

Det Store Ædegilde for fattigrøve!

Scenen. En gruppe kontanthjælpsmodtagere går på opdagelse i en overflod af mad. "Det Store Ædegilde" sætter fokus på hvorfor de rige spiser så meget og hvorfor de ikke kan finde ud af at leve? De medvirkende øves i at spise meget!

Af Nanna Boye



Ann-Selena Cailloux og Noga Bonibay er frivillige og medvirker i "Det Store Ædegilde". (Fotos: Dan Møller)

Blodpølse, vildsvin, vildt, pattegris, perlehøne, hane, kylling, torsk, bøf, marsklam, fårehoved, østers, vagtler, marvben, crepes suzette, suppe, kalkun, nyre, croissanter, krabbe, farserede poularder, paté, hummer, kalkun, cassoulet, tarte niçoise, pizza, pasta og kage.

Hvem ville ikke gerne sætter tænderne i den menu?

Ni mennesker, alle enten førtidspensionister, folk på kontanthjælp eller tidligere misbrugere, kommer til orde i forestillingen "Det Store Ædegilde". Det er instruktørdueen Fix og Foxy, Tue Biering og Jeppe Kristensen, der er inspireret af filmen "Det Store Ædegilde".

De sætter fokus på klasse-samfundet, elitens overflod

kontra bunden i det danske samfund, der ikke har råd til gourmetmad og rejser.

- Vi undersøger fænomener og fordomme. Vi gør noget frem for bare at tale om det. Folk på kontanthjælp benævnes som nasserøve og dovne. De er ofre for fordomme, men verden er større. Kontanthjælpsmodtagere er en stor mangfoldig gruppe.

- De økonomisk udsatte har mange andre glæder i livet, men det er der ikke fokus på, forklarer Jeppe og pointerer at de ni deltagere, der arbejder frivilligt, har valgt instruktørerne, ikke omvendt.

Han fortsætter: - De medvirkende spiller sig selv, men

de stilles overfor eksistensielle spørgsmål og skal tage stilling til nydelse og identitet og hvad meningen med livet er.

Tue siger: - Vi har haft idéen et par år, men temaet "hvad skal vi gøre med fattiglemmerne", er et konstant tema. Med den nye regering og finansloven, er det blevet aktuelt igen. Med forestillingen giver vi kontanthjælpsmodtagerne mulighed for at komme til orde. Og for os er det skønt at blive udfordret.

Jeppe supplerer: - De skal ikke gøres til mere end de er eller glorificeres, men nu skal kontanthjælpsmodtagerne have lov til at være andet end en rubrik i avisen eller et citat

på tv. Vi lærer også nyt hver dag, og så er de medvirkende ærlige, åbne, sårbare og samtidig modige og stærke.

Drømme og visioner

To af de medvirkende, der har sagt ja til at arbejde frivilligt og spise sig gennem forestillingen er 30-årige Ann-Selena Cailloux og 26-årige Noga Bonibay.

I øjeblikket trænes de i at spise. To timer om dagen spiser de løs, og de får serveret retter de aldrig har smagt før. De faster i løbet af dagen, inden det går løs på scenen.

- Jeg kan godt lide mad, men det er tunge retter, og jeg smager noget, som jeg ikke laver hjemme og aldrig har smagt før. Det er en god kok, vi har bl.a. fået confit de canard, og jeg kan mærke at jeg har taget lidt på, ler Ann-Selena, og tager sig i siden. Hun er i misbrugsbehandling og på kontanthjælp.

