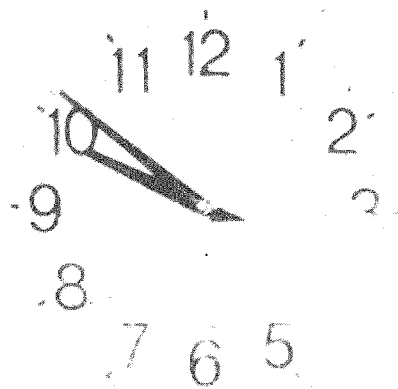


KØDBYEN

70 års jubilæumsavis

Oktober 2004



**Er der nøgne
mænd i Kødbyen?**

**Får en slagter-
lærling tæsk?**

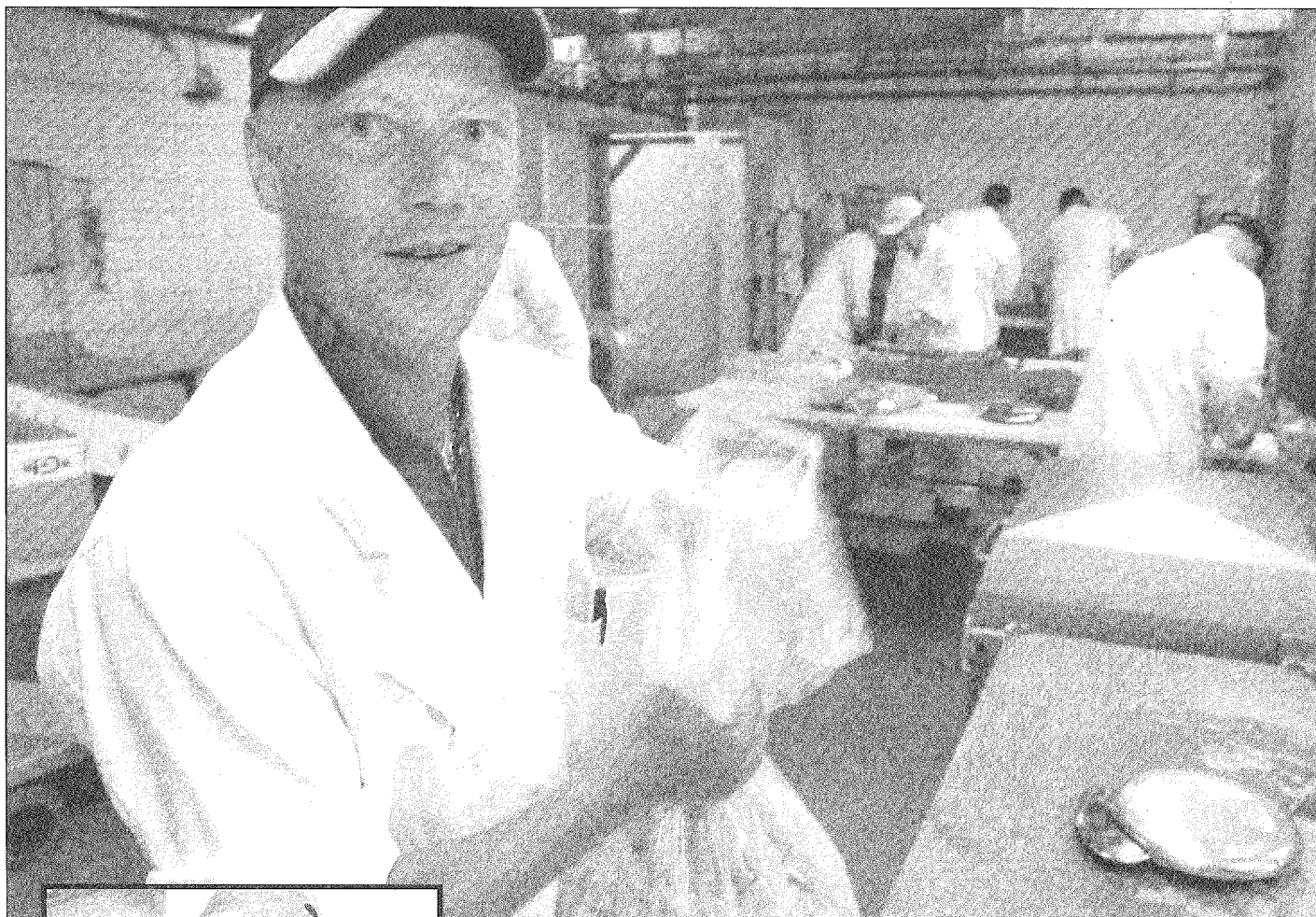
**Hvor store hænder
har Elo?**

**Arbejder Gøg & Gokke
i Kødbyen?**

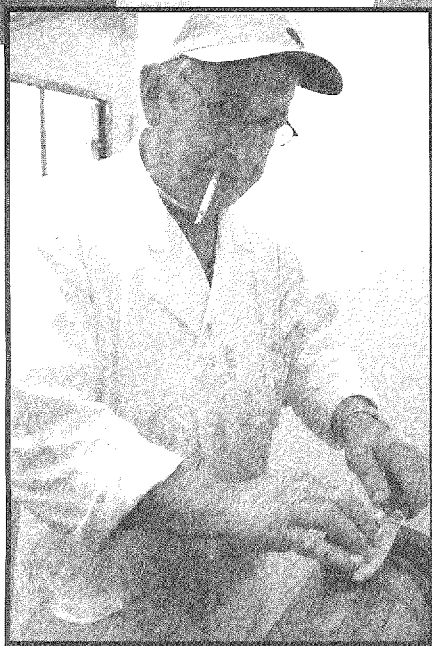
Ka' Lilly li' tarme?

**FÅ SVARENE INDE I AVISEN
– og læs mange andre historier
fra et døgn i Kødbyen**





Lillebror med BIF på halsen. På det lille billede: Elo Christensen.



Kulier i kulissen

Klokken 6.15

Hos firmaet Genz Kød guffer en stor slagter grådigt en ostemad i sig. Strykker af kød vejes og puttes i poser. Gulvet er klistret og fyldt med blod. Barske kommentarer fyger rundt mellem de klinkebeklædte vægge.

Tonen er konstant grov

mellem de otte travle slagtere.

»Ham dér hedder Lillebror, fordi han er en gnom,« råber Elo Christensen om sin kollega Claus Jensen.

»Hold nu kæft,« svarer Claus Jensen, der er en lille fyr med et BIF for Brøndbys fodboldhold tatoveret på halsen. Bag på hans hvide kittel

står der skrevet *spark mig* med en kuglepen.

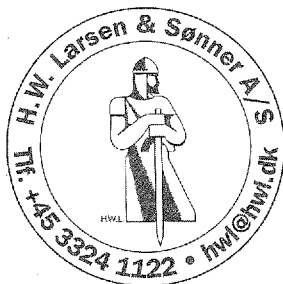
»Vi er kulierne i kulissen,« konstaterer Elo Christensen med blod på næverne.

»Han har verdens største hænder,« siger Claus Jensen.

»De er sgu da ikke store,« svarer Elo Christensen og viser pølserne frem.

Køkkenudstyr i alle afskygninger.

- Slibning
- Knive
- Alt i maskiner
- Service
- Kokketøj
- 300 m² showroom



Tekniske storentrepriser, bl.a:

- Levnedsmiddelindustrien
- Erhvervsejendomme
- Medicinalindustrien

samt anlægsentreprenørarbejder

Kvalitets- & miljøcertificeret
hvv. ISO 9001 & ISO 14001

Roskildevej 338
2630 Taastrup
Tlf: 4332 4229
Fax: 4332 4252
www.wicotec.dk



WICOTEC A/S

Kødbyen

70 år

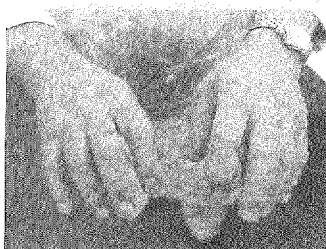
Mænd med grise kroppe over skulderen og blod på tøjet. Mænd i lastbiler og gaffeltrucks. En dame med cigar – og én med tarme. Arbejdsmænd i brusebad og under jorden.

