





En helt særlig skovtur

Herthadalen er historien om en skovtur ud over det sædvanlige. Om maden som kommer lige derude fra urtehaven, bærhaven, skoven og Herthamarken. Om småsprosset romantik og skovsøens ro, garneret med hyggelys, brudegynger og vielsespladsen i en slynget eg. Restauratør Mikkel Jerger får gæsterne til at glæde sig, nyde det og huske historien.

Tekst: Johanne Gabel **Foto:** Kristian Isbrand (Madfoto af Marie Louise Munkegaard)

Roen indfinder sig, når dækkene knasende standser i perlegruset. Mellem sirlige rækker af små bærbuske går høns og pirker i græsset. Hyggespredere. Hvilepulsen er på plads allerede inden gæsten vender blikket mod Herthadalens restaurant og pavillon. Stråtekt, nymalet landbrugsrødt og et væld af hvidsprossede vinduer, anbragt lige midt i skoven. Der skal ikke meget fantasi til for at forestille sig, hvordan stedets ro bliver til romantik for de talrige brudepar, der vælger at holde brylluppet her midt i Lejres skov.

Dit livs skovtur

For restauratør Mikkel Jerger har Herthadalen altid været meget mere end mad. Det er hele oplevelsen af at være på sit livs skønneste skovtur. I 2011 holdt han og hans kone, Marie Louise Munkegaard, selv deres bryllup her. På det tidspunkt var Mikkel Jerger ansat til at varetage events på Ledreborg Slot, som ejer restaurantens bygninger. Faktisk var han allerede blevet hentet til restauranten for at bidrage til udviklingen. Det førte så vidt, at han i 2013 selv overtog forpagtningen.

"Jeg ville gerne have mere natur og mere oplevelse ind i stedet. Mange ser restauranter som et spørgsmål om at

levere mad og drikke – uden oplevelsen. Der er ikke mange, som kan sige, at de dyrker deres råvarer selv," siger Mikkel Jerger, som gerne opfordrer gæsterne til at tage velkomstdrinken med udenfor for at se på skiltene ude i

"Jeg ville gerne have mere natur og mere oplevelse ind i stedet. Mange ser restauranter som et spørgsmål om at levere mad og drikke – uden oplevelsen."

bærhaven eller slå sig lidt ned ved et af havens cafeborde. Lavet af store tykke rundtenommer af træ selvfølgelig. I samme ånd opfordrer Herthadalen på sin hjemmeside til, at arbejdspladser kommer ud at holde skovmøder med frisk luft til hjernen, ligesom det klart fremgår, at menuer er afhængige af

sæson, høst og hvilket vildt, der er skudt i Ledreborgs skove.

"Det kræver sindssygt meget af både os og gæsterne at lave denne her omstilling," siger Mikkel Jerger med





henvisning til den mere bæredygtige servering, som han er pioner for, og som han heldigvis fornemmer, at folk i det hele taget har fået langt mere appetit på. Han fortsætter:

"90 procent af vores omsætning er selskaber, og vi er nødt til at sige til dem, der eksempelvis planlægger bryllup her, at vi ikke kan være 100 procent sikre på, hvad der kommer op af jorden den pågældende uge, og at 'I må stole på os'. Hvis det ikke bliver asparges, så bliver det måske squash i den forret."

Grøn selvforsyning

De fleste ved godt på forhånd, hvad Herthadalen står for og vælger det til. Noget i Mikkel Jergers arbejde med at fortælle en hel historie ser ud til at lykkes. Rygtet løber i forvejen. Ikke bare til Lejrebørgerne, selvom de udgør en loyal og værdsat kundebase, men også gæster fra Roskilde, København, Norge, Tyskland og sågar Kina, som altså er med på charmen ved det uforudsigelige. Det er ikke svært for Mikkel Jerger at forklare, hvordan menuerne

"Der er mellem 40 og 45 forskellige grøntsager, bær og blomster. I år kommer vi op på 60 procent selvforsyning. Målet er 75 procent næste år,"

bliver til, når han kan vise, at restauranten henter ingredienserne i egen urtehave, fra skoven, den nyetablerede bærhave og den ny erhvervede grøntsagsmark, Herthamarken. Sidstnævnte er en investering på to hektar i Abbetved under ledelse af chefgartner Frederik Sahlin, som Mikkel Jerger i øvrigt læste om i 'Vores grønne Lejre'. Han tog kontakt, og i dag står Frederik Sahlin for restaurantens vej til selvforsyning med grønt.

syning med grønt.

