

Jens og Ann Cathrine har talt om det i årevis: Nu har de overtaget ikonisk restaurant



Jens Holm Møller købte Restaurant Skovmøllen sidste år. Nu er Ann Cathrine Lebech Hoe blevet partner og medejer. Foto: Frederik Tybjerg

De er vokset op i henholdsvis Hornborg og Vrønding. Nu går de sammen med en ambition om at drive en toprestaurant med fokus på de ansattes forhold.

08 mar. 2023 kl. 16:37

Jens Sand Amtoft ja@hsfo.dk

Der er masser af liv i det ikoniske og historiske bindingsværkshus Restaurant Skovmøllen ved Moesgaard Strand.

For et år siden solgte Moesgaard Museum den 200 år gamle restaurant til Jens Holm Møller, og fra årsskiftet er Ann Cathrine Lebech Hoe fra Gedved trådt til som medejer og kompagnon.

- Vi og vores ægtefæller har i årevis talt om, at vi skulle drive en restaurant. Hver gang vi har været sammen, har det altid handlet om mad og om, hvornår og hvor vi skal starte vores restaurant, fortæller Ann Cathrine Lebech Hoe.

Respekt for historien

Restaurant Skovmøllen er en frokostrestaurant, men den er også så meget andet, og de to ejere er fulde af ideer til, hvordan restauranten kan udvikles fremover - med stor respekt for stedets historie.

42-årige Jens Holm Møller stammer fra Hornborg, mens 39-årige Ann Cathrine Lebech Hoe stammer fra Vrønding.

- Vi har efterhånden kendt hinanden i 30 år, men selv om der kun er fem kilometer mellem Hornborg og Vrønding, kendte vi ikke hinanden, da vi var små. De tre års aldersforskel betyder også noget, siger Jens Holm Møller.

De to sidder i den idylliske lavloftede krostue, hvor der er dækket op til dagens gæster.

Da Jens Holm Møller sidste år købte Skovmøllen, var det en gammel drøm om at blive restauratør, der gik i opfyldelse.

Han er oprindeligt uddannet inden for netop restaurationsbranchen, men de seneste mange år har han været beskæftiget med sit eget it-selskab. Han og hans familie har senest tilbragt fire år i USA, inden de vendte tilbage til Danmark.

- Jeg havde selskabet i syv år. Jeg solgte det, fordi jeg vidste, at jeg skulle noget andet. Ann Cathrine og hendes mand Thomas har været med i planerne om en restaurant fra dag ét. Da jeg så, det her var til salg, sagde jeg til min kone Gitte: Lad os lige køre ud og kigge ude i skoven. Jeg fortalte, at det her var til salg, og om ikke vi skulle prøve at give et forsigtigt bud på det, fortæller han.



Restaurant Skovmøllens æggekage er legendarisk. Foto: Vicky Ibsen

Respekt for historien

Med købet af en historisk restaurant, som så mange mennesker har et forhold til, følger der også særlige forpligtelser.

- Vi har stor respekt for historien og de kulturelle og gastronomiske minder, som er skabt gennem de nu 200 år, Skovmøllen har eksisteret. Samtidig skal vi sørge for at føre restauranten ind i samtiden, forklarer Jens Holm Møller.