Velkommen til en avis, der i et døgn følger livet i Københavns Kødby. Et sted, hvor 1.400 mennesker arbejder, og hvor lidt over 4.000 hver dag kører ind for at handle. Trods kun cirka 70 forretninger mod 300 for 30 år siden lever Kødbyen nemlig stadig på sin 70 års fødselsdag.

Mens storbyen og i særdeleshed Vesterbro forandrer sig, render hvidklædte slagtere rundt mellem hinanden, som om tiden har stået bomstille.

Kødbyen anno 2004 præges af en gammel-dags arbejds- og håndværkskultur, som kun opleves ganske få steder. Et af dem er her i denne 16-siders avis.

Elo Christensens hænder.



Hans Gregersens Eftf.

v/Ole Jensen

TARME ENGROS

FLÆSKETORVET 79 TLF: 33 31 50 16
1711 KØBENHAVN V FAX: 33 31 45 92

»Jeg får sgu rørt mig« Slagter Kenneth Sørensen

KØDBYEN



Mens det meste af Danmark sover, har afdelingsleder og slagter Kenneth Sørensen susende travlt.

Er slagtere dumme?

Klokken 6.35

»Go' morgen, Jan,« skriger en overglad mand ned i en mobiltelefon, mens han kommer slæbende med en død gris over skulderen. »Ja, jeg får sgu rørt mig, det er dejligt,« siger manden og forsvinder ind i et stort kølerum. Kødbyens torvetid er begyndt. Det er nu, stedets omkring 70 forretninger har allermost travlt. Mænd i hvidt tøj med blod på stormer rundt. Der tages imod ordrer fra kunder. Lastbiler kommer og kører. En gaffeltruck drejer om et

hjørne og forsvinder. Bag bygningernes ruder skæres der i kød. Enten med håndknive eller maskinsave. Manden med den døde gris hedder Kenneth Sørensen. Han er slagter og afdelingsleder hos Anker Frederiksen A/S. Når han ikke taler i telefon, arbejder han en kniv gennem store stykker af brystflæsk. »I gamle dage var slagtere ikke for kvikke, og det hænger desværre stadig ved. Jeg er nu glad for at være slagter, men jeg hører selvfølgelig også til de klogere af slagten,« griner Kenneth Sørensen.

Han mærker af og til, at folk kigger lidt underligt på ham, når han fortæller, hvad han laver.

»Folks fordomme er svære at rykke ved.«

Klokken 9.05

Kenneth Sørensen har fået fri. Han møder klokken tre om natten. Inden han skal hjem, står den på morgenmad.

»Franskbrød og havregryn. Kød får jeg senere. Jeg elsker stegt flæsk med persillesovs,« udbryder han.

Gør det
du er bedst til

det gør vi

Danske Bank



Flæsketorvet 40-44 Tlf: 33 33 06 38
1711 København V www.cohrs.dk



Slagter Klaus Møller har set kolleger miste fingre – og få dem sat på igen. Selv sørger han for at være koncentreret.

28 grise venter på saven

Klokken 7.13

»Jeg har da alle fingrene endnu,« konstaterer slagter Klaus Møller og flår en sav igennem en grisekrop. Bag ham hænger 28 flere af slagsen på store spidse kroge. Om et par timer skal Klaus Møller have nået dem alle sammen.

»Jeg tager det stille og roligt, men det er ikke tempoet, der

afgør, om du skærer dig. Det er, hvis du står og snakker og er uopmærksom,« siger Klaus Møller, der har været på akkord, men nu arbejder på timeløn i Kødbyens største firma, Erik Christensen & Søn. Selv har han ikke haft uheld i sine i alt 20 år inden for faget.

»Jeg har haft kollegaer, der mistede fingre. Men de fik

dem syet på igen,« fortæller Klaus Møller, der dog ikke er blevet afskrækket.

Blod kan til gengæld godt chokere den 37-årige slagter, som da han første gang så en ko blive slagtet.

»Blodet står op i en stråle på omkring en meter,« siger Klaus Møller og kører igen rutineret sin sav gennem kroppen på en død gris.

Slagtning i Kødbyen

Engang kørte togvogne til Kvægtorvet med levende dyr, der skulle sælges i Kødbyen. Når de var handlet, blev de slagtet og hængt op i den store Kød- og Flæskehal. I dag slægtes der ikke længere i Kødbyen. Det sidste slagteri lukkede i 1991.

Super Brugsen

Tilbud i anledning af Kødbyens 70 års jubilæum:

CHATEAU LE GENESTRAS 2003 MEDOC

God, kraftig vin

Tag 3 – betal for 2: **99,-** Spar 50,85

(Begrænset parti)

Halmtorvet 25 • Kundevenlige åbningstider: Man-fre 9-21 Lør 9-17

SALAMI & SALUMI
VILLANI
DAL 1886

Italiensk
kvalitets
charcuteri

-og Kalu har det hele...

Kalu

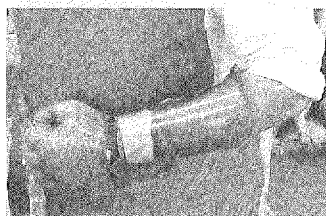
Vidste du...



... at Kim Sørensen er uddannet hos Tøjeksperten i Køge, men selv om han fik tøj til indkøbspris, var det ikke ham i længden.

... at regnvejr er det værste for Kim og Poul for så bliver de våde, inden de går ind i frostrummet.

... at Poul også bliver kaldt Poul Pålæg.



... at en slagter bør have en stålhandske på den hånd, han ikke har kniven i.

... at en slagtersvend typisk tjener cirka 20.000 om måneden.



Kim og Poul Sørensen pakker hver dag fra klokken 03 til 12 varer i 25 minusgrader.

Gøg og Gokke i fryser

Klokken 8.04

En palle med pommes frites fra McCain kommer ud fra et fryschus. Bagved er der en gaffeltruck, og i den sidder 46-årige Kim Sørensen. Sammen med 39-årige Poul Sørensen arbejder han hver dag i 25 graders frost. Deres job er at pakke frosne toast, kyllinger, skinke i tern, is, pølsebrød og andre frosne varer, som firmaet Find

Jørgensen bringer ud til hoteller og lignende.

»Man er konstant forkølet,« udbryder Poul.

»Og man får let influenza, fordi man går ud og ind af rummet. Især hvis man sveder og går ind i frostrummet, bliver man syg, og har man vådt hår, bliver det til is-tapper,« siger Kim. Tjansen i de kolde omgivelser er et lavprestige-job, erkender Kim.

»Vi har mange kaldenavne hos kollegaerne. De to halvhjerner eller Gøg og Gokke. Men det er ikke så ondt ment. Det er kun, hvis de ikke lige kan få fat på os, når de ringer, at vi bliver kaldt alt muligt.« Trods kulde og drillerier er Poul glad nok for sit arbejde. »Jeg er ikke på vej videre. Man vænner sig til kulden. Jeg tager bare et ekstra par lange underbukser på inde under termdragten.«



