

Hotelbaren skal være lokales stamværtshus

Hoteller satser ikke længere kun på overnattende gæster. Cocktail- og kaffebarer samt gourmet-restauranter skal også lokke lokale ind. Trenden har bredt sig fra udlandet til vores største byer og er nu nået til provinshoteller som Peak 12 Hotel i Viborg.



POUL HUSTED



MORTEN LANGKILDE
(FOTO)

Kristian Bæk nipper til sin favoritcocktail, en Whisky Sour med Amaretto og bergamotte, og udstøder et »ah«, mens han arbejder på sin rapport om 'Efterisolering af tag ved renovering', der er et led i hans uddannelse som bygningskonstruktør.

Den 36-årige studerende sidder imidlertid ikke hjemme i lønkammeret med sin favoritdrink og forbereder sin fremtid, men i en dyb lænestol i Bar Flora i det nyåbnede Peak 12 Hotel i Viborg.

»Jeg har to børn derhjemme på 19 måneder og 8 år, så enten studerer jeg på biblioteket eller her i baren. Når jeg sidder i Bar Flora, slipper jeg også for at mikse min egen cocktail. Jeg kan ellers godt lave min egen, for interessen for cocktails begyndte, da statsministeren lukkede landet ned i marts 2020, og jeg fandt et online kursus«, forklarer Kristian Bæk, mens han tager endnu en slurk.

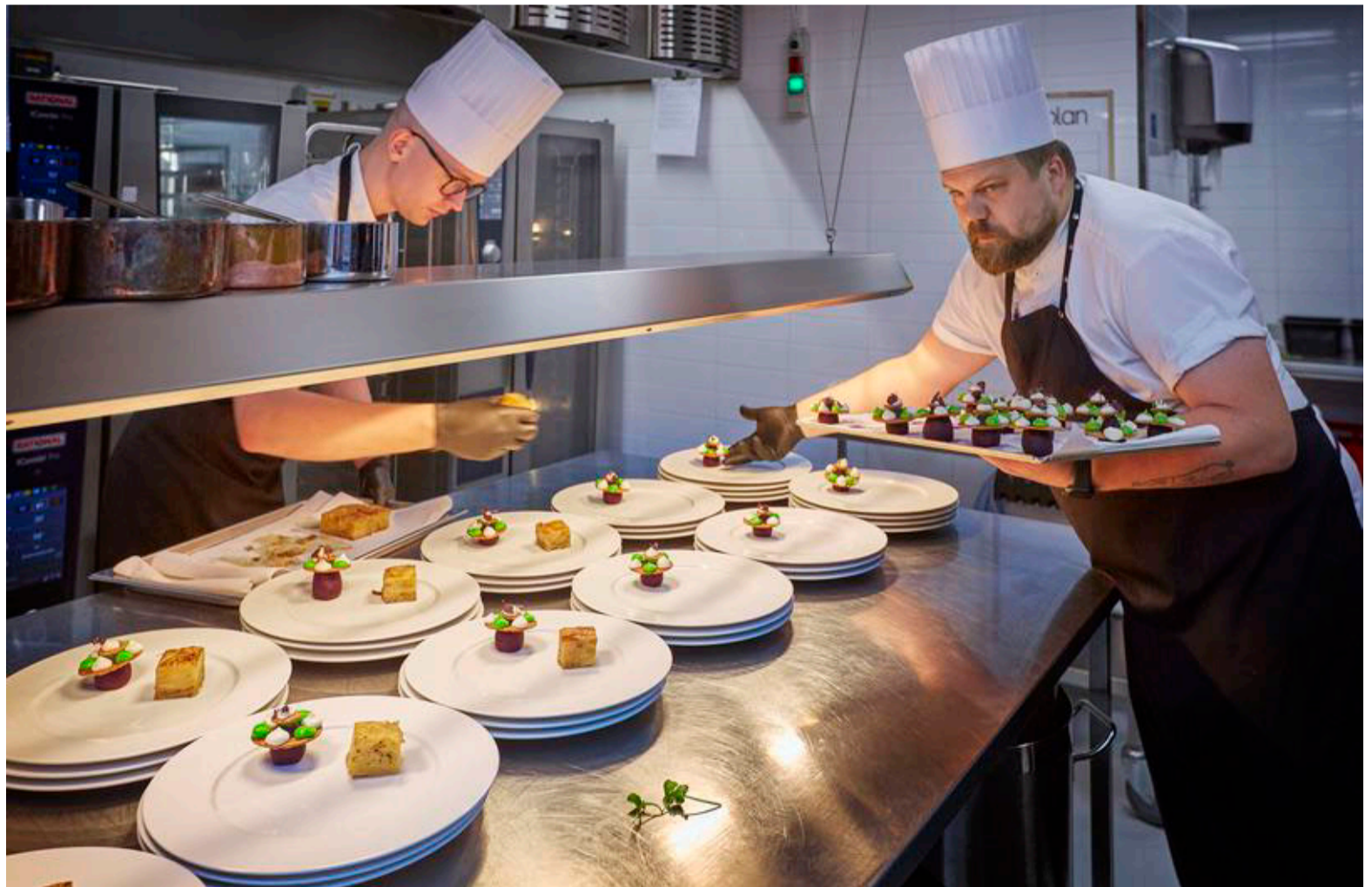
Da Peak 12 Hotel åbnede med en bar koblet sammen med receptionen i august, begyndte Kristian Bæk at komme på Bar Flora regelmæssigt:

