

Rasmus fra Balle klar til Indelukket

Går alt efter planen, genåbner restauranten i Indelukket i Silkeborg om en måneds tid. Motorbådklubben har fundet de nye forpagtere



TEKST: JAKOB MUNK SCHMIDT
jams@midtjyllandsavis.dk

FOTO: JAKOB STIGSEN ANDERSEN
stigsen@midtjyllandsavis.dk

SILKEBORG Rasmus Roed Nilsson har sat sig for at lave Jyllands bedste stjernesud - på sin egen måde.

Sammen med kompagnonen Lasse Breitner bliver det den 32-årige kok, der fremover kommer til at stå i køkkenet og skal drive et af Silkeborgs klassiske spisesteder, nærmere betegnet motorbådklubben i Indelukket.

- Jeg glæder mig. Det er en drøm for mig at få min egen restaurant, fastslår Rasmus Roed Nilsson, bosat i Aarhus men Silkeborg-dreng opvokset i Balle.

- Lasse stammer fra Herning og er nyudlært kok. Jeg har selv oplært ham, fortæller Rasmus, der som 15-årig efter skoletiden på Balleskolen flyttede hjemmefra og begyndte som kokkelev i Aarhus-restauranten Latin.

- Jeg blev udlært i sommeren 2010 fra teknisk skole i Silkeborg. I mange år arbejdede jeg som kok på Latin, en hyggelig, fransk restaurant i latinerkvarteret i Aarhus, fortæller Rasmus Roed Nilsson.

Hans nuværende job er som køkkenchef i restauranten Den Rustikke, ligeledes i det centrale Aarhus. Her kom Rasmus til for fire år siden.

1. marts overtog han nøglerne til motorbådklubben lokaler, og navnet på det nystartede firma er Restaurant Indelukket. Fra 2007-2022 hed det Indelukkets Spisested under de nu forhenværende forpagtere, Ulla og Hardy Jensen.

Bortset fra navneskift planlægger Rasmus Roed Nilsson og Lasse Breitner i store træk at fastholde stilen og konceptet.

- Jeg har ikke tænkt mig at ændre ret meget. Det her sted er jo lidt af en institution i Silkeborg, og mange mennesker har en relation til stedet. Derfor ville det være alt for farligt at begynde at lave om til sushi eller lignende. Vi lægger en hvid dug på bordene og får lidt nye planter herinde, men ellers er jeg meget konservativ og påpasselig i forhold til ikke at pille for meget ved stedet. Silkeborgenserne er meget jordnære på den gode måde.



● Den familiære tilknytning til Indelukket strækker sig helt tilbage til Rasmus' oldeforældre. De drev i sin tid kiosken og båd-tankstationen samt færgeoverfart ikke at forglemme.

- Vi laver en dansk restaurant, hvor der stadig vil være schnitzel og stjernesud på menukortet, men selvfølgelig lavet på vores måde. Det er en balancegang, hvor jeg på den ene side ønsker at signalere, at der er sket et skift. På den anden side vil jeg ikke fratage folk noget, som de har et tilhørsforhold til.

Åbner til påske

Planen er, at første åbningsdag bliver skærtorsdag 6. april.

- Det håber vi, og vi kommer til at holde åbnet onsdag-søndag. I højsæsonen om sommeren kan det være, at vi holde åbent alle ugens dage. Det skal jo ikke være sådan, at folk står forgæves og grædende ved døren om

mandagen med pengene fremme, bemærker Rasmus med smil på læben. Selv om det blot er få dage siden, at han fik overdraget nøglen, er der allerede kommet flere henvendelser.

- Mange ringer om konfirmationer, runde fødselsdage og lignende. Hver gang jeg kommer herved i Indelukket, møder jeg jo 10 mennesker, og derudover har jeg kontakt til medlemmerne af motorbådklubben bestyrelse. Der er allerede flere aftaler i kalenderen, fortæller den nye forpagter på stedet, der foruden offentlig restaurant også fungerer som klublokaler for Silkeborg Motorbådklub-medlemmerne.

- Det, synes jeg, er hyggelig, og det er positivt, at der er aktivitet på den

måde også. Kan man vinde hjerterne hos 1000 medlemmer af motorbådklubben, så er grundlaget godt for at kunne skabe en forretning. Men først skal de jo lige se mig an, om de kan godkende mig, smiler Rasmus Roed Nilsson.

Mens han gik i folkeskolen, havde han fritidsjob på Scandic Hotel i Silkeborg og et par af caféerne i midtbyen i Silkeborg.

- I ottende og niende klasse havde jeg tre forskellige job, og jeg fik mit første skattesmæk som 15-årig, fordi jeg havde tjent over grænsen på frikortet.

Rasmus er optimist, selv om vi befinder os i en tid, hvor økonomien er presset på forskellige parametre.

- Min mormor sagde engang: Alle burde starte som selvstændige i krisetider, fordi det er her, at man lærer tingene fra dag et, fortæller Rasmus med henvisning til mormoderen Vita Nilsson, som drev blomsterforretning i Frydenlund-ejendommen på Vestergade 105 i Silkeborg.

- Siden jeg begyndte på kokkeskolen har det været min drøm og min tanke en dag at få min egen restaurant. Omstændighederne ved forpagtningsaftalen med motorbådklubben har gjort det muligt for mig økonomisk, siger Rasmus Roed Nilsson, der bor sammen med sin kæreste Helene Tappe og parrets datter Edith på 11 måneder.

- Min kæreste er journalist og arbejder i DR Børn & Unge.

- Edith har endnu ikke truffet sit karrierevalg, griner Rasmus Roed Nilsson.

En pudsig detalje i forhold til at

● Opvokset i Silkeborg kender Rasmus Roed Nilsson til Indelukket fra barndommen.

-Jeg husker Indelukket som et sted, hvor jeg tog hen for at spille minigolf og få en is med min mormor. Jeg har også en svag erindring om, at jeg engang som knægt sad herinde og fik en schnitzel eller noget i den retning, fortæller han. I forhold til Silkeborg Motorbådklub har Rasmus haft god kontakt med bestyrelsesmedlem Jakob Stenholz, med hvem han har forhandlet forpagtningsaftalen på plads.

han kom på sporet af spisestedet, omhandler et andet familiemedlem.

- Min moster Lene sendte artiklen til mig fra Midtjyllands Avis, der handlede om, at motorbådklubben ledte efter en ny forpagter. Det var i januar, og jeg tænkte: Det koster jo ikke noget at spørge. Så udviklede det sig derfra, og nu sidder vi her, smiler Rasmus.