

The finishing touches

Twisted Hoops Extravagant

Let the golden Twisted Hoops accompany you in your day-to-day life with
their streamlined look of luxury. Set with brilliants, a lush touch is added to this classic creole
– and if you are in the mood to go all-in, opt for the largest,
most extravagant pair set with brilliants in descending sizes.

RETAILER

GRUNDLAGT 1956

RAGNAR

URE & JUVELER

Jernbanegade 3 DK - 5000 Odense C + 45 63119070 info@ragnar.dk ragnar_denmark

HusCompagniet

FORMIUM

ARKITEKTTEGNEDE LIEBHAVERBOLIGER



Hos FORMIUM kan du få designet, udviklet og bygget et arkitekttegnet hus i højeste kvalitet og med materialer i særklasse.
Gennem personlig og skræddersyet rådgivning, arbejder vi tæt sammen med dig og sikrer, at din liebhaverdrøm bliver til virkelighed.





Book en personlig fremvisning af FORMIUMs palævilla i Holte

Besøg vores smukke palævilla i Holte og lad en af vores erfarne rådgivere vise dig nogle af de muligheder, du har, når det gælder arkitektur, materialevalg og indretning.



Book på www.formium.dk

Indhold

DET FASTE

8 **Leder – velkommen til Ruths Hotel**
Tom Boye byder velkommen.

48 **Oversigtskort: gå- og løberuter**

ARTIKLER

12 **Kunst i øjenhøjde**
Claus Møller og Skagen Kunsthus åbner dørene op for en jordnær kunstoplevelse.

24 **Fra hård negl til fremsynet leder**
Mød Ruths nye restaurantchef, Jacob Brink Lauridsen.

36 **Når sæson bliver et dogme**
Head Chef Jack Cramer om restaurant Okês nye sæsonbaserede koncept.

46 **Jeg stopper mens legen er god**
Tom Boye takker af, efter seks år som direktør på Ruths Hotel.

51 **Sænkede skuldre & diamanter**
Brian Bach Mouritzen om sin butik i Skagen og relationen til Ruths Hotel.

61 **Vores leverandører**
Fra hummere til kartofler – Jack Cramer om restauranternes lokale leverandører.

74 **Højtiden uden for højsæsonen**
„Skagen, føles solrigt året rundt.“
– Operations Manager, Nikolaj Worm.

83 **Ruths Community**
Michael Andersen om det storslåede personalebyggeri, på Doggerbanken.

94 **Service og værtsskab**
Hotellets nye Guest Relations Manager, Nichlas Eriksen, er opsat på at gøre mere for hotellets mange gæster.

OPSKRIFTER

23 **Forårets brødservering i Okê**

45 **Forårs-amuse-bouche i Okê**

93 **Clover Club Royal**

100 **Profiteroles i Ruths Brasserie**





BOOSTLY
MAGASINER & BRANDING

Bureau
info@boostly.dk
www.boostly.dk

Head of Projects
Mathias Stage
mst@boostly.dk

Art Direction
Bureauet A/S

Tekst
Mathias Stage

Udgiver
Ruths

Foto
Casper Janning
Frank Lohmann
Skagen Kunsthus

Tryk
Johnsen Print
& Digital Media A/S

FSC
MIX
Papir
FSC® C111526

SVANEMÆRKET
5041 0087
Miljømærket tryksag
Lever op til skrappe miljø- og klimakrav i hele produktets livscyklus

TOM BOYE

Velkommen til Ruths Hotel

– og endnu en udgave af vores magasin

Tekst **Tom Boye** | Foto **Casper Janning**

Det har som sædvanlig været et år med fart på hotellet. I 2025 har vi set den foreløbige kulmination på det storstilede personalebyggeri – Ruths Community har været undervejs i cirka 5 år og nu har vi endeligt åbnet dørene for bolig og fællesskab af allerhøjeste kvalitet til vores personale. En vigtig brik i kampen om at tiltrække kvalificeret arbejdskraft, der deler vores passion for god service, kvalitet og den helt særlige stemning, der kendetegner Ruths. Alt sammen til gode for hotellet, Skagen og ikke mindst vores kære gæster. Det forventes, at vi på Ruths Hotel kan levere boligforhold af højeste kvalitet til vores medarbejdere – og det kan vi nu. Det handler dog om mere end blot en seng at sove i. Med Ruths Community har vi investeret tungt i omgivelser, der kan være med til at øge levestandarden og skabe nogle rammer, som støtter op om et stærkt fællesskab blandt vores medarbejdere. I vores øgede globaliserede verden, der skriger på arbejdskraft, er vi klar til at investere tungt i morgendagens tjener, kok eller receptionist, så vi kan opretholde vores høje standard og levere velvære til vores gæster.

I skrivende stund har vi netop godkendt vores regnskab for året 2024 – og jeg kan med glæde meddele, at det i år endnu en gang ser ganske fornuftigt ud, sagt på godt jysk. Vi har en solid økonomi, bygget på ansvarlig drift og ikke mindst tung investering i fremtidens Ruths Hotel. Det afspejles tydeligt i posten, der hedder almindeligt vedligehold af hotellet. På den, er der i 2024 brugt 5-6 millioner kr. – et klart signal fra bestyrelsen, familien bag hotellet og ledelsen om, at Ruths Hotel kommer til at bestå rigtig mange år ud i fremtiden. Vi skal bevare vores position. I denne udgave kan du blandt andet læse om den store relancering af vores gourmetrestaurant Okê, hvor sæsonen nu får lov til at diktere hele menuen. Head Chef, Jack Cramer, deler hans tanker bag det nye restaurantkoncept, som han ville ønske, han havde udfoldet for længe siden. Du kan ligeledes møde vores helt nye restaurantchef, Jacob Brink Lauridsen, der fortæller om sin hårde start på livet i restaurationsbranchen, og hvordan han vil sætte sit fingeraftryk på dette ikoniske hotel.

Traditionen tro får du lov at møde en af vores stamgæster. Denne gang den dansk-franske Jean-Louis Cornu, som fortæller om sit forhold til hotellet og hvordan det er blevet en del af hans fortælling om Danmark, når han møder udenlandske kunder i forbindelse med sit arbejde. Der falder også en røverhistorie eller to af.

Du får naturligvis også et lille indblik i vores bar og restauranterne med udvalgte opskrifter på mad og drikke, der kan laves derhjemme og fremkalde minderne fra hotellet. Sidst, men ikke mindst, så får du naturligvis hele historien om Ruths Community – fortalt af vores Chief Financial Officer, Mikael Andersen, der har været spydspids på projektet. ■

God læselyst,

Tom Boye




ABOUT





Gitte Christensen
Indretningsarkitekt

Jannie Kjær
Indehaver &
indretningsarkitekt

MULTIFORM AALBORG LEVERER MERE END KØKKENER I BEDSTE KVALITET

Hos Multiform Aalborg har vi fokus på at skræddersy en helhedsløsning sammen med kunden. Det er vigtigt for os at skabe et overblik over tanker og ønsker. Derfor er det tætte samarbejde og kommunikationen med kunden en meget vigtig faktor for det endelige resultat. Der tages udgangspunkt i kundens bolig. Hvordan er rumfordelingen? Hvilke farver skal der bruges for at udnytte lyset optimalt? Hvilken stilart passer ind? Alle faktorer spiller ind, for at kunden får sit helt eget og personlige køkken.



Multiform er kendt som et håndlavet dansk snedkerkøkken i absolut topklasse. I mere end 40 år har Multiform produceret køkkener. Alle Multiforms køkkenskuffer produceres efter klassiske snedkerprincipper, og hvor træet kommer fra et lille familieejet savværk i Østrig og bliver udelukkende skovet i Europa.

Absolut topklasse. Et håndlavet designkøkken fra Multiform er en investering, der rækker mange, mange år frem i tiden. Der er mange spørgsmål at tage stilling til, og derfor er det heller ikke usædvanligt, at processen fra drøm til virkelighed kan vare måneder.

