



Grøn Guide
- til byens åndehuller

Læs side 6



Bedre øl
- fra ølets moderland

Læs side 7



Da Erik
- blev verdensberømt

Læs side 13



Lokaludvalg drøfter svar fra borgerne

Trafik-debat. Hørings-diskussion og indstillinger til kommunen.

Af Steen Ankerdal

På sit næste møde på tirsdag skal Lokaludvalget i Valby diskutere de hørings-svar, der er indkommet efter debat og borgermøder om Grøntorvet's fremtid. Grunden ejes af entreprenøren Kay Wilhelmens, der ifølge planen gerne vil lægge nogle større butikker a la Silvan og Bauhaus på den del af grunden, der ligger op mod Harley Davidson-forretningen på Gl. Køgevej. Wilhelmens har også planer om at bygge et hoteltårn på stedet, og det ser Lokaludvalget ifølge sekretær Dorte Eren Sørensen positivt på.

-Problemet med de større butikker er, at de trækker meget trafik med sig - fra

kunder der skal handle i forretningerne. Det skal vi drøfte og foreslå løsninger på til Københavns Kommune, siger udvalgssekretæren.

Det sammen gælder den cykelstrategi, som Københavns Kommune er ved at lave for at gøre hovedstaden til "verdens bedste cykelby". -Det er vi med på i Valby Lokaludvalg, hvor vi gerne ser cykelstierne på Gl. Jernbanevej forbedret og udbygget. Der er også behov for bedre til- og afkørsel ved cykelbroen over jernbanen bag Big Bowl. For det er problematisk, at vejen til og fra broen er uoverskuelig og dermed risikabel for cyklisterne, lyder det fra Dorte Eren.



Der blev råhygget til sidste års Kulturdage i Valby. I år vil bliver sat ekstra fokus på de unge.

Kulturdage med Ungdomszone

Valby Kulturdage 2011. De unge får deres egen afdeling med scene og boder

Af Steen Ankerdal

Valby Kulturdage den første weekend i september får som noget helt nyt sin egen ungdomszone.

Fra krydset mellem Valby Langgade og Gl. Jernbanevej reserveres området til de unge, der får en slags scene til deres egen debat, musik og optræden. Desuden er den del af foreningslivet i Valby, der især er rettet mod de unge, inviteret til at komme

og stille op. -Vi håber, at mange klubber og foreninger med adresse og budskab til de unge vil tage imod invitationen og stille med work shop'er, hvor de unge kan få afprøvet aktiviteterne - også noget, de ikke har prøvet før, siger Lokaludvalgets sekretær Dorte Eren Sørensen til Lokalavisen. Hun tænker bl.a. på foreninger og mennesker, der dyrker hip hop, parcouer og musik og den slags..

-Tanken er, at klubber og foreninger får hele lørdag til deres rådighed. Vi opstiller rammerne for dem, og så fylder de dem selv ud, siger Lokaludvalgets sekretær.

Politisk debat

Den øvrige del af Kulturdagene kommer til at rumme økologisk marked om lørdagen. Søndag har Lokaludvalget inviteret de politiske partier til debat, for der vil højst være et

par måneder til efterårets Folketingsvalg, når kulturdagene væltet Valby fra fredag aften den 2. september til søndag eftermiddag den 4. september.

Sidste år var Kulturdagene en kæmpesucces med flot program, strålende vejr og anslået over 30.000 mennesker fordelt på de tre dage. Det bliver svært at leve op til, men lidt mindre kan også gøre det.

KØR UDEN OM BILKØEN

Gratis lånebil

Har du ikke fået din bil rustbeskyttet eller efterbehandlet, er det en rigtig god idé at få det gjort nu.



DINITROL CENTER VALBY
D & C RUSTBESKYTTELSE APS
Gl. Køge Landevej 71, 2500 Valby
Tlf.: 36 16 33 66 - www.dinitrolvalby.dk

-MOD BILRUST
VERDENS BEDSTE RUSTBESKYTTELSE

RESTAURANT LA BELLA

(under søjlerne)

3 Retters menu fra 149,- F.eks.

FORRET: **COCKTAIL DE GAMBERETTI.** Rejecocktail med frisk mixed salat og hjemmelavet dressing garneret med citron og kaviar.

HOVEDRET: **BØF BEARNAISE.** dejlig mørt oksefilet med bearnaise sauce serveres med smørstegte kartofler og grillet friske grøntsager.

DESSERT: **TIRAMISU.** Hjemmelavet italienske kager.