Hotel- og Restaurantskolen

i Kødbyen

www.hrs.dk



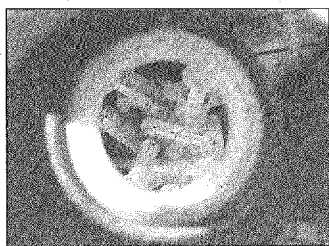
*Ferdinand
Kød ApS*

Flæsketorvet 52
1711 København V

ferdinandmeat@mail.tele.dk

Tlf: 33 79 16 20
Fax: 33 79 16 25

130 kanyler



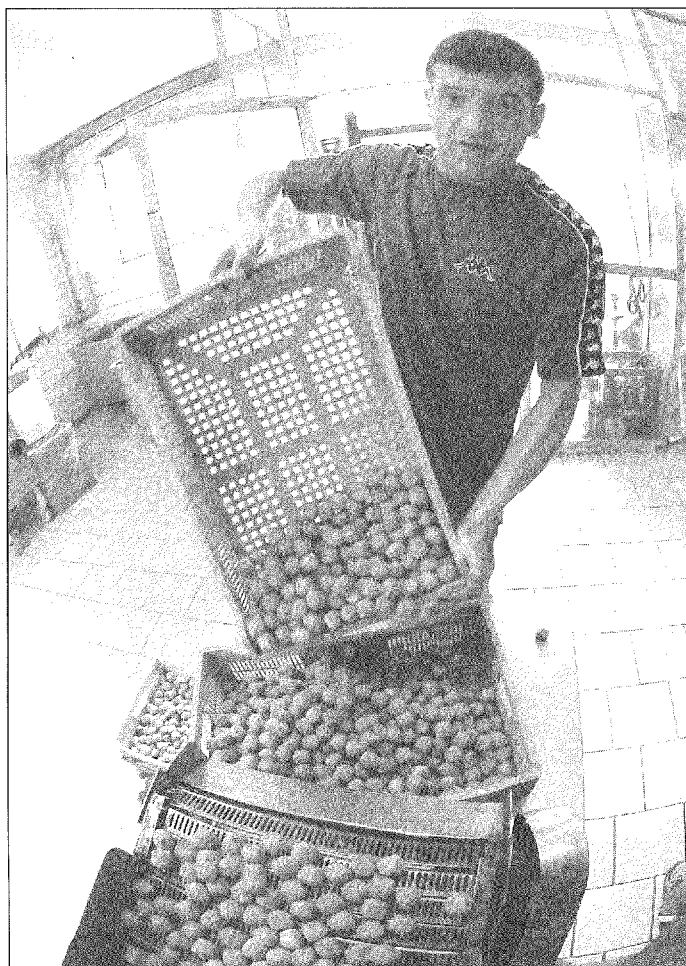
Klokken 9.24

Henning Egebjerg samler en kanyle op fra jorden. Han er ansat i Maskincentralen og rengør hver dag gader og pladser i Kødbyen.

Kanylen bliver smidt op i en lille spand på Henning Egebjergs lille vogn.

Han har handsker på for ikke at få blod på sig. Hver dag finder han op til 130 kanyler – narkomaners efterladenskaber fra nattens fix. Henning Egebjerg trisser videre. Han har arbejdet i Kødbyen i 17 år.

Henning Egebjerg fejrer skidt.



Arif Maikel med et lille udvalg af det ton falafler, han bager dagligt.

Kødboller uden kød

Klokken 9.40

»Vi har et nærmest Coca-Cola-agtigt monopol på falafler her i landet,« siger Arif Maikel, der er falafel-bager i Kødbyen.

Arif Maikel laver et ton falafler om dagen. Så selv om han holder meget af den lille, friterede kikærte-bolle, kan arbejdet godt blive lidt ensformigt.

Til gengæld får han jævnligt

besøg i falafelbageriet.

»Slagterne spørger, hvad det er for en slags kødboller, vi laver,« smiler Arif Maikel.

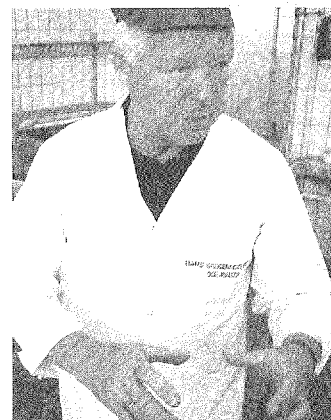
»Når jeg forklarer, at det ikke er kødboller, er de sikre på, at de smager forfærdeligt,« fortsætter han.

Det varer dog kun, til Arif Maikel har fået overtalt dem til at tage en smagsprøve.

»Så er de helt sikre på, at der er kød i dem. Helt sikre,« griner han.

Vidste du...

... at gennemsnitsalderen i tarmfirmaet Hans Gregersens Eftf. er 62,5 år.



... at Hans Gregersens efterfølger, Ole Jensen, ikke aner, hvem der skal overtage efter ham. Hans søn er pilot, og hans datter sygeplejerske.

... at en grisetarm er 20 meter lang.

... at en mennesketarm er 12 til 15 meter.

... at en kotarm kan blive op til 50 meter.

... at de gamle grækere brugte blindtarmen fra en ged som prævention.

... at det endnu er muligt at købe præservativer lavet af fåretarme. Måske mest interessant for latex-allergikere.



**TOTALLEVERANDØR TIL KANTINER,
INSTITUTIONER, RESTAURANTER,
PIZZARIAER OG GRILLBARER**

Kødboderne 2-4
1714 København V

Tlf: 33 23 00 19
Fax: 33 23 02 19

inco
Danmark
– fødevarer til fagfolk



Træt af tarme

Klokken 9.52

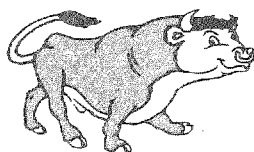
Den 64-årige tarmreenser Lilly Hansen trækker i en bleg lammetarm, der strækker sig som et kæmpe stykke tyggegummi.

Hun har arbejdet i Kødbyen i 35 år – de seneste 25 for Hans Gregersens Eftf.

»Næste år er det slut. Jeg er lidt træt af tarme. Dagene er også begyndt at føles lidt lange,« siger Lilly Hansen og smiler.

Dag efter dag fra 6.30 til 15 hiver hun tarm efter tarm op fra en saltlage for at tjekke dem. Men kun stikprøvevis. Tarmene sælges videre til slagtere og bliver til alt lige fra cocktail- til spegepølser. De bliver importeret fra lande som Kina og Portugal. Selv kommer Lilly Hansen fra Kirke Hyllinge. Her tager hun toget fra og til hver dag.

Et ukendt metermål af tarme har i tidens løb været gennem tarmreenser Lilly Hansens hænder.



KØD ENGROS

BJØRN & MARTIN JAHN
Slagtermestre

Slagterboderne 20 Tlf: 33 22 65 35
1716 Kbh. V Fax: 33 22 65 94

KAJ JENSEN
Kød & Catering engros

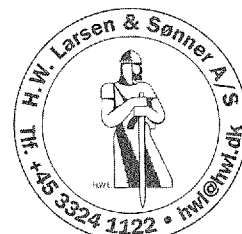
Slagterboderne 11
1716 København V

Tlf: 33 24 00 21
Fax: 33 24 00 92

Tojiro
Danmarks skarpeste knive !



Du finder
Europas
største
udvalg af
knive hos
os!



Pølsesnak på skrift

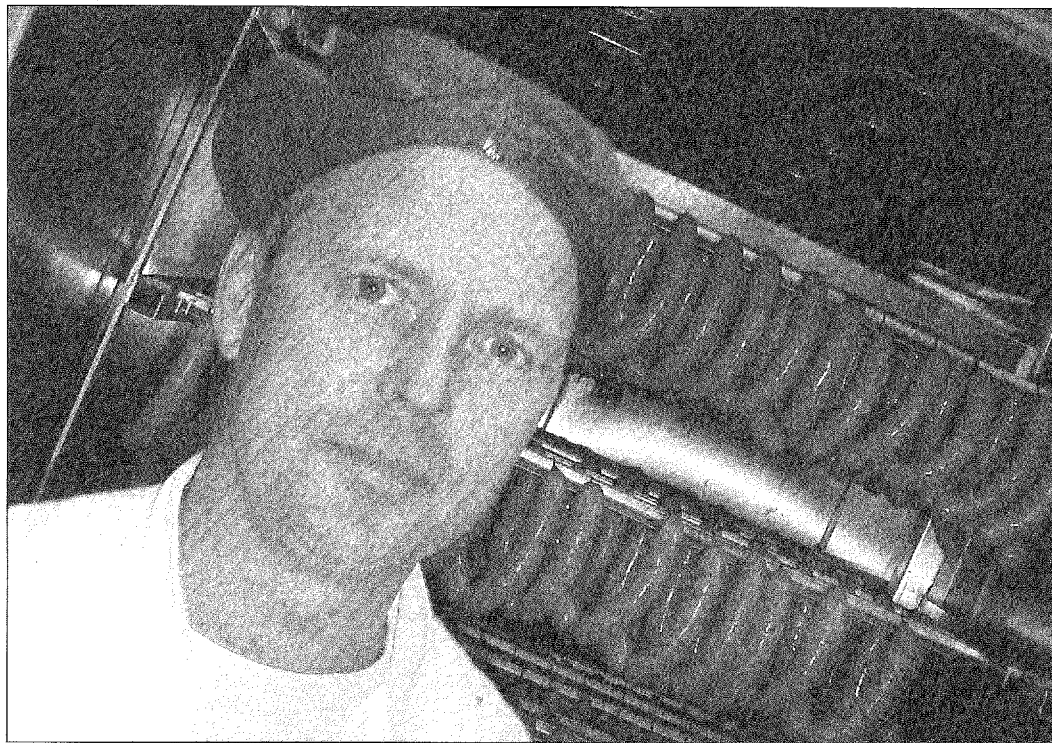
Klokken 10.45

Kollegaerne taler lystigt. Også til Berit Andersen, men hun hører ingen ting. Berit Andersen er døvtum. Kommunikation med hende foregår med en kuglepen via et stykke papir.

