



**Sure smileyer
på striben
side 2**



**Rekordfest og
tømmermænd
side 6-7**



**FCH afgiver
fordel i pokalen
sporten**

Køkkenchef har indført positiv kultur på Marienlyst Strandhotel



"Her holder vi den gode tone"

side 4-5 og leder

NANNA MARIE HANSEN, KØKKENCHEF PÅ MARIENLYST STRANDHOTEL. FOTO: TORBEN SØRENSEN

Plads til store armbevægelser

I Helsingør Erhvervspark råder vi over knap 20.000 kvm² og kan skræddersy en løsning, som tilpasser sig din virksomheds udvikling.
hepark.dk / 40 63 20 89

KONTOR · LAGER · PULTERRUM

HELSINGØR
Erhvervspark

HEMMELIGHEDEN

1943-1944



**1.-10. august
2019 kl 19.30**

Egnsteater på Hammermøllen i Hellebæk, billetten.dk



GRATIS GADETEATER
i verdensklasse for hele familien



PASSAGE FESTIVAL

INTERNATIONAL
STREET THEATRE
HELSINGØR + HELSINGBORG

**27 JULI
-3 AUG
2019**

PASSAGEFESTIVAL.NU

HELSINGØR TEATER DUNKERS KULTURHUS

Køkkenchefen: "Den hårde tone er bandlyst her i køkkenet"

- Jeg er altid gået mod strømmen og vil hellere finde mine egne måder, siger Nanna Maria Hansen, 33, der både som chef og kok har indført en ny kultur og ny gastronomi i de fem køkkener på Marienlyst Strandhotel.

Af Kirsten Moth
k.moth@hdnet.dk

Foto: Torben Sørensen
torben@kalabas.dk

HELSINGØR: - Det eneste, du ikke kan blive er kok. Det var den besked, lægen gav den unge Nanna for flere år siden. I dag er den nu 33-årige Nanna Maria Hansen køkkenchef på Marienlyst Strandhotel i Helsingør, hvor gastronomien er højt prioriteret efter hotellets gennemgribende forvandling gennem de sidste par år. Imod alle odds, til trods for store ryg- og knæproblemer og 10 operationer, har

- Der er ikke de grøftekanter her i Nordsjælland, hvor vi ikke har været ude og "høste" råvarer, siger køkkenchef Nanna Maria Hansen, Marienlyst Strandhotel. Foto: Torben Sørensen



- Et flot cv er ikke nok. Jeg skal også vise, hvad jeg kan, siger køkkenchef Nanna Maria Hansen, Marienlyst Strandhotel. Kokken Niklas Fromberg står i forgrunden.



Blomsten tagetes smager af appelsin, sol og sommer.

Køkkenchefens yndlings-sommerspise

Vi har bedt køkkenchefen på Marienlyst Strandhotel, Nanna Maria Hansen, om at dele en opskrift på en af sine egne sommeryndlingsspiser:

- Når jeg tager forbi en fiskekutter på Gilleleje Havn og køber en stor pose fyldt med krabber, kongkylier og jomfruhummer. Tager hjem og klargør mine skaldyr, store kogte krabber kogt med masser af krondild, grillede konkylier med hvidløg og store jomfruhummer. Her skal selvfølgelig serveres godt brød, citroner, god fed mayonnaise og iskold hvidvin til.

hun forfulgt sin drøm om at blive uddannet kok og har allerede været køkkenchef flere steder, før hun for et år siden blev souschef og hurtigt derefter landede sit drømmejob som køkkenchef på Marienlyst Strandhotel.

Kræver en stærk person
Her leder hun hver dag 28 medarbejdere i fem køkkener til hotellets forskellige restauranter. I et fag, som fortsat er mandsdomineret, "højtråbende", og hvor der er langt mellem de kvindelige køkkenchefer.

- Jeg er altid gået mod strømmen. Jeg er aldrig gået med på ideen om, at noget "bare er sådan". Jeg vil hellere finde mine egne måder. Personligt har jeg aldrig været i stand til at lære og tage noget indenbords ved at få råbt og skreget noget ind. Derfor har jeg valgt at gøre op med myten omkring kokkefaget.