»Desværre kan jeg ikke komme så tit, som jeg gerne ville, for når man lever af SU og har to børn, er pengene små, men jeg forsøger at kigge ind i hvert fald én gang om måneden. Uanset om det er en hverdags- eller weekendaften, hersker her hjemlig hygge. Bar Flora er ikke et sted, hvor man kommer for at drikke sig fuld, men for at nyde en cocktail og godt selskab. Viborg har manglet et sådant sted. Når jeg engang er færdig som bygningskonstruktør, håber jeg at kombinere det med et job som bartender«.

Den engelske pub beskrives ofte som englændernes dagligstue, og nu vil danske hotelejerne have lokale til at opfatte



■ Bartender Jesper Skov mikser en cocktail, mens bargæsten Kristian Bæk opmærksomt følger processen i Bar Flora på Peak 12 Hotel i Viborg.



REJSEDEKLARATION

Politikens ophold var betalt af Bühlmann-hotellerne. Gruppen har ikke haft indflydelse på artiklens indhold.

hotelrestauranter og -barer som deres dagligstue eller stamværtshus og besøge etableringerne på lige fod med turister og overnattende gæster.

Gin blev til speciale

Bar Floras barchef Jesper Skov har da også fundet sit forbillede i England:

»Verdensberømte American Bar på Savoy Hotel i London. Vi drømmer om at skabe en *vibe* som i London, Amsterdam eller Berlin. Hotelbarer er en god ide for cocktailelskere, for mange cocktails er udviklet i hotelbarer. I USA har selv en halvdårlig diner et cocktailkort«.

»En hotelbar skal kunne noget specielt

■ **Restauranten Det Glade Vanvid er en selvstændig restaurant, der ligger inde i Peak12 Hotel. Sebastian Münter er i køkkenet.**

for at hive de lokale ind. I Jylland er der ikke så mange, der bruger byen på vej hjem fra arbejde som i København. Folk skal ikke drikke sig berusede, men nyde en cocktail, inden de tager hjem. Det er fedt, når jeg ser, lokale kommer herind anden eller tredje gang. Ikke fordi de har været ude at spise, men fordi de har ►

været her før og gerne vil nyde en cocktail inden hjemturen», siger Jesper Skov.

Jesper Skov har en kandidatgrad i engelsk, men allerede i studietiden havde han job som bartender, og han var i praktik hos Njord Gin i Aarhus. Jesper Skovs praktikrapport blev senere til bogen 'The Connoisseur's Cocktail Companion' med bidrag fra andre ansatte på Njord Gin.

Bartenderen elsker at sammensætte smage, og han fokuserer på dansk, økologisk spiritus, men undgår dog ikke helt udenlandske ingredienser.

