

# dinby

efterår 2013

## Skanderborg

200 frivillige  
hjælpere i  
Kulturhuset

Man går også  
i byen for at spise  
i Skanderborg

Stort interview

# Heine Schriver

# SØRENS ER ET SPISEHUS

Af Jean Tonnesen

Danmarks mester i desserter og kroejer Heine Schriver har ændret spisestedet, så det i dag er et moderne, dansk brasseri. Heine Schriver satser på danske råvarer og en menu med et twist - alt fra gourmetburgere eller en femretters menu med vin.



*Kartoffelsuppe med ristet porrer, sprød bacon og brødcroustoner. Al mad er lavet fra bunden hos Sørens i Adelgade i Skanderborg.*



*Heine Schriver har ændret spisestedet, så det i dag er et dansk spisehus, hvilket vil sige en blanding mellem en afslappet restaurant og en café.*



*Heine Schriver driver dagligt tre kroer; Gammel Høver, Lillering Skov og Veng Klosterkro. Derudover overtog han i april Sørens.*

**S**kanderborg: Heine Schriver har erfaring i et køkken og restaurationsbranchen. Masser af erfaring. I marts overtog han Sørens i Adelgade i det centrale Skanderborg. Her et halvt år efter overtagelsen arbejder han stadig på at sætte sit helt personlige præg på spisestedet.

»Sørens er et spisehus. Det bliver kaldt for en restaurant, men jeg har altid kaldt det et spisehus. Sørens er en blanding af en café og en restaurant og med en afslappet stil,« siger Heine Schriver, mens han viser rundt mellem de 100 stole, der venter på dagens gæster.

Heine Schriver er 39 år, og blev født ind i restaurationsbranchen. Hans forældre drev restauration med privatbolig på første sal. Da han blev 17 år, gik han i kokkelære. Siden har han arbejdet på Kommandanten, der på det tidspunkt var den eneste danske restaurant med to Michelin-stjerner, og har bestyret flere caféer. Han er dobbelt danmarksmester i desserttallerkner og -kager og har fået sølv ved olympiaden

i Erfurt for konditori. De seneste ti år har han drevet tre restauranter; Gammel Høver, Lillering Skov og Veng Klosterkro og webshoppen desserten.dk.

Spisehuset Sørens er indrettet med moderne skalstole designet af det amerikanske ægtepar Charles og Ray Eames og Caravaggio-lamper, som Cecilie Manz har tegnet. Selv kalder Heine Schriver nyerehvervelsen for et moderne, dansk brasseri eller bistro med fransk inspiration. Det betyder en enkelt stil og borde uden dug.

### Håndlavet kvalitet

Heine Schriver har ved overtagelsen af Sørens smidt alle idéer op i luften og grebet dem en efter en. Han har blandt andet indført Ugens Dansker, der er en dansk husmandsret, som skifter hver uge; for eksempel bøf med bløde løg tartelletter eller karbonader.

I underetagen, hvor køkkenet ligger, står Sørens nye, unge køkkenchef, Mads Dippel Kristensen, som er uddannet kok



under Heine Schriver. En enlig pande syder, og duften af bøf og bløde løg tisser sultne smagsløg.

»Alt skal bare være lavet fra bunden og smage godt, så ved vi, at folk kommer igen og igen. Det kan godt være, at pommes frites ikke er svære at lave, men bare det, at man gider lave dem, viser, at man er glad for at stå i et køkken,« siger Heine Schriver og fortsætter:

»Mit mål er at lave mad, som jeg kan være stolt af, så jeg kan gå med oprejst pande gennem byen.«

### Ved af finde sine ben

Spisehuset Sørens, Heine Schriver og hans ansatte er stadig ved at finde deres ben. Målet er, at det skal være et sted, hvor folk kommer og spiser, men man er også velkommen til bare at hygge sig over et glas af de over 30 forskellige vine, der er på lager i vinkælderen.

Sørens udvikler sig hele tiden. Heine Schriver har indført Mortens Aften, et festkoncept, julefrokoster, Wine Makers Diner og modeshow - derudover er vinsmagninger, temaaftener med tapas og en dameaften på vej. Målet er, at få skanderborgenserne til droppe turene til Aarhus og i stedet spise lokalt.

»Vi skal tiltrække folk fra Horsens, Galten og Skanderborg. Hvorfor skal man tage til Aarhus?,« spørger Heine Schriver og svarer selv på sit spørgsmål;

»Vi skal vise, at der findes andet end fast food i Skandeborg, man kan også få en fem-retters gourmetmenu eller en tapastallerken med husets specialiteter.«

Heine Schriveres hofretter er klassisk rødtunge pakket ind i filodej eller kalvemørbrad med osteravioli og trøffelsauce.

*På menukortet findes der dansk husmandskost bestående af en række retter med et twist. Her er det dansk hakkebøf med bløde løg og danske kartofler vendt i persille.*





Heine Schriver er danmarksmester i desserter i 1997. På Sørens serverer han en række af sine kager, og folk kan købe med hjem i kageæsker. Blandt andet vinderkagen, der består af en mørk browniebund, flødechokolade i midten og hvid chokolade med citron og lime i toppen.  
Foto: Kim Haugaard

Den runde kage er med karamel og rabarbercrumble, mens baren er af chokolade med mango-creme.

## Sørens eget husøl

På bardisken står en høj flaske. Det er en nyindført husøl med sortebær, koriander og appelsin. Sortebær er forskellige mørke bær; for eksempel solbær og brombær.

»Det er noget, vi lige er begyndt at få lavet. Det er vores første bryg. Den er lavet i samarbejde med brygmesteren hos Klosterbryggeriet,« siger han.

Klosterbryggeriet ligger i Stilling få kilometer væk fra Skanderborg, og valget af bryghus til Sørens første restaurantøl ligger derfor i god tråd med Heine Schrovers mål om at bruge danske og lokale råvarer.

Sørens egen bryg er et billede på, hvordan Heine Schriver arbejder. Hovedet står aldrig stille, og nye idéer popper hele tiden frem med en hastighed, så han i løbet af kort tid kan fylde en A4-side med nye tiltag. Selv siger han, at han arbejder 60 timer om ugen - men det er udelukkende timer i en af hans restauranter. I den øvrige, vågne tid arbejder han med idéer til, hvordan Gammel Høver, Lillering Skov, Veng Klosterkro og ikke mindst Skanderborgs nye spisehus kan blive bedre.

»Vi er slet ikke i mål endnu, men vi er godt på vej. Læner vi os tilbage bliver vi overhalet af de andre,« siger Heine Schriver.