Imod kulturen
- Allerede som kokkelærling

besluttede jeg at gå imod den kultur, som mange kokke praktiserer med at råbe og skringe og bande og føre den her meget hårde tone. Det kræver, at man er en stærk person. En psykisk meget stærk person og afen speciel støbning for at gå imod den kultur og gøre det på sin egen måde. Men det har jeg altså valgt at gøre. Her råber vi ikke, bander ikke. For det er vigtigt i et job, at medarbejderne ikke er stressede. For så leverer man ikke dét, man skal. Vi skal levere god smag og god kvalitet, og det vigtigste er, at vi til gæsterne serverer noget, vi selv vil nyde at spise, siger Nanna Maria Hansen, der er gift og har to børn og bosat i Fredensborg.

Hun er født med dårlig ryg, og som barn skulle hun permanent bære et korset. Senere fik hun også problemer med sine knæ, og derfor har Nanna gennemgået de mange operationer. I dag er hun smertefri, træner på en særlig måde og gennemfører dagligt øvelser, der betyder,

at hun både står og sidder korrekt, når hun arbejder.

Syr selv sit tøj
Drømmen om at blive kok opstod, da Nanna i folkeskolen var i praktik i et køkken. Senere kom hun i praktik som kok på Store Kro i Fredensborg, og her blev hun tilbudt en læreplads.

- Jeg har altid selv syet mit tøj og havde også været i praktik hos designeren Charlotte Sparre. Noget kreativt ville jeg beskæftige mig med. Men da jeg fik tilbudt det om en læreplads, sprang jeg til, selv om lægen anbefalede det modsatte, fortæller Nanna Maria Hansen, der som kvinde yder noget særligt i sit fag.

- Jeg ved, hvor meget jeg har kæmpet for at nå hertil. Jeg har som kvinde i det her fag skullet bevise 100 procent mere end mine mandlige kolleger. Det gøres ved at vise, hvad jeg kan. Ikke bare ved at vise mit cv frem. Det er ikke gjort med det.

Vi er på samme hold

Dagligt har køkkenteamet med Nanna Maria Hansen i spidsen 400-500 gæster til morgenmad, hvor man kan få alt, hvad hjertet begærer, hvad enten man er til bacon og æg eller shots og chia-grød.

Herefter møder frokostholdet ind og kl. 11 møder aftenholdet. Otte kokke, heraf flere voksnelever, fire køkkenassistenter og to souschefer er en del af det samlede team på 28 ansatte sammen med køkkenchefen.

- Om man er udlært eller ikke, det går vi ikke op i. Vi er alle på samme team. Vi render ikke rundt med navneskilte på med vores titler. Vi går ikke op i folks stillingsbetegnelser. Hver dag klokken 11 mødes vi i "kommandocentralen" og så laver vi en briefing af, hvad vi har at lave i alle køkkenerne i løbet af døgn.

Bæredygtighed
Personaleplejen består blandt andet i, at alle medarbejdere spiser frokost og

Livet bag hotellets facade

PORTRÆT: Konger og dronninger, fyrster, berømte fodboldspillere og skuespillere, den københavnske overklasse og mange andre er kommet her siden 1861.

For få år siden var en lang storhedstid dog ved at slutte, da det daværende hotel Marienlyst i Helsingør var tæt på at gå konkurs.

En kreds af private investorer har nu sikret, at det ikoniske hotel har taget hul på en ny storhedstid, skabt af en ny ledelse og et hold af en-

gagerede medarbejdere i en tid, hvor naturen og havet spiller en ny rolle. Hotellets omfattende ud- og ombygning gør, at Marienlyst Strandhotel på kort tid har udviklet sig til en af områdets allerstørste erhvervs- og turismesucceser.

I serien "Livet bag hotel-

lets facade" tager Helsingør Dagblad læserne med om bag receptionsdisken, ud i køkkenerne, ind på det minimale direktørkontor, med op på gangene, når værelserne gøres klar, til spachefen og andre dele af hotellet for at beskrive hotellet set fra "maskinrummene".