»Barens navn Flora hænger også sammen med, at jeg gerne bruger florale og bæredygtige ingredienser. Til nytår anvender jeg for eksempel salturt i en nytårscocktail. Og så skal produkterne selvfølgelig helst være lokale«, fastslår Jesper Skov.

Skylineyoga på taget

Ordet lokalt går også igen i receptionschef Natasja Ica Madsens sprogbrug. Foruden cocktailbaren ved indgangen er der en kaffebar i receptionen, hvor lokale kan komme ind og nyde en gang kop Peter Larsen-kaffe eller arabica kaffebønner fra en kaffefarm i Guatemalas højland, der drives af Bühlmann-familien, som ejer Peak 12 og fem andre hoteller i Jylland.

Navnet Peak 12 er inspireret af tagvinklen, som hælder 12 grader. Desuden skal navnet symbolisere, hvordan det 12 etager høje hotel – Viborgs højeste bygning – peaker eller topper bybilledet.

»Hotellet skal være et åbent hus for viborgenserne. Lokale skal ikke bare besøge cocktail- og kaffebaren, men også komme op på taget, nyde udsigten og deltage i vores aktiviteter. Til næste år planlægger vi at arrangere skyline-yoga heroppe med en lokal yogainstruktør. Gratis jazzkoncerter skal også være en del af konceptet, og så skal der være mulighed for private arrangementer. Hvis man har mod på det, skal man også kunne rapple ned lørdag formiddag«, siger Natasja Ica Madsen.

»Vi vil gerne lege med alle, som vil lege med os. Derfor arbejder vi eksempelvis sammen med Bjarne, som driver Rolsted Cykler her i Viborg, og gennem os kan man både leje almindelige cykler og mountainbikes. Spejder Sport og andre lokale udstiller ligeledes i receptionen«.

Peak 12 er bygget sammen med Tinghallen, som præsenterer musikalske og kulturelle oplevelser. Foruden Tinghallen er der direkte adgang fra hotellet til bowlinghal og biograf. På den anden side af Tingvej ligger Viborgs fodboldstadion, Energi Viborg Arena, og det er planen, at der med tiden skal opføres en gangbro fra hotellet til stadion.

Natasja Ica Madsen understreger, at »vi sælger morgenmad og senge, men fra hotellet er der udsigt ned til restaurant Det Glade Vanvid, der ligger i forlængelse af Peak 12, og som vi samarbejder med«.

Vanvidskæden

Det Glade Vanvid er en restaurantkæde, som drives af brødrene Koch, Michael og Lasse, med afdelinger i Aalborg, Aarhus, København og Randers foruden Viborg.

For at komme ind i vanviddet skal man ud af hotellet og stille sig i kø, for dørene åbnes præcis klokken 18.30. Det skyldes, at restauranten ønsker at byde på en totaloplevelse, men efter ankomsten åbnes døren ind til hotellet.

I et meget mørkt lokale huserer køkkenchef Sebastian Münter og hans stab. Det Glade Vanvid-kæden arbejder efter



Peak 12 Hotel i Viborg er markant i byens skyline, og ligger helt tæt på fodboldstadion og Stadionhallen.



Restaurant Det Glade Vanvid i forlængelse af Peak 12 Hotel er et meget mørkt lokale, men man kan dog se, hvad der er på tallerkenen som kalvekam med skysauce på trøffel og hyldebær med Pommes Anna.

et helt bestemt koncept med kun én menu bestående af appetizer og tre serveringer plus kaffe og avec. Menuen udskiftes seks gange om året, og drikkevarer er ad libitum.

3

Bartenderens favorit hotelbarer

Bartender Jesper Skov har udvalgt tre danske hotelbarer, som han føler virkelig har noget at byde på:

1 TATA, Hotel Sanders, København
Udnævnt til 'Bedste bar i Danmark' i 2018 og 2019, og bartender Harry Bell vandt titlen som 'Bedste bartender i Danmark' i 2019 and 2020 ved Nordic Bartender's Choice Awards.

2 The Library Bar, Hotel Plaza, København
Klassisk bar med Chesterfield-lænestole, malerier af gamle adelsmænd på de panelklædte vægge, samt reoler med læderindbundne bøger, hvor mange er førsteudgaver.

