

HF 28/7-93

# Driver voksent værtshus

Tekst: Christian Rye  
Foto: Lars Juul

Betegner man Eydes Kælder på Søndergade i Horsens som et værts- hus, så betragter re- stauratør Jørn Thyge- sen det absolut ikke som noget nedsættende. For ham er værts- hus nærmest en hæ- dersbetegnelse, og han siger selv om Eydes Kælder, at det er byens eneste »voksne værts- hus«.

Jørn Thygesen siger også måske lidt provokerende - at det »voksne« publikum også er det fattigste. I dag er det for en stor del de unge - bl.a. de unge studerende med uddannelsesstøtte - der sætter præg på restaurations- og forlystelseslivet.

Jørn Thygesen mener, at staten på så mange måder har gjort livet besværligt for restaurationsbranchen, at den nu er mere plaget end landbruget, fiskeriet og bilforhandlere.

Og Jørn Thygesen ved, hvad han taler om. Han er født ind i branchen, og har siden han afsluttede sin skolegang arbejdet i hotel- og restaurationsfaget. På fredag den 30. juli fylder han 50 år, og i næsten halvdelen af sit liv har han drevet restaurationsvirksomhed i Horsens.

## Prægede branchen

- I 1950 kom mine forældre til Horsens for at drive Byg-



Restauratør Jørn Thygesen på trappen til Eydes Kælder fylder 50 år på fredag.

holm Parkhotel, fortæller Jørn Thygesen. De havde i øvrigt begge tidligere arbejdet på hotellet. Egentlig var det ikke min plan at gå ind i branchen. Efter realeksamen var jeg et år i USA som udvekslingsstudent, men da jeg kom hjem ville jeg gerne prøve noget andet end at gå i skole.

- Dengang var der ikke noget, der hed sabbatår, så jeg fik arbejde som volontør i køkkenet på Hotel Plaza i Paris. Senere kom jeg på hotelskole i Schweiz og var der i tre år.

Herefter var jeg hjemme for at aftjene min værnepligt, og da jeg blev sergent, fik jeg på

grund af mine franskkundskaber mulighed for at forrette tjeneste ved NATO i Paris og Bruxelles.

Jørn Thygesen vendte hjem til Horsens i 1969, og samtidig med at han hjalp sin mor på Bygholm Parkhotel - hans far døde i 1964 - var han sammen med et par kompagnoner med til at sætte præg på det horsensianske restaurations- og forlystelsesliv.

Han startede bl.a. diskotek Circle Club i Borgergade og Vitus Berings Pub på Søndergade. Det var år med hårdt arbejde, når der skulle passes både dag- og natforretninger,

og i 1976 indrettede Jørn Thygesen den tidligere vinforretning under Jørgensens Hotel til - som han selv betegner det - et »voksent værtshus«, hvor man kan »nøjes« med at nyde en øl, eller man kan spise.

Værtshuset er et lejemål under Jørgensens Hotel, og Jørn Thygesen glæder sig over, at hotellet nu er kommet i en god og fast drift.

Efter nogle succesfulde dage med Europeade glæder han sig også over, at Søndergade er blevet en utrolig flot gade, men mener dog, at der gerne måtte være kørende trafik på gaden. Som Søndergade er nu,

er den hyggelig, når vejret er godt, men han er bange for, at bymiljøet kan dø i den kolde, mørke årstid.

## Gør livet surt

Jørn Thygesen mener, at politikerne med kartoffelkur og afskaffelse af repræsentationsfradrag har ramt branchen hårdt.

- I dag sparer folk næsten helt overdrevent, fordi de er bange for at blive fyret. Resultatet er, at mange forretningsfolk sparer så meget, at de sparer sig »ihjel« og på den måde fyrer sig selv. De vil se tiden an den ene gang efter den anden, og til sidst bliver det bare en gang for meget.

Jørn Thygesen har svært ved at forstå, at politikerne er med til at gøre livet så surt for hotel- og restaurationsbranchen.

- Det påstås, at turismen bliver vores største erhverv, og så må vi også have nogle ordentlige hotel- og restaurationsfaciliteter at byde vore turister, siger han. Vi risikerer, at når turismen topper, så er der ikke folk i restaurationsbranchen til at betjene dem, for ingen har villet gå ind i faget eller har haft mulighed for at uddanne unge mennesker i faget.

- Danmark skal ikke være et lavpris-turistland, der kun går efter at få gæster i sommerhusene og på campingpladserne. Danmark skal være et kvalitetsland, hvor turisterne ikke kun kommer på grund af vores gode badevand og i det hele taget gode, rene miljø, men også fordi de kan få en god og kvalificeret betje-

ning. Og priserne er såmænd ikke højere i Danmark end i andre europæiske lande. Priserne på restauranterne er bogstavelig taget ikke blevet forhøjet de seneste fem år.

## Godt sammenhold

- I Horsens er vi så heldige, at vi har et godt og bredt udvalg af både spise- og drikkesteder. Det er til gavn og glæde for såvel vore gæster som for restauratørerne. Vi betragter mere hinanden som kolleger end som konkurrenter. Det kommer bl.a. til udtryk i vores lokale restauratørforening - Beværterforeningen Enigheden - som jeg i fem år har været formand for.

- Enigheden er et passende navn til foreningen, for vi er faktisk i langt de fleste sager enige og har et godt samarbejde. Det er en god kombination af en brancheforening og en selskabelig forening, og vi har undgået den splid værtshuse- ne imellem, som man ser i mange andre byer.

Mange år i branchen har lært Jørn Thygesen, at det er hårdt arbejde at være værtshusholder, og at man i alle tilfælde ikke kan leve af at være sin egen stamkunde. For at holde sig lidt i form prøver Jørn Thygesen at få tid til at spille tennis og badminton, og den ferie, han én gang om året under sig selv, er skiferie. Allerhelst i Østrig.

I anledningen af sin 50 års fødselsdag holder Jørn Thygesen reception i Eydes Kælder fredag fra kl. 11,30 til 14,30, og åbent hus hjemme på Houmarksvej 18B i Stensballe søndag den 1. august.