»Det er sjovt at skrive til hinanden, men det går selvfølgelig lidt langsomt, men jeg forstår meget af det, de siger,« skriver Berit Andersen.

Hun har arbejdet i halvandet år som pølse-mager hos DS Food.

»Jeg er glad for arbejdet,« skriver Berit Andersen og hænger en række pølser på et stativ.



Driftsleder Jan Bremer er omtrent et hoved mindre end lærlingen Kristian Matthes i pølsefirmaet DS Food.

Chefen er den lille

Mens kollegerne bruger ord, tyer Berit Andersen til lyde og fagter. Hun er døvtum.



Klokken 10.50

Driftsleder Jan Bremer peger på et stort kar. Rækker af røde pølser hænger drypende over det. Af og til bliver lærlingene hos DS Food bedt om at fylde vand i et af karrene til pølsfarvning. Så ved de, den er gal.

»Har de dummet sig, bliver de smidt op i karret,« siger Bremer og ser alvorlig ud.

»Passer det ikke?« spørger han Kristian Matthes, der er i lære som industrislagter. Kristian Matthes kigger ned på sin chef. Den 18-årige gut måler 1 meter og 92. Jan Bremer er omkring et hoved mindre.

»Det er mig, der sætter dem på plads,« griner Kristian og nikker mod Jan Bremer og de arbejdende pølse-magere i baggrunden.

»Nej, her er der kæft, trit og retning,« siger Jan Bremer.

»Sådan var det også, dengang jeg var lærling. Man fik et par på hovedet, hvis man var fræk eller dårlig til sit arbejde.«

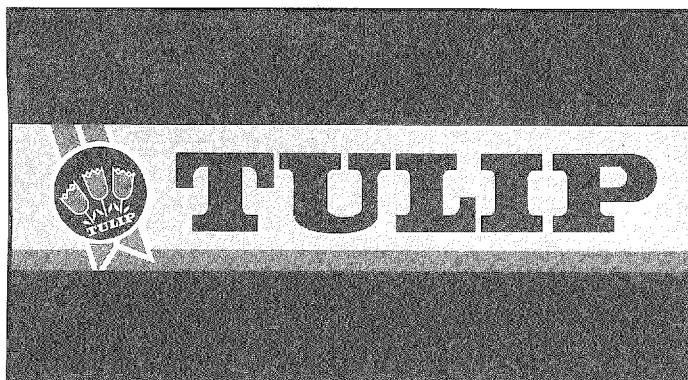
Pølse-mager Peter Pedersen blander sig.

»Ja, i gamle dage fik man et par på skrinet af mester eller af en af svendene. Jeg fik mange, men jeg var også selv ude om det, fordi jeg altid svarede igen,« siger han.

Kollega Brian Jensen supplerer.

»Tonen er drillende, men vi har det skægt. Der er aldrig tale om groft mobberi. Det er kærligt ment, når vi siger noget til hinanden.«

Sammen med de to kvindelige pølse-magere Josephine Böttger og Berit Andersen fortsætter Brian Jensen og Peter Pedersen med at producere dagens pølser. To og to kommer de fyld i tarmene og hænger dem op, så de kan blive farvet og røget. Sådan går dag efter dag hos DS Food. Kun pølserne sørger for variation. Den ene dag kyllingepølser og dagen efter pålægspølser.





Køleindustri
os med det kølige overblik...
Komplette løsninger til køl, frost og opbevaring

SPECIALOPGAVER I RUSTFRIT STÅL

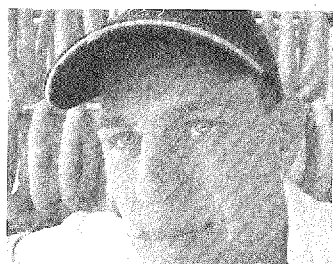
KROGSBÆKVEJ 1
2610 RØDOVRE
TELEFON 44 91 08 75
TELEFAX 44 91 09 40



Vidste du...

... at bladet af en kniv i gamle dage var godt at slå med, når en lærling skulle straffes.

... at to mand hos DS Food dagligt kan producere op til 10.000 pølser a 100 gram.



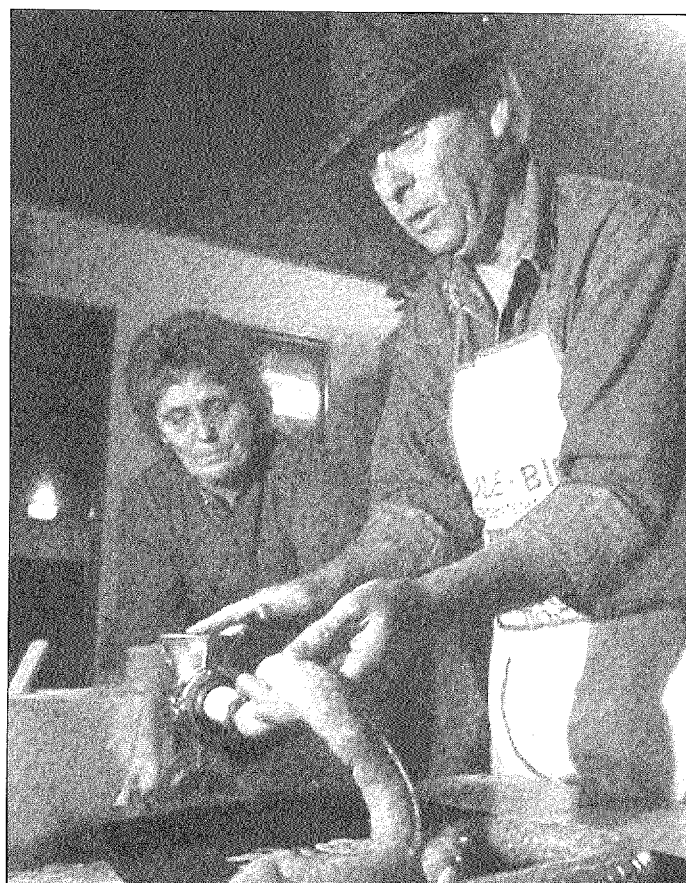
... at Kristian Matthes ifølge sig selv ikke er nogen skolehaj – han vil hellere bare arbejde.

... at Kristian Matthes blev slagter, fordi han skulle lave et eller andet.

... at Kristian Matthes godt kan lide arbejdet som slagter, fordi det er meget selvstændigt.

... at driftsleder Jan Bremer i sin fritid er fodboldommer i Danmarksserien.

... at Jan Bremer tidligere dømte i 1. division.



Ved at lave julemedister med sin kome, Ingelise. Polfoto.

Belli mindes Jodle

Klokken 10.55

Tarmrenser Erling Belli tænker tilbage. I slutningen af 60'erne arbejdede han i Kødbyen sammen med den jyske jodler med det borgerlige navn Birge Lønquist. »Han var mester og med til at fyre folk, så han troede, han kunne styre hele København. Men i virkeligheden var han bare en bondeknold fra Hobro,« siger Erling Belli. »Jodle Birge gav advarsler på advarsler, når vi tog en

bajer i arbejdstiden, men han kunne ikke bestemme, om vi drak eller ej,« siger Erling Belli.

»Men han var skam også en fin fyr,« fortsætter han. Efter at Jodle Birge skiftede karriere fra tarmrenser til jodler, besøgte han af og til Kødbyen, uden at gammelt nag ødelagde stemningen. Jodleren var dog stadig ikke meget for at drikke, fortæller Erling Belli.

»Han sagde, han skulle holde sig slank af hensyn til sine fans,« griner han.

