

Maden er rustik, og smagen meget raffineret og intens, tydelig feminin med brug af mange blomster, bær og krydderurter. Her er Pernille Rasmussen ved at gøre paradis-æblerne klar til servering.

Powerkvinden Pernille bag gastronomisk succes på heden

Pernille Rasmussen, 31 år, har i løbet af to år for alvor sat Kongenshus Hotel på det gastronomiske Danmarkskort

Tekst: Kirsten Breindahl
Foto: Jakob Stigsen Andersen

Da hun var 16 år, flyttede hun hjemmefra. Silkeborgenseren Pernille Rasmussen kunne således komme til at bo i nærheden af Restaurant Karoline Amalie, hvor hun havde fået arbejde, og restauranten blev hendes læreplads, da hun kom på Silkeborg Tekniske Skole for at uddanne sig til kok. Læretiden blev delt mellem »Karoline Amalie« og »Kongensbro Kro«.

- På den måde lærte jeg både Rikke Brockstedts fornemme franske køkken og Else Andersens traditionsrige krokøkken, forklarer Pernille på Kongenshus Hotel. Hun har budt på en kop te i Kafferiet, mens hun fortæller om baggrunden for sit virke i faget.

Pernille har nemlig altid haft interesse for, hvad hun har spist. Det skulle helst være lødigt, en ordentlig kvalitet og med en rigtig god smag, så tæt på naturen og årstiden, som man kan komme. Og den interesse har hun været tro mod. Først på »Prinsessen og Hendes krigere« i Herning, som hun drev i to år, til Kongenshus Hotel blev aktuel, og nu her på stedet. Et halvt år drev hun for øvrigt begge steder samtidig.

Hun kommer aldrig til at eje hotellet, da det er Kongenshus Mindefond, der ejer bygningerne, men hun er forpagter, og al inventaret har hun købt, og hun har også stået for og bekostet totalrenoveringen af hotellet, så det i dag fremstår særdeles indbydende og tidssvarende.

- Der er internet-forbindelse på værelserne, og der er i det hele taget sørget for, at gæster, der bor her i forbindelse med deres job, kan sidde komfortabelt og arbejde på værelserne eller i Kafferiet, fortæller hun.

Ligger centralt selv om det er på heden

»Det gør mange brug af. Kongenshus Hotel ligger nemlig ikke »helt derude på heden«, som man kunne forledes til at tro, når man kommer kørende fra Silkeborg-retningen og når ind gennem de to søjler, der angiver, at man nu befinder sig i det kæmpe-mæssige store areal, der hedder Kongenshus Mindepark, og hvor lyngen i sensommeren blomstrer på smukkeste vis og lokker med de helt store naturoplevelser.

- Kongenshus Hotel har faktisk en meget central beliggenhed. Der er en halv time til Silkeborg, Herning og Holstebro og bare et kvarter til Viborg, oplyser Pernille og tilføjer, at København kun ligger tre kvarter væk, eftersom Karup Lufthavn er så tæt på.

Det er en beliggenhed, der gør, at Kongenshus Hotel i vid udstrækning danner rammerne om seminarer, møder, konferencer og kurser i hverdagene, mens runde fødselsdage, konfirmationer og bryllupper samler sig om weekenderne.

- Bryllupper har jeg 40 af om året, de kunne alene holde økonomien gående for hotellet, siger Pernille, der også for længst har programsat de populære adventsbrunch



(omfattende 13 forskellige serveringer), samt de årlige julemiddage og -frokoster i perioden, hvor der samtidig sælges juletræer fra stedet.

At Kongenshus Hotel er blevet et sted, man lægger mærke til, skyldes dog ikke udelukkende beliggenheden. Den ville nemlig ikke være nok, hvis ikke de kulinariske oplevelser på stedet var værd at køre efter.

Rustik og raffineret

Pernille Rasmussen har en meget personlig stil i gastronomien, og den værner hun om. Stilen er rustik, og smagen meget raffineret og intens. Den er også tydelig feminin, med brug af blomster, bær og krydderurter. Stilen er blevet til på baggrund af god oplæring i uddannelsestiden, og så er den finpudset i de mange job, hun efterfølgende har haft. Hun har således været fiskekok i Skagen og dessertkok i Rom. Hun har i flere år arbejdet som kok i Spanien blandt andet på De Canariske Øer og på Mallorca, og hun har været kok i Sydafrika.

