

Café Møltrup – Videbæk



Videbæk Kro anno 1880



Westergaards Hotel anno 1920

Årstallet er 1857, og stedet er hovedgaden i Videbæk midt på den jyske hede. *Videbæk Kro* ser dagens lys og en epoke er begyndt.

50 år senere brænder kroen ned til grunden, og den daværende ejer, Chr. Westergaard, genopbygger stedet under navnet *Westergaards Hotel*, der drives af familien helt frem til 1974.

Der er herefter skiftende ejere frem til '90erne, hvor Bent og Hildigunn Graakjær først forpagter, senere overtager driften af hotellet. 31. oktober 2020 sluttede historien om Westergaards Hotel, da ejerne solgte til de lokale Tobiasen-familier, der står bag dagligvarekæden ABC Lavpris, og navnet skiftede til *Westergaards Hus*.

Torben og Henning Tobiasen har inviteret Møltrup til at indtage hele underetagen med selskabslokaler, restaurant, køkken etc.: "Gør et eller andet!", lød deres opfordring. Så det gør vi!

Møltrup har ingen erfaring med hoteldrift og finere franske vine. Til gengæld har vi erfaring med cafédrift, god mad og social ansvarlighed.

Hele idéen, med at Møltrup som optagelseshjem byder ind på mad og cafédrift, tager sit udspring i visionen om at:

- skabe mulighed for ligeværdige møder mellem 'Møltrups sønner' og civilsamfundet.
- lade hr. og fru Danmark 'smage på' Møltrup og konkludere, at 'Det smager godt'! Dette positive indtryk vil smitte af på beboerne, når de flytter ud i selvstændige lejligheder i lokalområdet, og dermed er muligheden skabt for bedre integration.
- skabe arbejdspladser for dem, som er på kanten af det ordinære arbejdsmarked, hvilket i et vist omfang også er 'Møltrups sønner'.
- via franchise-konceptet blive inviteret til at plante Møltrup-caféer i flere byer, som kan udgøre et holdepunkt for udsatte borgere (herunder udeboende Møltrup-sønner) i form af arbejdsplads, hvad enten det er lønnet eller frivilligt.



Westergaards Hotel 2020



Westergaards Hotel 2020 - bagdør



Store sal 2020



Jagstuen 2020



Restaurant 2020

Møltrup har flere års erfaring med cafédrift i to nærliggende byer. De bedste erfaringer tages med herfra, og der bygges videre på tanker om drive-in og take away. Der er næsten ikke grænser for, hvad Møltrup vil prøve af... Jo, én ting er vedtaget:

Lige så længe stedet drives i Møltrup navn, forbliver det alkoholfrit. ”Alt for mange af vores mænd er blevet tacklet hårdt og brutalt af Kong Alkohol. Derfor er Møltrup som boform et 0-tolerancetilbud, og derfor vil arbejdspladser tilknyttet Møltrup også vedblive at være det!” Ebbe Larsen er helt klar i spytet: ”Hvis man gerne vil have en øl eller et glas vin til sin Møltrup-mad, så er man mere end velkommen til fx at tage maden med hjem, og hvis der er tale om et selskab, så håber vi på at etablere et godt samarbejde med de andre spisesteder i byen, hvor Møltrup fx vil kunne levere maden, og vores kolleger til gengæld kan lægge vin og lokaler til.”

Allerede nu er der fuld gang i renovering og ny-indretning af både køkkenet og lokaler i øvrigt, og det kommer til at tage nogle måneder. ”Vi er nok klar til at invitere Videbæk indenfor engang til marts-april! Det bliver SÅ godt!” slutter Ebbe Larsen med lys i øjnene.

- Kirsten Ørskov, souschef

Eksempler på Café Møltrup-mad.

