



Der er travlhed i køkkenet hos Kødbyens Fiskebar, som åbnede til frokost mandag.

## Kødbyens første gæster efter genåbningen:

Det er to måneder siden, de sidst har været ude at spise

Så skete det endelig. De første københavnere indtog frokosten i Kødbyen, som har været hårdt ramt af krisen. Nu krydser restauranterne fingre for godt vejr – og for at endnu flere københavnere kommer ud af deres lejligheder efter flere ugers coronalukning for at spise et tilberedt måltid.





På restaurant Fleisch har et par gæster valgt at henlægge frokosten til udendørsservering.

**E**n stærk duft af peberrod breder sig i køkkenet på Kødbyens Fiskebar. Mindst ti mennesker er i fuld sving bag gryderne, mens fish'n'chips bliver langet over den metalfarvede disk.

»Service,« bliver råbt, da de to tallerkener bliver sat klar til gæsterne.

»Husk at at smile,« griner kokken, mens den entusiastiske tjener bringer retten videre til et af de to selskaber, der har indfundet sig til frokost i restauranten. Inden da har der været fuld drøn på forberedelserne - til sidste øjeblik.

»Fadølsanlægget kom op at køre for en halv time siden,« konstaterer medindehaver af Kødbyens Fiskebar Kristian Linde, der glæder sig over, at der er dumpet flere gæster ind allerede.

»Vi kan hurtigt sjusse os frem til, at det ikke er den normale mængde gæster, vi får, eftersom vi normalt har en meget stor procentdel internationale gæster på den her årstid. Dem kan vi ikke trylle frem, så vi har et stort behov for at københavnernes begynder at komme ud igen,« siger Kristian Linde.

Han er en af de lejere i Kødbyen, som har været i dialog med Københavns Kommune om at få sænket huslejen under nedlukningen, hvilket indtil videre ikke er lykkedes. Til gengæld bliver det formentligt nemmere at få tilladelse til ekstra udeservering - og det ser man frem til her.

»Kommunen har været meget imødekommende i forhold til udeservering og tilladelser til arrangementer. Så forhåbentlig bliver det bedre vejr,« siger Kristian Linde.

#### »Vi er totalt klar«

På Restaurant Fleisch, som er Kødbyens kom-

binerede slagter og spisested, har et par gæster trodset det mildest talt elendige vejr og sat sig udenfor under den store parasol. De har bestilt tatar og fiskefilet.

»Vi er sultne. Det er to måneder siden, vi sidst har været ude at spise. Det er dejligt at se byen åbne igen,« siger den ene, som ikke ønsker at få sit navn i avisen.

»Det har været tragisk at se, hvor død byen har været,« tilføjer han.

Ingen af de to har været nervøse ved at gå på restaurant.

»Nej, slet ikke. På restauranter har de styr på den slags ting - de er jo vant til at arbejde med hygiejne,« lyder det.

Også indenfor i de rå lokaler, som er dekorerede med både gevirer og udstoppede dyr, er gæsterne begyndt at dukke op. De fleste bookinger ligger dog om aftenen, fortæller køkkenchef og medindehaver af Fleisch Andreas Taus Nielsen, som er forsigtig optimist.

»Selv om det regner, er det en solskinsdag. Vi har sådan trængt til at komme i gang.«

#### Mindre frygt

Han tror, at frygten er ved at lægge sig, og at det kan blive restauranternes redning.

»Det er helt afgørende, at der er gode tal, og at der ikke er så meget frygt mere. Det er selvfølgelig udgangspunktet for, at folk går ud og spiser,« siger han.

Lejerne i Kødbyen har siden marts frygtet, hvad coronapandemien kunne komme til at betyde for det gamle industriområde, som er udråbt til at være et kreativt vækstcenter med alt fra restauranter og cafeer til træningscenter, madskole og teater. I dag er det dog andre tanker, der fylder.

