

Talenter på prøve

[Initiativ] Remove er navnet på en ny butik for møbeldesign i København. Her kan unge designere prøve deres ideer af.

Lokalene er minimalistiske og malet i en lys sandfarve. Det er møblerne og ikke rummet, der er i centrum. Claus Jakobsen, 29 år, og Peter Johansen, 28, som træder deres sko på Danmarks Designskole på henholdsvis andet og tredje år, er gået sammen med møbelsmedkeren Maria Hørmann, 27, om at åbne den nye forretning Remove. Treklovet har siden midten af december skramlet i kæderlokalerne på Vestergade 27 i det indre København, hvor de har arbejdet på at gøre drømmen til virkelighed.

»Det begyndte med, at jeg arbejdede på et snedkeri, hvor Maria samtidig stod i lære. Jeg har altid snakket om, at jeg godt kunne tænke mig at have en butik, hvor jeg havde mine egne ting og slog sammen med Maria og Peter til, da chancen bød sig, siger Claus Jakobsen, som understreger, at Remove ikke kun skal være en forretning.

»Vi vil både have et udstillings- og et salgskøle, men også bruge det som en lille tegnestue, hvor vi kan sidde og arbejde ved siden af. Vi lægger meget vægt på, at man kan lave andet hennede end bare stå og sælge.

Hurtig ekspedition

Det kan være svært at bryde igennem som ny dansk møbeldesigner. For det første er der mange af dem, og de er dygtige. For det andet er det at være kunstner ikke det samme som at være en effektiv markedsfører og et forretningsgæst.

»Dialogen mellem designeren og producenten og hele markedsføringsstrategien er ikke noget, du lærer særlig meget om, når du går på f.eks. Danmarks Designskole, siger Claus Jakobsen.

»Man kan sagtens have et godt koncept og design, men hvis man ikke kan formulere det, så falder det hurtigt til jorden. Det, at vi nu åbner butikken og stadig er tilknyttet skolen, gør, at vi inden for en rimelig hurtig periode kan sætte os ned og tegne noget, få det lavet og sætte det i butikken. Så hele proceduren, hvor man snakker med forskellige producenter, forretninger og udstillere bliver meget kortere. Man kan faktisk sætte en ting hermed og prøve markedet af lynhurtigt, og det kan jeg virkelig se nogle fordele i.

Peter Johansen er enig: »Skolen er en meget lukket verden, men med

Remove kan man prøve tingene af i det virkelige liv og se om de har nogen interesse. Det er jo noget, vi skal leve af resten af vores liv.

Remove skal dog ikke kun være reserveret til folk fra Danmarks Designskole.

»Det kan lige så godt være autodidakte eller etablerede designere, så længe det passer ind i vores koncept, siger Claus Jakobsen.

Til små stuer

De tre indehavere er sikre på, at Remove kan tilføre designscenen noget nyt og anderledes: »Hvis man går ind i Casa Shop eller andre af de tilsvarende steder, så får man noget, som er masseproduceret. Her har du muligheden for at få nogle ting, der ikke findes i et stort oplag, siger Maria Hørmann. Og Claus Jakobsen supplerer: »Mange forretninger har sådan nogle varmtvittige store ting, hvor man skal have et rum på 100 kvadratmeter. De ting, vi har her, har en størrelse, så folk i toversels lejligheder også kan være med. Vi har slet ikke plads til de kæmpe reolsystemer og hjørnesofaer.

»Det, vi alle sammen går og håber lidt på, er, at vi kommer videre fra de gamle arkitektet. Nu er Arne Jakobsen fyldt 100 år, så måske er det på tide, at vi lukker kisten. Så kan vi tage ham frem igen om 100 år. Det er tid til, at nye folk kommer på banen for at vise, at de også har noget fantastisk at byde på, siger Claus Jakobsen.

»Det, der blev lavet dengang, var supergodt, og jeg har ingen lyst til at forsøge at lave det efter. Men det er vigtigt at indse, at møbler kan ses med nye øjne, og vi skal så give et nyt bud på, hvordan de ellers kan se ud, siger Peter Johansen, der selv har tegnet en taburet i træ med sæde i naturfil, som et bud på en ny måde at tænke møbler på.