Hos Multiform Aalborg er vi ikke kun fagpersoner, der tegner et køkken, som fysisk passer ind i rummet. Vi ønsker at være kundens professionelle sparringspartner. Vi ser på helheden, og vi tør godt at være ærlige og at udfordre kunderne på deres valg, så de i sidste ende får ikke bare et eksklusivt køkken, men et rum der er i en perfekt balance, forener æstetik, deres livsstil og smag samt boligens indretning i øvrigt.

Ærlighed - Og så er vi ærlige. Kunderne har selvfølgelig tit dannet sig et billede af, hvordan deres nye køkken skal se ud, men hvis vi med vores professionelle briller kan se, at kundens drøm ikke er forenelig med boligens udtryk i øvrigt, så siger vi det. Vi er i stand til sammen med kunden at gøre drømmen til virkelighed og forene funktion og design.

Multiform Aalborg leverer eksklusive køkken, bad og garderobeløsninger til kunder, der bygger nyt hus, til kunder der renoverer deres nuværende parcelhus eller til lejligheder, også eksempelvis nye penthouselejligheder på havnefronten i Aalborg. Som indretningarkitekter, er vi, i stand til at foreslå løsninger, som i nogle tilfælde involverer flere rum end kun køkkenet.

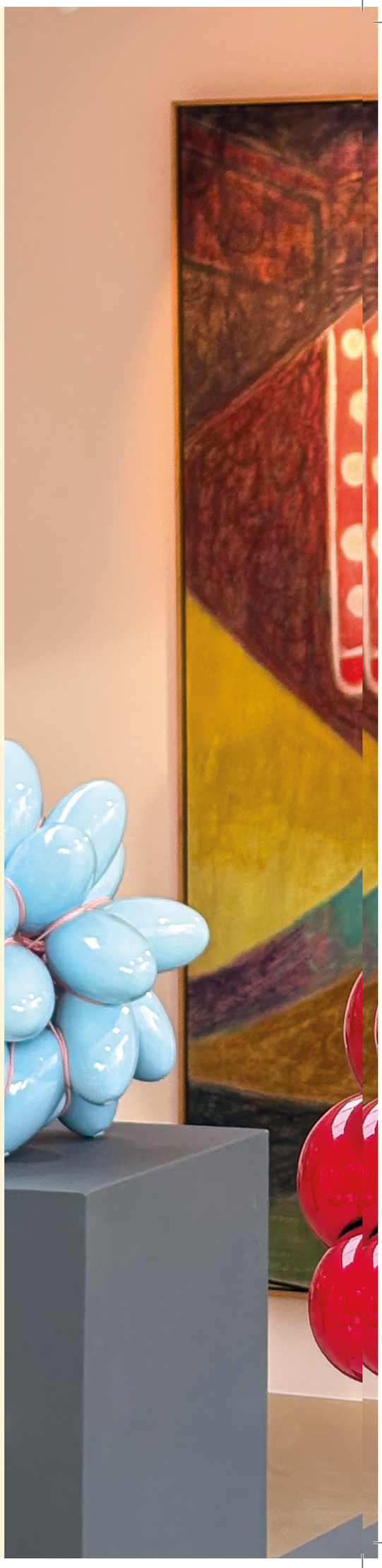
Multiform køkkener monteres altid af firmaets egen snedker, der således sætter det sidste professionelle aftryk på køkkendrømmen. De har igennem de sidste mange år gjort en forskel for deres kunder, og mange af dem har valgt at bruge dem mere end én gang.


CRAFTED FOR
CONNOISSEURS
MULTIFORM
BÅDEHAVNSVEJ 11B 9000 AALBORG
T: +45 5364 2023 W: MULTIFORM.DK @MULTIFORMAALBORG

SKAGEN KUNSTHUS

KUNST I ØJENHØJDE

Tekst **Mathias Stage** | Foto **Skagen Kunsthus**



Manden bag Skagen Kunsthus, ejendomsinvestor Claus Møller fra Aarhus, havde flere gode grunde til at kaste sin tid og kærlighed over Skagens nyeste tilføjelse til kunstscenen – en af de vigtigste var dog at bringe kunsten ud til folket, helt uden snobberi: „Min mission er at gøre museumsbesøg jordnært. At pille det højtidelige ud af det. Kunsten skal være tilgængelig for alle mennesker," forklarer Claus.





Claus Møller, indehaver af Skagen Kunsthus.

Skagen Kunsthus

Skagen Kunsthus åbnede i 2025 i den tidligere dommerbolig på Sct. Laurentii Vej 31 i Skagen.

Bag kunsthuset står Claus Møller, der gennem omkring 25 år har samlet på kunst. Samlingen tæller omkring 200 værker.

Samlingen består af moderne kunst med både danske og internationale kunstnere som Picasso, Tal R og John Kørner.

Med farverige rum, musik og plads til samtale er ambitionen at skabe en anderledes kunstoplevelse.

I 2026 bliver en del af huset indrettet som galleri, hvor besøgende får mulighed for at købe moderne kunst.

Ruths Hotel og Claus Møller arbejder på et samarbejde.

Kunsthuset holder åbent fredag og lørdag fra kl. 11–15, hvor besøgende kan opleve samlingen og gå på opdagelse.

Inden Claus Møller kunne kalde sig selv for kunsthus-ejer så hverdagen noget anderledes ud end den gør i dag. Han er i sin tid uddannet bankmand og sprang i 1998 ud som selvstændig ejendomsinvestor, i den Aarhus-baserede virksomhed Actus. I dag er han ikke længere en aktiv del af den daglige drift, men sidder dog stadig som formand i bestyrelsen. En ny type tilværelse, hvor den selverklærede utålmodige ildsjæl skulle finde på noget nyt at kaste sig over:

„Jeg skulle finde på noget at lave, som jeg syntes var sjovt. I omkring 25 år har jeg samlet på kunst. En interesse, der kun er vokset med årene i takt med, at jeg er kommet længere ind i kunstverdenen. Det har medført, at jeg efterhånden har fået en ret så omfattende samling."

På et tidspunkt kommer der nogle tanker om, hvad der så skal ske med samlingen, når han en dag ikke er her længere.

„Det spurgte jeg naturligvis mine to voksne drenge om, og de mente, at det hele skulle sælges på auktion. Det ville jeg godt nok være ked af," forklarer Claus, der var opsat på at sikre både samlingen og sit eftermæle på lige den front. Heldigvis er Claus entreprenant og fuld af gode idéer – og denne gang kunne han slå to fluer med ét smæk:

„Jeg fik den her idé, hvor jeg kunne løse at få placeret samlingen samtidig med, at jeg fik noget meningsfyldt at bruge min pensionist-tilværelse på. Idéen kom til mig på en ferie, hvor jeg sad og kiggede ud i luften, og så slog det mig, at der var en spændende villa til salg i Skagen. Derfor tog jeg hjem og fik undersøgt denne villa," fortæller Claus med reference til den gamle dommerbolig på Sct. Laurentii Vej 31, i Skagen.

Aldrig mere Skagen

Claus havde idéen, der kunne løse flere udfordringer på én gang, og han havde allerede fået lokationen på plads – vi skal dog lidt længere tilbage i tiden for at finde årsagen til, hvorfor

det lige præcis skulle være i Skagen, at den store idé skulle realiseres:

„Det rodfæster sig med coronapandemien i 2020, hvor vi åbenlyst ikke kunne komme på ferie i udlandet. Jeg har besøgt Sydfrankrig flittigt de sidste 30 år, når jeg har holdt ferie. Det kunne jeg så ikke det dét år. Derfor lejede jeg et hus i Skagen. Det var en delvis succes. Det var møgvejr i halvanden uge, så alle mine fordomme om at holde ferie i Danmark blev opfyldt. Jeg sendte en SMS til en af mine venner: 'Aldrig mere Skagen,' skrev jeg. Det var, som jeg havde sagt," griner Claus.

