



Så tager vi lige et smut tilbage i tiden...

Hornbækhus

BADEHOTEL I RETROSTIL

Glæde, nærvær og indre fred fyldte journalist Tine Bendixen, da hun tog sin mand med til badehotellet Hornbækhus i Nordsjælland, hvor skuldrene røg ned på rekordtid.

AF TINE BENDIXEN. FOTO: SCANPIX

OM HORNBÆKHUS

Hornbækhus fra 1904 hed først "Dahlerups pensionat" efter frk. Vilhelmine Dahlerup, der ejede stedet, og har igennem alle årene siden fungeret som badehotel bortset fra en periode, hvor Danida havde det som kursuscenter. I 2015 købte grundlæggerne af Flying Tiger, Lennart og Sus Lajboschitz, stedet. De havde en mission om at gøre det samme, som de med succes har gjort det med Absalon Kirke på Vesterbro i København: At skabe et bæredygtigt og livsbekræftende sted, hvor mennesker mødes i fællesskaber på tværs af alder, køn, religion, uddannelse og alle de kasser og klasser, vi ellers befinder os i. Der er en hel del arrangementer på Hornbækhus som morgenyoga, bogsalon, dans, strikkeklub, søndagskage – (fællesskabs)tanken er at tiltrække folk fra lokalområdet.

Hornbækhus genåbnede i 2017 efter en omfattende renovering, og Sus Lajboschitz, som via sit designfirma EEN har stået for indretningen, må have haft en FEST. Møblerne er ompolstrede med optryk af de smukkeste gamle tekstiler af Dagmar Lodén og Gocken Jobs, og væggene er tapetseret med Josef Frank-tapeter fra 1940'erne. Selv servicet er en skønsom blanding af fajancetallerkener og blomstrede kopper. Marianne Tuxen har skabt smukke lamper og lysekroner, der går igen på hele hotellet og binder retrostilen fint sammen. Mainstream? Glem det! Og af hjertet tak for det. Allerede når man træder ind på hotellet, kommer man simpelthen til at smile ad den farverige velkomst. Der er ingen reception i foyeren. Det er helt bevidst. Her skal man føle sig hjemme, føle sig mere som familiemedlem end som gæst, og det gør man.

SPIS

Hver eneste aften er der fællesspisning ved langborde på Hornbækhus, og en del mennesker kommer faktisk alene for at spise sammen med andre. Menuen er fast. Maden serveres klokken 19. Så dér sidder vi, min mand og jeg, sammen med 12-14 mennesker, vi ikke kender, og hører den italienske kok fortælle, at vi skal have langtidsstegt kalv med løg, basilikum, hvid bønnenragout, pestodressing og ovnbagte auberginer. Og frisk frugt med mascarpone til dessert. Det smager fremragende – og ankommer på store fade, som man sender videre imellem hinanden.

Der findes garanteret dem, der vil synes, det er en overvindelse at skulle spise sammen med mennesker, man ikke kender. Indrømmet: Man skal også lige tage lidt tilløb. Men så viser det sig også, at det er en gave. Pludselig sidder jeg og taler arbejde og liv med en interessant psykolog, der hjælper virksomheder, hvor der er gået kuk i kommunikationen mellem ledelse og medarbejdere, og min mand taler med en kvinde, der alvorligt overvejer at flytte hele familien til Norge. Snakken går simpelt hen livligt ved hele bordet.

Da vi senere sidder i nydningen i den aftenstille pejsestue med et glas vin, siger min mand:

– Normalt ville vi to sætte os ved et lille bord sammen, hvilket er fint nok, men det HAR vi jo prøvet. Man skal gøre sig selv den tjeneste at overvinde sin eventuelle modstand mod at spise sammen med andre – for det giver uventet energi at gøre det, man giver selv lidt og får virkelig overraskende meget igen!

Sus og Lennart har set rigtigt: Hornbækhus repræsenterer som gammelt badhotel noget elsket, værdifuldt og positivt nostalgisk og er samtidig megamoderne med sit fokus på fællesskabet som det, der skal bære os ind i fremtiden. Vi lever i en tid, hvor vi i stigende grad søger det ægte sociale, og det får man forærende her, hvis man bare gir lidt selv.

Ved morgenmaden sidder man trods alt ved sit eget lille bord, og det er nok også de færreste, der har behov for at være sociale fra morgenstunden. Den bliver serveret ved bordet – hvilken luksus og hvilken morgenmad: God stempelkaffe, blødkogt æg, yoghurt med mysli, honning, rugbrød, italienske boller, små croissanter, melon, pølse, ost, hjemmelavet juice med ingefær. Og alt serveres i små portioner. Hvis man er mere sulten, kan man bede om mere – sådan undgår man madspild.



Den store sal er oplagt til en stille kop eftermiddagste.

Efter morgenmaden går vi tur på stranden, der ligger fem minutters gang fra hotellet. Og vi taler om, at man da nærmest bliver lykkelig over, at der findes visionære og modige mennesker, der vælger at bruge nogle af deres vildt mange penge på at skabe sådan et eventyrligt sted.

SOV

Alle 36 værelser er vidt forskellige, men indrettet med sikker og sjov hånd. Der er ikke TV på værelset. Dejligt. Der er til gengæld nærmest knitrede tykke kridhvide håndklæder og lækre produkter fra franske Codage på badeværelset. Og man sover som en sten i stilheden.

PRAKTISK

Hornbækhus ligger i Hornbæk, 40 minutters kørsel fra København. Du kan også tage et lokaltog. Fra badhotellet er der fem minutters gang til stranden. Værelsespriserne starter ved 800 kr. Fællesspisningen koster 150 kr. pr person. Husets vin koster 150 kr.

Hornbaekhus.com



Alle de 36 værelser er forskellige – og har personlighed!

Vind

KONKURRENCE

Vind et ophold i dobbeltværelse for 2 personer inkl. fællesspisning, en flaske af husets vin og morgenmad. Opholdet har en værdi af 1.650 kr.

Svar korrekt på følgende spørgsmål:

Hvem ejer Hornbækhus?

Skriv FEK HORN A, og send til 1445, hvis du mener Lennart og Sus Lajboschitz
Skriv FEK HORN B, og send til 1445, hvis du mener Piotr Wozniacki
(NB: Husk mellemrum + navn og adresse efter dit svar!)

Vi skal have din sms senest **13. marts 2019**.
DET KOSTER 10 KR. (+ ALM. TRAFIKTAKST).
Se SMS-betingelser på side 147.