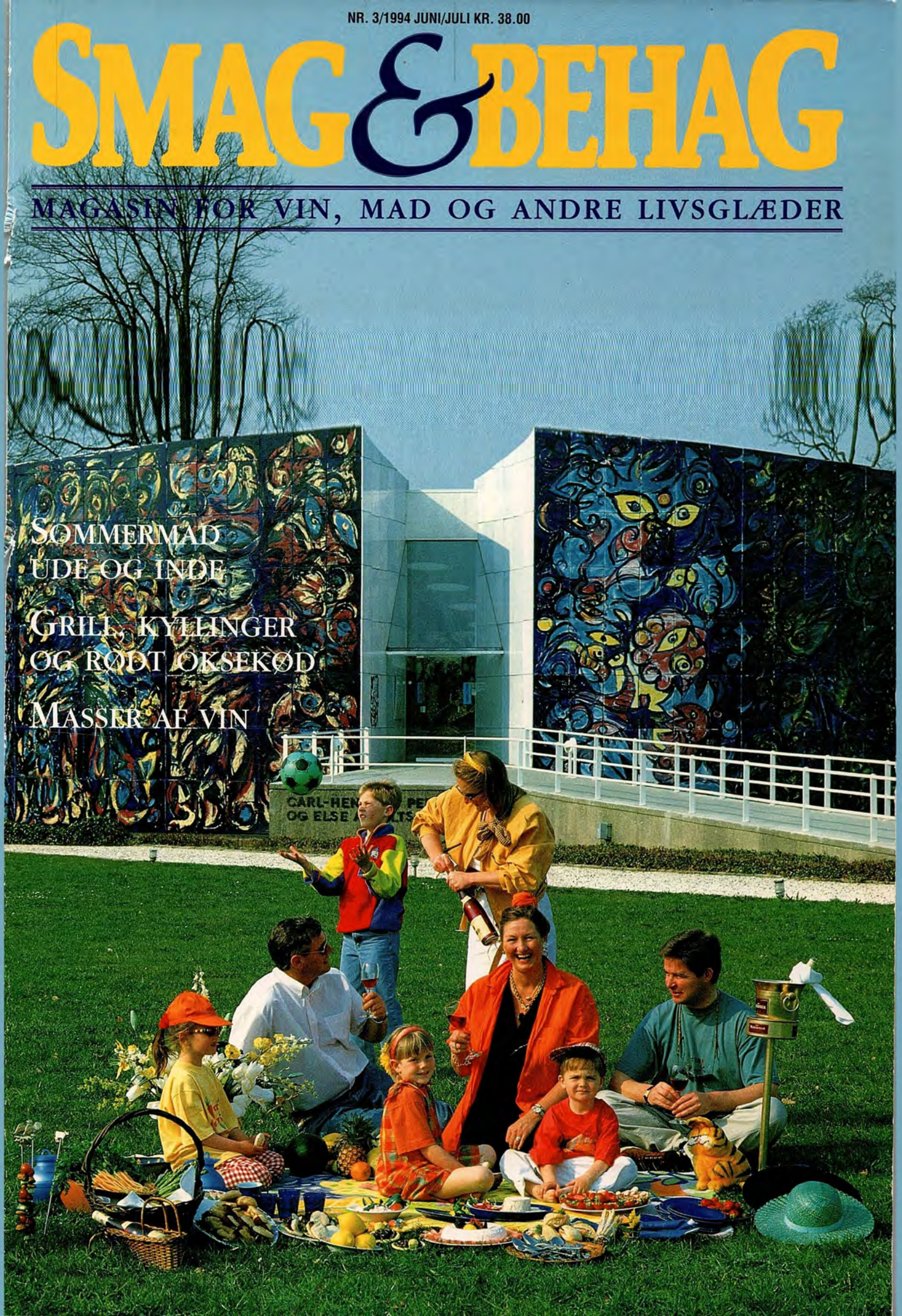
NR. 3/1994 JUNI/JULI KR. 38.00

SMAG & BEHAG

MAGASIN FOR VIN, MAD OG ANDRE LIVSGLÆDER



SOMMERMAD UDE OG INDE

GRILL, KYLLINGER OG RØDT OKSEKØD

MASSER AF VIN

Ung, frisk og solmoden



Original Peachtree Liqueur – kan nydes som sig selv eller i spændende drink

Her er to:

"Tropical Peachtree"

1 mål Peachtree
Orange-, grape- eller ananasjuice.

"Fer"

1 del Peachtree
5-7 dele hvidvin

Nydelse Til Kendere

Kendere af Nydelse

KOENS IDENTITETSKRISE



En søndag i maj dumpede følgende meddelese i et farverigt annoncetillæg fra et lokalt supermarked ind gennem vor hårdt plagede brevsprække: "Ta' 2 engelske bøffer til 40 kroner - skåret direkte af selve tykstegsfileten".

Sikke noget sludder, tænkte jeg. Engelsk bøf er ikke noget, man køber, men noget man laver. Engelsk bøf signalerer, i modsætning til fransk, noget med bløde løg og hvide kartofler, men det er først under tilberedningen, bøffen bliver engelsk.

Og det er noget endnu mere sludder, fordi tykstegen ikke er noget særligt på en ko, slet ikke sammenlignet med filet og mørbrad. Tykstegen kan give pænt og hæderligt kød, men skal man lave den omtalte engelske bøf "efter bogen", hører der filet til, ikke den slags "fattigmandsfilet", som mange slagtere har gjort tyksteg, inderlår, cuvette og meget andet til.

Det mest irriterende i dette sludder er den letbenede holdning, slagtere og reklamebureauer efterhånden har til kødets virkelighedsverden. I stedet for at kalde en mørbrad for mørbrad og bagben for bagben, skal vi forulempes med værdiladede udtryk som "lammeculotte", "kyllingemørbrad", "hønsefilet" og så videre. Hvor dumme tror de, vi er.

I irritation ledte jeg - og fandt - nemlig illustrationen på denne side. Den stammer fra A Hereford Beefstouw's første år, hvor forbrugerne havde brug for at vide, hvad der var hvad på den pokkers okse.

