



AKADEMIET
BOCUSE D'OR
DANMARK



INFERNOET I LYON
2005-2015

2005, 2007, 2010 & 2011:

RASMUS KOFOED

BRONZE. BOCUSE D'OR 2005

ISLANDSK HAVTASKE OG DANSK KALV

SØLV. BOCUSE D'OR 2007

HELLEFLYNDER OG KALV

GULD. BOCUSE D'EUROPE 2010

HAVTASKE OG HEL LAMMERYG

GULD. BOCUSE D'OR 2011

HELLEFLYNDER OG KONGEKRABBE SAMT BRESSE-KYLLING

Der er legender, og så er der **LEGENDER**. I Bocusesammenhæng er der ingen over eller ved siden af Rasmus Kofoed. Det skulle da lige være Paul Bocuse selv, men også for manden, der skabte og lagde navn til VM for kokke, er Rasmus Kofoed noget helt særligt. Det fremgår tydeligt, når man hører Monsieur Paul tale om Ras-myyys. Forståeligt nok, for Rasmus Kofoed er ikke bare med sine tre medaljer – en af hver slags ædelmetal – ikke alene den mest vindende kok i konkurrencens historie, men han er næsten i samme grad, som Monsieur Paul selv, blevet symbolet på Bocuse d'Or og dermed selve legemliggørelsen af det mål, som Paul Bocuse i sin tid skabte konkurrencen for, da han samlede verdens bedste kokke – nemlig at løfte de bedste kokke fra at være regionalt eller til nød landskendte til som i dag at være verdensstjerner.

Rasmus Kofoeds helt uhørte præstation med at stille op igen efter at have vundet bronze i første forsøg blev allerede betragtet med ærefrygt, men da Kofoed fire år og en sølvmedalje senere vendte tilbage med det erklærede mål også at vinde guld, udviste han med sin vilje og umættelige iver efter at være den bedste, en respekt for konkurrencen, der i franskmændenes øjne ikke bare er med til at løfte Bocuse d'Ors ry som verdens mest glørværdige kokkepris (og dermed endnu mere eftertragtet af både sponsorer og unge, stræbsomme kokke fra hele verden), men gør også Rasmus Kofoed til en helt af den mytiske størrelse, som franskmændene elsker.

Geranium og de tre statuetter

Beviset på hans status står i dag bag glasdørene i det åbne køkken på Geranium, stillet frem på det berømte chef's table inde i selve køkkenet, hvor særlige gæster får serveret desserten, og konkurrerer i opmærksomhed med lethed med den ellers fantastiske udsigt fra 8. etage i et hjørne af nationalstadionet Parken, hvad enten man kigger ud over den grønne Fælledpark og svenskekysten på den anden side af



det blå Øresund eller hører til de heldige, der lukkes ind i grovkøkkenet bag selskabslokalet, hvorfra man har et glimrende kig ned på grønsværen, hvor både FCK og landsholdet har hjemmebane. Det er hér, at FC Barcelonas direktion og andre honoratiores fra gæstende Champions League-klubber bespises, når deres hold gæster Parken. Og alle vil de gerne hilse på LEGENDEN, hvis præstation og navn for længst har transcenderet gastronomien.

Det er en hverdag og i dag har Geranium ikke åbent til frokost. I køkkenet bakes der op og forberedes på aftenens run-in, to tjenere dækker op ude i den moderne elegance i sorte, hvide og grå nuancer – sidstnævnte skiftende fra antracit til skifer og lysere endnu – der sammen med maden har sikret Geranium to michelinstjerner, og som efter mange madanmelderes mening for længst burde have resulteret i tre. Et par birkestammer i indgangen understreger både det skifte fra kontorbygning og fodboldstadion, det er at træde ind i dette parallelunivers – og så er de samtidig med til at pege tilbage til Rasmus Kofoeds rødder som vegetar og Steinerdreng fra Vordingborg, hvorfra en stor del af dna'et i hans grønsagsprægede madstil stammer. Det er den dna, der sammen med den usvigeligt sikre teknik og evne til at undersøge en råvares potentiale helt ud i ekstremerne, der tilsat nogle iskolde konkurrencenerver og så ikke mindst de meget høje krav til sig selv, har været Rasmus Kofoeds drivkraft, både med hensyn til Bocuse, men også i Geraniumsammenhæng. Og det er også derfor, at de tre statuetter - i bronze, sølv og guld – står frit fremme, så alle kan se dem, også kokkene – ”for det er den standard, vi skal stræbe efter hver eneste dag”, som Rasmus Kofoed siger.

Der er ellers ikke meget legende over ham lige nu. En buldrende snue er på vej og der er store poser under øjnene. Sådan har jeg ikke engang set ham selv under de mest stressende øjeblikke i de tre Bocuseforløb, som jeg fulgte tæt. Men Rasmus Kofoed har fået en ny slags udfordring, hvor han ikke rigtig kan bruge de værktøjer, der i kokkeverdenen ellers har bragt ham så langt. Derhjemme er en datter på to et halvt år – med tænder i anmarch og stor feber, og far har ikke sovet hele natten.

Da jeg interviewede dig efter sølvmedaljen, spurgte jeg, om det ikke trak lidt i dig også at gå efter guldet en sidste gang. Det benægtede du hårdnakket dengang. Men tre år senere sad du der pludselig igen, da vi havde kaldt interesserede kandidater til

samtale.

Hvad skete der? ”Ja, hvad skete der? Jeg fik den der prikkende mavefornemmelse – noget var ikke afsluttet, og jeg begyndte at se muligheder. Samtidig med at jeg vidste, at det ville være en fuldstændig vanvittig udfordring, men dem kan jeg godt lide. Der ville være et næsten umenneskeligt pres, for det er all-in; det respekterer jeg konkurrencen og mig selv nok til at vide. Jeg begyndte i skjul at lave forskellige opstillinger og nogle Bocuse-garniturer. Jeg havde ikke fortalt min partner her på Geranium, Søren Ledet, det, men til en julefrokost med Geranium, hvor vi endte på natklub i Tivoli og blev fulde, sagde jeg det til ham. Jeg frygtede, at han ville få et hjertestop, men han kom til sig selv, og sagde ’ok – det vil jeg støtte ethundrede procent og bakke dig op i’. Og det var jeg fanme glad for – jeg vidste jo, at det på en eller anden måde ville gå ud over restauranten.

På det tidspunkt havde jeg ansat to kokkeelever, der i princippet ville kunne komme med som assistenter. Begge var dygtige, men jeg valgte Frederik, som kun var 18. Men han var meget modig og havde bl.a. været sushikok i tre år, så jeg vidste at han ku’ filetere en fisk. Vil du med, sagde jeg, men du skal vide, at det bliver blod, sved og tårer men også en oplevelse for livet. Og det ville han.

Der var jo kommet en ny konkurrence, Bocuse d’Europe, hvor man skulle være mellem de ti bedste for at komme med til VM i Lyon. Det var vigtigt at vinde den konkurrence for at signalere, at vi var tilbage for alvor og for at intimidere konkurrenterne – det var guld eller intet. Men vi fik en meget akavet start: al elektriciteten gik i fem minutter, og da vi skulle anrette tallerkenerne ved siden af kødet, så forsvandt mit kød. Det skulle ligge på mit spækbrædt i et klæde for at opsuge saften, men var væk. Så kiggede jeg i skraldespanden og der havde vores lokale hjælper smidt det ud. Gudskelov var det ikke ulækkert, så jeg fik det op og skåret nogle skiver, så vi kunne aflevere på sekundet. Bare femten sekunder senere, så havde vi fået strafpoint og ikke vundet. Det var ikke min bedste præstationen, men vi vandt med 5-10 point ned til Norge, og det var det vigtigste.

Ved VM var den helt store udfordring, at vi skulle åbne Geranium heroppe. Vi havde haft halvandet års pause fra Kongens Have, mens økonomien blev udredt,



og jeg havde trænet hele sommeren ude i Eva Trios lokaler i Måløv, samtidig med at vi skulle åbne Geranium i september. Det var et hårdt halvt år. Jeg sørgede for at være godt med, men jeg måtte tage et break fra Bocuse på en måned. Men det var egentlig også i Bocusesammenhæng meget sundt og motiverende at køre service og opleve gæsterne, så man ikke murer sig inde i en skal i et øvekøkken. Men det kunne kun lade sig gøre, fordi vi havde et fantastisk personale der gjorde, at jeg efter en måned stille og roligt kunne træde lidt ud af daglig drift på Geranium – mere og mere, som konkurrencen nærmede sig. Vi rykkede fra Eva Trio og herind, efterhånden som finalen nærmede sig. Vi havde jo mange af råvarerne i forvejen. Køkkenet var sat op, og søndag og tirsdag trænede vi på tid. I alt femten gange nåede vi at lave det på tid og fadene løftede sig hver gang med små marginaler. Vi optimerede processen hele tiden, lagde noget på, fandt noget der kunne gøres hurtigere – det er fantastisk at kunne få lov at fokusere så meget på detaljer i en tid, hvor alle har så travlt. For mig er den proces med at optimere utrolig fascinerende, næsten mere tilfredsstillende end at stå med medaljen. Og så er den nødvendig, for hvis du går efter guld, så kører vi til grænsen. Også hvad angår privatlivet – mit forhold var dengang så nyt at hun måtte acceptere det. Det havde hun nok ikke gjort i dag...

Vi lavede en lille film på tre minutter, som vi lagde på You Tube så tæt på finalen, at konkurrenterne ikke kunne nå at kopiere os. Mest for at vise dommerne, at vi var i god form. Jeg tror aldrig, at jeg har følt mig mere klar nogensinde. Man træner og træner, ser billederne foran sig – hvordan er dommerne, hvordan sidder de, skal man gå ind, hvordan servere og til sidst var selvtilliden og styrken bygget så meget op – selvfølgelig kan alt gå galt, du kan falde og brække benet - men til sidst var troen så stærk, at vi følte at vi kun kunne vinde.

Jeg havde tænkt meget over, hvordan franskmændene ville modtage os. Især efter balladen i 2007 og bogen her, hvor vi var meget åbne med kritikken af forholdene. Men franskmændene åbnede bare armene og sagde: 'fedt, at du tager kampen op'. Til Bocuse d'Europe kunne jeg selvfølgelig godt mærke, at franskmændene tjekkede mig og mit køkken mere end nogen andre, der var alt muligt, vi pludselig ikke måtte. Men jeg havde besluttet ikke at lade mig irritere og tog det med et smil. Og

i forlængelse af balladen i 2007 passer det mig faktisk fint at reglerne er strammet op siden, så længe de er ens for alle. Der er jo mere kontrol ved et Bocuse nu end i lufthavnen. Sidste gang var jeg selv overdommer og var med til at tage beslutningen om at give USA strafpoint, fordi de havde taget garniturer med.

I kampens hede

Det gir noget, at man har stået der før, fordi selvtilliden er bygget op. Er der noget der kan gå galt= ja gu så, 5000 ting kan gå galt! En garniture tages fra dig, fordi de mener, at den er klargjort for meget, du kan tabe kødet eller glemme det i ovnen. Du må tage det som udfordringer og sige vi er klar, og så tage det, som det kommer, i stedet for at lade dig gå på af det. Det var også kæmpestort at mærke opbakningen fra danskerne: Copenhagen Drummers gav den gas på lægterne, min mor og far var med samt prins Joachim og Marie.

