

Det nye Bryggens sjæl: Café Alma

Der er ingen fine fornemmelser på en af bydelens ældste caféer. Kun sans for hygge og kvalitet.

Af Anne Rumland
redaktion@bryggebladet.dk

I de senere år er cafélivet nærmest eksploderet her på Bryggen. Bodegaer og værtshuse har gradvist måttet vige pladsen for mere hippe og designede caféer i slipstrømmen på Havneparken og alle de nye bryggeboere, der er flyttet til bydelen.

I Indre By var Café Sommersko i 1976 Københavns første ægte café. På Islands Brygge var Gagge og Gaarde, som Café Alma hed i starten, en af bydelens første caféer, da den åbnede i 2001.

Kun i lokalerne på selve gaden Islands Brygge, hvor Hatoba i dag serverer sushi, har der været rigtig café i længere tid. Blekingegadebandens Café Libération havde således til huse her i slutningen af 1980'erne.

Et lokomotiv for bydelen

Café Alma i den gamle marskandiserforretning på hjørnet af Isafjordsgade og Gunløgsgade har fra dag et været et lokomotiv for områdets caféliv.

Den er blevet hædret, anmelderost og flittigt besøgt af både lokale og andet godtfolk. Og har man først opdaget Café Alma, er der ikke langt til også at besøge Bryggens øvrige caféer. Især når køen til Alma bliver for lang og utålmodigheden for stor.

Café Alma er for længst blevet så populær, at det som oftest er nødvendigt at bestille bord, hvis man vil besøge stedet i aftentimerne.

Men så får man også lov til at sidde i Bryggens hyggeligste cafélokaler med hvide duge på bordene og omgivet af levende lys, og



Hyggen på Bryggen findes på Alma. Alma betyder sjæl på spansk. Mange gæster vælger at hygge sig med Alma-sjæleklassikeren: Burger på pind.
Foto: Lars Colberg Holm

det er hele ventetiden værd.

Menukortet bevæger sig ud over cafékøkkenets usual suspects og indbefatter blandt andet lun Chevré, det vil sige gedeost, eller kartoffelsuppe med wasabiristede croutoner til forret og gnocchi med skovsvampe og urtebagt torsk til hovedret.

Enkelte af hovedretterne sniger sig op på 145 kroner, men man kan være sikker på at blive tilfreds og mæt.

Gammeldags sult kan stilles på Alma. Desserterne burde også

kunne dække næsten enhver smag og frister blandt andet med chokoladefudge med hindbærsorbet på en bund af valnødder samt chilibagte ananas.

Mange turister

Menukortet har fine detaljer, og salaten er frisk og sprød. Men det er hyggen fremfor det trendy og avancerede, der er sat i højsædet på stedet.

Gæsterne på Café Alma kommer gerne langvejs fra. Man bør

ikke blive overrasket over at lægge øre til århusianere på langfart, pendlere fra Rødovre og folk, der bare har læst en af de fine anmeldelser på AOK eller IByen og har fået lyst til at besøge stedet.

Det er næsten obligatorisk at kigge forbi Alma, hvis man som turist besøger det hippe Islands Brygge.

Og man kan godt forstå, at andre end de lokale har opdaget Café Alma, for her kan de opleve, hvor hyggeligt der kan være på Islands Brygge og møde områdets

SPIS BRYGGEN II

I løbet af efteråret vil Bryggebladet besøge en række af Bryggens spisesteder. Vi når ikke hele vejen rundt, vi uddeler ikke kokkehuer og vores prøvespisere er ikke professionelle gastronomer. Til gengæld vil vi efter bedste evne viderefremidle de personlige oplevelser, som Bryggebladets udsendte har fået og vil få. I det første afsnit besøgte vi The Dining Room på toppen Hotel SAS Scandinavia. Denne gang det Café Alma.

sjæl, som Alma så smukt betyder på spansk.

Den klassisk gode burger

Klassikeren på Café Alma er den såkaldte Old Fashioned Burger til 95 kroner. Den bliver serveret med håndskårne kartoffelbåde, er alle pengene værd, og kan snildt efterfølges af en Isdessert á la Alma til cirka en halvtredser.

Skulle det på mirakuløs vis være undsluppet enkelte bryggeboeres opmærksomhed, kan Bryggebladet oplyse, at Alma-burgen er en af Københavns bedste caféburgere, og at den ifølge adspurgte bryggeboere bør have sin egen placering i Burgernes Hall of Fame.

Er man mere til brunch, har caféen også en populær brunchbuffet til 139 kroner i weekenderne og en brunch-tallerken til 85 kroner i hverdagene.

Café Alma, Isafjordsgade 5-7, tlf. 32 54 32 04, www.cafealma.dk

Vi skaffer virksomheder nye medarbejdere

Mange virksomheder og brancher mangler arbejdskraft i øjeblikket.

Derfor er det en god ide at rekruttere bredt, når virksomheden skal ansætte nye medarbejdere.

Jobcenter København har kontakt til alle kommunens ledige og kan tilbyde et godt og effektivt samarbejde med virksomheder om vejen til en fælles succes. Virksomheden får muligheden for at få nye medarbejdere og de ledige får muligheden for at få et job.

Jobcenter København Virksomhedsservice:

- Rekruttering, optræning og uddannelse af nye medarbejdere, der passer til netop din virksomhed.
- Jobkonsulenter, der har styr på regler og muligheder
- Hjælp til det administrative ved ansættelse af nye medarbejdere
- Formidling til job
- Løntilskudsjob
- Virksomhedspraktik
- Mentorordning



jobcenter

København

Virksomhedsservice tlf. 8256 5656



BRYGGEBLADET SØGER AVISBUDE

BRYGGEBLADET søger løbende drenge eller piger, der har lyst til at omdele avisen hver anden onsdag eftermiddag, når avisen udkommer. Vi forsøger så vidt muligt altid at lade budene omdele aviser i deres egen ejendom eller nærområde. Hvis du er interesseret, så ring til **Andrea Wiman** på mobil **22 56 64 55**.