Det får de at vide på opstillingen på billedet. Det er forholdsvis nemt at vælge, om man vil ha' med eller uden fedtkant, for det er bare at bruge øjnene, og ikke fantasien, som man skal i vore dages kødannoncer.

Og jeg er desværre bange for, at den sløring, man møder ugentligt i de kulørte supermarkedsannoncer ikke bare skal skjule kødets geografi, men også dets kvalitet. Ellere rettere: dets **lave** kvalitet.

Det er tankevækkende, at da jeg spurgte to, der kender deres kødhistorie, hvorfor der ikke er flere danskere, der køber en ordentlig bøf og steger den selv, i stedet for at gå på restaurant og spise rødt oksekød, var svarene næsten ordret ens. Den ene blev spurgt i Herning, den anden i Alsace, men svaret var det samme: "Fordi forbrugeren i dag ikke kan gå hen til sin slagter og få et ordentligt stykke oksekød".

Den ene var Lars Damgaard, daglige leder af de 12 Hereford Beefstouws, den anden restauratør og køkkenchef Per Brun, der af ovenstående grund serverer rødt oksekød på sin restaurant "Prins Ferdinand".

Fordi forbrugeren ikke kan gå hen til sin slagter og få et ordentligt stykke oksekød...

Gå en tur ud på marken og se hvorfor. Der **er** ingen køer. De står i kø hjemme i stalden og æder nedtrådt hø. Men det er som bekendt koens muskler, vi spiser, og koen får ikke flere muskler af at stå i en bås end vi andre får ved at stå op i bumletoget mellem Ringe og Stenstrup. Nemlig ingen.

Det gode kød, der kommer til slagterierne i dag, ser ud til at blive håndplukket ud af bagdøren, for eksempel til Hereford Beefstouw'erne og til særlig kritiske restauranter. For alle andre er en ko vel en ko og en filet en filet.

Sådan burde det ikke være. Men her som på så mange andre områder, er det prisen der tryner kvaliteten. Jo billigere jo bedre, og kan man få et stykke filet, må det gerne være fra en hjulbenet ko i pensionsalderen, bare det er fint - og billigt.

Vi er meget opfindsomme til at navngive koens fjerneste hjørner, hvis det kan sælge lidt bedre, og vi har indmeldt den røde malkeko i EU for fælleskabets skyld - men hvorfor bruger vi ikke nogle flere kræfter på at lave noget anstændigt dansk oksekød til den anstændige danske forbruger.

Jeg tror, flere og flere forbrugere er vilige til at betale for det. Vil landmændene og kødbranchen ikke ? Køerne vil godt !

HENRIK OLDENBURG

UDGIVER & REDAKTØR
Henrik Oldenburg
(ansvarshavende)

REDAKTION
Abildgårdsparken 34
3460 Birkerød
Tlf: 42 81 21 04
Fax: 42 81 21 45

ADMINISTRATION
Rådhusstræde 2-B
1466 København K
Tlf: 33 11 17 02
Fax: 33 11 17 62

ANNONCER
Rådhusstræde 2-B
1466 København K
Tlf: 33 11 17 02
Fax: 33 11 17 62

ABONNEMENT
(Dagligt 9-13)
Tlf: 42 81 21 04
Fax: 42 81 21 45

FOTO
Birger J. Storm
og andre.

DESIGN
Lise Særker Sørensen

REPRO & TRYK
Aalborg
Stiftsbogtrykkeri

DISTRIBUTION
Dansk Central
Agentur A/S (DCA)

Redaktionen påtager sig intet ansvar for manuskripter, billeder o.l., der tilsendes uopfordret.

Citater og billedlig gengivelse må kun ske i henhold til dansk lov om ophavsret og kun ved tydelig kildeangivelse.

MEDVIRKENDE I DETTE NUMMER:

PER BRUN
Restauratør,
"Prins Ferdinand".

JAN HURTIGKARL
Restauratør,
"Jan Hurtigkarl & Co".

JOACHIM JERRIK
Journalist, gastronom

PETER J. JØRGENSEN
Vinhandler, négociant

LILIAN KAUFMANN
Gastronom, forfatter

JANE KJØLBYE
Cand. mag.

JENS PETER LUND
Indkøbschef, Dansk Supermarked A/S.

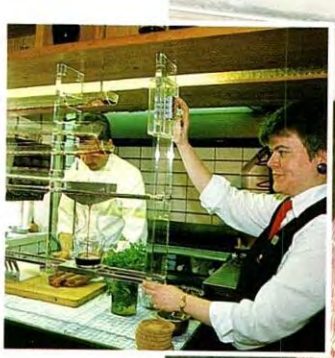
HENRIK OLDENBURG
Redaktør, forfatter

ANNE SKOVGAARD-PETERSEN
Gastronom, forfatter

EJNAR STOBBE
Sognepræst,
cigarkender

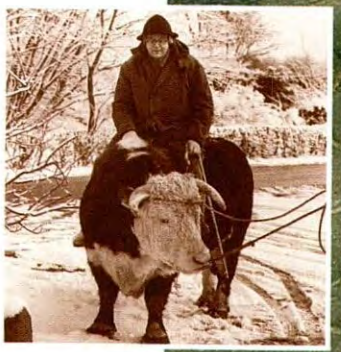
SØREN SØNDERGAARD
Læge, vinkender,
gastronom













AKTUELT

Foråret har givet mange opfindsomme bidrag til køkkenskuffe og vinhylde. Jane Kjølbye har været på udkig. 6

Sæt kryds ved 3. oktober. Det bliver årets store portvinsmandag. Læs om SMAG & BEHAG's Portvinsfestival. 82

GASTRONOMI

TÆT PÅ 5 af Danmarks kendteste oksekødsrestauranter. Læs hvordan de steger kødet - og hvordan kødet er. 9

For snart 25 år siden savnede familien Damgaard en god restaurant i Herning. I dag er der 12 Hereford Beefstouw'er. 15

