



Humøret fejler ikke noget hos gourmanden Kim Christiansen og konen Lisbet Gad Christiansen i Skaldyrsklubben på Vedbæk gamle station.



“Vi fik for alvor medvind, da vi begyndte at indrykke vores lille annonce med den røde reje som blikfang i BørsenWeekend.”

Små opsigtsvækkende annoncer har også ret. Her ses annoncen i sin faktiske størrelse.



flere slags østers, krebs og krabber plus forskellige færdige fiskeretter. En kasse røgede sild fra Nordbornholms Røgeri i Allinge frister også. Forretningen er åben torsdag, fredag og lørdag.

Kim Christiansen fik en solid opdragelse hos sin far i Højbro Fisk og Vildt, som i mange år var Københavns førende. Lisbet, der har en fortid som manuskriptforfatter, redigerer hjemmesiden, passer bogholderiet og holder styr på rejepillerne og de unge piger, der serverer, når Gourmanden og Konen leverer mad ud af huset. Hvis der er tale om mindre ordrer, ekspederes de pr. cykelbud, og firmaet tilbyder CO<sup>2</sup>-fri udbringning i hovedstadsområdet. En kurér med kasket sendes til nærmeste station, hvor man så får udleveret havets herligheder.

- Vi fik for alvor medvind, da vi begyndte at indrykke vores lille annonce med den røde reje som blikfang i BørsenWeekend. Vi rammer det rigtige publikum, og effekten kan både måles på salget og på internettrafikken, så vi fortsætter med et tage et rejehop i Børsen, fastslår Lisbet Gad Christiansen, som fremhæver Børsens fleksibilitet, der giver mulighed for at ændre teksten undervejs – det bliver der for eksempel brug for, når der i november holdes en vildt- og skaldyrsaften i stationens smukke ventesal, som også anvendes til udstillinger.

■ Jacob Ludvigsen

## DEN RØDE REJE I DET STORE ANNONCEHAV

Gourmanden og -konen er morgenmennesker. Hver onsdag kl. 4,30 kører de i deres kølevogn til fiskeauktionen i Gøteborg for at købe et parti friske skærgårdsrejer – et udtryk, som ægteparret Kim Christiansen og Lisbet Gad Christiansen har været så fornuftige at indregistrere. Hjemme på Vedbæk gamle station står et par raske unge mænd parat til at håndpille dem, de har opdaget, at timelønnen er høj, når man rubber neglene. Skallerne forvandles til rejebisque, og så er der gang i Skaldyrsklubben, som den succesrige forretning hedder.

Skærgårdsrejerne fanges i Skagerrak mellem

Norge og Læsø, og de koges ombord på kutterne. Der losses normalt 350 kasser á 15 kilo, og der kan være forskel på saltindholdet. Kim og Lisbet kender den danske smag og går efter rejer, der ikke er alt for salte. Dem vil svenskerne til gengæld gerne have. Den korte transport og sporbarheden er noget, der glæder Levnedsmiddelkontrollen.

Skaldyrsklubbens omdrejningspunkt er køkkenet og forretningen i den nedlagte station. I køledisken, designet af herren og fru og beklædt med bambus, venter rødtunger, laks og enkelte andre fisk sammen med rejerne – også danske fjordrejer – hummere,