- Råvarerne køber vi så lokalt, som det nu er muligt, siger Nanna Maria Hansen, her sammen med kokken Niklas Fromberg.

aftensmad sammen på hotellet, når man er på arbejde. Til at sørge for alle disse måltider er der ansat en kok, der har medarbejdermad som sit speciale.

Med sin medfødte nysgerighed og den smukke natur omkring Marienlyst som inspirationskilde udarbejder køkkenchefen forskellige gastronomiske koncepter på hotellet og komponerer alle menuer til restauranterne og til events.

Med 14 års erfaring indenfor kokkefaget har hun været køkkenchef på flere restauranter og har opbygget en stor viden inde for råvarer, bæredygtighed, sundhed og arbejdsmiljø. "Det bedste ved mit arbejde er at servere retter til vores gæster, som alle i køkkenet er stolte af," som Nanna selv beskriver sit job.

- Bæredygtighed er ikke og må aldrig blive en trend. Det er meget vigtigere end det. Det er en ny måde at tænke på, hvor vi blandt andet går op i, at vores råvarer skal komme så lokalt fra som det



- Her går vi ikke op i titler. Vi er alle på samme hold, siger køkkenchef Nanna Maria Hansen.

nu engang er muligt. Det er klart, at det er mere co2-ven-

ligt at få kørt råvarerne hertil fra et sted i Danmark eller

helst her fra Nordsjælland end det er at få fløjet det ind fra den anden side af verden. Derfor kigger vi også til Sverige, fordi det er tæt på. At undgå madspil er også en del af vores koncept - og igen er det en selvfølge og ikke en trend, understreger chefkokken.

Grøftekanter

- Der er efterhånden ikke de grøftekanter, vi ikke har været i for at "høste" råvarer. Vi tager derud nogle stykker sammen og tilstræber i det hele taget at lave nogle sunde ting sammen ind imellem. Vi tager i skoven for at blive inspireret. Dufte, farver og former kan vække følelser og minder fra barndommen. Hjernen husker. Her på Marienlyst vil vi bringe gastronomien tilbage til rødderne, tilbage til naturen. Det går hånd i hånd med vores beliggenhed her på stranden. Vores gæster skal slappe af, når de er her i restauranterne og nyder vores mad, siger Nanna Maria Hansen.

LOKALT



Gurrehus er blevet solgt for 50 millioner kroner. Foto: Ivan Eltoft Nielsen

Gurrehus solgt for svimlende millionbeløb

En endnu ukendt køber betaler hele 49,8 millioner kroner for Gurrehus. Det er den næstdyreste bolighandel i Danmark i år.

GURRE: En uge. Mere tid skulle der ikke til at finde en køber til Danmarks sjattedyreste hus - Prins Georg af Grækenlands tidligere hybel - Gurrehus i Nordsjælland.

Det oplyser boligsitet Boliga.dk.

Det er ikke bare gået hurtigt, det har også været rigtig dyrt: Hammer-slaget på den over 2.590 kvadratmeter store bolig fra 1883 endte på intet mindre end 49,8 millioner kroner.

Liebhaberemægleren Ivan Eltoft Nielsen, der stod bag nogle af landets helt store hussalg sidste år, bekræfter salget overfor Boliga, men har ikke yderligere kommentarer til handlen.

Den nye køber kan nu gå i gang med at sætte sit

præg på de over 30 værelser og nyde udsigten udover Gurre Sø.

Årets næstdyreste salg

Da Gurrehus kom til salg i midten af juni, lød udbudsprisen på 52 millioner kroner. Et afslag på 2.200.000 kroner resulterede i en underskrift på skødet.

På trods af den lille prisjustering er det stadig det næstdyreste hussalg i 2019 indtil videre, ifølge Boliga.dk.

Det dyreste salg skete tidligere på sommeren, hvor en villa med 12 værelser på Lemchesvej i Hellerup blev solgt for intet mindre end 53 millioner kroner.

Renæssanceslottet, Gurrehus, har som nævnt huset kongelige, men det har også været ejet af Forsvaret, der brugte det som officers-skole. De seneste år har det fungeret som et eksklusivt landsted.

krebs



Du kan altid få avisen med på ferie. Læs den digitale udgave af dagens avis på helsingordagblad/e-pages.dk