



1932-01-25
Dons Nimb, Jørgen

Af Jesper Bjørn Larsen
Fra Villabyerne
24. januar 2012



Jørgen Nimb rører stadig i gryderne

Manden, der har svoret, han vil lave mad, til han segner runder 80 år onsdag den 25. januar

Rundt dag. Det var langt fra noget mønsterbrud, da Jørgen Nimb gik i lære som kok på Bellevue Strandhotel kort efter krigen.

Han trådte i et spor, der næsten allerede var sat for ham af skæbnen, for han er ud af den berømte Nimb-familie, som siden begyndelsen af 1700-tallet har været enten bryggere, kroejere eller kokke.

Manden, der onsdag den 25. januar runder 80 år, blev udlært fra strandhotellet den 1. april 1948. Siden arbejde han på Hotel Europa i den nuværende HK-bygning, før han blev køkkenchef på et hotel i Norge.

Så fulgte der en del år som selvstændig på Langeland, hvor han drev café og restaurant på Tranekær Slot, og han har såmænd også sejlet på verdenshavene som skibskok.

Det er blevet til 3 børn og fire børnebørn, og arvefølgen er for længst sikret. Hans søn Hans Henrik er også kok.

Omkring årtusindskiftet kom Jørgen Nimb så til Sankt Peder i Hellerup, et sted, han havde boet overfor som barn. Dengang var det bare et ismejeri og en kulforretning.

På Sankt Peder var han med til at banke aftensserveringen op, og den dag i dag giver han stadig en hånd med, både til frokost og til aften.

Da Villabyerne bragte et stort interview med Jørgen Nimb i 2007, indrømmede den erfarne kok, at pension på ingen måde var et ord der indgik i hans ordforråd.

"Jeg har det bedst, når jeg er godt i gang. Jeg regner med, at jeg skal falde død om ved komfuret. Det er da en smuk død, synes du ikke", lød det bramfrit.

På selve dagen holder Jørgen Nimb et lille privat arrangement, mens den store fest holdes den 28. januar på Møn.