2 Retters menu fra 129,-

Gratis velkomstdrik ved bordbestilling
Tlf 3616 54 46 TOFTEGÅRDS ALLE 5 2500 VALBY

TOYOTA

Er du ikke tilfreds med din brugte bil, får du pengene tilbage

Hos Monk får du 30 dages returret* på brugte biler. Se udvalget på www.monk.dk

*Har mere om returretten i salgsafdelingen.

Amager

Englandsvej 395 · tlf. 32 46 80 00

Glostrup/Brøndby

Vibeholmsvej 26-28 · tlf. 43 20 90 00

Valby

Gl. Køge Landevej 127 · tlf. 36 19 70 00

MONKBILER
www.monk.dk



VIND DESIGN KLASSIKERE



FÅ EN GRATIS SALGS-VURDERING AF DIN BOLIG



Estate Valby & SV

Valby Langgade 106, 2500 Valby

Tlf. 36 46 90 22

www.estate.dk



Bedre øl fra øllets moderland

En velsmagende solstrålehistorie. Ølgrossisten Bedre Øl ApS har nu i et år leveret tjekkisk fadøl til markedets laveste pris.

Af Michael Sjøberg

Bedre Øl startede for snart et år siden med at importere fadøl af høj kvalitet fra en lille håndfuld traditionsrige tjekkiske bryggerier. Det lille ølimportfirma med det velklingende navn har fra starten leveret fadøl til markedets laveste pris. Til stor glæde for kunderne – og de ølørstige danskere. Mændene bag er to entreprenører fra Valby og Frederiksberg, der fik en ide, der hurtigt tog kegle. Peter Skovbo, den ene mand bag Bedre Øl, har mange års erfaring fra restaurationsbranchen, og efterspurgte en mere fleksibel og prisvenlig ølleverandør: "jeg havde i længere tid været utilfreds med min leverandør, og tænkte, at det kunne jeg da gøre bedre selv", siger han med et smil på læben. Sammen med sin partner Jacob Lund begyndte ideen om bedre øl at tage form, og i august 2010 blev projekt "bedre øl, bedre priser" søsat.

Seneste tiltag skete, da firmaet var omkring et halvt år gammelt, og man besluttede at udvide sortimentet til også at indeholde flaskeøl. Samtidig udvidede man øltyperne med blandt andet en hvedeøl, en gulddøl, en sort øl samt ikke mindst en alkoholfri øltype.

Øllet fortsætter med at flyde fra både fadølshaner og flasker, fra firmaet som importerer fad- og flaskeøl til priser, som ellers ikke ses i Danmark. Øllet er fra moderlandet af øl, Tjekkiet. For de uindvandede skal det lige nævnes, at pilsneren blev "opfundet" i den tjekkiske by Pilsen, deraf navnet "pilsner". Og nej, (P)lsen er ikke en stavetjef, det er sådan man staver til byen på tjekkisk.

I er stadig Danmarks billigste fadøl?

Ja, listeliterprisen på vores fadøl findes simpelthen ikke billigere. Det vores konkurrenter på markedet kan tilbyde af markedsføringsbidrag og andre mærkværdige rabatter, har vi efterhånden fået et indgående kendskab til. Vi har endnu ikke været ude for en rabat, som vi ikke har kunnet matche. Så alt i

alt kan vi stadig tilbyde at levere Danmarks billigste fadøl!

Har I også Danmarks billigste flaskeøl?

Det danske flaskeølsmarked er præget af mange leverandører, og ikke mindst de store traditionelle mærker (ingen nævnt, ingen glemt) har jo ikke de samme transport- og distributionsomkostninger som os, så der kan vi desværre ikke være med. Returflaskesystemet, som påfører flaskeøllet en ikke uvæsentlig meromkostning, gør det heller ikke nemmere for os mindre importører. Så snart snakken falder på udenlandsk flaskeøl, så er vi en af de billigste spillere på markedet, men pris er jo heller ikke alt.

Så jeres øl er bedre end alt det andet øl?

For det første har vi stor respekt for eksempelvis de danske mikrobryggerier, der ligesom vores samarbejdspartnere benytter sig af så vigtig en ingrediens (hvis man kan kalde den ingrediens) som tid. Det tager som udgangspunkt ca. 6 uger at producere en øl, men de store industri-bryggerier ned-sætter produktionstiden til under 10 dage. Det betyder i vores øjne, at man kvalitetsmæssigt får en ringere øl fra disse industri-bryggerier. For det andet så er smagsløg jo individuelle, og øldrikning skal også være en oplevelse, så at sige at en øl er bedre end alle de andre, vil jeg sige og være overdommer på, da det er op til den enkelte øldrikker. Det øl vi distribuerer er produceret på gode råvarer og med respekt for tiden i brygningsprocessen, og vigtigst af alt så oplever vi stor begejstring hos vores øldrikkende kunder. Sammenholder man dette med vores priser, så syntes jeg med rette, man kan sige, at vi sælger bedre øl til bedre priser.

