut 60'erne. Jens Boesen blev holdets målmand, men snart begyndte han også at skaffe penge til klubben. Som bilsælger var han vant til at ringe kanvas. Og han var god til det.

Da klubben rykkede op i 1. division i 1984, ville Jens Boesen sikre, at holdet ikke rykkede ned igen. Ville man blive i 1. division, så skulle man også op i 1. division uden for banen. Datidens tophold, Fredericia KFUM, spillede to rækker over KIF, så hvad var mere nærliggende end at ringe til klubbens træner, Per Frederiksen, og spørge ham, om han ville træne KIF. Og sådan blev det. I 1981 blev Jens Boesen valgt ind i bestyrelsen, i 1987 blev han formand for klubben, og i 1998 trådte han til som klubbens direktør.

Der blev kæmpet, snakket og åndet håndbold i familien Boesen i årene frem til 2018, hvor hele familien havde sin gang i hallen på Ambolten. Men de senere år blev tonen mere og mere skinger i pressen. Historier om klubbens trange økonomi fyldte spalterne, og rygterne sivede ud i gader og stræder i provinsbyen. I dag er morfars kontor lukket. Selv har Jens Boesen ikke besøgt hallen mere end et par gange, siden han i 2018 i samråd med bestyrelsen valgte at stoppe som direktør for KIF Kolding København. Et par dage senere fik han besked på at pakke sine ting og forlade sit kontor og ikke vise sig igen.

Hvad der skete de dage, kan du læse meget mere om i Jens Boesen bog *Bossen Boesen*, som udkom sidste år. Bogen fortæller om opvæksten på landet, der tændte drømmen om at drive det til noget andet. Om den kække bilsælger, der tog sine evner med ind i sportsverden og gjorde den til en forretning. Og om hvad der skete dengang hele Koldings håndboldfamilie for åben skærm blev ekskluderet fra den verden, der havde været familiens samlingsplads.

Hvorfor har du skrevet denne bog?

Der var så mange, der havde en mening om, hvordan jeg så verden, og hvorfor jeg gjorde, som jeg gjorde. Men man fik kun halvdelen af historien i medierne. Du får ikke altid ros for at gøre ting anderledes, og jeg har tit fået stillet spørgsmålet: Hvem tror du, du er?

Det var ikke noget, der gik mig på, mens det stod på. Det vigtigste har altid været, at beslutningerne i sidste ende ville gavne klubben. Ikke én selv. Det handler om det store billede: Jeg ville vinde så meget som muligt og gøre Kolding kendt ud over bygrænsen både nationalt og internationalt.

Jeg vil med bogen gerne forklare, hvad den dybere mening var. For at sætte nogle perspektiver på. Det var det, der var idéen med bogen. Det har ikke været for at skælde nogen ud. De skæld ud, som jeg i årenes løb selv har fået rigelig af. Det har aldrig været meningen.

Hvad skete der i 2018, da du forlader KIF?

Modstanden mod det, vi havde gjort, blev for hård, og derfor tænkte jeg, at det nok var bedst, at der kom nye kræfter til. Jeg havde ellers en kontrakt til jeg blev 70. Mine nærmeste begyndte at sige til mig, at tiden var inde. De begyndte at føle presset ude i byen og snakken gik: "Når Jens Boesen er væk, vil der holde flere busser af sponsorer og melde sin ankomst". Det var der nogen, der gik rundt og sagde.

Et par dage efter generalforsamlingen, hvor vi havde planlagt min afsked, kom to bestyrelsesmedlemmer ind på mit kontor og bad mig om at pakke mine ting og ikke komme igen. Jeg tænkte: Er I klar over hvem, I taler til! Selvfølgelig kom det som et chok for mig, og det tog mig et par år at komme over det. I dag forstår jeg det godt. Det skulle jo være sådan. Det er jeg ikke sur over. Det gider jeg ikke. Og i sidste ende var det rart at slippe det hele. Og nu går det jo godt igen for klubben. Det glæder mig meget.