Vi havde lavet en ret smart kasse, der dækkede fadet, også for at dommerne ikke skulle se det hele for tidligt, men da vi løftede af for at anrette, lå der kondensvand på fadet, fordi der åbenbart havde været exceptionelt koldt om morgenen. Det var et virkelig stort problem, for når du begynder at pudse, så går det endnu mere galt. Så tidsplanen skred, men vi fik det hentet. Da sølvfadet, der var ekstremt tungt – op mod 20 kilo - skulle løftes fra vores køkken og ud på præsentationsrunde for dommerne og publikum, så var en af de franske officials lige ved at tabe sin side. Jeg fornemmede, at publikum holdt vejret, men jeg så det gudskelov ikke, og det var nok godt. For når du først har afleveret, så er der ikke mere at gøre. Var fadet røget på gulvet, så havde jeg været ude. Når jeg ser det på filmen i dag, så ser det helt vanvittigt ud.

Jeg var vel på en måde favorit, men det at du har vundet medalje før, er ingen garanti for at gøre det godt igen. Schweizeren, der fik bronze i Lyon, stillede op igen og blev nummer otte. Endnu værre gik det for norske Gunnar Hvarnes, der vandt bronze i Lyon i 2011, men to år senere kun blev nummer fire i den norske kvalifikation. Og ved den danske udtagelse lå Wassim Hallal da også meget tæt på mig hos nogle dommere. Det er altid lettere at stille op som underdog – det ved jeg selv, fra da jeg i sin tid slog Thomas Herman ved min første udtagelse og siden ved



min bronzemedalje i Lyon. Så gu' var vi da spændte, da vinderne skulle annonceres, men jeg havde bare en rigtig god fornemmelse. Jeg havde på en måde i hjertet, at det er mig, der skal vinde denne gang. Så da Norge blev råbt op som nummer tre, da tænkte jeg, den er hjemme. Sverige var gode, men ikke stærke nok. At blive råbt op som vinder af Bocuse d'Or var fantastisk, men at vinde Bocuse d'Europe i Schweiz var måske ligeså stort, for det var første gang at jeg slog både Norge, Sverige og Frankrig.

Det var også en lettelse – i så mange år at løbe efter en ambition er næsten som at være lukket inde i fængsel i sin egen person, hvorfra man kun kan komme ud, hvis man indfrier sine egne forventninger og vinder. Det har været en lang rejse, som så er slut for mig nu, hvor jeg har vundet alt, hvad jeg kan vinde. Hvis jeg ikke var kommet ud af det fængsel, så var jeg måske endt på gaden... (griner) – jeg havde i hvert fald ikke været så lykkelig eller så klar på at hvile i en anden form for lykke, som jeg gør nu som familiefar.”

Bocuse - et tilbageblik

Når du ser tilbage på det i dag, hvad har Bocuse så givet dig?

Det har først og fremmest været udviklende for mange af grundstenene i mit køkken i dag. Man vil jo gerne finde sin egen vej, sin egen mad, og selv om der er så meget inspiration at hente alle mulige steder fra i dag, og at det er nemt at finde det på nettet, så har det været helt fantastisk at have ro og tid til at søge helt ind i sjælen af maden og fokusere på det. Og så kan jeg godt lide at optimere en proces ved at gennemarbejde den. Det der med at få kontrol, det giver en ro og frihed og et overskud – og det er godt for gæsterne, for kokkene og for maden. Kontrol gør mig bare mere afslappet. Det giver mig frihed til at tænke kreative tanker og overskud til at lade mig rive med. Al min erfaring og læring fra konkurrencerne bærer jeg med mig. Og så vil det her med at tro på noget, som er kæmpestort og svært og så alligevel gennemføre det, altid være en stor del af mig.

-Det var jo din bronze i 2005, der indledte Danmarks, indtil nu, næsten ubrudte medaljerække. Hvad har det betydet?

Når jeg kommer til Frankrig, så kan jeg mærke, at der er et helt andet fokus på Dan-



mark. De véd, at hvis det er en kandidat fra Danmark, så får de god mad og flotte fade; de glæder sig til os, og det gør at dommerne er mere modtagelige for positive indtryk. Hvis jeg har kunnet bidrage lidt til det, så er jeg glad. Men der er mange dygtige kokke i Danmark, også konkurrencekokke. Og hvis nogle af dem kan bruge mine erfaringer, så hjælper jeg gerne. Kenneth, f.eks., har spurgt mig en del til råds. Og jeg tror, at han har gode chancer. Men han er oppe mod et hårdt felt. Svenskeren har vundet sølv før, franskmændene er der altid, og nordmanden er tirret, fordi han 'kun' vandt sølv sidst han var i Lyon.

Her til sidst: har du ét enkelt råd, du gerne vil give videre til dine efterfølgere? Husk at nyde processen. Det kan være helt vildt svært og man kan føle at man er ved at gå død i at optimere nogle sekunder hist og en halv grad pist, men det er vigtigt at prøve at nyde det, for du kommer til at tænke mere på det end din egen familie. Så sug til dig og nyd det: opmærksomheden, koncentrationen, processen – hvornår får du ellers chancen for at tage to år ud af dit liv og lave det, du elsker mest i dit liv – det skal du tage med dig, for det bliver ikke større. Det bliver så stor en del af dig som menneske, at du kommer til at tage det med dig resten af dit liv.



2008 & 2009:

JASPER KURE

SØLV. BOCUSE D'EUROPE 2008

NORSK LAKS OG LAM

BEDSTE FISKE- OG KØDRET (4. PLADS) BOCUSE D'OR 2009

NORSK LAKS SAMT IRSK OKSEKØD, -HØJREB OG -HALER

Et sted i det fjerne gjalder kommandoråbene fra Livgarden, der øver sig på eksercerpladsen foran Rosenborg Slot. Tæt ved er en gartner ved at slå græsset rundt om de første solslikkende studiner, mens et dovent solskin opvarmer den udendørs terrasse med de mange velordnede og tydeligvis nænsomt ompuslede plantekrukker foran den hvide pavillon. Indenfor i det lyse rum med de mange småsprossede vinduer er et par tjenere ved at dække op til frokostrykind med 120 gæster, mens der under stor munterhed bakes op i køkkenet. Ved siden af mig sidder en fuldskægget herre, der ser ud som om, at han nyder solen og livet i fulde drag. Hans navn er Jasper Kure.

Måske er det fuldskægget, eller måske er det bevidstheden om at han nu er 34 år, gift og far til 16 måneder gamle Frederik Jasper Junior Legaard Kure og derudover både ejer og køkkenchef her i Orangeriet på kanten af Kongens Have. Men der er noget markant forandret ved Jasper Kure siden dengang for otte år siden, hvor han stillede op for Danmark, vandt sølv ved det første Europamesterskab nogensinde, Bocuse d'Europe i norske Stavanger, og siden fik prisen for både bedste fiske- og kødret, men havnede lige uden for medaljerækken. Den ydre ro havde han allerede dengang, men nu er det – på trods af at han er chef for op mod 20 mand og udover Orangeriet nu også har overtaget Traktørstedet på den anden side af Rosenborg Slot – som om, at han også udstråler en indre ro.

Kroppen ser stadig veltrænet ud – ganske som den har gjort siden skoletiden i Sølvgade på den anden side af Kongens Have, hvor den store altopslugende interesse var ishockey. Jasper Kure spillede i KSF, der holder til ved siden af Parken og var med egne ord en rimeligt stabil back.

”Jeg stod tidligt på skøjter på Søerne med min far og selv om mine skøjtekundskaber måske ikke var de bedste, havde jeg god forståelse for spillet. Så jeg begyndte i KSF sammen med min nabo Nikolaj, der nu er sanger i When Saints Go Machine.

Vi elskede tempoet, den fysiske kontakt.”

Jasper Kure var ikke den, der lavede mad derhjemme som barn, og da skolegang ifølge ham selv ikke var ”noget glørværdigt kapitel i mit liv, stod det soleklart at jeg ikke skulle i gymnasiet”. Men han var som sin gør-det-selv-far glad for fysisk



arbejde og efter et skolepraktikophold på restaurant Philippe, hvor han fik ros af kokkene for at have flair for faget, lykkedes det ham at få læreplads på Krogs Fiskerestaurant under Frank Lantz – og siden Stig Jensen og endelig Rasmus Kjær. ”Det var fan’me et godt elevhold – med Bo Bech, Mikkel Egelund, Morten Kaltoft og Lasse Askov”. Efter endt læretid ”videreuddannede” han sig hos Bo & Lisbeth Jacobsen på Restaurationen i tre år, og ifølge eget udsagn lærte han lige så meget dér som under sin læretid, især om klassisk mad helt dybt ned i smagen, men også om strukturering og det at køre en virksomhed. Derefter hos Rasmus Grønbech på Premisse i flere omgange – på sin vis klassisk med havtaske stegt på benet og cote de bouef, men parret med finurlige ting, gode og overraskende smagssammensætninger, hvor der bl.a. blev vendt rundt på det salte og det søde køkken og så selvfølgelig grønsagerne – ”det er tydeligt at se at Rasmus har været tæt på Erwin i mange år”. Inden han igen blev genforenet med Rasmus Kjær, der var rykket ind på Extra, hvor Jasper var avanceret til sideordnet køkkenchef.

”Det var meget Rasmus Kjær, der fik mig tændt på kokkekonkurrencer, for mens jeg var i lære under ham på Krogs, trænede han meget ihærdigt til at blive Årets Kok. Jeg var til elevkonkurrencer på skolens elevhold, vi var på Island til nordiske mesterskaber, og kort tid efter at jeg var udlært, deltog jeg i Årets Kok, hvor Rasmus Kjær vandt. Jeg følte, at jeg var god til konkurrencedelen. Opsætning og planlægning tiltaler mig, og spændingen og adrenalinsuset under selve konkurrencen. Jeg føler mig egentlig ikke som et konkurrencemenneske; jeg er ikke den, der løber ind på værelset og græder, når jeg taber i Matador, men jeg kan godt lide at måle mig, ikke mindst som nyudlært var det fedt at måle sig med dem, man havde set op til. ” Tre gange deltog Jasper Kure i Årets Kok med en andenplads og to tredjepladser som resultat, tre gange stillede han op til Bocuse-udtagelse og blev de to første gange slået af Rasmus Kofoed. Men i 2007, hvor Rasmus havde hjembragt sin anden medalje, denne gang af sølv, der var det Jaspers tur. Og som noget helt nyt skulle han først til Europamesterskaberne, der blev afviklet for første gang – og så i norske Stavanger:

”Jeg havde Rasmus Grønbech med som træner, og som assistent Ronni Mortensen, der også havde været afsted med Rasmus i 2007. Vi havde trænet, men vi brugte

meget af det, som vi havde vundet den danske udtagelse på, og vi vandt sølv i Norge uden de store anstrengelser, og det gav jo blod på tanden før VM i Lyon et halvt år efter. Ronni og jeg fungerede godt sammen, og jeg havde stor gavn af, at han havde prøvet det med Rasmus. Men det var hårdt psykisk, fordi man bruger så meget tid på én ting. Og så fungerede holdet bagved ikke optimalt. Der var kommet en ny organisation med akademi og fond og den administrative del var tung. Når Prins Henrik kom på besøg som ærespræsident, så var der mange, der gerne ville stå forrest, og når han ikke var der, så kom de ikke. Og så var der ikke styr på økonomien, så jeg måtte selv lægge 150.000 kr. ud for sølv til fadet, som jeg ikke har fået igen alle sammen. Jeg stod også selv for alle råvaresponsorater, havde konto i Inco og kørte derind og handlede hver morgen. Da vi skulle til Lyon, var der ikke bestilt flybillet til Ronni, og på trods af de mange gode viljer, var der meget, der ikke fungerede.

