

Sommer på terrassen og rødspætter på panden: Skødshoved Badehotel får ny forpagter

Ejerne har fundet ny forpagter, som håber at skabe stabil drift efter seks år med skiftende hænder

Skødshoved Badehotel har fået ny forpagter og åbner til påske. Foto: Jens Thaysen

13 mar. 2026 kl. 19:17

Jens Christian Thaysen jeth@stiften.dk

Lokale og sommerhusejere på Skødshoved og Mols kan ånde lettet op. Skødshoved Badehotel åbner igen til påske.

Ejerne har netop givet håndslag på en ny forpagter, Flemming Jørgensen, der i den grad glæder sig til at komme i gang på Mols.

Og det skal gerne være med en duft af sol og sommer på menuen.

- Nu bliver det en rigtig god sæson i år med sommermad på terrassen. Det bliver meget fisk. Der er ikke mange steder, man kan få helstegt rødspætte eller en fyldt rødspætte i dag. Men der bliver også wienerschnitzel, steak, fish and chips og stjerneskud, siger han.

Priserne holder sig på moderat niveau, så gæsterne har råd til at komme igen.

- Er luksus stjerneskud kommer til at koste 200 kroner, siger Flemming Jørgensen.

Langt sygdomsforløb

Flemming Jørgensen har gennem 15 år drevet en række restauranter på vestkysten. At han glæder sig ekstra meget, skyldes, at han nu for alvor kommer i gang igen, efter at han i 2021 blev ramt af en alvorlig kræftsygdom.

- Jeg fik sondemad i 13 måneder og lå samlet set næsten tre år i sengen, siger han.



Flemming Jørgensen glæder sig til at møde gæsterne på Skødshoved Badehotel. Han her i en årrække drevet restauranter på vestkysten. Foto: Privatfoto

Efter det lange sygdomsforløb fik han sidste år arbejde som køkkenchef på Næsbydale Badehotel ved Løgstør.

- Jeg tager to af kokkene derfra med til Skødshoved, siger han.

Er du helt rask nu?

- Det bliver jeg aldrig. Men jeg har gode folk med mig, og så kommer jeg selv alt det, jeg kan, siger han.

Skabt i fællesskab

Flemming Jørgensen bor i Silkeborg. Men det bliver muligt at overnatte på Mols.

De seneste seks år har Skødshoved Badehotel haft en lille håndfuld forpagtere. Ejerne håber, at Flemming Jørgensen har den rette forståelse for stedets særlige karakter.

Der er ikke tale om en storby-restaurant, men om en sommeretablissement, hvor det personlige værtskabet og ordentlighed vægtes højt. Hvis gæsterne skal komme igen, skal stedet stå knivskarpt.

Sommer på Skødshoved Badehotel. Foto: Jens Thaysen

Flemming Jørgensen har erfaring fra en lang række restauranter på vestkysten, der på mange måder minder om de vilkår, der gælder for den sæsonafhængige restaurationsdrift på badehotellet.

Brug for hjælp

Kunderne er de lokale på Mols, sommerhusejere og sejlere fra Aarhus. Det betyder, at der er mere gang i gryderne om sommeren, når vejret er godt. Det er der, pengene skal tjenes.

- Når vi får nogle gæster i huset, må vi i fællesskab få skabt et godt sted, der kan køre i flere år, siger han.

Men Flemming Jørgensen vil også gerne have større selskaber i lokalerne på Skødshoved.

- Det har ligget lidt dødt herude, så det skal vi stille og roligt have gjort os fortjent til, siger Flemming Jørgensen og stiller selv et spørgsmål:

- Kan vi bruge den her artikel som en stillingsannonce? Vi mangler hjælp fra nogle unge mennesker og voksne, siger han.