Som man måske kan fornemme, så vendte lykken for Claus, og Skagen viste sig fra sin bedste side i anden halvdel af ferien:

„Midt i anden uge brød solen frem, og jeg endte med at impulskøbe et sommerhus et par dage efter. Der var en del mennesker, der fik sig en overraskelse, da jeg kom hjem. En lidt impulsiv handling, der dog affødte en dyb kærlighed for Skagen by. Vi har fået en masse venner deroppe, både lokale og folk udefra. Så det er derfor, at jeg valgte Skagen. Det kunne være dejligt at kombinere kunsthuset med hygge i sommerhuset i Skagen."

Da beslutningen var taget, begyndte idéen for alvor at tage form. Kunsthuset skulle ikke bare være et sted, hvor Claus kunne hænge sin omfattende samling op. Det skulle være et sted, som bidrager til folks oplevelse når de besøger Skagen.

„Jeg tænkte vel, at hvis jeg alligevel skulle have huset, kunne jeg lige så godt gøre noget ordentligt ud af det. Jeg ville gerne skabe et sted, hvor man kunne komme ind fra gaden og opleve kunst uden at skulle vide en masse om kunst på forhånd," fortæller Claus.

Et rødglødende Dankort

Undervejs som idéen tog sin form, blev det tydeligt, at Kunsthuset skulle være mere end en løsning på, hvad der skulle ske med samlingen. Det skulle være et projekt, Claus selv kunne engagere sig i og udvikle. Han havde idéerne og visionen – nu skulle huset i stand og samlingen skulle stå knivskarpt, så den kunne lokke folk ind ad døren. Det betød, at Claus måtte ud at svinge dankortet:

„Jeg købte huset i 2023, og vi begyndte at renovere i 2024, så vi kunne stå klar til at åbne for gæsterne i sommeren 2025. Sideløbende satte jeg fart på indkøb af kunst til samlingen, så jeg gik på auktioner og besøgte mit faste →



Værk af Edvard Weie. Skagen Kunsthus tiltrækker besøgende i alle aldre.



Særudstilling af Pierre Bonnards værker.



Mod Højre: **Maleri af den danske billedkunstner Emily Gernild.**

> *Første målsætning var, at det skulle være sjovt, og den anden var, at det skulle give mening.*
>
> CLAUS MØLLER

galleri mange gange. Det var enormt svært at vurdere hvor meget vi havde brug for, for at kunne fylde væggene, men jeg ville være sikker på at have nok."

„Vi kunne konstatere, at det havde jeg. Der var også lidt til overs, så jeg kunne have noget på væggene derhjemme," fortæller Claus, der selv fik en stor oplevelse ud af at se hele hans samling udfoldet på samme sted:

„Det var stort at se det hele hænge samlet. Det havde jeg ikke prøvet før. Det var også spændende at udvikle på huset. Vi har stået for det hele selv, med alt inventar, farverne på væggene og andre sjove detaljer. Vores gæster er særligt fascineret af de mange flotte farver på væggene. Nogle gæster synes endda, at det er ærgerligt, at jeg har hængt malerier op, der blokerer for farverne," griner Claus.

De lokale skal med ombord

I skrivende stund er sæsonen for længst overstået, så Claus og Kunsthuset kan nu evaluere – en debutsæson, der kan kaldes for en stor succes, hvis man spørger Claus, som allerede opnået mange af sine målsætninger med det store projekt:

„Jeg har lige været til en generalforsamling, hvor der var flere gæster med jeg ikke har set siden åbningen i sommers. De spørger, hvordan det går i Skagen. Der kan jeg svare, at jeg havde to målsætninger med projektet. Første målsætning var, at det skulle være sjovt, og den anden var, at det skulle give mening."

„De to målsætninger er helt sikkert blevet indfriet; jeg har virkelig haft en fest. Vi har haft rigtig mange spændende mennesker gennem huset. Noget af det, der har glædet mig mest er, at skagboerne har taget det så godt til sig. Vi har haft mange lokale besøgende," fortæller Claus, der havde forventet et niveau skepsis over for ham nede sydfra:

„Jeg havde ikke turdet håbe på så stor en opbakning fra de lokale. Vi har haft forskellige foreninger, erhvervsfolk og lokale forbi. Det er enormt fedt, når jeg kommer 'ude fra'. Det var lidt en satsning i forhold til, om de lokale ville tage det til sig, men jeg fornemmer at vi er lykkedes rigtigt godt med den del også."

Udvider Skagens kunstscene

Det er alment kendt, at Skagen i forvejen har stærke forbindelser til kunstverdenen med den legendariske epoke centreret omkring Skagensmalerne, som Marie og P.S. Krøyer, Holger Drachmann, Laurits Tuxen og mange flere. Man kan altså ikke kreditere Claus og for at bringe kunsten til Skagen – men det var Claus dog bevidst om:

„Samlingen består udelukkende af moderne kunst. Skagen har masser af klassisk kunst grundet den traditionsrige historie, men der findes ikke så meget moderne kunst i Skagen. Min analyse sagde mig, at det ville give god mening at udvide Skagens kunst-scene med mere modernitet – og selvfølgelig af samme høje kvalitet som vi kender. Min samling er, i al beskedenhed, af ret højt niveau med mange af de store navne som Picasso og Andy Warhol. Størstedelen er dog dansk kunst – Per Kirkeby, Asger Jorn, Tal R, John Kørner og så videre. En samling på omkring 200 værker."

Trods Claus' imponerende samling med nogle af de største kunstnere i verden, er han bevidst om at rodfæste projektet på jorden – der er intet krav om snobberi og andægtighed på Skagen Kunsthus. tværtimod:

„Min mission er at gøre museumsbesøget jordnært og pille alt det højtidelige ud af det." →

„Kunsten skal være let og tilgængelig for alle. Det har vi forsøgt at tydeliggøre med nogle glade farver på væggene og med musik i alle rum. Vi kører også lidt jazz og rock, når stemningen er til det. Det kan folk rigtigt godt lide. Det skaber rum til samtale. På mange museer dæmper gæsterne stemmen, som i et kirkerum. Det har jeg altid syntes var mærkeligt. Det skal jo gerne være et sted, hvor man kan hygge sig, men i stedet bliver det højtideligt og elitært. Derfor ville jeg bringe det hele ned på jorden – hvilket jeg synes, vi er lykkedes godt med," bebuder han.

Reaktionerne fra de besøgende har været mindst lige så positive som han havde håbet:

„Reaktionerne kunne ikke være bedre. Jeg har lige snakket med min søn, som også er en del af projektet, om det. Vi kan ikke komme på, at vi har besøgt et sted, hvor vi er gået derfra og har sagt, at det har været den vildeste oplevelse. Det gør 9 ud af 10 af vores gæster. Man bliver helt forlegen selv og tænker: 'rolig nu'. Det kan godt være lidt overvældende, men på den gode måde."

Nu skal der „Til salg"-skilte på

Med en debutsæson, som kun kan betegnes som et brag af en succes, har Claus og holdet bag museet da også ret så store forventninger til sommeren 2026:

„Jeg har en tro på, at når nu gæsterne er så begejstrede, kunne man håbe på, at store dele vender tilbage og har fortalt deres venner og bekendte om stedet. Vi tror på, at vi kan gøre det endnu bedre i 2026. Sidste år startede vi fra nul, og jeg er ret utålmodig af natur, så jeg håber, at vi kan fordoble antallet af besøgende," forklarer han med optimisme i stemmen. En mission, der skal lykkes ved at ryste posen og tilbyde endnu et ben i forretningen:

„Vi kunne da sagtens lade samlingen hænge som den er nu, men vi vil gerne kunne tilbyde gæsterne noget nyt, når de kommer. Derfor piller vi alt ned og hænger det op igen, så det får et nyt udtryk. Vi vil også gøre plads til et galleri, der kommer til at fylde en tredjedel af huset, så de besøgende kan købe kunst. Der er god synergi i, at gæsterne kan købe kunst, der har et stort stilistisk sammenfald med min og husets samling."

