Fra keramikværksted i Hou til Michelin-restaurant

Mange i Hou kender Niels Peter og Marny Fretheim Nielsen, som driver keramikværksted på Skolegade. De var for flere år siden med til at starte byens julemarked og er stadig en del af arrangementet.

Niels' interesse for keramik begyndte i 1976, hvor han på fagskole fandt sin vej som pottemager. Han blev udlært på Lillerød Lervarefabrik i Allerød hos pottemager Ejnar Petersen. Efterfølgende arbejdede han i et produktionskollektiv i Salling og senere i tre år sammen med Frank Tromborg i Odder-området.

I 1980'erne satte krisen en stopper for keramikarbejdet, og Niels skiftede spor. Han blev sygehusportør på Odder Sygehus, hvor han arbejdede i 17 år, og fortsatte derefter på Skejby Sygehus i yderligere syv år.

Efter sin tid som portør vendte han tilbage til keramikken og indrettede sit eget værksted på Skolegade. For omkring fem år siden blev han en del af kunstforretningen Vandkantshuset i Hanstholm, som har givet hans arbejde stor synlighed.

Herfra har flere restauranter fra Hanstholm fået øje på hans keramik. Først Hanstholm Madbar, siden Kutteren og Lyspunktet ved Hanstholm fyr.

En særlig drejning i historien opstod, da Niels blev kontaktet af en restaurantejer fra Agger. Ejeren havde købt hans keramik i Vandkantshuset og ønskede et samarbejde. Han fortalte, at restauranten var en fine dining-restaurant - et begreb, Niels ikke tidligere havde stiftet bekendtskab med. Efter et kig på restaurantens hjemmeside stod det klart, at der var tale om en "fra jord til bord"-restaurant med fokus på bæredygtighed, lokale råvarer og sæsonens bedste ingredienser, for at skabe unikke spiseoplevelser.

Restauranten er Restaurant TRI i Agger, drevet af den to-stjernede Michelin-kok Nicolai Min Jørgensen. Niels er både beæret og stolt over tilliden og glæder sig til at levere sin ordre.

Sammen med Marny kører han selv til Agger med keramikken i denne uge. Hvert stykke er stemplet med både Niels' eget mærke og restaurantens. Nu bliver det spændende at høre, om turen også byder på en smagsoplevelse i den absolutte topklasse.

30.04.2026 / red. Bente Markfoged