- Jeg fik ellers at vide, at jeg ikke var køn nok til at blive ansat som tjener i restauranten hos den spanske kok på Mallorca - og i køkkenet ville de slet ikke have kvinder! Men da jeg havde været tjener i 14 dage, blev han så træt

af, at jeg hele tiden rendte ude i køkkenet, at jeg kom til at arbejde som den første kvindelige kok på stedet, indskyder Pernille, der fortsatte med at kombinere sin rejselyst med interessen for faget, til hun kom hjem og blev ansat på Henne Kirkeby Kro det år, den blev kåret som Årets Restaurant. Hun kom til Krogs Fiskerestaurant i København, og her blev der terpet vine!, hvorefter hun fortsatte til restaurant Piaf hjemme i Silkeborg og undervejs således fik taget tjener-uddannelsen, ligesom hun også en tid havde arbejde hos den økologiske bager Le Gateau på Torvet i Silkeborg.

Så var Pernille efterhånden fyldt 26 år og havde kastet sig ud i erhvervet som selvstændig med »Prinsessen og Hendes krigere« i Herning.

- Konceptet var baseret på en høj grad af økologiske råvarer, dog knap så rendyrket som det sker i dag på Kongenshus Hotel, hvor råvarerne befinder sig lige uden for døren, fortæller hun.

Der var plads til 37 gæster, og det blev hurtigt for småt, så da hun øjnede mulighederne på Kongenshus Hotel, så slog hun til. Her kunne hun udvikle sine ideer for fuld udblæsning.

Hendes daværende kæreste måtte dog melde fra - lige før højsæsonen valgte han at trække sig fra deres fælles

FAKTA

- ◆ Kongenshus Hotel råder over ni dobbeltværelser og kan huse godt 300 gæster på én gang. Store Sal kan tage selskaber på 165 personer, mens panelstuen har plads til 72 og pejsestuen 65 gæster. Kafferiet er stort nok til godt en snes mennesker.
- ◆ Som spisested har det siden Pernille Rasmussens overtagelse i 2006 udviklet sig til at befinde sig på et attraktivt niveau med lækre gourmetretter, i vid udstrækning økologiske og mest muligt hjemmelavet fra bunden, eksempelvis er alt brød hjemmebak, også rundstykkerne om morgenen. Den Danske Spiseguide har tildelt stedet en stjerne.
- ◆ Kongenshus Hotel blev bygget i 1754, da kong Frederik V ønskede at opdyrke heden, og det gav navn til huset. 12 år senere opgav man at opdyrke hedearealerne. I 1913 blev Kongenshus Hotel købt af købmanden Hans Dall, der etablerede en renpark, og man kan endnu uden på bygningen se navnet "Hans Dalls Renpark". Han skabte bygningen i dens nuværende form. 10 år senere lukkede renparken, da dyrene blev syge, og skiftende forpagtere har gennem tiden drevet restauration på stedet.
- ◆ Kongenshus Mindepark består af 1200 hektar fredet hedeareal, og der er adgang til parken fra Kongenshus Hotel, hvor der også er indrettet et mindre naturmuseum, der orienterer om stedet.
- ◆ Yderligere oplysninger på hjemmesiden www.kongenshus.dk

projekt og fra parforholdet.

- Så stod jeg dér med 16 konfirmationer den følgende weekend! Så det var bare med at smøge ærmerne op, siger Pernille om en barsk tid, hvor hun endnu havde begge restauranter. At hun ikke er bange for at rubbe fingrene og tage fat, vidner det levende og indbydende miljø på stedet om. På disken i Kafferiet står køkkenets hjemmelavede marmelade og småkager, chokolade og nyslynget honning, som sælges til gæsterne. I sensommeren blev der plukket blomster, og hun og kokke-eleven Thomas har også plukket tyttebær, revling, brombær samt blåbær og samlet svampe. Alt bliver anvendt i køkkenet.

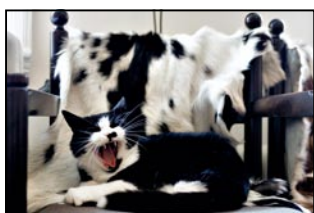
Der græsser 2500 får og 1600 geder i det 1200 ha store hedeområde, og når der slagtes dyr på Gl. Amstrup, så aftager hotellet en pæn del. Smukke gedekind pryder stolene i Kafferiet og er også med til at understrege det tætte tilhørsforhold til heden og den omgivende natur. Kafferiet er det sted, hvor gæster kan drikke kaffe og spise hjemmebakket kage, hvis de på forhånd har bestilt bord.

Seks km til naboen

Pernille bor ved sit hotel, i huset lige ved siden af. Hun har seks kilometer til nærmeste nabo og nyder hedens ro, men lægger efter eget udsagn ekstremt mange personlige timer i sit arbejde, der ofte slutter helt hen på morgenen, for eksempel efter et bryllup, hvor de sidste gæster måske går kl. 5.