Da vi endelig kom derned, var det kæmpestort, men også lidt nervepirrende pludselig at stå så tæt på det. Vi var godt forberedt, alt pakket var rigtigt, tingene sat i system. Mine gamle venner Lars Lundø og Lasse Askov tog med. Jeg var oppe på andendagen og stod ved siden af nordmanden. Jeg havde en rigtig god fornemmelse, da jeg var færdig. Alt klappede til tiden, Rene Redzepi var dommer, og der var masser af positiv energi og fokus på ham og Danmark. Arzak og Thomas Keller var også dommere. Arzak og Rene bedømte kødet, og de sagde begge to bagefter, at jeg havde vundet på kødet. Det havde jeg også, men mit fiskefad var det, der rutsjede os væk fra medaljeskamlen.

Jeg havde satset; det var ikke Bocusemad, det var rå grønsager med bid i, ikke så forarbejdet, med rå gulerod boret ud og fyldt med hybenmarmelade og røget spæk var den ene garniture. Det smagte supergodt, men mange traditionelle dommere fra Sydeuropa flegnede helt ud over grønsager, der ikke var tilberedt. Mit store uheld var, at de yngre og nuancerede dommere spiste kød, og de gamle nisser spiste fisk og det var absolut ikke til min fordel. Anne-Sophie Pic spiste f.eks. kød, og det havde nok hjulpet, hvis hun og Rene havde spist fisk istedet. Kun 10 point skilte første- og fjerdepladsen. Nordmanden Geir Skeie vandt, og det undrede mig faktisk.



Vi stod ved siden af ham. Han havde ikke selv nogen god fornemmelse, da vi var færdige, men de havde jo sponseret fisken. Hans køkken lignede et bombet lokum, hans udstråling meget sigende – han hang lidt med hobvedet og troede at svenskeren ville vinde med sine meget skarpe fade, men han blev to'er og franskmanden nummer tre. Jeg vandt både bedste kød og bedste fisk, men blev kun nummer 4. Det var første gang, at samme kok vandt både bedste fiske- og kødret, men jeg ville klart hellere have været i top 3. Selve prisen blev i øvrigt stjålet 10 minutter efter prisoverrækkelsen – en eller anden fransk kommis har den sikkert stående hjemme på klubværelset, men jeg var også pisseligeglad der. Jeg var sindssygt skuffet over ikke at komme i top 3. Fjerdepladsen er bare en trøstepræmie. Det havde næsten været bedre at tabe med et ordentligt brag end at tabe med nogle få point...”

Tiden efter Bocuse

Lige efter finalen i 2009 var Jasper Kure træt af det hele. Han lavede nogle selskaber og holdt ellers pause fra køkkenet, mens han fik lysten tilbage. Og så lagde han og konen Marie Legaard, som han mødte, da de stod i lære sammen på Krogs Fiskerestaurant, planer for deres fælles fremtid. I 2008 var Rasmus Kofoed, der lige havde vundet først bronze og siden sølv, flyttet ind i pavillonen i Kronprinsessegade, der oprindeligt er opført som lysthus for kongen på Rosenborg Slot. Men den første gestaltning af Geranium holdt kun et år, inden de gik konkurs i sommeren 2010. Og så stod stedet ellers tomt i trekvart år, mens det langsomt blev tømt for værdier for at skaffe penge til kreditorerne. ”Jeg er jo født lige herovre, så jeg har altid kendt stedet, men det var først efter Geranium at jeg blev vild med det. Så blev det udbudt og så søgte vi det. Men i 2009 var finanskrisen i fuld gang og det var umuligt at låne en krone. I lang tid lå vi i dialog med silent partners, men det blev aldrig rigtig til noget. Så jeg skrev under på en lejekontrakt uden at have pengene – med en god del tynd mave. Min mor blev hovedinvestor. Vi fik det hele betalt efter et år, men vi sov ikke godt den første periode. I dag er jeg lykkelig for ikke at have investorer, der skal ind og bestemme det hele. Jeg styrer selv sammen med Marie,” siger Jasper Kure og ligner en mand, der har fundet hjem på mere end én måde. Ikke alene har han fundet sig selv på Orangeriet, der ligner en god og sund

forretning, der nu i flere år har haft en Bib Gourmand. Men Jasper er også sluppet ud af skyggen efter Rasmus Kofoed, der har hvilet over ham - både fordi han overtog Geraniums gamle lokaler, men også fordi han i Bocuse-sammenhæng hele tiden blev sammenlignet med Rasmus. Dels de to gange, hvor Jasper tabte til Rasmus ved udtagelsen, og dels fordi han skulle efterfølge den dobbelte medaljevinder, der havde brudt forbandelsen og endelig for alvor bragt Danmark på Bocuse-landkortet. Det stillede nogle voldsomme forventninger, der næsten kun kunne skuffes, og som stillede både 4. pladsen ved VM og EM-sølvmedaljen lidt i skyggen. ”Jeg er ikke som Rasmus Kofoed. Havde jeg vundet Årets Kok første gang, så havde jeg ikke stillet mere op. Jeg kunne ikke drømme om, som Rasmus, at stille op så mange år i træk. Så kan man sige, at så vil du ikke vinde intenst nok. Måske ikke, men Bocuse var afsindigt hårdt, og det slider på ens parforhold. Jeg overvejede på et tidspunkt at stille op en gang til, men så havde vi nok ikke været sammen i dag. Og jeg er en udpræget family guy, der spiser hos min mor hver søndag.

Selvfølgelig er drømmen om at vinde der stadigvæk, men jeg har erkendt at for mig handler det om mere end at vinde. Det handler om at måle sig. Lidt som folk gerne vil løbe ironman eller maraton; måske ikke så meget for at vinde det som for at prøve sin egen formåen. Så aldrig mere konkurrence? I dag har jeg mange andre værdier, som er vigtigere for mig – at have familie, drive en sund virksomhed, er vigtigere end at vinde Bocuse d’Or. Man ændrer sig. I dag betyder det mere for mig at være blevet far. Hvis Frederik Junior vil være kok, så vil jeg for alt i verden prøve at få ham til at blive noget andet. Selvfølgelig underligt at sige som kok – men jeg vil sgu hellere have at han bliver ishockeymålmænd i New York Rangers...”



JEPPE FOLDAGER

BRONZE. BOCUSE D'EUROPE 2012

SØTUNGE, HESTEREJER OG FRITGÅENDE ØKOLOGISK KYLLING

SØLV. BOCUSE D'OR 2013

PIGHVAR, HUMMER OG KROGMODNET OKSEMØRBRAD

Hotel Royal midt i København har fra første dag tiltrukket både masser af opmærksomhed og mange kendte gæster fra hele verden. Både fordi det med sine tyve etager var Danmarks første skyskraber og fordi det var verdens første designerhotel tegnet af Danmarks allerede dengang verdensberømte arkitekt, Arne Jacobsen, der designede hotellet helt ned i allermindste detalje såsom dørhåndtag og bestik. Men også fordi placeringen lige overfor Hovedbanegården med udsigt over, ikke bare et natteoplyst Tivoli og hele Københavns indre middelalderby, men hele horisonten rundt så langt som til Øresundsbroen og svenskerkysten i det fjerne, er helt unik. Og selvfølgelig fordi dets første direktør Alberto Kappenberger drev hotellet med en professionalisme og en ildhu, der gjorde, at hans gamle tjenere stadig tyve år efter automatisk stillede op på linje og strakte hænderne frem, så direktøren kunne inspicere deres fingernegle, sådan som de gjorde, da den for længst pensionerede Herrn Kappenberger for en stund vendte tilbage fra sit fødeland Schweiz, da restauranten på hotellets 20. etage blev redesignet og opkaldt efter ham – og hans gamle tjenere (der nu var avanceret til restaurantchefer på nogle af byens førende steder) stod skoleret for deres gamle chef.

Dén kombination har i tidens løb tiltrukket en hel perlerække af berømte gæster fra hele verden, sådan som man selv kan forvise sig om ved at kigge på de gamle sort-hvide fotos i skabet foran stueetagens elevatorer. Her hænger datidens verdensberømheder side om side: Henry Kissinger, Imelda Marcos, den japanske kejser Hirohito og astronauterne fra Apollo 12, den anden raket på månen. I de seneste år er det dog en helt anden berømt, der trækker både udenlandske og danske gæster til Royal og ikke mindst restaurant Alberto K oppe på toppen. ”Der kommer forholdsvis ofte især udenlandske gæster op og spørger om det er hér, at Bocuse-manden er køkkenchef – og jo, dét er det”, griner Jeppe Foldager på underspillet nordjysk.

Og den er god nok, fordi i 2013 gik unge Jeppe, noget uventet for de fleste, hen og vandt, ikke bare EM-bronze, men også VM-sølv. Nemlig da han til stor overraskelse for alle, ikke mindst sig selv, gik hen og vandt udtagelsen foran Kenneth Hansen og dermed skulle repræsentere Danmark ved både EM og VM og endda endte



med at komme hjem med hhv. en bronze og en sølv, sidstnævnte Danmarks tredje sølvmedalje i Bocusehistorien.

Jeppes Foldager har altid vidst, at han ville være kok, lige fra han som seksårig lavede sit første måltid til forældrene. Og da kokkene – Søren Gericke med hurtigtsnakken, Nikolaj Kirk, med blå hår og Henrik Boserup helt uden – begyndte at komme på fjernsynet, blev ønsket kun forstærket. Som 14årig startede han som opvasker på et hotel i Hirtshals, men her fangede de hurtigt, at han var interesseret i mere, og snart stod Jeppes Foldager hver weekend, og når han havde fri fra skole, og lavede rejecocktail, wienerschnitzel og coupe danmark-isdesserter. Det var en god ballast, inden han kom i lære på Rosdahls i Aalborg under Michael Christensen. Det var også hér, at interessen for konkurrencemad startede. Samtidig med at Michael kom på det første seniorkokkelandshold, kom Jeppes på juniorlandsholdet.

”Det var vildt spændende. Jeg var den nye dreng i klassen – de andre var Kenneth Hansen, og de andre store drenge”. Og derfra gik det slag i slag: elevDM, til Ungarn og Paris og to gange VM og OL med det ’voksne’ kokkelandshold, hvor han var med i otte år. ”Jeg stillede op i alt, hvad jeg kunne stille op i. Jeg elsker konkurrencer – og det har jeg altid gjort – fodbold, bordtennis, f.eks. Og så fandt jeg ud af, at jeg er en rigtig dårlig taber”, griner Jeppes. Der tog en tur forbi kongeskibet Dannebrog i ni måneder, inden han kom til Søllerød Kro; det første halve år som selskabskok og så chef de partie på forretter.

”Det er hektisk på Søllerød, og det var jo før finanskrisen satte ind, så millionerne rullede – det var dyre råvarer, og jeg lærte virkelig meget. Jeg fik min opdragelse under Michael på Rosdahls, men du kan sige, at jeg videreuddannede mig på Søllerød. Det var et helt vildt hold af sindssygt dygtige mennesker der: Brian Mark, Christian Ebbe, Daniel Kruse og så selvfølgelig Jakob de Neergaard.”

Fra Søllerød gik turen forbi Brøndums Hotel i Skagen, hvor Jeppes trods sin unge alder i to år var køkkenchef med to af sine kammerater som souschefer og med sit sikre greb om det klassiske køkken fik hævet omsætningen med en million i sit andet år. Men så kaldte Jakob de Neergaard fra Søllerød Kro igen, nu med posten som assisterende køkkenchef. Og så kom den berømte udtagelse til Bocuse i 2012,

hvor alt var kørt i stilling til Kenneth Hansen, som ingen havde lyst til at stille op imod. Lige indtil arrangørerne i Frankrig, en måned inden tilmeldelsesfristen udløb, lod bekendtgøre, at ingen lande fik lov at sende en kandidat ned uden at denne havde været i en officiel udtagelseskonkurrence med mindst tre deltagere. Hvorpå den daværende Bocuse-coach Jakob de Neergaard fik travlt med at få nogen til med meget kort varsel at stille op mod den velforberejede Kenneth. En af dem de Neergaard spurgte, var han egen assisterende køkkenchef Jeppe.

