

## Aarhus

**W** Vi har haft et rigtig godt og fint samarbejde, men forretningerne er efterhånden blevet så store, at jeg har brugt stadig mindre tid på at gøre det, jeg elsker, at stå bag gryderne.

WASSIM HALLAL, kok.

# Wassim Hallal satser solo

**Skilsmisse.** Makkerparret, der kører Frederikshøj og Varna Palæet, går hver til sit efter knap tre års partnerskab.

Af Karsten Bjørno  
kajb@stiften.dk

**AARHUS:** Kræet er parteret i to lige store dele.

De ansete kokke Wassim Hallal og Palle Enevoldsen har opløst deres gastronomiske forhold. Efter knap tre års partnerskab har de nu delt forretningen mellem sig. Wassim Hallal driver Frederikshøj videre, mens Palle Enevoldsen fortsætter sit virke på Varna Palæet.

»Vi har haft et rigtig godt og fint samarbejde, men forretningerne er efterhånden blevet så store, at jeg har brugt stadig mindre tid på at gøre det, jeg elsker, at stå bag gryderne. Det kommer jeg nu i højere grad til igen,« siger den 31-årige Wassim Hallal.

»Jeg har bundet rigtig meget energi i administration og personalestyring af de mange ansatte de to steder. Og er man i et partnerskab, så kommer man automatisk ind i et univers af kompromisser. Det har betydet, at jeg ikke har haft så gode muligheder for at udvikle mig selv og mit gastronomiske univers. Det kommer jeg nu til igen med den aftale, som vi har indgået.«

Wassim Hallal købte sig ind i et partnerskab i Frederiks-



Wassim Hallal driver nu Frederikshøj videre alene, efter bruddet med kokkekollegaen Palle Enevoldsen. Arkivfoto

høj i juni 2009. Han er kendt for sit innovative køkken, mens Palle Enevoldsen er fundet i det klassiske franske. Et halvt år senere deltog Hallal i tv-programmet »Helvedes Køkken« og overtog i begyndelsen af 2010 sammen med Palle Enevoldsen forpagtningen af Varna Palæet. Her satte de makkerparret på at placere selskaber, mens Frederikshøj stadig mere blev en a la Carte-restaurant.

De indså for måneder tilbage, hvor partnerskabet var ved at bevæge sig hen og har siden på det uformelle plan delt virksomheden imellem sig på den måde, som konstruktionen er endt ud i. Nu er kontrakten så skrevet under.

»Samtidig med, at jeg på Frederikshøj vil udvikle køkkenet i den tidligere WH-stil, og satser jeg på at nå min vision om at blive Danmarks bedste restaurant senest i 2013, så skal vi have selskaberne tilbage. Vi har lokalerne og personalet til det og vil udnytte potentialet i forretningen endnu mere,« siger Wassim Hallal, der desuden vil udbygge med et brasserie, en kokkeskole og en vinkælder.

»Der er kælder under Frederikshøj, og jeg undersøger i øjeblikket, hvordan den kan indrettes til vinkælder, så man kan komme dertil via restauranten. Desuden er der en annektsbygning, som jeg udnytter ganske lidt. Den skal indgå aktivt i virksomheden på skift som kokkeskole og brasserie.«

## Østers og bøf

Det er tanken, at hvis der er basis for det, at brasseriet så kan holde åben til frokost.

»Man skal uformelt kunne komme forbi og få en østers og

en bøf, når der ikke er kokkeskole. Vi tager kvaliteten med fra restauranten ind i brasseriet,« siger Wassim Hallal, der er glad for aftalen.

»Jeg glæder mig til igen at stå 100 procent på egne ben. Der er en forskel på at være to i et partnerskab, hvor man skal respektere hinandens holdninger og så være solo. Man kommer til at lægge lidt mere lag på. Det har altid været min styrke, at mine ideer kunne få frit løb i hele spøkket i alle processer. Nu er det kun mig, der træffer beslutningerne.«

Det er første gang, han er helt og aldeles på egne ben i en forretning. Både på Molskroen og i Danmarks Japanske Have var han ansat.

»Den økonomiske styring er på plads. Jeg er god til at bruge penge men også god til at se deres værdi. Nu koncentrerer jeg min energi om kompromisløst at videreudvikle Frederikshøj,« siger Wassim Hallal, der havde tænkt på at skifte restaurantens navn.

»Jeg havde overvejet WH eller Wassim, men det er en lille faktor i denne sag. Så det må vente. Det vigtigste er, at gæsterne skal kunne få en total oplevelse, som ingen andre steder.«

Ud over a la carte, selskaber, vinkælder, kokkeskole og brasserie, så satser Wassim Hallal også på take away og har netop offentliggjort sin nytårsmenu.

Både Wassim Hallal og Palle Enevoldsen er forpagtere af deres restauranter. Det er Remin Ejendomme, der ejer Frederikshøj, mens Odd Fellow Logen har Varna Palæet.

## Juleklip for børn

**ÅBYHUS:** De mindst kan klippe julepynt, og lav små gaver til far og mor. Åby Bibliotek og Egå Produktionskole juler med de to

til femårige. Der danses naturligvis også om juletræet. Tirsdag den 13. december klokken 9.30 til 11. Tilmelding på biblioteket. *Jeth*

Hverdage åbent til kl. **20.00**  
Lørdag **9-17**  
Søndag **10-17**

Z.BIZ®

Kollektionsprøver  
Str. M.  
FRIT VALG  
KUN 149<sup>95</sup>

CULTURE

Udvalgte styles  
Str. S-L.  
FRIT VALG  
KUN 149<sup>95</sup>



minus

Strik, cardigans,  
t-shirts eller kjoler  
Normalpris pr. stk.  
op til 599,-  
FRIT VALG 2 STK.  
NU KUN **299<sup>95</sup>**

Aktivitetssarealet, Stuen.  
Aarhus 86 12 18 00 • Aalborg 98 16 00 00  
Alle hverdage 9.30-20.00, hver lør: 9.00-17.00,  
SØNDAG D. 11. DECEMBER 10.00-17.00.  
selling.dk

Salling

## Fakta

### WASSIM HALLAL

■ Enejer af Frederikshøj 2011-

■ Vært i »Helvedes Køkken« TV2 2010

■ Partner på Restaurant Frederikshøj med Palle Enevoldsen 2009-2011.

■ Køkkenchef på Restaurant WH 2006-2008.

■ Køkkenchef på Molskroen 2003-2006.

■ Udlært kok i 2001, Hotel Limfjorden.

■ Har blandt andet arbejdet på Hotel d'Angleterre og Formel B i København og Hotel Scoldeshoff i Belgien.

■ Molskroen blev kåret til Årets Restaurant i 2006 af Den danske Spiseguide.