

**Boligkøb er en stor investering**

Advodan Lyngby giver dig den rette rådgivning så du undgår dyre overraskelser.

ADVOKATERNE I LYNGBY  
**ADVODAN**

Toftebæksvej 2, Kgs. Lyngby · Tlf. 45 88 05 55  
www.advodan.dk/advodan-lyngby



Advokat Dennis Holm Pedersen



# Det Grønne Område

Foto: Joachim Christensen

## 71-årig åbner sin første restaurant

**Ørholm:** Den tidligere ambassadørfrue Marianne Borg-Hansen byder på fællesspisning og gode anekdoter i Ørholm.

Side 8



## Middagslur i Carlshøj Børnegård

Side 13

## Seks unge atleter fra vandt ti medaljer

Side 14

## Ny idé til velgørenhed

Side 15

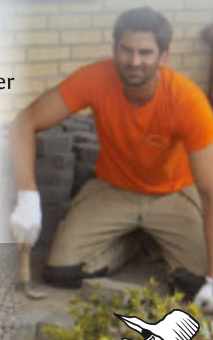
**Z.U. BROLÆGNING & HAVESERVICE**  
18 ÅRS ERFARING

**30%**

- Hækkeklipping
- Gør haven klar
- Beplantning
- Pleje og vedligeholdelse
- Beskæring af træer
- Græsplæner
- Sten- og flisearbejde
- Brolægning

Ring og få et uforpligtende tilbud – Pensionistrabat gives

Ring **27 58 55 42**  
www.anlægsgartnerbirkørød.dk



05.02 – 15.06.25

Drømmenes port  
~Symbolisme~

**ORDRUPGAARD**



**MENY**  
Lyngby & Virum

**CRAZY WEEKENDPRIS**  
Gælder fredag - lørdag - søndag  
14.-16. februar



**PR. ÆSKE 75,-**  
WEEKENDPRIS

**FERRERO COLLECTION**  
359 g.  
Kg pris 250,56.

Ekspertise, du kan stole på,  
hos **din lokale VVS-specialist**

Hos Bedre Bad Virum – Thrane VVS er dit hjem i trygge hænder.

Vores erfarne medarbejdere er klar til at hjælpe dig med alle former for VVS-opgaver – store som små – i hele Lyngby-Taarbæk og Rudersdal Kommune.

Stig Thrane  
Bedre Bad partner  
Autoriseret VVS-installatør

**Brug for hjælp?**  
kontakt mig i dag

45 85 83 95  
info@thranenvvs.dk  
bedrebad-virum.dk





thrane **VVS**  
Tlf.: 45 85 83 95 • bedrebad-virum.dk

# Hun har serveret for prinser og prinsesser. Nu åbner 71-årig sin første restaurant

**Ørholm:** Som ambassadørfrue har Marianne Borg-Hansen både levet som i en spionfilm og lavet mad til store forsamlinger og fine folk. Nu byder hun på fællesspisning og gode historier i sin egen restaurant.

Af Joachim Christensen  
joachim.christensen@sn.dk

Når man har lavet mad til den danske kronprins, til 600 mennesker i Covent Garden i London og for 1500 mennesker på den danske ambassade i Beograd, så kan det være svært pludselig at stå i sit eget lille køkken og kun skulle tænke på aftensmad til sig selv.

Marianne Borg-Hansen har netop åbnet sin allerførste restaurant i en alder af 71 år med det hovedformål at få lov at lave en masse mad og sørge for, at gæsterne hygger sig - præcis som hun har været vant til i et langt liv som hustru til en dansk diplomat i udenrigstjenesten. Et liv, der blandt andet har ført hende til Moskva under den kolde krig, hvor det var som at være med i en dårlig spionfilm.

Hun husker selv, at hun lavede sit første måltid på sin søsters dukkekøkken. Selvom Marianne Borg-Hansen er uddannet historiker, blev det siden hendes opgave og ulønnede arbejde at stå for maden, når hendes mand Michael Borg-Hansen var udsendt til diverse danske ambassader verden over og fik gæster til middag.

## Spioner i Sovjet

Noget var forventet af hende, men hun tog også selv gladelig opgaven på sig, da parret landede i Sovjetunionen i 1985 med kold krig og fødevareangel.

- Jeg ville ikke servere noget, jeg kunne have lavet bedre selv. Og man kunne ikke tage gæster på restaurant, for maden var så forfærdelig, husker hun.

Hun startede sin egen cateringvirksomhed, for som udlending i Moskva var man så privilegeret, at man kunne handle i dollarforretninger. Det blev dog lettere absurd til tider, for udvalget var begrænset på den måde, at det især var oksemørbrad, man kunne købe. Selv hakkebøffer blev lavet af noget af det fineste kød.

- Det smager ikke engang godt, fordi det er så magert, griner Marianne Borg-Hansen, når hun tænker tilbage på årene i Moskva, der bød på den ene mindeværdige scene efter den anden.

Som når hun tog ind på de lokale markeder, hvor bonden havde slagtet sin eneste ko og fragtet den på bagsædet af bilen, for at den kunne blive skåret ud på

markedet med en brandmandsøkse.

Eller da hun fandt et sted, man kunne købe vildt kød, og hun fik lov at snige sig foran i køen, når de hviskende og hovedrystende russere forstod, at hun ville købe fugle. Det kunne være snerype eller urfugl.

