

For mange kokke fordæver ikke nødvendigvis maden. Vi har mødt **dansk gastronomis bedstefædre**, de toneangivende kokke fra 70'erne og 80'erne, til »oldies but goodies«-træf på Kongenshus Kro.

køkkenets dinosaurer gav den gas

»Hej Flæske!« råber Arne Fusager begejstret fra sin plads ved det lange stålbord og glemmer et øjeblik at hakke tomater.

Nede i døråbningen hæver nyankomne Michel Michaud hænderne og himler med øjnene som i afmagt, inden den første af de gamle kolleger er over ham med knus.

Vi befinder os i køkkenet på Kongenshus Kro, smukt beliggende ved Dautbjerg på den jyske hede.

Klokken har lige passeret 14, og med Michel Michaud er dagens hold af top-kokke, der nægter at lade sig gå på af alder, næsten samlet.

Kun Hans Beck Thomsen mangler:

Men, som han selv siger, da han dukker op klokken 15.10, »jeg troede, det var en fejl, da jeg blev inviteret« det er jeg da alt for ung til.

Han bliver 63 dagen efter kokketræffet.

»SIKKE BRUN du er,« siger Jean-Louis Liefroy til sin gamle ven og landsmand, da Michel Michaud når den ende af bordet, hvor Liefroy hjælper Arne Fusager og

Birthe Sandager med det enorme snittearbejde, der er til deres middelhavs-inspirerede ret.

»Ja, han ikke bare ligner en araber, han lugter også som én,« bemærker Arne Fusager på fransk, og får alle, inklusive Michaud, til at le.

»Sådan taler de altid til hinanden,« forklarer Birthe Sandager beroligende. Hun er også i gang med tomater, mens Liefroy tager sig af de flåede peberfrugter, der skal skæres i tynde strimler.

»Jeg tror, det tog mig seks-syv timer at ordne dem.

Vi er jo ellers vant til at have kursister, der hjælper os,« smiler Birthe Sandager.

Hun og ægtemanden Arne er kørt i egen bil fra Provence til Kongenshus - »det gik mægtigt godt, indtil vi kom tæt på, så ville gps'en ikke mere og vi endte i Mønsted Kalkgruber« - og de har haft bilen fyldt med hvidløg, flåede peberfrugter, tørrede krydderurter, olivenolie, saltet torsk og andet godt.

»Jeg er jo også fra Frankrig - næsten samme sted som Michel,« siger Jean-Louis Liefroy venligt konverserende.

»Du er da overhovedet ikke fra samme sted som mig,« protesterer Michel Michaud, der er trukket i det hvide kokketøj.

»Nej, der hvor Michel kommer fra, er der kun geder,« ler Arne Fusager.

»Ja, det er rigtigt,« indrømmer Michaud og forklarer:

»Da araberne rykkede ind, nåede de helt op til Poitiers, inden de i år 732 blev slået tilbage. Og så tog de alle kvinderne med sig, men lod gederne blive tilbage.«

»ÅH, DET ER SKÖNT, jeg føler mig så ung. Det er et stykke tid siden, jeg sidst har prøvet det,« ler Jan Hurligkarl, der med 62 år er jævnaldrende med Erwin Lauterbach. Kun Birthe Sandager er med sine 60 år yngre.

Jan Hurligkarl laver indisk inspireret mad. Han steger canettes fra Dôme i Frankrig - »halvilde ænder,« som han siger - og er ellers omgivet af eksotiske krydderier som black salt, stødte bukkehornsfør og chat masala. Han har altid været sin egen, har ladet sig inspirere af rejser til fjerne steder, og er den eneste på denne dag, der ikke enten er ude i noget nordisk eller noget fransk.

Rigtige mænd uddeler store knus - her er det Hans Beck Thomsen (til venstre) og Jens Peter Kolbeck, der hilser varmt på hinanden.

Fotoreportage: Morten Stricker.

»Det er sjovt at være her, for det er meget, meget kærlighedsfuldt, og det er store venskaber. Vi har virkelig været ægte kolleger og aldrig konkurrenter. Vi har sendt gæster til hinanden og byttet kokke. Du kan jo også høre, hvordan folk snakker sammen - vi er glade for hinanden,« forklarer Jan Hurligkarl, mens han smager til.

MANDEN BAG arrangementet er Bent Christensen, der ud over at udgive Den danske Spiseguide også har skrevet det betydningsfulde værk »Gastronomien i Danmark« samt været medforfatter på bøgerne om verdens tre-stjernede Michelin-restauranter.

Ifølge ham selv blev »Oldies but Goodies« en realitet, fordi han var træt af, at de unge danske kokke hele tiden får æren for, at dansk/nordisk gastronomi i øjeblikket regnes blandt de tre-fire mest betydningsfulde i verden.

»De nye kokke er fantastiske, og de har gjort, at Danmark er på verdenskortet. Men det er jo ikke dem alene, der skal have æren. Den, der fandt på det, er Erwin Lauterbach. Da han var nødsaget til at lave selleri på 50 måder, ikke måtte lave dyre kødretter, skulle bruge billige

fisk og så videre, mens han var i Sverige, udviklede han den flotte gastronomi på nordiske råvarer. Og så løb han på Søren Gericke, den anden store fader til det, dansk gastronomi er i dag, nede i Paris, hvor de arbejdede sammen. Søren var fokuseret på det opulente køkken med sotunge, fløde og den slags - og mødet mellem dem skabte historie,« fortæller Bent Christensen og tilføjer:

»De såede de frø, som springer ud i dag og bliver høstet af de unge.«

Gericke og Lauterbach var for eksempel de første, der lavede menukort lige som unge, smarte kokke gør i dag, hvor der bare står »blomkål-asparges-trøffel« - og så er det en ret. Gericke var også den første, der introducerede danskerne for vin-menuer.

UDE I KØKKENET på Kongenshus Kro kæmper Lauterbach og Gericke med hver deres ret.

fortsættes på næste side

Fra oven og ned: Søren Gericke (til venstre) har fået hentet en masse brøndkarse, som Jan Hurligkarl lige inspicerer. Hans Beck Thomsen har fået skiftet cardiganen ud med den hvide kokkejakke. Jean-Louis Liefroy, Jens Peter Kolbeck og Erwin Lauterbach i det muntre hjørne. Kolbecks mange små kartofler, fint snittede i form som champignons. Michaud og Lauterbach diskuterer. Pernille Rosenkær, køkkenchef på Kongenshus Kro (til venstre) planlægger sammen med veninden Mette Cassner (årets kok 2011, Ti Trin Ned), der har meldt sig som frivillig hjælper på dagen.