- Jeg har været hashafhængig siden jeg var 19 år. Tidligere har jeg været udsat for seksuelle overgreb, hashen har jeg brugt for at glemme, men nu har jeg ikke røget i otte uger. Jeg er i gang med at lære at have det godt med mig selv. Forestillingen er en ud-

Fakta

Instruktørdueen Fix og Foxy, Tue Biering og Jeppe Kristensen, er kendt for at arbejde med samfundskritiske projekter. Tidligere har de bl.a. sat fokus på tredje verdens-arbejdere, prostituerede og asylansøgere. I "Det Store Ædegilde" er det folk på kontanthjælp, førtidspensionister og misbrugere. Forestillingen bygger på Marco Ferreris film "La Grande Bouffe" fra 1973. "Det Store Ædegilde" opføres i Dansehallerne, Pasteursvej, Carlsberg 21. nov. til 1. dec.



Instruktørdueen Fix og Foxy, Tue Biering og Jeppe Kristensen.

fordring og så er jeg fokuseret på noget andet, men jeg har aldrig stået på en scene før. Som premieren nærmer sig, er jeg lidt spændt og nervøs, men det er også meget spændende.

- Jeg har en drøm om at læse fransk og spansk igen, rejse og synge. Jeg er med i forestillingen, da jeg vil være med til at sætte ansigt på dem man kun ser i statistikkerne, fortæller Ann-Selena og pointerer at forestillingen også har givet hende mere selvtillid.

Noga er på kontanthjælp på femte år. Hun lider af depression og angst, og siger til Lokalavisen: - Jeg havde lyst

til nye udfordringer, og så vil jeg gerne vise et ansigt på en stigmatiseret gruppe. Samfundet tager ikke stilling til mennesket bag de syge og dem på kontanthjælp. Vi er bare i en bestemt kasse, siger Noga og fortsætter: - Jeg er blevet mere udadvendt af at deltage i projektet. Min drøm er at få et arbejde med søde kolleger, så jeg kan tjene penge. Det vil give mig en frihed til at rejse og mærke livet på en anden måde.

"Det Store Ædegilde" følger filmen, bortset fra slutscenen, hvor de medvirkende dør. Her går de medvirkende levende - men mætte - fra borde.

Kort nyt



Kvindelist og øl

Der er atter "Barokhalløj på Frederiksberg Slot" torsdag 19. nov., hvor Axel Vermehren viser rundt i de gamle kongelige gemakker og denne gang sætter fokus på kvinderne på slottet, fra kong Frederik IV's damer over kong Christians VII's Caroline Mathilde og kong Frederik VI's dronning Marie m.fl. Rundvisningen slutter i den smukke Riddersal, hvor sopran Liselotte Dan Schumacker og pianist Knud Rasmussen tager publikum med på en musikalsk rejse med operaer med temaet "kvindelist". Aftenen afsluttes med en tur i slotskælderen, hvor brygmester Annemarie Hartvig Jensen, der normalt laver Ølklub for Kvinder, der i dagens anledning lukket op, så "de herrer" også må deltage. Der serveres seks forskellige juleøl.

Arrangementet varer ca. 4 timer, koster kr. 349,- pr. deltager. Der vil blive serveret en let anretning og snacks undervejs. Tilmelding på axel.v@mail.tele.dk eller 2447 2750.

Lang fra hjemmet - med øl

Danske Ølentusiaster Frederiksberg har afholdt årsmøde i Stormlys lokaler. Der var genvalg til formand Erik Larsen, næstformand Christian Skovgaard Hansen, bestyrelsesmedlem Else Slange, Peter Friis Hansen og Jan Muurmand. Nyvalgte til bestyrelsen er Bodil Hebeltoft, Bjørn Lunau og som ny kasserer

blev valgt Henrik Ankerstjerne.

Formand Erik Larsen kunne for tredje gang berette for de mange fremmødte medlemmer, om de mange arrangementer og smagninger det er lykkedes at gennemføre igennem året, og også om de arrangementer som desværre ikke kunne blive til noget. Bestyrelsen har allerede en lang række spændende arrangementer i støbeskeen for det nye år, som starter med juleøl smagning og julebuffet 26. nov.

