



7.ri

Lørdag 27. september 2014

Kiras hemmelige sted

Ved Julsø øst for Silkeborg ligger det gamle traktørsted Ludvigsløst, som Kira Provst Hansen har gjort til et af de steder, der fortjener prædikatet »en lille perle«. 12-15

Thomas Wivel:
Det er sexet at danse

Laura & Marie flettede sig til en bestseller

Lone fandt livsglæden - og lysten - igen

Johan Olsen: Det gælder om at finde sin egen sandhed i livet

Man skal ikke være for FIN til at servere stjerneskud

Med eviggyldige dyder som grundighed og ordentlighed og fokus på kvalitet og hygge har Kira Provst Hansen skabt et traktørsted ved Julsø, de fleste falder for - når altså først de har fundet det.

Af Pia Richter
piri@berlingskemedi.dk

På en smuk septemberdag, hvor sensommersolens sidste kraftanstrengelser får alle farver til at lyse så intenst, at det gør helt ondt, glimter Traktørstedet Ludvigsløst i Svejbæk næsten perlemorsagtigt.

Og det er faktisk meget passende.

For restauranten ved Julsøs bredder i Silkeborg Kommune er en af de sjældne perler, man godt ved findes derude. Den skal bare opdages, for den gør ikke noget væsen af sig selv.

Perlen kendes på, at den er et sted, hvor man øjeblikkeligt føler sig hjemme.

Her er hyggeligt og ukrukket, og så bliver der trukket på dyder og traditioner, mange af os er vokset op med.

Det er også dyder, indehaveren, 36-årige Kira Provst Hansen, har haft med sig helt fra barndommen.

Dyder som ordentlighed. Grundighed. Kvalitet. Afsky for madspild. Frås i det hele taget. Man bruger, hvad man har, afslører menukortet.

Trifli af æbler fra haven står der som det naturligste på denne tid af året. Brombær. Friske hasselnødder. Tidligere var det skovens overflod af karljohansvampe, der skulle være plads til.

På tørresnoren blaftrer tjenernes forklæder i den lette vind, for man vasker selvfølgelig selv, når vasketøjskurven er fuld. Og når dugene skal glattes, bliver der tændt for strygerullen.

At maden, der bliver serveret, er økologisk, ærlig og af høj kvalitet - med hilsen til det klassisk franske - får kun perlen til at funkke endnu mere.

fortsættes på næste side







»Jeg ved godt, at der nogle, som synes, vi kører lidt på tidligere tiders tilgang til tingene. Det er ikke noget, jeg gør for at ramme et særligt segment. Det er simpelt hen noget, jeg gør, fordi jeg nok selv er gammeldags. En af grundene til at jeg gerne ville være selvstændig er, at jeg kan lide helhedstanken. Jeg er ikke sparsommelig, for jeg vil gerne betale for kvalitet. Men jeg kan ikke lide den brug-og-smid-væk mentalitet, der er så mange steder: Hvis noget går i stykker, bliver det selvfølgelig repareret,« siger hun næsten undskyldende.

Økologi handler også om ordentlighed for hende.

For som hun siger, så er en økologisk landmand jo nødt til at være dygtigere og grundigere end andre for at få det samme ud af råvarerne.

»Det handler meget om råvarekvalitetsbevidsthed. Jeg kunne holde et langt foredrag om det her, men altså, bare forskellen på den massefyldte, der er i grøntsager, som er dyrket økologisk og ikke pacet frem som de konventionelt dyrkede ...«

FØR KIRA PROVST HANSEN for to år siden blev ejer af traktørstedet, som på det tidspunkt havde ligget tom og ubrugt hen i en lang periode, var hun blandt andet kok på L'Estragon, en lille økologisk restaurant i det århusianske latinerkvarter.

Gennem flere år har hun også haft sommertjans på Melsted Badehotel på Bornholm sammen med sin kæreste, Sohm Napaporn, som i dag er ansat som køkkenchef på traktørstedet.

Kira var temmelig velforberedt med andre ord.

Forberedelserne begyndte på en måde allerede i barndommen, hvor hun oplevede glæden ved at sætte fedtede fingre i Brugsens Børnekogebog og hjælpe til i køkkenet.

Især holdt hun af at suge til sig, når hendes dygtige farmor med en fortid som kokkepige tryllede ved gryderne.

Kira er vokset op på en gård i det nordjyske, hvor der også var elektrisk virksomhed.

At være selvstændig var reglen, og hun har altid vidst, at det ville hun også gerne være. Første skridt var at få en kokkeuddannelse og samle erfaring.

Og så skulle hun finde det rigtige sted.

Da hun fandt det, var hun slet ikke begyndt at lede efter det endnu.

Første gang, hun hørte om Ludvigslust, var natten før, det var sidste frist for at komme med et købstilbud til ejeren Silkeborg Kommune, som ikke brugte det til noget.

Hun kom med et bud, uden nogen sinde at have set, hvad der gemte sig bag navnet Hotel Ludvigslust, som stedet stadig bar, selv om den stolte hotelæra for længst var slut.

