



Far og søn, Holger (tv.) og Ole Hansen, foran den jubilerende restaurant.

Børsen 25 år

Og tingene hænger sammen i restauranten: Farmand, Holger Hansen, startede forretningen, og sønnen, Ole Hansen, er vært på 25 års dagen

Tekst: Jan W. Christensen

Foto: Lene Sørensen

I København har man Børsen. Med proptrækker-spir. Her omsættes for millioner af værdipapirer hver dag. I Horsens har vi også Børsen. Her er om sætningen mere beskedent - og kursen flydende. Men proptrækkeren, jo, den har vi også.

Skulle nogen ikke vide det, så er Børsen en restaurant, og den kan nu fejre sin 25 års fødselsdag.

Restaurant Børsen blev i sin tid indrettet som samlingssted for beboerne i Kollektivhuset syd for Vitus Berings Plads. Stedets første vært var Holger Hansen, tidligere kok og hovmester hos DFDS og ØK, senere restauratør i flere forretninger i land. Nu, 25 år efter Børsens start, er det Holger Hansens søn, Ole Hansen, der er vært på Børsen. Så tingene hænger sammen.

Holger Hansen stammer fra Odder, plaskede som nævnt husvant til søs i en år-række, men blev så træt af selv at stå bag kødgyderne. Gik i land for at komme til at servere for gæsterne i de restauranter, han selv var indehaver af. Han drev bl. a. en overgang lufthavsrestauranten i Esbjerg ved siden af en smørrebrødsforretning.

Det var umiddelbart før starten i Horsens. Holger Hansen var en overgang ansat som tjener i Håndværkerforeningen, men så kom chancen altså med Børsen.

Her skabtes hurtigt et sam-



To restauratører har for en gangs skyld sat sig til et veldækket bord: Ole (tv) og Holger Hansen i Børsens dejlige selskabslokale.

lingssted for festglade horsensianere, der satte pris på god mad og lidt godt at drikke til. Det store, kolde bord blev solgt til noget, der lignede foræringspriser. Og det var friske varer, gæsterne fik. Det kolde stod i kølemontrer, og det lune kom ind på rulleborde.

Det var noget, der passede horsensianerne. Men Holger Hansen sagde stop på Børsen i 1973.

Siden da har forretningen haft skiftende indehavere. Men nu er det altså 2. generation Hansen, der står for styret af Børsen, som foruden en hyggelig bodega også rummer et stort selskabslokale, der betjenes fra et køkken, som mange restauranter nok ville ønske, de havde magen til. Det er stort og velindrettet og stadig top-moderne, selv om det i sin tid blev indrettet til at betjene Kollektivhusets beboere.

Ole Hansen, der er Børsens

vært ved jubilæet, har drevet forretningen i tre år. Han har en solid, faglig baggrund, idet han er udlært som tjener på Bygholm, hvor han forresten kom i lære i 1967. Så han kan altså også fejre sit 25 års jubilæum nu.

Efter udstået læretid arbejdede Ole Hansen i et halvt år i Lübeck. - For at få pudset sproget af, som han siger. Derefter gik turen til Hotel Dagmar i Ribe, Skanderborghus og kongens klæ'r i marinen. Så blev det Bygholm igen indtil 1989. Herfra blev Ole Hansen udlånt til nu afdøde hotellederen Asger Mortensens forskellige hoteller. Så Ole Hansen har prøvet hele turen lige fra elev til underdirektør inden for »Mortensen-konceren«.

Børsen, der har et godt, voksent, dagligt publikum, fejrer 25 års jubilæet den 31. maj med gratis carvery-bord, levende musik og drikkevarer til moderate priser.