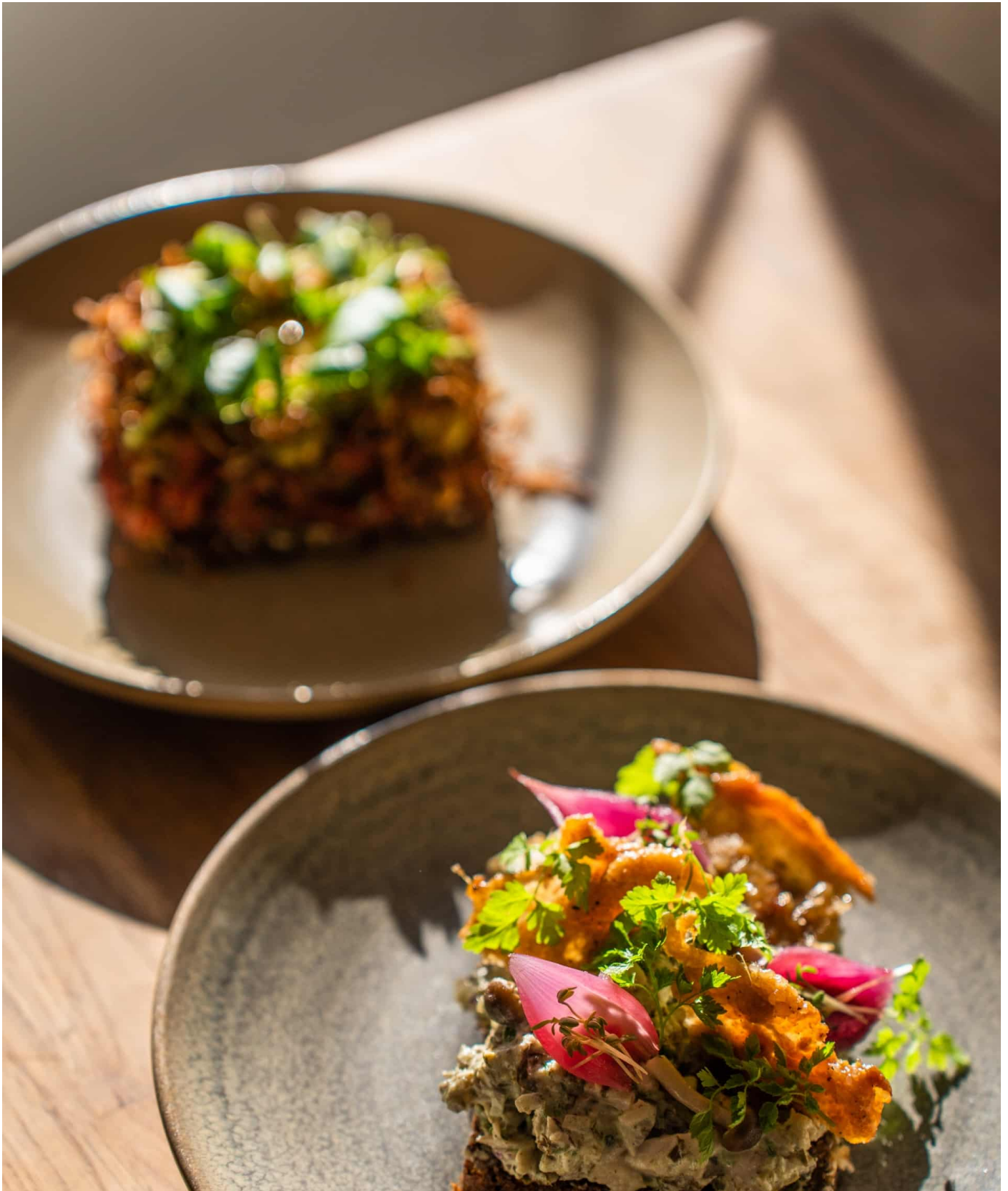
Vi har efterhånden kendt hinanden i 30 år, men selv om der kun er fem kilometer mellem Hornborg og Vrønding, kendte vi ikke hinanden, da vi var børn.

Jens Holm Møller: Restaurant Skovmøllen

Mange har en holdning til stedet, hvad enten man forbinder det med en barnedåb, et bryllup eller med en kop kakao og et stykke lagkage efter en tur i skoven.

- Så selvfølgelig er der nogen, der var kritiske i forhold til salg af stedet. Det er klart, at

det sætter noget i gang, hvis man har haft sit første stævnemøde herude, eller hvis man har haft bryllup herude. Der er mange, der har private oplevelser, de forbinder med stedet. Vi har lige haft et guldbryllup, hvor parret også havde holdt bryllup herude, fortæller Jens Holm Møller.





Restaurant Skovmøllen er blandt andet kendt for sit smørrebrød. Foto: Frederik Tybjerg

Ann Cathrine Lebech Hoe har også tidligere snuset til branchen.

