



Ponton Elofsson og Tim Ottosen. Foto: Sune Rasborg



Pontus skænker venligt op. Foto: Sune Rasborg



Loftur i køkkenet. Foto: Sune Rasborg



Anretning af dagens komplicerede ret. Foto: Sune Rasborg



Kvan med valle og skyr. Foto: Sune Rasborg

Smagen af Bornholm – kreeret af en islænding

En gammel kending fra Svaneke er vendt tilbage, og det har fået Aviskokken ud af skudhullerne.

Sune Rasborg

MAD



For nogle år siden lå der en restaurant i Svaneke. Lokale ville nok sige, at det var i Kælderstuens gamle lokaler – lige ud til havnen, under det der engang var kendt som Hotel Østersøen.

Tre Tjenere hed den, og den fik fremragende anmeldelser. Det var et hold fra Island, der stod bag den kulinariske succes, som både lokale og Svaneke gæster nød godt af.

En af de dygtige islændinge, der blandt andet blev hyldet for sin skaldyrssuppe, var Loftur Loftsson, der med sikker hånd styrede sit køkken og leverede lækre, mundrette oplevelser til forventningsfulde gæsters munde.

Men Tre Tjenere lukkede for nogle år siden – og hvad er der så blevet af den kulinariske kaptajn fra havnebryggen?

Den altid sultne Aviskok har spekuleret over det, for han nåede aldrig ned og spise islandsk i Svaneke. Og hvis der er noget, Aviskokken har Fomo over, så er det, hvis der er lækkerier, der går hans mave forbi.

Lige før jul – jeg tror, det var i november – besøgte jeg Stammershalle Badehotel og snakkede med deres kok og køkkenchef. Det var en fin oplevelse, men jeg savnede lidt drive fra de unge mennesker, der styrede køkkenet på det flotte hotel. Ikke at det

var dårlige takter – overhovedet ikke, faktisk – men jeg savnede lidt personlighed i maden.

I slutningen af sidste uge dumpede der en mail ind fra Susanne Vang:

”Hej Sune
Håber, du har det godt og nyder det smukke forår her på Bornholm.

Der er sket en del her hos os på Stammershalle Badehotel – blandt andet i køkkenet, hvor vi har budt velkommen til vores nye køkkenchef Loftur, som tidligere drev Restaurant Tre Tjenere i Svaneke.

Herudover har vi ansat en sommelier, Pontus, som blandt andet har arbejdet på Noma og var blandt de første til at introducere naturvin i Danmark.”

LAVAGRILLET FISK OG ANDRE SAGER...

Det var ikke den værste information at få. Derfor: Afsted med den gyssede Aviskok! Spændende at se, hvad Loftur skal lave på det meget klassiske sted. Gad vide, om han tilpasser sig den meget fine og lidt yndige stil, som stedets køkken har været præget af de seneste år – eller om han går all in på skyr, lavagrillet fisk og halve fårehoveder? Næppe. Men måske bliver køkkenet lidt vildere end før. MEGET SPÆNDENDE!

Sidst jeg var der, så jeg stedets nye vin-kælder, der møjsommeligt er gravet ud i grundfjeldet og ligger som en flot forlængelse af restauranten. Nu har de åbenbart ansat Pontus også... Han er jo en slags legende inden for vin – mest kendt for naturvin, men også konventionelle vine finder vej til hans gane og fortællinger.

For at blive i de, for tiden, udbredte termer: Det er en gastronomisk oprustning, Stammershalle Badehotel er i gang med.

Og jeres Aviskok kan næsten ikke vente

med at komme ind og høre, hvad der nu skal ske ...

Det er ikke noget med værelser og hotel-drift nu. Denne gang skal det kun handle om gode sager, der potentielt kan havne i Aviskokkens svælg.

IKKE SÅ MEGET FNIDDER, MERE PERSONLIG SMAG

Loftur, hvordan er du endt her?