Planerne vidner om et projekt i udvikling, hvor Claus bestemt ikke har tænkt sig at hvile på succesen. Tværtimod er ambitionerne nu skruet yderligere op. Med ny ophængning, et galleri under samme tag og en målsætning om dobbelt så mange besøgende, tegner 2026 til at blive sæsonen, hvor Skagen Kunsthus for alvor skal bide sig fast i byen.

Skal spille bold med Ruths

Med devisen om at inddrage de lokale mere, har Claus naturligvis allerede gjort sig nogle tanker om, hvilke lokale virksomheder, der kunne være interessante at samarbejde med, om udstillinger og events – her er Ruths Hotel naturligvis en del af visionen:

„Inden jeg købte sommerhus i Skagen, har jeg besøgt Ruths Hotel flere gange med familien. Det har altid været en fornøjelse at bo på hotellet. Jeg har allerede fået mulighed for at lære personkredsen bag hotellet at kende, hvilket har været en rigtig positiv oplevelse. Jeg tror, at vi kommer til at spille sammen om at skabe gode oplevelser sammen i Skagen. Vi har i høj grad fælles gæster, så det ville give rigtig god mening," spekulerer Claus Møller, indehaver af Skagen Kunsthus. ■



Kunsthuset ligger i den gamle dommerbolig, på Sct. Laurentii Vej 31


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
OLE LYNGGAARD
FINE JEWELLERY SINCE 1963
Østergaard
URMAGER GULDSMED
Nørregade 14 . 7800 Skive . Tlf. 97 52 00 75
www.guldsmedoestergaard.dk

AFINESS
by tine hundrup

Går du med tanker om nyt køkken, bad eller en totalombygning

TINE HUNDRUP SPECIALISERER SIG I AT SKABE INDIVIDUELLE BOLIGINDRETNINGER, DER AFSPEJLER DINE PERSONLIGE DRØMME OG IDÉER.

Med fokus på kvalitet, funktionalitet og kreative materialekombinationer designer hun løsninger, der rummer både æstetik og praktisk anvendelighed. Uanset om det drejer sig om en tiltrængt fornyelse af dit hjem, et nyt køkken, badeværelse eller garderobe, er hver detalje i hendes designs gennemtænkt og håndteret med omhu.

Tine arbejder ikke med standardløsninger eller computertegnede skitser. Hun tror på, at de bedste resultater opnås ved at bruge blyant, farvekridt og fri fantasi. Hver indretning er unik og tilpasset de specifikke muligheder, der findes i det pågældende miljø.

- Det handler om at skabe balance mellem farver, linjer og levende materialekombinationer, der tilsammen skaber et harmonisk og funktionelt resultat, siger Tine. Filsofier, der blandt andet kommer i spil, hvis man kigger rundt på Ruths Hotel. Tine har arbejdet fast for hotellet i 6 år, hvor hun håndterer alt, der har noget med indretning at gøre.

Mange års erfaring

Med mange års erfaring inden for design og tæt kontakt med sine kunder, er Tine Hundrup i stand til at omsætte dine idéer til konkrete, gennemførbare løsninger. Alle designforslag udarbejdes som håndtegnede skitser, som Tine præsenterer personligt for kunden.

- Denne præsentation inkluderer en grundig gennemgang af idéen bag designet, valg af materialer og farver, samt mulige justeringer, så vi sammen kan skabe den perfekte løsning til dit hjem, forklarer hun.

- Jeg tilbyder et kvalitetsprodukt til en konkurrencedygtig pris, idet jeg undgår de høje omkostninger, der følger med dyre butikslokaler og markedsføring. Dette betyder, at du får et kreativt, gennemtænkt design i høj kvalitet til en pris, der er attraktiv og rimelig, afslutter Tine.

Kort sagt: Hos Tine Hundrup får du et skræddersyet og professionelt design, hvor kreativitet, funktionalitet og kvalitet går hånd i hånd – til en pris, der giver god værdi for pengene.











AFINESS by tine hundrup

Magnoliavej 22, 9000 Aalborg

20 84 80 10

info@tinehundrup.dk

tinehundrup.dk

Annonce

CARY GRANT

OLIVER PEOPLES

LOS ANGELES



Ikoniske briller og solbriller

hos

KONGELIG HOFLEVERANDØR

THIELE

SCT. LAURENTII VEJ 69 · SKAGEN · TLF. 98 44 35 09

Opskrift: Forårets brødservering i Okê

Til 4 serveringer

Sprød surdejscroissant med cremet stenbidderrogn og en smag af forår. Brødserveringen er en del af oplevelsen hos Okê, hvor håndværk og sæsonens råvarer går igen fra første bid.

Surdejs-croissant

Ingredienser

20 g vand
20 g økologisk sødmælk
3 g gær
3,5 g surdej
63 g hvedemel
16 g manitoba-mel
7 g sukker
6 g æg
1,5 g salt
50 g økologisk saltet smør
røget oksemarv

Fremgangsmåde

1. Bland det hele sammen og ælt langsomt på røremaskine i 3 minutter. Derefter 3 minutter på maksimal kraft.
2. Derefter rulles dejen ud efter passende størrelse, det samme med smørret, så det passer sammen.
3. Dejen foldes om smørret og sættes på køl.
4. Når det er er helt kølet ned, foldes de i 27 lag og skæres ud i firkanter og bages af ved 190 grader i 11 minutter.
5. Pensles med røget oksemarv, og drysses med flagesalt.

Stenbiderrogncreme

Ingredienser

0,5 liter økologisk fløde
1 citron
1 pot purløg
salt, sukker og peber
200 g renset stenbiderrogn

Fremgangsmåde

1. Fløden reduceres til det halve i en tykbundet gryde på middel varme.
2. Køles ned til stuetemperatur og smages til med salt, sukker, peber, citronskal og finhakket purløg.
3. Vend de rensede stenbiderrogn i, indtil cremen er helt mættet af rogn.





JACOB BRINK LAURIDSEN

FRA HÅRD NEGL TIL FREMSYNET LEDER

Mød hotellets nye restaurantchef

Tekst **Mathias Stage** | Foto **Casper Janning**

Jacob Brink Lauridsen

Han har 20 års erfaring i restaurationsbranchen, som startede med et tilfældigt sommerjob på den vestjyske kyst.

Han har tre af Danmarks mest ambitiøse køkkener på cv'et, herunder noma.

Nomineret flere gange til titlen som Danmarks bedste restaurantchef.

Det første år på noma ejede han kun to sorte sække med tøj og et gammelt toastjern.

Jacob og hotellets Head Chef, Jack Cramer, sigter målrettet efter at bringe en Michelinstje til Skagen – for første gang nogensinde.



Hotellets nye restaurantchef, Jacob Brink Lauridsen, fortæller om en hård start i en branche, man slog sig på. Om 13-timers arbejdsdage, på rulleskøjter frem og tilbage til noma og en vilje til at holde fast, selv når det gjorde ondt: „Jeg startede med at smadre mig selv, mens jeg havde energien, var tilpas naiv over for verden og ikke stillede for mange krav til den. Jeg tog imod de tæsk, der kom, for at slippe for det senere i livet."

I pejsestuen på hotellet står Jacob, mens han konverserer med et par yngre kolleger, der ivrigt påpeger, at han i dag kun er fem minutter forsinket. Det er tydeligt for enhver, at han stikker ud fra mængden. Han er én, man lægger mærke til, og han lægger tydeligvis mærke til det meste.

Den nye restaurantchef ankom til Skagen i februar måned 2025 med næsten et halvt liv tilbragt i branchen. Over 20 års erfaring fra nogle af de fineste adresser, København har at byde på – noma, blandt andre.

Det er ikke nyt for Jacob at have havet i baghaven og en solid vind, der blæser håret på plads – han er oprindeligt fra den vestjyske kyst, nærmere bestemt havnebyen Esbjerg. Det kan måske lyde meget målrettet, sådan at flytte til København som 20-årig og få sit første job i branchen på en stjerne-restaurant som noma – det var det ingenlunde:

„Jeg vidste ikke, hvad jeg skulle lave, så jeg tog et job på en sommerrestaurant og fandt ud af, at jeg var pissegod til det."



