

Erfaren gastronom bliver restauratør på Vestermølle



Kim Mouritzen og Sanne Ravn har fået nøglerne til Restaurant Vestermølle. De glæder sig til at slå dørene op til maj. Bestilling på selskaber kan ske til Sanne Ravn på 70 24 16 20 eller 30 38 18 32.

Restaurant Vestermølle ved Skanderborg Sø åbner i maj med den 46-årige Kim Mouritzen som restauratør og driftsansvarlig kok. Med sig har han et køkkenteam og på markedsførings- og eventfronten sin kollega Sanne Ravn.

unisans – Gastronomi & Event, med domicil i Skanderborg og ledet af Conny Ericson Andersen, bakker op med den erfaring, virksomheden har gjort sig i såvel Skanderborg som i resten af landet. Holdet vil, siger Kim Mouritzen, satse på kvalitet og sætte oplevelse i højsædet på Vestermølle. Der vil blive budt på ægte, ærligt madhåndværk, uanset om det er til fest, møde, konference, en event eller et besøg i restauranten.

Kim Mouritzen har allerede fået nøgler til Restaurant Vestermølle og er sammen med Vestermølle Møllelaug, der står som udlejer, gået i gang med at indrette køkkenet, restaurant og Møllehusets to møde- og selskabslokaler. Sammen med nøglerne fik han en længere liste over folk, som i de seneste uger har reserveret plads til konfirmationer, fødselsdage, skolejubilæer og bryllupper m.v. Denne del af virksomheden begynder midt i april, cirka en måned før åbningen af a la carte restauranten.

Jørgen Lund Christiansen fra Møllelauget fortæller, der også er indløbet en del gruppebestillinger på besøg i det kommende museum på Vestermølle, som ventes åbnet sidst i maj. Udstillingerne, der omfatter et retableret kværnrum med istandsat maskineri, som drives af vandkraft, samt et historisk Virtuelt Museum og et Debatværksted, ventes åbnet sidst i maj. Der satses på, at udstillingerne og restauranten vil nyde godt af hinandens naboskab og tiltrækningskraft.

Vil satse på kvalitet og oplevelse

Siden sin læretid på Hotel Hvide Hus i Ebeltoft har Kim Mouritzen dygtiggjort sig og høstet erfaringer både som tjener og kok på bl.a. Kellersgaard, De 4 Årstider og Restaurant Ritz, alle i Århus, samt Divan 1 i Tivoli. Siden 2008 har titlen været gastronomboss i unisans, der også laver events og servicerer køkkener i Middelfart, Voervadsbro og Gjern.

Restaurant Vestermølle har som mål, at gæsterne møder madkultur. Der skal selvklart satses på kvalitet – og på oplevelse, siger Kim Mouritzen og føjer til: - Maden skal nære krop og sind og pirre sanserne med både smag, farve, duft, lyde og konsistens. Mottoet vil være Gode oplevelser med kvalitet.

Kim Mouritzen og Sanne Ravn, som begge privat bor i Skanderborg, glæder sig til at blive del af Vestermølle, som efterhånden bebos af et dusin foreninger med 1.200 medlemmer – og samtidig være ambassadør for den 500 år gamle mølle og gård over for et tocifret antal tusinde gæster årligt.

Med sig til Restaurant Vestermølle har Kim Mouritzen en voksende produktion af mad ud af huset til virksomheder og institutioner. Det er med tilfredshed bemærket af Møllelauget, som udlejer restauranten på markedsvilkår for at få midler til drift af museum og udstillingsvirksomhed.