»Vi er totalt klar til sommersæsonen. Med de billeder, jeg har set fra rundt omkring i by-

**»Det var, som om folk lige skulle tage tilløb, før de gik ind ad døren i morges.«**

**THOMAS AMLED,  
BARISTA PÅ PROLOG**

en, tror jeg på, at københavnernes kommer her ned,« siger Andreas Taus Nielsen, som også kan mærke, at personalet har længtes efter at komme i gang.

»Rigtig mange medarbejdere har gået derhjemme og ikke lavet noget som helst - vi er jo en af de arbejdspladser, hvor det er umuligt at arbejde hjemmefra. Alt andet lige er det ikke sundt for nogen at være isoleret så længe, så vi nyder alle sammen at være i vores liv igen.«

#### »Det er en dejlig dag«

Et par timer tidligere er der kø hos kaffebaren Prolog. Maj viser sig hverken fra sin søde eller milde side mandag morgen, men ikke desto mindre har adskillige gæster fundet vej til bordene foran baren, som har solgt takeaway de seneste måneder, men som nu igen kan tilbyde kunderne at slå sig ned på stedet.

»Det er en dejlig dag,« konstaterer en af de tre baristaer, Thomas Amler, bag baren til tonerne af Marilyn Monroes »I Wanna Be Loved By You«.

Siden kaffebaren åbnede klokken 7 i morges, har der været en lind strøm af gæster - på et tidspunkt når køen af gæster helt til den blå, åbne dør.

»Det var, som om folk lige skulle tage tilløb, før de gik ind ad døren i morges,« siger Thomas Amler, mens han betjener en ung kvinde.

»Må jeg servere den i en porcelænskop,« spørger han efter godt otte uger med papkopper.

»Ja, for søren. Lad os komme i gang,« siger kvinden, inden den næste i køen bliver spurgt, om kaffen er til at tage med eller drikke på stedet.



## FORTSAT FRA SIDE 7

»Jeg drikker den her.«

»Skønt,« siger Thomas Amlø, som nok har langtet en del kaffe over disken de seneste måneder, men som har savnet den nære kunde-kontakt.

»Oplevelsen og kaffen går hånd i hånd, så det har været et knæk på ideologien, at folk ikke har kunnet sætte sig ned. Når det er sagt, har nedlukningen på magisk vis ikke betydet så meget for os. Man kan sige, at vi er i »the drug business«. Jeg tror, at i den her periode, hvor folk har været lidt nede, har det kunnet lette at få en kop kaffe,« siger Thomas Amlø.

»Så vi har ikke nødvendigvis omsat for mere her til morgen, men det, at gæsterne er hos os, får det til at virke, som om der er flere. Det har været noget mærkeligt noget for os at sende gæsterne væk,« tilføjer han.

### »Jeg tror på danskerne«

På den anden side af Høkerboderne har pizzeriaet Mother også solgt takeaway de seneste måneder.

Her er de fleste borde til frokost booket indendørs. Olivia og hendes far, Jakob Knutssøn, er nogle af dem, der har valgt at henlægge frokosten til pizzeriaet.

»Det er hyggeligt at komme lidt ud igen,« konstaterer Olivia Knutssøn, som går i 3. g og holder en pause fra læsningen. De er ved at være igennem deres pizza.

»Ja, det er faktisk rigtig dejligt at komme ud igen,« supplerer Jakob Knutssøn, der ikke vidste, at i dag var den store åbningsdag. Han har til gengæld bemærket, at betjeningen er lidt anderledes end normalt.

»Tjeneren skulle give mig salt på pizzaen, det må man ikke selv gøre.«

Indehaver af Mother David Biffani stemmer i:

»Vi er så glade. Vi har savnet det her. Nu gælder det om at gøre det ordentligt, så vi ikke får en anden bølge. Men jeg tror på danskerne,« siger han og fortæller om tiltag som laminerede menukort og desinficerede borde.

Som i flere af de andre restauranter er indgang og udgang separate for at sikre et flow.

