

GUIDE Her er alle stederne,

Det sidste kreatur blev slagtet i Kødbyen i 1991, men der er masser af liv i mad- og kulturmekkaet. Vi guider til det gamle slagterkvarter med start på hjørnet af Halmtorvet og Høkerboderne.



FELIX THORSEN
KATZENELSON



1 Mother
Der er som bekendt ikke noget som mors mad. Det skulle da lige være Mothers pizza. Her får du pizza, antipasti, panini og alle mulige andre lækre italienske ord. Brunchen med livejazz er et fast gilde hver weekend.
Høkerboderne 9-15

2 Prolog
Hvis hipstere stadig var sådan noget, vi snakkede om, så var det her, du fandt dem. Prolog serverer ikke sød mælkeskum, her får du bundsolid kvalitetskaffe, der godt tør smage af, ja, kaffe. Hvis du vil møde nogle af Danmarks skarpeste baristaer, er det Prolog, du besøger.
Høkerboderne 16



3 Tommi's Burger Joint
København har nu i et par år været en sand burgerby, og en af dem, der længe har haft styr på bollerne, er islandske Tommi's Burger Joint. De startede i Reykjavik i 2004 og er nu et internationalt hit. De tilbereder burgeren lige tilpas fedtet, og den er god både med og uden tømmermænd.
Høkerboderne 21-23

4 Restaurant Kul
Som du nok kan gætte ud fra nav-

net, er du i grillland, når du er på Kul, der serverer fisk og kød i strid strømme. »Restaurant Kul bytter det nordiske gråvejlr ud med californisk sol i Kødbyen«, skrev vores anmelder, da han var forbi ved åbningen.
Høkerboderne 16B-20



5 Space10
Her finder du Kødbyens første stop uden servering, for selv om Space10 ser indbydende ud, finder du ingen menukort herinde. Der er nemlig tale om et research- og design-lab, en slags kulturelt hurlumhejhus, der lægger hus til events om design, teknologi, bæredygtighed og arkitektur blandt meget andet.
Flæsketorvet 10



6 Noho
Noho er vel nok Kødbyens førende ud i fredagsbar og fyraftensdrinks – alle ugens dage. Beliggenheden under kontorfællesskabet Soho gør også stedet oplagt til alt fra tomandskaffemøder til deciderede konferencer. Du kan selvfølgelig også besøge stedet uden arbejdsforbindelser.
Flæsketorvet 26

7 Magasasa Dim Sum & Cocktails
Lynkinseren Magasasa er hurtig og til at betale. Selv om du kan få lækre drinks, skal du ikke stryge cocktailkjolen inden dit besøg. Duk op, spis og drik, og forsvind videre ud i byen med krydret energi.
Flæsketorvet 54-56



8 Mangal
Kryddret bulgur, hummus med ristede sucuk-pølser og squashkage med

forårsløg er blandt småretterne hos Mangal, der har specialiseret sig i tyrkisk meze og grillserveringer med velhængt oksemørbrad og köfte. Alt kødet er halalslagtet.
Flæsketorvet 50

9 Cocks and Cows
Burgerrestauranten er ligesom Tommi's Burger Joint på vores liste over Københavns bedste bøf i bolle-pushere, og vi plejer at have ret. I hjørnerestauranten serverer Cocks and Cows gedigne burgere, der med dyp og curly fries gør dig mæt og kødglad.
Kødboderne 9



10 Papa Bird
Tørstig? Papa Bird kalder sig hjem for »gin-aficionados og øl-connoisseurs«, så hører du til i disse kredse, er det værd at stikke hovedet ind på den lille bar, der har mere end 100 typer gin og en lang række øl fra Kissmeyer på hylenderne. Den er åben torsdag, fredag og lørdag.
Kødboderne 7

11 Mesteren & Lærlingen
Kødbyens ældste slagterbodega er langt fra gammeldags. Det er ikke slagterelever, men universitetsstuderende, der nu svinger hofterne og får langtaned drinks over bardisken. Dj'en spiller altid noget, man kan danse til, og Mesteren & Lærlingen er et af de steder, man *altid* kan slutte.
Flæsketorvet 86



12 Kødbyens Fiskebar
Kødbyens fiskekonge kunne tidligere på året fejre rund fødselsdag. I 10 år har de serveret friske havdyr til københavnere og byens besøgende. Fiskebaren modtog kort efter åbningen en Bib Gourmand i Michelin-guiden, hvilket betyder, at de serverer lækker mad, der også er til at betale. Lad bare skægget stå, og tag med ud på fiskebar.
Flæsketorvet 100

