



ILLUSTRATION: JOHAN NORD

GASTROREDNING • Skiftende regeringer prøver at skabe ny dynamik i yderområderne ved at flytte uddannelsessteder og institutioner. Men måske er det bare noget god mad, der skal til?

Måltidet som knudepunkt

SIGNÉ WULFF

Hundested er iskold vinteraften. Hovedgaden lå helt westernagtigt øde hen. Bælgmørk og uden et menneske. Byen virkede forladt, kun vinden hvirvlede ned mellem husene. På havnen pibede der i mæsterne og bidrog med en ubyggelig fløjten til fornemmelser af spøgelsesby. Vi krøb langs muren hen imod Spiseshus Knud lyder på molen, hvor døren åbnede med et varmt pust – og øjeblikkeligt tog livet af den dystre grundstemning af affolkning.

Samme formiddag var jeg gået ind på restauranten for at sondere terrænet. Jeg havde kun lyst til at bestille et bord, hvis jeg vidste, der ville være lidt leben i restauranten, og at min ledsager og jeg ikke blev de eneste gæster. »Der er helt fyldt i aften,« sagde den venlige tjener, der diskret ignorerede min forbløffelse og kiggede i booking-systemet: »Men lad mig se, om ikke vi kan rykke lidt rundt,« fortsatte han. Det lykkedes til sidst at finde et bord til to til en sen middag.

Selvom jeg altså godt vidste, der var fuldt booket, havde jeg alligevel ikke haft fantasi til at forestille mig, i hvor høj grad livet på den anden side af døren ville være i et nærmest karikeret modsætningsforhold til resten af byen: Her var unge og deres forældre, børn og bedstemødre, knitrende ild i brendedovnen, munter larm af proptrækkere og klirrende glas, smag og latter og et mylder af fjernere i gang med at bære mad fra den brede disk med kig ind til køkkenet. De hvirvlede smilende forbi med tallerkener fulde af retter, jeg ikke kunne nå at dochtjære.

Det var som at træde ind i et overraskende, positivt indslag i en ellers mismodig nyhedsundersøgelse. Vi blev vist hen til vores bord. Ved siden af sad to ældre damer i strikveste og grå hår i mydelige folder og spiste muslinger og drak hvidvin. Ved et andet bord en lille familie med en teenagedatter fordybet i snak over bøffer og bagte tomater på stilk. Et tredje bord husede en flok unge mænd med intellektuelle brillestæ og en tilsvarende fordybelse i deres ufiltrerede naturvin. Lige meget hvor jeg kiggede hen, var der nyt at hente fra kataloget af mennesketyper.

Min hjemme var på overarbejde. Hvad var det for et sted, vi var kommet ind i? Hvad var der blevet af Udkantandsmark og inflationskrise? Hvor kom alle de mennesker fra?

NOGLE UGE SENERE dumper jeg stivfrossen ned i en lammeskinsbækket stol i spiseshusets pejsesøjle og bliver toet op med kaffe ved brændeovnen. Der hænges moderne, dragende malerier på væggene, som solen ven-

ligt lader sine stråler falde på gennem de store vinduer. I vindueskarmen står der bøger – jeg spotter fra min plads Bukowski, Bob Dylan, Morten Sabroe og Tove Ditlevsen. Underfor kan jeg se nogle biler køre ombord på den lille, hvide færg, der sejler til Rørvig og mest ligner noget fra Vinterbyen.

»Hvad var det, jeg oplevede den aften?« spørger jeg, stadig noget forbløffet over den stemning, jeg ellers kun mindes at have oplevet på en restaurant i Bologna, hvor hele familien Italien spiste ravioli ved langbordet og opførte sig meget som på film. »Det vil jeg gerne forsøge at svare på,« siger Jens Heding, der er en mand med en meget mild og rolig energi. Han har tidligere drevet Søren K på Den Sorte Diamant og været med til at starte København-reststeder som Pussy Galore og Rust.

