

En smag af Italien i Østergade

Der er travlt i køkkenet hos Restaurant Glashuset i Ikast, og gæsterne vender trofast tilbage

AF THOMAS VANG NIELSEN
presse@ikastavis.dk

IKAST »Superlækker mad - fantastisk personale. Hyggelig atmosfære. Vi kommer helt sikkert igen. Masser af kokkehuer og roser herfra.« Sådan lyder en af mange anmeldelser af Restaurant Glashuset i Ikast.

Den nævnte er fra en person ved navn Preben, som havde valgt at henlægge sin kærestemiddag til spisestedet på Østergade, som gennem 22 år har været drevet af ægteparret Ulla og Henrik Kjær Rasmussen.

Med det italienske køkken som inspiration står Glashuset for à la carte-menuer i restauranten, som har plads til cirka 45 personer.

Trofaste kunder

Det er dog kun om aftenen torsdag, fredag og lørdag, man kan gå ind fra gaden og sætte sig ved et bord.

Men resten af ugen er der også travlhed i køkkenet hos Glashuset.

- 90 procent af vores mad er ud af huset. Vi leverer til sølvbryllupper, fødselsdage og firmafester for bare at nævne nogle eksempler, siger Henrik Kjær Rasmussen.

Parret oplever ofte rosede ord fra kunderne, når de kommer for at aflevere porcelænet dagen efter festen.

- Vi har mange, som bruger os flere gange. Hvis den ældste af børnene fik mad herfra til sin kon-

firmation, så vil lillebror eller -søster også have, når det bliver deres tur. Det samme oplever vi ved studentergilder, siger Ulla Kjær Rasmussen.

Mødte hinanden som elever

Opskriften på trofaste kunder findes i faglig stolthed, erfaring og et ønske om at servere mad, som ikke blot smager godt, men også ser indbydende ud på tallerkenen.

- Vi holder os opdateret om nye retter, trends og mode i branchen, og så går vi ikke på kompromis. Vi vil ikke købe billige råvarer, fortæller Ulla Kjær Rasmussen, der er 58 år.

Hun lærte sin to år ældre mand at kende for mange år siden, da de begge var kokkelever på et hotel på Als.

De unge elever fandt sammen og har været det lige siden.

Før Glashuset var i tankerne, har de to arbejdet side om side i Kolding, Frederikshavn og Herning, inden de overtog Glashuset i Ikast.

I Herning har de arbejdet både på Østergårds Hotel,



Restaurant Glashuset i Ikast drives på 22. år af ægteparret Henrik og Ulla Kjær Rasmussen. Foto: Thomas Vang Nielsen

Hotel Eyde og Hotel Birkegården, som de forpagtede i fem år.

Derefter blev de anbefalet at komme til Ikast, og det valg er de glade for, at de takkede ja til.

- Der er mange arbejdstimer, men det er et sjovt og afvekslende job, siger Henrik Kjær Rasmussen.

Et godt hold

Gennem årene har de to uddannede kokke fundet en balance i, hvem der ordner hvilke ting i køkken og restaurant.

- Man er nødt til at have det lidt opdelt, så vi har hvert vores domæne. Sådan er det både på arbejde, og når man er gift, siger Ulla Kjær Rasmussen og smiler til sin ægtemand.

Han tager sig af brød, kød og desserter, mens hun står for salater, dressinger, forretter og anretter maden.

Men de er ikke alene om at drive Glashuset. I alt er der cirka 15 medarbejdere tilknyttet restauranten.

- Torsdag, fredag og lørdag er vi mindst fem på arbejde. Der er Henrik, jeg selv, en pizzabager, en opvasker og en til at servere, siger Ulla Kjær Rasmussen.

Tryk på take-away

Pizzabageren har ekstra travlt om fredagen, hvor mange i byen vælger at hente take-away på Glashuset.

- Det er lidt sjovt, at nogle er så trofaste, at vi kan kende dem på stemmen, når de ringer. Vi ved, hvad de vil have, og hvordan de vil have det tilberedt, siger Henrik Kjær Rasmussen.

Restaurant Glashuset har med stor succes arrangeret temaaftener eller vinaftener.

- Det har været rigtig godt, og folk er glade. Det giver god reklame, og folk synes det er hammerfedt, så det vil vi blive ved med, fortæller Henrik Kjær Rasmussen.