

Gastronomisk legeplads i »Skovhuset«

Mesterkokken Tommy Friis tryller i køkkenet når Skovhuset åbner som gastronomisk legeplads.

Gennem årtier blev der langet hotdogs, bøfsandwiches og pommefrites over disken i »Skovhuset« ved Lillering skov, men den tid er endegyldigt forbi.

I forbindelse med at Heine Schriver pr. 1. februar har købt bygningen, der hidtil har været udlejet til anden side, har restauratøren givet Skovhuset en gennemgribende restaurering, således at den ikke er til at kende indendørs.

Her er nu indrettet et særdeles indbydende restaurationslokale med plads til maksimalt 30 gæster, og sigtet er bl.a. at realisere Heine Schrovers drøm om en gastronomisk legeplads.

Konceptrestaurant

I markedsføringsøjemed bliver 'Gastronomisk Legeplads' også overskriften for de fremtidige aktiviteter i huset, der daterer sig tilbage til 1794.

- Det skal være en såkaldt konceptrestaurant, hvor vi hele tiden kan afprøve nye ideer. Håbet er selvfølgelig, at nogle af ideerne viser sig gode og på sigt så levedygtige og store, at de kommer ind i en af de større sale på Lillering Skov, siger Heine Schriver om initiativet.

Premieren for Gastronomisk legeplads finder sted onsdag d. 14. marts, hvor stjernekokken Tommy Friis gæster huset og tilbereder en femretters menu til en introduktionspris på 500 kroner. Torsdag den 22. marts er der 'Elevaften', når husets kokkelever står for en treretters menu, og ugen efter - fredag d. 30. marts - kan feinsmekere med en sød tand se frem til arrangementet 'Eventyrlig dessert-



En gennemgribende forvandling af det indre i 'Skovhuset' fra 1794 har åbenbart et særdeles indbydende restaurationslokale.

paradis' med en 10 retters dessert-menu.

Stod i lære på Lillering Skov

Den fremtalte stjernekok, Tommy Friis rangerer som en af landets førende kokke. Han vandt DM for kokke i 2010 og har i mange år drevet Molskroen.

- Vi kunne ikke finde en dygtigere mand i Jylland til at kaste glans over åbningen, siger Heine Schriver og tilføjer:

- At det overhovedet blev muligt hænger også sammen med, at Tommy - før min tid - bl.a. stod i lære på Lillering Skov, så han synes, at det kunne være sjovt at vende tilbage. I tilknytning til arrangementet holder Tommy Friis samtidig et lille kursus for os og viser, hvorledes han laver sin spændende mad, siger Heine og tilføjer, at Tommy Friis benytter sig af mange specielle teknikker, herunder såkaldt molekylær gastronomi. Fremadrettet kan man vente

sig lidt af hvert fra Skovhuset, idet Heine Schriver har de første 15-20 ideer på tegnebrættet.

- Vi har f.eks. talt om at holde en aften med en japansk kok. Det kan også være en tapas-aften, en osteaften eller forskellige winemakers dinners, siger restauratøren og opfordrer kunderne til at komme med gode ideer.

- Men i første omgang vil vi se, om folk kan bruge det, vi tilbyder, inden der sættes alt for meget i gang.

Max 30 pr. gang

De fysiske rammer i det cirka 50 kvadratmeter store bindingsværkshus sætter imidlertid sine naturlige begrænsninger for deltagerantallet.

- Der er allerhøjest plads til 30 gæster pr. arrangement, ellers bliver der for fyldt. Det er et meget intimt sted, og tilmelder man sig med blot to personer, så kan man godt risikere at komme til at sidde til bords med andre, fordi stedet er så lille. Derfor skal

man være lidt socialt anlagt. Til gengæld er det hyggeligt, da man her kommer tæt på både kokke, tjenere og andre gæster, siger Heine Schriver.

Efterspurgt som festlokale

Han oplever også allerede stor interesse for at booke Skovhuset som festlokale i kraft af dets intime atmosfære. Faktisk var det allerede i søndags i brug til en fest, og sådan bliver det også fremover - side om side med "legeplads-arrangementerne".

Disse kan i øvrigt også tænkes trukket ud under åben himmel, idet en dejlig terrasse i skovbrynet indbyder til at arrangere grill-aftener for såvel private som virksomheder.

Derimod skal man ikke forvente, at Skovhuset åbnes som a'la carte-restaurant.

- Det er ikke det, vi vil, fastslår Heine og tilføjer:

- I øvrigt vil de fleste af vore arrangementer skulle købes via vores hjemmeside. Her

vil man kunne gå ind og reservere bord under afsnittet 'Gastronomisk Legeplads' og betale via Dankortet. De enkelte arrangementer blive herefter lukket, så snart der er fyldt op, siger Heine, som har ladet sig inspirere til denne løsning af en århusiansk kollega, som har succes med denne form.

- I første omgang er alt på

prøve. Til at begynde med sætter vi på at have en gæstekok en gang om måneden, en elevaften hver 14. dag og en dessertaften pr. måned, sammenfatter Heine Schriver.



Med Skovhuset har Heine Schriver fået rammerne til at skabe det, han benævner som en gastronomisk legeplads. Målet er at skabe helstøbte og spændende madoplevelser for maksimalt 30 gæster af gangen, bl.a. ved at invitere nogle af landets dygtigste fagfolk til at forkæle gæsterne.

Champions League-kort

- hensynsløst nedsat



Fodboldkort
2011/2012

5,-

Samlemappe

10,-

STARTSÆT
(mappe m/4 pk fodboldkort og 2 limited edition kort)

25,-

Hus udlejes pr. 1/7

Beliggende Præstbrovej 1, Herskind. 133 m2 boliger fordelt på 2 etager + 43 m2 udhus. Nyt køkken (årg. 2010), hulrumisolering (2011), nye vinduer i stueplan (2009).

Kontakt
Dagli' Brugsen Herskind

Dagli' Brugsen

HERSKIND

Langelinie 62 • Tlf. 8695 4004

Hver dag 7⁰⁰-20⁰⁰