Sælger I stadig ikke til private?

Vi har været så heldige at få en række samarbejdspartnere, som sælger til private, og det gælder både fadølsudlejning og specialbutikker for flaskeøl. Listen udvides

Fakta

Bedre Øl (www.bedreol.dk) eller telefon 26 17 23 23) importerer pt. 8 forskellige slags øl fra 3 tjekkiske bryggerier:

Fra Platan bryggeri, hvor man har produceret øl siden 1598 importeres:

- Platan 11: Pilsner på 4,8%
- Granat: Classic på 4,5%
- Perla: Gulddøl på 6,0%
- Nealko: Alkoholfri på max. 0,5%
- Lobkowicz: Premium pilsner på 4,7%
- Merlin: Sort øl på 4,7%

Fra Vysoky Chlumec bryggeri, hvor man har brygget øl siden 1466 importeres:

- Demon: Special på 5,2%

Fra Cema Hora bryggeri, hvor man har brygget øl siden 1298 importeres:

- Velen: Hvedeøl på 4,8%

hede tiden, og der er efterhånden en del, så hop ind på vores hjemmeside www.bedreol.dk og se, da den løbende opdateres med disse samarbejdspartnere.

Leverer I så fortsat kun i Københavnsområdet?

Vi har fået en enkelt samarbejdspartner i Jylland og en i Roskilde, og vi søger samarbejdspartnere i hele landet. Det eneste problem i denne sammenhæng er, at vi så ikke kan tilbyde den samme service, og vi kan ikke tilbyde dag-til-dag levering, som ellers er et af vores væremærker. Men vi går gerne udover de københavnske grænser.

Hvad sker der af nye tiltag ifm. jeres 1 års fødselsdag?

Uh, det må tiden vise. Vi har masser af planer og idéer, men vi har også uhyre travlt med at levere øl til vores kunder. Men vi kan i hvert fald sige, at vi kommer til at levere noget godt at drikke! Med den afsluttende bemærkning kan vi kun læne os tilbage og glæde os til at se, hvad de to entreprenører finder på som næste initiativ.

FORUM TANDLÆGE- & IMPLANTATCENTER

Løse proteser og manglende tænder hører fortiden til.

Tandimplantater er løsningen til øget livskvalitet. Vi afholder løbende gratis informationer med uddeling af gavekort til en implantatundersøgelse og digital røntgenoptagelse.



Gratis Info-møde
Tirsdag, den 6-9
kl. 19.00-21.00
Ring nu

Vores topmoderne klinik ligger på hjørnet af H.C.Ørstedesvej og Rosenørns Alle. Vi har gratis parkering i gården, et minut til Forum metrostation samt bus 2A og 3A lige til døren. Klinikken er indrettet med det mest avancerede tandlægestyr der findes.



Hos Forum Tandlæge- & Implantatcenter har vi siden 1995 erfaring med implantat behandling.

"Implantatbehandlinger er en tillidssag, vi yder en garanteret tryk, personlig og sikker behandling."
Tandlæge Peter Gade.

Sted

H.C. Ørstedes Vej 50 C, st.
1879 Frederiksberg C
www.forumtand.dk

Tilmelding

Ring 38 344222
mail@forumtand.dk

RUNNING SUSHI & THAI WOK BAR



50% rabat
159,-
normopr. 320,-

15% rabat på al mad ud af huset fra menukort
Rabatkode: kag 10 og rå 1 gratis.

SAKE' special: take away menu

- 30 stk./2 personer
- 8 stk. nigiri: 2 iaks, 2 iaks med seasam, 2 tun, 2 rejer.
- 8 stk. hosu maki: Avocado.
- 8 stk. ura maki: Ebi Furai, avocado, chili mayonaisse.
- 6 stk. futo maki: Crabstick, iaks, avocado, agurk.
- Tilbehør: Wasabi, ingefær, soyasauce og spisepinde.

Spis så meget du kan

129,-

Søndag til torsdag

Freddag & lørdag: 159,-

Børn under 10 år ½ pris



www.sakerestaurant.dk

Bordbestilling 38 79 55 88

Bratskovvej 36, v. Jyllingevej 2710 Vanløse