

## Willkommen bei No. 10: Leidenschaft für guten Geschmack, hochwertige Zutaten und heimelige Gemütlichkeit

Mitten in Rudkøbing haben Rikke Søgaard Halling und Nadine Trae einen zwanglosen Rückzugsort geschaffen. Die Bar No. 10 ist ihr Herzenskind und lädt sowohl Einheimische als auch Touristen zum Verweilen ein.

„Wir tasten uns vor. Wir hatten vielleicht eine ungefähre Vorstellung davon, wie einige Dinge sein sollten, aber am Ende haben wir dann etwas ganz anderes gemacht. Das Wichtigste ist, dass wir unseren Herzen folgen und etwas tun, das uns selbst gefällt.“

An der Adresse Nørrebro 10 in Rudkøbing, im Erdgeschoss eines kleinen zweigeschossigen Hauses, befand sich einst eine Schlachterei. Diese gibt es längst nicht mehr, und heute beherbergen diese Räumlichkeiten etwas ganz anderes. Im Februar 2023 eröffnete hier nämlich die gemütliche Bar No. 10. Sie ist nicht weit von der Fußgängerzone entfernt, aber vielleicht gerade weit genug, dass man wissen muss, dass sie sich dort befindet. Den Standort umgibt etwas Geheimnisvolles – ein bisschen wie bei den verborgenen und illegalen „Speakeasy“-Bars, die während der Prohibition in den USA auftauchten – aber es ist definitiv kein geschlossener Club. Ganz im Gegenteil.

### Eine willkommene Alternative

Hinter der Bar – sowohl dem Konzept als auch der Theke – stehen Rikke Søgaard Halling und Nadine Trae, die geschäftlich und auch privat ein Paar sind. Die beiden lernten sich 2021 in Rudkøbing kennen,



Foto: Sandra Musone

wo sie beide im damals neu eröffneten Café Gaardhaven arbeiteten. Ein Ort, der für das Stadtleben in Rudkøbing eine wichtige Rolle spielte und von dem beide inspiriert wurden. Sie hatten keine klare Vision von dem, was genau sie selbst machen wollten, aber Nadine hatte schon lange davon geträumt, eine Bar zu eröffnen. Und sie erkannten, dass die Stadt eine Alternative zu den bestehenden Gasthäusern brauchte.

„Es sollte etwas sein, das es in der Stadt noch nicht gab. Wir stellten fest, dass den Menschen, nachdem Gaardhaven



Foto: Sandra Musone

geschlossen wurde, ein Ort fehlte, an den sie gehen konnten“, berichtet das Paar. „Ideal wäre also ein Ort, an den die Leute vor und nach dem Essen kommen könnten.“

Die Aarhuserin Rikke ist eigentlich ausgebildete Lehrerin, hat aber sowohl in der Hotelbranche als auch in der Musikindustrie gearbeitet und das Dienstleistungs- und Gastgewerbe lag ihr schon immer im Blut. Die Langeländerin Nadine, die früher selbständige Designerin war, begeistert vor allem ein gutes Geschmackserlebnis – ganz gleich, ob bei Bier, Wein oder Cocktails.

### Für jeden etwas

„Natürlich stecken wir viel Arbeit und Herzblut in das, was wir servieren“, sagt Rikke. „Alles wird von Grund auf aus guten Zutaten hergestellt. Und so viel wie möglich stammt aus der Region.“

Die Cocktailkarte ändert sich mit den Jahreszeiten, aber unter ihren Signatordrinks findet man zum Beispiel „Kvæden“ (die Quitte) und natürlich „Langelænderen“ (den Langeländer). Es gibt auch alkoholfreie Cocktails. Oder einfach nur eine leckere Tasse Kaffee. No. 10 soll für jeden etwas bieten. Eine Erweiterung Ihres Wohnzimmers. An den

regulären Öffnungstagen können Sie kleinere Snacks genießen oder „nordische Tapas“ vorbestellen. Ab und zu finden aber auch Themenabende statt, von gemütlichen Pizza-Events über Moules Frites bis hin zu Spirituosenverkostungen und Brettspiel-Abenden.

„Es soll ein zwangloser Rückzugsort sein, der für jeden Geschmack etwas bietet“, lächelt Rikke.



Foto: Sandra Musone