„Det faldt mig naturligt at stå i et køkken. Efterfølgende søgte jeg en elevplads på noma og fik den. Det var ret vildt. Jeg fik pludseligt ret travlt med at rykke teltpelene op, så jeg lejede et værelse som kun kostede 1.500 kroner om måneden og lå i København, så det var fedt, tænkte jeg.

Det var ikke helt så fedt. Det lå i Tårnby på Amager. Jeg havde ikke råd til en cykel, så jeg stod på rulleskøjter ind til Christianshavn, hvor noma ligger. Der var 10 kilometer hver vej. Jeg fik aldrig noget søvn. Jeg arbejdede 13 timer og kom hjem kl. 03 til et larmende øvelokale, hvor der var fest. Jeg havde to sorte sække med tøj og et toastjern. Det var hårdt. Det var sindssygt hårdt," fortæller Jacob, mens han griner vantro over sin egen historie. Det lyder som helt umenneskelige vilkår, men Jacob er ikke i tvivl om, hvorfor han gjorde det:

„Det var ren trods. Der var mange, der sagde, at det kunne jeg ikke klare. Jeg hadede hvert et øjeblik. Jeg nægtede at tage tilbage til Jylland efter et halvt år, med erkendelse af, at det ikke gik. Det var et vanvittigt første år, men det er nu gået meget godt siden."

Den kompromisløse start blev på mange måder grundlaget for den karriere, der fulgte. Jacob fandt hurtigt ud af, at han trivedes i et miljø, hvor kravene til ham var høje, og hvor der ikke var langt fra fejl til konsekvens.

Kun plads til den bedste

Efter den første tid på noma var missionen klar; Jacob skulle rundt og samle kompetencer, så han kunne blive den bedste:

„Jeg forsøgte at finde steder, hvor jeg kunne de lære ting, jeg ikke kunne i forvejen. Prøve nogle forskellige restauranter af og sammensætte en pakke, der blandt andet gør, at jeg kan sidde her i dag. Jeg startede med at smadre mig selv, mens jeg havde energien, var naiv nok over for verden og ikke stillede for mange krav til den. Jeg tog imod de tæsk, der kom, så jeg kunne slippe for det senere i livet. Det gør man ikke mere. Min →

*Jeg har tillært mig at have **empati**, for det har jeg ikke haft, fordi min verden har været så **hård**. Da jeg stoppede på **noma**, kunne jeg ikke mærke noget de første par år efter.*

JACOB BRINK LAURIDSEN

generation af restauratører er markant anderledes," forklarer han med reference til en markant ændring af arbejdskulturen i restaurationsbranchen, der har fundet sted over de sidste 10-15 år. En positiv ændring, mener Jacob. Frygt og fysisk afstraffelse er heldigvis ikke længere acceptabelt:

„Vi har været en del af den gamle skole, hvor man blev slået, sparket og brændt. Det fortsætter man så måske med på sit første job efterfølgende, og så sidder halvdelen af dit hold og græder. De er jo ikke vant til den verden, der er helt skør. Hvis man kigger på den hårde kerne af restaurationsbranchen, så er der kun plads til den bedste. Resten kan hoppe i havnen. Det er tilgangen, og så kan man vælge at overleve eller blive skubbet ind under bussen. Jeg valgte at overleve," forklarer Jacob, der efter noma arbejdede på prominente restauranter som Alchemist og Restaurant taller.

Den nye stil

Både branchen og Jacob har heldigvis bevæget sig i en mere fornuftig retning – vi kan kalde det den nye stil. Man skal dog ikke forvente rundkredspædagogik og uddeling af krammebamser fra restaurantchefen:

„Min ledelsesstil er helt en helt anden i dag. På et tidspunkt fandt jeg ud af, at jeg aldrig blev den bedste tjener eller sommelier. Nok fordi det ikke rigtigt interesserer mig. Jeg kan det, fordi jeg skal kunne det. Jeg var dog sikker på, at jeg kunne blive den bedste leder, så jeg har brugt al min energi de sidste 8 år på at blive en dygtig leder. Forstå mennesker og navigere i, at verden også ændrer sig."

„De unge mennesker stiller nogle anderledes krav i dag. Nu skal jeg pludseligt også forholde mig til affaldssortering. For nylig til en jobsamtale stillede en 19-årig pige krav til, hvordan vi sorterede vores affald, for at hun gad arbejde her. Det et er bare sådan, det er. Det bliver pludseligt tydeligt, hvor meget branchen har ændret sig. Det er ikke længere nok at være den, der ved mest om vin, service eller drift. Som leder skal man også kunne forstå de mennesker, man har omkring sig, og acceptere, at deres forventninger til arbejdspladsen ikke nødvendigvis ligner dem, man selv havde."

„Man skal dog ikke tage fejl, jeg er stadig benhård. Jeg ved, hvad jeg vil have. De kender mine grænser. Jeg har tegnet en kæmpe bane op for dem, og inden for den kan de gøre, hvad de vil. Jeg er ligeglad, hvornår de møder – de skal bare være klar til tiden. Det øjeblik, de ikke er klar til tiden, så falder hammeren," fortæller Jacob, der har personalets personlige udvikling for øje med disse principper:

„Jeg prøver på at uddanne dem til at tænke selv. De skal ikke blive som os andre, der skulle gøre, hvad der blev sagt, uden at tænke selv. Ren robot. Jeg vil gerne være et forbillede for dem. Nogle af dem er i branchen for livet, nogle af dem er her kun i 2-3 år – jeg vil gerne have, at alle får noget med herfra lige meget, hvor længe de er her. Jeg vil gerne ruste dem til fremtiden, og jeg mener, at jeg har opbygget en balanceret profil til at håndtere det, så jeg kan give dem noget med videre."

For Jacob handler det ikke om at give køb på kravene, men om at finde en måde at stille dem på, hvor medarbejderne også får plads til at tage ansvar. Det kræver ifølge ham både tydelighed og tillid – og vigtigst af alt: forståelse for, at man ikke leder alle mennesker på samme måde.

Fra hård negl til moderne leder

Skal man beskrive en god, moderne leder, vil man nok bruge positive ord som integritet, dedikation, overblik og empati – i Jacobs tilfælde har den sidste del manglet før i tiden:

„Jeg har tillært mig at have empati, for det har jeg ikke haft, fordi min verden har været så hård. Da jeg stoppede på noma, kunne jeg ikke mærke noget de første par år efter. Jeg kunne have de vildeste konflikter med råb, skrig og skrål, uden at føle noget som helst. Det var vel sådan, jeg var blevet oplært i branchen," forklarer han, mens han retter på slipset.

Heldigvis har Jacob været velsignet af en betydningsfuld feminin intervention:

„Jeg mødte en kvinde på et tidspunkt, som jeg endte med at blive gift med. Vi er dog blevet skilt igen, men jeg fortryder ikke vores ægteskab et eneste sekund. Hun lærte mig en hel masse om følelser. Hun smadrede mig bare i terapi. Jeg arbejdede helt vildt med mig selv for at lære at blive et helt menneske igen. →


RUTHS HOTEL



Jeg fandt ud af, hvordan jeg gerne ville være som menneske, og så gjorde jeg noget ved det. Den dag i dag leder jeg med meget mere med omsorg. Jeg er heller ikke bange for at vise følelser selv. Jeg kan også blive ked af det, hvilket var helt umuligt før. Det er ikke fordi jeg tuder hele tiden, men de må gerne se mig i sårbare situationer. Før skulle alting være perfekt.“ En hård negl skabt af en endnu hårdere branche, hvor Jacobs tilegnede egenskaber var særdeles brugbare:

„Jeg var enormt kærlig som barn og ung, så kom jeg ind på noma, hvor det er hårdt, og jeg var nok den hårdeste. Det blev min rolle. Jeg kunne dog ikke finde ud af balancen mellem arbejde og privatliv. Jeg kunne brænde sammen over, at en karklud ikke lå foldet, som jeg syntes, den skulle være foldet derhjemme. Jeg kunne slet ikke forstå det. Det fik jeg heldigvis gjort noget ved. Jeg fik talt med en masse kloge mennesker og lærte at give slip på nogle af de ting. Det bruger jeg meget i min ledelse.“

