

Uge 7 – 11. februar 2014

## Auning Kro kombinerer tradition og fornyelse



Susanne og Henrik Ryberg Jensen overtog Auning Kro i efteråret 2006 efter familien Knuth Nielsen, der havde drevet kroen i samfulde 26 år.

Det var med stor respekt for traditionerne men også med blik for, at der skulle en løbende udvikling og forandring af menukortet til, at det nye, forholdsvis unge krogpar tog over. Og hvordan er det så lige, det er gået.

Ikke helt så ringe, hvis man spørger Henrik, der tager sig tid til en snak hen over komfuret, hvor en portion gammeldags æggekage er ved at blive gjort klar.

"Vi er på alle måder blevet taget positivt imod af lokalbefolkningen og af byen som helhed. Det går strygende og fremad på alle måder, siden vi overtog kroen".

### Bager selv alt brød

"Vi videreudvikler og fornyer hele tiden vores køkken for at blive endnu bedre. Vi satser på det gode håndværk, laver alt fra bunden af, og bager selv alt vores brød", fortæller Henrik Ryberg Jensen.

Et af de nye tiltag på Auning Kro er en række spændende tapas-retter, som er kommet på det omfattende menukort.

"Tapas er også blevet ganske populær som mad-ud-af-huset bl.a. til receptioner og lignende. Det handler om små portioner i stedet for de store fade. Det ser ofte mere dekorativt ud".

### Inspiration for de unge

Henrik glæder sig også over det er muligt at tiltrække nye unge mennesker til kokkefaget og et spændende menukort skal også være med til at inspirere de unge.

I køkkenregionerne på Auning Kro er der til stadighed ansat to uddannede kokke, to elever og så med Henrik selv som køkkenchefen, der beskriver kroens menukort som fransk inspireret gammeldags dansk kromad.

Den traditionelle wienerschnitzel og den danske herregårdsbøf er stadig et hit, ligesom kroens mere end 30 år gamle Gl. Estrup-gryde sælger som varmt brød.

På årsplan tilberedes der omkring 7000 portioner af den populære gryderet, som også sælger rigtig godt som mad-ud-af-huset.

"Vi har et menukort, der er rettet ud til den meget brede befolkning. Vores publikum er meget bredt og derfor arbejder vi hele tiden for at tilfredsstille vores gæster så godt vi kan".

At følge med udviklingen og hele tiden tænke i nye baner er også med til at holde fokus og gøre det ekstra spændende i hverdagen.

"Det er også med til at drive os og holde os i gang og ikke bare stille os tilfreds, med det som vi nu har nået", konstaterer Henrik Ryberg Jensen.

### Internationale gæster

Naboskabet til Djurs Sommerland kan også mærkes på kroen og det ikke blot i højsæsonen.

I månederne op til sæsonåbningen har Auning Kro sædvanligvis håndværkerne fra det sydlige Europa boende i forbindelse med etablering af nogle af de nye spektakulære attraktioner, der ofte er "Made in Italy".

Og det er både trætte og sultne håndværkere, der ikke skal have de små tapas-anretninger med gerne de lidt større måltider efter noget, der kan ligne en 12 timers arbejdsdag.

Danske og udenlandske medarbejdere på virksomhedsbesøg er også i ganske stort omfang gæster på kroen. Både som spisende men også som overnattende på et af de 13 værelser, der her på det seneste er blevet nyrenoveret.

Den økonomiske krise har ikke for alvor sat sit mærke på omsætningen på Auning Kro i form af færre spisende eller overnattende gæster.

"Vi kan ikke sige, at der har været krise her på kroen. Vi har holdt vores omsætning og det er vi ganske godt tilfreds med. Vi har kunnet mærke det på den måde, at der ikke er kommet helt så

mange håndværker, som ikke har haft helt så meget at lave. Til gengæld har vi så måske haft lidt flere selskaber og lidt mere mad-ud-af-huset", fortæller Henrik.

### Kultur-event og go'mad

Kulturelle events, musik-arrangementer, stand-up optræden og lignende er på plakaten på Auning Kro en gang om året.

Første gang for år tilbage med stand-up-komikeren Amin Jensen og dengang var man på kroen en smule bekymret for, om den type arrangementer nu også kunne trække folk.

"Men vi havde udsolgt i løbet af 14 dage", griner Henrik, der også nyder den helt særlige stemning og atmosfære, der fylder lokalerne, når der står musik eller stand-up på programmet.

"Vi vil rigtig gerne byde ind med et kultur-arrangement en gang om året og vise flaget på en lidt anden måde end i det daglige.

Så giver vi lokalbefolkningen en god og hyggelig aften med noget rigtig godt og spise og med underholdning på højt niveau".



Tak fordi du handler i Auning • Tak fordi du handler i Auning • Tak fordi du handler i Auning • Tak fordi du handler i Auning • Tak fordi du handler i Auning • Tak fordi du handler i Auning