

Luksus second hand

Af Anne Rumland
redaktion@bryggebladet.dk

Nyåbnede I-Shop-Therefore-I-Am handler med genbrugstøj i mærkevareafdelingen.

Hvis man bliver forskrækket over at støde på genbrugskjoler til 700 kroner stykket, skal man tjekke mærket i nakken. Det er ikke usandsynligt, at der står Gucci.

– Vi sælger secondhand mærkevarer, fine kjoler og luksusvarer. Kunderne ved godt, at en pris på 700 kroner er halvdelen, en fjerdedel eller endnu mindre af, hvad mærket ellers koster fra ny, forklarer indehaveren Maria Ørnboel Trier.

– Og så får de ovenikøbet et unikt stykke tøj. De kan være sikre på, at de ikke møder nogen på gaden, der har det samme, tilføjer hun.

Indtil for nylig har Triers forretning kun eksisteret på nettet. Men kundernes behov for at prøve tøjet

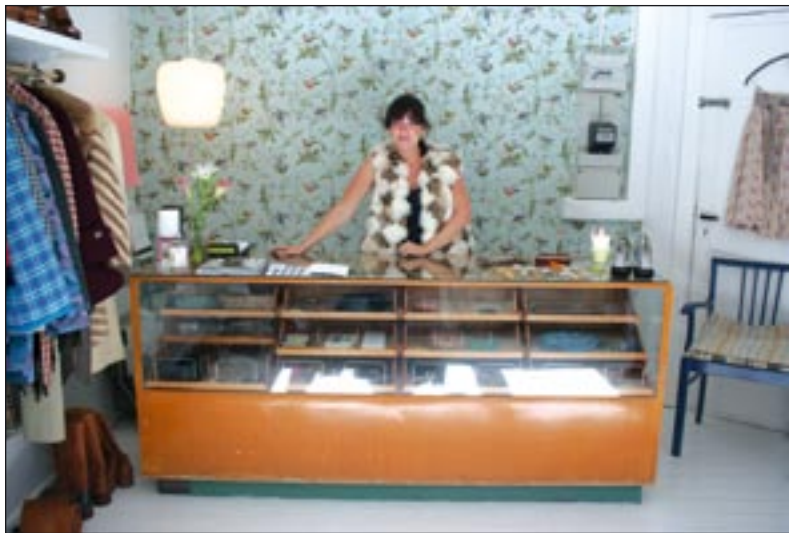
inden køb blev så stort, at Trier besluttede sig for at lede efter egne butikslokaler.

– Lokalerne fandt jeg her på Islands Brygge. Området mangler tøjbutikker, og det er vi med til at råde bod på, fortæller Maria Trier.

Derudover bygger butikken på et kommissions-koncept. Har du udenlandsk mærkevare tøj eller en kjole fra 1940'erne liggende i gemmerne derhjemme, kan du få butikken til at sælge det for dig, mod at den får 40 procent af salgsprisen.

Leder man efter danske mærkevarer, vil man sandsynligvis gå forgæves i I-Shop-Therefore-I-Am.

Kun mærket Baum und Pferdgarten klarer sig igennem nåleøjet. Til gengæld vil man finde unikt tøj, som er blevet båret i Alaska og New York og måske har 40 år på bagen og samtidig er topmoderne.



Maria Ørnboel Trier er 29 år gammel og arbejder ved siden af sin vintagebutik som modeskribent på Eurowoman, Sirene og Costume. Foto: Anne Østbygaard

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 nærrområde.

Hvis du er interesseret, så ring til **Andrea Wiman** på mobil **22 56 64 55**.



Det grå lagerlokale er baggrundskulisse for en række farverige installationer, der alle er en del af den madmæssige totaloplevelse, som Madeleines lover gæsterne. Foto: Ricardo Ramirez

Madteater i gammelt øldepot

I det tidligere Tuborg-depot i Havnestad er indrettet en meget anderledes restaurant, der for nylig fik alle fem kokkehuer i Politiken.

