

Soho kitchen & lounge

Håkonsgaten 27 i sentrale Bergen har gjennomgått store forandringer. Først var det meieridrift og i mange år inneholdt gården det velkjente Skogen Hotel. Nå er bygården rehabilitert til hotellet Crowded House og restaurantheuset Soho kitchen & lounge.



Bygget er fra 1923. Fra starten var det Manger Meieri utenfor Bergen som her drev produksjon inkludert et gammeldags meieriutvalg. Her var det ysteri, skummingsrom, salterom og kjølerom. Deretter overtok Bergensmeieriet, så Vestlandsmeieriet - inntil meieridriften tok slutt og gården etter krigen ble ombygget til Skogen Hotel. Den tidsepoken tok også slutt, selv om hotellet i en mellomperiode het H. C. Andersen Hotell. Lokalene der restauranten nå ligger hadde også en bar ved navn Den Grimme Elding. Men tiden krevet at noe ble gjort - Håkonsgaten 27 var et nedslitt hus.

Høsten 1997 kjøpte Christian Foss gården. Det første man gjorde var å ta fatt i det gamle hotellet. Ut forsvant alt det gamle, alle rom ble pusset opp og i 1999 åpnet Crowded House.

-Planen var å utnytte gården fullt ut. Jeg ville være med å gjøre noe nyskapende i Bergen - et nytt konsept med nytt design, et bar- og restauranthus, forteller huseier Christian Foss.

En trendskeeper

Han fikk med seg Espen Galtung Døsvig, en trendskeeper på restaurantfronten i Bergen som nå er hovedeier av Soho kitchen & lounge. -Våren 2000 tok vi kontakt med Interiørplan AS fordi vi hotellet ville tilby gjestene i Crowded House noe mer, en kombinert resepsjon, bar og kaffebar. Vi viste frem det

gamle meierlokalet til interiørarkitektene med tanke på å få inn en skikkelig restaurant.

Etter nøye planlegging skjøt prosjektet fart over sommeren 2001 og i november sto bar- og restauranhuset ferdig. I restaurantlokalet er noe av den originale meieriveggen beholdt for å knytte historien sammen.

Les mer i Fargemagasinet 05/2002