

Børges Bodega 2.0

Bodegaen ligger på den anden side af Lyngbyvej og gør ikke det store væsen af sig. Men nu er der nye ejere. De brænder for at føre Børges Bodega videre. De vil bevare traditionen og supplere med nye tiltag, der fører stedet sikkert og godt ind i fremtiden.

Af Frank Nilsson

"At overtage og drive et værts- hus har altid været en drøm. En gammel drøm", fortæller Peter Sikora, da Gadespejlet møder den ene af de to nye ejere af Børges Bodega. Men inden vi går videre, må vi komme med en indrømmelse. Vi har aldrig før besøgt Børges Bodega, og det kan hænge sammen med, at da vi rykkede ind i kvarteret i sin tid, havde vi små børn og godt med arbejde, og der var ikke tid og behov for værtshusbesøg. Måske bliver det anderledes nu! Men tilbage til Peter Sikora. Han



Peter Sikora i færd med at bevare og udvikle

opdagede, at etablissementet var til salg, og kiggede ind.

"Lige med det samme mærkede jeg charmen og stemningen, og der lugtede ikke af øl og nikotin, og fødderne hang ikke fast i gulvet. Men jeg erkendte også, at stedet skal udvikles, for at bære det ind i fremtiden".

Vi sidder over for hinanden i en "bås". Gadespejlet får en øl, som vi nipper til, og Peter Sikora får sig en Squash, og mens vi snakker, kigger vi os omkring.

Der er en rigtig bar med barstole og to gæster, der hygger sig over en øl, og ved de andre båse sidder et par grupperinger, der rafler og snakker. Der er 30 flasker med bunden i vejret bag baren til aftapning, og der et skilt, der illustrerer fodgænger- overgang. Så kan man finde ud. Der er også talrige blanke trompeter, en tuba og en sækkepibe, gamle juleplatter og muntre småvers.

Også hvad drinkskortet angår, forener de nye ejere kombinationen af tradition og fornyelse.

"Vi vil servere både gamle og nye drinks", fortæller Peter Sikora. "Fx en Filur med rød sodavand, appelsinjuice og vodka, eller en Jäger Bomb med Jägermeister og energi drik. Og den gode gamle Bloody

Mary er også på drinkskortet på Børges Bodega", hvorefter Peter Sikora definerer Smedekanden, som rummer en liter bestående af Porter, Classic, snaps og Pernod og citronvand; en social anretning til en større gruppe.

Orange Scene

Peter Sikora er en mand med mange bolde i luften. Bl.a. har han en mindre udlejningsejendom, og en dag flyttede Mihai Bostan, en 19-årig rumænsk

italiener, ind. Peter Sikora fornemmede snart, at Mihai er en ung mand med stort drive, og de blev enige om, at de sammen kunne føre Børges Bodega videre. De besluttede, at navnet skulle bevares, men suppleres med forbogstaverne i deres efternavne, så nu hedder den SiBo Bar – Børges Bodega.

"Og det er vigtigt. Bodega tilhører traditionen, men vi vil også tiltrække et nyt klientel, der foretrækker en bar uden at lade sig afskrække af en bodega", fastslår Peter Sikora.

Der kommer aftener med quiz og live musik, som optræder på en lille - tilfældigvis orange - forhøjning, og derfor hedder Orange Scene. Alt det kan man nærstudere på Facebook.

Perfekt til første date

Peter Sikora stod selv i baren, da vi kom, og han fortæller, at man som bartender skal være en rimelig ekstrovert person, som både kan snakke med gæsterne og lytte til alt det, folk vil snakke om over en øl.

"Indimellem sker der noget magisk. Der var et australsk par, der kom ind og spurgte efter et pizzeria. De fik ingen pizza, men de blev i flere timer og hyggede sig og snakkede med mig og de andre gæster. Og så er der mange, der dater. De mødes digitalt, og skal finde et godt sted til første date, og så er Børges Bodega, SiBoBar, det perfekte sted. Her er hyggeligt og stille og roligt og meget diskret. Den slags gør én helt varm om hjertet", indrømmer Peter Sikora.

På vejen tilbage kommer vi til at tænke på Giuseppe Tomasi di Lampedusa, der i sit hovedværk Leoparden konkluderer, at hvis man vil bevare noget, må man forandre det!