Nye ideer til grillen. Anne Skovgaard-Petersn præsenterer nogle af slagterens nyeste nye udskæringer. 18

Kom til barbecue - ægte amerikansk BBQ - med saucer og marinader. Joachim Jerrik viser vej. 22

Lilian Kaufmann tager kyllingen - Danmarks nye nationalfugl - kærligt ved vingebenet. 34

I år 2000 bliver Sydney OL-by. Den har allerede en gastronomi på olympisk plan, beretter Per Brun fra Australien. 41

Jan Hurtigkarl kørte til Provence og fandt nye inspirationer ved Middelhavet. Friske Ideer og opskrifter. 46

Til gastronomisk stævnemøde i verdens madcentrum. De bedste køkkener var med på Festiga i Colmar. 58

TEST: KYLLINGER

En englænder og en grådstener smagte bedst, da smagejuryen havde 14 stegte kyllinger på bordet. 37

TEMA: SKOVTUR

Ta' ud i det blå og spis i det grønne - uden at det koster det hvide ud af øjnene.
Masser af gode ideer - også til børn. 26

VIN

På vinrejse langs Loire, fra de klassiske vine i Pouilly og Sancerre til de festlige Muscadet'er. 51

Muscadetvine på det danske marked. Vi præsenterer og vurderer de bedste af de populære sommervine. 57

Glæden ved at sælge vin i Danmark har inspireret Jens Peter Lund, Dansk Supermarked. Læs hvorfor. 63

Danmark slog rekorden i indkøb på en af verdens største vinauktioner. Henrik Oldenburg rapporterer. 65

Årgang 1993 i Bordeaux er ujævn, men der er stjerner i den våde mængde. Peter J. Jørgensen har smagt dem. 71

Profilen: Tysk Riesling - verdens mest lovende grønne drue, men også en drue med store problemer. 72

Oregon og Washington tog kampen op med Bordeaux og Bourgogne - og vandt. Søren Sønderggard var med. 77

Dão udfordrer de danske importører og forlanger flaskeaftapninger. Det tør Alsace måske ikke mere. 79

Portvin - masser af portvin, når SMAG & BEHAG afholder Portvinsfestival i november i år. 82

TOBAK

Manden, der gav sine bedste cigarer navne efter Frankrigs fineste vine, døde i foråret. Men myten lever. 61

HEGELERS HJØRNE

TJENER.....
TJENER !!!!!

Man kan blive ved med at undre sig over, at tjenere og restauratører ikke lærer noget af at gå på restaurant.

For kender vi ikke alle - alle vi andre - situationen ?

Man er ude at spise. Stemningen er hyggelig, man samtaler på det herligste. Så skal man have fat på en tjenende ånd, og man kan ikke mere snakke ordentligt, fordi man har travlt med at holde øje med, om der kommer en tjener forbi.

"Tjener !" råber man forhåbningsfuldt, men vedkommende synes både døv og blind. Man vifter med arme og ben. Ingen tager notits af det. Så går der igen nogle minutter med at kigge efter næste forbipasserende: "Åh, tjener!?" O.s.v. - o.s.v. - o.s.v. Mødgodelæggende for hyggen ved bordet.

Problemet kan løses. I min barndom, på den daværende "Lumskebugten", fandtes der små lamper på bordene. De kunne tændes som signal - omend de ikke altid virkede, fordi batteriet eller pæren var gået.

Faktisk har jeg, i hele verden, kun set en brugbar løsning hos "Peder Oxe" og "Bøf & Ost" på Graabrødre Torv i København: Man tænder en lampe over bordet, der signalerer BETJENING ØNSKES ! Og man kan slappe af og helt hellige sig sin konversationen.

Det kan endda gøres billigere, hvis man i stedet sætter et flag på bordet, som kan hejses. "Betjening ønskes" kunne der stå på det !

Sten Hegeler

GLAS OG KANDER TIL SOMMEREN

AF JANE KJØLBYE

Her er et af sommerens bud på glas og kander i smukke farver til sommerens drikke på terrassen og i haven.

Iittala har med Kaj Franck som designer skabt store og små drikkeglas samt kander i koboltblå, olivengrøn, isblå og klar. Vejledende priser: kr. 24,75 for små glas, kr. 34,75 for store og kr. 199,00 for kanderne.



Fra Arabia kommer de super-humoristiske "Storybirds" i tungt porcelæn, der er velegnede til mælk, fløde, koldskål etc. Hver kande har sin egen lille historie - og navn: Oliver (1,1 l), Olga (en rigtig tykmavet babuska på 1,4 l), Ollie (6 dl) og lille Omar (1 dl). Kanderne fåes i hvid og sort og koster fra kr. 169,00 til kr. 499,00.

Hackmann oplyser nærmeste forhandler (32 52 10 11).

✣ SALMONELLAFRIT SKÆREBRÆT

Spis med sikkerhed. Ta' det salmonella-forebyggende skærebræt med på skovturen. Producenten siger, at det er mere hygiejnisk end træ.

En kendsgerning er det i hvert fald, at det fleksible plastikbræt både kan bøjes, rulles og kommes i opvaskemaskinen.



"Chop & Chop" er også velegnet til udrulning af tynde marcipanflader, så gem det til jul.

Vejlende pris kr. 49,50.
GBN-Agency oplyser nærmeste forhandler (39 40 02 80)

✣ 3 I 1 PROPTRÆKKER

Den nye Screwpull-proptrækker kommer også via GBN-Agency. Den er smukt forarbejdet, og foilcutter'en sidder praktisk mellem vingerne. Men den kræver fingerkræfter og øvelse. Har desuden indbygget ølåbner.



Vejledende pris: kr. 250,00.
GBN-Agency oplyser nærmeste forhandler (39 40 02 80)

✣ SOMMERVINE I BAG-IN-BOX

Saint Clement har fyldt henholdsvis rød Vin de Pays d'Oc og hvid Vin de Pays de l'Hérault på 3-liters karton'er til ca. kr. 90,00. Den røde er produceret på Merlot-druer, den hvide på Ugni Blanc og Chardonnay. Solide, sydfranske vine til sommervarmen, der i Bag-in-Box-systemet kan holde sig i op til en måned.