Cigardame

Klokken 11.05

Inge Vibeke Jensen står foran døren til sin arbejdsplads. Hun tager et ordentligt sug af sin cigar. »Hende med cigaren.« Sådan kalder folk levnedsmiddelkontrolløren, når hun kommer på besøg. Fødevaredirektoratet har til huse i Kødbyen, men Inge Vibeke Jensen har nu ikke så meget med kød at gøre. I stedet inspicerer hun Grøntorvet og lader kollegerne tage sig af hygiejnekontrol i Kødbyen.

»Jeg røg engang fire pakker om dagen. I dag er jeg nede på en 15 stykker. Jeg regner dog stadig med at blive 100, for jeg inhalerer ikke,« siger Inge Vibeke Jensen, der indtil videre er nået til 61.

Selv om hun har med frugt og grønt at gøre, er hun ikke vegetar.

»Nej da, jeg har sågar spist hestebøffer,« siger hun.

Bag cigaren: Inge Vibeke Jensen.



1K
SALATER og DRESSINGER

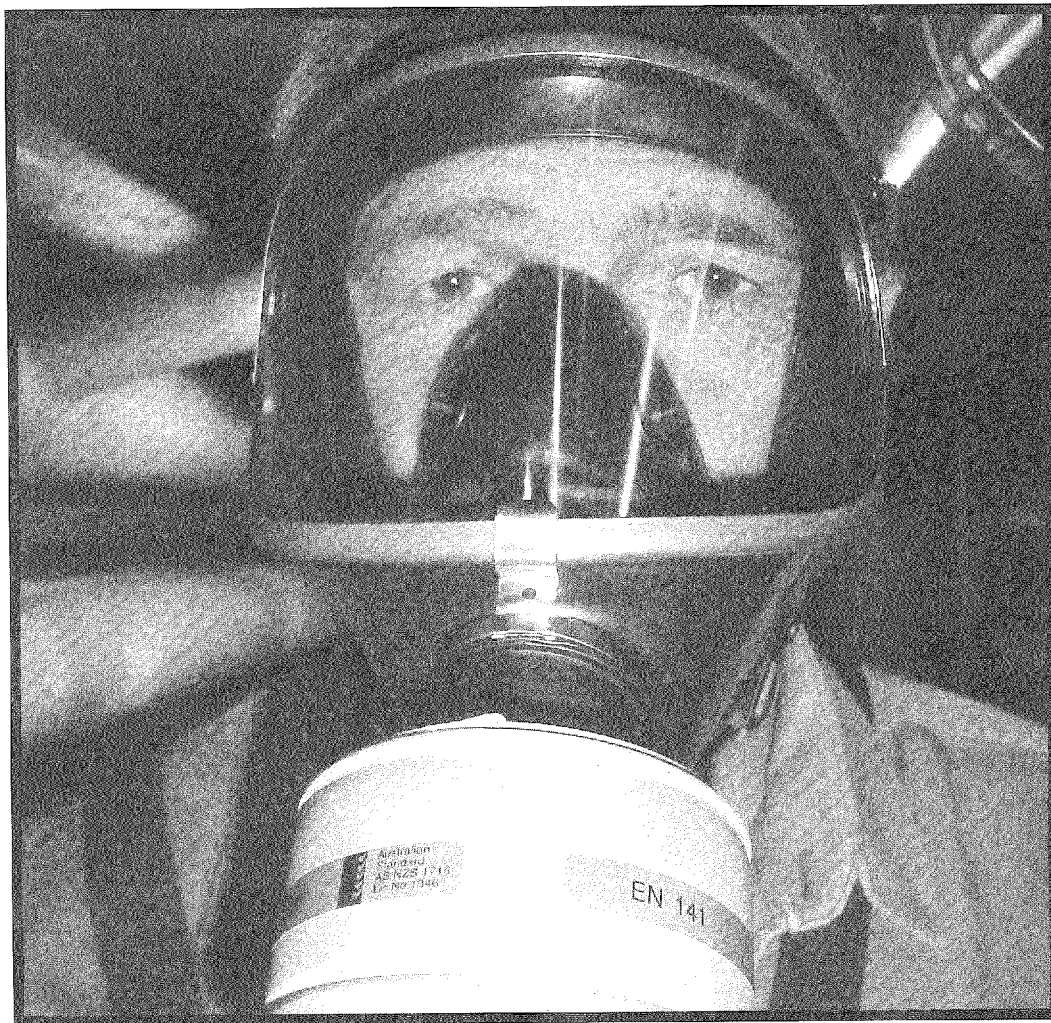
Slagterboderne 25 • 1716 København V



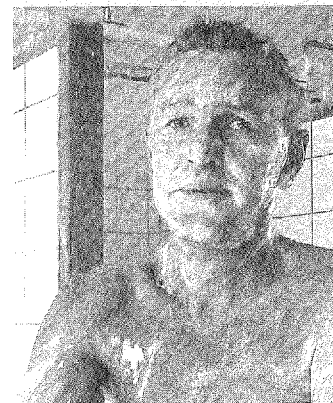
**TOTALLEVERANDØR TIL KANTINER,
INSTITUTIONER, RESTAURANTER,
PIZZARIAER OG GRILLBARER**

Kødboderne 2-4
1714 København V

Tlf: 33 23 00 19
Fax: 33 23 02 19



Vidste du...



... at Jens Christensen ser sådan her ud, når han har smidt ammoniakmasken og er gået i bad.

... at Jens Christensen sammen med Lasse Karlsson (ham uden tøj til højre) arbejder i Maskincentralen i Kødbyen.

... at der tidligere var 230 mand ansat i Maskincentralen – deriblandt mænd der med bare næver bar kød ind og ud af Kødbyen.

... at arbejdsmændene i Maskincentralen arrangerer kulturelle udflugter for hinanden – sidst en skovtur i Jens Christensens baghave – og konerne var med.

... at Lasse har fået en trold af Jens, der mener, at trolden ligner Lasse.

Giftgas under Kødbyen

Klokken 11.25

Jens Christensen trækker en maske ned over ansigtet. »Kunne det ses, at jeg smilede?« spørger han, da han senere har taget den af igen. I alt 4,5 kilometer gange løber i en mindre labyrint nede under Kødbyen. Længs væggene hænger rør i alverdens tykkelser. Nogle af dem er der ammoniak i.

Det farlige stof bruges til de mange køleanlæg rundt omkring i Kødbyens forretninger.

»Hvis der sker et udslip, skal man straks komme op herfra. Ammoniak brænder ukontrollabelt og lammer dit åndedræt,« siger Jens Christensen, der hver dag tilser og reparerer de mange rør. Derfor har han en maske, og af samme grund hænger der

forskellige steder skabe med ekstra.

Til at komme rundt i de lange gange har Jens Christensen og hans kolleger både en cykel og et rødt løbehjul, som dog for tiden er fladt på det ene hjul.

»Vi må se at få det lappet,« siger Jens Christensen. »Men det er nu mest teknikere udefra, der bruger det. Vi andre går.«



KONGBÅKFISK
Halmtorvet 21
Den Hvide Kødby



Kongelig hofleverandør
JACOB KONGBÅK LASSEN
Kvalitetsfisk i over 100 år Grundlagt 1884



Bestillinger modtages på tlf. 33 79 95 67
Åbningstider: Tirsdag-torsdag 10-16 Fredag 10-18

GENZ

Kød Engros ApS

Flæsketorvet 94 · 1711 København V
Telefon 33 25 77 99



Nøgen humor i baderummet

Klokken 12.15

»Den der skrubbe har han haft altid,« udbryder klejnsmed Jens Christensen. Han står med et blåt håndklæde i næverne – uden en trævl på kroppen. Sammen med den 60-årige kobbersmed Lasse Karlsson er han på vej i bad. Ugens sidste arbejdsdag er overstået. Lige om hjørnet venter weekenden. Men først skal olie og sved vaskes af, og støv skylles ned med en Tuborg. I alt 23 arbejder i Maskincentralen, der står for ved-

ligeholdelse af køleanlæg og rengøring af Kødbyen. Lasse kigger på sin badeskrubbe. Den ligger i en rød plastikkurv sammen med hans shampoo, håndsæbe, tandbørste og barbergrej. »Den er måske nok lidt slidt i det,« brummer den gråhårede mand og begynder på sine vaskeritualer. Først skylles, så vaskes. Derefter barberes, inden tandbørstningen klares under bruseren. Lasse har været ansat i Maskincentralen i seks år. Kollega Jens Christensen i 22 og et halvt.

