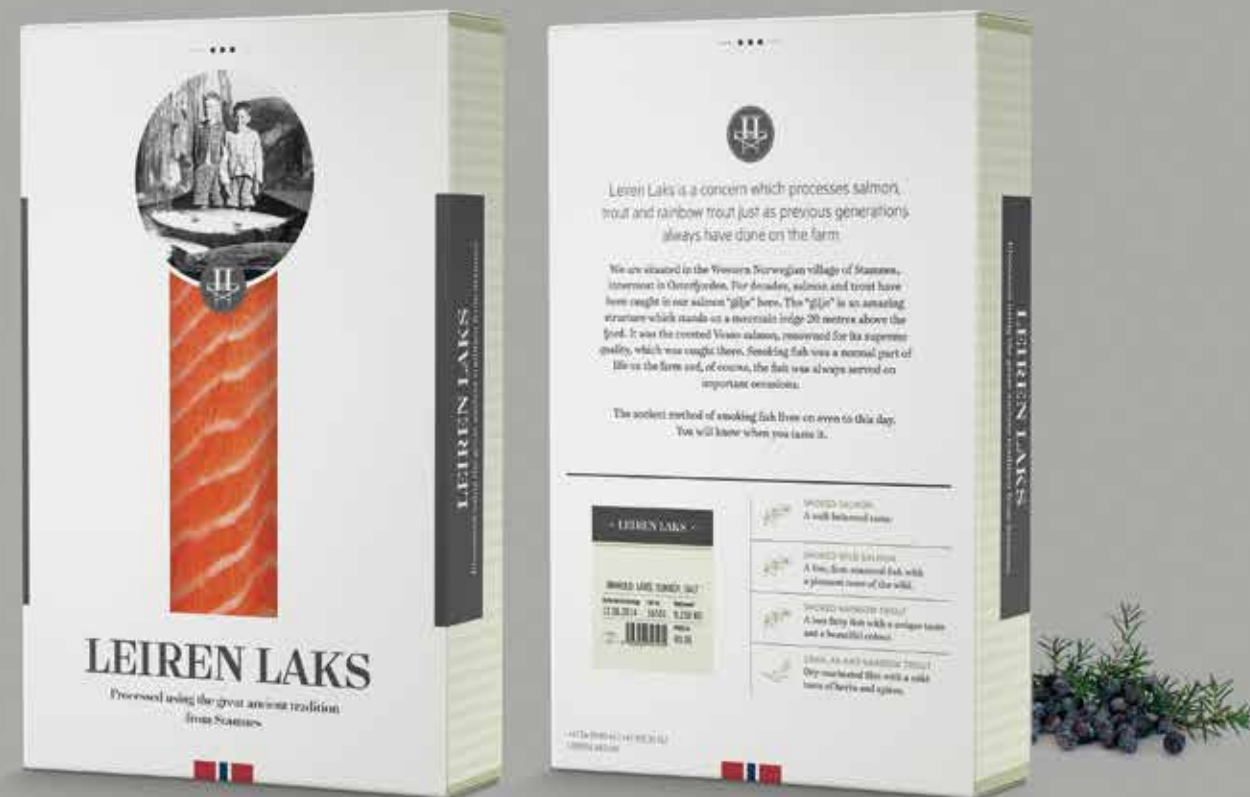


Røkt villaks

– bedre blir det ikke



Besøk oss i *Mathallen Oslo*, eller bestill på
tlf: 22 39 69 58 / mail: bestilling@vulkanfisk.no

Leveres i gavepakning a 250 gr. eller større stykker.
Vi vakumerer og sender hjem til deg.

VULKANFISK
vulkanfisk.no

Illustrasjon: Haltenbanken

Keramikk fra Julie Bonde.



Skreddersydd

DET ER IKKE BARE MATEN SOM SKAL VÆRE ORIGINAL, KORTREIST OG SMAKFULL.
OGSÅ DEKKETØYET SKAL VÆRE EN NYTELSE.

TEKST: EVA HELBEK TRAM FOTO: STINE CHRISTIANSEN

En gang var den største luksusen du kunne oppleve på en restaurant å få råvarene fløyet inn. En klassisk fransk tilnærming med kaviar, trøfler og foie gras blant hovedingrediensene var stort sett den eneste veien opp og frem for en ambisiøs chef – og maten skulle naturligvis serveres på servise fra et av de store porselenshusene som Royal Copenhagen, Litala eller Figgjo.

MEN DET VAR FØR. Tradisjonelle råvarevalg viker til fordel for de spesielle, det gjelder

også hva maten blir servert på. Og det må gjerne være uperfekt. Akkurat som den gangen alle bord i finere restauranter hadde kongelig dansk musselmalt porselen, bidrar talkerker, skåler, fat og glass også nå til sin del

av historiefortellingen. I dag handler det for mange ambisiøse restauranter ikke om prangende luksus, men om nøysomhet, terroir og nærhet til produsentene. Men først og fremst handler det om å være unik. ◦



Noen kokker vil gjerne at anretningene deres skal se like ut hver gang. Bare ikke Jonas.
- Når vi anretter må det helst ikke bli for pent.



