

Velkommen til No. 10: Smagsnørderi, gode råvarer og hjemlig hygge

Midt i Rudkøbing har Rikke Søegaard Halling og Nadine Trae skabt et uhøjtideligt åndehul. Baren No. 10 er deres hjertebarn, og stedet skal være noget for både lokale og turister.

“Vi prøver os frem. Vi havde måske en idé om, hvordan nogle ting skulle være, men så er vi endt med at gøre noget helt andet. Det vigtigste er at gøre ting fra hjertet, og noget vi godt selv kan lide.”

På Nørrebro 10 i Rudkøbing, i bunden af et lille hus med første sal, lå der engang et slagteri. Det er for længst væk, og nu ligger der noget helt andet i lokalerne. I februar 2023 åbnede den hyggelige bar No. 10. Det er ikke langt fra gågaden, men måske alligevel langt nok til, at man skal vide, at den ligger der. Der er noget hemmelighedsfuldt over placeringen - lidt ligesom de gemte, og ulovlige, 'speakeasy'-barer som poppede op under forbudstiden i USA - men det er bestemt ikke en lukket klub. Tværtimod.

Et kærkoment alternativ

Bag baren - både konceptet og disken - står Rikke Søegaard Halling og Nadine Trae, som danner par både forretningsmæssigt og privat. De to mødte hinanden i Rudkøbing i 2021, hvor de begge arbejdede på den, på daværende tidspunkt, nyopstartede café Gaardhaven. Et sted som virkelig har haft betydning for bylivet i Rudkøbing, og som de begge blev inspirerede af. Der var ikke



Foto: Sandra Musone



Foto: Sandra Musone

en klar vision om, hvad de selv præcist skulle, men Nadine havde længe haft en drøm om at åbne en bar. Og de kunne se, at byen havde brug for et alternativ til de eksisterende værtshuse.

“Det skulle være noget, som ikke fandtes i byen i forvejen. Vi oplevede, at folk manglede et sted at gå hen, når Gaardhaven lukkede,” fortæller parret. “Så det ville jo være ideelt med et sted, hvor folk kan komme både før og efter de har spist.”

Aarhusianeren Rikke er egentlig uddannet lærer, men har arbejdet i både hotelbranchen og musikindustrien og har altid haft et stort service- og 'værtsgen'. For langelænderen Nadine, som tidligere var selvstændig designer, er det især den gode smagsoplevelse, der er genstand for nørderi - hvad end det er øl, vin eller cocktails.

Noget for alle

“Vi gør os, selvfølgelig, umage med det, vi serverer,” fortæller Rikke. “Det er ting lavet fra bunden med gode råvarer. Og så meget som muligt har lokalt islæt.”

Cocktailkortet skifter med årstiderne,

men blandt deres signatordrinks finder du f.eks. 'Kvæden' og, selvfølgelig, 'Langelænderen'. Du kan også få alkoholfrie drinks. Eller bare en god kop kaffe. No. 10 skal være noget for alle. En forlængelse af din dagligstue. På almindelige åbningsdage kan du få lidt snacks eller forudbestille 'nordisk tapas.' Men af og til afholdes der temaaftener; alt fra pizzahygge til moules frites, spiritusmagninger og brætspilsaftener.

“Det skal være et uhøjtideligt åndehul, hvor der er noget for enhver smag,” smiler Rikke.



Foto: Sandra Musone