



HORNBAEKHUS OSER AF SOMMERLIV

Parret bag det nyindrettede Hornbækhus håber, at hotellet vil blive en integreret del af byen og et nyt mødested for udenbys gæster og de lokale. Stort set hver aften dækkes der op til fællesspisning ved langborde - til en overkommelig pris.



Det kreative team bag det nye Hornbækhus. Fra venstre til højre: Bibi Vogelia, Sus Lajboschitz og Flo Asta. Foto: Torben Sørensen.

AF LOTTE LUND

I starten af juni genåbnede det fine gamle badehotel Hornbækhus på Skovvej i nye klæder. Den gustavianske herregårdsstil er i dag erstattet af en let og skandinavisk sommerhusstemning. Hotellet er indrettet med unikke nordiske møbler klædt i farveglade tekstiler og blomstrede tapeter. De nye ejere håber, at stedet både vil tiltrække gæster fra hele verden og lokale hornbækkere – og at Hornbækhus på den måde blive ramme om unikke møder og nye relationer.

De nye ejere er ægteparret Sus og Lennart Lajboschitz, som med deres egne ord sprang ud på dybt vand. Men efter at have lært stedet at kende og have arbejdet med deres vision i over et år, ved de, hvad de vil. De ønsker at overføre deres gode erfaringer fra deres succesfulde transformation af Absalonkirken på Vesterbro i København, som de købte og genåbnede som folkehuset Absalon. Også her ønskede de at bringe mennesker sammen – og det er lykkedes. Kirken blev solgt, fordi ingen brugte den. Siden kirken genåbnede som Folkehuset Absalon kommer der 250.000 gæster om året.

FÆLLESSPISNING VED LANGBORDE

En stor del af den kvarte million gæster i Absalon deltager i den daglige fællesspisning. Og netop fællesspisning er noget som Sus og Lennart Lajboschitz også vil gøre til



Hornbækhus' nye ejer Lennart Lajboschitz vil tilbringe en stor del af sommeren i Hornbæk. Foto: Torben Sørensen.

»På et tidspunkt var Hornbæk langt fra fordums glans. Det var i høj grad for de 'fine'. Men jeg tror aldrig Hornbæk har været federe end i dag..

SUS LAJBOSCHITZ

en signatur for det nye Hornbækhus. Hver aften kl. 19 serveres der på Hornbækhus middag ved langborde. Her kommer man ikke kun til at sidde sammen med dem man kender i forvejen, men med stor sikkerhed også sammen med nogen man ikke kender. Prisen for fællesspisning ligger på 150 kr. og det kan allerede nu anbefales at bestille plads i forvejen.

»Vi forsøger at generelt at holde nogle fornuftige priser samtidig med at vi koncentrerer os om at få kvalitet ind i oplevelserne,» siger Lennart Lajboschitz.

Vi sidder i et smukt værelse med svalegang ud mod Skovvej. Der er serveret kaffe i uens service – et sæt bestående af kop og underkop har tilhørt Sus' tante Alma.

»Det ville jo være synd, hvis det bare skulle stå og samle støv,» siger hun.

Det er en skøn sommerdag, hvor duften af græs sniger sig ind og Øresund fornemmes ikke så langt væk.

Som i Absalon er det også meningen, at fællesspisningen skal efterfølges af sociale aktiviteter som quiz eller bingo. Dagene skal også fyldes med tilbud om aktiviteter fra yoga til jordbærplukning. Lokale foreninger er også meget velkomne. Flere har allerede gjort sig til en fast del af hotellets rytme. Det gælder Rotary Hornbæk, der mødes hver tirsdag og blandt andet har den lokale strikkeklub og bridgeklubben også holdt deres første møder på Hornbækhus.

I DAG ER HORNBAEK BLEVET AFSLAPPET

Sus og Lennart Lajboschitz har brugt op imod 30 millioner kr. på renoveringen. De købte hotellet af den tidligere ejer Gunner Ruben, først og fremmest fordi de faldt for de smukke bygninger. Huset er er nu blevet renoveret nansomt og med respekt, selvom alt er nyt. Møblerne er også nye forstået på den måde, at mange af de gamle nordiske møbler er opkøbt på markeder og auktioner og sat i stand uden at miste deres karakter af sjæl og historie fra en svunden tid. De passer perfekt til det nye hotels ånd.

Parret har kendt hinanden siden skoletiden og ser stadig nyforelskede ud, når man sidder sammen med dem. Det er alment kendt, at de sammen lagde grunden til deres nu store pengetank med kæden af Tiger-forretninger. Han var businessmanden, hun var den kreative drivkraft – sådan er arbejdsfordelingen også i opbygningen af det nye Hornbækhus.

De kender begge Hornbæk fra ferier i deres yngre dage. De lejede sommerhus i Dronningmølle, da børnene var små. Sus har endda haft sommerjob i den nu lukkede men i mange år ekstremt populære restaurant Sostrene Olsen på Øresundsvej. Men på et tidspunkt blev de lidt trætte af Hornbæk.

»På et tidspunkt var Hornbæk langt fra fordums glans. Det var i høj

grad for de 'fine'. Men jeg tror aldrig Hornbæk har været federe end i dag. Hornbæk er afslappet og har den bedste strand i Danmark,» siger Sus Lajboschitz.

ABSALON-LEDER OG SUPERKOK

Der vil være en god chance for at møde parret i Hornbæk i løbet af sommeren. De vil tilbringe en del tid på hotellet, fordi de gerne vil være tæt i indkørsperioden. Den daglige ledelse af hotellet er lagt i hænderne på Martin Lærkesen, som de har hentet op fra en tilsvarende stilling i Absalon. Køkkenchefen er den kendte kok David Fischer, kendt fra det populære italienske trattoria "Hos Fischer" i hjertet af København.

»Vi vil gerne lære logistikken at kende og se, hvordan det hele fungerer. Vi har gjort os umage, og her i sommerperioden skal hele hotellet ose af sommerliv og private gæster. Senere må vi se, hvordan det fungerer, når vi tager konferencer ind,» siger Sus Lajboschitz.

Med i købet af Hornbækhus fulgte også Villa Strand på Kystvej. Her er de to nybyggede hotelejere i fuld gang med planerne for, hvad der skal ske. Men de går ikke i gang, for de er helt sikre. Til gengæld er det helt sikkert, at hotellet, der ligger ud til klitterne og Hornbæks hvide sandstrand, denne sommer åbner en strandbar.

En ny æra i Hornbæk er begyndt.



**FAKTA
OM:**

Sommeraktiviteter på Hornbækhus:

Hver dag: Kl. 8.00-9.00: Yoga (50 kr. pr. person)
Kl. 19: Fællesspisning (150 kr. pr. person - børn til og med 3 år gratis)
Torsdag kl. 19-23: Bridge (50 kr. pr. person)

Hver anden tirsdag: Strikkeklub (50 kr. pr. person - 4/7, 18/7, 1/8, 15/8, 29/8)

Andet: 28/6 kl. 20.30: 80'er musikbanko (50 kr. pr. person)
16/7 kl. 11: Sanketur med professionel plukker (100 kr. pr. person)

Læs mere på www.hornbaekhus.com

