



Hotelejer, direktør Steen B. Jacobsen (t.v.) glæder sig sammen med sin køkkenchef, Karsten Bonde, over den fornemme hæder i form af de tre stjerner, som Danica Hotel & Gastronomi netop er tildelt i Spiseguiden Danmark 1994.

HF 20/10-93

Danica trestjernet

Fornem hæder til det kendte horsensianske spisested

Tekst: Bent Jensen
Foto: Martin Ravin

HORSENS - Danica Hotel & Gastronomi i Horsens er netop tildelt de eftertragtede tre stjerner i den kulinariske vejviser, Spiseguiden Danmark 1994.

- Det er en stor ære for os, og vi er meget glade for og stolte over hæderen, som vi nu også i årene fremover skal forsøge at leve op til, siger Danicas unge ejer og direktør, Steen B. Jacobsen (29), der har drevet hotellet og restauranten i foreløbig syv år.

- Vi går aldrig på akkord med kvaliteten, og jeg synes da også, at de tre stjerner er med til at kaste glans over byen. Horsens er sat på landkortet.

I forvejen var Danica Hotel & Gastronomi i Spiseguiden klassificeret og belønnet med to stjerner, og for et fremragende vinsortiment er givet tre vinglas.

Med seje træk

De tre stjerner til Danicas restaurant symboliserer - som det udtrykkes - »Et køkken af fremragende kvalitet - højeste kreativitet og kvalitet.

Steen B. Jacobsen og hans køkkenchef, Karsten Bonde, har med seje træk gennem flere sæsoner fået belønning for anstrengelserne.

Det er kun forundt et meget begrænset antal spisesteder i Danmark at blive hædret med tre stjerner. De trestjernede omfatter en række landskendte restauranter i international topklasse, bl.a. René i Århus, hvor i øvrigt både Steen B. Jacobsen og Karsten Bonde er udlært. Spiseguiden redigeres af Bent Christensen

og er i adskillige sammenhænge en flittig anvendt publikation. For eksempel bruges den i forretningsverdenen, når der skal kræses ekstra for kunderne.

Foruden at informere om udvalgte restauranter i Danmark byder den kulinariske vejviser på bl.a. hotelforslag og en oversigt over udvalgte gastronomiske produkter. Den kan for 125 kr. fås hos boghandleren.

En udfordring

Det er ingen hemmelighed, at hotel- og restaurantbranchen er præget af krise- og nedgangstider. Steen B. Jacobsen har bevaret optimismen:

- På Danica har vi 40 værelser til rådighed, og jeg synes, at vi har en pæn belægningsprocent og en god søgning til restauranten. I øvrigt mener jeg, at Horsens har et passende antal hoteller.

- Selvfølgelig kunne vi inden for branchen ønske os bedre tider, men der ligger også en udfordring i hele tiden at forny sig og indrette sig efter de til enhver tid gældende forhold, bl.a. med fornuftige og konkurrencedygtige priser. Men kvaliteten skal være i top - den må der aldrig slækkes på.

Danica Hotel & Gastronomi holder sig ikke tilbage med nye initiativer og har bl.a. haft stor succes med sine vildt- og fiskeaftener, der har trukket fulde huse.

Gode tema- og selskabsaftener er sagen. Fredag den 5. og lørdag den 6. november afvikles således henholdsvis en spansk og en italiensk aften med udsøgte fire retters menuer.

Husets pianist underholder med et stort repertoire med bl.a. kendte melodier fra de to lande.

Frisket op

I øvrigt er Danica, der har omkring 20 medarbejdere, netop blevet frisket op overalt med en omgang maling, og der er lagt nye gulvtæpper på alle værelsesgangene og ned ad trapperne.

Den spændende horsensianske kunstfotograf Bent Riis pryder flere af hotellets vægge med sine unikke billeder.