Flyttede fra det vilde liv

Selvom Jacob kun har tilbragt kort tid i Skagen og på Ruths Hotel, så har flytningen fra det vilde liv i København allerede spillet en stor rolle i transformationen fra hård negl til den moderne leder, han er i dag:

„I København var det fest og farver på Champagnebar. Til sidst var jeg ved at kaste op over det. Jeg kunne ikke mere. Det var for overfladisk. Jeg skulle finde et sted, hvor jeg kunne puste ud. Jeg kan allerede mærke, at Skagen og Ruths Hotel passer godt til mig, og så er det jo et ikonisk hotel. Ruths er en anerkendt institution i det her fag.“

> *”*
> *Jeg er ikke kommet for at flytte tallerkner. Jeg er kommet for at skrive historie på Ruths Hotel.*
>
> JACOB BRINK LAURIDSEN

På trods af de flotte ord om hotellet, så skal man ikke være i tvivl om Jacobs intentioner med det nye hverv som Ruths nye restaurantchef – han har arbejdshandskerne med:

„Jeg er ikke kommet for at flytte tallerkner. Jeg er kommet for at skrive historie på Ruths Hotel. Jeg vil støve af, hvor jeg synes, der skal støves af. Hotellet skal gøres klar til næste generation. Tingene er blevet gjort på samme måde i enormt mange år, og det har virket. Vi taler meget om, at vi skal bevare vores position, men det kræver også fornyelse. Jeg vil gerne gøre op med serviceformen. Vi skal holde os inden for hotellets DNA, men vi skal skubbe på i alle hjørner og kanter. Vi skal give gæsterne →

en anden oplevelse end før, vi skal stadig levere nærvær og varme, men der skal pilles ved bureaukratiet og arbejdsgangene. Jeg gider ikke høre på, at det plejer vi at gøre. For nogle gæster kan vi gøre, som vi plejer, hvis de gerne vil have det. Vi skal dog være mere omfavnende og rummelige i vores tankegang. Gæsterne skal passe ind i vores rammer, men vi skal bestemt også passe ind i deres rammer."

En mission, der ifølge Jacob blandt andet skal lykkes ved at skabe mere kontinuitet på personalefronten, hvilket også stemmer med hele ledelsens arbejde på hotellet i disse dage. Rekruttering og fastholdelse er nøgleord på Hotellet:

„Vi må ikke skifte personale hele tiden, vi skal beholde flere ved at give dem mulighed for at udvikle sig. Min største opgave er at få personalet til at spille godt. Jeg er ligeglad med, hvad folk synes om mig – mit personale skal bare præstere. Jeg tager skraldet, når noget går galt, så kan de tage succeserne og få lyst til at blive her."

Piller ikke ved hotellets DNA

Med en baggrund på eksperimentelle restauranter som noma og Alchemist kan man måske foran ledes til at tro, at Jacob har i sinde at putte myrer på tallerkenen og videoinstallationer i loftet i de to restauranter – det er dog ingenlunde intentionen:

„For mig er der ikke nogen forskel mellem det, jeg har lavet tidligere og Ruths Hotel. Tanken er anderledes, og det er en anden sti, jeg går ned ad, når jeg skal være kreativ. Jeg kan bruge de samme idéer som tidligere, jeg skal bare indlejre dem i hotellets DNA. Hvis jeg får lyst til at sprænge et eller andet i luften ude på terrassen, så skal jeg finde ud af, hvordan det passer til hotellet. Jeg piller ikke ved hotellets DNA, men jeg skal skubbe til grænserne. Det er min pligt. Jeg skal slå mig lidt en gang imellem. Jeg kommer ikke til at lægge mig i slipstrømmen af nogen eller noget. Jeg fylder meget, og man er ikke i tvivl, når jeg vader ind på hotellet."

I skrivende stund er Jacob stadig kun lige kommet i gang – han får dog allerede fin feedback på sin ryst posen-tilgang:

„Vores gæster har taget godt imod de ting, jeg har ændret på. Min fornemste opgave er at vide, hvem af gæsterne, der er klar på en ny tilgang, og hvem der skal have det, de plejer at få. Hvis vi kigger fem år ud i fremtiden, så håber jeg, at jeg har været med til at rykke en kultur til det bedre. Gøre hotellet klar til de kommende generationer."

Stopper ikke her

Fremtidsperspektivet er dog ikke kun møntet på kulturen – sammen med hotellets Head Chef, Jack Cramer, arbejder han målrettet mod den famøse Michelinstjerne. For Jacob handler det ikke kun om at skabe mad på højt niveau, men om at få alle dele af gæsteoplevelsen til at hænge sammen:

„Det er klart målet. Jeg har set, hvad det kræver, fra dengang jeg selv stod i det på noma og Alchemist. Det handler ikke kun om maden – det handler om hele oplevelsen, fra det øjeblik en gæst træder ind ad døren, til de går derfra igen. Den standard skal vi kunne levere hver eneste aften, ikke kun når vi har lyst," forklarer Jacob. Det er en ambition, han er bevidst om kræver tålmodighed, og en pris han selv skal betale:

„Jeg kommer ikke til at love noget tidspunkt. Det ville være useriøst. Men jeg tror på, at vi har det, der skal til. Det er et langdistanceløb, ikke en sprint – det kræver, at man også kan finde ro undervejs, ellers brænder man ud, før man når i mål."

Leve i stilheden

Livet er heldigvis ikke kun arbejde – Jacob har også skullet finde sig til rette rent privat. På den front kan man roligt sige, at Skagen er en omvæltning fra Københavns travle gader:

„Jeg begynder virkelig at føle mig til rette og tilpas heroppe. Jeg begynder at lære at leve i stilheden. Man skal lige vænne sig til, at der ikke er det samme at lave, som i København. Det kan også godt være en udfordring, at alle folk heroppe ved, hvad man laver. Jeg stikker også ud. Jeg skal lære, at jeg ikke kan dytte løs og brokke mig lidt i bilen. Jeg er altid Jacob fra Ruths Hotel, også når jeg ikke er på arbejde. Der er naturligvis også masser af gode ting. Folk er meget søde, og de har taget rigtig godt imod mig," bebuder Jacob Brink Lauridsen. ■



Fra venstre:
Jacob Brink, Restaurantchef
Mikkel Holm, Cheftjener
Anders Krogh, Kok
Sofie Lund, Kok
Thomas Elm, Souschef
Martin Vestergaard, Kok
Jack Cramer, Head Chef
Sigurd Berg, Kok
Kim Nguyen, Kok
Olga Medova, Sommelier




DESIGNET TIL
LANGE ØJEBLIKKE.
morsoe.com


By appointment to The Royal Danish Court
morsø
since 1853





RESTAURANT OKÊ

NÅR SÆSON BLIVER ET DOGME

Tekst **Mathias Stage** | Foto **Casper Jønning**

Executive Head Chef på Ruths Hotel, Jack Cramer, har kastet sig helhjertet ud i et ambitiøst projekt, hvor råvarernes sæson og kun råvarernes sæson dikterer menuen på Restaurant Okê. Et dogme, der tvinger Jack og hans kokke til at skifte menuen fire gange årligt: „Jeg ville ønske, at jeg havde gjort det for mange år siden," forklarer Jack Cramer.



Jack Cramer og hans kokke under anretning
i køkkenet på restaurant Okê.



