

Ti år med masser af festmiddage

Manden bag Restaurant Lillering Skov og Restaurant Gammel Høver, Heine Schriver, har i ti år sat sit præg på talrige fester. Nu vil han udvide sin viden om vin.

Alle har en passion. For Heine Schriver er det mad og restauration. Han blev - med egne ord - født ind i branchen, så det lå derfor lidt i kortene, at han skulle blive noget inden for restaurations- og køkkenbranchen.

»Jeg er meget glad for mad, og jeg har længe vidst, at jeg gerne vil være selvstændig,« fortæller Heine Schriver, som den 1. oktober kan fejre ti års jubilæum som ejer af Restaurant Lillering Skov.

Han købte restauranten på Århusvej 280, da han fyldte 30, og siden er det gået stærkt. Foruden Lillering Skov er Heine Schriver i dag også ejer af Gammel Høver Kro, Venge Klosterkro samt Sørensen Spisehus i Skanderborg, som er det seneste skud på stammen i restaurationsimperiet.

»Det har været ti travle år. Man er på hele tiden. Men jeg er blevet bedre til at overlade ansvaret og noget af arbejdet til andre,« fortæller den nu 40-årige restauratør, som er opvokset i Galten.

Ikke plads til fejltrin

Fra han var helt ung, har Heine Schriver sparet op til den dag, han skulle være selvstændig, og efter at have prøvet evnerne



Heine Schriver, ejer af bl.a. Restaurant Lillering Skov, kan i år fejre ti år som restauratør. Her er han i køkkenet, hvor der gøres klar til weekendens mange fester.

tive arbejde, som jeg jo egentlig ikke synes er sjovt. Men nu har jeg bevist over for mig selv, at jeg kan få en virksomhed op at køre, så det vigtigste for mig nu, er at komme tilbage i køkkenet og gøre det jeg er god til.

I stedet for yderligere vækst, vil jeg gerne udvikle og optimere det, jeg har,« fortæller Heine Schriver.

Han har med andre ord ikke planer om flere restaurationer. Deri ligger også en overvejelse

omkring det at stifte familie.

»Jeg vil da gerne have nogle børn på et tidspunkt, og nu har jeg efterhånden fået så meget ro og overskud i mit liv, at jeg nu håber, der snart bliver mulighed for det,« siger han med

et smil. Han vil dog stadigvæk besøge sine restauranter hver dag.

»Det er ikke noget, jeg holder med, selv om der kommer familieliv ind i billedet også,« siger han.

Heine Schriver går meget op i, at det, han serverer, er i orden. Det gælder ned til mindste detalje. Det er nødvendigt, hvis man vil have succes i restaurationsbranchen. Der er med andre ord ikke plads til fejltrin; det ved han, og derfor får Heine Schriveres gæster altid det bedste.

Vil være sommelier

For at fuldbyrde sin passion for god mad og drikke, er Heine Schriver nu gået i gang med en uddannelse til sommelier (en ekspert i at finde den helt rigtige vin til maden, red.).

»Gæsterne er begyndt at blive mere og mere bevidste omkring den vin, de drikker, og de efterspørger tit nogle informationer omkring de forskellige vine på kortet. Så nu vil jeg lære noget mere om vin, så jeg kan vejlede vores gæster, når de spørger,« siger han.

Derudover leger Heine

Schriver også lidt med ideen om forskellige gastronomiske oplevelser, som folk kan tilmelde sig; eksempelvis søndagsbrunch, grillaften eller tapas-aften. Arrangementerne skal afholdes i Skovhuset, som hører til Restaurant Lillering Skov, hvor der også af og til afholdes de velkendte elev-aftener.

På Lillering Skovs menukort er der både traditionelle og mere moderne retter. Inspirationen dertil henter Heine Schriver meget forskellige steder.

»Jeg går tit ud og spiser for at finde ny inspiration, og jeg læser mange kogebøger. Også tv-programmet "Madklubben" er en god kilde til inspiration for mig, så det ser jeg tit,« fortæller han.

Der er i alt cirka 70 ansatte i Heine Schriveres fire restaurationer, og i løbet af en weekend bliver der på Lillering Skov alene tilberedt godt 1000 hovedretter. Det inkluderer også de mange ud-af-huset-serveringer, som Restaurant Lillering Skov er kendt for.

CAMILLA RIIS THOMSEN
camilla@galtenfolkeblad.dk



Som ejer af en restaurant, er der meget nødvendigt papirarbejde, der skal klares. Heine Schriver, der er uddannet kok og konditor, trives dog helt klart bedst i køkkenet.



VI LEVERER BÅDE
**KØKKEN, BRYGGERS,
BAD OG GARDEROBE**

Kom ind i butikken, lad dig inspirere og få et indretningsforslag gratis.

TVIS KØKKENER V/ FAVRSKOV KØKKENCENTER TVIS.COM
BANE ALLÉ 6 / 8450 HAMMEL / TLF. 86 969 444

tv
køkkener



»Det har været ti travle år. Man er på hele tiden. Men jeg er blevet bedre til at overlade ansvaret og noget af arbejdet til andre.«
Heine Schriver, restauratør

af inden for et par andre brancher, fandt Heine Schriver ud af, at det var kok, han gerne ville være. Han tog derfor først en kokkeuddannelse og senere også konditoruddannelsen. Han købte Lillering Skov og Gl. Høver Kro i 2004, og sidenhen er det gået støt fremad.

»I starten havde jeg et stort ønske om, at forretningen skulle vokse, så jeg brugte rigtig meget tid på det administra-

Kultur Aften

19. september

kl. 17 - 23

Se mere på:

Skanderborg.dk / kulturaften