



Skiftede
trucken ud
med kaffe
SIDE 20



Chef på
sin gamle
læreplads
SIDE 44

Mad af en anden verden

SIDE 22

SIDE 44

MEGASCOPE

Se flere film og bestil billetter på
megascope.dk eller 7564 6788

Kate Winslet Josh Brolin
Labor Day

I biografen
19 juni

Download vores nye app gratis!

Udsalg på høreapparater

GRATIS høreundersøgelse

SPAR OP TIL **40%**
på udvalgte høreapparater og tilbehør*
*på egenbetaling.

DANSK HØRECENTER

CHARLOTTENLUND - ISBERG - FREDERICIA - AABORG - HADERSLEV
HJESINGØR - HILLERØD - HJØRRING - HØJLEK - HØRSNØS - KOLDING
KØBENHAVN - MIDDELHART - NYBORG - N-ESTVED - ODENSE - ROSKJØDE
SILKEBORG - SVINDBORG - SØNDERBORG - VJELU - VIBORG - AARHUS
AABENRAA - AALBORG

www.dkhc.dk

RING OG BESTIL TID - Tlf. 70 230 560

Forårsnyheder
i sterling sølv

FRIT VALG 139,-

FRIT VALG 199,-

GULD DRÅBEN SØLV

Søndergade 9 Tlf. 75 62 56 61

(lige overfor Bytorv Horsens)
www.guldråben.dk

Optik Hallmann www.optik-hallmann.dk

KOMPLET PRIS + EKSTRA BONUS!
Alle stel i butikken med flerstyrkeglas
inkl. super antirefleks og hærkning

+ SOLBRILLER
eller læse
eller skærmbrikke
(i samme styrke / udvalgte stel)
incl. synsprøve!

1500.-
* alle stel op til DKK 1000.-

Hørecenter
*Når du får høreapparater hos os.

Rabat Kupon
Få en gratis brille med glidende
overgang til en værdi af

3000.-
DKK

Hos os får I: Super små diskrete, behagelige,
digital høreapparater med retnings-bestemt
mikrofon, med den nyeste software.
UDEN egenbetaling og UDEN ventetid!

Flensborg 0049 461 17617	Sender Løgm 0049 4663 769990 Hørecenter +894629	Aabenraa 74623470	Esbjerg 75171742	Fredericia 75026950	Haderslev 74536068	Horsens 75611600	Risskov/Veri Center 86784337	Ikast 97154515	Kolding 75531053	Odense 63123230	Padborg 74673070	Ribe/Ham 75441544	Senderborg 74422300	Vejle 75720512	Vojens 74541550
-----------------------------	---	----------------------	---------------------	------------------------	-----------------------	---------------------	---------------------------------	-------------------	---------------------	--------------------	---------------------	----------------------	------------------------	-------------------	--------------------



Dini's er Dini Banowatis (t.h.) restaurant. Det meste af hendes familie har professionelt arbejdet med madlavning, så det lå et eller andet sted i hendes gener at åbne sin egen restaurant.



Dini Banowati var vild med lokalet, første gang hun så det. Her ville hun gerne have restaurant. Og nu er drømmen gået i opfyldelse i Grønnegade...

Smagsløgene forkæles med indonesisk og japansk

Ny restaurant i Grønnegade: - Mad åbner døre mellem mennesker, lyder indehaver Dini Banowatis filosofi

Tekst: Jørgen Hasseriis

jh@hfo.dk

Foto: Morten Pape

mp@hfo.dk

Indonesisk-fødte Dini Banowati har åbnet en restaurant i Grønnegade 13. Dini's hedder den. Hun overtog den allerede i februar, men er gået stille med dørene, for hun ville gerne godt i gang først.

Det er hun kommet. Rigtigt godt endda. For her serverer hun lækkerier fra det indonesiske og det japanske køkken. Denne kombination finder man ikke ret mange andre steder herhjemme. I Horsens er der de senere år kommet en masse sushi-restauranter, men indonesisk mad er et sjældent syn såvel her som i resten af landet.

Mad åbner op

Dini Banowati er født i hovedstaden Jakarta og voksede op på øen Bali. Hun er optændt af passionen for mad. Hun vil gerne sats mere på det indonesiske køkken, men har valgt at have det japanske med også, da der er en vis madkulturel sammenhæng mellem de to lande, siger hun.

Dog er der alligevel forskel. Hvor japanernes køkken er mere fersk, arbejder indoneserne mere med krydrede retter med f.eks. chili.

Maden har dog ikke kun den funktion at mætte og smage godt, men også at være en ideel måde til kontakt mellem mennesker.



Man kan selv kombinere sin tallerken, og de japanske og indonesiske retter egner sig godt til et mix af smagsoplevelser, fortæller Dini Banowati. Der er den mere krydrede indonesiske del med f.eks. masser af chili, mens det japanske køkken er mere blidt i smagen.

- Da jeg kom til Danmark kunne jeg ikke sproget. Hvordan kunne jeg få kontakt med folk og lære sproget? Mad er en afslappende måde at få kontakt på, og samtidig lærer man folk bedre at kende. Mad åbner op, filosoferer Dini Banowati.

Drøm gik i opfyldelse

På Dini's lægges der vægt på, at man selv kan kombinere sin menu, så man nærmest kan håndplukke tallerkenen efter, hvor meget sushi, man er til - eller måske er man mere til det an-

derledes krydrede, indonesiske køkken.

Dini Banowati kom til Aarhus i 2007 sammen med sin danske mand og arbejdede fem år på sushirestauranten Sushi+. Hun har dermed stået i lære i det japanske køkken, men samtidig har hun hele livet stået i lære i det indonesiske køkken.

Det meste af den 41-årige kvindes familie har været professionelt beskæftiget med madlavning, og lærdommen har hun især fra sin mor, der drev en restaurant. Dini Banowati har derfor altid vidst, at det var ma-

den, der skulle blive hendes levevej.

Hun og manden, tømrermøder Brian Andersen, overtog i februar bygningen i Grønnegade 13 - dér, hvor B-sushi for lå. Og det var en drøm, der gik i opfyldelse.

- Da jeg kom ind i B-sushi, da Benedikte Antonsen drev den, kunne jeg bare mærke det. Uuh, det var så dejligt et sted. Trappen, køkkenet, indretningen, det hele. Jeg følte mig virkelig forelsket. Men som når man er forelsket i en stor stjerne, ved man jo godt, at man aldrig får ham, smiler Dini Bano-

wati og slår ud med armene.

- Men jeg fik det. Min restaurant!

I Dini's spiser man med pinde eller med fingrene, men insisterer man, kan man også godt få kniv og gaffel med, smiler hun.

Restauranten fører også en take away-menu.

Fristelser på kortet

På menukortet er der mange fristelser: Her er tilberedte fiskeretter, kyllingeretter, her er okse og her er lam.

"Sushi, tapas og sticks" står der på hendes spiseseddel, for hapsere, rå fiskerul-

ler og grillspyd er fast på menuen.

Dini Banowati har indrettet sin restaurant med moderne, asiatisk kunst. Dels fordi hun har været kunstselger, dels fordi hun kan lide et sted, hvor der er personlighed. Hvor hun kommer gæsterne ved. Hun elsker nemlig den personlige kontakt. Snakken, hyggen og historien.

- Det betyder meget for mig, at det ikke kun er maden, vi serverer. Jeg elsker at snakke med gæsterne og høre deres historie, smiler Dini Banowati.