Scenerne i baderummet er de samme dag ud og ind – men vigtige for glæden ved arbejdet og ikke mindst sammenholdet, synes de. »Vi taler lidt om vores privatliv og måske også politik, inden vi går hjem. Vi har et godt forhold til hinanden,« siger 52-årige Jens Christensen og åbner for hanen i sin bruscabine. Mændene er alle fra 50 og opefter – deres alder præger stemningen imellem dem, mener Lasse og Jens. »En 34-årig ville aldrig falde ind. Vores humor og lune er

simpelthen for indspist og præget af, at de fleste af os har arbejdet sammen længe,« siger Jens Christensen og begynder at tørre sit hår.

»Folk, der ikke kender os, vil sikkert tro, at vi er rablende sindssyge, hvis de hører, hvordan vi taler, når vi spiser frokost sammen. Vores kollega Ramazan hedder bare Ramasjang eller Sorte Svin. Det lyder groft, men sådan er jargonen. Ramazan har arbejdet her i seks år. Han er blevet god til at svare igen,« fortæller Jens.

Franske duer og vagtler



-og Kalu har det hele...

Kalu

Victorinox knive!



Lette, skarpe og til de stærkeste priser.

Du finder dem i Kødbyen!



Oldermænd som ung

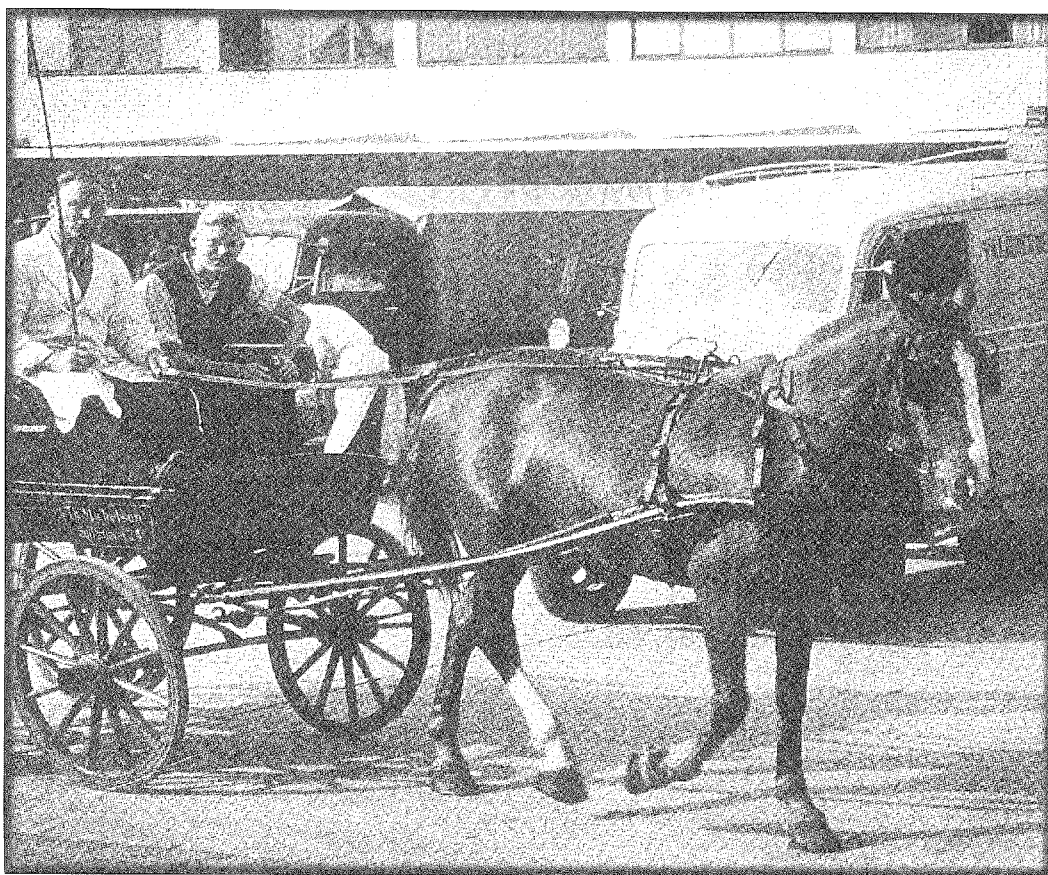
»Jeg var fem-seks år, første gang jeg var med i Kødbyen,« fortæller Erik Michelsen, Oldermænden for Københavns Slagterlaug. Og dengang sidst i 40'erne var det et slaraffenland for en lille purk. Erik Michelsen husker tydeligt, hvordan der altid var smagsprøver hos Steff's Pølser – og sennep og ketchup.

Sloganet står også mejslet i erindringen.

»Fra Gedser til Skagen – de kendes på smagen,« siger han.

Senere, da Erik Michelsen skulle gå i sin far Thorvald Michelsens fodspor som slagter, blev oplevelserne i Kødbyen mere blandede. Se artiklen *Kødbyen anno 1944*.

Oldermænd Erik Michelsen i sit første sæt slagtertøj ved siden af sin far.



Erik Michelsens far, Thorvald Michelsen, i hestevogn i Kødbyen under Anden Verdenskrig.

Kødbyen anno 1944

Klokken 16.20

Oldermænden for Københavns Slagterlaug sidder bøjet over arkiverne og mindes sin tid som slagterlærling. En tid med blandede oplevelser. Som en af sine første opgaver blev han sendt af sted til Kødbyen med toget for at hente to kalvehoveder. »Da jeg spurgte, om jeg kunne få papir om, råbte slagteren ud i butikken, at knægten troede, det var en gavebod,« fortæller Erik Michelsen.

Og så måtte den unge lærling tage toget tilbage med tungerne hængende ud af munden på de to kalvehoveder.

Første gang han skulle i Kødbyen for at slagte, mødte han op i sin helt nye og kridhvide slagteruniform. Men det holdt ikke så længe. Svenden, der gik under navnet *Frikasséen*, ville vise ham, hvordan halspulsåren på slagtekvæget skulle skæres.

»Han sagde, jeg skulle sætte mig helt tæt på for at se

detaljerne – og så prikkede han et lille hul, så blodet stod ud over hele uniformen,« fortæller Erik Michelsen med et smil.

I gamle dage var tonen rå, men slagterne var også regulære, husker Erik Michelsen.

»Dengang var et håndslag fra en slagter lige så godt som en underskrift – sådan er det ikke i dag,« siger han. »Nu skal man helst have papir på aftalerne – medmindre det er en gammel slagter, man handler med.«



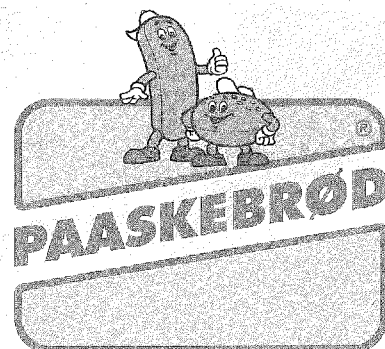
JLG

ENTREPRISE A/S

Hotel- & Restaurant skolens ombygnings- og vedligeholdelsespartner

Tlf: 48 17 17 08
Mail: jlg@jlg.dk

Fax: 48 14 16 15
www.jlg.dk



Vidste du...

... at Københavns første kødmarked – Trommesalen – opstod i 1671.

... at den nuværende kødby er tegnet af stadsarkitekt Poul Holsøe.

... at Kødbyen er opdelt i to – Den Hvide Kødby og Den Brune Kødby.

... at Kødbyen i alt fylder knap 30 tønder land.

