

# Oliebombe tikker under 200.000 husejere

**Huskøbet** kan komme med en slem ekstraregning, hvis man ikke er opmærksom på den nedgravede olictank. Sådan en overraskelse var Peter og Charlotte Bisgaard lige ved at overse, da de i foråret var ved at købe drømmevillaen i Birkerød.

[Side 8-14](#)



Foto: Jonas Pryner Andersen

- Læs også** Ugen der kommer: DSV skal igen bevise sit værd
- Startups famler i blinde, hvis ikke de måler og alt det de gør
  - Danske hoteller i international elite



*Brøchner Hotels driver fem boutiquehoteller i København, bl.a. SP34 og det nyåbnede Herman K, der er indrettet i en nedlagt transformatorstation. "Det er med til at gøre hotellet unikt," vurderer hotelkædens adm. direktør, Karim Nielsen. PR-foto*

## Danske hoteller i international elite: "Det er en helt ny form for luksus"

---

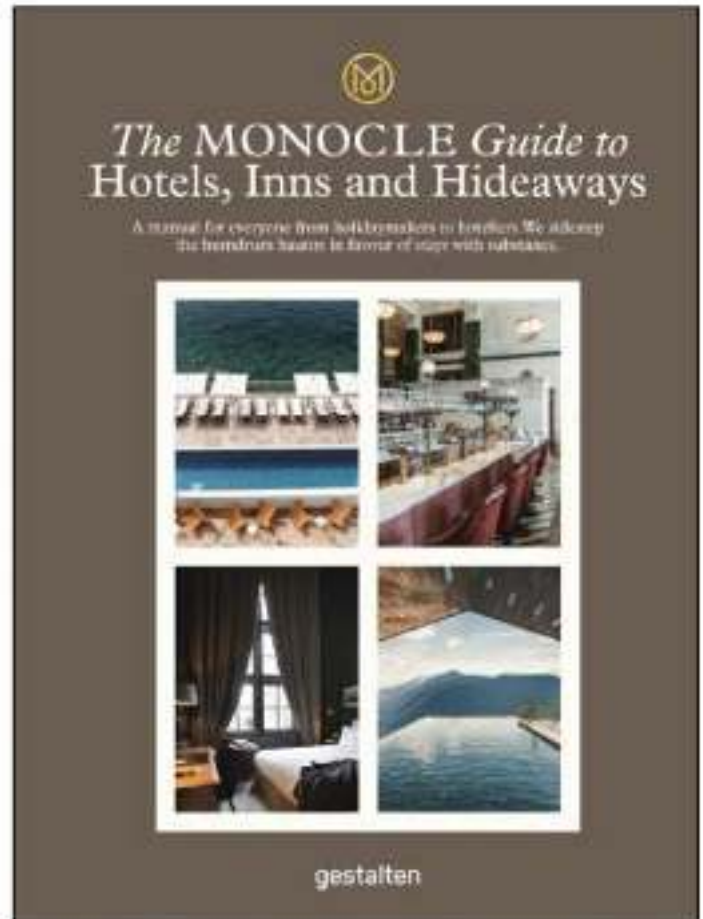
**Tre danske hoteller** er kommet i fornemt selskab og bliver fremhævet blandt klodens bedste i ny, eksklusiv bogudgivelse. Men hvad er det egentlig, de danske hoteller er så gode til?

---





"Karim Nielsen, adm. direktør i boutiquehotelkæden Brøchner Hotels, der bl.a. driver SP34 og Herman K forsøger at skabe noget unikt. PR-foto



Det er livsstilsguruen og udgiveren Tyler Brûlé og hans team af medarbejdere på magasinet Monocle, der har udvalgt de 100 bedste hoteller, der optræder i bogen: "The Monocle Guide to Hotels, Inns and Hideaways." Foto: Gestalten Verlag

---

Af Tom Okke

---

**K**ort før sommerferien udkom den endelig. Bogen, de fleste hotelfanatikere, har ventet længe på. Den ultimative guide til de hoteller, der gør det allerbedst. Men ikke nok med det.

I "The Monocle Guide To Hotels, Inns and Hideaways" (Gestalten Verlag) er der også udførlige kapitler, der angiver, hvordan man selv skal gøre, hvis man ønsker at åbne eller drive et hotel, der stikker ud i mængden. Det er måske ikke raketvidenskab, synes nogle, men det er det uden tvivl, hvis man spørger folkene bag bogen.

