

Passion blev virkelighed

CAFÉPLANER: Victor Guldborg Pedersen er ny forpagter af Café Edderfuglen på Røsnæs fra midt i marts, og slår dørene op for sin store passion i dagene op til påske.

Af Trine Helene Henriksen

RØSNÆS: - Jeg er forelsket i Edderfuglen. Det er den bedste arbejdsplads i verden, og jeg håber så meget, at jeg bliver den nye forpagter. Det er min passion.

Sådan sagde den 25-årige kok Victor Guldborg Pedersen for nylig til Nordvestnyt - og sådan blev det. Onsdag i sidste uge blev han kaldt til samtale i Kalundborg Kommune som den ene af blot to ansøgere som kommende forpagter af caféen på Røsnæs. Det var en dybt imponeret kultur- og fritidschef, der var med til at pege på Victor Guldborg Pedersen, der således overtager forpagtningen den 15. marts.

Gennemtænkt forarbejde

- Vi fik en meget motiveret ansøgning fra Victor med en femårig forretningsplan, og med en rigtig god sam-

» Jeg fik god erfaring med naturen, som jeg kan bruge ude på Røsnæs.

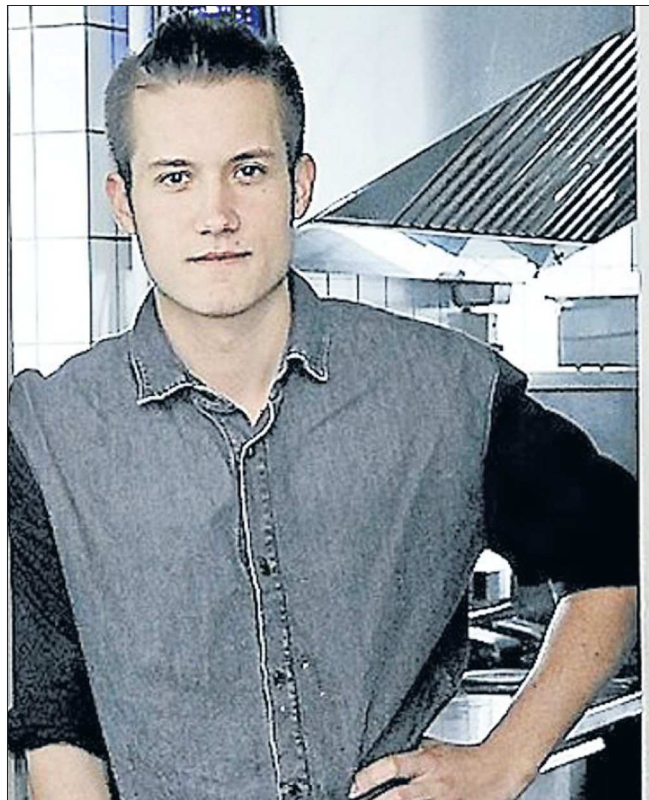
Kok og forpagter Victor Guldborg Pedersen, Café Edderfuglen

menhæng i forhold til, hvad der sker på Røsnæs. Café Edderfuglen er jo ikke en nem restaurant, forstået på den måde, at den er præget af sommersæsonen. Men Victor har nogle fine planer for stedet, og han har gjort et rigtig, rigtig godt og gennemtænkt forarbejde - det er meget imponerende, og det bliver fantastisk, når han åbner caféen i påsken, lyder det fra kultur- og fritidschef Jane Hald Christiansen.

Halvøens urter i menuen

Den unge forpagter er udannet fra restaurationsbryggeriet Bryggeri Skovlyst i Værløse, og strøg derefter direkte ind i køkkenet på Hotel d'Angleterre, efterfulgt af stillinger på Nimb, Tivoli Hotel og Ny Carlsberg Museum.

- Jeg har været lidt omkring



Den nye forpagter på Café Edderfuglen, Victor Guldborg Pedersen, har fået sin erfaring fra flere af de store restauranter i København.

Foto: Peter Andersen

og har fået rigtig god erfaring. Bryggeri Skovlyst ligger midt ude i skoven, og vi havde derfor stort fokus på natur og øl. Det var meget lærerigt, og jeg fik god erfaring med naturen, som jeg kan bruge ude på Røsnæs, forklarer Victor Guldborg Pedersen, som ved, at der på halvøen blandt andet vokser skovmærke, skovsyre, ramsløg og hyld - alt sammen råvarer, som skal bruges i caféens kommende menuer.

En dygtig kok

Victor Guldborg Pedersens tidligere chef Niels Elvstrøm, som ejer Havnsø Ba-

dehotel, giver også den unge kok ord på plussiden med på vejen.

- Der blæser positive vinde omkring Victor. Han er en dygtig kok, har Niels Elvstrøm tidligere udtalt til Nordvestnyt, og det bliver da også Victor Guldborg Pedersen der skal stå for menuer og ledelse i caféen, mens Carsten Guldborg Ploug skal styre driften og det administrative.

Menuerne på Café Edderfuglen vil være præget af lokale råvarer og økologi, og have fokus på det nordiske køkken. Caféen åbner fredag den 27. marts klokken 10.