– Jeg har jo været i mange år på Bornholm. Haft Tre Tjenere i Svaneke. Det var en dejlig restaurant, men jeg havde fået nok. Det blev lidt for meget, det var mig selv, og det var ikke sjovt længere. Jeg ville gerne prøve noget andet. Og så så jeg, at de søgte en kok her på Stammershalle. Jeg kendte stedet, og jeg har altid syntes, det var et fantastisk sted. Så jeg søgte – og så sad vi og snakkede, og det føltes rigtigt.

Ja, det er jo også et lidt specielt sted. Hvordan føles det at komme ind her og skulle lave mad i de her rammer?

– Jeg er meget ydmyg. Det er et gammelt sted med historie, og det er vigtigt for mig at passe ind – men samtidig også sætte mit eget præg. Ikke for meget. Det skal stadig være Stammershalle. Men jeg må godt komme med noget personlighed og noget smag. Jeg vil gerne lave mad, der passer til stedet, men også til mig selv.

Er det en lettelse ikke at skulle stå med det hele selv længere?

– Helt ærligt: ja. Det er en kæmpe lettelse. På Tre Tjenere lavede jeg alt selv. Indkøb, planlægning, personale, vagtplaner, rengøring – og så skulle jeg lave mad oveni. Her er der nogen til at hjælpe. Her er jeg ikke alene. Det giver plads til, at jeg kan koncentrere mig om maden, og det gør mig glad.

Hvad er vigtigt for dig, når du laver mad?

– Smag. Altid smag. Det må gerne være enkelt. Jeg kan godt lide, at der ikke er for meget pynt, ikke for meget fnidder. Jeg bruger gode råvarer og prøver at lade dem tale for sig selv. Der må godt være lidt kant – ikke for klassisk, men heller ikke for eksperimenterende. Jeg vil gerne have, at folk forstår, hvad de spiser.

FERMENTERET HAJ OG ANDRE UHYRLIGHEDER, DER IKKE FINDES PÅ STAMMERSHALLE

Du har jo en islandsk baggrund. Kan man mærke det i den mad, du laver?

– Altså, jeg laver ikke islandsk mad. Jeg bruger ikke fermenteret haj eller sådan noget. Men måske ligger det i min tilgang. Jeg kan godt lide rene smage. Råvarer, der ikke er pakket ind i alt muligt. Jeg har stor respekt for det enkelte produkt. Det tror jeg godt, man kan mærke.

Hvordan har det været at arbejde sammen med folkene her? Hvordan er samarbejdet?

– Det er fantastisk. Jeg er blevet taget godt imod. Vi taler sammen om tingene – vi sparrer med hinanden. Det er ikke sådan, at jeg bare kommer og bestemmer alt. Vi har en god dialog. Og jeg lytter. Det er vigtigt, når man træder ind i noget, der allerede fungerer.

Er der noget, du gerne vil ændre?

– Ikke som sådan. Jeg vil gerne udvikle det – måske stramme lidt op nogle steder. Gøre det mere fokuseret. Ikke for mange retter. Hellere færre, men gode. Det er nemmere at holde kvaliteten, og det passer bedre til min måde at arbejde på.

Er der noget, du savner fra Tre Tjenere?

– Måske den der følelse af, at det var mit eget. Men jeg savner ikke ansvaret. Det var for meget. Jeg er glad for at være et sted nu,



Kvan over Stammershalle

SYLTET KVAN

– 1:1 syltelage – eddike og sukker

– Trækkes i 24 timer

RICOTTADRESSING

Ricotta.....200 gram

Valle..... 50 milliliter

Bornholmsk rapsolie25 milliliter

Vand (H₂O) 20 milliliter

Salt

Peber

Bland alle ingredienser sammen i en skål. Tilsæt eventuelt lidt ekstra vand, til konsistensen er tilfredsstillende.

KVANOLIE

Kvan (blade og stilke)400 gram

Bornholmsk rapsolie 200 milliliter

Skær kvan i minder stykker og varm den op sammen med olie til 72 grader og sigt gennem etamine.

KVANEMULSION MAYONNAISE

Æggeblommer 100 milliliter

Valle.....Fem milliliter

Bornholmsk sennep.....En halv teske

Kvanolie..... 800 milliliter

Pisk æggeblommer, valle og sennep til en luftig konsistens. Hæld derefter olien i lidt ad gangen i en tynd stråle, indtil det hele samler sig.

