

Restauranter serverer Nyhavnsstemning

Restauranterne på Køge Havn er kendt for deres hyggelige stemning, der minder om Nyhavn i provinsen.



På Køge Havn er Skipperkroens ejer Claus Philipsen og de øvrige restauranter klar til at byde velkommen til Køges »mini-Nyhavn« med sommerens udeservering.

Af Lene Ploug Frederiksen

Solen er kommet frem, og gæsterne er trukket udendørs på Havnen i Køge. I ægte Nyhavn-stemning nyder de udsigten over havnen, og med seks restauranter og to barer er der noget for enhver smag og pengepung. Selv om mange kalder Havnen i Køge for mini-Nyhavn, ser Claus Philipsen, der er ejer af restaurant Skipperkroen, mange grunde til at vælge Køge frem for København.

- Vi har stadig 34 fiskekuttere registreret i Køge. Det er kun her og et sted i Jylland at der stadig findes rigtige kystfiskere.

Hjem til Køge

- Og modsat Nyhavn så har vi højst to-trestykker, der sidder på boldværket og drikker øl, siger Claus Philipsen. Han taler ofte med

turister, der bevidst vælger Køge som base, hvorfra de kan tage på udflugter.
- Vi har et slogan, der hedder »Hjem til Køge«. Når turisterne har været i København fire til fem timer og set på seværdigheder, så glæder de sig til at komme hjem til Køge og få noget god mad, siger Claus Philipsen.



Nu går våren gennem Køge.

Nyt liv

De otte restauranter og to barer er inklusiv en restaurant og bar, som åbner om kort tid.

Når det sker, byder havnen på alt fra pizza over gourmetmad til en ny irsk pub.

- Det er en fordel, at vi ligger så mange restauranter samlet her på havnen. Hvis folk ikke helt ved, hvad de skal, så tager de herved og finder et sted, hvor de kan få lidt at spise eller drikker et glas øl, siger Skipperkroens ejer, Claus Philipsen.

Siden finanskrisen har Claus Philipsen oplevet, at flere børnefamilier vælger at holde ferie i Danmark, og der er Køge et godt bud på en god ferie.

- Jeg tror, det bliver en kanon god sommer. Vi ligger godt placeret her tæt på motorvejen, så ud over turisterne har vi også tit besøg af folk, der skal sydpå, men som gør stop i Køge for at finde en god restaurant, siger Claus Philipsen.

Hans egen restaurant er mest kendt for en god omgang stegt flæsk med persillesovs, som de sælger 14 ton af om året.

Men også wienersnitzler og krondyrfilet er populære punkter på menukortet.

- Vores fersken- og abrikostræer er ved at blomstre, så nu ved vi, at sommeren er på vej, siger Claus Philipsen, der glæder sig over igen at kunne byde velkommen til udendørs servering.

