



Herover: Klokken er 15.05, da den Chateau de Crement, som Arne Fusager og Birthe Sandager har haft med fra det sydfranske, endelig er kold nok til at blive drukket. Erwin Lauterbach hælder op til alle. Jan Hurtigkarl (til venstre i billedet) og Michel Michaud (til højre) sætter pris på rosé-dråberne. Herunder øverst: Søren Gericke (til venstre), Michel Michaud (med ryggen til) og Arne Fusager (med briller) i køkkentrængslen. I midten: Jens Peter Kolbeck tjekker sin sauce. Nederst: Der arbejdes koncentreret over de tallerkner, som skal indeholde Lauterbachs østers-persillesuppe.

Det går klart bedst for Søren Gericke, der sammen med sine to medbagte hjælpere, begge uddannede kokke og gode venner, har været ude at hente en kæmpe portion brøndkarse, og nu har fundet sig en plads i mellemgangen, hvor han fred kan plukke blade fra stængler. Pernille Rosenkær, der er køkkenchef på Kongenshus Kro til daglig, slår brød op ved siden af, ude i opvasken »Smag! Er det ikke fantastisk?« siger Søren Gericke og peger på brøndkarsen i den store plastbakke. »Om jeg er tilfreds med kvaliteten? Det er bedre end det bedste! Når man kommer fra Amager, bliver man sgu så glad...jamen se lige her! Det er ren natur! Der er jo små dyr i...«

Det er straks sværere at finde ud af, hvad Søren Gericke egentlig har tænkt sig at servere. Resten af the oldies ved det heller ikke - han har bare bestilt nogle råvarer og kaldt sin ret for »Inspiration rustik«.

Henrik Harritz Bek, der har arbejdet sammen med Gericke på TV Glad og som er en af hans hjælpere ved arrangementet, forklarer:

»Vi har torskerogn, heltrogn, løgvelouté, tomatmarmelade, brøndkarse, grønne syltede tomater...hvad det bliver til? Det må du hellere spørge Søren om.«

»Vi har jo den her meget vilde brøndkarse...og så går jeg og tænker over det punkt for punkt, indtil vi finder ud af, hvad vi vil. Vi er et »vi«, forstår du, ikke et »jeg«... det er jo egentlig en sjov historie; vi lavede nogle store halmballer og dumpede nogle laks i, og så stod det der og glødede langsomt. Så lavede vi sild og rogn og bagefter hummerkoral med kartoffelpuré og selleri, og endte med at lave syltede tomater. Fantastisk!« fortæller Søren Gericke, mens kokkene får en fortjent omgang skibkerlabskovs i pejsestuen klokken 15.40.

Så fra halmballe til...?
»Torskerogn! Det er da fantastisk. Den og heltrognen er fra Hvide Sande. Dem har jeg altid handlet med. Helt suveræne.« siger Søren Gericke.

PERNILLE ROSENKÆR FORSØGER at holde briefing. Det er ikke helt nemt. Der bliver snakket og grinet for meget.
»Er der dans bagefter?« vil Michel Michaud vide.
»Ja, ja.« svarer Pernille tålmodigt.
»Det tror jeg ikke, Arne kan klare,« mener Michaud, og mens Arne Fusager protesterer, må Pernille råbe:
»Hold kæft alle sammen!«
»Ja, det her er en børnehave,« siger Michaud med engleansigt.
»Nu rejser jeg mig op - det troede jeg da ikke var nød-

vendiget med jer,« siger Pernille mildt bebrejdende og kigger på sine papirer:
»Erwin, de sølvterriner, skal de pudses?«
»Altså, jeg skal ikke bruge dem, men jeg vil da gerne have dem pudset,« svarer Erwin Lauterbach.

HAN, ALTSÅ LAUTERBACH, var den første, Bent Christensen spurgte, da han fik »oldies but goodies«-ideen.
»Jeg udvalgte en nestor, som jeg vidste ville være banebrydende, hvis han sagde ja. Så ville de andre også komme,« forklarer Bent Christensen.
»Jamen, selvfølgelig sagde jeg ja. Jeg havde faktisk selv tænkt på at lave et gæstespil med nogen af os - vi er jo nogle ret aktive 60-årige, og så tog Bent mig på sengen. Jeg vidste, at de alle ville synes, det var en rigtig god idé,« siger Lauterbach, der kun har en bekymring (må ja, to - men den anden vender vi tilbage til) med arrangementet: At gæsterne bliver over-mætte.

»Det drejer sig ikke kun om os - selv om vi gerne vil vise, at vi ikke er helt døde endnu og at vi stadig kan noget i forhold til de unge skarpe. Vi er her ikke kun for sjov og for hyggens skyld - vi er her for gæsternes,« siger han og snitter persillerodder, så man næsten glemmer at lytte til, hvad han siger:
»Jo, jeg kan godt multitaske. Du kender vel godt det med, at når mænd vasker op, så holder de op med det, når de skal snakke - kvinder snakker bare, mens de fortsætter med at vaske op,« smiler han.