3 Balthazar, D'Angleterre, København
Danmarks første champagnebar, opkaldt efter en 12 liters champagneflaske. Baren har champagner fra over 42 forskellige producenter. Drikken serveres med østers og kaviar.

»Selv om vin og øl er ad libitum, er det sjældent, at folk drikker sig berusede. Gæsterne kommer for at nyde mad og vin og hygge sig. Vi har plads til 130 spisende. I aften er der 43 – både lokale og hotelgæster – og det er ganske godt på en tirsdag aften«, mener Sebastian Münter.

Appetizeren består af en creme lavet på gulfinnet tun med kapers, tomater og oliven på pocheret skinke og hertil cava. Forretten er ristet torsk med en klassisk torskebisque. Vi drikker en hvidvin fra Alsace til fra ad libitum-baren. Hovedretten er kalvekam forberedt i ovnen i 60 timer – en chilensk pinot noir går fint dertil. Desserten er en hasselnøddeis med rødbedestrimler og krokant med lavendelpudder.

Blanding af lokale og hotelgæster skaber det perfekte middagsselskab ifølge Sebastian Münter:

»I restauranten kommer både unge studerende og forretningsfolk fra hotellet. Din økonomiske og sociale status er fuldstændig ligegyldig, når du har sat dig i Det Glade Vanvid«.

Hvis man skal på toilettet under eller efter middagen, skal man igennem receptionen på Peak 12 Hotel. Derfor er det fristende efter middagen at nyde en godnatcocktail hos Jesper Skov, og hvorfor ikke smage en af Bar Floras signatordrinks, som han selv har opfundet:

»Jeg kalder den Peak 12 Cookies & Cream. Den er lavet på Geranium Gin, Creme de Cacao-likør, kold kaffe samt fløde og mælk«.

Cookies er der ikke i cocktailen, men to Oreo-småkager på en lille bakke supplerer den søde drink, mens ginnen giver den en smule skarphed og er med til at slutte aftenen perfekt for en ginelsker. poul.husted@pol.dk

Tendens: Hotelbaren bliver en kosmopolitisk boble for lokale

Turister vil gerne møde de lokale, og derfor satser hoteller på at tiltrække lokale beboere til deres barer og restauranter ifølge turismeforsker.

POUL HUSTED

Flere og flere hoteller satser på, at ikke kun turister, men også lokale besøger deres barer og restauranter. For turisterne bliver hotellerne som en engelsk pub, der er englændernes dagligstue, og de lokale kan ikke alene drikke en kop kaffe eller et glas vin, men også arbejde.

Tendensen med, at lokale også benytter hotellernes funktioner og aktiviteter, tog for alvor fart for fem-seks år siden ifølge Szilvia Gyimóthy, der er turismeforsker og lektor på Copenhagen Business School (CBS):

»Hotellerne forsøger at genoplive og

genskabe hotellets funktion som det lokale fællesskab. Den lokale efterspørgsel er sikkert også blevet større under coronaen, fordi man ikke kunne rejse langt væk».

»Folk vil gerne opleve lidt international flair, og på hotellerne er vi ude at opleve, som om vi var i Paris, og det kan man måske ikke få på bodegaen. Hvis man kan omdanne hotelbaren til eksempelvis en gastropub eller et sted, hvor lokale musikanter kommer, bliver baren pludselig en kosmopolitisk boble, hvor lokale kan føle sig som turister i egen baghave».

Enklave for rumvæsener

Szilvia Gyimóthy siger, at der er flere årsager til, at hotellerne satser både på lokale og turister, og at de lokaler tiltrækkes af hotellernes barer og restauranter.

For det første har hotellerne en økonomisk interesse i at tiltrække lokale og »kommercialisere fællesrum og faciliteter, så de har flere ben at stå på, nu da mange af de overnattende gæster er væk».

Som mange andre virksomheder vil hoteller også gerne vise samfundssind og give noget tilbage til deres lokalsam-



Courtyard Bar på hotellet Villa Copenhagen i København er en af de hotelbarer, som også satser på lokale gæster.