“Da de sagde, at det var mig, der havde vundet, så blev alt stille...”

”Jeg skulle jo egentlig bare give en hjælpende hånd til Kenneth. Jakob sagde: du skal bare komme og lave noget, ikke noget vildt. Så jeg ringede til Rasmus Kofoed og lånte nogle fade, men tre uger før sagde Jakob ’er du klar over at du kan risikere at vinde?’. Så fik jeg jo blod på tanden og kunne bruge min erfaring som konkurrencekok. Hele konkurrencedagen var meget fokuseret, men selv om jeg syntes vi havde lavet noget godt, så var det jo Kenneth, der skulle vinde. Hans fad var jo pudset, og maden var meget præsentabel, hvor jeg bare gik efter at få det til at smage godt. Så da de sagde, at det var mig, der havde vundet... – så blev alt stille, blodet forsvandt fra hovedet, og jeg kunne intet høre. Det var helt surrealistisk. Jeg havde slet ikke gjort mig nogen forestillinger. Det var jo sindssygt, det ændrede jo mit liv, min karriere blev sat på en anden kurs på nogle få sekunder. Jeg havde planer om måske at stille op til Årets Kok og havde meldt til kartoffelpriskonkurrencen, og nu skulle jeg pludselig til i første omgang EM!”

Søllerøds legendariske restaurantchef Jan Restorff fik i første omgang et chok, da hans ene souschef vandt, men han blev også ekstremt stolt. Så selv om Jeppe Foldager blev på ’kroen’ i fuld tid indtil en måned før Bocuse d’Europe i Bruxelles, så var opbakningen stor. Også selvom Jeppe Foldager prøvede at dæmpe omverdenens forventninger – det var første Bocusekonkurrence efter Rasmus Kofoeds to flotte guldmedaljer ved EM og VM.

”Min assistent Christoffer Brink og jeg fik lavet det, vi skulle. Vi afleverede til tiden



og havde arbejdet meget med varmeelementer for at kunne holde maden varm under anretning og servering, så den bevarede smagen. Den mest stressede var vist vores coach Jakob de Neergaard med sit batteri af 50 forskellige ure, der skulle holde styr på at alle elementer fik præcis den tid, som de skulle undervejs. Christoffer og jeg var bare glade for en placering i top 5. Men da vi nåede til de sidste tre pladser var ingen af favoritterne fra Frankrig, Norge eller Sverige råbt op endnu, så jeg var begyndt at blive nervøs for om vi overhovedet var kommet blandt de første ti, der går videre til VMfinalen i Lyon et halvt år senere. Så det var en kæmpe forløsning, da de råbte: 'bronze til Danmark'!"

Den uventede podieplacering gjorde Jeppe og Christoffer endnu mere opsatte. Derhjemme kom der mere styr på organisationen bag, der havde sejlet lidt det sidste halve år. Der kom ny bestyrelse, nyt køkken på Hotel- & Restaurantskolen i Valby og flere sponsorer, så Jeppe og hans assistent blev frikøbt og fik et halvt år at øve sig i. Arbejdet med at finde egnede garniturer og udtænke hele kompositionen blev besværliggjort af, at de obligatoriske råvarer pighvar og hummer først blev annonceret i november – bare to en halv måned før selve VM-finalen i Lyon. Men det lykkede at lave begge fade hele 50 gange, og hele 30 gange på tid, hvor deltagerne ved hjælp af coach de Neergaards batteri af stopure kunne finpudse delprocesserne og skære sekunder og minutter fra hist og pist. Så Jeppe Foldager og Christoffer Brink følte sig alligevel velforberedt, da han sidst i januar ankom til Lyon. Men her ventede ikke bare én men flere kedelige overraskelser.

"Kødfadet skulle laves på krogmodnet oksemørbrad, men da vi fik det i hænderne, så var det så tørt, at det smagte af skinke og vi måtte en halv millimeter af rundt om. Vi havde ikke fået nogen prøver på forhånd, og så først dets tilstand på konkurrencedagen, så midt under finalen måtte vi ændre på opskrifter og gå ned i temperatur. Det var sgu ikke fedt. Vi lavede mørbraden i bjælker, som vi grillede med en kerne af oksetunge med morkler og persille indeni og et møllehjul med trøffelars udenom, der så blev grillet igen. Vi måtte sætte temperaturen 2 grader ned – da jeg skar første skive ved anretning tænkte jeg: fuck, den er forfærdelig – men fra anden skive vidste jeg at den var der.



Men det var ikke den eneste forhindring. Allerede da vi satte køkkenet op, var der udfordringer. Vi havde jo varmeplader med til tallerkenerne, for vi vidste fra EM, hvor vigtigt for smagen det er at holde maden varm under den lange proces, hvor fadet bæres rundt foran dommerne og publikum og under den efterfølgende tallerkenanretning og servering. Det fik vi pludselig besked på at det måtte vi ikke, men der fik vi Jens Peter Kolbeck, der som tidligere medaljevinder fungerer som official, til at tage sig af det og så gav de sig.

De havde også indført et råvaremarked, hvor fra vi skulle hente vores grønsager og det var de mest skrabede råvarer, jeg har set: der var intet der tiltalte de nordiske lande. Vi havde trænet på kål, som vi vidste var i sæson: blomkål, savoy, broccoli, spidskål – men intet af det var tilstede i Lyon. Det var dét, som nogle journalister kaldte Broccoligate. Vi stod og kiggede lidt, gik lidt i panik oppe i hovederne, men vi var nødt til at være cool – dommerne kiggede jo på. Så tog Christoffer og jeg det, vi havde: løg i forskellige teksturer, porrer med vianaigrette. Det var ikke det smukkeste mad, jeg har lavet, men det smagte. Der skulle være et nationalt element; vi valgte kartofler, som vi satte sammen med hummer og æggeblomme i en dekonstrueret kartoffelmos. Svenskernes nationale element fyldte det meste af deres fad, måske var det bedre disponeret, men det gav ikke pote. Vi tog udfordringen med de elendige råvarer op – det gav noget hos dommerne, tror jeg.

Salen i Lyon – du kan ikke beskrive det – der er så meget smæk på. Klokkerne om morgenen stod et hornorkester og gav den gas, mens 500 amerikanske fans gik amok. Vi havde trænet med larm og støj, men det kan ikke sammenlignes. Konstant intensitet i fem timer, du kan ikke forberede dig på det. Som Rasmus Kofoed siger, så er det som at løbe en maraton og så stoppe op flere gange undervejs og lave brøkregning, men vi lærte hurtigt at leve os ind i musikken og så blev det en del af pulsen. Du er nødt til at leve med det – det dumme er at kæmpe imod, så bruger du for mange kræfter på det. Vi stod i køkken 1 – et kæmpe pres. Japanske kameraer filmede mig lige ind i ansigtet i alle fem timer, men du lukker dig inde i en skal, så jeg bemærkede det ikke. Vi følte os så godt forberedte – det kunne de ikke røre os på.

“Sølv til Danmark!”

Vi vidste at Norge og Sverige var gode, men franskmændene virkede som en lille nervøs dreng. Det værste var næsten at være køkken 1 på andendagen, for når du er den første, der afleverer, så er der alt for lang tid til vinderen findes. Så du ser meget på, hvad de andre afleverer – nordmanden var pisseskarp – der er meget tid til at blive nervøs. Til sidst satte vi os ude bagved, også fordi vi var drænedede for energi. Vi troede at vi lå og rodede nede midt i, så da femtepladsen skulle råbes op, var vi parate til at gå frem. Men det var Norge – vi havde set assistenten komme stortudende ud af køkkenet efter afleveringen, så vi vidste at noget var gået galt. 4. pladsen gik til England. Så pludselig råber de Japan – dér tænkte jeg: nu får vi sølv! Da de så råber ’sølv Danmark’, så skete det modsatte af udtagelsen – blodet sprang fra fødderne op i hovedet – vild fest og larm. Frankrig vandt. Jeg tror meget af forklaringen på vores resultat er vores arbejde med temperaturer. Svenskerne brugte 25 minutter på at anrette fisketallerkenen – vi brugte 5 minutter. Deres mad var simpelthen blevet kold, og varm mad smager bare bedre og af mere. Og så var vores chance måske, at efter Rasmus Kofoeds guldmedalje to år inden og med den kaotiske udtagelse, hvor vi var helt uforberedte, så var der ingen forventninger til os. Vi nåede aldrig at blive rigtig nervøse inden konkurrencen – vi gjorde bare det, vi ville.”

Lidt over en måned efter sin flotte sølvmedalje åbnede Jeppe Foldager, som køkkenchef, på Alberto K med den flotte udsigt over København. Christoffer Brink er stadig med ham i køkkenet. Og sølvstatuen står i vinduet ud til køkkenet, men bliver låst inde hver nat før morgenmaden. Men denne tidlige eftermiddag, mens tjenerne dækker bord i det smukke lys, og der stadig er tid til at drikke kaffe med en journalist, så står den der igen. Og for Jeppe Foldager er det tid til at reflektere over Danmarks flotte medaljerække, hvor samtlige kokke, siden Rasmus Kofoeds bronze i 2005, har vundet metal ved enten EM eller VM. Flere af dem som Jeppe begge steder:

”Hvorfor? Jeg tror ikke mindst, at det er fordi, at vi ikke som f.eks. franskmænd og italienere er bundet op på traditioner – vi kan bedre forny os hver gang. Selvfølgelig

hjælper det også, at der i samme periode har været fokus på nordisk mad og vores sindssygt gode råvarer. Og så er andre lande afsindigt styret af deres berømte coaches – det bliver aldrig kokkenes egen personlighed, der skinner igennem, men deres coaches. Vores coach Jakob de Neergaard var der for at støtte, ikke for at deltage selv. Se bare på USA – deres coachteam bestod af kæmpe egoer som Thomas Keller, Daniel Boulud og Grant Achatz, og de trådte hinanden over tærne for at komme til, og det forvirrede bare kandidaten. Han endte med at lave gummimad, der var alt for teknisk – ét stort petit fur fad, og den slags gider dommerne jo ikke. Når du laver alting ud af 'rigtig' mad, så smager det bare bedre, for du respekterer råvaren. Da vi fandt ind til at det var vores dna, så havde vi dem,” griner Jeppe Foldager på sit underspillede nordjyske, inden han slipper en nyhed, som han tydeligvis har ventet på at få lov at lufte: ”Jeg har planer om at stille op igen. Havde egentlig sagt til mig selv, at det var nok. Det var sjovt, men hårdt. Men da Kenneth var i Stockholm og fik sølv, så sitrede det bare i kroppen på mig. Men næste udtagelse bliver nok vildere, fordi mange har fået blod på tanden, og de véd efter mig og Kenneth, at man behøver ikke være et overmenneske som Rasmus Kofoed for at stille op. Så ja, jeg stiller op. Hvis du kan mærke drivet, så skal du gøre det. Men alle ens omgivelser skal være med, for ellers er det ikke umagen værd. Men jeg må bare tilbage igen – jeg fik jo 'kun' sølv.”



KENNETH HANSEN

SØLV BOCUSE D'EUROPE 2014

SVENSK SEJ, ØSTERS OG BLÅMUSLINGER SAMT PATTEGRIS

BOCUSE D'OR 2015

BÆKØRRED OG PERLEHØNE

Et kolossalt tordenvejr ruller henover Jammerbugten. Det er en koldfront fra vest, der møder varmere vejr fra øst. Pludselig går der hul på de sorte skyer og et voldsomt skybrud forvandler på få minutter parkeringspladsen foran Svinkløv Badehotel til en rivende strøm, der efterlader de strandede biler som små isolerede øer. En række lyn springer fra havet og vandrer fra klitterne henover det smukke gamle badehotel og op til træerne i klitplantagen bagved. Pludselig blander kæmpestore hagl sig i vandmasserne fra oven.