Nærmeste forhandler oplyses på telefon 42 36 20 01.



✣ BAGELS SOM DILLE

Bagels er åbenbart sommerens dille. Admiralens Gitte Hornshøj fra Herning bager dem selv (se side 28-29) til sandwiches, men købmandsforretninger, Irma, Magasin etc. kan også klare den side af sagen.

Bagel er jiddish og symboliserede i 1600-tallets Krakow livets fortsættelse og universets uendelighed. Derfor spistes bagels dels til begravelsesselskaber dels i forbindelse med fødsler.

De koster omkring 10-12 kroner for en pose med 6 stks. Kan fryses.



HAN HAR GJORT DET IGEN

Han er Jan Pedersen, Cocotte-kokken, der tidligere var mest kendt for at lave mad med cigaren hængende i munden, men nu er i folkemunde i forbindelse med Lisbet Dahls TV-slankemad.

Det, han har gjort, er udgivelsen af "Sommergæster" med menuforslag fra april til september. Enkelt og lækkert i forarbejdningen.

Og så har han gjort det sammen med sin kone Anne Pedersen. Hun har nemlig kreeret desserterne.

Ligesom franske Poul Bocuse i sin store kogebog "La Cuisine du marché" måtte offentliggøre sin menu fra Élysée-palæet for præsident Giscard d'Éstaing i 1975, måtte Jan Pedersen også delagtiggøre sine læsere i Bocuse d'Or-konkurrencen fra 1989, hvor Jan Pedersen vandt førsteprisen for bedste fiskeret.

Jan Pedersen:
Sommergæster
(Desserter ved Anne Pedersen)
96 sider, 128 kroner,
Høst & Søns Forlag.



Kok og forfatter med høj cigarføring.



FRA TIL HAVEFOLK

På Steno-museet i Århus kan man købe en lille frøkasse med frø af 12 etårige krydderurter, der kan danne base i havens krydderurtebed. Dyrkningsvejledning og en lille kogebog, "Krydderurtehavens énere" af Annemette Olesen, kendt fra SMAG & BEHAG, følger med i købet for kr. 185,00.
Telefon 89 42 39 75.

Chapoutier – en ny generation fra det gamle familie-firma



Siden generationsskiftet i 1988 har de to brødre Marc og Michel skabt opsigtsvækkende gode vine grundet deres høje kvalitetskrav.

De er af den faste overbevisning, at konceptet »tilbage til naturen« er den rette vej både i kælder og på mark.

Scanwine A/S
Tlf.: 39 400 333



Den utrættelig vandrer Johnnie i den nye, blå og meget eksklusive udgave. Pris pr. flaske: 2000 kroner.

✣ NY LUKSUS-WHISKY

Kunsten af fremstille whisky fylder 500 år i år (og vil senere på året blive behørigt fejret i SMAG & BEHAG). United Distillers benytter anledningen til lancere den hidtil mest eksklusive whisky i Danmark, "Johnnie Walker Blue Label", en gammel kending i nyt (blåt) dress. Den er i følge producenten blandet af whisky, der har lagret i indtil 60 år på egetræsfade. Prisen bliver ca. 2000 kroner pr. flaske, og produktionen er - man kan næsten tilføje: naturligvis - stærkt begrænset.

Nærmere oplysninger for nysgerrige fåes hos United Distillers Denmark A/S, telefon: 33 14 23 22.



✣ MAARUM - PENGE

Maarums Mineralvandspris 1994 gik til den danske modeskaber Erik Mortensen i sin egenskab af repræsentant for og skaber af ægte dansk livskvalitet.

Direktør Ebbe H. Kristiansen, Wiibroe, overrakte prisen til Erik Mortensen, der fluks gav den videre til Susse Wold i hendes egenskab af formand for AIDS-fonden.