Også dagligdagen uden for køkkenet bød på lidt af hvert, for russerne turde ikke tale med vesterlændinge, og parret boede i en bevogtet udlændingehetto. Når russiske dissidenter kom til middag hos de danske diplomater, blev de hentet rundt om hjørnet og smuglet ind. Skulle der tales fortroligt foregik det i gården, for man regnede med, at både telefonforbindelse og rum blev aflyttet.

- Det var som at være med i en dårlig spionfilm. Det var spændende, men også stressende, og det tog mig flere år at lære at tale i telefon normalt igen, siger Marianne Borg-Hansen.

## Et ekstra eventyr

Egentlig havde Marianne Borg-Hansen svoret, at hun aldrig ville åbne en restaurant. Det er for hårdt arbejde, og der er et stort spild af mad, når man kører à la carte.

Siden hendes mand døde for fem år siden har hun drevet cateringvirksomhed fra hjemmet i Søllerød, men dels er køkkenet lidt lille, og dels har hun jo altid været vant til at servere for mange mennesker og være værtinde.

Men så kørte hun forbi den tidligere græske taverna overfor Brugsen i Ørholm og fik en tanke, hun ikke kunne slippe igen.

- Jeg har altid lavet mad og haft mange gæster, og det savner jeg. Jeg har jo haft en meget spændende tilværelse, og jeg havde tænkt, at nu måtte jeg bare til at læse nogle bøger, men jeg er en ildsjæl, der ikke kan lade være. Jeg bliver høj af at lave mad og at snakke med folk og høre deres historier. Så livet har givet mig et ekstra eventyr, siger hun.

Og hvor længe hun så bliver ved, det er ikke til at sige. Målet er, at hendes investering skal tjene sig hjem, og så må hun nok også tage et kig på, hvad hendes fødselsattest siger på et tidspunkt, siger hun med et smil.

## Fællesskab og mad

Konceptet i Marianne Borg-Hansens 'spisestue' er fælles-



Håbet er, at lokalområdet i Ørholm og omegn vil komme til fællesspisning og møde hinanden. Foto: Joachim Christensen

spisning. Hun har åbent onsdag og fredag, hvor man kan spise fra kl. 17-19 eller 19-21.

My Dining Room kan også lejes til fest eller firmaarrangementer.

- Jeg er blevet modtaget med åbne arme fra nabolaget, og det har været fantastisk. Konceptet er, at det skal være en restaurant for nærmiljøet, og fællesspisning er jo populært, fordi man lærer hinanden at kende, og det giver sammenhold lokalt, siger hun, der selv bor i Søllerød tre minutters kørsel derfra.

Maden er inspireret af køkkenerne i de mange lande, hun har boet i. Hver uge en ny menu. Og så falder der nok også et par anekdoter af og lidt historiefortælling om både menuen og landet, maden kommer fra.

## Rasende over IKEA-mad

Udover Moskva har Marianne Borg-Hansen også boet i Washington, hvor hun gik på

universitet, mens hendes mand var ambassaderåd. I ti år henover årtusindskiftet var de hjemme i Danmark og boede i Søllerød, da Michael Borg-Hansen blandt andet var udenrigspolitisk rådgiver for statsminister Anders Fogh Rasmussen.

Det var i London i slutnullerne, at Marianne Borg-Hansens madlavningsevner for alvor fik ben at gå på.

Hun slog sig sammen med den danske kirke og lavede traditionel og moderne dansk og britisk mad til de derboende danskere.

Det rygtedes på de andre ambassader, så hun fik til opgave at stå for maden, da den norske kronprinsesse Marit kom på besøg, og hun lavede kanapéer til 600 mennesker i Covent Garden.

Fra 2009-2013 var Michael Borg-Hansen udstationeret i Kyiv som ambassadør for Ukraine, Georgien og Armenien. Kort tid inden

Rusland invaderede Krimhalvøen.

- Man kunne virkelig mærke spændingerne i samfundet. Alle de rige var russisktalende, siger Marianne Borg-Hansen.

Efterfølgende blev hendes mand ambassadør i Beograd, Serbien.

Til en stor Nordisk Dag med kæmpe reception, var det svenskerne, der stod for traktementet. Det ville de klare ved at sende en bil til den nærmeste IKEA - i Budapest, Ungarn - for at købe kødboller og kanelnegle.

- Jeg skrev et harmdirrende brev, for på det her tidspunkt var ny nordisk mad jo vildt populært. Jeg sendte et menuforslag, og det bad de mig gennemføre. Så jeg lavede mad til receptionen for 1500 mennesker med hjælp fra ambassadernes kokke, fortæller hun.

## Lærer at gå i flade sko

De mange år som ambassa-

defrue ser Marianne Borg-Hansen tilbage på med glæde, selvom det ikke var alle hendes kvindelige kolleger, der havde det lige så dan.

- Der er mange medfølgende ægtefæller, der bliver meget frustrerede. Det er svært at få et interessant job, hvor der også er tid til dit andet job som værtinde, siger hun.

Og selvom det ikke altid er lykken at skulle stå og smile i timevis til receptioner med andre landes diplomater, så giver det altså god mening.

- Receptionerne er dødsyge, men de er vigtige for, at man kan tale med andre lande under mere afslappede former. Der er så mange informationer, der bliver udvekslet. Og så lærer man hurtigt at tage flade sko på, griner hun.

*My Dining Room ligger på Egegårdsvej 1 i Ørholm.*