Måske kender du allerede magasinet Monocle, der står bag udgivelsen? En slags livsstilsbibel for den moderne, kreative, rejsende nomade. Men hvis ikke, har du sikkert hørt om magasinet stifter og chefredaktør, Tyler Brûlé, der i sin tid stod bag magasinet Wallpaper, der ligesom Monocle blev et absolut "must have" for alle klodens kreative trendsettere. ▶



- ◀ Med Monocle har Tyler Brûlé skabt et mere moderne og kommercielt univers med fokus på "alt det nye" samt det, der bare holder: Godt, traditionelt håndværk og folk, der går op i deres arbejde med liv og sjæl. Det handler om passion, og det er i høj grad dét ord, der går igen i beskrivelsen af de 100 hoteller, der er udvalgt.

### Passion er et nøgleord

Tyler Brûlé skriver selv forordet, og her gør han det klart, at fællesnævneren er, "at samtlige hoteller har ansatte, som er rigtige værter, der er passionerede og går op i god service og er stolte af deres lokalsamfund."

Det betyder også, at der kun er ganske få af de store, kendte hotelkæder med i bogen. De er sikkert gode og pålidelige, men de har ifølge Tyler

rettet i bygningen, der tidligere husede Det Kgl. Danske Musikkonservatorium i København, samt boutiquehotellet SP34 og det nye Hotel Sanders. Og herfra lyder det, at alene udvælgelsen til bogen er en form for skulderklap.

"Det er jo et guldstempel i den forstand, at vi stadig er ret nye. Vi har først slået dørene op i november, men har allerede fået en helt utrolig god modtagelse. Både herhjemme, men også i flere udenlandske medier. Det betyder meget for os, for størstedelen af vores gæster er udlændinge," fortæller Julie von Sperling, der er guest relations manager på Hotel Sanders.

Hun tilføjer, at det ikke kun er folkene fra Monocle, der har været forbi og kastet deres kærlighed på hotellet, men også medier som The New York Times, Vogue og Architectural Digest.

## »Det er jo et guldstempel i den forstand, at vi stadig er ret nye«

Julie von Sperling, guest relations manager, Hotel Sanders

Brûlé sjældent nogen sjæl eller historie, der gør dem værd at besøge gang på gang.

Anderledes ser det ud med hoteller som f.eks. Chiltern Firehouse og The Ham Yard i London, der begge er resultatet af to stærke personligheder, Andre Balazs og Kit Kemp, og dét kan mærkes – både når det gælder indretning, stemning og de ansatte, som er castet til at arbejde på det specifikke hotel.

Det handler om at skabe en særlig stil, en oplevelse og en fornemmelse, som man kun møder på netop dette, ene hotel. Det er nemlig denne fornemmelse, folk er villige til at rejse langt efter, vurderer holdet bag den nye rejseguide.

### Tre danske hoteller på listen

Tre danske hoteller er kommet med i det fine selskab. Det drejer sig om Nobis Hotel, der er ind-

"Det er jo vidt forskellige typer medier, men det passer meget godt med, at vi ønsker at tiltrække så mange, forskellige typer rejsende som muligt. Vi ser gerne et godt miks af mennesker, der falder i snak med hinanden her på hotellet eller får sig en drink med nogle af de lokale, som også er velkomne. Vi er et hotel, der er åbent for alle. Både vores gæster og byens egne borgere," siger hun.

### Uvurderlig omtale

De samme toner lyder fra den anden ende af byen, hvor adm. direktør Karim Nielsen fra Brøchner Hotels – der bl.a. står bag boutiquehotellet SP34 – fortæller, at omtalen i guiden er uvurderlig.

"Det betyder rigtig meget, når et internationalt medie som Monocle, omtaler vores hotel. Men det kommer ikke kun os til gode, men hele destinationen. Det er København som rejsemål, der vin- ▶





*Hotel Sanders,  
der er blandt  
Monocles 100  
bedste hoteller.  
PR-foto*



*"Vi siger ofte,  
at hotellet er som  
en scene eller en  
teaterproduktion.  
Det er en slags  
scenografi, du  
træder ind i, hvor  
hele dit sanseap-  
parat bliver vækket  
til live," fortæller  
Julie von Sperling  
fra Hotel Sanders.  
PR-foto*





*Restaurant Vækst ligger på Hotel SP34 i København, og er alt andet end "en typisk hotelrestaurant." Det er især aftenmenuen og det faktum, at restauranten har eget drivhus, der imponerer skribenten i bogen: "The Monocle Guide to Hotels, Inns and Hideaways." Foto: Chris Tonnesen/PR*

◀ der, hver gang udenlandske medier sætter fokus på byens muligheder," siger Karim Nielsen, der er af den opfattelse, at der er noget stort i gang i København.

