

Fælles Fodslag blandt restauratører på Flakhaven

Gastro på Flakhaven: Æn aften, fire restauranter

Hvad sker der mon, når fire restauranter, der til daglig kæmper om gæsternes gunst på byens bedste plads i Odense, mødes over en kop kaffe? Det satte indehaverne af restauranterne MASH, Bryggeriet, A Hereford Beefstouw samt Druen & Bønnen sig for at finde ud af. Og resultatet blev unikt.

Initiativet kom fra Bryggeriets Hanne Sandal, og mødet fandt sted 7. marts. De fire restauratører blev hurtigt enige om, at Flakhaven har fået et fantastisk restaurationsmiljø med et stort uudnyttet potentiale - måske byens bedste potentiale, på grund af den unikke beliggenhed.

Men kunne to bøfrestauranter og to franskinspirerede spisesteder så blive enige om, hvordan dette potentiale kan udfoldes til glæde for deres madinteresserede gæster? Åbenbart! For den indledende kaffetår udviklede sig til, at Flakhavens restauratører allerede den 1. maj lancerer en ny gastronomiske event i Odense: hvor de fire restauranter serverer hver deres fire retters menu med vin- eller ølmenu til, men med fælles tema til et hold af roterende spise glade gæster.

Gastro på Flakhaven

Konceptet kendes som Gastro Crawl, hvor deltagerne går fra restaurant til restaurant for at opleve stedernes stemning, samt fortolkningen af en menu. Ud fra nedenstående fællesnævner har hvert spisested sammensat en 4-retters middag med et afstemt glas vin eller øl.

- **Forret:** Asparges, Skaldyr, Urter
- **Mellemret:** Torsk, Ærter, Radise,
- **Hovedret:** Okse, Estragon, Nye løg
- **Dessert:** Rabarber, Rabarber, Rabarber

"Deltagerne mødes på Flakhaven til bobler og fælles velkomst. Gæsterne er inddelt i fire grupper, og hver gruppe ledes til en af de fire restauranter for at få serveret den første ret. Herefter går turen videre til næste restaurant, indtil deltagerne har fået en oplevelse hos hvert spisested", forklarer Hanne Sandal.

"Med omdrejningspunkt i Flakhavens kæmpe potentiale for stemning og events, samt det sitrende restaurationsmiljø, er dette nok blot begyndelsen på en række af aktiviteter, som de fire restauranter vil lave i fællesskab. Vi ser det jo alle som vores fornemste opgave at levere oplevelser til det odenseanske publikum, som i den grad viser opbakning og interesse for gastronomiske aktiviteter. Desuden glæder vi os over det opståede spirende samarbejde", siger Johanne Hyldal, Druen&Bønnen.

De fire restauranter

De fire restauranter, som deltager i Gastro på Flakhaven, er:

MASH, som til stor glæde og gavn for restaurationsmiljøet på Flakhaven, slog dørene op i december sidste år. I smukke nyrenoverede lokaler serverer de deres anmelderroste kvalitetskød, vejleder kyndigt i det omfattende vinkort og som noget særligt, for denne ende af byen, har de en ambitiøs bar.

Bryggeriet, som med nyt ejerskab siden juni 2016, har efterlevet deres målsætning om at lave mad med øl og mad til øl i en dansk/fransk stil. Derudover laver de, deres eget helt unikke bryg. Det autentiske lokale, med bryggedlen i centrum, danner perfekt ramme om deres mange ølrelaterede events.

A Hereford Beefstouw, som med Kirsten og Jørgen Redder ved roret, i mere end 40 år har haft velhængte bøffer, vin af udsøgt kvalitet samt stemningsfulde lokaler, prydet med årtiers forkærlighed for kunst, som

Fælles Fodslag blandt restauratører på Flakhaven

omdrejningspunkt. Med vedholdenhed og evne for løbende tilpasning er stedet en institution i Odenses restaurationsmiljø.

Druen & Bønnen, som i 2016 fejrede 10 års jubilæum og desuden fik nyt ejerskab. I helt ny istandsatte lokaler tilbydes der en menu, hvor man har taget det bedste fra frokosten, og det bedste fra aftenen, og komprimeret det til et udvalg af fransk inspirerede livretter, som kan spises hele dagen. Servering af brunch, snacks og vin samt kaffe og kage er ligeledes noget af det der skaber den hyggelige afslappede atmosfære på stedet.

Praktisk om arrangementet

Dato: 1. maj 2017

Starttidspunkt: 17:30

Mødested: Ved Bryggeriet på Flakhaven

Billetsalg: www.Flakhaven.dk/gastro

Pris: 699,- inkl. velkomst, 4 retters menu og drikkevarer

Uspecificeret startrestaurant. Placering ved langborde.