I 2016 tog hun fra Gedved til Den Dominikanske Republik med hele sin familie, to børn og sin mand Thomas Lebech Hoe. I et års tid drev de en restaurant i vandkanten ved Det Caribiske hav. Hun og hendes mand Thomas har hele tiden været med på sidelinjen, da Jens Holm Møller købte stedet.

Mange ambitioner

De to ejere har en række ambitioner for, hvordan stedet kan udvikles.

Først og fremmest handler det om at drive en frokostrestaurant med mad af højeste kvalitet.

Jens Holm Møller fremhæver selv stedets æggekage, der efterhånden er lige så ikonisk som stedet selv.

- Der er ikke nogen i Aarhus eller i Danmark, der laver en bedre æggekage. Der er i hvert fald ikke nogen, der har sagt os imod endnu. Den har været på menuen i mange år. Inden for smørrebrød går vi efter at være de bedste i Aarhus. Det synes jeg også, vi er, siger Jens Holm Møller.

Udover at være frokostrestaurant tilbyder de også selskaber - det kan være bryllupper, sølvbryllupper og så videre.



Den gamle vandmølle er ved at blive sat i stand. Snart kan der igen blive malet mel på møllen. Foto: Frederik Tybjerg

- Det er lang tid siden, man lavede suppe, steg og is. Det kører vi ikke med. Vi er meget opdaterede, understreger Jens Holm Møller.

Bedste arbejdsmiljø

Et andet område, de to brænder for, er at drive en restaurant med et arbejdsmiljø, der skal adskille sig fra det dårlige ry, der er i branchen.

- Jeg brænder sindssygt meget for medarbejderne. Jeg vil gerne være med til at udvikle mennesker. Vi vil være den restaurant, der har mærkatet: "Her er den bedste arbejdsplads at være på i den her branche". Man taler om bæredygtighed for de råvarer, der kommer på tallerkenen. Men vi kommer også til at tale om bæredygtighed i måden, vi har en organisation på. En bæredygtig tallerken er fuldstændig ligegyldig, hvis den, der serverer den, har en dårlig arbejdsplads og ikke føler sig tilpas i jobbet, siger Ann Cathrine Lebech Hoe.

Hun kommer selv fra stillinger som trivsels- og udviklingskonsulent inden for især HR, ledelse og trivsel i forskellige organisationer. Og den erfaring tager hun med på Skovmøllen.

Indtil videre er hun deltid på stedet, men det må gerne ændre sig med tiden, fortæller hun.



Den hyggelige stemning i den lavloftede krostue er bevaret. Foto: Frederik Tybjerg

Masser af idéer

Selv om der er forrygende travlt på Restaurant Skovmøllen, er der stadig tid til at udvikle ideer for de kommende år.

- Vi begynder at lave forskellige nye tiltag. Vi har i en periode prøvet dagens ret til en meget overkommelig pris. Vi har også solgt 300 billetter til det store julekagebord. I påsken prøver vi tre- og fem retters påskemenu, fortæller Jens Holm Møller.

Der kommer mere til, fortæller de.

Åbningstiderne må gerne udvides for at øge tilgængeligheden på stedet, og de arbejder på at gøre stedet endnu mere attraktivt for kursusvirksomhed og lignende.

Det er også tanken, at hele eventdelen skal udvikles.

- Det kan være, vi skal holde nogle koncerter og foredrag. Det kan være en søndag, hvor man kan komme forbi og få en kop kaffe i hånden og opleve lidt hyggejazz. Vi har jo uendelig muligheder med de omgivelser, vi har herude. Vandmøllen ved siden af er ved at blive renoveret. Den skal til at lave mel igen. Det er altså ikke mange, der har sin egen vandmølle til at lave mel, siger Jens Holm Møller.

Der er omkring 20 medarbejdere på restauranten - heraf otte-ni faste medarbejdere foruden dem selv. Og der er nok at se til, understreger de, inden de går videre med dagens forberedelser til den frokost, der allerede er i gang med at blive forberedt i køkkenet.



Jens Holm Møller købte Restaurant Skovmøllen sidste år. Nu er Ann Cathrine Lebech Hoe blevet partner og medejer: Foto: Frederik Tybjerg

LÆS OGSÅ