Det gælder også på Mikkellers restaurant Warpigs, hvor David Bowie-sangen »Changes« drøner ud af højttalerne: »Turn and face the strange changes,« synger den afdøde legende meget apropos.

Her er kommet mere afstand mellem bordene. Samtidig er der også her kommet en skarp opdeling mellem indgang og udgang.

»Vi har forsøgt at dele det hele op, så vi sikrer, at det hele glider. Nu må vi se, om der kommer nogen til frokost,« siger general manager Shane Gardiner, der er i gang med at instruere et par kokke.

»Folk skal ikke stå i lange køer, hvis de bare skal have en øl. Så her har vi også ændret noget,« siger han.

»Men generelt er vores gæster enormt gode til at tage hensyn. Vi har alt fra heavy metal-fyre til børnefamilier, og det er aldrig noget problem. Så det her skal nok også gå,« siger Shane Gardiner, der også satser på godt vejr- og ekstra udeservering.

### Håber jyderne kommer

På Gorilla, der har alt fra pasta og tatar til østers på menuen, åbner de først klokken 17. Det er en aftenrestaurant, men på grund af de nye retningslinjer, som blandt andet siger, at midnat er lukketid, kan man fra tirsdag til lørdag dukke op allerede klokken 15, hvor man frem til klokken 17 kan drikke et glas vin eller en Aperol Spritz - eventuelt kombineret med en varm ret.

»Det er primært noget, der kommer til at fungere, når der er solskin, og vi får gang i udeserveringen,« siger ejer og driftschef Robin Leonard Jensen.



**Jakob og Olivia Knutssøn får en kop kaffe efter pizzaen på Mother.**



**Forberedelserne er i fuld gang i Kødbyens Fiskebar.**



**Kaffebaren Prolog har serveret kaffe to go de seneste måneder, men kan nu byde gæsterne indenfor igen.**

Han tror på, at gæsterne nok skal komme.

»Jeg tror ikke, københavnere er bange, og jeg tror, at de rigtig gerne vil ud og spise igen. Der kommer nok ikke 400, som der plejer, men jeg tror, de kommer. Nu, hvor det hele lukker til midnat, kan jeg til gengæld forestille mig, at folk måske går ud lidt tidligere end normalt,« siger han.

Robin Leonard Jensen er dog spændt på at se, om det store antal turister, som normalt lægger vejen forbi, bliver erstattet af danskere.

»Kødbyen er jo blevet virkelig populær blandt turister. De, der bor på hoteller oppe ved Hovedbanegården, skal ud og se, hvad der sker af ting og sager, og de får at vide, at de skal gå herover. Du har de små gallerier, coffee shops og restauranter - alt det, der er fedt for turister. Der plejede at være liv og gang i den,« siger Robin Leonard Jensen.

»Forhåbentlig kommer der nogle jyder herover, og hvis grænserne til Sverige og Norge åbner, kommer der måske også nogle derfra,« tilføjer han.

### Små justeringer

Over middag stiger optimismen yderligere hos Kødbyens restauranter. En god del af det indendørs lokale på Fleisch er nu fyldt med gæster, mens to unge mænd slår sig ned uden for med et: »Vi er tørstige.«

Og på Fiskebaren er der mere liv nu. Her har man desuden justeret en smule på konceptet. Den tilstødende bar er omdannet til vinbar, som derfor gerne må holde åben. Og så er der blevet introduceret en ny hovedret til 195 kroner.

»Vi har på fornemmelsen af, at folk kommer til at gå ud på en lidt anden måde, så vi justerer lidt på kortet, så man også kan komme forbi til noget lidt mindre forpligtende og et glas eller en snack, samtidigt med at man stadig kan få den fulde fiskebars oplevelse,« siger Kristian Linde, som også kan fortælle, at de åbner en ny fiskeslagter tirsdag.

Noget tyder med andre ord på, at hverdagen så småt er på vej tilbage.

»Der er en forventnings glæde. Det er lidt som første skoledag,« siger Kristian Linde.