

# Kohalen har svinget i 100 år

Restauranten i havneenden af Jægergårdsgade er fra 1907 og er på sine gamle og nu bygningsfredede dage kommet til ny ære og værdighed som populært frokoststed.

AF UFFE NORMAND  
LITENORSTIFTEN.DK

ARHUS: "Å.O.S. - Restauration - 1907". Sådan står der muret og pudset ind i gavlen af Jægergårdsgade 152. Det giver sig selv, at 1907 er opførelsesåret, ligesom man vist heller ikke behøver en ret høj belagt smørbrødsseksamen for at regne ud, at den røde murstensbygning er opført med beværringsdrift for øje, Å.O.S., så da? Ja, det står for Århus Offentlige Slagtehus, for det var i forbindelse med det og kvægtorvet, at kommunen for 100 år siden lod ejendommen bygge.

Århus fik sit slagtehus i september 1895. Opført af Århus Kommune under navnet Aarhus Offentlige Slagtehus. Slagtehuset blev opført ved den militære ridebane ved Hads Herreds landevej, som vi senere kom til at kende som Strandvejen. Aarhus Offentlige Slagtehus kunne bruges af alle byens slagtere, der dog selv skulle medbringe det nødvendige værktøj samt arbejdskraft til slagtingerne.

Da slagtehuset, der i 1999 blev omdannet til et aktieselskab med navnet Århus Slagtehus A/S, kom til verden, lå byens kvægtorv endnu ved Århus' vestlige bygrænse - det vi i dag kender som Vesterbro Torv. Markedsdagene var onsdag og lørdag, og kvægtorvet havde i århundreder været stedet, hvor landbrugerne kom med deres dyr for at afsætte dem til købstadens slagtere. Mange af disse mente hurtigt, at det var uhensigtsmæssigt, at kvægtorvet lå så langt fra slagtehuset, og i 1901 forlangte Aarhus Slagtermesterforening, at kvægtorvet blev flyttet til arealerne ved slagtehuset. De handlende - ikke mindst restauratørerne omkring Vesterbro Torv - var meget imod en flytning, fordi de hentede god omsætning i forbindelse med markedsdagene. Bystyret valgte dog at følge ønsket fra slagterne og så dermed bort fra de 400 borgere, der havde skrevet under på en protestskrivelse vendt mod flytningen af kvægtorvet.

**Pengeproblemer**  
I juli 1907 stod et nyt kvægtorv færdigt ved slagtehuset. Kommunen var opmærksomme på, at der ville være et behov for at kunne beværte de mange udenbys handelsfolk, der kom til byen i forbindelse med markedsdagene, så den nye restaurant stod færdig omtrent samtidig med, at man kunne indvie det nye kvægtorv.

Restauranten fik det indlysende og oplagte navn "Restaurationen paa Kvægtorvet", der på enkelt vis forklarede både hvor og hvad, det var. Den første restauratør, der forpagtede sig ind i bygningen, der lå ud til gaden, der dengang hed Jægergårdsvej, var Anton Sørensen, der tidligere havde drevet Hotel Dannebrog i Århus, og han fik hurtigt store problemer med at få økonomien til at hænge sammen.

Der var fin omsætning på markedsdagene, men ugens øvrige fem dage var stille og næsten mennesketomme, og i flere tilfælde måtte kommunens slagtehusudvalg, der havde det overordnede tilsyn med restauranten, direkte true Sørensen med lukning, hvis han ikke betalte huslejen.

Bygningen, der nu heldigvis er fredet (den er både smuk, lokal- og kulturhistorie), blev allerede i 1909, trods de skræmtende pengesager, udvidet. Det var i forbindelse med landsudstillingen et kobrol derfra, at der blev bygget en ekstra etage på.

## Øgenavnet hang ved

Men heller ikke det gjorde Restaurationen paa Kvægtorvet til en guldgrube - og da det ikke efter at landsudstillingens gæster var rejst hjem igen. Kunderne var primært slagtere, dyrleger, landmænd og kreaturhandlere, der sluttede dagens dont med dram, øl og fast føde på restaurationen. Efterhånden kom der også flere til fra virksomhederne på Sydhavnen, der også voksede i de år. Anton Sørensen døde i 1918, hvorefter hans enke, Anna Sørensen, drev stedet. Det gjorde hun frem til 1938, hvor H.S. Sørensen tog over.

Restaurantens officielle navn skiftede til Kvægtorvets Restauration, som også forklarede på hvor og hvad, og som også havde udvidet med en nu for længst nedlagt frokoststue, hvor chauffører, ansatte fra naboviksomhederne og andet godtfolk kunne spise deres medbragte madpakker. Fra det klientel kom navnet "Kohalen" - et navn, som restaurationens stamgæsterne også tog til sig, så det efterhånden vandt hævd for hele restauranten.

Efter en modernisering i 1973 blev stedet formelt omdøbt til det meget tidstypiske "Kvægtorvets Cafeteria og Bodega", men kælenavnet Kohalen hang ved, og blev via et forpagterskifte i 1987 spisestedets officielle navn - dog med et Restaurant foran.

Nogen fin restaurant var det dog ikke, da parret Jes og Rita Laustsen overtog forpagtningen i oktober 1998. De startede med at fjerne de seneste årtiers moderniseringer, der bl.a. havde gemt stolper og udsmykninger væk bag lag af puds. Siden har de gjort Kohalen til en agtverdig frokostrestaurant, hvor der er traditionel dansk mad på menukortet.

I dag fejrer de 100 årsdagen for restauranten.

## Nye køer

En lille krolle på Kohalen er, at Jes Laustsens mormor i 1950'erne var kokkenchef på Kohalen, og at han som spæd derfor har nappet adskillige middagssovne i barnevognen ude foran den Kohale, han med fruens hjælp i dag har gjort til et så populært spise- sted, at der dagligt er behov for bordreservation, hvis man vil være sikker på en plads til frokosten, som mange mediers madanmeldere kun har prøvet



Et sceneri fra kvægtorvet med Kohalen i baggrunden anno 1960'erne.



Den 100 år gamle restaurationsbygning i Jægergårdsgade er fredet.

FOTO: FREDEN HUFFELD



I de ni seneste år er det Rita Laustsen, der har været Fruen på Kohalen. Hun driver restaurationen sammen med sin mand Jes Laustsen.

FOTO: FREDEN HUFFELD

at berette om.

Når den planlagte bynære havnefornyelse ad åre bliver en realitet, ser det ud til, at Kohalen kan blive nabo til en vandkanal, som næppe gør Kohalen

mindre populær. Måske er der ligefrem chance for, at der igen kommer køer på kvægtorvet - ikke i form af stude, kvier og slagtekvæg, men af mennesker der vil på Kohalen.



Kohalens menukort anno 1928. Flere af retterne serveres stadig på den hyggelige frokostrestaurant, omend priserne ikke længere helt er de samme.

FOTO: FREDEN HUFFELD

