

10 I BYEN.

Atlanten kunne ikke slukke branden

I begyndelsen af april blev Restaurant Nordatanten raseret af en køkkenbrand - siden er der lavet gastronomi i midlertidige containere på havnepladsen

Ivar Juul Nordentoft
ijm@fvns.dk

HAVNEN: Der var et par gæster, der var tjenere og kokke, men da branden nærmest eksplosionsagtigt bredte sig fra en frituregyrde til ventilationsstyrnet, var der kun en vej. Evakuering og alarm til Brandvæsenet.

10. april er en dato, som de ikke glemmer lige med det samme i den nordatlantiske restaurant. Både fordi der var en grim oplevelse, men også fordi de siden da har kæmper skulder ved skulder for at få forretningen til at køre. Et par dage var de helt nedsmeltede i restaurant og køkken, men så rejste de sig igen med en container-park, telte og midlertidige presenninger fra bygningserne ud på de dyngvåde og dårligt dræne sydvendte græsplæner.

Køkkenchefen Mie Pedersen ferierede i Argentina på den anden side af Atlanten, da branden hærgede, men da hun kom hjem, kunne hun for alvor få sat sine organisatoriske evner på en prøve. Det var en kamp med ryggen mod muren, men beslutningen om at køre videre med et kulinarisk nødberedskab blev bakket op hele vejen rundt.

Stank fra brand i huset
Brandårsagen var ret simpel. En termostat i stiegeolien slog ikke fra, og temperaturen kom op i det brandrøde felt, uden nogen opdagede det. Først da flammerne allerede havde båret sig vej op i ventilationen, blev de opdaget, og så var det umuligt at stille noget op.

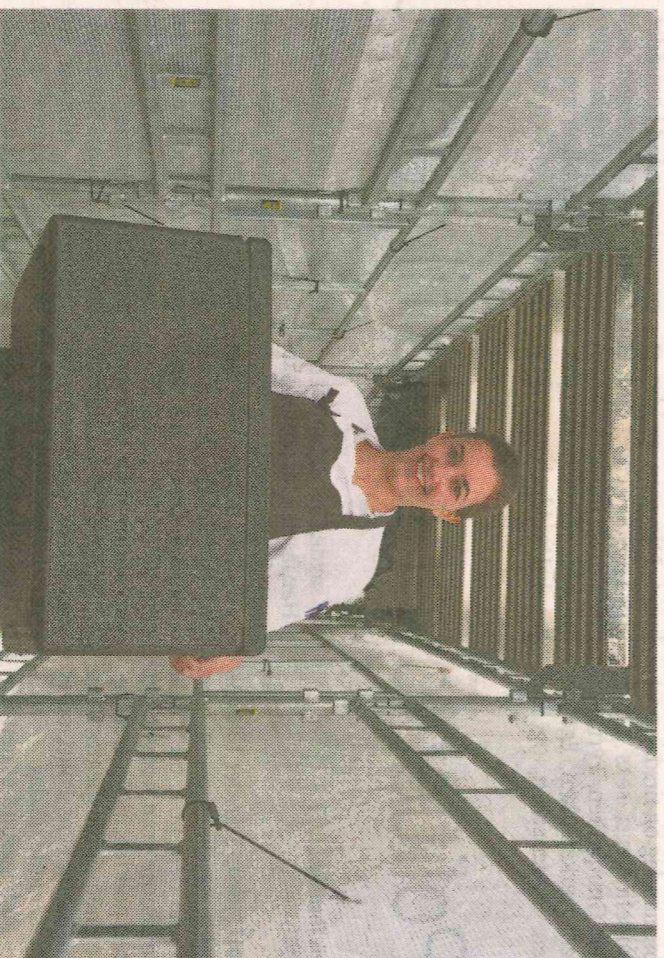
Sod og brandlugt bredte sig i store dele af huset, der også rummer butik, show-room, administration og et kollegium. Branden bredte sig aldrig uden for skakte og køkken, og hverken bygning eller mennesker kom til skade. Men køkkenet udbrændte, tilstødende kontorer blev raseret af røg og sod. Det blev overvejet at lukke i de tre-fire måneder, en gennemgribende renovering ville være. Men for ikke at skuffe folkeler skabe tvivl om restaurantens eksistens og personalers arbejde, blev det i samarbejde med forsikringselskabet besluttet at en drift på "nedsat blus" ville være at foretrække.

Tusind grill-burgere

Nu tre måneder efter kan man faktisk ikke lugte, at der har været brand. I hvert fald ikke i den del af restauranten, hvor gæsterne opholder sig.



Mie Pedersen, køkkenchef, Restaurant Nordatanten, og direktør Stefan Grovesen. Der er for langt fra de midlertidige køkkenregioner til restaurantens gæster, hvis der skal serveres varm mad. Men om ti dage er det slut. De første tests af det renoverede køkken finder sted i næste uge. Foto: Ivar Juul Nordentoft



Maden kan holdes varm i termokasser. Mie Pedersen har styr på sit køkken, men det er vanskeligt at stå med en hel menu på varme tallerkener. Derfor er der om aftenen buffet til 249 kr. i stedet for valget mellem forskellige menuer. Foto: Ivar Juul Nordentoft



Udenfor på den sydlige side af bygningen er der midlertidige køkkener, der kunne minde om en lejr eller en festplads. Men det er restaurantens køkkenarbejdspladser.

- Vi måtte lukke et par dage, men i samarbejde med vores restaurant "Kongens Have" i Odense Teater, kunne vi tilbyde vores gæster alternative løsninger. De fleste kunder accepterede teaterrestauranten og menuen her, og efter 14 dage var vi klar på havnen igen, siger Mie Pedersen, køkkenchef i Restaurant Nordatanten.

Siden har restauranten på havnen haft seks containere udenfor til køkken, opvask, køl, frost, lager og personalebad/omklædning. Altsammen under midlertidige, improviserede presenninger.

- Men den varme mad har

vi ikke tilbudt. Vi har ikke ønsket at skuffe vores gæster og har kun nogle få gange ladet os presse til at servere varmt. Ellers er det frokost og buffet, der har været menuen. Langt de fleste kunder har været godt tilfredse. Måske også fordi aftenbuffeten er sat til 249 kr. Det er - und-

skyld udtrykket - et brandtilbud, siger Mie Pedersen.

- Vi åbner med nyt køkken om 10 dage. Jeg har lige orienteret det samlede personale tirsdag, og ifølge vores håndværkere er vi klar inden ferien, siger Stefan Grovesen, direktør for Restaurant Nordatanten og Kongens Have.

Alle planer om deltagelse i diverse arrangementer har Nordatanten holdt sig fra.

- Vi har haft rigeligt at rive i, Men vi var da på banen under Odense Havnekulturfestival. Med mere end tusind grillete burgere, siger Mie Pedersen og hendes chef.