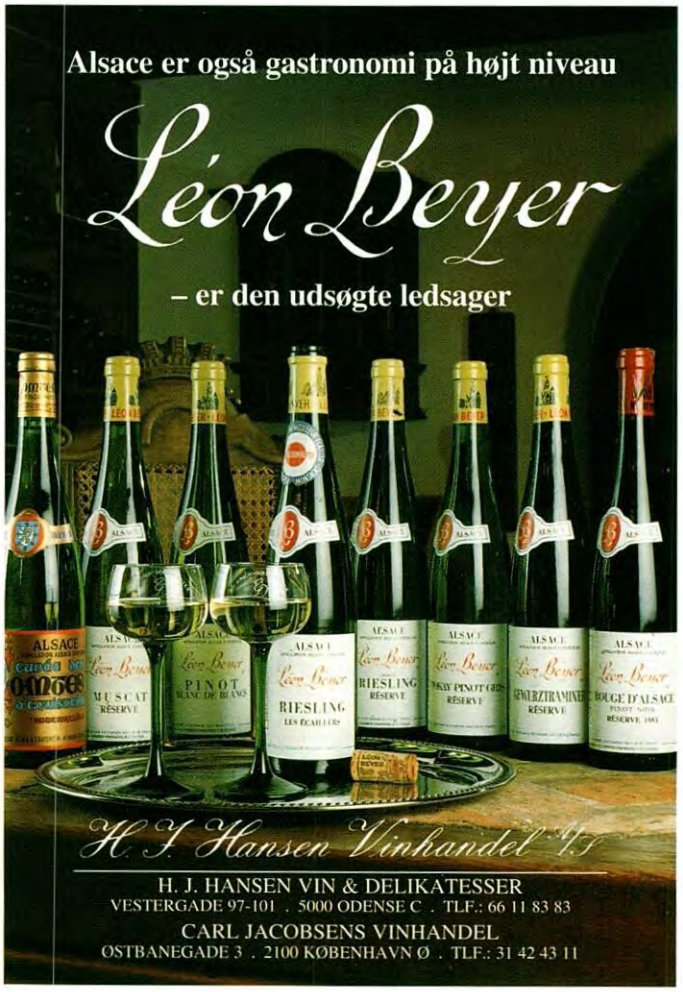
✣ IGLOO KØL



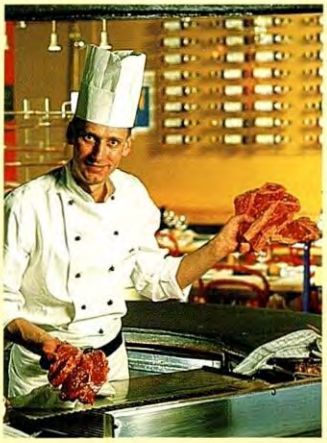
De kølende bokse til skovturene, hvad enten det drejer sig om flydende eller mere bastante ingredienser, kommer fra USA, er lavet i slagfast plast og kan holde køleskabstemperatur i op til 24 timer.

Priser fra kr. 49,00 (termokande) op til kr. 279,00 (Picnic-basket).

Nærmeste forhandler oplyses på telefon 35 36 20 04.







A Hereford Beefstouw,
Aalborg, Herning, Kolding, Kruså, København, Odense, Skive, Århus
(se adresser og telefonnumre i annoncen, side 45).

Vi har inden for få måneder besøgt Beefstouw'erne i Åbenrå (København), Odense og Herning (Lund). Illustrationerne stammer fra Åbenrå.

Det er jo egentlig den bedste ros, man kan give institutionen "A Hereford Beefstouw", at der ikke er nogen grund til at fortælle, hvad det handler om. Alle kender det, og standard og procedure er landsdækkende og så ensartet, som den slags kan blive. Dog bliver det svært at finde en lige så uengageret betjening som den, vi mødte i Åbenrå.

Man følger drejebogen: kommer ind, sætter sig, griber det grå spisekort, vælger, skriver bestilling, vælger krydderssmør, stegetid, tilbehør, tørrer de svedige fingre i viskestykket og går så hen til salatbordet og slapper af.

Og hvilket salatbord: Et væld af gode, friske, råvarer, ueksotiske, fornuftige og flotte. Hertil forskellige dressinger, der smager af det, de lover (59 kroner som hovedret, 32 kroner som tilbehør til hovedret).

Det gør hvidløgssmørret derimod ikke. Det har ikke noget med hvidløg at gøre, men med et pulver, der hedder hvidløgssalt og som knaser afslørende. Og lad os tage to andre klagepunkter med, der slet ikke kan leve op til kød og salat: nogle utrolig triste industri-pommes frites, der endda var overfriterede, og et stykke lige så trist, sødligt flûte. Der bliver kun serveret ét stykke, afmålt pr. person, og det er faktisk meget heldigt.

Men kødet er hovedsagen, og det lever op til forventningerne. Her er dansk bøf, Côte de Beuf (det hedder egentlig boeuf, hvis det skal være rigtig fransk), her er Filet, T-Bonesteak og Australsk Filet, her er alt, hvad en kødelsker kan begære, og i flere vægtklasser.

Nør kødet serveres, bør man, i følge forskriften, skære det midt over og konstatere, om det er grillet som ønsket. Det har det været i samtlige de 10 tilfælde, vi kan berette om i foråret 1994, og kødets kvalitet har været ensartet høj. Det danske har endda været mere spændende end det australske.

Nydelsen forstærkes af de gedigne omgivelser, herunder ordentligt bestik, varme tallerkener, robuste træborde. Solidt og hyggeligt.

Husets rødvin, som er en sællert, koster 23 kroner pr. glas, 39 kroner pr. kvartliter, 73 kroner pr. halvliter og 139 kroner for en liter. Det er en uhøjtidelig, sydfransk vin, og sådan smager den. Andre muligheder ligger mellem en Bordeauxvin, 1988 til 173 kroner og Vosne-Romanée, 1987, til 391 kroner.

At gå på "A Hereford Beefstouw" er som at gense en god film. Man kender handlingen, men nyder det kendte.



TÆT PÅ OKSEKØDSRESTAURANTER



Baron Von Dy,
Frederiksborggade 5
1360 København K
Tlf: 33 93 11 92
Åben: Mandag-Lørdag 11.30-15 og 17-23. Søndag 17-23.

Fondu er fransk af fondre (=smelte), samme glose som fonduta på italiensk og med samme betydning. I det moderne spisesprog betyder det, at man tilbereder sin mad i en "smeltet" substans, der kan være smør, ost eller chokolade, men som regel er olie.

Fidusen er, at man opvarmer olien over en spritflamme på et særligt fonduapparat og - når olien er varm nok - dypper kød, fisk, kartofler eller grøntsager i olien, indtil, ja indtil man synes, det har fået nok.

Det kan være svært at indvende noget mod tilberedningen, når den er ens eget ansvar, men ingen kan rokke ved fonduens smittende glæde, en slags indendørs-grill til de lange vinteraftener. Måske vil den finde sin største konkurrent i den moderne raclette.

Men indtil videre er fonduen in, og det i en grad, så København har fået sin egen populære fondu-restaurant, "Baron von Dy", der ligger hundrede meter fra Nørreport Station, og så vidt vi ved er landets eneste af slagsen.

Man kommer ind og bænker sig - husk at bestille bord. Søde piger, der med rette kalder sig "værtinder" og ikke tjenere, tager imod bestillinger og tænder op i fonduen. Herefter afhænger valget af, hvad der sker.

"Baronens Fonduebord" (oksekød, skinkekød, kalkunbryst, oksekødsfrikadeller, pølser i svøb) er en buffet, hvorfra man selv henter, så tit og så meget man orker (119 kroner, dog 99 kroner om søndagen). Det er mere rigeligt end ophidsende. Kødet er udmærket, og den hurtige omsætning burde sikre, at det også altid er frisk. Hertil udmærkede råstegte kartofler, kaldet "landpommesfrites" og en godt bagt kartoffel.