Indenfor i den hyggelige lilla stue tager køkkenchef Kenneth Hansen en pause mellem en udsolgt frokost og en udsolgt aftenrestaurant og griner lidt forlegent: ”ja, når det er uvejr herude, så gir de den gas”. Der er kun lige tid til en kop kaffe for manden, der er Danmarks repræsentant til Bocuse d’Or i januar 2014. For når de siger udsolgt herude i klitterne, så mener de det: ikke alene er der 70 overnattende gæster på badehotellet, men til frokost var der 250 kuverter, og i aften er der 150 reservationer og så er der alle dem, som efter TV 2-dramaserien ’Badehotellet’, der bl.a. er optaget i Svinkløvs topvedligeholdte omgivelser, lige kommer forbi til en kop kaffe og lidt drømmekage.

Det i sig selv turde være udfordring nok for selv de mest erfarne køkkenchefer, men Kenneth Hansen har vanen tro lige sat sine egne ambitionsmål en tak højere op ved at skifte menuen HVER dag. Og det med at sætte barren højt, er noget som har fulgt den 32-årige sølvvinder ved Bocuse d’Europe 2014 lige siden han startede i lære på en lille restaurant i Silkeborg som grøn skoleelev.

”Jeg havde fritidsjob som opvasker på en lille restaurant, der hed Christian 8. De spurgte om jeg havde lyst til at pille løg om lørdagen, og så blev jeg hurtigt fanget af stemningen i køkkenet; den der kampgejst, hvor man går til eksamen hver dag, og hvor alle er villige til at gå et ekstra skridt for at gøre noget ekstra. Jeg kender ikke så mange andre fag, hvor folk bruger deres fridage på at samle urter, fordi man gerne vil blive bedre og glæde andre.”

Efter kort tid i lære gik Christian 8. konkurs, og så måtte Kenneth Hansen ud at lede efter andre steder at afslutte uddannelsen. ”Jeg havde fået blod på tanden, så jeg fandt en restaurantguide og søgte de tretten førende steder – fuldstændigt naivt”, griner Kenneth Hansen i dag. Han nåede dog både til samtale hos Hans Beck Thomsen i Henne og Palle Enevoldsen i Århus, inden telefonen ringede fra Munkebo på





Fyn, hvor Thomas Pasfall netop havde taget over og var i gang med at løfte den gamle kro til en af landets mest ambitiøse restauranter.

”Det var helt perfekt for mig. Ambitionsniveauet var tårnhøjt. Vi arbejdede 24-7, og Thomas var der lige så meget, som vi andre var. Der blev kæmpet for hver en gæst. Der var ikke råd til andet end elever ved partierne, men det gjorde at man fik et kæmpe ansvar og lærte meget.”

Efter læretiden hos Pasfall gik det stærkt for Kenneth Hansen, der på rekordtid var forbi flere af Jyllands kokkekoryfæer: først Hans Bech Thomsen på Henne Kirkeby Kro og siden Molskroen under Wassim Hallals første regime på Djurs. Men rygtet om den ambitiøse unge kok løb stærkt, og allerede som 22-årig blev han hentet hjem til fødebyen Silkeborg som meget ung køkkenchef på restaurant Piaf. Allerede et år efter, på selve årsdagen, kaldte Prins Ferdinand, der dengang var rendyrket gourmetsted og lå ude i Den Gamle By i Århus. Her spredte rygtet om Kenneth Hansens talent sig helt til hovedstadens anmeldere, der var begejstrede for både flamberingsbordet (et af de sidste i Danmark) og ikke mindst for unge Hansens blændende teknik og knivskarpe serveringer. Seks begejstrede stjerner blev det f.eks. til i Berlingske Tidende og ved Årets Ret gav Hansens pattegris med rygeost vinderretten fra Geranium kamp lige til strengen.

Efter to år i Århus lokkede et, på papiret, glimrende tilbud ham til det eksklusive Lübker Golf Resort på Norddjurs. Et børsnoteret prestigeprojekt til over en milliard kroner, der bl.a. skulle rumme Nordeuropas bedste golfbane med 27 huller designet af verdens mest berømte golfbanedesigner, hotel, feriehus, spa og wellnesscenter, og så tre restauranter – sidstnævnte under ledelse af Kenneth Hansen. Men prestigeprojektet når slet ikke at blive foldet helt ud, før finanskrisen sætter ind og projektet må afnoteres på børsen efter et tab på over 100 millioner kroner.

”Vi nåede aldrig for alvor at åbne gourmeten, da jeg bliver bedt om at afskedige alle mine 50 medarbejdere. Det var fanme ikke sjovt! I en alder af 23 giver det en hel del mos på køleren”, som Kenneth udtrykker det, og oplevelsen får den fremadstormende kok til at stoppe op og overveje hvad der skal ske: ”Det var jo gået over stok og sten indtil da. Men her fik jeg noget at tænke over – det var mange menneskers liv, som jeg havde skabt rod i. Jeg overvejede at tage ud og rejse, fordi jeg havde jo stort set været køkkenchef 24 timer i døgnet, siden jeg blev udlært og



havde brug for et arbejde, hvor jeg ikke skulle tænke hele tiden. Men i marts ringede Lise Emborg fra Svinkløv Badehotel og sagde at hun havde brug for hjælp – bare i fire måneder. OK, sagde jeg, men kun hvis jeg kan få lov at tage nogle af de folk med, som jeg måtte afskedige ude fra Lübker. Det var sgu en hård start. Jeg måtte først lære at lave fiskedeller, karrypickles og stegte sild – og min første bestilling heroppe var en omelet – jeg havde aldrig før lavet sådan en. Samtidig med at jeg skulle lære alt det helt basale frokostagtige, så kom der jo også folk om aftenen, som forventede den type mad, som jeg havde lavet på Ferdinand, (anmelderne f.eks). Få dage efter åbningen kom en af mine opmærksomme drenge: 'jeg tror det er Søren Frank fra Berlingske, der sidder ude på terrassen'. Og ti minutter senere kom en anden og sagde: 'jeg tror Helle Brønnum fra Politiken sidder ved bord 103'. Vi var oven i købet et par mand i undertal den aften, men vi fik fem ud af seks stjerner fra dem begge.

Efter det spurgte Lise, om vi ikke skulle lave en kokebog. Nej, jeg skal jo alligevel ikke være her næste år, sagde jeg. Og nu har jeg været her i seks sæsoner..."

Køkkenet på Svinkløv Badehotel ligger i kælderen, hvor 11 udlærte kokke, to elever og en bager knokler på ufattelig lille plads. I et lille kontor ved siden af har Kenneth indrettet et lille kontor med en pc, hvorfra han hver aften kan holde øje med, hvad fiskekutterne ude i Nordsøen melder ind til Hanstholm Fiskeauktion. Kl. 23 bestiller han så fisk til næste dags menu, og giver besked til fiskemanden, der næste morgen kører det op til Svinkløv. Udbuddet er meget skiftende – der er dage med 15 ton fisk på auktion, andre dage med 500 tons, Den ene dag er det kulmule, næste dag er det pludselig torsk. Det giver både skiftende menuer og friske råvarer, men også en vis usikkerhed: "Det fantastiske ved at være heroppe ér, at vi står hver aften og venter på at få den i røven: østers, der ikke vil åbne, fisken er rå, alt slipper op... Vi har en grøntsagsmand i St. Regstrup og Vitskøl Kloster, der er genbank for urter, men vi har ikke som i København eller Århus lige ti andre gourmetrestauranter i nabolaget, hvor vi kan låne, hvis vi løber tør, og da vi skifter menu hver aften, så er der heller ikke lige en mise, der er bakket op til næste dag. Det stiller virkelig krav til håndværket, det sted her. Men det gør mig glad. Jeg har simpelthen fundet mig selv heroppe – ikke bare på grund af nærheden til naturen og den gudsbenådede udsigt, men holdningen til råvaren. Det er på en måde befriende, at vi har så travlt,

for vi kommer aldrig i det dilemma, at vi på grund af få gæster skal overveje, om vi skal fryse fiskene ned til senere – de få rester, der er, går til fiskedeller og 30 personers personalemad. Det er jo en gave, der ellers er forbeholdt de allerdyreste restauranter i København, at man kan stille så store krav til sig selv. Det koster f.eks. mange penge at overgå til økologisk mejeri, men vi bruger så meget, at det kan betale sig. Det er jo fantastisk at man har mulighed for at gå på arbejde uden at skulle fortælle historier – at man har råd til at være kompromisløs og bundærlig.” Om vinteren, hvor badhotellet er lukket ned, rejser Kenneth Hansen ud i verden for at få inspiration eller arbejder med food styling og som konsulent for Arla og Danish Crown, for sidstnævnte i en speciel udviklingsafdeling, hvor han har lært at jonglere med pc og powerpoints. Og så er det her, at han får tid til at kaste sig over sin anden passion: kokkekonkurrencen. En passion, der blev næret i læretiden hos Pasfall, og som siden resulterede i en andenplads ved DM for kokkelever (efter Ronny Emborg) for året efter at vende tilbage og blive nummer 1.

I 2008 blev Kenneth Hansen så Årets Kok.

”Konkurrencer er enten et helvede eller pisseskægt; jeg har altid syntes, det er hylende sjovt. Sådan har jeg altid haft det: fodbold, bordtennis – jeg har ødelagt min portion af bordtennisbats i irritationen over, hvad jeg kunne have gjort bedre. Jeg er en rigtig dårlig taber, men har lært at se det sjove i at evaluere bagefter. Man udvikler sig, og det skaber selvindsigt, for hvis man gerne vil vinde, er man tvunget til at komme op med ideer og bringe noget nyt til bordet, der ikke er set før, som smager fantastisk, og som er en spændende ny kombination. Hvis man konkurrerer mod de hårde drenge, så er man tvunget til at være original, ellers har du ikke en chance for at vinde.”

Op til Bocuse d’Or i 2013 var alt kørt i stilling til at Kenneth Hansen skulle være Danmarks finaledeltager. Men alligevel kiksede det ved den udtagelseskonkurrence, som alle troede var ren pro forma efter krav fra Frankrig. Hvor Kenneth og hans assistent havde øvet sig i et halvt år, havde hans to konkurrenter Mikkel Marschall og Jeppe Foldager kun haft tre uger. Men noget gik galt på selve udtagelsesdagen, dommerne endte med at udtage en lettere chokeret Jeppe Foldager. Det var et voldsomt nederlag for Kenneth, men typisk for ham, så tændte det ham kun

yderligere, og da der kort efter Jeppe Foldagers uventede sølvmedalje ved VM, igen var udtagelse, så stillede Kenneth op igen og tromlede al modstand ned. Og ved Bocuse d'Europe i maj 2014 i Stockholm, kørte Kenneth og assistenten KC sølvmedaljen i hus bare 56 point efter svenske Tommy Myllymäki, der vandt guld med 1164 point mod Kenneths 1108. Og så havde svenskerne endda en hjemmebanefordel:

”Allerede på førstedagen, hvor vi var oppe, var den svenske coach udtrukket som den, der skulle tjekke vores og nordmændenes køkken og han gik meget hårdt til både os og Norge. Vi blev tjekket hele tre gange og hvor nordmændene var rasende, talte om chikane og efter tredjepladsen følte sig bortdømte, så havde vi besluttet at lige meget hvad, så ville vi ikke lade os gå på af det. Og på andendagen så vi godt skriften på væggen – den måde Sverige blev kørt ind til spurten på. Vi havde nøje fået at vide inden, at vi kun måtte aflevere på én tallerken, svenskeren kom med alt muligt andet a part. Vi havde fået udspecificeret i en mail at kødet skulle serveres i ét stykke – overdommer Mathias Dahlgren sagde det på åbningen: med respekt for råvaren/skinen. Tommy lavede to små spegepølser ved siden af skinen – og det fik han lov til i modsætning til os andre. Men vi slog ham på de tekniske point: vi fik 17 ud af 20, hvor svenskeren fik 16 ud af 20. Og på punktet sustainability, altså bæredygtighed, hvor vi fik point efter hvor lidt affald, man havde, der vandt vi kæmpestort. Vi havde halvanden liters affald – på andendagen, hvor svenskeren var oppe, var den næstmindste to ti-liters poser. Jeg føler, at vi kan slå ham i Lyon. ”

Efter EM-sølv har Kenneth Hansen og hans 21-årige assistent Kasper Christensen, i daglig tale bare KC, yderligere bygget selvtilliden op, bl.a. ved en knusende sejr (for andet år i træk) ved både Sol Over Gudhjem og ved førstepladsen ved den internationale Native Cooking Award på lollandske Knuthenlund, mens KC har vundet VM for ungdokke under 25 år.