Hellere en ret grønsager med kærlighed til, end en opfedet okse med had til“ lyder det så smukt skrevet i selveste Biblen – et citat, der med lidt god vilje, kan perspektiveres til Head Chef Jack Cramers relancering af Restaurant Okê. Hvis oksen ikke er klar til at blive slagtet, så kast kærligheden over på grøntsagerne. Det skal dog nødvendigvis ikke være grøntsager – alle råvarerne dikteres af sæsonen. Et dogme, der udspringer af et ønske om at bekæmpe inerti og magelighed i køkkenet på Ruths Hotel:

„Der skal hele tiden være fremgang, ellers går vi i stå. Vi havde bare brug for at presse os selv. Vi var igennem perioden med corona og skulle videre. Skubbe til kvaliteten og os selv. Vi skulle forny os. Det har vi hentet inspiration til mange steder. Man kigger jo mod de store steder som noma, som engang i mellem relancerer sig selv. Man må ikke falde i fælden med at gøre det samme hele tiden, bare fordi det fungerer,“ advarer køkkenchefen.

Dogmet ligger i sæsonen

Selvom der bruges fine ord som relancering og dogmestyret om den nye måde han kører restauranten på, skal man ikke tage fejl – Jack har altid brugt råvarer i sæson. Ændringen er at finde i det konceptuelle:

„Der er ikke noget nyt i, at vi bruger råvarer i sæson. Det nye er, at det er blevet et dogme. Dogmet består i, at vi deler året ind i de fire sæsoner. Lige nu, i januar 2025, starter vi op med en menu med fisk og skaldyr. Kun ting fra havet og naturligvis grøntsager. Slet ingen oksekød eller gris. Det er der som sådan ikke noget nyt, men nu skal det tænkes helt ud i desserten, så vi skal virkelig lægge hovedet i blød og eksperimentere.“

Et omfattende projekt, som lyder både tidskrævende og en lille smule satset – det preller dog af på køkkenchefen:

„Nu, hvor vi er igennem den første omgang og ude på den anden side, så ville jeg ønske, at jeg havde gjort det for mange år siden. Det er skidegodt for os. Resultatet taler for sig selv. Det er den helt rigtige proces. Førhen lavede jeg nogle signaturretter, som vi skabte menuen ud fra, og så skulle vi bare holde det høje kvalitetsniveau. Når så eksempelvis Sankt Hans havde passeret kunne vi ikke bruge asparges længere, hvilket betød at vi skulle skifte to retter ud af 35. Derfor ville gæsterne få mange af de samme retter serveret, hvis de kom igen flere gange inden for en kort periode. Da vi har mange stamgæster, var det nødvendigt for os at kunne tilbyde dem noget nyt, uanset hvor ofte de kommer. Med det nye koncept presser vi os selv hele tiden til gode for gæsterne.“

En identitet tager form

Det er ikke kun i køkkenet, at ambitionerne har sat sit tydelige aftryk. Jack Cramer har i de seneste otte år arbejdet målrettet med at udvikle Okês identitet. Processen blev konkretiseret i 2022, hvor han udgav kogebogen „Ruths Hotel - Jack Cramer.“ →

Restaurant Okê

Navnet stammer dels fra fiskekutteren Oke bygget i 1946, som stadig ligger i Skagen Havn – og dels fra det portugisiske navn på den mytiske skovgud Oxóssi. Restauranten hed indtil sommeren 2021 Ruths Gourmet.

Året deles ind i fire sæsoner, hvor menu og atmosfære styres af sæsonens friske råvarer og tema.

Januar 2025 bød på fisk, skaldyr og grøntsager – ingen oksekød eller gris.

Den første 100% vegetariske menu blev serveret i Okê i sommeren 2025

Hans Ruths Vej 1, Gammel Skagen (Ruths Hotel).



Venstre: **Forretter serveret i kurv af sæsonens grønt, fra restaurantens lokale nordjyske leverandører.**

Højre: **Amuse-bouche med syltede ikura-rogn. Se opskrift på side 45.**

Bogen samlede en lang række af de opskrifter, der var blevet en del af Ruths gastronomiske univers og blev samtidig et billede på hvilken retning køkkenet skulle i. Identiteten der tog form gennem Jacks arbejde med bogen, skulle vise sig at blive fundamentet for noget større – nemlig en helt ny måde at tænke og arbejde på i køkkenet på Ruths Hotel.

„Vi har aldrig været bedre"

Med devisen om et dogmestyret Okê har Jack og hans kokke skulle lægge arbejdsgangen om fra at skifte mellem planlægning og drift, til længere perioder af de to faser:

„Vi fastsætter vores menu ud fra tanker og ønsker og laver forsøg frem og tilbage med det udvalg af råvarer som er i sæson. Det går der tre måneder med, alt imens den tidligere menu som er godkendt, kører i restauranten. Før var vi i konstant drift og når man er i drift, er man ikke kreativ på samme måde længere, -så kører bussen bare."

„Vi er så heldige, at vi kan få råvarer hjem fra Frankrig, der jo er klar tre måneder før de danske, så vi kan for eksempel arbejde med friske franske jordbær i planlægningsfasen og så bruge de danske, når menuen er klar. Det er utrolig væsentligt," understreger Jack, der også allerede er klar til at fælde dom over de nye arbejdsgange og ikke mindst resultatet:

„Det har allerede været en virkelig fed rejse, vi har været på. En udfordrende én af slagsen, men også meget lærerig. Især for mine kokke, som jeg har sørget for at inkludere i processen fra start til slut. Hvis jeg selv skal sige det, så har vi aldrig været bedre, end vi er lige nu. Niveauet har aldrig været højere."

En helhedsoplevelse, der skaber stemning

Med relanceringen af Okê er det naturligvis ikke kun maden, der skal skiftes ud fire gange om året – de fysiske rammer skal også være med til at skabe en helhedsoplevelse:

„Nu er det ikke sådan, at vi rager væggene ned og køber nye borde og stole hver gang, men vi forsøger at skabe en anden stemning, som drager referencer til både menuen og sæsonen. Gæsterne skal mærke stemningen og hvilken sæson vi befinder os i, fra det øjeblik de træder ind ad døren i restauranten. I lyset, i lydene, i duftene og i de små detaljer på bordet. Det hele spiller sammen med det, der senere lander på deres tallerken. Det er ikke pynt for pyntens skyld, det er en del af fortællingen, som fuldender oplevelsen."

„Fra september til december i 2024 kørte vi den sæsonmenu, vi kalder for skov og hede. Der brugte vi naturligvis kun ting fra skoven og heden til udsmykningen af restauranten. Det var meget svampe, vildt og gran. Vi ville trække stemningen fra en jagthytte i skoven ind i restauranten, så jeg lånte en trailer fyldt med udstoppede dyr af en kammerat – store →



”Hvis jeg havde foreslået at lave en udelukkende vegetarisk menu for 10 år siden, så ville jeg tænke, at jeg var blevet sindssyg.

JACK CRAMER

vildsvinehoveder, krondyr og ja, en fasan var der sgu også! Gæsterne syntes, at det var vældigt charmerende. Ild i pejsen og alt det der. De fysiske omgivelser bandt det hele sammen og bidrog med det ekstra lag."

„Man kan jo skele lidt over til en restaurant i København som Alchemist – de laver nogle helt sindssyge ting, hvor man sidder inde i en kuppel, der kører en video i baggrunden og så kommer maden også i en kuppel. De fleste har også oplevet at være på ferie, hvor man sidder på en eller anden havn i Portugal og får noget helt fantastisk mad, hvor alt spiller perfekt sammen. En form for iscenesættelse, hvor det ikke kun er maden og dens sanser, der er oplevelsen. Vi skal pille ved det hele. Vi går meget ned i de små detaljer og det er om noget fedt at arbejde med."

Lidt angstprovokerende

Det er som sådan heller ikke nyt, at der bliver serveret vegetariske retter på Ruths Hotel – det er derimod nyt, at en hel menu serveres uden hverken kød eller fisk. Sommeren 2025 står udelukkende på vegetariske retter i Okê – et tegn på en ny tid, hvis man spørger Jack:

"Hvis jeg havde foreslået en udelukkende vegetarisk menu for 10 år siden, så ville jeg tænke, at jeg var blevet sindssyg. I dag giver det rigtig god mening. Nu er vi jo så heldige, at vi er omgivet af en masse dygtige gartnere heroppe i Nordjylland. De laver nogle fantastiske ting, så det skal vi også have lov til at vise frem, når det er allerbedst."