»Hvis du ser på de grænsede møbelbutikker, så ligner de alle sammen hinanden. De har de samme ting – de er bare stillet forskelligt op. Men folk er begyndt at bevæge sig væk fra den mainstream, som de forretninger repræsenterer. De vil gerne have noget, der er lidt ud over det sædvanlige, siger Claus Jakobsen. Maria Hørmann ser det som en fordel, at de tre har forskellige baggrunde.

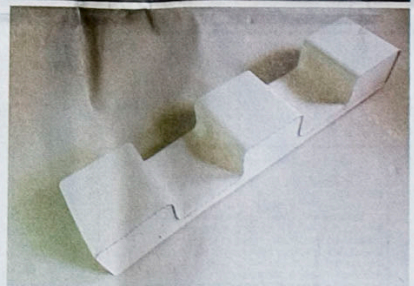
»Hvis Peter viser mig en ide, kan jeg hurtigt finde ud af, om det er muligt at fremsille den pågældende ting, og finde ud af, hvad det koster.



LABORATORIUM. Treklovet Maria Hørmann, Claus Jakobsen og Peter Johansen har sammen åbnet den nye designbutik Remove i Vestergade. Benken, der er til tre personer, hedder Linolium og er tegnet af Claus Jakobsen. – Foto: Kåre Viemose

Han kan så på den anden side vise mig, at man hele tiden skal udfordre tingene og ikke altid tænke på prisen, men også på det formæssige.

KASPER FOGED RASMUSSEN kasper.f.rasmussen@pol.dk



de 6 bedste

Butleren gjorde det. Og morteren gør det. Sætter en ære i at kæle for detaljerne. Få noget fra hånden med seks forskellige mortere med steder – eller pestil, om man vil.



Skarptskåret

Er du på kant med køkkenregionerne, så stød fundamentet til fred i Pascal Charnolus knivskarpe Edgemorters af amerikansk eg med steder til 369 kr. fra Sagaform hos Annes Verden, Nansensgade 62, Kbh. K. Tlf. 33 93 28 33.



Den sorte gryde

Mennesker vil helst ikke puttes i den. Men pestoen skal. Morter og steder af støber til 299 kr. fra Typhoon, der også fås mindre hos Skjalpm P., Nikolaj Plads 9, Kbh. K. Tlf. 33 11 82 00.



Lille og buttet

Men uden mørk og krøllet hår i mæden. Morter af porcelæn, ru på indersiden og glat på ydersiden, med steder af træ til 149 kr. fra Pordamsa. Fås både større og mindre hos Skjalpm P., Nikolaj Plads 9, Kbh. K. Tlf. 33 11 82 00.



Klassisk køkkentøj

Selv gjort er velgjort. Som i de gode gamle dage, inden blenderen slog hånden af knofedt. Morter af terrakotta med steder af træ til 189 kr. fra engelske Henry Watson Pottery hos Skjalpm P., Nikolaj Plads 9, Kbh. K. Tlf. 33 11 82 00.



Fusionskøkken

Den indonesiske mortar med steder er resultatet af en fusionering mellem sten og cement. Fås i to størrelser til henholdsvis 185 kr. og 285 kr. hos Casa Studio, Gammel Mønt 14, Kbh. K. Tlf. 33 32 70 41.



I stødet

Tæsk oliven til tapenade med engelske Milton Brooks mortar og steder af ulgaseret porcelæn med bageskaft. Den viste størrelse indeholder en pint, 568 ml, og koster 328 kr. hos Kunst og Køkkentøj, Østergade 26D, Kbh. K. Tlf. 33 13 29 28.

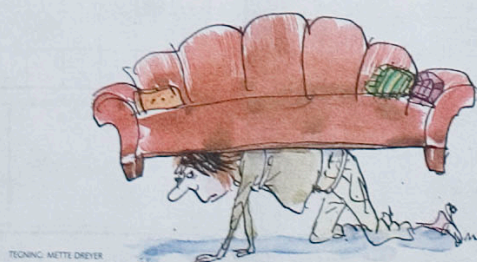
LSD

Mit tunge sneglehus

[Livsstilsdoktrinen] Skal sofaen betragtes, eller skal vi på ferie? Spørgsmålet er gået i arv gennem flere generationer i familien, mens tingene langsomt har overtaget herredømmet.