”Den største udfordring til januar bliver, hvis opgaven er for let. Giv mig helst så svær en opgave som muligt. Skinen i Stockholm var en god opgave for mig, så skal man vise, at man kan bruge en kniv. Giv mig en hel fisk eller en halv kalv – en opgave, hvor man skal vise at man kan mere end at skære i småstykker og samle med kødlim”, Kenneth Hansen siger.

På mange måder minder Kenneth Hansen om Rasmus Kofoed. Den tredobbelte





deltager og guldvinder fra 2011 var en i kokkesammenhæng erfaren herre over 30, da han deltog i Bocuse d'Or for første gang – det samme er Kenneth. Begge er superambitiøse og kommer forberedt ned i mindste detalje. Kenneth Hansen har da også med stor taknemmelighed brugt Rasmus Kofoed som sin mentor under det sidste års forberedelse. Men han er også meget bevidst om, at han for alt i verden ikke skal lade sig inspirere af Rasmus Kofoeds stil, som ellers har været efterlignet af mange lande siden guldet i 2011. Så det vil sige ingen kartoffelkugler fyldt med gelè, lam i souffléfars eller cylinder med rejer i gele. Men hvad er så det nye og usete, der kan få dommerne op af stolen, og hvor går balancen mellem teknik og smag? Gør det noget for dommernes smagsopfattelse, at noget er rundt, eller smager det på samme måde, når det er ovalt. Det er den slags tanker, der er fløjet gennem hovedet på Kenneth Hansen hele sommeren, mens han har bospist flere hundrede om dagen i Svinkløv. Og det er de tanker, han har prøvet af igen og igen og forfinet på Agro-Tech i Århus, hvor han har øvet sig siden oktober. Et forberedelsesarbejde, der startede for mange år siden, er blevet finjusteret efter erfaringerne fra Stockholm i maj, og som skal kulminere i Lyon sidst i januar 2015. Og hvor Rasmus Kofoeds eksempel viser vejen:

”Jeg har fulgt Rasmus Kofoed i hans ekstreme kamp igennem årene. Og selvom vi er vidt forskellige, så ved jeg lige nøjagtig, hvor hans dæmon har været i det her – det bur han ifølge sig selv har været fanget i – at kan man gøre noget bedre, så skal man – uanset hvad. Og selv om han måske lavede nul fejl, da han vandt guld, så véd jeg, at han sidder og tænker på, at der var noget, han måske kunne gøre bedre. Sådan har jeg det også. Selvfølgelig når også vi til det punkt, hvor man tænker – nok er nok – men der er altid en djævel indeni, der siger – bare en gang til, jeg véd, at jeg kan gøre det bedre. Den djævel kan man kun slå ihjel på én måde – og det er ved at vinde. Jeg konkurrerer ikke i Lyon for at blive nummer to. Jeg ved med sikkerhed, at hvis jeg bliver nummer to i Lyon, så har jeg dømt mig selv til at tage mindst to år mere....”

Efterspil:

Det er først i november, og Svinkløv Badehotel er lukket ned for vinteren. Det gamle træhus er gået i dvale, vandet tappet af, der er lukket for varmen, og ikke meget lys slipper gennem tussmørket derude i den yderste klitrække. Ovenpå et travlt



og stresset år med først Bocuse, og siden en fuldbogget sommersæson er Kenneth Hansen og kæresten Louise taget på en lang ferie under varmere himmelstrøg. Men når de vender tilbage og hotellet igen lukker op midt i april, så bliver det ikke bare business as usual. For efter 22 år stopper badehotellets ejer og allestedsnærværende værtinde, Lise Emborg. Fremover skal en erhvervsdrivende fond forestå den nødvendige vedligeholdelse af hotellet, som bliver forpagtet ud til det nye værtspar: Kenneth Hansen og Louise Toft.

Et nyt og spændende kapitel åbner sig dermed i Kenneth Hansens liv, efter at VM-finalen i januar ikke gik som både han selv og mange andre havde forventet. En sjetteplads rakte Kenneth og Kaspers præstationer til, og selv om det historisk set er en ganske flot placering lige udenfor medaljerækken, så var skuffelsen stor hos den danske deltager. Allerede da han kom ud efter de fem timers kamp mod uret og konkurrenterne, var Kenneth Hansen klar over, hvad klokken var slået.

”Jeg er rigtigt, rigtigt skuffet over min egen præstation lige nu. Vi lavede en del småfejl i løbet af dagen, og med det niveau, der har været i år, så bliver selv små fejl straffet behårdt”, som han sagde på TV 2 News lige før medaljeoverrækkelsen.

”Jeg er meget indebrændt, fordi vi lavede fejl på kødfadet, som vi kunne have været foruden, og det var en fejl, jeg selv stod for. Lige da kødfadet skal serveres, kom jeg til at sætte nogle fedtfingre på det. Samtidig blev vi lidt for tidligt færdige med fiskeretten, og så står den lige og taber et par grader og det går lidt ud over smagen. Det er småfejl i finishen, men hvis man vil være med deroppe, hvor det er sjovt, så har det en betydning.”

Udover de små fejl i finishen, så var danskerne også forfulgt af uheld tidligere på dagen. Lige før konkurrencestart konfiskerede dommerne hele tre ting, som de mente var tilberedt hjemmefra og derfor ulovlige. Dels noget røget marvfedt, som ikke måtte være røget, og dels de æggeskaller, som Kenneth og Kasper hjemmefra havde rensat og vasket, så de kunne rumme lidt estragonolie uden at olien løb ud og gjorde de andre garniturer bløde og sjaskede. Også den rygeost, der skulle være danskernes nationale islæt, blev konfiskeret, men det lykkedes den danske official Jens Peter Kolbeck (sølvvinderen fra 1993) at overbevise sine officialkolleger om, at sådan er råvaren altså i sit udgangspunkt, så den fik Kenneth tilbage. Derudover havde danskerne problemer med en ovn og en stikkontakt, der periodisk satte ud, og

i modsætning til balladen om de konfiskerede ting, som danskerne tog i stiv arm og improviserede sig ud af, så voldte ovnen alvorlige problemer.

”Ovnen blæste ikke ordentligt, så vi måtte lave flere ting to gange og det gør os presset i tid. Samtidig måtte vi have teknikere ind og kigge på den og det skabte en masse uro i boksen, og vi får en skæv start på det hele. Detaljer, som skulle have været knivskarpe, blev mindre præcise. Det er selvfølgelig altid et ekstra stressmoment, men sådan er det i en konkurrence. Nerverne var der dog ikke noget galt med. Dem lykkedes det mig overraskende nok at holde i ro, så jeg kunne fokusere på maden. Og jeg var heldig at have en god coach og en dygtig assistent, som sørger for at vi får styr på det igen. Jeg ramte bare ikke dagen, og det er jeg virkelig bitter over. For både min træner og assistent leverede top præstationer, men jeg levede ikke selv op til det, jeg skulle, så det er jeg selvfølgelig superked af. Min assistent Kasper har lagt meget af sit liv i det her projekt, og dér bærer jeg et ansvar. Han fortjener alt





muligt cadeau, og han har gjort langt ud over, hvad man kunne forvente. Da det er mig, der er kaptajn på holdet, så er det i sidste ende mig, der hænger på den.” Et punkt, hvor Kenneth Hansens præstation dog adskilte sig en del fra de andre førende kandidater, var opsætningen af kødretten, som ifølge reglerne skal serveres på et stort fad. Hansen havde valgt en relativt upyntet – nærmest asketisk – opsætning på et noget ukonventionelt Verner Panton-agtigt fad designet af Steffen Schmelling, som før blandt andet har arbejdet for B&O. Efter finalen var der dem, der spekulerede i, om Kenneth måske havde været for nedtonet dansk for især nogle af de traditionelt meget konservative sydeuropæiske dommere, der måske også har haft svært ved at forstå det nynordiske facon at skjule den elaborerede teknik i tilstræbt visuel lethed samt smagene i rødbeder syltet i hybenroseeddike, rygeost med caviar eller peberrodssauce. Omvendt så var sølvvinderen, amerikanske Philip Tessier fra The French Laundry, ude i et kødfad der mest af alt lignede et futuristisk industriområde, og folk som Rasmus Kofoed har tidligere haft succes med at bruge f.eks. rygeost. Men eftersom Bocuse d’Or-juryen aldrig motiverer hverken vindere eller tabere, så får svaret stå hen i det uvisse.

Resultatet blev, at danskerne måtte lide den tort igen at se Norge øverst på skamlen, mens USA med sølvet fik deres første medalje nogensinde og Sverige løb med bronzen. Finland og Japan fik priserne for hhv. bedste kød og bedste fisk, mens Danmark altså måtte nøjes med sjettepladsen. Men det får ham nu alligevel ikke til at stille op igen, selv om han inden finalen truede med at gøre det, hvis det ikke blev guld. ”Men nej, jeg tror, jeg har konkurreret det, jeg skal nu. Det må være tid til, at andre skal gøre forsøget”, siger Kenneth Hansen. Til foråret skal badhotellet have en gang lak og maling, og så åbner det nye værtspar for en ny Svinkløvsæson 15. april.

DANMARKS KANDIDAT 2016 MORTEN FALK



Klokken er ti om formiddagen og en hård sydvestenvind rusker hidsigt i marehalm og hybenroser. Ude over Østersøen har en flok sorte skarve svært ved at holde deres tætte formation i den hårde vind. På stranden jogger et par forblæste pensionister forbi, mens to unge piger letsindigt er på vej ud i de grønblå, septemberkolde bølger. Ikke langt herfra leger Bornholms forsvar krig – de dumpe drøn fra maskinkanoner afløses indimellem af knitrede maskingeværsalver, men ellers er der ikke mange andre lyde, der trænger gennem blæsten her oppe på klitten for enden af Baunevej på klippeøens sydvestvendte kyst. Vi står på de få fliser, der sammen med blomsterkasser fyldt med krydderurter og spiselige blomster udgør terrassen foran Danmarks uden tvivl smukkeste beliggende restaurant, bornholmske Kadeau. Om lidt vender den lange mand ved siden af mig sig om og låser os ind i den mennesketomme restaurant, der her i udkanten af sæsonen kun er to uger fra at gå i vinterhi, men ikke før han lige har kommenteret blæsten med den knastørre vestjyske humor, som han er vokset op med:

”Hver gang, der blæser en lille smule sydvestenvind, så er de helt oppe at køre herovre i Østersøen. Men hjemme i Esbjerg er det her jo stille vejr. Men det kan da være, at det holder nogen af nøgenbaderne indendøre. Af og til så kommer der nogle ned for at bade lige ved servicestart kl. 19, og det er måske ikke så appetitligt, når folk på restauranten sidder lige midt et større flight af snacks. Men gæsterne tager det tilsyneladende som en del af oplevelsen – her på Kadeau er vi jo kendt for vores uhøjtidelige tone”.