Foto: Valdemar Ren

fund. De vil gerne skabe gode relationer til det omkringliggende kvarter.

»Hotellerne har en interesse i at skabe en platform, hvor de lokale kan møde gæsterne, og omvendt, for gæsterne er meget mere interesserede i *local hood*. Tidligere har hotellet nærmest været en enklave for rumvæsener – næsten et *gated community* eller fællesskab – hvor man ikke kunne møde lokale eller spise lokalt», siger Szilvia Gyimóthy.

Coronaen har også forhindret folk i at rejse, og under en krise ser man ofte et

opsving af »patriotisk og etnocentrisk forbrug«, og det betyder, at vi føler et ansvar for at støtte de lokale og købe dansk, mener Szilvia Gyimóthy.

På sigt kan hotellernes lokale initiativer muligvis give bagslag. Receptionisten bliver også barmand og turistguide. De funktioner blev tidligere varetaget af flere ansatte, og den omkostningsreducerende foranstaltning kan skabe konflikter i fremtiden ifølge turismeforskeren.

poul.husted@pol.dk

KULTURREJSER I DANMARK

Vi har oplevet verden. Nu er det er tid til at (gen)opdage Danmark. Tag med på strejftog i den danske historie og gennem den varierede natur. På grupperejser i bus oplever vi kysten i Vestjylland eller herregårdene på Sjælland. Eller sproget i Vendsyssel og forfatterne langs Limfjorden. For der er meget at se i Danmark. Børglum og Blokhus. Thyborøn og Tirpitz. Røsnæs og Rødvig.

Ambitiøse dagsprogrammer. Gode hoteller. Stort set alt inkluderet i prisen.

God plads: Maximalt 36 gæster i 52-personers bus.

Mine ture ligger i sommerhalvåret, hvor der er grønt og – forhåbentligt – lunt.



VENDSYSSEL

5 dages oplevelser i den fredelige og smukke egn "Norden for lands lov og ret", som en embedsmand engang formulerede det. Vi bliver fortrolige med vendelboernes nationaldrik Bjesk, med Vendsyssel-malerne, med Rubjerg Knude fyr, Børglum Kloster, Kornets Hus, Skagen, Frederikshavn og Sæby – og hører om spøgelse på Voergaard slot.

Afrejse fra Høje Taastrup station, tilslutning i Aarhus. Tidspunkt: 28. juni – 2. juli.



SOM GREVER OG BARONER

Vi bor på slotshoteller på Sjælland, Fyn og i Jylland. På hvert slot er en 3-retters menu med til at sætte stemningen om aftenen, ligesom fortællingerne om adel og konger, reformation og barok, ulykkelig kærlighed og spøgelse. Ruten gennem landet bringer os forbi steder, som har spillet en rolle i Danmarks-historien eller i nutiden. 6 dage med mange oplevelser.

Afrejse fra Høje Taastrup station.

Tidspunkter: 8.-13. august.



VESTJYLLAJ FOR TJØVVENHAVNERE

Den jyske vestkyst er et minefelt af gode historier, kombineret med den dramatik, Vesterhavet altid har skabt. Derfor er det sin sag at sætte en bustur på 4 dage langs kysten sammen. For mulighederne er mange! Med Danmarks nyeste købstad Esbjerg, Tirpitz-museet og det spritnye museum FLUGT, Ringkøbing, Nørre Vosborg, Bovbjerg fyr og Thyborøn.

Afrejse fra Høje Taastrup station.

Tidspunkter: 15.-18. august.



BLÆSTEN GÅR FRISK

Vi kommer godt rundt om Danmarks længste fjord. I vikingetiden var Limfjorden samtidens motorvej. I forrige århundrede var den for litteraturen, hvad Skagen var for malerkunsten. Det folkelige gennembrud skyldtes i høj grad forfattere langs Limfjorden. Turen handler om Nobelprisvindere, vikinger, vingårde – og meget mere.

Afrejse fra Høje Taastrup station, tilslutning i Aarhus.

Tidspunkt: 23. – 27. august.

vagns

Se flere ture – og priser – her:
www.vagns.dk | vagns@vagns.dk | 53 50 50 98