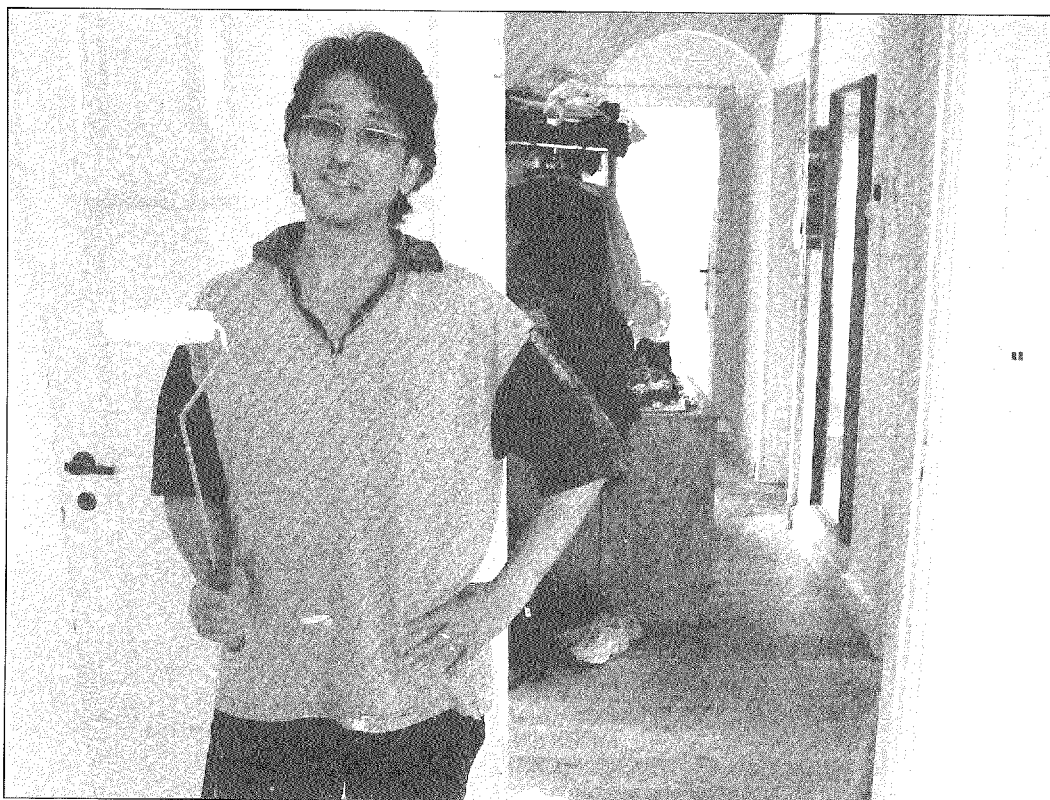
... at Kødbyen blev indviet søndag den 15. april 1934. 1.400 mennesker var med til festlighederne.

... at Den Brune Kødby i dag bruges til kulturelle formål.

... at alle bygninger i Kødbyen er fredet.

... at man i gamle dage havde såkaldte ind- og udbærere til at få kød transporteret.

... at jobbet som bærer var respekteret, men også så hårdt, at de fleste stoppede, inden de blev 50.



Henrik Kellberg midt i at male sin lejlighed. Han er den eneste, der bor i Kødbyen.

Bor blandt slagtere

Klokken 16.55

Henrik Kellberg står med en malerpensel i hånden. Han er ved at male sit 150 kvadratmeter store hjem – Kødbyens eneste bolig. For fem år siden fik han den ide at undersøge, om Københavns Kommune havde tomme tjenesteboliger. Og så stod DR-journalisten pludselig med en ny lejlighed. Kommunen havde glemt at sløjfe en tjenestebolig i Kødbyen, da den sidste beboer flyttede på plejehjem.

Trods de uvante omgivelser

har Henrik Kellberg slet ikke fortrudt.

»Det er ufattelig flinke mennesker, der arbejder her. Jeg har stor respekt for dem,« siger han om Kødbyens mange slagtere.

»Jeg ville ikke kunne holde 14 dage i deres job uden at blive deprimeret, men de er sgu altid i godt humør.« I weekenden, når der ikke arbejdes i Kødbyen, oplever Henrik Kellberg en fred og ro, som boede han på landet. For eksempel hører han masser af fuglekvidder. Det sker også ofte, at han løber ind i andre natur-

væsener, der er flyttet til byen.

»Her er fyldt med ræve og pindsvin,« siger han.

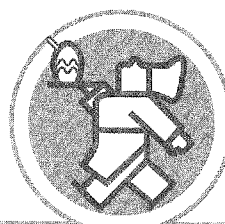
»Og så har Shu-Bi-Dua ret, når de synger *Der er masser af fluer i Kødbyen*.«

Rotter har Henrik Kellberg derimod kun mødt en enkelt gang.

»Men den var kraftedeme stor. Først troede jeg, det var en kat. Men så fik jeg øje på den lange, lyserøde hale. Heldigvis lever de sikkert et godt stykke nede under jorden,« siger han, inden han skal videre med sit malerarbejde.

inco
Danmark
- fødevarer til fagfolk

- intet bord



uden Bähncke

BÄHNCKE



Kravler en tyv over hegnet til Kødbyen, ser nattevagten Ole Albertsen det straks på skærmene i sit vagtrum.

Nattevagten

Klokken 23.40

Nattevagt Ole Albertsen bundler det sidste af sin cola og sætter ild til en Golf. Der er mørkt i kontrolrummet. Kun de fem monitører ved den ene ende lyser op. Her kan Ole Albertsen følge med i, hvad der sker i næsten hver en krog af den aflåste Kødby. Skulle han få øje på en indbrudstyv eller en vildfaren narkoman, hopper Ole Albertsen på cyklen for at fange personen og smide ham ud.

»Den anden nat overraskede jeg en fulderik, der forsøgte

at stikke af med en Christiania-cykel. Han troede, at han kunne klippe hul i en gitterlæge, så han kunne køre ud. Rimelig optimistisk,« siger Ole Albertsen og tilføjer, at tyven var noget chokeret over at få oplyst hvert et sted, han havde ledt efter en cykel.

»Kun hvis de har køller, ringer jeg til politiet,« siger Ole Albertsen og trykker på den røde knap ved sit skrivebord.

Den rød/hvide bom ved porten ude foran går til tops og en lastbil suser ind. Kødbyen sover kun om

eftermiddagen. Allerede klokken 24 møder de første på arbejde for at pakke varer, der skal sendes ud om morgenen. Og nogle timer senere kommer slagterne for at gøre klar til torvetid – den travleste tid i Kødbyen. Ole Albertsen trykker på knappen igen, kaster et søvnigt blik på monitorerne og krydser derefter af på sin liste.

»Jeg kan alle nummerplader på chauffører, der kommer hver nat, udenad,« siger han og griner. Ved et-tiden viser nattens afkrydsning 12 lastbiler og 42 personbiler.

Vidste du...

... at Ole Albertsen er 44 og i september fejrede fødselsdag på arbejde.

... at Ole drikker seks kopper kaffe, inden han går på arbejde klokken 18.

... at Ole har arbejdet i Kødbyen siden 1980.

... at i alt 32 kameraer er placeret rundt omkring i Kødbyen – men at Ole godt kunne bruge 16 mere.

... at Ole ikke kan koncentrere sig om at læse, når han er på job.

... at Ole ser tv i stedet for Halløj På Badehotellet, Pusher og andre af de film, der ligger i kontrolrummet.

... at der ikke er nogen computer i Kødbyens kontrolrum. Derfor registrerer nattevagten alt manuelt.

»Besværligt – men sådan er vilkårene,« siger Ole Albertsen, der også drømmer om digital overvågning, i stedet for at skulle have at gøre med gamle vhs-bånd.



**TOTALLEVERANDØR TIL KANTINER,
INSTITUTIONER, RESTAURANTER,
PIZZARIAER OG GRILLBARER**

Kødboderne 2-4
1714 København V

Tlf: 33 23 00 19
Fax: 33 23 02 19

inco
Danmark
– fødevarer til fagfolk

Klokken 01.30

Every Breath You Take synger Police.