Af Anders Godthjælp Nielsen
redaktion@bryggebladet.dk

Det er ikke hver dag, at et spisested på Bryggen får topkarakteren fem kokkehuer i Politiken. Men for et par uger siden skete det:

– Og siden har vi haft forrygende travlt, siger Mette Sia Martinussen fra Madeleines Madteater.

»Madeleines Madteater. Hmmm, hvad er det? Jeg synes ikke, jeg har bemærket et nyt spisested nede ved havnen«, er der sikkert mange læsere, der tænker.

Men det er ganske enkelt fordi, spisestedet ligger langt fra den populære havnepark.

Godt gemt væk i en grå lagerhal, der tidligere lagde lokaler til et øldepot ligger Madeleines.

Folkene bag havde længe været på udkig efter noget ef-

terladt industri, da de fandt dette i juni og slog til med det samme.

Vel inde i den grå lagerhal, hvor der er opstillet en række meget farverige installationer, under Bryggebladets udsendte sig over hvor scenen er.

– Det er der, hvor publikum sidder. De er selv på scenen, siger Mette Sia Martinussen.

Der er nemlig ikke tale om, at der opføres teater samtidig med,

at gæsterne spiser. At spise på Madeleines er derimod en totaloplevelse, hvor der er sat lys, lyd og billeder på spiseoplevelsen.

Meget svært at forestille sig, selvom Mette og kompagnonen Nikolaj Danielsen gør alt, hvad de kan for at forklare det.

Madeleines har lejet depotet til slutningen af 2007, hvor det skal rives ned for at give plads til den nye bydel Bryggen Syd.

Indtil da kan publikum glæde sig til seks forskellige forestillinger med hver deres tema og menu. Den nuværende »På Barnsben« er netop blevet forlænget til 16. september på grund den store succes.

Billetterne til den spiselige forestilling med en ti retters menu købes hos Billetnet og koster 1200 kr.



Der er åbent udsyn fra gæsternes pladser til det topprofessionelle køkken i Madeleines Madteater. Foto: Ricardo Ramirez

www.madeleines.dk



Genåbnet

Af Anne Rumland
redaktion@bryggebladet.dk

Ulla Jensen genåbner nu sin frisørsalon efter fire måneder med et lukket-skilt i

Still going strong. Ullas Salon har ligget på Bryggen i 44 år. Efter fire måneders pause er flaget igen på gaden, og salonen er åben.

Foto: Anne Østbygaard

vinduet. Sygdom og en efterfølgende bypass-operation forhindrede hende i at møde på det arbejde, som hun har haft på Bryggen i 44 år.

Hun har haft kunder, som hun har klippet i fem generationer – fra oldemor til oldebarn. Hun beskriver kundeskaren som langtidsforhold:

– Vi kender hinanden, giver hinanden gode råd og følger med i alt, hvad der foregår i hinandens liv.

Relationerne til kunderne gjorde det svært for den 67-

årige frisør at erkende, at helbredet ikke kunne følge med.

– Jeg tænkte, det er sgu synd, at de ikke får krøllet hår, og så mødte jeg jo op på arbejde. Indtil det sagde bang, og jeg måtte indlægges, fortæller Ulla Jensen.

Men nu er Ulla Jensen tilbage i salonen på Gunløgsgade. Flaget bliver sat ud på gaden, og så ved kunderne, at der er åbent.

Traditionen med flaget opstod ved en tilfældighed. Flaget var fremme en dag, hvor danskerne stemte nej

til EU, og da Ulla Jensen er svoren EU-modstander, jøkkede kunderne med, at flaget var fremme på grund af nej'et. Men så tog hun dem på ordet, og flaget blev en fast bestanddel af butikken.

Tirsdag, torsdag og fredag er nye åbningsdage. Lidt skal der trods alt drosles ned.

– Men stoppe, det vil jeg ikke. Jeg gider ikke at rende til bingo-banko, for det er ikke mig. Den dag jeg holder op, bliver det med en krøllepind i hånden, slutter Ulla Jensen.