Hvad er du mest stolt af fra dine 42 år i KIF Håndbold?

Jeg er aldrig stolt. Det er for stort et ord. Jeg er glad for, at KIF har eksisteret i 82 år i en lige linje. Fra 1941 til i dag. Det kan man godt være en smule stolt over. Det er der ikke mange, der kan præstere i dag. Det er vigtigt for klubbens – og byens – stolthed.

Og så er jeg glad for, at jeg har været med til at få etableret en klub, der kunne skabe de resultater, som vi gjorde. Der er så meget mere end penge, der skal til. Det er værdierne, der er skabt i klubben over så mange år. Værdierne; det er det, der hænger i væggene. Klubben har gode muligheder for at komme videre ud fra de faciliteter, vi fik bygget op som f.eks. skyboks og sponsorlounges. Det var rart at få det afleveret. Jeg er også glad for, hvad vi har oplevet. Resultaterne taler for sig selv. Mange har undret sig over, at jeg aldrig var på alle jubelbillederne, når vi vandt. Men i min verden var det sporten, der var det vigtigste. Men det ændrede sig. Pludselig var det ikke længere kun sporten, der blev talt om.

Hvad skete der?

Det ændrede sig langsomt. Journalisterne vendte det kritiske blik mod os. Jeg kan huske, at det var en af de gange, vi var blevet dansk mester. Dagen derpå, i TV avisen kl. 18.30, blev der bragt et indslag om, at spillerne i KIF ikke fik løn til tiden. I mine øjne var det bestilt arbejde. De andre klubber var trætte af, at vi vandt det hele. Vi havde på daværende tidspunkt vundet 12 danske mesterskaber.

Kritikken kom langsomt. Til en landsholdssamling lige efter GOG's konkurs i 2010 hørte Lasse (Boesen, red.) på

vandrørene, at Kolding ville være den næste klub, der gik konkurs. Vi havde købt hallen i 2004 og ombyggede den i første fase i 2009, og det kostede klubben mange penge. Men jeg så det som en investering. Jeg chancede med økonomien, men jeg havde hele bestyrelsen med.

Al den kritik var synd for klubben; ikke for mig, men for klubben og heldigvis fik vi bygget hallen færdig i 2016. Sådan som vi kender hallen i dag.

Hvordan håndterede du presset?

Jeg læste aldrig, hvad der blev skrevet på de sociale medier. Det blev jeg opfordret til at lade være med. Men det gik ud over mine nærmeste.

I sport fylder følelser mere end i en normal virksomhed. Det er, fordi alt foregår i fuld offentlighed. Det skal man kunne tackle. Det er en viden, jeg har tilegnet mig, efter at jeg selv har spillet i mange år. Jeg har altid gået op i at behandle de folk, vi havde indgået kontrakter med, godt. Vi havde valgt et helt menneske, og der skulle meget til, før vi sagde farvel. Hvis man skal have en spiller til at yde optimalt, så må man se på det hele menneske. Nogle topspillere falder under presset. Andre stiger under pres. Og sådan vinder du finaler. Så vi arbejdede med at hjælpe dem til at yde deres maksimale gennem samtaler, metoder til at slappe af og spænde op på de rigtige tidspunkter. Vi havde spillerne helt tæt på. De var næsten som børn for én. Jeg ville beskytte dem; der var ikke nogen, der skulle omtale dem dårligt. Vi havde valgt dem. Du kæmpede så hårdt for dem, at de kæmpede lige så hårdt tilbage. Når vi fik en ny spiller ind, fortalte jeg altid til samtalen, at klubben var hængt op økonomisk, da vi havde købt hallen. Svaret var altid: "Jeg kommer ikke til Kolding for lønnen. Jeg kommer til Kolding for at vinde". Vi spillede for at vinde.

Har du et godt råd, du vil give videre?