Lauterbach står for aftenens første ret, en af hans absolutte klassikere, østers-persillesuppe.
»Men jeg har fornyet den! Det gjorde jeg på rute 13 på vej herover. Jeg måtte stoppe tre steder, inden jeg endelig fandt sagogryn i Superbest, tror jeg det var, i Frederiks,« fortæller han.

Og her kommer så hans anden bekymring.
Det går nemlig ikke så godt med fornyelsen. Sagogrynene vil ikke, som kokken vil.
»Det er fordi de er *fake*. Se her - der står »danske sagogryn«, og Søren siger, at så er de *fake*. For ægte sagogryn stammer fra sagopalmer på Ny Guinea,« forklarer han.
»Puha - sagogryn,« bemærker Jonna Hald, der har stukket hovedet ind over Lauterbachs arm for at kigge ned i gryden med den hvide grynmasse.
»Det gad man bare ikke spise, da jeg var barn.«
»Altså, jeg er jo fra Sønderjylland, og jeg kan da tydeligt huske sagosuppe med svesker,« mener Lauterbach.

MICHEL MICHAUD HAR IKKE travlt - »for i modsætning til de andre her, kan jeg jo tænke, så jeg har lavet det



meste hjemmefra« - så han hænger lidt rundt omkring ægteparret Sandager/Fusager, Liefroy og Jens Peter Kolbeck.

Sidstnævnte har fundet sit eget lille hjørne, hvor han kan eksperimentere med grappa. Hans kartofler, der er smukt skåret ud i form som små svampe, står og venter i et stort ildfast fad.

»Ja, det er et enormt arbejde at skære dem ud. Det har jeg fået min kone til,« smiler altid elegante Kolbeck og arbejder med rolige bevægelser videre med sin »sauce mystere« til vagterne.

Liefroy tager det også roligt. Han skal lave en af sine egne klassikere, foie gras med vilde ris og majs, hindbær og balsamico sauce, og også han har gjort forarbejdet derhjemme, fordi »det med friske hindbær sviner lidt og jeg vidste ikke, hvor meget plads, jeg kunne få her.«
Ikke meget, det er sikkert.

Men han hygger sig med at snitte for Arne Fusager og snakke.

»Michels ret er en af dem, vi lavede i 70'erne på kroen, pighvar i egen fars med jordskokkepuré. Det er sjovt ind imellem at tage gamle ting op, og det er jo meget passende her: Det nordiske køkken er sgu ikke noget nyt. Vi lavede da ikke andet end at bruge lokale råvarer, for det var svært dengang i 1970'erne. Danskerne spiste jo næsten ikke fisk, så vi måtte lave en aftale med nogen i Skagen om at sende fisk ned i kasser med DSB til Fåborg,« fortæller han.

Men franske råvarer var nu også savnet dengang, »Ja, foie gras...altså, jeg blev ved med at importere, og få det konfiskeret, indtil levnedsmiddelkontrollen gav op, fordi de kunne se, at jeg bare blev ved,« fortæller Liefroy, og Birthe Sandager tilføjer:

»Jeg kan huske, at vi smuglede foie gras ind forklædt som hundemad.«

»NÅ, NU HAR I DA VIST tomater nok,« siger Ulrik Witt, Jonnas Halds mand og tidligere medejer af De 4 Årsteder i Aarhus, og kigger på Liffroys snittearbejde.
»Tomater? Det er da peberfrugter,« udbryder Birthe Sandager.

»Nu er Ulrik jo heller ikke kok,« bemærker Arne Sandager tørt og siger så, da Ulrik Witt gribet et glas Chateau de Cremat, »hov, hov! Det er kun for kokke!«
»Må en fattig kunstner nu ikke gang få en tår,« protesterer Ulrik Witt, der maler og har galleri i Aarhus.
»Fattig, jo - men kunstner, nej,« bemærker Fusager: Han har problemer med sin venstre skulder.

»Om det er svært at lave mad med kun en hånd? Næh, jeg *tænker* mad,« siger han.
Udtrykket på Michel Michauds ansigt er ubeskriveligt.

»Michel og jeg er født samme år og samme dag - men han er ældst. Han er født en halv time før mig,« fortæller Fusager:

»Ja, men hvem er bedst? Mig!« ler Michaud.
»Hvem har skruet op her? Er det dig Jens-Peter?« råber Hans Beck Thomsen fra komfuret, hvor hans chokolade er sat over:

Jens Peter Kolbeck, der har sin sauce over ilden, og Jean-Louis Liefroy iler til komfuret.
»Man kan da heller ikke lade jer to være alene. Der skal være en voksen til stede,« mener Beck Thomsen og tipper sin gryde en anelse.
»Sikke en flok gamle røvhuller: Men synes du egentlig ikke, at vi holder os bedst af dem alle, Michel?« spørger Arne Fusager:

»Joeh - men Erwin er også okay,« mener Michaud.
»Ja, han er bare blevet lidt tunghøjr,« ler Fusager, mens Lauterbach iler forbi for at smide endnu en portion sagogryn ud.