Morten Falk er manden, der i maj 2016 skal repræsentere Danmark ved næste EM, Bocuse d’Europe i Budapest, og forhåbentlig (hvis han altså hér bliver mellem de ti bedste) også ved VM, Bocuse d’Or, i Lyon i januar 2017. Med et generalieblad, der udover ophold på Fat Duck i England tæller nogle af landets bedste restauranter såsom Noma, Geranium, Kong Hans, AOC, Henne Kirkeby Kro og Svinkløv Badehotel, samt titlen som Årets Kok i 2014, så er Morten Falk trods sin unge alder (han er født i 1990 og blev først udlært som kok i 2010) godt gearret til kokkenes uofficielle EM og VM. Ikke mindst fordi han har arbejdet under en hel kongerække af de kokke, der tidligere har forsvaret de danske farver hos Bocuse. Hans Beck Thomsen, brødrene Koch, Rasmus Kofoed og Kenneth Hansen.



Men indtil Morten Falk går i skarp træning til de to konkurrencer, så er han assisterende køkkenchef her på Kadeau. Om sommeren på Bornholm, og i vintersæsonen på københavnerafdelingens Christianshavn, hvor han arbejder tæt sammen med køkkenchef Nicolai Nørregaard. Kadeau fik i 2012 en michelinstjerne for sin regionale madstil, bygget på nynordiske dogmer og med fokus på råvarer fra det Bornholm, som de tre ejere Nicolai Nørregaard, Rasmus Kofoed og Magnus Høegh Kofoed alle stammer fra. En bornholmsk terroirtilgang, der i form af hundredevis af sylteglas med syltede, tørrede og fermenterede bær, urter og grønt tages med fra klippeøen til stenbroen. De gode sager hentes dels fra den tønede land store mark, som Kadeau har lejet en lille kilometer væk på vejen mod Dueodde – gemt væk mellem en majsmark og en nåleskov. Herfra høster de hver dag i sæsonen solbær, stikkelsbær, hindbær, strandkål, grønkål, rodselleri, skorzonerrødder, aspargesbroccoli, tre slags jordbær og meget mere. Den sandede jord gør, at der ikke kan sås, men kun plantes, og den vandes hver dag af Nicolai Nørregaards far, Flemming, der sammen med konen Lone også véd, hvor i den bornholmske natur, de finder vilde svampe, blåbær og morbær. Honning får de fra HonningBjarne (der har bistader på marken), BotteTorben leverer pighvar og SkrubbeBent kommer med torsk og skrubber fra sin kutter.

Morten Falk har fået døren op og viser det lille køkken frem, hvis små dimensioner vidner om, at restauranten på Bornholm tidligere var et ishus. Ude bagved ligger tyve store græskar, som far Flemming har leveret her til morgen, og om lidt møder nogle af kokkene ind for at sylte græskar og blommer, lave saucer og juicer og ordne de kål og salater, de har plukket her til morgen.

Opvæksten i Restaurant Kunstpavillonen

Trods sin unge alder (midten af tyverne), så er Morten Falk allerede en meget erfaren herre i et køkken. Ja, han er bogstaveligt talt vokset op i et. Da Morten var fire år gammel, gik hans mor og far fra hinanden og moren flyttede sammen med Josef, der havde restaurant Kunstpavillonen på havnen i Esbjerg, hvor hun blev tjener og restaurantchef. Kunstpavillonen ligger sammen med kunstmuseet og som nabo til musikhuset, så her er alt fra teatermenu til barnedåb og masser af mad ud af huset.

”Hvis man gerne ville se sine forældre, så skulle man ud i køkkenet, for de havde travlt. Helt klassisk, helstegt rødspætte og tournedos. Ikke fordi Josef ikke kan det finere – han overtog Plaza fra Gericke i sin tid, men den går ikke i Esbjerg. Der er ellers masser af penge i byen med boreriggere og stort erhvervsliv med vindmøller, transport ud til boreplatforme i Nordsøen og Blue Water, men man er nok bange for at skille sig for meget ud i Esbjerg. Vi gør det, som vi altid har gjort. I dag er Josef 63 år, men han står stadig bag komfuret. Jeg hjalp til i opvasken, hjalp med tærter og desserter. I starten syntes jeg ikke det var særlig sjovt at hjælpe i restauranten, men jeg var opdraget til at man hjalp til. Og så kunne jeg lide at man ikke bare sad stille og lyttede efter en lærer, der talte om etellerandet – det var jeg overhovedet ikke interesseret i. Men at man kunne bruge sine hænder og se at man blev bedre til det. Og så kunne jeg godt lide den der tone, der er i et køkken – man var ikke i tvivl om, når man havde lavet noget forkert, men man havde det stadigvæk sjovt – om man så blev proppet ind i madelevatoren og kørt op i restauranten eller blev dypet med hovedet ned i steameren. Jeg kunne også godt lide det der sus, når man har travlt. Og at der kun går ti minutter fra man har afleveret, til man véd om gæsten er glad, sur, skuffet eller rørt. Det er ikke ligesom en arkitekt, hvor der går to år, før du kan se det, du har tegnet i virkeligheden – her får du klar besked med det samme.”

Mortens forældre – faren er smed og arbejder på sin vis også med mad i kraft af den hygiejniske rørføring på Hjem Is – var ikke helt tilfredse med at han ville være kok. Især moren og Josef kendte jo de hårde arbejdstider i et køkken. Men da han holdt fast, så sagde de: så skal du også gøre det ordentligt. Papfar Josef havde i sin tid stået i lære med Hans Beck Thomsen på hotel Britannia, så han fik arrangeret at Morten Falk allerede før sit grundforløb kunne starte som æsel på Henne Kirkeby Kro. Så dagen efter blev han med sit telt sat af på Henne Camping og kunne så cykle frem og tilbage til kroen i et par uger. Det gik godt, så lærepladsen var i hus, når første del af grundforløbet var overstået. Men i vintersæsonen er Henne Kirkeby Kro lukket, så der havde Hans Beck Thomsen sikret sig, at Morten kunne starte hos Jesper og Michael Koch i Aarhus.

”Det var en hård tid – jeg var 16 år, lige flyttet hjemmefra og de to er jo nogle hårde

drengene, der driver flere restauranter. Der var en bestemt tone, men jeg blev helt vildt glad for det, for de lavede virkelig, virkelig god mad. Efterfølgende startede jeg så i Henne, hvor Hans var god til at hive mig ud i i køkkenhaven og lære mig at se og smage forskel på råvarer, vise mig at det er vigtigt at vande salaterne hele tiden, så de ikke bliver bitre, lære mig om sæsonerne (hvad man kan dyrke) og så hele det der med, at man kan plukke tingene, når man har lyst til det. Hvis du skulle bruge en gulerod, når den var på dét stadie, så plukkede du den dér, osv. Han var god til at fortælle, at der er vigtigt at have respekt for de ting, man arbejder med, og at der rent faktisk går nogle gartnere og sørger for at du har tingene”.

Morten Falks møde med højprofilerede og gastronomisk ambitiøse restauranter

Undervejs i forløbet solgte Hans Bech kroen til Flemming Skouboe, der havde voldsomme gourmetambitioner og hyrede stjerneskuddet Allan Poulsen som køkkenchef, og han styrede Mortens forløb de sidste to år, hvor de knoklede i køkkenet nærmest konstant. Undtagen selvfølgelig i vintersæsonerne, hvor den ambitiøse kroejer betalte for at Morten kunne fortsætte praktikken på så højprofilerede og gastronomisk ambitiøse steder som Kong Hans, Noma og Fat Duck i England. Vidt forskellige, men ifølge Morten Falk i den helt rigtige rækkefølge, der gjorde, at han dels udviklede sig i sunde hop, og dels fik et meget bredt erfaringsfelt; fra Kong Hans's frankofile klassicisme over Nomas nynordiske dogmemad til Fat Ducks molekylære gastronomi.

”På Kong Hans skulle jeg lige vænne mig til at det hed sauce, bisque, tournere osv – ganske vist var Henne under Hans også fin mad, men det måtte jo ikke blive finere end at folk i Vestjylland også kunne følge med, så der hed det stadig sovs f.eks. Og så var det jo imponerende at se at pludselig var man ikke fem i et køkken, man var to. Og desserterne var pludselig små tuilles og dippedutter ud over det hele, små glas man åbnede og ting var pakket ind i hinanden. Og at man var mange om det – på Henne kørte jeg både forretter og desserter, så løb jeg bare mellem partierne, men her havde man sin lille niche, hvor man kun lavede det her. Dyre råvarer i flæng, kaviar, pighvar, hummer – det lå bare i fiskeskabet!

På Noma var det også dyre råvarer, men her var det mere grøntsagerne, man gjorde

noget ud af. En lille babyselleri kostede ti kroner, men man fik jo også hummer ind hver dag. Arbejdsgangene var meget mere kontrollerede der – alle vidste, hvad de skulle gøre, der blev slået ned på selv den allermindste fejl. Men hvor der var fem i køkkenet på Henne, og ti på Kong Hans, så var vi tyve på Noma. Og man var mange om én ting – pludselig stod man femten man om et bord og pillede rejer. Også dét, at alt de lavede, tog så meget længere tid end på Kong Hans – når man lagde karse, der skulle alle sammen skulle stå og stritte med samme side op, alle blade skulle ligge ens på alle tallerkener og man lavede bittesmå urtekopper, der skulle på den her bølgede toast - arbejdsprocesserne var meget længere, men når det så blev serveret, så det så enkelt ud. Og så er Noma anno 2009 de bedste smagsoplevelser, jeg nogensinde har haft. For selvom vi havde arbejdet med det så meget, så smagte tingene stadig af de ting, de var. Men også det her med, at når man ville lave en ny ret, så var det lang tid undervejs. To-tre uger, før retten var klar, eller man startede på en ny. Hvor vi på Kong Hans fik en menutekst i hånden, så lavede man det, og så gik der en dag eller to, før menuen var på plads. På den måde kunne Noma godt være forvirrende i starten, for alt man havde lært blev hvirvlet op i luften og man skulle næsten til at lære et nyt sprog. Fordi alt var en slags grundforskning – der blev hele tiden stillet spørgsmål ved alting – ér det her nu også den bedste måde at servere søpindsvin på – lige bortset fra at sådan som én som mig ikke havde set søpindsvin før, selv om de altså bliver fanget lige ved siden af, hvor jeg er født. Fra Esbjerg var jeg jo vant til at se rødspætter og torsk, nu stod vi med levende rejer, søpindsvin og knivmuslinger fløjet ind hver dag.

Det hold, der kørte Noma, da jeg kom til, er nok den stærkeste opstilling, de nogensinde har haft. Renes souschefer var jo dengang Christian Puglisi, Torsten Vildgaard og Jesper Kirketerp, og chef de parti var bl.a. Sam & Victor fra Bror. Så man vidste godt, at der var noget at leve op til og jeg var skrækslagen hver eneste dag for at komme for sent – det var noget med at købe adskillige vækkeure for at være sikker på at komme op til tiden. Der var et godt sammenhold, vi boede sammen – lidt ligesom vi gør her på Bornholm om sommeren. Alle arbejdede sammen som ét hold, mødte ind helt vildt tidligt og der var ingen sure miner, for alle gik efter målet at blive verdens bedste restaurant (Noma var dengang kun nummer 10 på World's 50 Best-listen, red.). Man var ikke i tvivl om at de var på vej til noget stort, hvor Fat

Duck, da jeg kom, lå nummer to eller tre og havde peaket. Jeg syntes ikke deres kokke var så dygtige, de var bare maskiner, der var slet ingen udvikling – det, der var af den slags, var på deres Food Lab, og jeg syntes, at de bekrigede hinanden, hvor Noma var et stort fællesskab.”