13 Galleri Bo Bjerggaard
Galleriet er en del af det uofficielle kunsthjørne i Kødbyen. Og hvis du

er sådan en, der er bange for, at gallerier enten er fine, utilnærmelige størrelser eller noget med pensionister, der har skabt muslingeskalsskulpturer i en havneby, kan du godt tro om igen. Galleri Bo Bjerggaard viser hippe, nutidige og tilgængelige udstillinger – tænk Tal R og Anna Bjerger.
Flæsketorvet 85 A



14 Gether Contemporary
Andet stop på gallerihjørnet er Gether Contemporary, der serverer saftig og nutidig kunst både fra kendte spillere og inspirerende vækstlagskunstnere. Det dejlige ved et galleri som Gether er også, at udstillingerne skifter så forholdsvis ofte, at det giver mening at vende tilbage efter ny luft til kunstlungerne.
Flæsketorvet 77-79

15 Jolene Bar
Der er altid dans på Jolene. På klubben i det fjerneste hjørne af Kødbyen er musikken lige så høj, som den er god, og man danser tæt. Hold øje med deres facebookside, så ved du altid, hvem der spiller, og om du er klædt rigtigt på.
Flæsketorvet 81-85



16 VI Gallery
Tredje og sidste stop på Kødbyens kunstneriske hjørne er VI Gallery (dermed ikke sagt, at der ikke er andre kunstoplevelser i området, men disse tre er oplagte steder at starte). De rå lokaler lægger hus til international og dansk kunst, og helt i tråd med de andre gallerier får du både mange og gode udstillinger.
Flæsketorvet 69-71

17 Restaurant Gorilla
Så er vi tilbage på menukortet. Restaurant Gorilla byder på betalelig bi-stromad og et gedigent køkken, der ikke kaster alle mulige eksperimenter i nakken på dig. Du får grøntsager, du kan navnet på – ikke myreskum. I sommermånederne er de mange borde udenfor et trækplaster.
Flæsketorvet 63

du skal kende i Kødbyen



18 Kødbyens Is Er du til pindeis? Selvfølgelig er du det. Kødbyens Is har gjort håndlavede, økologiske ispinde til sit speciale, og herinde i minibutikken kan du gå på rov mellem hasselnød, jordbær og alverdens andre varianter. Men husk pengepungen; vi taler andre priser end en Filur nede i kiosken.
Staldgade 26-30

19 Johns Hotdog Deli Rejsemagasinet Condé Nast Traveler mener, at Johns Hotdog Deli er blandt de 22 bedste spisesteder i København, så du skal selvfølgelig forbi og smage, om de er galt afmarcheret. Det er *no nonsense*-hotdogs med masser af toppings og bygselvmuligheder.
Flæsketorvet 39



20 Warpigs Troede du virkelig, der fandtes en bydel uden sin egen afart af Mikkeller? Mikkeller-ejede Warpigs tager det bedste fra Danmark og Texas, hvilket betyder fedtet barbecue og kolde øl. Her må hænderne gerne blive beskidte, og der må godt sidde lidt ølskum i dameskægget, når du er færdig. Er du tørstig efter mere Mikkeller, kan du besøge deres General Store-butik i nabobygningen.
Flæsketorvet 25-37

22 Bakken Nej, du støder ikke ind i Pjerrot på Bakken, men til gengæld kan du få dåseøl. Finere er det heller ikke. Der er brandvarmt dansegulv, og når svedperlerne har sat sig i pandehåret, kan du hoppe ud bagved og få dig en cigaret og en løgnehistorie i de kulørte lampers skær. Du kan også få en bid at spise, når Bakken serverer mad torsdag til lørdag klokken 17 til 22.
Flæsketorvet 19

23 Nose2Tail Meatpacker Kød virker måske umoderne i disse klimatider, men skal der svin på gaflen, kan man da sørge for, det er så bæredygtigt som muligt. Det er det hos Nose2Tail, der - som navnet afslører -

forsøger at bruge hele dyret. Derudover lover de fokus på lokale varer og økologi.
Flæsketorvet 13 A

24 BollyFood Køen af Wolt- og JustEat-bude er ofte lang foran BollyFood, der serverer indiske og pakistanske klassikere som chicken masala og dhal og cocktails i glas, der farvestråler om kap med interiøret.
Slagterboderne 12



25 Hija de Sanchez Rosio Sanchez er tidligere souschef på Noma, og hun har næsten egenhændigt givet det mexicanske køkken en renæssance i København. Det her er ikke din families madpandekager en grå torsdag. Hos Hija de Sanchez er der fart over feltet og alt andet end dåsemajs.
Slagterboderne 8