Jonas Mikkelsen (33 år)

Medeier og kjøkkenchef bak det prisbelønte gourmetkjøkkenet på Hotel Frederiksminde i Præstø, syd i Danmark. Stilen er nordisk med inspirasjon fra naturen, sesongene og Præstøområdet regionale særpræg.

Gurli Elbækgaard (45 år)

Keramiker, utdannet ved Designskolen i Kolding og Kunsthåndværkerskolen i Bergen. Hun støper sine egne tallerkener, tekanner, kopper og andre produkter av leire i sitt studio i verkstedbutikken FormVerk på Islands Brygge i København.

Tilfeldige puréer og skjev glasur

Jonas Mikkelsen har tatt turen fra Præstø helt syd på Sjælland til København for å møte keramikker Gurli Elbækgaard i hennes verksted ved byens havnefront. Det gjør han flere ganger i året. Hun spiller en viktig rolle i den opplevelsen gjestene får på gourmetrestauranten i Hotel Frederiksminde, hvor Jonas er kjøkkenchef.

- Hos Gurli får jeg spesiallaget servise kun til oss. Det er noe helt spesielt. Det gir oss muligheten til å påvirke og få det utformet slik vi ønsker. Det hadde vi ikke kunnet gjøre hos Royal Copenhagen, sier han.

SAMMEN HAR DE UTVIKLET tallerkener, kopper, vaser og telysestaker til Frederiksminde, og Gurli design tar, som Jonas sitt kjøkken, utgangspunkt i naturens organiske former.

- Vår mat er ikke prippen. Jeg liker å bare kaste pureen på tallerkenen litt tilfeldig, og jeg er veldig nøye på at alle tallerkenene skal se

forskjellige ut. Det må ikke bli for pent, det tåler jeg rett og slett ikke, sier Jonas.

GURLI ELBÆKGAARD har også lagd tallerkener til Arakataka og tidligere til Bagatelle i Oslo. Hun opplever stor etterspørsel og ser at det samme gjelder for andre keramikere.

- Keramikk er supertrendy, og jeg får mange henvendelser fra butikker i utlandet. Men fremfor å levere til flere butikker, vil jeg heller samarbeide med kokker som Jonas. Det er mye morsommere for meg å ha det nære samarbeidet og samtidig få et innblikk i kokkeverdenen. Også er det veldig rørende å komme og spise på en restaurant og se at tingene man har lagd faktisk bli brukt.

Det er spesielt inspirerende for Gurli å jobbe med kokker også fordi de liker det vi andre ville kategorisere som «feil».

- Som keramikker prøver jeg jo alltid at lage

tingene så jevne som mulig. Men kokkene liker det ofte ekstra godt hvis glasuren ligger litt skjevt, forteller Gurli.

OG DET ER SANT, innrømmer Jonas. Han valgte nettopp Gurli's keramikk fordi den med sin uperfekthet hjelper ham å skape det uttrykket han ønsker i restauranten. Det hadde aldri latt seg gjøre med en masseprodusert tallerken.

Hotel Frederiksminde
Klosterbakken 8, Præstø, Danmark
frederiksminde.com

Gurli Elbækgaard
Thorshavnsgade 12,
København S, Danmark
elbaekgaard.dk



Tallerkenen var egentlig en feil. Julie var ikke fornøyd med måten glasuren lå på, men Christian var til gjengjeld overbegeistret. I dag er det en av de tallerkenene han bruker mest på Relæ.

Lavmælt eleganse

I Jægersborggade på Nørrebro i København ligger kunsthåndverkernes verksteder og butikker som perler på en snor. Det var blant annet dette som tiltalte kokk Christian Puglisi, da han valgte gaten som adresse til sin restaurant Relæ. Før åpningen i 2010 gikk han rundt og hilste på de andre i gaten, og en av dem han møtte var Julie Bonde Bülck. Hun står bak keramikkmærket *Uh la la* og var akkurat flyttet inn i et lite verksted ikke langt fra Relæ. Julies lavmælte, rene stil tiltalte ham, for hennes keramikkk uttrykte den samme ro som han selv tilstreber i sine retter. Sammen utviklet de Relæ's første tallerkener, som Julie produserte 250 stykker av til åpningen. I dag lager hun alle restaurantens tallerkener, skåler og kopper.

BORTSETT FRA at den er pen å se på, tjener Julies keramikkk også et annet formål for Christian: De gjør hans jobb lettere, forteller han.

- En flat, hvit tallerken er noe av det vanskeligste du kan jobbe med som kokk, for det krever så mye jobb å få anretningen til å se fin ut. Tallerkenene Julie har laget til oss heller litt innover, som gjør at rettens elementer holder seg der de skal. Tallerkenene hjelper oss å skape det uttrykket vi ønsker.

Dessuten er det viktig for Christian at man ikke finner Julies keramikkk på andre restauranter i byen. - Det er viktig for oss at vi er alene om dette servert. De tallerkenene vi serverer maten på er en vesentlig del av restaurantens samlede uttrykk.

