

horecanytt



Engelskmann trives på pensjonat i Ulvik

Sammen med kona Annlaug (36) har engelskmannen Paul Richards (41) sakte, men sikkert fått skikk på Ulvik Fjord Pensjonat igjen.

05.11.2007

[Morten Holt](#)



Pensjonatet, som var gamlehjem i nesten 30 år, ble i 1974 omgjort til overnattingssted for turister på besøk i en av Hardangers vakreste bygder, Ulvik.

Lilly og Odd Hammer drev stedet helt fram til 1999, men da de ga seg hadde de neste eierne problemer med å få til et akseptabelt overskudd, og det endte i konkurs i 2002.

Gjør det meste selv

Men etter at Annlaug og Paul tok kjøpte stedet for tre millioner kroner for fem år siden har resultatene igjen bedret seg, og den ærverdige plassen er blitt et populært overnattingssted for turistene og et like populært samlingssted for lokalbefolkningen i helgene utenfor sesong. Da samles de i puben Ulvestova til hyggelige lag.

- Men vi kan ikke kombinere pubdrift med overnatting i turistsesongen, sier han.

- Det går rundt nå, men da gjør vi det meste selv. Jeg er både daglig leder, oppvaskhjelp, nattportier, kjøkkenhjelp og stuepike, sier den smilende engelskmannen. Og når middagen inntas i restauranten er det Annlaug som er servitør.

Engelske gjester

Paul Richards (41) fra Coventry havnet i Norge da han var militæret. Han likte seg så godt her til lands at han til slutt gjorde ulviking av seg.

- Nå har jeg vært her i 16 år. Først arbeidet jeg i Voss og Granvin, og etter hvert traff jeg også Annlaug Midtrød fra Hålandsdalen, noe som knyttet båndene til Norge enda tettere. Da vi fikk tilbud om å drive dette pensjonatet i 2002 slo vil til, sier Paul Richards.

Og engelske hardangerturister vet om Pauls hule. For nest etter nordmenn er det engelske gjester som inntar stedet. De har på skøyervis allerede prydet inngang med skiltet "Fawly Towers", hotellet i særklasse i Torquay som John Cleese satte på humorkartet på 70-tallet.

Turistsesong



De aller fleste finner fram til hotellet på nettet. Ulvik Fjord Pensjonat er et utpreget sesongsted. Av den totale omsetningen på drøyt to millioner kroner kommer 80 prosent inn i perioden mai til og med september. Resten av året er pensjonatet arena for blant annet årsmøter i lokale lag og foreninger, bursdager og barnedåper. Men også restauranten besøkes.

- Vi har à la carte i sesongen. Resten av året tilbyr vi en fast meny, forklarer Paul.

Og det er ingen engelsk meny. Selv om det nok kan bli litt engelsk stil i puben, serveres det lokale og tradisjonelle norske retter som kumle (på torsdager), kjøttkaker, svinestek, ytrefilet og fjellørret fra lokale vann.

Les mer i i den nyeste utgaven av Horeca, nummer 7 2007.

[Utgiver: Ask media](#) P.b. 130, N-2261 Kirkenær Tlf: +47 469 41 000 [Konstituert webredaktør: Kate Franklin Langsethagen](#) webmaster@askmedia.no