HELE STÅLBORDET ER er fyldt med skærebrætter, knive, plastbokse, stålskåle og diverse råvarer: I den ene ende er Birthe Sandager stadig i færd med at lægge små buketter kørvæl på bageplader:

»Jean-Louis, kan du ikke hjælpe Birthe med de der bærebuketter, så de kan komme af sted, og vi kan få noget plads?« spørger Hans Beck Thomsen, Han skal prøve-arrangere sin dessert - en de-konstruktion af Pære Belle Helene - for at se, om han foretrækker dansk musselmalet eller norsk figgjo.

Først arrangerer han papirtynde skiver pære på tallerknen. Så pakker han chokolade-skallerne ud.
»Næh, hvad laver du nu?« spørger Michel Michaud begejstret - for femte gang indenfor ti minutter.

»Jamen, jeg kan da ikke forklare dig hele tiden, hvad det er, jeg går og laver,« sukker Hans Beck Thomsen.

Kokkene

■ Erwin Lauterbach (1949), en af fædrene til den nordiske bølge i gastronomien. Udlært fra Holbi Kro, derefter blandt andet job hos Hurtigkarl i Frederiksberg Have og på Primeur i Malmø. Kåret som »Årets kok gennem 25 år i 2001 og »Kokkenes kok« i 2006. Hans restaurant hedder Saison.

■ Jonna Hald (1946), tryllede i køkkenet, mens gemalen Ulrik Witt styrede restauranten »De 4 Årsteder« fra 1977, hvor det nye franske køkken kom til Aarhus. I dag hjælper hun i Den japanske Have i Aarhus og underviser under FOF to gange ugentlig. Ulrik maler og har eget galleri.

■ Michel Michaud (1946), bragte ved sin ansættelse på Falsled Kro i 1971 det klassiske franske køkken til Danmark. Har desuden sat sit præg på Kong Hans, Søllerød Kro og Marie Louise. I 2004 drog han til GI. Skagen, hvor han stadig regerer i køkkenet på Ruths Hotel.

■ Birthe Sandager og Arne Fusager (hvh. 1951 og 1946) var også medejere af »De 4 Årsteder« i starten, men åbnede så selv en top-restaurant i byen, Gammel Åbyhøj. I dag bor de i Provence i Sydfrankrig, hvor de har deres egen kokkeskole, »La Cuisine du Jardin«, i Tourrettes sur Loup.

■ Søren Gericke (1947) har opnået kultstatus. Har været på The Plaza og Søllerød Kro, men har i perioder også haft fodan under eget bord, blandt andet på Anatole, spisehuset i Rønde, Grisobasowitch og Niels Juel i Klitmøller. Hans tv-programmer med Søren Ryge badte ham også i folke-munde. Har også været kok på TV-Glad. Blev kåret som ikon af Den danske Spiseguide i 2008. Hvert år kærer madanmelderforeningen årets retter, nu kaldet »Årets Gericke.«

■ Jean-Louis Liefroy (1945), hører til den legendariske håndfuld franske kokke, som drog mod nord i 1970'erne. Har nærmest været synonym med Falsled Kro som stedets køkkenchef og direktør i 40 år. Nu står han bag komfuret i sønnen Patricks Restaurant Liefroy i Nyborg.

■ Jens Peter Kolbeck (1947) har lavet mad til kongefamilien i en årrække, været kok på D'Angleterre, souschef på Kong Hans, kok ved de danske ambassader i Rom og Washington samt på nogle af verdens bedste restauranter, som for eksempel Auberge de L'Ille, der har tre Michelinstjerner. Vandt sølvmedalje ved Bocuse d'Or i 1993 med samtidig succes på sin egen restaurant Christies.

■ Jan Hurtigkarl (1949) var tv-kok sammen med sin berømte far, Roy Hurtigkarl 1975-1980. Har arbejdet på Ritz i Paris og haft sin egen restaurant med Michelin-stjerne allerede i 1983; »Les Etoiles et Une Rose«. Senere slog han sig ned i Ålgårde med restauranten med den smukke udsigt, »Jan Hurtigkarl & Cox. I dag medejer af Mielcke & Hurtigkarl i Frederiksberg Have.

■ Hans Beck Thomsen (1948) overtog i 1981 den fædrene kro, Henne Kirkeby Kro, som tredje generation. Uddannet på Britannia i Esbjerg og hotelfagskole i Schweiz. Efter job som souschef på London Hilton blev han kendt som tv-kok i 1970'erne og 1980'erne. Henne Kirkeby Kro blev Årets Restaurant i 2002. I dag har han Café Stranden i Henne.

Øverst: Michel Michaud giver Erwin Lauterbach en hånd med, da hans suppe skal sies. Nederst: Jonna Hald (til højre) anretter sin ret, gravad kammusling med æble-tomatvinaigrette.



fortsættes på næste side

November 2011

20% rabat på maleri i november
60 kunstnere fra ind- og udland.
www.habsoe.dk