"Der er mellem 40 og 45 forskellige grøntsager, bær og blomster. I år kommer vi op på 60 procent selvforsyning. Målet er 75 procent næste år," siger Mikkel Jerger, som også har haft travlt med at hengemme. Løg og bær er syltet, grøntsager er fermenteret, så høsten kan række ind i vinterhalvårets menuer og bidrage til at tippe balancen på tallerkenene, så der er mindre kød og mere grønt. Det, der ikke dyrkes af Herthadalen selv, eller som kan hentes fra skoven, foretrækker Mikkel Jerger at få leveret så nært fra som muligt. Heller et andet produkt end et æble fra Ægypten. Vildsvin, lam og en lejlighedsvis urokse kommer fra Sagnlandet rundt om hjørnet. Det meste kød er gæs, fasaner, ænder og råvildt skudt af slottets jæger i skoven.

"Det tager lang tid at bearbejde, når vi får hele dyr leveret. Men det er også meget sjovere," siger Mikkel Jerger, som bestræber sig på at bruge hele dyret fra snude til hale. Næste år vil Herthadalen forsøgsvist undgå alt okse- og



kalvekød. Og ja, det er et hensyn til klimaet, og Mikkel Jerger viger ikke tilbage for at anbefale de menuer, som giver mening i den store sammenhæng. Han serverer også postevand i flasker med påskriften 'Gratis grundvand'.

"Vi må gerne stikke lidt til folk. Uden at blive politiske. Så kan folk lige tænke over, at vi ikke kan tage rent og gratis grundvand for givet," siger han og tilføjer: "...og vi har kun fået positive reaktioner på det."

Lokaløkologisk skovkøkken

"Der er sket noget med folks miljøbevidsthed her i starten af 2019. De forretnings, som ikke tager stilling til det, taber terræn inden for kort tid," siger han, som i kraft af sit eget drive gen-



nem flere år føler, at han står på sikker grund med sin fortælling.

"Vi får virkelig meget foræret, fordi stedet ligger, hvor det gør. Det giver en anden troværdighed, end når en restaurant taler om 'lokale råvarer', mens du sidder midt i byens larm. Her er fasanerne og råvildtet lige uden for døren. Det er ikke mere end tre uger siden, at jeg så havørnen fiske herude i søen. Du ved, beliggenhed, beliggenhed og beliggenhed," siger restauratøren med et smil og fortsætter: "...med Nationalparken, Ledreborg Slot og Knapssøen. Det giver noget helt andet, når du kan vise, at vi har vores egen mark, vores egen urtehave og bærhave. Den fortælling gennemfører vi - også i vores indretning. Da vi kom var det slidt i kanterne og brune vægge," siger han og kigger rundt i den lyse Birkestue, som han har indrettet sammen med sin kone. Her er brændevæg, parketgulve og en endevæg med store blanke plankehylder lavet af træer, der er væltet i stormen i skoven udenfor. På hylderne er der store sylteglas med gyldent indhold af blomster og æbler, der er bøger om at sanke og tilberede vildt, og der er klassikere som 'Den Selvforsynende Have' og 'Økohøns'. På

et bord midt i rummet stikker fasanfjer op af en krukke ved siden af vaser med syrengrene og nelliker.

"Du skal jo markedsføre det, som de andre ikke kan kopiere, og det her er et lokalt, økologisk skovkøkken med en helt unik beliggenhed i skoven i en nationalpark med masser af ro."

Minder fra et skovalter

Oprindeligt er Mikkel Jerger uddannet i strategi og ledelse og har stort set fra starten beskæftiget sig med at koge events sammen med mad. Det var også i den funktion, at han kom til Ledreborg. Det fornægter sig ikke, når han fortæller, hvordan han arbejder med tre etaper af Herthadalens ydelser: Forventningen, oplevelsen og mindet. Det første skal bygges op, inden selve dagen for arrangementet, med billeder og fortællingen om Herthadalen, så gæsterne kan glæde sig. På selve dagen skal forventningerne indfris, og oplevelsen leveres til fulde, også selvom det eksempelvis er St. Bededag med maksimalt pres af 700-800 gæster igennem på en forlænget weekends konfirmationer. Det forpligter, som Mikkel Jerger understreger. Mindet skal jo

vare længe, for nogle resten af livet. For at ramme billederne ind til både Instagram og erindring, har Herthadalen blandt andet for nyligt investeret i en dobbelt brudegynge, som er hængt op med lange reb i et stort træ uden for restaurantens terrasse, og et skovalter. 'Vielsespladsen', som han indtil videre kalder den platform, der er bygget ind i et væltet egetræ, som slynger sig ud over søen. Her kan brudepar blive viet midt i den helt store naturkatedral.