"Vi har oplevet, hvordan Noma har revolutioneret gastronomien og sat Danmark på verdenskortet. Vi forsøger netop i disse år at gøre det samme inden for hotelovernatninger: At skabe noget unikt, der er værd at rejse langt efter. Konkurrencen er så hård, at du simpelthen er nødt til at have noget særligt at byde på, og det fremmer udviklingen og det innovative," siger han.

Som eksempel fremhæver han hotelkædens nyåbnede hotel, Herman K, der er indrettet i en tidligere transformatorstation lige over for stormagasinet Magasin i hjertet af København.

"Det er jo ikke et luksushotel i gængs forstand. Det er en helt ny form for luksus. Det er rå, rustikt og fuldstændig anderledes. Der er ikke mange andre steder i verden, hvor du kan bo i en

tidligere transformatorstation. Derfor har vi også forsøgt at bevare så meget af den oprindelige bygning, så man stadig kan mærke historien."

### **Balletdanserens hotel skiller sig ud**

På Hotel Sanders har hotellets ejer, den tidligere balletdanser Alexander Kølpin, også sørget for, at hotellet har fået sin helt egen identitet. Det gør, at hotellet skiller sig ud og er ulig alle andre i hovedstaden, vurderer Julie von Sperling.

"Vi siger ofte, at hotellet er som en scene eller en teaterproduktion. Det er en slags scenografi, du træder ind i, hvor hele dit sansesystem bliver vækket til live," siger hun.

"Det er klart, at det er Alexanders stil, tanker og historie, der er tydelig overalt på hotellet, men hvis du som gæst bliver hensat til en anden tid eller kommer i tanke om en film eller forestilling, du har set, når du træder herind, så er missionen lykkedes, for så føler du noget for stedet."





*Den tidligere balletdanser Alexander Kølpin står bag Hotel Sanders, der har fået enorm omtale i flere toneangivende, internationale medier og bl.a. er med på listen over verdens 100 bedste hoteller i magasinet Monocles nye bogudgivelse. PR-foto*

Hun påpeger, at netop følelserne skal i spil, for det er dem, der afgør, om gæsterne vælger at vende retur og måske blive stamgæster.

“De skal føle sig hjemme hos os. Vi har heller ingen lobby, men kalder det en dagligstue. Her kan man hænge ud og nyde en drink eller læse en avis. Det behøver ikke være så formelt det hele.”

### **Det handler om forkælelse**

På samtlige af Brøchner Hotels fem boutiquehoteller i hovedstaden har man også forstået, at det netop handler om at forkæle gæsterne, hvis man skal gøre sig forhåbninger om at se dem igen.

“Vi har bl.a. indført wine hour hver dag mellem kl. 17-18, hvor gæsterne gratis kan nyde et glas vin eller to. På SP34 kan man endda vælge et glas fra Danmarks største portvinsbar. Det er forskellige tiltag, der skal sikre, at vores hoteller er noget særligt,” fortæller Karim Nielsen, der

senest har gjort op med den traditionelle hotelrestaurant.

“Der findes virkelig mange, sølle hotelrestauranter, der er fuldstændig tomme om aftenen. Det holder ikke. Derfor har vi indgået samarbejde med nogle restauratører, der virkelig kan deres kram. Vi er gode til hoteldrift, mens de er gode til at drive restaurant,” siger Karim Nielsen, der har fået stor succes med at lade folkene bag restaurantkæden Cofoco stå for Restaurant Vækst på Hotel SP34, mens det er kokkene fra Kadeau, der driver Restaurant Roxie på det nyåbnede hotel Herman K.

“Det betyder, at der altid er masser af liv i huset, hvor hotelgæsterne blander sig med folk udefra, der kommer på besøg for at spise på restauranten. Det er noget, der løfter hoteloplevelsen for gæsterne og for alle, der bor i lokalområdet, for de får pludselig endnu et spisested. Det er til alles fordel.”

took@borsen.dk ■