Trods de mange stærke argumenter, er det ikke helt uden sommerfugle i maven:

"Det er sgu da lidt angstprovokerende, må jeg indrømme. Det er dog ikke uvant. Vi har mange vegetarer, der kommer og spiser, så det har vi helt styr på, men det bliver fedt at nørde det helt ned i detaljen. Denne sæson kræver faktisk også mere planlægning end de andre – når de her dejlige grøntsager kommer op af jorden, skal vi i gang med at sylte, fermentere og hengemme, så det hele er klar til sæsonen. Det skal nok blive rigtig godt."

I skrivende stund har Jack og hans hold af dygtige kokke allerede præsteret en flot premiere med skov og hede som den debuterende sæson. Meldingen fra gæsterne er klar i spyttet: "Vi har aldrig fået bedre feedback . Vi har lagt flere lag på oplevelsen og bevæger os hen imod noget rigtig spændende," bebuder Executive Head Chef Jack Cramer. ■





Forret: Torsk og kaviar i østersskum.

Annonce

RANGE ROVER

Skabt af HISTORIEN
KLAR TIL *fremtiden*
RANGE ROVER *Electric*



Range Rover Electric lanceres til september.
Mere end 600 km rækkevidde, 800V-teknologi og opladning fra 10–80 % på ca. 25 minutter*. Med 850 Nm elektrisk moment og en vadedybde på op til 900 mm forener den elektrisk raffinement med ægte Range Rover-kapacitet.

Oplev den hos British MotorGroup og Terminalen Premium.

SCAN OG TILMELD VENTELISTEN

*Ved brug af en 350 kW DC-hurtiglader. Ved 22 kW AC fuldlades Range Rover Electric på under 6 timer. Endelige specifikationer, priser og leveringsdatoer er endnu ikke fastlagt.

Annonce

No. 7

SKAGEN BIJOUX

A brooch and pendant in 18 kt white gold
— shimmering with white diamonds.



FINE JEWELLERY & DIAMONDS

BACHMOURITSEN

| KONGENS NYTORV | SKAGEN |



Opskrift: Forårs-amuse-bouche i Okê

Til 2 serveringer

En bid, der åbner ganen: sprødt møder blødt, og de første, spæde smage af en ny sæson – urter, syre, smør – vækker dine sanser. Sådan starter aftenen hos Okê.

Urtebed

Ingredienser

agurk
hvide og grønne asparges
radiser
ærter
urter: karse, fuglegræs, kveller, tallerkensmækkere m.m.
blomster: stedmorblomster, morgenfruer, tagetes m.m.

Fremgangsmåde

1. Agurkerne parisiennes ud i små kugler.
2. De grønne og hvide asparges samt radiser skæres til tynde cruditer.
3. Cruditter kommes i isvand så de bliver helt sprøde.
4. Friske ærter bælges.
5. Friske urter og blomster plukkes.

Syltet Ikura

Ingredienser

ørredrogn
transparant soja
yuzusaft

Fremgangsmåde

1. Ørredrogn lægges i transparant soya tilsmagt med yuzusaft, i præcis 2 timer.
2. Rognen sies fra lagen og opbevares koldt til servering.

Røget østerscreme

Urtebed

Ingredienser

4 josephin østers
25 g bøgeflis
1 dl rapsolie
5 g kombucha

Fremgangsmåde

1. Kombu lunes i olien til 60 grader og trækker 45 min. ved stuetemperatur, derefter på køl natten over.
2. Østers åbnes og ryges over bøgeflis.
3. Blendes til puré og monteres med kombu-olien til tyk konsistens.
4. Smøres i en lille skål, som holder urtebedet fast.



TOM BOYE

Jeg stopper mens legen er god

Nu skal stafetten gives videre

Mange ved det nok godt, når dette magasin udkommer – til efteråret 2025 stopper jeg som direktør på Ruths Hotel.

I løbet af 2024 begynder tankerne hos mig omkring fremtiden. Jobbet som direktør på Ruths Hotel er, for mig at se, et af de bedste jobs, man kan få. Det er dog også ekstremt krævende, hvis man ser på, hvilket hotel Ruths nu engang er. Vi har et stort fokus på værtskab, nærvær og personlig service. Somrene på Ruths Hotel er dejlige med mange glade gæster, men de fleste ved nok også, at det er ekstremt krævende at holde kørende. Jeg må også erkende, at gennem mine seks år som direktør har vi været udfordrede af nogle ydre omstændigheder, der har gjort det endnu mere krævende.

To lange år med coronapandemien, hvor vi måtte være kreative for at få tingene til at hænge sammen. Ligeledes har vi næsten renoveret hele hotellet efterfølgende. Vi har udviklet os og tilført en masse lag til hotellet udover den almindelige drift.

De sidste to år er gået med endnu et kæmpe projekt i form af Ruths Community – vores nye personalebyggeri. En investering på +40 millioner kroner, der skal være med til at sikre, at hotellet mange år i fremtiden kan tiltrække arbejdskraft, der deler vores passion. Det hele skal bestemt ikke lyde som en sørgelig svanesang – vi har opnået rigtig meget på hotellet de sidste seks år. Vi har håndteret de udefrakommende udfordringer med rank ryg og været med til at sikre hotellets fremtid i form af de fysiske rammer og rekruttering af personale som lever op til vores gæsters forventninger.

Tiden flyver afsted, og til min næste fødselsdag fylder jeg 64 år. Hvis jeg skal tage et skifte og få lidt mere frihed en gang imellem, så skal det være nu. Vigtigst af alt, så tænker jeg, at det er godt at stoppe på toppen, mens man er glad og tilfreds. Det har været en svær beslutning at træffe – Ruths Hotel er noget helt særligt. Hotellet er unikt. Den atmosfære, de medarbejdere og gæster, vi har med at gøre, gør det meget specielt. Det er ikke bare et hotel. Det er en fornemmelse, man mærker helt ind i kroppen, når man først har været en del af det.

Mange har allerede spurgt med stor nysgerrighed, hvad jeg nu skal lave – der kan jeg ærligt sige, at jeg ikke ved det. Jeg har tidligere sagt, at mit job på Ruths Hotel ville blive mit sidste, men sådan blev det ikke. Jeg har mod på et nyt og anderledes eventyr, inden jeg hænger slipset på bøjlen. Som sagt, så stopper jeg på hotellet i efteråret, indtil da har jeg tid og mulighed for at tænke over, hvad fremtiden skal bringe.

Ligeledes vil jeg bruge min tid på at give hotellet godt videre til den næste direktør. Fra mit perspektiv er opgaven den samme, som da jeg startede i 2019 – at videreføre hotellets DNA, traditioner og værdier. Det mener jeg, at man skal være meget loyal og oprigtig overfor.

Ruths Hotel er en allerede velfungerende maskine, så jeg ser ingen grund til at ændre på forretningsstrategier, arbejdsgange eller serviceprocedurer. Gæsterne blåstempler hver dag vores produkt – de ved, hvad de kan forvente, og det holder vi. Når det er sagt, så tror jeg på, at det er meget sundt, at der kommer nye, friske øjne på hotellet. Det kan være, at den næste direktør kan udvikle på nogle områder, som jeg ikke har haft held med.

Det er med et stort vemod, at jeg siger farvel til Ruths Hotel. Man ved aldrig, hvornår tiden er moden til sådan en beslutning, men jeg tror, det er nu. Jeg føler mig dybt privilegeret og taknemmelig over at have fået muligheden og ikke mindst de mange oplevelser. Jeg har nydt hvert sekund.

Tak for nu, jeg kommer til at savne alle gæster og medarbejdere. Vi ses forhåbentlig i Gl. Skagen i fremtiden. ■

Tekst **Mathias Stage** | Foto **Frank Lohmann**

Oversigtskort

Gå- og løberuter




RUTHS
COMMUNITY
Højensvej
Frederikshavnsvej
Gamle Landevej
FLAGBAKKEN
Gamle Landevej
Gamle Landevej
DEN TILSANDEDE
KIRKE




ROSING