- Det har sin charme og barskhed at bo her, i al slags vejr. Men med så mange daglige arbejdstimer, så er det nødvendigt også at tanke op, siger hun.

Pernille står op kl. 6 om morgenen, og så har hun tid til at løbe en tur, meditere eller blot gå og forberede sig mentalt på arbejdsdagen, der begynder en god times tid senere, når hun skal i gang med morgenmaden til hotellets gæster. Formiddagen går med møder og aftaler, og det samme gælder eftermiddagen alt imens hun også får gjort klar til frokostgæster, kursister eller måske det par, der skal til kaffe og kringle og aftale middagen til et kommende bryllup. Eller der skal pakkes picnic-kurve til de besøgende i Mindeparken blandt alle øvrige gøremål.



Katten nyder også stedets ro - her en døsig stund i en stol med gedekind i Kafferiet på Kongenshus Hotel.

Hun planlægger kommende arrangementer - farver, blomster, menu, indkøb og meget mere - og altsammen foregår det stort set på én gang. Ligesom interviewet med Avisen, hvor hun kort bliver afbrudt af Thomas, der må fortælle, at vandet fosser ud af et rør i hotellets eget vandværk, og så giver hun ham instruks om, hvem han skal ringe efter, og indskyder også et opmuntrende »Det er ikke noget problem. Ingen panik. Det har vi prøvet før«. Adskillige telefonopkald må hun også besvare undervejs i interviewet, og på et tidspunkt skal Thomas lige have besked om at gå i gang med surdejen, ligesom han

øjeblikke senere får at vide, hvor meget væde, i form af vin, han skal hælde ved blomsterne, som han netop har gjort klar til marmeladen.

Maler og vil måske udstille

For at tanke op til at kunne klare en så hektisk hverdag, maler Pernille. Stærke farver og udtrykfulde billeder, der står i stor kontrast til den stilfulde, enkle indretning i hotellet. Hun har solgt flere malerier og er så småt i gang med at overveje også at udstille. Hun læser også meget, om personlig udvikling, kommunikation og ledelse.

- Og så er jeg så heldig at kunne holde fri 13 uger om året. Så går rejserne til udlandet. Sidste år var jeg syv gange i Spanien, og julen holder jeg altid i udlandet, ligesom jeg i januar tog fem uger til Las Vegas og hjalp en bekendt fra Herning med det praktiske arbejde i forbindelse med en messe, siger hun. Rejselysten er der stadig.

Men det er interessen for faget også. I en grad, så Pernille sideløbende med sit arbejde på hotellet arbejder freelance med udvikling af opskrifter, i øjeblikket for et netværk af rodfrugt-leverandører. Et lokalt netværk af producenter og butikker med fællesnævneren økologi er etableret, Pernille er en af initiativtagerne og drivkræfterne.

Bæredygtighed og velfærd er kodeord i hendes liv og indstilling, og så vidt muligt også i de danske og lokale råvarer i køkkenet på hotellet.

Kongenshus Hotel er weekendkok i december og præsenterer hver lørdag i måneden retter, der er kendetegnende for køkkenet på stedet.



Pernille Rasmussen forstår at multitasking, ikke bare i arbejdstiden men også i privatlivet. Samtidig nyder hun den ro, heden giver hende, og når der skal tankes op rent mentalt - så maler hun.



Bær i Sabayonne. Foto: Jakob Stigsen Andersen

Bær og braiseret lammeskank

Af Pernille Rasmussen
Kongenshus Hotel



Braiseret lammeskank er weekend-kokkens bud på lækker servering denne lørdag.

Ingredienser og tilberedning:

Lammeforskank eller bagskank ønske efter størrelse - 300-400 g med ben.

Klargøres/afpuddes ved benet.

Braiseres i ovn på underlag af eksempelvis løg og rodfrugter ved 165 grader eller gryde under låg, til de er møre - ca. 1 1/2 time.

Urterne: (alle rodfrugter kan bruges)

Skæres i tynde strimler, marineres i en god olie, krydres med peber og havsalt - evt. lime, kommen, krydderurter eller andet efter ønske.

Bær i Sabayonne:

Friske eller marinerede bær lægges i emnet, som man vil servere i og overhældes med Sabayonne

Sabayonnen legeres og hældes over bærrene - Flamberes evt. med gasbrænder.

Serveres evt. med iscreme.

Sabayonne:

6 past. æggebloommer

160 g flormelis

2 dl. vin eller Marsala

Blommer og sukker piskes hvidt, let og luftigt - Tilsæt derefter væsken og legeres til cremekonsistens over svag varme - Sauce er klar til at hælde over bærrene.



Braiseret lammeskank. Foto: Jakob Stigsen Andersen