Der er mange grunde til, at jeg holder af at bo på hotel. En af dem er, at ingen af møblerne i værelset tilhører mig. Det gør håndklæder og linned heller ikke, og jeg kan så på lamper og eventuelle vaser og andre dingestoffer med et totalt lidenskabsløst blik. De få ting, jeg selv medbringer, gør det hjemligt til huset, uden at jeg har større følelsesmæssig tilknytning.

Sådan er det ikke i mit eget hjem. Der følger jeg noget for hver en ting, i alle tilfælde for mere end hver anden ting. Ikke at vi taler om store værdier, rent økonomisk. Men affektionsværdien er tåmhøj. F.eks. min mors mors kaffepok. Den er med skåret guldkant og lige så lidt værd som i alle andre, vi ikke har mere. Men hver gang jeg ser den i køkkenskabet, ser jeg også hende sidde på køkkenbordet i sin blå kittel og drikke en velfortjent kop kaffe efter endt arbejde. Ved siden af koppen står der andre kopper og kander, nogle ar-



TITONING, METTE DREYER

vede fra længst forgangne slægtninge rundt om i Europa, andre hentet hjem fra rejser eller givet som gaver af venner og kærestere. Sådan er det hele vejen rundt. Mine lommeteroklender (dem, der ikke var min farmors) og håndklæder. Mine gamle plader og bøger blev samlet gennem mange år af min far. Skab-

bet, kommoden, sybordet og sofaen stod hos min farmor. Klædeskabet og spækbretter af form som en gris har min morfar lavet. Oveni er der så alle de ting, som jeg selv har købt, hvoraf det meste minder mig om et eller andet. Der er jo også børnenes yndlingsbøger, som de vel en dag skal have. Foruden deres Lego og sovedyr. Det er et

meget tungt sneglehus, jeg har fået raget til mig! Forleden talte jeg med en veninde, som har det på nævnt samme måde. »Af og til tænker jeg, at det vil være en lettelse, hvis det hele brændtes, sagde hun lidt flov. Vi ved jo godt, at det ikke er sport sjovt at miste 'alt'. Men jeg gav hende ret. Vi var enige om, at det eneste, vi ejede, som

var uundværligt, var vores fotografier. Dem har vi også rigtig mange af. Jeg har f.eks. stadig en stor del af min farmors samling. Og nu står sofaen og glør bebrejdede på mig ligesom den i forrige århundrede gloede på mine forældre og sandsynligvis for det på min farmor. Den skal betragtes, ja faktisk skal den nok have ny indmad. Det koster en formue, måske mere end en ny sofa, men det er jo sofaen fra hjemmet i Borgergade, og jeg elsker den. Jeg hører ekkoer fra min barndom, hvor mine forældre diskuterede, om sparepengene skulle bruges på sofaen, kaldet »badekarret«, eller på ferien. Udlandsrejsen vandt, indtil sofaen ikke kunne mere. Det tidspunkt er bestemt kommet nu. Jeg gav vide hvem af mine børn, der vil påtage sig adoptionen af den en dag?

helle hellmann helle.hellmann@pol.dk

Hvor shopper du?

Jeg shopper glad og gerne. Og meget lokalt, fortæller den nye studievarter på Go' Afen Danmark, Annette Juhler Kjer. »Lokal' er på Frederiksberg.

»Jeg handler i min lokale Irma og i grønthandleren overfor, der har de oliven, fe-ta og det parallelimporterede silik, man har brug for. Jeg bor også tæt på Værnedamsvej, hvor man kan få alt. Jeg køber franske croissanter hos den franske bager – de smager næsten som dem i Paris.

Familien Juhler Kjer køber grønne kaffebønner hos Mokka Mekka på Aboulvarde og rister dem selv: »Vi er ret vilde med kaffe, og det tager kun 10 minutter at riste bønnerne selv. Det smager så godt, og det dufter forrygende, når man rister dem. De grønne bønner kan i modsætning til de ristede holde sig i månedsvis, og vi rister en portion hver eller hver anden dag.

»Og så er der is. Jeg spiser kun is i sommerhalvåret. Så køber jeg nougatis fra 1950'er-ovngoven i Nyhavn. Der skal du gå ned, det hedder Hawaii-is og ejes af to drenge, der arbejder i reklamebranchen om vinteren. De har selv designet ispapiret og har fået en mand i Jylland til at lave isene. (ny)



KAL PERVICS/STYBOM