»Jeg gjorde det pr intuition. Det var ikke seriøst,« erkender hun. Heldigvis fik hun en chance til, da ingen tilsyneladende havde haft lyst til at indrette det wellnesscenter, Silkeborg Kommune oprindeligt gerne havde set i den tomme skal, der var tilbage.

Anden gang tog Kira en ren kokkejakke på, satte håret og kørte til Silkeborg Kommune for at komme med sit bud og sine planer for Ludvigslust.

Stedet blev hendes.

Og intuitionen holdt stik. Man ser det i glæden i blikket, mens hun viser frem i det, den tomme skal er blevet til efter ejer- og navneskiftet.

Traktørstedet Ludvigslust

■ Restaurant med fokus på lokale og økologiske råvarer.

■ Indehaver og restaurantchef: Kira Provst Hansen

■ Køkkenchef: Sohm Napaporn

■ Adresse: Julsøvej 248, Svejlbæk

■ 8600 Silkeborg

■ Telefon: 86888040

■ www.ludvigslust.com

■ Åbner på denne tid af året kl. 12 onsdag-lørdag til frokost og kaffe og kage. Aftenmenu fra kl. 18. Fast aftenmenu onsdag. Ingen aftenmenu søndag.

Rum for rum har Kira Provst Hansen møbleret Ludvigslust enkelt og funktionelt. Hun har ikke ryddet et møbellager for ens borde og stole til hel etablissementet.

Det ville også være for kedeligt. Pynten er sparsom. Kunsten på væggene lavmælt, men ikke intetsigende.

Der er indrettet et ekstra køkken, så køkkenpersonalet ikke skal spæne fra den ene ende til den anden, når der er fest i sidelængen.

Det er der tit. Konfirmation, runde fødselsdage. Og bryllupper med band, selvfølgelig.

Der skal ikke meget fantasi til at forestille sig et brudepar med følge ankomme med båd til anløbsbroen og skride op over de grønne plæner på vej til fest med hele det romantiske udtræk.

»Vi arrangerer også gerne julefrokoster, men aldrig med drikkevarer ad libitum. Det er altid efter forbrug. Jeg giver aldrig en fast pris, for jeg bryder mig ikke om, hvad det kan udvikle sig til.«

De gamle dyder igen.

På første sal, hvor der ikke dækkes op til daglig, er der masser af plads til de skæve idéer, som Kira Provst Hansen også synes, stedet skal have plads til.

Det er for eksempel her, de kunstglade kan få et malekursus af kunstneren Dorthe Berg og blive trakteret med lækkerier, når der bliver holdt pause fra pensel og farver. Den slags kommer på programmet, når lejligheden byder sig.

Kira har også haft stor succes med intime jazzkoncerter: Med foredrag af en lokal filosof. Og mange andre ting. Altid hånd i hånd med stedets lækre mad, som hun giver mærkatet ukrukket.

»Det skal ikke forstås sådan, at vi laver speciel rustik mad. Det er ikke brasserimad. Vores køkken er lyst og feminint med mange urter og rå ting, samtidig med at det er klassisk fransk. Det skal snarere forstås sådan, at jeg betragter mig selv som håndværker. Jeg kan lide at glæde folk med god mad,« siger hun.

RYGTET OM TRAKTØRSTEDET LUDVIGSLUST i Midtjylland er stille og roligt ved at brede sig. Fra mund til

mund går det: »Har du hørt om det nye traktørsted?«

»Traktørsted« er sådan et ord, det er rart at tage i sin mund. Det spreder forventninger om kulminationen på en hyggelig udflugt. Smørsmurte boller. Aspergeskartofler, peberod og dild. Sol lige i synet og hjemmelavet is.

Inden Kira Provst Hansen besluttede sig for navnet, lå hun søvnløs i sin seng ved tanken om at hun havde købt et sted, alle kendte som Ludvigslust.

»Ludvigslust! Kunne jeg havet et sted, der hed sådan, tænkte jeg. Men det hedder det jo, sådan har det heddet i årevis, og det kunne der ikke laves om på, med mindre jeg ville have hele Silkeborg på nakken.«

Ved at tilføje Traktørstedet fik hun gjort det mere til sit eget.

»For mig er det et sted, hvor man bliver trakteret med noget lækkert. Jeg forbinder det også med noget hyggeligt, ligesom søndagsudflugterne til traktørstedet i Høbro, hvor jeg kommer fra.«

EFTERHÅNDEN HAR flere og flere fundet ud at bede Højlen eller en af de andre turbåde til og fra Himmelbjerget om at lægge til ved broen og gøre stop ved traktørstedet i Svejlbæk.

Men Traktørstedet Ludvigslust er også et sted, der drager, hvis man kommer forbi tilfældigt.

Især om sommeren må bilister på Julsøvej uvilkårligt dreje hovedet, når stedet pludselig dukker op i svinget.

Udenfor er bordene fordelt i små hækomskransede rum med udsigt til glitrende vand og glimt af sol gennem gigantiske træers bladhang.

En rødhals pusler i hækken. Men den sorthvide kat, som har adopteret værtsparret, ænses den ikke. Kun solen på maveskindet og den huldsalige ro.

