

– Vit høvdu sjálvandi verið glað fyri at fáa eina stjørnu aftrat, men eg ynski at hetta skal vera eitt stað, ið fólk føla seg heima og brúka gjøgnum alt lívið

Sjálvur dámar mær best leiklutin sum tann, ið gongur runt og tænir øðrum. Tann sum syrgir fyri, at alt er sum tað skal vera og øll hava tað, ið teimum tørva. Eg vil sleppa at tæna

plássinum, har hann skjótt fekk meira ábyrgd enn ungir menn vanligu fáa á slíkum stöðum.

– Tað vóru bara 48 kømur í hotellinum, so eg arbeiddi rættiliga sjálvstøðugt og einsamallur, tí tað vóru ikki so nógv onnur starvsfólk, greiðir Jan Restorff frá.

Tað var eisini í Glostrup Park Hotel, at áhugin hjá unglinginum

bleiv kveiktur fyri samansetingini av víni og mati. Eitt øki, ið hann nú fleiri ár seinni er settur at vera millum fremstu serfrøðingar í Danmark innan og hevur fingið virðislønir sum ársins sommelier í Den Danske Spiseguide í 2004, Champagne-prisen í Danmarks Bedste Spisesteder í 2004, DK Bedste Vinkort í White Guide í

2015 og besta vinkort í Den Danske Spiseguide heili niggju ferðir tey átjan árini, ið hann hevur arbeitt í Søllerød Kro.

– Har var ein góður vínkjallari, ið hoyrði til hotellið, og eigarin plagdi at stökka inn á gólvíð og eta. Tá bjóðaði hann mær mangan at royna okkurt av víninum, og tá birtist áhugin fyri tí. Eg bleiv for-

vitin, og byrjaði at lesa um ymisk vínsløg. Eg bleiv eisini skjótt hugtikin av kynstrinum at finna røttu samansetingina millum vín og mat, minnst Jan Restorff aftur á.

Saknaði gestirnar

Tíðin í Glostrup Park Hotel sannførdi unga havnarmannin um, at gistingarhús- og matstovuvinnan

var rætta hillin hjá honum, og setti hann sær fyri, at hann skuldi læra so nógv sum gjørligt, áðrenn hann vendi heim aftur til Føroyar at arbeiða á Hotel Hafnia.

– Tá eg var í Glostrup fekk eg at vita, at tað bar til at fara í læru sum tænari, so í 1988 fekk eg lærupláss í