

## Ekspanderende nordjysk hotelkoncern satser på gourmet og jyske Michelinstjerner inden for fem år

**RESUME:** Højt køkkenniveau har altid været vigtigt på Hotel Scheelsminde i Aalborg. Med nye anerkendte gourmetkokke og -tjenere arbejdes nu strategisk mod international anerkendelse som aldrig tidligere i Familien Bühlmanns tid gennem tre generationer på hotellet. Tilsvarende satsning er også godt i gang på den ekspanderende koncerns andet flagskib: herregårdshotellet Nørre Vosborg i Vestjylland

6 stjerner i JP i efteråret og bl.a. vinder af Årets Bo / Spis-pris 2021 ved Den Danske Spiseguides gala så sent som i november – den ellers talentfulde og voksende masse af nordjyske gourmetrestauranter er trods alt ikke forvænt med så utvetydig landsinteresse og -anerkendelse. De maksimale 6 gafler blev det i øvrigt også superflot til så sent som i sidste uge i Nordjyske.

Men for det hæderkronede og historiske herregårdshotel i Aalborg, Scheelsminde – ejet og drevet gennem tre generationer af den lokale hotelfamilie Bühlmann – har 3. generation, Anemette og Danni, for alvor sat ny gastronomisk retning mod et internationalt stjerniveau de seneste par år. Og i øvrigt ikke alene i køkkenet og ude ved spisebordene på hotellets gourmetafsnit på Restaurant Bühlmann med den fantastiske helårs udsigtsterasse mod herregårdsparken. Men også med en for nyligt afsluttet parallel smagfuld fysisk opgradering til mange millioner kroner af stedets 94 hotelværelser og suiter og det fælles loungeområde foran receptionen m.m.

På hotelkoncernens andet herregårdshotel, Nørre Vosborg ved Vemb udenfor Holstebro, som Bühlmann-parret overtog forpagtningen af i 2011, er prioriteterne de samme. Det flotte konferencehotel i de enestående bygningsmæssige rammer er blevet toppet med en lille eksklusiv gourmetrestaurant, N.V. Tasting, og nu også i gang med en gastronomisk og fysisk opgradering af den oprindelige a la carte-restaurant. Bl.a. fem flotte stjerner blev sidste sommer opnået i både Jyllands-Posten og Dagbladet Børsen.

En organisatorisk ændring har samtidig haft det mål at Anemette og Danni Bühlmann har kunnet slippe de daglige tøjler på Scheelsminde selv. I stedet fokuserer de nu på at sætte overordnet strategisk retning og sætte de rigtige hold for den samlede Bühlmann-koncerns efterhånden 6 hotelprojekter med Scheelsminde og Nørre Vosborg som flagskibe. Ligesom de i øjeblikket søger efter relevante adresser for fremtidige hotelsatsninger i både København og Odense m.fl., så koncernen kan blive landsdækkende.

”For samtidig har vi så på Scheelsminde eksempelvis kunnet tiltrække et så talentfuldt og engageret nyt dagligt værtspar som Nadia og Christian, der både sikrer topkvalitet og kontinuitet. På samme måde med dygtige Kasper Skovgaard (red. Køkkenchef) og Mikkel Sørensen (red. Restaurantchef) på Nørre Vosborgs gourmetrestaurant N.V. Tasting,” forklarer direktør Anemette Bühlmann. På trods af Corona har koncernen ekspanderet med nye markante hotelsatsninger en håndfuld steder rundt i landet de seneste år – ofte med tilføjelsen af en gennemtænkt gourmetlignende prik over i’et. På det nybyggede Hotel Peak 12 i Viborg er det f.eks. sket med tilføjelsen af en ekstraordinær og meget omtalt hotelbar. Boutiquehotel Villa Provence i Aarhus emmer bare af smagfuld klasse og personlig service osv.

### **Gourmet som kendetegn**

Men hvor flertallet af danske hoteller ellers ikke er kendetegnet ved egentlig gourmetgastronomi men mere konventionelle noget for enhver smag-a la carte-restauranter, så har Bühlmann flere steder, i en lokal

indpakning, turde satse på dette særlige og højprofilerede kendetegn. Men samtidig har Anemette og Danni bevidst ville undgå kædehotellernes PR-mæssige svaghed for upersonlig konceptensartethed.

”Vi er overbeviste om, at brandingværdien af gourmetrestauranterne på vores herregårdshoteller er med til at skabe opmærksomhed og tiltrække flere betalende gæster på alle vores hoteller. Vi har simpelthen gjort det til et strategisk mål at opnå en Michelinstjerne begge steder inden for fem år,” forklarer Anemette.

På Scheelsminde er det unge par, Nadia Bach og Christian Nurup, altså rykket ind og er dermed i høj grad blevet det kendte hotels garant for kvalitet i dagligdagen. De var begge i forvejen grundigt anerkendt i branchen fra tidligere nøgleposter på nogle af de mest kendte gourmetrestauranter i København. Nadia er nu Scheelsmindes daglige hotelchef, Christian er hotellets køkkenchef.

