

ET REFUGIUM AF AFSLAPNING OG FORDYBELSE

» HVORDAN SKABER MAN EN SUCCES? VED AT VÆRE SIG SELV OG GØRE DET, MAN ER BEDST TIL. SÅDAN LYDER SVARET FRA 31-ÅRIGE PERNILLE RASMUSSEN, DER ER INDEHAVER AF KONGENSHUS HOTEL. OG DET ER EN FILOSOFI HUN ER BLEVET BELØNNET FOR, BLANDT ANDET MED PRE-NOMINERINGEN TIL "ÅRETS BO&SPIS ADRESSE 2009."

Kongenshus Hotel er et refugium af afslapning og fordybelse. Med en beliggende midt på heden, har Kongenshus Hotel en helt unik natur og stemning, der afspejles i alt fra interiør til råvarer. Alt bliver lavet fra bunden. Grøntsager og krydderier dyrkes på gården og på heden græsser nordens største fåreflok. Der er tale om meget mere end økologi. Det er bæredygtighed og almindelig sund fornuft, der alt sammen går op i en højere helhed.

- Bæredygtighed er vigtigt for mig, og det er grundlaget for Kongenshus Hotel lige fra gæsterne træder ind på heden og til de forlader os igen. Det handler om ærlighed, kvalitetsbevidsthed og tid til fordybelse. De fleste går rundt på tåspidserne af stress, men når de kommer her, får de pludselig fodfæste igen, tager en dyb indånding og slapper af, fortæller Pernille Rasmussen.

GÆSTEN I CENTRUM

Det lyder simpelt, men det er helt tydeligt, at øjenkontakt med hver kunde skaber hjerterum og plads.

- Det er vores mål, at vores gæster skal føle sig velkommen. Vi går meget langt for at tilfredsstille vores kunders ønsker. Derfor gør jeg meget ud af, at stimulere



kundernes sanser. I kaffebaren byder jeg på friskmalede kaffebønner, der bliver serveret i muselmalede kopper og på stolene hænger der et stykke ægte skind. Væggene er tapetseret med delvist økologiske tapeter og tapeter fra Ralph Lauren. Værelserne er opført i naturtro materialer i et nordist stilrent look med blandt andet senge, der er beklædt med en kant af læder. Det handler om at bringe naturen ind på Kongenshus Hotel og skabe luksus med jordforbindelse, siger Pernille Rasmussen.

RENDYRKET ORIGINALITET OG RUSTIK KOGEKUNST

Kongenshus Hotel er fra 1800-tallet og taget var over 100 år gammel, da Pernille Rasmussen kom til.

- Taget trængte til en opfriskning, men det var vigtigt for os, at føre konstruktionen tilbage til sin oprindelig. Netop denne tanke gennemsyrrer hele konceptet bag Kongenshus Hotel, siger Pernille Rasmussen, der selv mener, at det skyldes hendes rebelskhed, at det er lykkedes at skabe en succesrig forretning midt ude på heden.

- Det er klart, at der er stor forskel på at drive restaurant i Herning, som jeg gjorde tidligere med "Prinsessen og Hendes Krigere", og så at drive et hotel, der ligger

forholdsvist afsides. Men det er lykkedes mig, at få en masse af mine tidligere kunder med herud, og det er jeg meget glad for. Hver morgen står jeg op og ser morgenfruerne springe ud og om aftenen ser jeg solen gå ned over heden. Man får et fuldstændig ubegrænset forhold til naturen, siger Pernille Rasmussen, der ikke et sekund har fortrudt, at hun mentalt og fysisk har rykket sig ved at holde fast i det, der betyder noget: Passionen for arbejdet som kok, der er blevet en livsstil.

Maden er rustik og smagen meget raffineret og intens med et tydeligt feminint touch. Alt pyntes med blomster, bær og krydderurter og Pernille Rasmussen værner om den personlige stil i gastronomien, der er blevet til på baggrund af god oplæring i uddannelsesstiden, som siden hen er blevet finpudset i de mange job, hun efterfølgende har haft. Pernille Rasmussen har blandt andet været Fiskekok i Skagen og dessertkok i Rom og på Mallorca, blev hun den første kvinde, der fik lov til at gå i køkkenet på en 2-stjernet Michelin-restaurant. Da hun kom tilbage til Danmark startede hun på Henne Kirkeby Kro det år, den blev kåret som Årets Restaurant. Siden hen kom hun til Krogs Fiskerestaurant, hvor der blev terpet vine og under ansættelsen på Piaf i Silkeborg, tog Pernille Rasmussen tjeneruddannelsen. Interessen for økologi blev skærpet hos den økologiske bager Le Gateau på Torvet i Silkeborg og som 26-årig havde hun samlet så meget information og inspiration fra restaurationsbranchen, at hun i 2004 var klar til at starte sin egen restaurant: "Prinsessen og Hendes Krigere" i Herning. En restaurant der i høj grad var baseret på økologi, dog ikke så rendyrket som man finder den på Kongenshus Hotel, hvor Pernille Rasmussen dyrker sine egne urter, finder råvarer i de lokale gårdbutikker og senest har hun startet samarbejde med Tange friland om sine egne marker ved Tange Sø ved Ans.

"KRISEN GØR MIG NOK LIDT FANDENIVOLDSK"

Sådan siger Pernille Rasmussen om den tid, der bliver kaldt "krisetiden" og sin egen drivkraft. Og på Kongenshus Hotel oplever hun heller ikke krisen. De 40 bryllupper der bliver holdt på Kongenshus Hotel om året, er nok til at holde forretningen i gang, men også den populære økologiske brunch, forretningsmøder og konferencer trækker folk til området. Pernille Rasmussen planlægger alle arrangementer fra start til slut. Det gælder både farver, blomster, menu, indkøb og

meget mere. Dog er det ofte i samarbejde med gæsten, der ønsker at afholde et arrangement på stedet. Og det er der flere muligheder for. Kongenshus Hotel afholder arrangementer for 10-165 gæster, men der er også rig mulighed for en intim gourmetmiddag for to.

Uanset om det gælder afslapning foran pejsen i tagbiblioteket, forretning, fest eller en romantisk weekend, så sker det hele i smukke, fredfyldte og stemningsfulde omgivelser. På www.kongenshushotel.dk kan du finde mere information om Pernille Rasmussen og de muligheder Kongenshus Hotel tilbyder.

ÅRETS BO&SPIS ADRESSE 2009 SKRIVER OM KONGENSHUS HOTEL:

"En kro er en kro er en kro. Og så er denne så smukt proportioneret. Midt på alheden ligger den og byder på ro, ro og atter ro. Om aftenen serveres moderne gastronomi, hvor kroetterne er teknisk fuldkomne og hvor velsmagen oftest stammer fra de lokale råvarer, plukket, samlet, gravet og tilberedt i køkkenet i Pernille Rasmussens kyndige hænder. Morgenmaden er måske landets bedste. Hjemmelavet når hjemmelavet betyder håndlavet."