Et alternativ er "Luxus Seafood Fondue" (129 kroner), der er en underlig blanding af fondue (utrolig smukke stykker af kammusling, flotte stykker laks) og præfabrikerede og meget friturefedtede blæksprutteringe og ditto "kæmperejer". Hertil serveres en "Indian Ocean Seafood", der dog synes at stamme mestendels fra de danske farvande, endvidere ris og frit salatbord.

Salatbordet med dressinger (buffet) hører også med til den almindelige fondu, derimod næppe til chokoladefonduen (49 kroner), hvor man dypper frugtstyker i varm chokolade.

Frokostkortet har Peberbøf (hakket kød) til 29 kroner for 200 gram og Oksesteak til 39 kroner (200 gram). En halv liter fadøl koster 36 kroner, og det kan ikke undgå at være et bedre køb end husets vin (23 kroner pr. glas, 51 kroner pr. halvflaske, 99 kroner pr. flaske) eller for den sags skyld hvilken som helst flaske på det meget lidet fristende vinkort.

Man kan diskutere, hvor morsomt det er at brune oksekød i samme olie som fisk. På forepørgsel fik vi at vide, at frituren skiftes ud hver anden dag. Men ideen er god, og publikum har ladet sig fænge. Vi har været der to gange, begge gange stopfyldt i et lokale, der er udnyttet til yderste praktiske tomme, og endda med to borddækninger pr. aften. Der er rabatter og tilbud og nedslag og særlige ordninger, så det kan kun være tåber, der betaler fuld pris for noget som helst.



TÆT PÅ OKSEKØDSRESTAURANTER



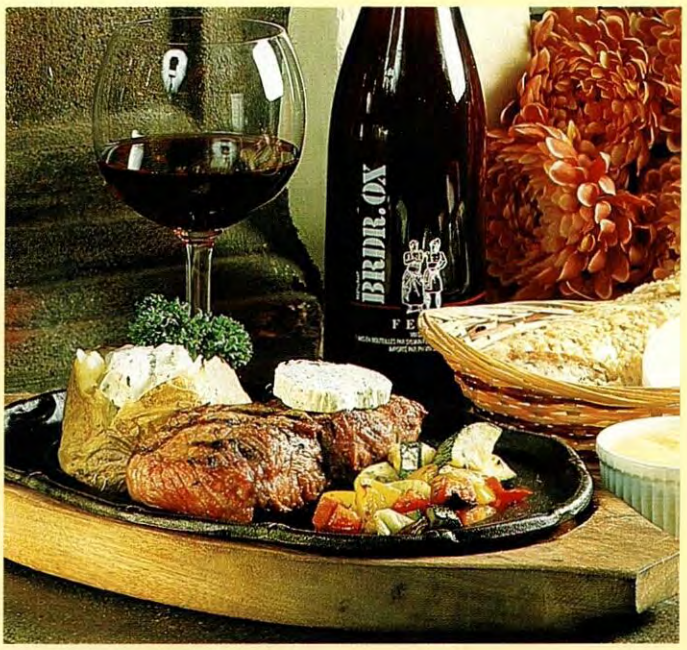
Brødrene Ox
Farum Hovedgade 28
3520 Farum
Tlf: 42 95 63 10
Åben: Mandag-Fredag 12-14 og 17.30-22, Lørdag 18-22. Lukket Søndag.

Der er hyggeligt interieur og åben ild på hovedgaden i Farum. Der serveres lune flûtes og frisk (uindpakket) smør, hvad vi hilser med glæde. En frisk, enkel salat koster 25 kroner, og husets vin (en pæn, frugtig Beaujolais) 26 kroner pr. glas, 65 kroner pr. halvflaske og 125 kroner pr. flaske. Det er en god start.

Med "A Hereford Beefstouw" som forbillede udleveres et lille kort, som man krydser af på. Mørbrad koster 158 kroner (200 gram), 230 kroner (300 gram) og 298 kroner (400 gram), filet noget mindre, og den store T-bone (400 gram) fåes for 160 kroner, hakkebøf (200 gram) til 105 kroner, og et grillspyd koster 125 kroner.

Der er muligheder nok, og der serveres på jerntallerkener med udmærket bestik. Af fire bestillinger var de tre dog noget overstegt, den ene med skorpe, og det er noget, der trækker fra. Måske er udstyret i køkkenet ikke perfekt, det var kødet i hvert fald ikke, skønt mange gode anslag. Den store T-bone var direkte kedelig, stegt (eller grillet) alt for voldsomt.

Det er synd, at der mangler en følsom hånd ved grillen eller panden i køkkenet, for tilløbene hos "Brødrene Ox" er virkelig lovende, og kødet var, så vidt vi kunne tygge, fra en ganske udmærket råvare.



Tre-i-én!

Saftkogeren du kan benytte hele året!

Polaris saftkogeren sikrer, at du får en sundhedsrigtig saft af dine bær og frugter. Du kan også let tilberede marmelader og pureer eller dampkoge grøntsager og fisk.

Saftkogeren kan du bruge hele året, for den har tre funktioner: den er ideel som saftkoger, og du kan samle dens dele til en rummelig gryde eller til en effektiv dampkoger.

Saftkogeren er fremstillet af 18/10 rustfrit stål, og du kan få den i størrelserne 4 liter eller 9 liter. Saftkogeren har original 3-effektsbund og en gennemsigtig påfyldningsslange, som øger sikkerheden, når du tapper saften.

Hackman a/s oplyser nærmeste forhandler på tlf. 32-52 10 11.

POLARIS





Restaurant
"La Bøf",
Hotel Prindsen,
Algade 10,
4000 Roskilde.
Tlf: 42 35 20 28
Åben: Mandag-Fredag 11.30-22.00 samt Lørdag-Søndag 12-22.

Man burde trække sine støvede sandaler af ved indgangen, for restauranten med det forfærdelige navn "La Bøf" ligger på det Hotel Prindsen, der var forbillede for møderne i "Ædedolkenes Klub" i Gustav Wieds roman "Livsens Ondskab".