Passion er det allervigtigste. At vinde er en lang proces. Det er ikke kun, at du har de allerbedste spillere og trænere og den bedste økonomi. Det er alt i ét moment. Du skal være forberedt på modgang og hårdt arbejde.

Nu er bogen så ude. Hvordan er det så gået?

Bogen gjorde, at jeg kom videre. Det var en god måde at bearbejde det - også familiemæssigt. Vi havde store diskussioner i familien om at udgive bogen. Vita (Boesen, red.) var bange for at opleve det igen; at blive passet op på gaden af fremmede. Det ville hun ikke opleve igen. Jeg var ikke så bange for det.

Jeg får mange positive tilbagemeldinger af folk, der har læst bogen. Folk både ringer eller skriver en sms. Den anden dag blev jeg passet op til en fødselsdag af en gæst, der ville sige tak for turene til Livø, som KIF's moderklub arrangerede i flere år. Ture som hele KIF Håndbold engang tog på. Engagementet i klubben var kæmpestort. Så svarer jeg dem og skriver tak. Det er jeg selvfølgelig glad for. ■

Foto: Pebbes Billeder



#VIKÆMPERFORKOLDING #RIGEREPÅOplevelser #DENGODEKOLDINGHISTORIE #VIKÆMPERFORKOLDING

*Med ambitionen om at sætte
kolding på landkortet, skaber vi....
...gennem vores fælles historie og passion
for håndbolden til gavn for byens udvikling
og fællesskabsfølelse.*

FANTASTISKE HÅNDBOLDOplevelser OG FÆLLESSKABER



#VIERKOLDING

*Hele byens fodboldklub spiller
sine hjemmekampe på Autocentralen
Park i hjertet af Kolding. #VIERKolding er
et inkluderende fællesskab....*

KOLDING IF FODBOLD STÆRK FODBOLDSATSNING MED STORE AMBITIONER

A portrait of Stephan Lorenzen, a middle-aged man with short grey hair and a beard, smiling. He is wearing a dark blue suit jacket over a light blue shirt. The background is a blurred office setting with other people.

Tiden *vi investerer* gør forskellen

Stephan Lorenzen
Områdedirektør

Haster det, så rydder vi kalenderen.
Mød os Vejlevej 164 B i Kolding.

Kolding afdeling
tlf. 76 88 99 00
sparkron.dk



**SPAREKASSEN
KRONJYLLAND**



B.E.G.

Lad os hjælpe jer **MED AT STYRE LYSET**



**Ny reference
Dalby Skole**



LARS VINTHER

Sales Director

50 81 83 40

lv@beg.dk

B.E.G. DANMARK APS

Kokbjerg 14 ■ 6000 Kolding ■ +45 7631 4000 ■ info@beg.dk ■ www.beg.dk

EFFEKTIVITET, KVALITET OG KOMPETENCE



STRØH A/S er en topmoderne el-teknisk virksomhed, hvor god service og høj kvalitet har største prioritet.

Vi er leverandører af tekniske løsninger indenfor el, sikring, tele- og data installationer, solceller samt vedvarende energiløsninger til private, erhverv og offentlige instanser.





Let's Play

Få hjælp af et stærkt og kompetent IT-firma i Kolding med forretnings- og driftsforståelse.

IT er fyldt med avancerede "buzz words" – men handler i virkeligheden om: 100% stabile og innovative IT-løsninger samt IT-rådgivning til den rigtige pris!



Sikkerhed, stabilitet og skalerbarhed er omdrejningspunktet i alle vores IT-løsninger og naturligvis også vores IT-rådgivning.

IT Outsourcing

Hosting

Serverløsninger

IP telefoni

Microsoft 365

Ekstern it afdeling

IT support

+45 70 21 47 00

INFO@HOUSE4IT.COM

HOUSE4IT.COM

SIKKERHED, STABILITET & SKALERBARHED

HOUSE4IT
GØR DET ENKELT

TROLDEN
• DESTILLERI & BRYGHUS •



Tak for sidst...!