VALLEIGRETTE

Valle..... 20 milliliter

Rapsolie

Salt

Rosa peber

Rystes eller røres til en emulsion. Smag til.

SÆSONURTER

Løgkarse

Engsød

Glem-mig-øj

Ramsløgsblomst

Fennikel

ANRETNING

– Del den syltede kvan i to og grill den hårdt af.

– Anret en skefuld ricottadressing centralt på tallerkenen.

– Læg den grillede kvan ovenpå.

– Dryp med kvanolie og kvanemulsion.

– Pynt med sæsonurter og dryp valleigrette over.

– Slut af med lidt flagesalt.

VINFORSLAG

2023 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Domaine Pépière, Loire

Ren, frisk og slank. Elegant og mineralsk med subtile noter af grønne pærer og hvide blomster.

Så er det sagt – ud og find kvan – altså jeg har aldrig fundet nogle på Bornholm, men Loftur siger at de er her... Det kan være at man skal trykke en naturvejleder lidt på maven, for at finde de gode steder.

hvor jeg kan koncentrere mig om det, jeg brænder for – og det er maden. *Hvad håber du, folk lægger mærke til, når de spiser her?*

– At det smager godt. At det er gennemarbejdet. At der er kærlighed i det. Jeg håber, det er tydeligt, at det ikke bare er mad for at være fint. Det skal være til at forstå. Det skal være ærligt.

Du nævnte tidligere, at det skulle passe til stedet. Hvad betyder det egentlig for dig?

– Det betyder meget. Jeg elsker det her sted. Altså, se lige udsigten. Man har havet lige der, klipperne, skoven bagved. Det hele skifter med årstiden. Det er det, jeg prøver at tage med ind i køkkenet. Stemningen. Farverne. Roen. Jeg tænker faktisk meget over det, når jeg laver mad.

NATUREN ER EN GOD KOLLEGA

Så naturen er en slags medspiller?

– Ja. Helt klart. Jeg bruger det ikke som en gimmick – det er ikke sådan noget med at pynte med grankogler. Men jeg mærker, hvordan stedet smager. Det påvirker mig. Retterne bliver anderledes, afhængigt af om det er forår, sommer eller efterår. Jeg prøver at lave mad, der føles rigtig her og nu. Det er vigtigt for mig at samle de råvarer der er fra naturen – det giver et helt naturligt flow i menuen.

Hvordan arbejder du med det, rent konkret?

– Det handler om at være åben. At kigge ud ad vinduet og mærke efter. Hvad har vi nu? Hvad passer? Jeg bruger også meget lokale råvarer. Ikke bare fordi de er lokale, men fordi de smager af Bornholm. Og fordi det giver mening at støtte dem, der producerer her. Fisk, grøntsager, urter – det hele spiller sammen.

Kan gæsterne mærke det, tror du?

– Jeg håber det. Det er i hvert fald intentionen. Jeg tror, man godt kan smage, når noget er lavet med respekt for omgivelserne. Og hvis man sidder her og kigger ud over klipperne og spiser en ret, hvor der er tænkt over både tekstur og årstid – så giver det hele måske lidt mere mening.

Du siger, det ikke skal være for meget pjat. Men vi er jo også et sted, hvor folk forventer, at det ser lidt pænt ud. Hvordan finder du balancen?

– Det skal være smukt, men det må ikke tage overhånd. Jeg kan godt lide, at man kan se, hvad det er, man spiser. Jeg har det lidt stramt med retter, hvor man ikke kan genkende noget som helst. Det er ikke kunst – det er mad. Men det må godt være smukt og gennemtænkt. Farver, former, tekstur. Det er en del af helheden, selvfølgelig. *Så det handler mere om balance end om at imponere?*

– Ja. Jeg vil hellere have, at folk bliver glade og overraskede over smagen, end at de bare tager billeder og lægger det på Instagram. Det må gerne være elegant. Men jeg gider ikke lave noget, der kun handler om at se smart ud. Det skal smage godt først.

Hvad gør du, hvis du selv får en ret, hvor du tænker: det her er for meget?