Nu er der i stedet fuld fart fremad, fuldt besat de to gange, vi har været der, og vaks og opsmærksom betjening. Der sættes frisk brød på bordet ved "tom bakke", og der er mange vågne øjne, der er med til at holde tempoet oppe.

Der findes en noget særpræget hjemmerøget laks (48 kroner), der er røget i store stykker og virker noget klodset. Men ellers gælder det kød, rødt kød.

Her er 400 grams T-bone til 155 kroner, Oksefilet til 140 kroner for 200 gram og 185 kroner for 350 gram, Mørbrad til 135 kroner (150 gram) og 185 kroner (250 gram), foruden en spændende idé: et stykke filet, der steges/grilles helt og skæres ud ved bordet: 130 kroner pr. person for 200 gram. Det var pænt, velsmagende kød, tilberedt som ønsket. Det var de øvrige bestillinger næsten også, med det lille forbehold, at grillen ikke syntes at være alt for vellykket - eller måske ikke var varm nok (?).

Husets vin står på bordet til "skænk selv", afregn efter stregerne. Hurtigt og meget let. Vinkortet har i øvrigt fornuftige vine til fornuftige priser.

Et udmærket salatbord (35 kroner for sig selv) er inkluderet i alle stegeretter. Kartofler serveres efter ønske. Undgå pommes frites, der begge gange har været overfriterede, fedtede, mørkebrune, så vælg hellere en udmæket gratineret kartoffel.



Spisehuset
"Kniv & Gaffel",
Maren Turisgade 10
9000 Aalborg
Tlf: 98 16 69 72.

Maren Turisgade ligger en spytklat fra den berømte Jomfru Ane Gade, lidt borte fra strøget, på godt og ondt. "Kniv & Gaffel" er et steakhouse med 15 stegeretter, frokost såvel som aften, for spisekortet kender ingen forskel. De to er med svinemørbrad, resten med oksekød.

I modsætning til andre Steakhouses serveres også "klassiske" oksekødsretter som Engelsk eller Fransk bøf (99 kroner) og Dansk bøf til 54 kroner. Huset speciale er "Kniv & Gaffel Beuf" (ca. 300 gram), der er oksefilet med grøntsager, ristede champignons, bagt kartoffel og bearnaise. En ordentlig omgang.

En anden specialitet er "Maren Turisbeuf" (Oksefilet med barbecue) til 114 kroner, eller man kan vælge Tournedos til 114 kroner, Peber beuf til 108 kroner eller Hvidløgsbeuf til 99 kroner. Det er altsammen stort, lidt rodet og meget solidt.

Som andre spisesteder i Aalborg er "Kniv & Gaffel" med på prisvognen. Til frokost serveres en beuf af oksefilet for 39 kroner, tre retter koster 60 kroner og en "Herregårdsbøf" med ærter, bagt kartoffel og bearnaise fåes for 29,75 !

Husets Vin koster 94 kroner (52 kroner pr. halvflaske), men er heller ikke mere værd. Til gengæld kan man - noget uventet - finde Mouton-Rothschild 1979 til 728 kroner, samme i årgang 1985 til 798 kroner, Lafite, Latour og en ganske fornuftig Mercurey, 1989 til 184 kroner.

Der er en slagfærdig, munter tone i de lavloftede stuer. Ånden er nordjysk.



Godt oksekød er guld værd.

Det er ikke kun færdighederne med pande og paletkniv, der tæller, når man gerne vil sætte mørt oksekød på bordet. Derfor vil vi gerne præsentere Dem for Irma's "Guldokse".
"Guldokse" er udskæringer fra unge dyr. Det betyder friskt, mørt kød med en god struktur og masser af saft og kraft. Irma har selv udvalgt hvert dyr, og efter slagtningen lader vi kødet eftermodne mindst 12 dage i specielt nedkølede rum. Herefter skulle selv sløve middagsknive kunne klare skærene ved serveringen!
"Guldokse" findes i flere forskellige udskæringer, og vi får friske forsyninger hver dag.

Uanset hvilken udskæring De vælger, er kvaliteten i top. Det er prisen dog ikke.



et bedre sted at handle

Irma

HVAD ER DET, DER FÅR SOLEN TIL AT STRÅLE OVER GUDHJEM?





Ted Bates

Der er intet en røget Bornholmer hellere vil sole sig i - end snapsens glød. Tag f.eks. en Rød Aalborg. Krystalklar og kølig - med en snert af kommen - er den en veloplagt ledsager til sommerens røgede og spegede spiser. Find snapsen frem. Og nyd en enkelt, næste gang det skal være lidt hyggeligt.

AALBORG SNAPSENE

HUSK SNAPSEN · DER ER 14 AF SLAGSEN



SNART ER DET BØFFENS FØDSELSDAG. HURRA, HURRA, HURRA...

På godt 23 år har familien Damgaards jyske stædighed udviklet sig til 12 sunde bøfrestauranter. Og så længe kunderne ikke kan få et ordentligt stykke oksekød hos deres slagter, skal Hereford Beefstouw'erne nok klare sig, mener Lars Damgaard.

AF HENRIK OLDENBURG

Om to år fejres i landsbyen Lund uden for Herning en af de meget sjældne gastronomiske 25-års fødselsdage. Hovedpersonen kommer sikkert med til bords, velhængt, udskåret, marmoreret og ledsaget af bagt kartoffel, salat og brød. Udenom står 23 års tilfredse kunder parate til at råbe højt hurra for manden, der satte nydelsen af godt dansk oksekød i system, de røde bøffers skaber Aage Damgaard, der af velplejet jysk stædighed satte sig ned og opfandt "A Hereford Beefstouw" i 1971.