Der er planlagt en spændende smagning af "Kvinder for Kvinder" i foråret tillige med en forrygende fødselsdagsfest i anledning af lokalafdelingens fødselsdag 12. feb. Denne dag kommer det talende vandfald Eddie fra Midtjysk Bryghus på besøg til en ølsmagning, hvor der ikke spares på anekdoter, og sjove historier eller godt øl.

Søndag 15. nov. lanceres "Ølselskabet", som er lokalafdelingens tiltag for at udbrede kendskabet til og viden om kunsten og muligheden for at lave sit eget øl - håndbryg.

Dette lanceres på byens nye udendørs kulturområde "Under Buen" - under Bispeengbuen. Her vil der være tændt op i kulene og stenene lagt i gløder, så de kan bruges til at brygge øl på. Det kommer til at syde og boble og blive et spændende arrangement med masser af information om stenøl, Ølselskabet og hygge for alle. Der vil blive budt på smagsprøver af stenøl og til børnene vil der være skøn øko æblemest. Til de sultende kommer MJ Food Truck forbi, hvor der vil være mulighed for at købe lækre friske steamedbuns med asiatisk fyld.

Et af de ølfremmende tiltag er, at alle nye medlemmer med postnummer på Frederiksberg vil modtage et værdibevis til gratis spisning til en medlemssmagning, værdi op til 200 kr.

Beaujolais Nouveau

Et minut over midnat den tredje torsdag i november vil banne-re forkynde den gode nyhed: Le Beaujolais Nouveau est arrivé! "Den nye Beaujolais er ankommet!" Et af de mest useriøse og animerede ritualer i vinens verden er begyndt. Traditionen tro vil Zaizon på Falkoner Allé 33 ligesom de foregående år markere denne dag - i år torsdag 19. nov. fra kl. 10.

Når høstfesten er overstået er over 65 mio. flasker, næsten

halvdelen af regionens samlede årlige produktion, blevet distribueret og drukket rundt omkring i verden. Det er blevet et verdensomspændende kapløb om at være først til at tilbyde denne nye Beaujolais Nouveau. Den er blevet transporteret med motorcykel, ballon, lastbil, helikopter, concorde, elefant, løbere og rickshaws for at nå frem. Det er forbløffende at opleve at denne vin kun få uger før var en klynge af druer på en vinstok, men ved en hurtig høst, en hurtig gæring og en hurtig aftapning er alt er klar ved midnatstid.

Hvad er det der gør Beaujolais Nouveau så populær?

Kort sagt er Beaujolais Nouveau så tæt på hvidvin, som rødvin kan være, på grund af den måde den er lavet på. Mosten presses efter kun tre dage for at undgå phenolforbindelser, især de adstringerende tanniner, der normalt findes i rødvin. Det efterlader en let drikkelig og frugttagtig vin. Dette kombineret med det faktum, at den smager bedst, når den er kølig, gør den til en festlig oplevelse, der bør nydes i højt humør i stedet for at blive kritiseret.

Urtehuset får nyt navn

Urtehusets tre butikker på henholdsvis Østerbro, Frederiksberg og i Lyngby skiftede 1. november navn til Helsam Urtehuset og bliver dermed fremover en del af den landsdækkende Helsam kæde. Kunderne vil opleve samme gode kundeservice og faglighed i butikken som hidtil. Hos Helsam Urtehuset finder man en bred vifte af grønne produkter til hele familien. Udover det enorme udvalg af kosttilskud, vitaminer og mineraler, der specielt kendetegner Helsam, findes der i tillæg et stort udvalg af personlige plejeprodukter, som spænder lige fra rensningsprodukter og cremer, til make-up og baby produkter. Derudover er Helsam Urtehuset specialiseret i fødevarer i kategorierne, glutenfri, økologiske madvarer og delikatesser samt raw food.

- Vi ved, at alle kan gøre en personlig indsats for at holde sig sunde og raske, og det vil vi meget gerne hjælpe med i form af personlig vejledning til sundhed og en livsstil i balance, udtaler kædedirektør Jes F. Andersen.

Se mere på helsam.dk