

Fra stuepige til hotelejer

Emma og Lissy vil efter 16 år bygge hotellet om til boliger

Tekst: Birte Kongshaug
Foto: Lene Sørensen

HORSENS - Vi bliver jo ikke yngre. Det er et 24 timers job at drive hotel, og vi har længe snakket om enten at sælge eller bygge hotellet om.

Lissy Rasmussen og Emma Laursen på henholdsvis 54 og 58 år har de sidste 16 år i fællesskab drevet Hotel Dagmar, Smedegade 68 i Horsens.

Det gamle hotel med fællesbad på gangen og hjemligt møblement på værelserne har i over 100

år været en del af bybilledet.

Som stuepiger, kokkepiger, tjenere, receptionister og hoteldirektører har Lissy og Emma sørget for både turister, håndværkere og handelsrejsende, som pr. tradition har indlogeret sig på hotellet.

Eller de har disket op for guldrudepar, runde fødselsdage og andre selskaber, der har ønsket en festmiddag med god dansk mad.

Ni lejligheder

- Vi mangler bestemt ikke noget at lave, men vi synes begge, at det nok er ved tiden, at vi holder, siger de to damer.

De har netop søgt Horsens kommune om lov til at ombygge hotellet som et offentligt byfornyelsesprojekt.

Det har udvalget for tek-

nik og miljø sagt nej til. I stedet har politikerne opfordret hotel-ejerne til privat byfornyelse.

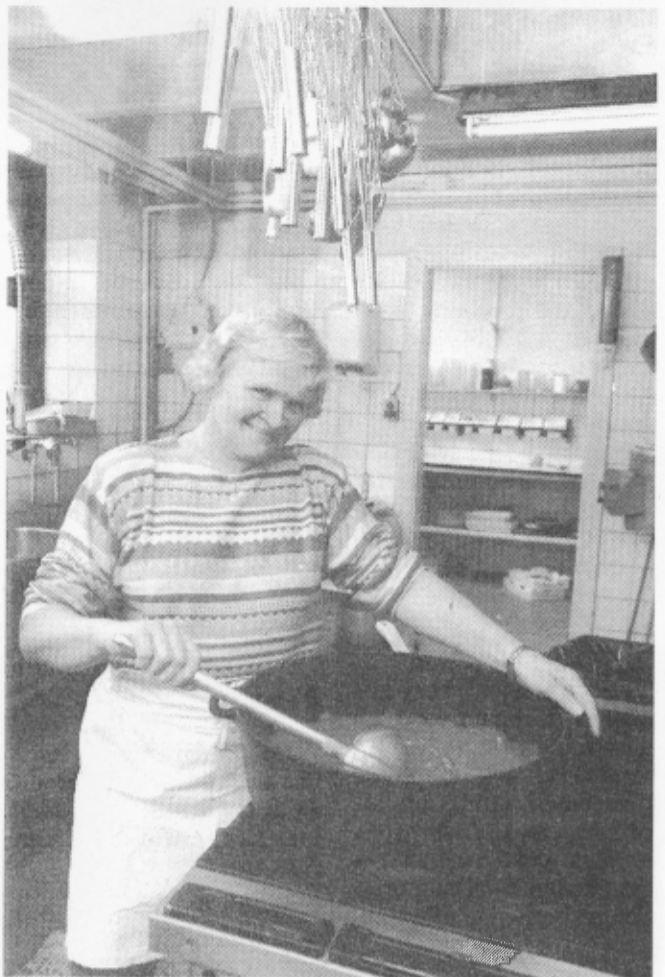
Ombygningsplanerne går på at bygge de 28 værelser, restaurant og to festsale i hotellet om til ni moderne lejligheder.

Var syerske

- Vi købte i sin tid hotellet af Jørgen Rasmussen, der i en årrække havde drevet det som »Det ny Missionshotel«.

- Han havde godt nok solgt det et år tidligere til én fra København, som var ved at køre det helt i sænk, og så tog Jørgen Rasmussen det tilbage.

- Og havde det ikke været fordi Emma allerede arbejdede på hotellet, tror jeg aldrig, vi var kommet på idéen. Jeg er oprindelig syerske, siger Lilly Rasmussen.



58-årige Emma Laursen har i 37 år arbejdet på hotellet i Smedegade. Hun startede som stuepige, nu er hun medejer og dén, der står for kødgryderne.

- Ja, jeg startede for 37 år siden som stuepige på »Munks Hotel«, som det hed. Dengang var det et

kendt hotel, mindes Emma, der i dag står i køkkenet sammen med sin datter.

- Vi har altid en dagens ret, det kan være boller i karry eller gullasch med kartoffelmos.

- De gode danske retter, det er vores linie, og vi bringer en del af det ud af huset. I lang tid havde vi f.eks. håndværkere boende, de fik deres varme mad leveret til skurvognen hver middag, fortæller Emma.

Egentlig har de sat datoen for lukningen af hotellet til den 1. juni næste år, men fordi de nu har fået nej til et offentligt byfornyelsesprojekt, kan datoen godt blive en anden.

- Men vi kan garantere, at vi lukker ikke før alle vore selskaber er afholdt. Ingen gæster kommer i knibe, det er helt sikkert, siger de to hotelejere i Smedegade.



I 16 år har Emma og Lissy drevet Hotel Dagmar, men nu ønsker de at holde op, og deres plan er at bygge hotellet om til lejligheder.