»Hvorfor har jeg ikke hørt om det her sted « må mange udbryde, når de endelig sidder bænket ved et af bordene og nyder en god frokost .

Måske har de fået salat af fintskåret spidskål serveret med appelsin, hasselnødder, estragon og gris på spyd vendt i sataysauce. Måske bare et stjerneskud. Eller »bare« og »bare«. På Traktørstedet Ludvigslust kan et stjerneskud selvfølgelig ikke bare være et stjerneskud.

Faktisk var det slet ikke på frokostkortet fra begyndelsen. Det var sild forresten heller ikke. Begge dele var for kedeligt og forudsigeligt troede Kira Provst Hansen, at hun mente.

Men hun tog fejl.

»Jeg har været mere kritisk med, hvad man kan servere. Det havde noget at gøre med, hvilke signaler, jeg gerne ville sende. Det skulle ikke være for almindeligt.

Men man skal ikke være for fin til at servere stjerneskud. Man må bare sørge for at lave verdens bedste. Fiskens skal være pandestegt i smør og den anden dampet i hvidvin. Og der hører gode rejer, syltede asperges og håndpisket hollandaise til. Jeg prøvede at gøre noget andet end alle de andre, for jeg syntes ikke stjerneskud var særlig sejt. Men det er det! Det er megasejt, og det fungerer, og folk fortæller os tit, at de aldrig har smagt et, der var bedre.«

Kanterne er også blevet lidt rundere, når det gælder aftenmenuen. I begyndelsen kunne Kira godt finde på, at den kun skulle indeholde lam og fisk.

»Men der er altid nogen, som spørger efter en bøf, så det har jeg også altid på kortet nu. Jeg har ikke råd til at opdrage på folk,« smiler hun, så man forstår, at hun hel-



Foto: Morten Dueholm

ler ikke mener, det er hendes opgave.

Men derfor kan man jo godt prøve at friste dem, der har lyst til at prøve noget nyt med noget helt andet, de måske ikke selv ville have fundet på at lave.

Det er ikke sikkert, de opdager, at maden er økologisk, for det er ikke noget, restaurantchefen gør et stort nummer ud af. Heller ikke når hun fortæller forventningsfulde kunder, hvad der ligger på tallerkenen.

Hun ville ikke kunne holde ud at høre sig selv sætte ordet økologisk foran hver eneste råvare. Det er bare en selvfølge, nå man som hende bekymrer sig om, hvordan vi behandler vores fødevarer, vores miljø, vores jord og vores dyr:

Men hun er ikke frelst.

»Det rigtige valg ville være at drive en lille økologisk vegetarrestaurant, men det kunne ikke gå her. Det her er ikke det rigtige valg, men det er et bedre valg, og jeg synes man har pligt til at træffe det bedste mulige valg«.

Til folk, der ikke kan forstå, de ikke har hørt om Traktørstedet Ludvigsløst før den dag, de sidder og nyder deres første besøg er en af forklaringerne, at Kira Provst Hansen har et meget beskedent reklamebudget.

Op det er helt bevidst.

Hun tror nemlig, det er sundere, at tingene bare vokser stille og roligt, for så kan hun nå at høste erfaringer undervejs i processen og nå at rette til i overensstemmelse med dem.

»Man kan planlægge sig selv ihjel. Det har jeg ikke

Spis&OPLÆV

Mad er ikke bare mad. Det er også oplevelser, samvær og nydelse. Fri møder nogle af de spændende mennesker fra madens verden, der knokler for at skabe - med klare holdninger til livet og det, vi vil med det.

- gjort. Men det er rart at være kommet dertil, at jeg ved, der reservationer i bogen«.
- Og opskriften fejler tilsyneladende ikke noget.
- I begyndelsen var der nærmest kun tre ansatte. I dag har Kira Provst Hansen 30 på lønningslisten inklusiv det løse.
- Nogle dage er stille. Andre gange er der næsten lidt for travlt. Det er sådan det er.
- Der kan være dage, hvor restaurantchefen møder kl. 9 og først tager hjem til lejligheden i Aarhus næsten morgen kl. 6. Det er der plads til, fordi hun ikke har børn og hendes arbejde er en livsstil.
- »Det er ikke bare et job, jeg kan tillade mig at blive træt af. Så formøbler jeg jo en masse penge. Men det kommer ikke til at ske. Jeg er lidt af en fighter og jeg vil ikke bruge resten af mit liv på at betale en gæld af«.
- Fridagene er få, og de bliver ofte brugt til at spise hos nogle af kollegerne.
- Senere på efteråret planlægger Kira og Sohm for eksempel et ophold på Henne Kirkeby Kro. Så skal der både slappes af og hentes inspiration.
- Decideret ferie er noget, parret holder i januar. Så tager Sohm gerne hjem til Thailand, hvor hun har familie.
- Nogle gange følger Kira med, men det regner hun ikke med at gøre næste gang.
- »Nu trænger jeg til at kede mig. Sætte billeder i albums og sortere strømper og den slags«.
- Det skal nok blive gjort grundigt.