Jens Heding begynder med at fortælle om Knuds uoverordnede beredtyghedsbegreb. Det handler nemlig for ham og Charlotte Emanuelson om at forankre spisesteder lokalt på flere forskellige måder. Dels er der de lokale leverandører, som spisestedet prøver at bruge så mange af som overhovedet muligt; hellere en lokal produceret råvare end noget langvejsfra. Dog landes der i den gamle fiskerby paradoksal nok ikke længere fisk på et niveau, der er stabilt nok til et restauranterkøkken. Alt det gode fra havet må derfor skaffes via en københavnsk grossist.

Men ellers er der masser af lokale ildsjæle, som gerne vil levere kød, ost og grøntsager i det omfang, det nu kan lade sig gøre, og Knud bager sit daglige brød med enkeltmarksmel fra den lokale mølle, Sanne Henriksen, som er souschef i køkkenet og ansvarlig for forankringen i det lokale spisemarked, siger begejstret: »Halsnæs er jo sådan en slags Provence.«

De ansatte er også hjemmerykede, for de vil kun have lokale ansat på Knud. Og det sidste beredtyghedsprincip relaterer sig til netop det: Knud skal holde åbent hele året for at sikre de ansatte en stabil tilværelse. Derfor er spisestedet ikke tænkt alene som et trækplaster for turister i højsæsonen. Her er åbent hele dagen, alle dage i ugen året rundt: »Det er en hel cirkel, vi tegner,« siger Jens Heding.

Som en del af den cirkulære tankegang har de på Knud også besluttet sig for at tage mange elever ind, både kokke og tjener, som de har henholdsvis syv og fire af i øjeblikket. Spisestedet er dermed et udlæringssted for kommende restauratører. Det er der kommet en uventet sidegevinst ud af, siger Jens Heding: »Når man ansætter en elev her i Hundested, så ansætter man sådan set hele familien. Mor, far, søskende og bedsteforældre følger med. De er gæster, men også interessenter. De vil gerne have, stedet skal løbe rundt, så de lægger deres fødselsdage og fester her og kommer jævnligt og spiser. Der er en helt særlig loyalitet, som jeg aldrig har oplevet i København.«

Jens Heding og Charlotte Emanuelson lagde begge faste, gode stillinger i det københavnske gastronomiske miljø og et liv på Nørrebro bag sig, da de satte deres underskrifter på lejemålet i Hundested Havn tilbage i 2018. Det føltes ikke som en succes fra starten, og de havde ikke en forkommet masterplan. Det var bare to rutinerede cirkusheste, der var blevet forført af lugten af savsmuld og nu overvejede, hvad de egentlig skulle i manegen: »Jeg fik kolde fødder flere gange undervejs i processen. Jeg vendte endda bilen rundt, da vi var på vej op for at skrive under. Men Charlotte fik mig overtalt. Bagefter sad vi ovre på den anden side af havnen på Halsnæs Bryghus og drak os fulde i deres øl Store Knud. Vi havde udsigt til de 600 kvadratmeter havareret fiskeauktion og tidligere kinesisk buffetrestaurant, som vi netop havde fået nøglerne til. Vi blev enige om ikke at gå i panik – og om, at hvis vi stillede Charlotte i døren og mig i køkkenet til en start, så måtte vi se, hvordan det gik.«

Spisestedet fik navn efter de mange øl, de drak den dag. Men selvfølgelig er det også en hilsen til Knud Rasmussen, hvis stråtekte cottagehus ligger bare ti minutter gang fra havnen.

PÅ KNUD kalder de maden for »et kystnært bistrokøkken«. Der er hvidvinslampeblå muslinger, tatar og husets paté, sådan som man får den serveret på en parisisk bistro, men der er også danske klassikere som rødspætte og øjeblikket stenbiderrøgn. Der er bof, rejemad, dagens fisk og østers. De sætter en søer i at have et menu- og vinkort, der kan rumme dem, der søger det velkendte, og dem, der gerne vil udfordres. Derfor kan man på vinkortet også finde alt fra ripasso til biodynamisk orangevin, en masse forskellige champagner – og lokalt produceret øl som Store Knud. »Vi er ikke en restaurant, men et spiseshus, og vi favner bredt. Vi sælger mad og vin, som folk er trykke ved,« siger Heding.