– Så piller jeg det fra. Sådan er jeg også i mit eget køkken. Hvis jeg står med en tallerken og kan mærke, at der er for mange elementer – så fjerner jeg noget. Man behøver ikke vise alt, hvad man kan på én gang. Det er bedre at gøre én ting godt.

Har du en signaturret, eller noget du vender tilbage til?

– Det skifter lidt. Men jeg har nogle ting, jeg godt kan lide at arbejde med. Lam, for eksempel. Og fisk. Jeg elsker at lave fisk, især når det er helt friskt. Det er en af de

ting, hvor man virkelig kan smage, om det er lavet ordentligt.

Hvordan har gæsterne taget imod dig her?

– Folk har været glade. De har været nysgerrige og åbne – og nogle af dem kender mig jo fra Tre Tjenere. Det er altid lidt spændende at komme til et nyt sted, men det har været en god start.

Du nævnte tidligere det med at følge sæsonerne. Er det vigtigt for dig at kunne skifte menukortet ud?

– Ja, jeg vil ikke stå og lave det samme hele tiden. Jeg skifter ikke hele kortet, men der skal være bevægelse. Jeg kigger på, hvad der er i sæson – nye grøntsager, fisk, urter – og så skifter vi ud der, hvor det giver mening. Det gør også arbejdet sjovere.

Du samarbejder også med den nye sommelier, Pontus og Tim der er restaurantchef, om vinene – hvordan fungerer det?

– De smager på retterne og kommer med forslag. Vi taler meget sammen. Det er ikke bare mad først og vin bagefter – vi prøver at finde balancen sammen. Han kan godt finde på at sige: “Hvis du skruer lidt på syren her, så spiller det bedre med den vin.” Sådan noget kan jeg godt lide.

Er det vigtigt for dig, at maden stadig er i centrum?

– Ja, men det skal hænge sammen. Maden og vinen skal spille. Jeg går ikke op i, at det skal være spektakulært. Det skal være rart. En bid, en slurk – og det hele smelter sammen. Det er det, vi går efter.

Nu har vi talt meget om maden. Men hvad gør dig glad ved at lave det her arbejde – lige her?

– Det er, når det hele går op i en højere enhed. Når køkkenet spiller, når stemningen er god, og gæsterne smiler. Når vi er et hold. Det betyder alt. Jeg har prøvet at stå helt alene – det var hårdt. Her er vi sammen om det.

Er det anderledes at arbejde i et hus med så meget historie?

– Ja, man kan mærke det. Det forpligter lidt. Ikke på en tung måde – men det giver respekt. Man vil gerne gøre det ordentligt. Der har været mange før os. Nu er det os, og vi skal tage det videre.

Er der noget, du drømmer om at gøre her? En retning, du gerne vil tage det i?

– Jeg vil bare gerne blive ved med at gøre det godt. Jeg drømmer ikke om at revolutionere noget. Jeg vil gerne lave mad, der passer til stedet og til mig. Og så håber jeg, at folk kan mærke, at der er hjerte i det.

Og så har du jo havet lige udenfor. Det er ikke så tosset?

– Nej, det er fantastisk. Det er det bedste. Det giver ro. Og det giver mig lyst til at lave mad, der passer til den følelse. Det er det, jeg prøver på hver dag.

Loftur laver en ret til mig med noget, jeg ikke anede der fandtes i den bornholmske natur: kvan.

Samtidig er det noget med at lave mad med valle – det kender vi heller ikke så meget til her i Danmark. Det må siges at være et islandsk islæt. Retten er ret fantastisk, for alt på tallerkenen er fra den firkantede ø i Østersøen.

Uden overdrivelse – både Susanne, Loftur, Pontus og restaurantchefen Tim, så det: Jeg fik gåsehud, da jeg smagte den ret!

Det må sandhed siges at være smagen af Bornholm – kreeret af en islænding.

Opskriften er, i modsætning til de opskrifter vi normalt har med, lidt mere udfordrende.

Hvis man er i tvivl om hvor man skal få valle fra, så køb lidt skyr og kom det i en sigte med en skål under. Efter nogle timer er der valle i skålen.