Leverandør af minder af høj kvalitet siden 2005

Fester · Møder · Receptioner · Rundvisninger · Smagninger



Troldestillery & Bryghus · Nordager 15 · 6000 Kolding · 2845 0755 · www.troldestillery.com

NYT BADEVÆRELSE

- VÆLTE VÆG
- KLOAK
- ARMATUR OG VASK
- VÆLGE FLISER

HVAD GØR VI?

RING TIL
JENS OG RENE
ISTANDSÆTTERNE
PÅ 2925 6466

iStand**sætterne**.dk
renovering · gasbeton · bad · køkken · vinduer

StepUp Media



DIT LOKALE WEB- OG MARKETINGBUREAU



71 74 74 68



info@stepupmedia.dk

SUPERHERO

ANSVARSHAVENDE REDAKTØR

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

REDAKTØR

Janni Thuesen, jannithuesen@ma.com

GRAFISK

Mette Hjort, mette@themokkacafe.dk

PRODUKTION

Dantryk

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

Kul & Koks
GABBA
Mos Mosh
Øjesten
Stepup Media
Kontrast
KIF Padel Club
Circus Gin
Street Food Kolding
VICA
Pernod Ricard
I.C.O.N.
Restaurant Marinaen
Kjær & Sommerfeldt
Kål&Co
Royal Unibrew
Lasse Lagoni
iStandsætterne
Rafaels
Trolde
ALPI
Sparekassen Kronjylland

IMPROVING

KIF
B.E.G.
Polar Seafood
Aperol
Carclub
Pierre Ejendomme
Y-design
House4lt
STRØH A/S
BC Catering
Dantryk
Tom K
Mazur

SKAL VI VÆRE VÆRT FOR JERES NÆSTE ARRANGEMENT PÅ MARINAEN, VINBAREN, JOHANSSENS 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.



**UDGIVELSER
OG ANNONCESALG**
Morten Strøh
ms@themokkacafe.dk



**STREET
FOOD
KOLDING**
2022

COME JOIN THE
**CIRCUS
GIN**
PRODUCED AND BOTTLED IN DENMARK



the
**mokka
cafe.**



RESTAURANT
JOHANSSENS
GRØNPLAST 2021

RESTAURANT, BAR & TERRACE
marinaen
KÆLEN PÅ SYDBAREN

SCHULSTAD

BAKERY

SOLUTIONS

BAGEL



CHILI CHEESE BAGEL

30 stk. á ca. 150 g
Varenr. 219548



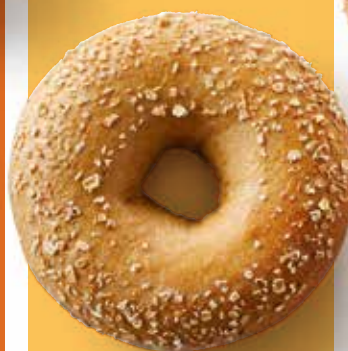
VEGGIE BAGEL

30 stk. á ca. 150 g
Varenr. 219552



SESAM BAGEL

30 stk. á ca. 150 g
Varenr. 219550



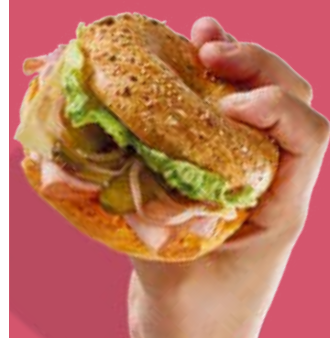
FULD- KORNS BAGEL

30 stk. á ca. 150 g
Varenr. 219551



GROV BAGEL

30 stk. á ca. 150 g
Varenr. 219549



5 BAGELS NYHEDER

DER BÅDE I KRUMME, BID OG SMAG HAR DET, DINE KUNDER ELSKER



I.C.O.N.[®]
ECOTECH HAIRCARE

TOM^K
SALON & ACADEMY

HADERSLEVVEJ 17 | 75531211 | TOM-K.DK