

## – Kartoffelpizzaen er fandeme fed

Mik Schack er kun begejstret for dele af Bryggens butiksliv.

Af Anne Rumland  
redaktion@bryggebladet.dk

Hver uge rusker Mik Schack godt og grundigt op i de danske mad- og indkøbsvaner i programmet Hjemmeservice på DR2.

Bryggebladet rendte tilfældigt på ham hos Bryggens italienske bager Il Pane de Mauro, og da vi i sidste nummer præsenterede resultatet af mini-under søgelsen af bryggeboernes butikssønsker, så var det meget naturligt at spørge Mik Schack om hans indtryk af butikslivet på Bryggen.

Selvom »interviewet« foregik midt imens Mik Schack var på indkøb med kæreren og det næsten var overstået inden det var begyndt, så forhindrede det ham ikke i kaste en række markante holdninger til butikslivet og Bryggen op i luften.

Skulle man få lyst til en bid brød eller et par kilo er Mik Schack i hvert fald ikke i tvivl:

– Il Pane laver det bedste brød overhovedet. Deres tokilos filonebrød kan jeg slet ikke stå for. Kartoffelpizzaen – den er fanme også fed. Og Mauros mors olivenolie er en af mine favoritter.

Mik Schack har været en flittig gæst hos Il Pane i de fire år, butikken har eksisteret. Men adspurgte til de øvrige butikker på Bryggen er han mere forbeholden.

– De andre butikker bruger jeg kun yderst sjældent. Til gengæld tager jeg nu tit turen over Bryggebroen for at komme ud til Købbyen.

Schack har frekventeret Bryggen i en del år, da kæreren bor herude, ligesom han også flere gange har spillet vaskebrætsblues sammen med Cross og Ostermann i kulturhuset.

Da vi taler om butikkerne, supplerer kæreren med, at »SuperBrugsen er vi ikke særligt begejstrede for«. Så der er hun enig med en masse af de læsere, der deltog i undersøgelsen, og som udtrykte stor utilfredshed med Brugsen.

Som meningsdanner har Mik Schack også en kommentar til livet på Bryggen i al almindelighed:

– Det er et infamt bolig-



Mik Schack elsker Bryggens italienske bager.

Foto: Anne Rumland

byggeri herude. Det var ubrugeligt tidligere – med Sojakagefabrik og så videre – men det har taget overhånd i retning af det rene snobberi.

– Der er gået ren grådighed i den med Peter Norvig og hans fucking kone. High society-byggeri og en snob-

beværdi, der er helt hen i vejret.

Og så ruller Mik Schack sig ellers ud om hele havnen og det sørgelige i, at man har solgt sig selv for ussel mammon med byggeri, der vender ryggen til vandet, og betonmure, og den får ikke for lidt.

I søndags handlede Mik Schacks Hjemmeservice i øvrigt netop om Bryggen. Han var på besøg i det anderledes spisested Madelines Madteater, som Bryggebladet i øvrigt besøgte tidligere på året. Programmet kan ses eller genses på [www.dr.dk/hjemmeservice](http://www.dr.dk/hjemmeservice)

**aristo**  
café & restaurant



### NYTÅRS-MENU 2006

#### 3 SLAGS ØSTERS

NATUREL MED CITRON OG DILD.  
GRATINERET MED HOLLANDAISE OG RUCOLA.  
POCHERET MED VINAIGRETTE.  
CHAMPAGNE:  
PHILIPPE PRIÉ BRUT, NEUVILLE-SUR SEINE

#### OVNBAGT TORSK

MED SENNEPSFLAN I KØRVELSUPPE..  
CHAMPAGNE:  
NICOLAS FEUILLATTE, BLANC DE BLANCS, MILLÉSIME 1999

#### TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD

MED POMMES FONDANT, EN GULERODSPURÉ  
OG TRØFFELGLACE.  
CHAMPAGNE:  
CUVÉE GRAND SIÈCLE BRUT, LAURENT PERRIER, TOURS-SUR-MARNE, ÅRGANG 93-95-96

#### LUN MANDELTÆRTE

MED KÆRNEMÆLKSSORBET.  
CHAMPAGNE:  
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN, VINTAGE RICH, MILLÉSIME 1999

EFTER MADEN SERVERER VI KAFFE MED PETIT FOUR, OG KL. 24.00 VIL DER SELVFLØGELIG STÅ ET GLAS AFKØLET CHAMPAGNE.

PRIS FOR HELE ARRANGEMENTET  
999,-

**Vi takker  
for  
året der gik  
og  
ønsker alle  
en glædelig jul  
og  
et godt nytår**

**Bemærk:** Vi holder lukket  
fra 1. til og med 25. januar

#### Café:

Man.-tors.: 11.00-21.30  
Fre.: 11.00-22.00  
Lør.: 10.00-22.00  
Søn. 10.00-20.30

#### Restaurant:

Man.-tors.: 17.30-21.30  
Fre.: 17.30-22.00  
Lør.: 17.30-22.00  
Søn.: 17.30-20.30

#### Café & Restaurant Aristo

Islands Brygge 4 · 2300 København S

**Bordreservation** kan ske på  
[www.cafearisto.dk](http://www.cafearisto.dk) eller på tlf. 32 95 83 30

# MASSAGE

– EN GOD JULEGAVE

Køb et gavekort til dejlig  
massage i Slowmotion.

Ring og bestil tid hos massør  
og ernæringskonsulent  
Per Jensen tlf. 32 57 68 71  
eller mobil 40 55 68 60

**slowmotion**  
center for sundhed & velvære  
[www.slowmotion.dk](http://www.slowmotion.dk)



**Vi ønsker vore kunder  
glædelig jul og godt nytår**

**KLIP  
2000**

Islands Brygge 1B  
☎ 32 54 81 02

**Åbningstider:**  
Tirsdag-fredag 9.30-17.30  
Torsdag dog til 19  
Lørdag 9.00-13.00  
Mandag lukket



Professionel føn  
fra HH Simonsen  
kr. 499,-