Efter at være udlært fra Henne, trak storbyen i Morten Falk. Og han havde fået øje på AOC, der med Ronny Emborg i sit første job som køkkenchef styrede mod stjernerne. Nitten år gammel får Falk ansvaret for desserten i kælderens i Bredgade: den første aften med 70 i bogen og uden at have set desserterne før:

”Ronny var jo også et sted i livet, hvor han gerne ville bevise noget, så der blev knoklet igennem seks dage om ugen. Og dér lærte jeg noget om ledelse. Ronny er ekstremt effektiv, velorganiseret og god til at starte ting. Hvis der kom hundrede makreller ind, så var det alle mand på at skære de makreller ud, og så går én fra på et tidspunkt og sætter op til næste proces i en anden del af køkkenet, så man hele tiden er i gang. Og hvis emhætten skal vaskes ned, så er Ronny der en halv time og har lavet sæbevand klar og når vi andre kom, så var det allesammen op i emhætten. Og så laver han jo supermad, virkelig, virkelig smuk mad og havde jo i sin tid med Rasmus Kofoed på Geranium lært at lave visuelt smuk mad.”

Mens han er på AOC, ringer Kenneth Hansen fra Svinkløv Badehotel. Han er på vej til Bocuse og skal bruge en assistent, der er under de krævede 21 år. Og Morten Falk, der både gennem tre år på juniorkokkelandsholdet og i tiden med Allan Poulsen har sniffet til konkurrencekokkeriet, slår til. Desværre går det galt for Kenneth og Morten ved udtagelsen (hvor Jeppe Foldager overhaler indenom), så bagefter står han uden job. Efter en kort tur på Geranium, hvor han aldrig rigtig finder sig til rette, så ender Morten hos sin gamle læremester Allan Poulsen, der er rykket ind på restaurant Louise i Tivoli. Heller ikke hér bliver opholdet særligt langt, da Tivoli nærmest over night lukker restauranten. Men så møder han Nicolai Nørregaard fra bornholmerrestauranten Kadeau, der er ved at flytte deres københavnerafdeling fra Vesterbro til Christianshavn. Ugen efter starter han i Wildersgade, og hér har Falken været lige siden, undtagen om sommeren, hvor han og resten af holdet flyver til Bornholmerafdelingen.

Kadeau og den gode stemning

”Jeg vidste ikke ret meget om Kadeau på det tidspunkt. Jeg havde lige været der og spist, og var faktisk ikke så imponeret. Men jeg kunne godt lide deres tilgang til tingene, at folk skulle have det godt og sjovt, at man kunne drikke vin til personalemaden, og at alting i det hele taget er mere løst. Der er ikke tjenere i stramt jakkesæt, der siger De, der er ingen, der råber i køkkenet. Så blev jeg lynhurtigt souschef sammen med Theis Brydegaard, der jo også har været på Fat Duck, og det indledte en helt vild god tid, så hér har jeg været lige siden og trives med det. Jeg står for den daglige drift her, hvor det meget er Nicolai, der udvikler de nye retter. Det er også derfor, at jeg har brug for at lave noget ved siden af, der er helt mit eget udtryk. Derfor har jeg stillet op til Årets Kok, og derfor stiller jeg op til Bocuse. Det har Nicolai, Rasmus og Magnus vidst fra starten var mit mål, og de har været gode til at hjælpe mig med at søge sponsorater og stille alting til rådighed og give mig plads og mulighed. Det er utrolig rart, at de støtter så meget op – til Årets Kok lejede de en bus og kørte hele personalet over. Man føler lidt, det er en familie, som man arbejder sammen med – de vil gøre lige så meget for mig, som jeg vil for dem. Det er jo meget den gode gamle Henne-stemning, der er her også. Og det var også planen fra starten, at hvis jeg vandt den danske udtagelse, så skal jeg gå fra, mens jeg træner – og jeg skal ikke tænke over, hvem der skulle overtage min plads i køkkenet.

Det er lidt sjovt at tænke på, at du har foretaget en cirkel. Kadeau og Henne minder meget om hinanden – den gode stemning, I ligger begge herude på Lars Tyndskids strand, har begge kæmpe køkkenhaver og er kun åbne om sommeren osv.

”Efter fem år i København savnede jeg roen. Jeg er måske langt henad vejen en udkantsdreng. Men jeg har også en frygt for at alle skal vide alt om mig. Jeg synes ikke det er så sjovt at være en offentlig person eller være i tv, så det skal jeg vænne mig til. Når man bliver stoppet i lufthavnen eller i Nexø Brugs – er det ikke dig, der har vundet den der konkurrence (Morten Falk vandt den tv-transmitterede Sol Over Gudhjem, 2015, red.)? Måske er det derfor, at jeg er flygtet lidt hjemmefra – at alle vidste hvem du var og dine søskende og bedsteforældre. Men det er jeg jo så tilbage i nu – derfor passer det mig glimrende, at Kadeau er her på Bornholm om sommeren, og om vinteren kan man flygte ind i anonymitetens København, hvor man ikke



engang véd hvem man bor i opgang med.”

Når man kigger på dit cv, så er det jo næsten rendyrket linie af Bocuse-blåt blod fra konkurrencekokke. Lige fra Hans Beck over Kochbrødrene til Ronny Emborg, Ronni Mortensen, Kenneth Hansen. Har du tænkt i konkurrencebaner fra starten af?

”Første gang var nok, da jeg i 2007 var tilskuer til DM for kokkelever som helt nystartet elev. Hvor jeg kan huske, at jeg sagde til min stedfar – næste år så står jeg derinde. Og det gjorde jeg så de næste tre år i streg. Og har nok lært undervejs, at hvor jeg før troede, at bare man var anderledes end de andre, så skulle man nok klare sig. I dag ved jeg, at nok skal man være anderledes, men ikke så meget fordi, at det er vigtigt at vise hvor meget teknik man kan, men især fordi det smager godt. Og så har jeg været med på juniorlandsholdet i tre år – der et fantastisk sammenhold. I 2014 stillede jeg op til Årets Kok og vandt.”

Hvordan er det så at være i konkurrence?

”Jeg synes det er sindssygt ubehageligt. Det er rigtigt sjovt at træne op til det, men de der fem-seks timer inde i køkkenet, det er et helvede. Især med de konkurrencer, hvor man bare får en kasse, og det er det her, du skal lave noget ud af, og man ikke véd, hvad man kommer ind til, om der er eddike eller ej, om der er basisvarer, om der er én gulerod eller fem hundrede, eller om man skal lave lam eller okse eller kylling. Derfor er jeg også glad for Bocuse, for der kender du i det mindste hovedelementet på forhånd og kan fordybe dig i det, træne helt ned til mindste detalje. Jeg har været i Lyon (da Jasper Kure forsvarede de danske farver i 2009), så jeg kender til infernoet. Og véd hvor voldsomt et tryk, der er. Omvendt så er jeg forholdsvis rolig, når først det er i gang. Jeg er god til at lukke de der ting ude. De første kvarter-tyve minutter - dér ryster man lidt og alt er forvirring – men der er tricket at lukke det ude og få en god start og lægge nervøsiteten bag sig. Det er lidt ligesom fitness – ikke nogen rar fornemmelse, når man er der, men det er fedt, når man går derfra.”

De nerver kunne man bestemt ikke se på dig til Sol Over Gudhjem, som du vandt?

Nej, men jeg var pissenervøs. Så joker jeg mig bare ud af det. Og så hjalp Jeppe Foldager mig. Og han skal være min coach – det er jeg helt vanvittig glad for. Vi kender hinanden, men ikke så godt at han ikke føler at han kan tillade sig at sige: det dér er ikke godt nok og dét skal du lave om. Derudover har han jo selv stået

dernede, kender de rigtige folk og har prøvet hele processen. Ved alt om sølvet til fadene, hvem der kan lave det. Ved, hvornår man under træningen skal udfordres af nogle helt andre råvarer, hvornår det er vigtigt at man får et afbræk for ikke at køre sur i det. Han er forholdsvis jævnaldrende med mig. Og så er han jysk – lissom mig....”

Hvilke råvarer vil du gerne have som hovedelementer i Lyon?

”Noget med noget kraft i. Pighvar, havtaske eller hummer. At man kan bruge sæsonen der i januar med rødbeder og selleri og de lidt kraftigere ting – noget kål og noget mørkere kød – gris, lam, okse. Store ting, noget jeg skal bakse med – noget der har dyb smag. Og så er grønsager det vigtigste for mig. Det er hovedvægten i måltidet, for det kan så meget mere end protein, der mest af alt kan mætte. Men protein har ikke den der mangfoldighed som stærk chili, bitter kål eller sur citron har. Og så er grønsager udpræget sæsonvarer og bærer klima, vejr og voksested i sig på en anden måde end kød. Det dyrker vi her på Kadeau, og den filosofi vil jeg tage med mig og måske nogle af vore syrlige ting. Men det må ikke bryde for meget. Jeg tror ikke de forstår hybenrosen og hytteost på samme måde dernede som her. Man skal kunne smage at vi er fra Danmark, men man må ikke glemme de der klassiske smage. Ikke at det skal være tunge, reducerede saucer, men jeg kunne heller ikke finde på at lave asparges, der smager af hyldeblomst, for det forstår de ikke. Jeg vil gerne tage nogle af de ting med, som vi sylter og tørrer her på Bornholm, men reglerne er indviklede.”

De næste par år bliver hektiske og kræver at man lukker alt andet ude. Hvad siger en evt. kæreste til det?

”Jeg har ingen planer om børn eller en kæreste – hun røg i svinget. Nogle gange så lukker jeg mig bare inde i mig selv og fokuserer hundrede procent på opgaven, og så glemmer jeg lidt, at der er nogle andre omkring mig. Min familie ved godt at de bare skal ringe til mig eller komme forbi, for hvis jeg pludselig finder på noget at lave, så cykler jeg bare ud i køkkenet og laver det, og så kan jeg ikke slippe det. Mine forældre kender jo bagsiden, men de er superstolte – det er bare ikke noget, de er gode til at sige. Og der er jeg nok meget beslægtet med mine forældre på den måde, at jeg helst ikke vil skille mig ud eller skilte med, at man f.eks. er blevet Årets Kok eller skal til Bocuse. Jeg føler lidt, at man stiller sig op og siger, at man er bedre end





andre, og det har jeg ikke lyst til. Jeg har også sagt nej til tv om at følge mig. De må gerne være med i køkkenet, men ikke i mit privatliv, for jeg har ikke lyst til at andre skal komme helt derind i det private.”

Det er jo lidt sjovt, for samtidig med den blufærdighed, så stiller du jo rask væk op i en konkurrence, der handler om at vise verden at man er verdens bedste kok?

”Det vil jeg også gerne, men det er for min egen skyld, ikke for andres skyld. Jeg skal ikke imponere nogen. Jeg tror på, hvad jeg selv kan. Selvfølgelig handler det også lidt om anerkendelse, alle vil jo gerne huskes for noget, og jeg kunne da godt tænke mig at ligge foran restauranten der (alle medaljevindere får deres navn i bronze lagt i flisegangen foran Paul Bocuses restaurant i Collonges, red.) – og jeg kan da også godt lide anerkendelse fra dem, der er tæt på. Det er selvfølgelig lidt blandet – på den ene side vil man gerne have anerkendelse for, hvor god man er og på den anden side er der helst ikke nogen, der må vide det. Men først og fremmest handler Bocuse om at bevise noget for mig selv. Sådan er jeg bare.”



AKADEMIET
BOCUSE D'OR
DANMARK

clausengrafisk

clausengrafisk.dk