Et ja med hjertet

På vej tilbage fra vielsespladsen indrømmer Mikkel Jerger, at han allerede tumler med de næste projekter i tankerne. Drømmen er at gøre det muligt at overnatte, så gæsterne ikke skal bekymre sig om at køre hjem efter et godt selskab, og så oplevelsen bliver forlænget med at sove og vågne i naturen. 'Glamping' hedder den form for mere glamourøse camping, hvor det for eksempel er lidt lækre telte, der stilles permanent op.

Og så vil restauratøren gerne åbne restauranten for dem, som ikke lige skal holde store selskaber. Med andre ord, en restaurant med mere gængse åbningstider. Som forberedelse er køk-



kenet i år blevet udvidet med 80 kvadratmeter. Det skyldes også, at Mikkel Jerger gerne vil bevæge sig lidt væk fra det udprægede selskabs-prædikat, som ikke trækker anmeldelser og stjerner. Faktisk kommer der slet ikke madanmeldere med mindre, at man har en mere tilgængelig og hverdagsåben restaurant. Mere end hver fredag i hvert fald. Det er jo også ærgerligt, når der nu netop bliver arbejdet så indgående med både mad og helhed på Herthadalen.

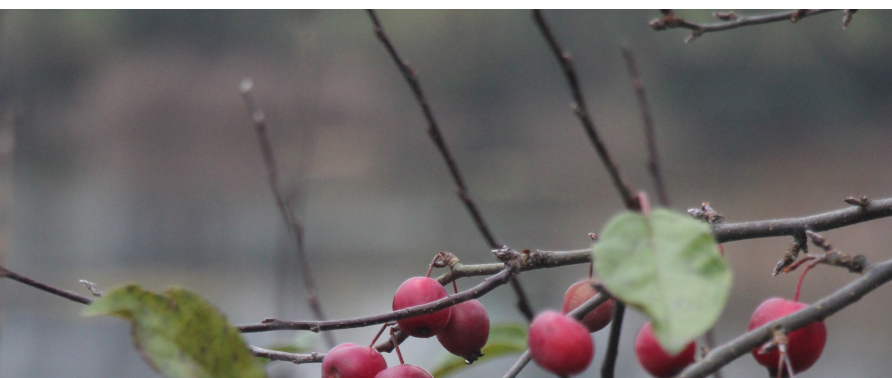
"Når stedet er så smukt, kunne vi helt sikkert godt slippe afsted med at lave lakseroulade, steg og flødekartofler. Det ville nok også give flere kuverter igennem butikken. Vi afskærer os jo også fra nogle, når vi gør det på denne her måde. Men vi tager ikke de nemme løsninger. Så ville vi jo ikke selv gide at arbejde her om fem år," siger Mikkel Jerger og fortsætter:

"Det her skal jo været noget, som man gør, fordi man har lyst og ikke kan forestille sig andet. Det er næsten som at sige ja til sin kone i kirken. Det skal være fordi, jeg vil stå op til det hver morgen. Resten af mine dage. Jeg har gjort det her 100 procent og helhertet. Så her bliver jeg forhåbentlig de næste 30 år."



Herthadalen

- 16 faste medarbejdere
- 20-30 deltidsansatte
- Selskaber udgør 90 procent af omsætningen
- Den fredags- og højtidsåbne restaurant udgør 10 procent af omsætningen
- Havde i alt 30.000 spisende gæster i 2018
- Fire selskabslokaler med i alt op til 250 siddepladser
- Udendørskøkken, terrassepladser, bærhave, urtehave, Herthamarken, gårdbutik, brudegyng og skovalter til vielser
- Hvis du har holdt bryllup eller konfirmation på Herthadalen, skal du ikke blive overrasket over at få et gammeldags, håndskrevet julekort i postkassen



Stefan Hedegård

Direktør og mejer af Herthadalen



Mikkel Jerger

- 38 år
- Restauratør på Herthadalen siden 2013
- Oprindeligt uddannet i strategi og ledelse
- Har været i flåden og sejlet ved bl.a. Grønland ... hvor han i øvrigt også har boet i tre år som barn
- Kom til Ledreborg slot i 2003
- Gift med fotograf Marie Louise Munkegaard
- De er forældre til en datter på 2 ½ år, og en lille dreng på knapt to måneder.
- Efter at have boet på arbejdspladsen i Herthadalen et par år, har familien nu valgt at bo i Dragør