JULIE BLIR INSPIRERT av å jobbe med keramikkk som har et praktisk formål.

- Det gir noen begrensede rammer som jeg kan være kreativ innenfor. For eksempel må det ikke bråke når tallerkenene settes oppå hverandre, og tingene skal være tilpasset este-

tikken i restauranten. Kanskje hadde det sett flott ut med noen utsmykninger, eller hvis jeg hadde gjort noe annet med overflaten, men det ville skapt en ubalanse i forhold til helheten.

Relæ
Jægersborggade 41, København N,
Danmark
restaurant-relae.dk

Uh la la Ceramics
Jagtvej 29 C, København N, Danmark
uhlala-ceramics.com



Christian Puglisi (33 år)

Kokk. Jobbet blant annet på Noma før han i 2010 åpnet Relæ sammen med sommelier Kim Rossen. Relæ ligger som nummer 45 på The World's 50 Best Restaurants' liste over verdens beste restauranter. Christian er også medeier i restaurantene Manfreds & Vin, Bæst og bakeriet Mirabelle, samt forfatter av boken *Relæ: A Book of Ideas* (Phaidon).

Julie Bonde (38 år)

Industriell designer fra Danmarks Designskole. Under navnet *Uh la la Ceramics* designer hun keramikkk i sitt verksted i København. Til Relæ designer hun tallerkener, skåler og kopper, som lages spesielt til restauranten. Julies andre produkter kan kjøpes i designbutikker i Skandinavia og resten av verden.



Mads Kleppe (33 år)

Sommelier på Noma i København, som flere ganger er kåret til verdens beste restaurant. Mads er norsk, og har jobbet på Noma i seks år.

Nina Nørgaard (30 år)

Glassblåser fra Glasskolan i Kosta (Sverige). Under navnet Vetro by Nina Nørgaard designer hun glass til blant annet restauranter og designfirmaer både i Danmark og i utlandet. Kaffeserviset er utviklet spesielt til Noma, men andre av Nina Nørgaards glassdesign er til salgs på forespørsel.



Kaffeservisets hovedform ble til dagen etter at Nina og Mads hadde sitt første møte. Nina hadde tegnet seks forskjellige forslag, men natten før hun skulle presentere forslagene for Mads, drømte hun om en syvende form, som hun tegnet da hun stod opp. Det ble den formen de sammen valgte å arbeide videre med.

Drømmekoppen

På Noma i København er hver eneste detalj nøye overveid som en del av opplevelsen gjestene skal få når de besøker restauranten. For sjef-sommelier Mads Kleppe har et av fokusområdene vært å skape en unik kaffeopplevelse. Sammen med den norske stjernebaristaen Tim Wendelboe har han utviklet en lett og fruktig kaffe som komplementerer den lette matstilen Noma er kjent for. For å fullende opplevelsen er det selvfølgelig ikke ubetydelig hva kaffen blir drukket av.

- Du vil jo heller ikke drikke vin av en kopp, sier Mads.

DA HAN KOM TIL NOMA for knappe seks år siden, var kaffeserviset fra Royal Copenhagen, og kaffen ble tilberedt i presskanne. Siden ble koppen byttet med krus fra keramikkerne Aage og Kasper Würtz, som også har lagd mange av Nomas tallerkner. Men det var ikke optimalt, synes Mads. De rustikke koppene var flotte, men de passet ikke til den kaffen han gjerne ville

servere. Derfor tok han kontakt med den unge glassblåseren Nina Nørgaard, som har spesialisert seg på å skape unikt, munnblåst glasser til restauranter. At Mads valgte å henvende seg til henne, fremfor å velge kaffeglass fra en stor produsent, handler i stor grad om at han gjerne ville ha glass som var unike for Noma. Dessuten er samarbeidet med lokale håndverkere en viktig del av restaurantens dna. - Det betyr mye for oss å støtte opp om små håndverkere, akkurat som vi gjør med våre råvareleverandører, forteller han.

Samarbeidet med Nina betyr dessuten at han kan få glassene nøyaktig slik han vil ha dem.

- For oss har det vært viktig at glassene fremhever kaffens aroma og frukt. De skulle være behagelige å ha i hånden og pene å se på. De skulle både være gjennomsiktige og ha et skjort uttrykk, og samtidig være robuste nok så de ikke knuser. Også skulle de ha en form som tåler at det blir helt varm væske i dem.

FOR NINA SOM KUNSTHÅNDVERKER er det noe eget ved å designe glass som, utover å være vakre, også skal ha en praktisk funksjon. De skal tåle å bli brukt.

- Glassenes størrelse og form er overhodet ikke tilfeldig. Hver eneste detalj er overveid. Det er fantastisk og inspirerende å jobbe med dyktige folk som Mads, som har en klar formning om hvordan tingene skal være, og hvorfor.

Noma
Strandgade 93, København K
noma.dk

Vetro by Nina Nørgaard
Skibbroen 18, København SV
vetrobynina.dk