

Pressemeddelelse, 21/11, 2022

**Jakob Esven ny køkkenchef:**

## Kysthusene skruer op for blusset i køkkenet

Det er en erfaren kok, der er rykket ind bag komfuret hos Kysthusene i Gilleleje. Med stor passion for gastronomi, lokale råvarer af høj kvalitet og det gode værtskab kokkerer Jakob Esven både til selskaber og konferencer. Og allerede nu er Jakob i gang med at forberede retterne til Kysthusenes Julebal den 2. december - et helaftensarrangement med juleklassikere lavet fra bunden. For hjemmelavet mad tager tid.

Der er sket meget hos Kysthusene i Gilleleje siden der kom ny ejer i 2020. Med en ambition om at transformere det forhenværende feriecenter til et førende møde-, konference- og eventsted, er der gennemført omfattende renoveringer af eksisterende faciliteter til glæde for både konferencegæster, turister og nordsjællændere. Og nu er turen kommet til køkkenet, der har fået ny køkkenchef, som både kokkerer til nyrenoverede Restaurant Kystgården, der ligger med panoramakig til Kullen i Sverige, og til selskaber i restauranten i hovedhuset.

### Ærlig mad med stor smag

Det er en særdeles erfaren kok, Jakob Esven, der har taget kokkehuen på. En alsidig profil, der både er vant til at lave god mad til mange mennesker og kæle for detaljerne til a la carte-serveringer. Han har bl.a. arbejdet på Skodsborg Kurhotel, Comwell Holte og Comwell Køge Strand, drevet cateringfirma og stået bag gryderne i egen restaurant, Det nye Skotterup. Jakob har store ambitioner for Kysthusene. Han siger:

”Kysthusene ligger jo lige ud til vandet, og der er gårde med landbrug i baghaven. Så der skal naturligvis lokale råvarer på menuen. Jeg henter friskfanget fisk på Gilleleje Havn og skal ud og tale med de lokale landmænd, så jeg også kan få grønt i sæson og kød fra Nordsjælland. Det vil vi gerne ofre lidt ekstra på, for det smager så meget bedre, når det kommer direkte fra jord til bord. Vi serverer ærlig mad, der er smukt anrettet, for man spiser også med øjnene.”

Køkkenet tager afsæt i franske og nordiske teknikker med fokus på det gode håndværk og stor smag. Alt bliver lavet fra bunden for at sikre, at hver ret har sit særpræg og en intens smag. Det gælder ikke mindst retter med grøntsager, der får et ordentligt skud umami - et bevidst valg, da der er skruet op for det grønne og ned for kødet. Fisk vil altid være at finde på menuen.

Det lokale, råvarer i sæson, en høj økologiprocent, sunde muligheder og mindst muligt madspild er filosofien i køkkenet. En filosofi, der går hånd i hånd med Kysthusenes generelle arbejde med bæredygtighed. Der er netop installeret solceller og der arbejdes strategisk med FNs Verdensmål – både på klimaområdet og på det sociale område – hvilket ikke mindst matcher det, som konferencekunderne efterspørger.

### Et sted for dem, der bor i Nordsjælland

Der vil dog stadig være plads til en 'bøf- og vinaften' som temaaften, og forleden holdt man en hyggelig Mortens Aften. Til Kysthusenes Julebal, den 2. december, serveres der også kendte klassikere lavet efter alle kunstens regler. Der er både julesild og rimet laks, sprøde rødspættefileter, frikadeller og flæskesteg, oste og Risalamande på den overdådige menu. Får man spist for meget, kan man få brændt noget af det af igen, når DJ'en spiller op til dans efter middagen og helt til 01.00. Og hele herligheden - inklusive fri bar med vin, vand og øl samt kaffe - fås for 695 kr.

I de kommende måneder er Kysthusene åbent for konferencer og selskaber. I det nye år lægger man fra land med en eventkalender med regelmæssig fællesspisning med gode retter til en skarp pris. Der kommer også temaevents, fx Alsace-aftner. Jakob håber at se både fastboende, sommerhusgæster og turister fra hele Nordsjælland ved spisebordet.

”Kysthusene ligger helt unikt midt i den rå kystnatur. Ud over, at jeg lover lækker mad, kan man tage en tur i vandet før middagen, slå mave på en gåtur langs kysten eller samles til en runde minigolf på vores nye bane. Og vil man ikke køre hjem, har vi også logi. Jeg glæder mig også til at byde til bords i Restaurant Kystgårdens helt unikke rum med højt til loftet og sprossede vinduer. En perfekt ramme til livets store fester som fx bryllupper og konfirmationer,” slutter Jakob.

### For yderligere information, kontakt:

Ulrika Mårtensson, PR- & kommunikationskonsulent, [ulrika@improvementby.dk](mailto:ulrika@improvementby.dk), 2338 3072

Rasmus Soelberg, adm. direktør, [rso@kysthusene.dk](mailto:rso@kysthusene.dk), 2380 0049

[www.kysthusene.dk](http://www.kysthusene.dk)