Nok er der bredde, men også grænser. Der er ingen megabrands som eksempelvis Coca-Cola, og Knud vil heller ikke servere burgere for gæsterne. Ikke længere: »Vi har faktisk haft en burger på kortet i 14 dage. Men det dur ikke. Der sker det med en burger, at den fjerner al nysgerrighed, og jeg kan næsten ikke holde ud, når der sidder voksne mænd og bare bestiller burgere. Det er døddødeligt,« siger Jens Heding. Det lader til at være en strategi, der virker. Der er et flow i østersene på en måde, som det aldrig lykkedes at få i København, fortæller Heding. Det er alle dage året rundt, unge og gamle, lokale og udefrakommende, der bestiller dem. Og så folk i termoheldragt, som kærligt kaldes en »Hundested-habit«, der lige krænger overdelen af og binder ærmerne rundt om livet, når de kommer ind og sætter sig for at spise. Charlotte Emanuelson fortæller også om små gæster, der



Når man ansætter en elev her i Hundested, så ansætter man sådan set hele familien. Mor, far, søskende og bedsteforældre følger med.

JENS HEDING
Restauratør

dropper børnemenueen, spiser madder og muslinger og drikker husets hjemmelavede limonade af.

Jeg har lugtet friuren i mangt et køkken i rigets yderkanter, hvor jeg selv kommer fra, og det her er en helt anden måde at gribe tingene an på. Jens Heding kan ikke lide, at jeg deler Danmark op i provinser og hovedstad: »Vi er ikke så glade for at tale om Udkantandsmark,« siger han: »Vi taler om Hundested som en metropol. Udkantandsmark ligger tættere på København. Det her er sit eget kraftcenter.«

Måske er det rigtigt. Der er i hvert fald mange, der bliver tiltrukket. Ikke mindst fra den anden metropol – København. »Folk kommer langvejsfra for at spise på Knud,« fortæller Søren Brink, som er direktør for havnen. Lige nu er han lidenskabeligt optaget af at få skabt flere overnatningsmuligheder, så byen kan holde lidt længere på de udefrakommende.

Turister – det være sig danske eller udenlandske – vil gerne rejse alene med det formål at spise og drikke godt. Og det er ikke kun København, der er lillesystykke. Gastroniturer tager gerne til både Falster og Nordjylland, men Bornholm er nok det bedste eksempel på, hvordan det kulinariske kan gøre et sted levende, styrke det lokale og skabe en masse arbejdspladser. Men det kræver ildsjæle, der løfter opgaven hver dag, hele året. Yderområderne har ikke brug for en restaurant, der lukker ned, når sommerhuserne slukker for vandet og sætter havemøblerne ind i skuret.

Søren Brink siger om Knud: »Stedet er en gevinst for egen – også det, at det er et trækplaster hele året. Et spisestue som Knud kan redde et område. Det er en succes-historie blandt lokalpolitikere, fordi Knud får de unge herfra i arbejde. Alle kan jo se, hvordan de vokser med de opgaver, de får. Det er fedt for os at se en 15-16-årig lide rette ryggen, når han eller hun siger: 'Jeg er runner ned på Knud.' Spisestedet er et lokomotiv for hele havnen og området, og det er bare om at hægte sig på.«

Søren Brink har i mere end 20 år været medvirkende til den transformation, som havnen har undergået – fra fiskeri og industri til kultur og rekreation. Det er ikke givet, at nye projekter har vind i ryggen, kan jeg forstå på ham. Han er ud af en familie, der har været fiskere i Hundested gennem flere generationer, og siger om det lokale temperament: »Her i Hundested kan folk godt lide at tale udefrakommende lidt ned. Især hvis de er fra hovedstaden. Alt nyt er pr. definition farligt, og allerværst er det, hvis det involverer københavnerne. Vi er bare nogle bondebovne,« griner han. Men da først Knuds døre blev slået op, og folk fik smagt på køkkenets frembringelser, gav skeptikerne op, fortæller han: »De serverede jo bare rigtig god mad på Knud. Og så er det svært at blive ved med at være imod.«