



# GOURMET-RESTAURANT

## MIDT PÅ HEDEN

Med heden og nordens største fåreflok som nærmeste naboer ligger Kongenshus Kro og Hotel midt i naturskønne omgivelser. Ikke det sted man umiddelbart ville forvente at finde lækre gourmetretter, men siden 30-årige Pernille Rasmussen overtog stedet i sommeren 2006, har det udviklet sig til et spisested i topklassen

Af Maria Jacobsen

**E**n kærlig hånd. Det var, hvad Kongenshus Kro og Hotel trængte til da Pernille Rasmussen overtog stedet i 2006. Den gang drev Pernille ”Prinsessen og Hendes krigere” i Herning, men restauranten havde kun plads til 37 gæster, og da der altid var fuldt booket, var udviklingsmulighederne begrænsede. Derfor greb hun også

chancen, da muligheden for at overtage driften af Kongenshus Hotel bød sig. I starten sammen med sin daværende kæreste, men efter et halvt års tid hoppede han fra og pludselig stod Pernille alene for ledelsen. ”Det er klart, at det var hårdt. Han sprang fra dagen inden højsæsonen begyndte, så der var jo fuldt knald på. Men jeg overve-

jede ikke engang at smide håndklædet i ringen, så vi måtte bare smøge ærmerne op,” forklarer Pernille med en forstæelig stolthed i stemmen.

Siden er hele stedet renoveret både ude og inde, så Kongenshus Hotel nu fremstår i fortidens glans.



30-årige Pernille Rasmussen er forretningsfører for Kongenshus Kro og Hotel.



Det er en fryd for øjet og ganen at spise på kroen.



De lækre retter serveres på flot Musselmalet service.

### Stærk som vinden over heden

Når vinden suser over heden, er der gang i den. Det samme er der, når Pernille tager fat. På trods af sin unge alder, har den 30-årige kok boet 17 forskellige steder i fire lande. Interessen for mad har været med hele vejen.

”Allerede som barn, interesserede jeg mig for, at det, jeg puttede i munden, var af god kvalitet. Men det tog rigtig fart, da jeg som teenager fik en elevplads som kok på ”Karloline Amalie” i Silkeborg,” fortæller Pernille. Siden har hun arbejdet som kok i både Italien og Spanien, taget en uddannelse til tjener oven i den hun allerede havde som kok, og arbejdet på forskellige anerkendte danske spisesteder deriblandt Krogs Fiskerestaurant i København og Henne Kirkeby Kro, indtil hun tog springet og blev selvstændig.

### Historiens vingesus

Ligesom Pernille, har også Kongenshus Kro og Hotel mange erfaringer bag sig. Kongenshus’ historie startede i 1754, hvor den mecklenburgske officer Ludvig von Kahlen byggede huset. Den daværende konge Frederik V ønskede en opdyrkning af heden og støttede derfor bygningen af huset, som derfor fik navnet Kongenshus. Von Kahlen

prøvede uden held at opdyrke heden, men opgav i 1766.

Derefter havde området omkring Kongenshus en stille periode, indtil det i 1913 blev opkøbt af den rige købmand Hans Dall, der startede en renpark. Parken var en succes, men måtte lukke efter 10 år, da dyrene blev ramt af sygdom. Hans Dall nåede dog at opføre Kongenshus i den nuværende form.

### Centralt beliggende i naturen

Kongenshus ligger midt ude i naturskønne omgivelser, med det 1.200 hektar store fredede hedearal Kongenshus Mindepark i baghaven.

”Samtidig ligger vi jo ret centralt, der er ikke mere end en halv times kørsel til Holstebro, Herning og Silkeborg, og endnu mindre til Viborg. Desuden ligger Karup Lufthavn lige i nærheden, så det er nemt at komme hertil,” forklarer Pernille, om den ideelle beliggenhed, der blandt andet betyder, at mange piloter vælger at overnatte på hotellet. På den måde giver det lille hotel, der har ni værelser, gæsterne mange fordele. En nem anrejse, muligheden for at gå en tur på heden og se fårehyrden sammen med 1.500 får og sidst, men ikke mindst en gastronomisk oplevelse i særklassen.

### Mad med respekt for råvarer og omgivelser

Krydderurter og spiselige blomster fra egen have, bær fra heden og økologiske rodfrugter fra Friland. Køkkenet på Kongenshus tager udgangspunkt i årstidens friske råvarer. ”Vores stil er dansk, enkel og med respekt for hver enkelt råvare. Menuen skifter cirka hver 14. dag, fordi vi altid bruger de friske danske råvarer, der er til rådighed på et givent tidspunkt,” uddyber Pernille.

Det betyder, at man som gæst hver gang får en ny kulinarisk oplevelse, man sent vil glemme.

Udover en restaurant har Kongenshus Kro og Hotel også et Kafferi, hvor også folk, der har været en tur på heden og som trænger til noget varmt at drikke, kan kigge forbi. ✈️

#### Fakta

Kongenshus er åbent fra 1. april og året ud, men kan også uden for sæsonen bookes til fester, kurser og konferencer. Hotellet tilbyder Gourmetophold og det kan anbefales, at man bestiller i god tid. Læs mere på [www.kongenshushotel.dk](http://www.kongenshushotel.dk)

#### Cimber Fakta

Cimber flyver til Karup Lufthavn, hvorfra det er meget nemt at komme til Kongenshus.