26 Fleisch Slagter, bar og spisestue under et kødfuldt navn. Fleisch er kød med kød på, det er professionelle folk, der godt tør sige noget klogt om en fedtmarmorering, *bacon-infused* cocktails og frithængende skanker. Velkommen til Kødbyen, søde.
Slagterboderne 7



27 Paté Paté Paté Paté er en klassiker i Kødbyen. Inspireret af især de franske og spanske køkkener serverer hjørnerestauranten med de mange hundrede stearinlys mad og vin uden dikkedarer og store armbevægelser.
Slagterboderne 1



28 Bio Mio Bistro Under det ikoniske københavnerskilt i neon, Bosch-logoet ud til Halmtorvet, bor en anden kødbyklassiker. Bio Mio Bistro er noget så sjældent som en 100 pct. økologisk restaurant. Der er åbent både frokost og aften.
Halmtorvet 19

29 Chicky Grill Hvad skulle Kødbyen dog være foruden Chicky Grill, den gamle svinger? Engang vrimlede København med steder som dette, men nu er der langt mellem snapsene. Et brunt spisehus, hvor menuen står på flæskestegssandwich, pariserbøf, pomfritter og flaskeøl. Ikke noget ballade, ingen sjove påfund.
Halmtorvet 21



30 Wedo Bare fordi man er i Kødbyen, kan man jo godt trænge til noget grønt. Salatbaren WeDo er blevet en *clean eating*-klassiker, og herinde kan du freestyle din egen salat eller bestille en af traverne fra kortet (prøv f.eks. Favoritten med gomadressing). Spis eller tag med hjem.
Halmtorvet 21

31 Warehouse9 Som meget andet i Kødbyen har Warehouse9 flere funktioner; det er lige dele galleri, performancerum og queerfestcentral. Stedet ligger i en gammel stald og opvejer trækken og kulden med tonsvis af varme og kunstnerisk gåpåmod. Her kan du komme til burleske, festivaler, kunstperformances og selvfølgelig *vogueing*!
Halmtorvet 11 A

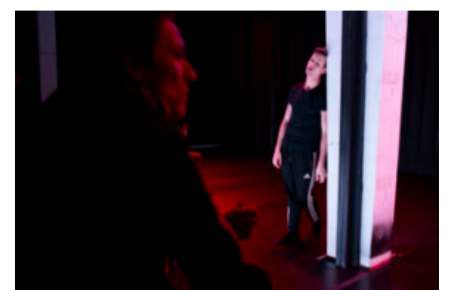
32 H15 »Man burde betale i dyre domme for så lækker mad, men det gør man ikke på H15 i Kødbyen«, skrev vores caféanmelder, da hun besøgte heldagscaferiet/-baren H15, der også fungerer som spillested om aftenen. Her er lette småretter og eksperimenterede jazztoner hele ugen.
Halmtorvet 15



33 Hverdagen Fra et cafeteria til et andet: Hverdagen åbner tidligt hver dag, og både morgenmaden, frokosten og aftensmaden er grøn og økologisk. For 85 kr. kan du spise med ved langbordsmiddagen hver mandag kl. 17 eller 19. I sommerhalvåret er der så godt som solgaranti i gården.
Onkel Dannys Plads 9

34 Råhuset Siden 2006 har Råhuset fungeret som Kødbyens eget spillested, og på scenen lyder toner af både rock, jazz, verdensmusik, elektronisk, punk, hip-hop og klassisk. Følg med i programmet på Råhusets facebookside.
Onkel Dannys Plads 7

35 Fotografisk Center Hvad rører sig egentlig i fotoverdenen? Nåh, det kan du ikke svare på? Så er det, fordi du ikke har været på Fotografisk Center. Udstillingsstedet er det nemmeste og sjoveste sted at holde sig opdateret om de kunstneriske strømninger i fotomediet. Sig 'appelsin'!
Staldgade 16



36 Teater Sort/Hvid Aldrig bange for en provokation sætter Teater Sort/Hvid gerne dagsordenen. Her får du bidende, spiddende og lidende opsætninger, nærmest med garanti samtalestartende. Kødbyens industri fortsætter ind i forhallen, og der er ikke meget guldkant og stuk over Sort/Hvid. Tjek dagens program online.
Staldgade 26-30

37 Kødbyens Høker Er du til flæskestegsburger? Frikadellesandwich? Måske en pariser-toast? Hos Kødbyens Høker er konceptet let at fatte: Gode klassikere serveres ved borde-/bænkesæt til fornuftige priser. Høkeren har eget mikrobageri, og en kop kaffe fra kanden koster 12 kroner.
Slagtehusgade 7A
felix.katzenelson@pol.dk