Nadia er i sin tid uddannet tjener under navnkundige Per Hallundbæk, mens han var i Norge på Engø Gård, hvorfra hun fortsatte til den tostjernede Michelin-restaurant Bagatelle i Oslo. Siden har hun været forbi bl.a. Cafe Hack, VeVe og Kul i København, hvor hun mødte Christian, og hvorfra de siden flyttede til Aalborg, som Nadia også kommer fra. Først kort forbi Tabu som henholdsvis restaurantchef og køkkensouschef i hvilken forbindelse Nadia i 2020 blev nomineret til titlen som Årets Restaurantchef.

25-årige Christian trækker bl.a. på tidligere erfaringer fra Søllerød Kro og Restaurant Et's franske køkkener, restauranterne Kul og Ibus asiatisk inspirerede gastronomi, som han også har arbejdet hos - over til Tabus kompromisløse forankring i de nordjyske råvarer. Han har bl.a. vundet DM for kokkelever ligesom Ibu med Christian som køkkenchef i 2019 vandt titlen som Årets Spicy Restaurant.

Nu sætter Christian så med sit personlige dansk-fransk-asiatiske køkken retning mod stjernerne på Restaurant Bühlmann, der som den eneste og første restaurant i Nordjylland er blevet bedømt med klassifikationen EEE i Den Danske Spiseguide for ”Europa Exclusive Elite”. Fordi guiden bedømmer niveauet sammenligneligt med trestjernet Michelin-niveau. I første omgang er det dog en enkelt officiel Michelinstjerne der er gjort til målet på Scheelsminde på fem års sigt.

Som vinder af Årets Bo / Spis-pris hos Den Danske Spiseguide fortsætter Hotel Scheelsminde en navnkundig række, der i årene forinden har talt Falsled Kro, Dragsholm Slot og Molskroen blandt de seneste vindere.

### **Tænker mange år frem**

”For mig har fokus jo lige siden jeg blev uddannet været på fine dining, hvor en Michelinstjerne selvfølgelig er en ultimativ nærmest kunstnerisk ambition. En ambition som harmonerer rigtig fint med Danni og Anemettes mere forretningsmæssige tilgang, hvor vi sammen er overbevist om, at en samlet kvalitetsindsats over hele hotellet - med Michelinstjernen som konkret adelsmærke - vil kunne være med til at løfte den samlede forretning: Endnu flere tilfredse gæster på fyldte hoteller der i endnu højere grad - sammen med Aalborgs lokale gastronomiinteresserede - reserverer borde,” som Christian siger.

Fokus på Nørre Vosborg er ikke meget forskelligt for køkkenchef Kasper Skovgaard med bl.a. Geranium på CV'et og restaurantchef Mikkel Sørensen, der blev uddannet på Molskroen.

Men hvad er Plan B for Bühlmann-parret – unge ambitiøse kokke er notorisk kendt for ofte at skifte arbejdsplads for at hente nye erfaringer efterladende et stort kreativt hul i de små organisationer:

”Vi håber naturligvis, at både Nadia, Christian, Kasper og Mikkel har tillid til det lange sigte og ser mening i at blive hos os mange år endnu. Det har vi drøftet grundigt med hinanden forud for ansættelsen. Men samtidig har vi gearet hele den bagvedliggende organisation med bl.a. andre dygtige kokke og tjenere, så projektet ikke står og falder med den enkelte nøgleperson,” forklarer Danni Bühlmann.

Udover Scheelsminde er Familien Bühlmann-hotellerne – foreløbig - de seneste år kommet til at omfatte:

- Herregårdshotellet Scheelsminde i Aalborg

- Herregårdshotellet Nørre Vosborg i Vestjylland
- Det eksklusive boutiquehotel Villa Provence i Aarhus
- Aalborg Airport Hotel
- Slotshotellet ved Limfjorden i Aalborg, der snart relanceres efter en opgradering som Pier 5 Hotel.
- Samt det nybyggede Hotel Peak 12, der åbnede i august i Viborg

*Illustrationsmuligheder:*

*Bühlmann 1-3: Ægteparret Anemette og Danni Bühlmann sammen med deres unge succesfulde værtpar på Scheelsminde. Fra venstre på Bühlmann 3 er det hotelchef Nadia Bach, køkkenchef Christian Nurup, Danni og Anemette i henholdsvis hotelkøkken under prøvesmagning, i restauranten og udenfor herregårdshotellet Bühlmann 4 Hotelchef og køkkenchef Nadia og Christian foran "trofæhylderne" med nogen af de nyvundne priser*

*Bühlmann 5 og 6 Et par af Christians seneste serveringer, henholdsvis:*

- *Sommerærter, Vesterhavstorsk, blomster fra urtehaven samt Rossini Caviar Oscietra Gold*
- *Grillet kammusling, ikura, yuzu samt koshocreame og ponzu*

*NV Tasting 1 og 2: De unge talentfulde chefer på NV Tasting på Bühlmanns Nørre Vosborg herregårdshotel: Henholdsvis køkkenchef Kasper Skovgaard og restaurantchef Mikkel Sørensen.*

**For yderligere oplysning, kontakt Familien Bühlmanns medindehaver og direktør Danni Bühlmann tlf. 30 32 73 71 eller e-mail: [danni@sceelsminde.dk](mailto:danni@sceelsminde.dk) Eller læs mere på: <https://buhlmann.dk/>**