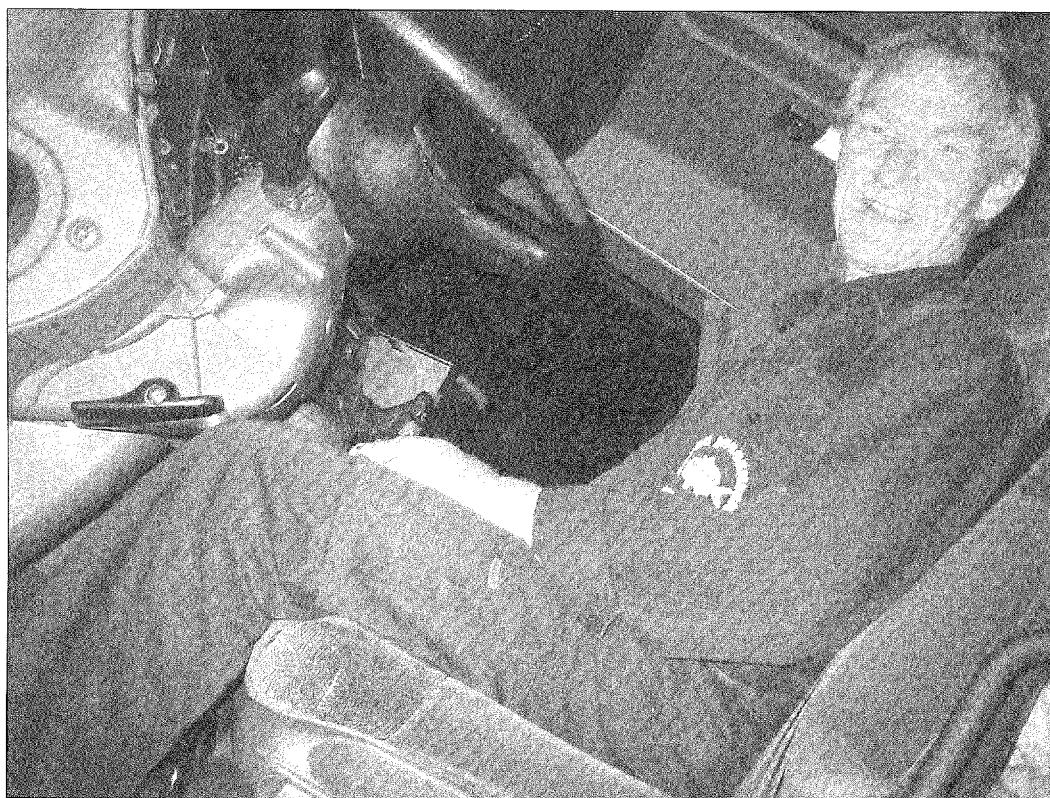
Natradioen kører i hjørnet af pakkehallen hos INCO's datterselskab Find Jørgensen. Her bliver alt lige fra leverpostej til mælk pakket og kørt ud til blandt andet plejehjem og hoteller i København.

»Radioen holder os vågne,« siger Claus Nilsson, der ellers går rundt og vrisser, mens han fylder en rulle-vogn med varer.

»Vi mangler to mand, og vi venter også stadig på nogle lastbiler med forsyninger.«

Ud over Claus Nilsson er kun én mand i sving med at få pakket ordrer, som hele tiden bliver til flere. På et bord vokser en stak gule papirer, i takt med at faxen på bordet spytter dem ud. Claus Nilsson læser en favnfuld varer af i sin vogn, sætter krydser på sin liste og forsvinder ud i det store kølcrum.

Claus Nilsson pakker varer.



Per Andersen elsker at arbejde om natten. Alle butikker er lukkede – så man er fri for kunder.

B-mennesker på toppen

Klokken 02.35

Chauffør Per Andersen drejer sin lastbil ind gennem indgangen ved Skelbækgade. Hver nat kører han med fisk fra Skælskør til Kødbyen. Lige nu kommer han fra Sorø, og før det var Per Andersen i Korsør. »Se, rejerne er i live. De hopper og danser nede i kassen,« siger han, da han lidt efter placerer en palle, hvor der også er rødspætter og torsk i, uden for Kongsbak Lassen. Per Andersen elsker at arbejde om natten.

»Jeg har vejene for mig selv. Og så slipper jeg for de forbandede kunder i forretningerne – de sover nu,« griner han.

kaffe, fordi jeg leverer til 7Eleven. Jeg har et kæmpe krus, jeg får fyldt op i hver forretning.«

Chauffør Reno Krøner.

Klokken 02.45

Chauffør Reno Krøner sidder hos nattevagt Ole Albertsen og drikker kaffe. »Det er dejligt at arbejde om natten. Jeg er dårlig til at komme op om morgenen, så et dagjob duer ikke.« Han får to kopper kaffe, inden han kører videre. »Jeg får masser af gratis



Fjerkræ
Vildt
Lam
Foie gras
Trøfler
Charcuteri
Ost
Specialiteter

www.kalu.dk



pickles & salater



Dynamisk bydel

Arkitekt-firmaer, TV2 Zulu og delikatess-forretninger med adgang for almindelige vesterbroere.

Kødbyen er under forvandling! Imens forsøger ejeren, Københavns Kommune, at beslutte sig for, hvad der skal ske med det

historiske område ved Halmtorvet.

Merete Ahnfeldt-Møllerup, arkitekt og arkitekturanmelder, opfordrer politikerne til at tænke sig grundigt om.

»Det vil være et stort tab at miste Den Hvide Kødby,« siger Merete

Ahnfeldt-Møllerup, der ikke bryder sig om alt for skarpe grænser mellem bolig- og arbejdsområder.

»Når håndværkere og funktionærer bor og arbejder i de samme områder, gør det dermed en by dynamisk,« siger hun.

Kødbyer jorden rundt



Tjekkiet: Markedet i Cesky Krumlov har eksisteret siden 1347. For at få en butik på markedet skal man opfylde to kriterier. Først og fremmest skal man være mester, og derudover skal man enten være søn af en slagter eller være gift med datteren eller enken efter en slagter.

USA: En af de hotteste bydele i New York lige nu er The Meat Packing District. Her ligger designbutikker og smarte barer godt gemt i new yorkernes gamle Kødby, der stadig beskæftiger cirka 700 slagtere. Området er for nylig blevet fredet — efter pres fra blandt andre skuespilleren Julianne Moore.

Frankrig: Verdens største føde-varemarked lå indtil sidst i 1960'erne i Hallerne i Paris. I dag er det rykket uden for byen i

Rungis, fylder 320 hektar og beskæftiger omkring 15.000 franskmænd. Man regner med, at en fjerdedel af de franske

fødevarer kommer forbi markedet i Rungis. Alene handelen med indvolde runder 40.000 ton om året.

KØDBYEN

Udgivelse:

I anledning af Kødbyens 70 års jubilæum, oktober 2004

Udgiver og ansvarshavende redaktør:

Foreningen af Forretningsdrivende i Københavns Kødby
Ved forretningsfører,
advokat Carsten R. Christensen
Ny Vestergade 17
1471 København K
Telefon: 33 12 79 13

Tekster, billeder og layout:

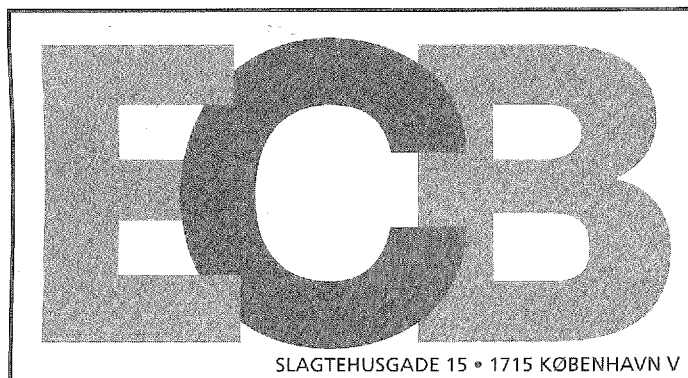
Morten Rasmussen
Tinus Løvnto
Thomas Aagaard Skovmand
Rie Holdum
www.westendogonegn.dk

Oplag:

12.000 eksemplarer

Trykkeri:

Jespersen Offset ApS



Fisk fra Kongebak
14 generationer

Kongelig hofleverandør
JACOB KONGSBAK LASSEN
Kvalitetsfisk i over 100 år Grundlagt 1883
KONGSBAK FISK AB, Malmø
(Sven Englands Laxrøleri, Malmø)

Fisk fra Kongebak
14 generationer

VILDT • FJERKRÆ • FISK ENGROS • ALT I RØGVARER • EKSPORT • IMPORT
LEVERANDØR TIL HOTELLER, RESTAURATIONER, HOSPITALER,
STORKØKKENER, KANTINER SAMT FISKEHANDLERE

Flæsketorvet 1-9 • 1711 København V • Tlf: 33 79 95 66 • Fax: 33 79 67 65