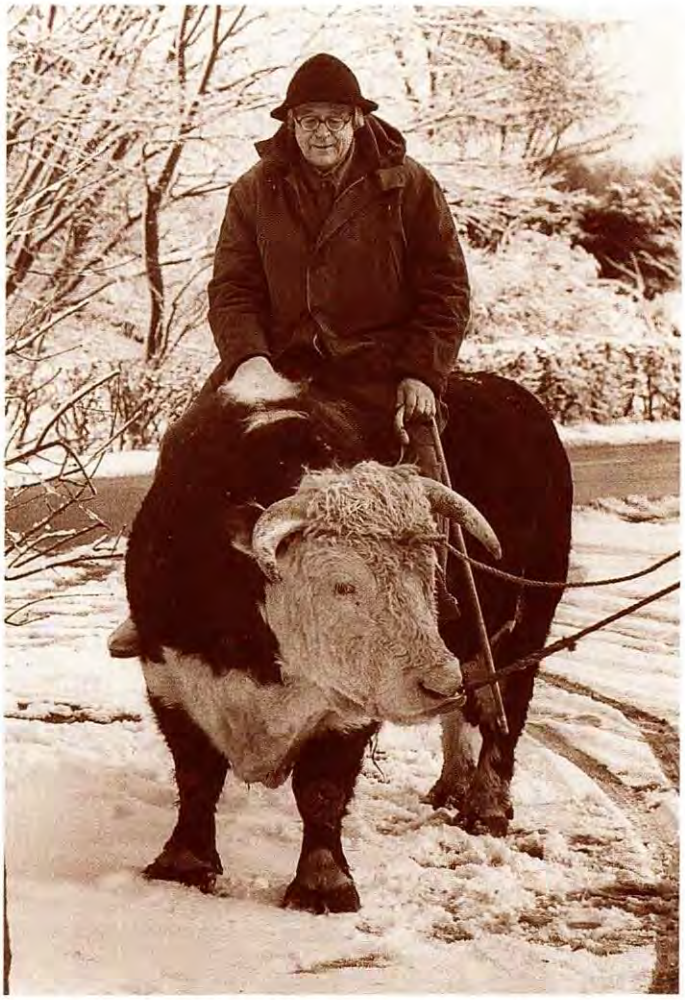
Som nævnt af stædighed. Han og hustruen Bitten drev Anglifabrikken i Herning. Det var før Østen blev rød og begyndte at oversvømme Vesteuropa med discountvarer, så der kom mange gæster til Herning for at handle tøj.

Så vidt så godt. Men Aage Damgaard havde gjort den praktiske opdagelse, at man handlede bedst, når man spiste bedst, så han ledte efter et godt spisested i Herning og nærmeste omegn.

Han fandt ikke noget. I hvert fald ikke noget, han kunne bruge. Men i stedet for at ærgre sig, skrive vrede læserbreve eller give afkald på en god handel gjorde han, hvad han havde gjort før og hvad han og hans sønner skulle gøre siden: de lavede selv det, der ikke fandtes.

Bitten Damgaard husker det på denne måde:

-Det skete efterhånden ret tit, at vi havde forretningsbesøg, og Aage ville ikke tage dem med på nogle af de restauranter, der fandtes. Så fandt jeg jo ud af altid at have noget laks og nogle ting i fryseren, der kunne laves ret hurtigt, nemlig steakes af oksekød. Og det vakte som regel lykke.



Aage Damgaard lod sig fotografere overskrævs på et stykke solidt Herefordkvæg, da beefstouwideen var blevet realitet. Men meget af Herefordideen forblev ren romantik.

-I Hong Kong og på Gran Canaria havde vi set noget helt nyt, nogle såkaldte "Oksekødsrestauranter", der havde specialiseret sig i at lave rødt oksekød. Vi vidste, det var noget, folk gerne ville ha', så vi snakkede om at lave sådan én selv, så vi havde et sted at tage vore gæster med hen. Da så den gamle købmandsgård i Lund blev sat til salg, slog vi til.

✣ BEGYNDELSEN VAR LÅN OG FANTASI

Det var i 1971. Købmandsgården, der mildt sagt lå (og ligger) et godt stykke ude på landet, men bekvemt tæt på familien Damgaards domicil i Gjellerup gamle præstegård (200 meter borte), begyndte at skifte profil. Forresten havde den været kro før, mange år tidligere. Kunstneren Svend Saaby tegnede Herefordokser forfra og bagfra, og med rivende hast blev mange løse ideer og skøre påfund til virkelighed.

Navnet kom til i vuggegave. "Hereford" fordi Aage Damgaard gerne ville støtte opdrættet af de smukke dyr, og efternavnet "Beefstouw" blev udtænkt af O. K. Petersens Reklamebureau, med venlig hilsen til Steen Steensen Blichers lokale fortællinger fra "E Bindstouw".

Sådan var begyndelsen en kombination af lån og fantasi. I Helsingfors havde ægteparret Damgaard spist på en oksekødsrestaurant, hvor de på en seddel skulle angive, hvilket kød de ville have, hvordan de ville have det stegt og hvilket tilbehør de ville have. Det var en god idé, syntes de, så den overtog de. Men ideen med at have et viskestykke hængende ved hver stol fandt de selv på, efter at have siddet for mange gange med fedtede fingre.

Så kom det vanskeligste: kødet og grillen. Hvad den sidste angår, var Aage Damgaard tidligt klar over, at den måtte indrettes på en måde, så fedtet ikke sivede ned i gløderne, men ud til siden. Kødet skulle grilles, ikke brankes.

✣ BØFFERNE VAR KUN CA. 7% AF EN OKSE

Mens grillen blev udviklet i virkelighedens verden - i laden, hvor så mange andre praktiske genstande har set dagens lys - var kødet længe et produkt af romantik.

-Fra først af havde Aage tænkt sig, at vi kun skulle servere Herefordkød, fordi han var så betaget af de dyr. Han havde også nogle stykker gående på græs mellem nogle skulpturer, og en overgang var han sikker på, vi kunne være selvforsynende. Men så gik det op for ham, at vi kun kunne bruge ca. 7% af dyret til bøffer og at alle de smukke Herefordkøer forresten forsvandt mellem alle de andre racer, når de kom til slagteriet. Der var ingen, der bagefter kunne pege ud og sige: Det her er et stykke fra en Herefordko. Vi plejede gerne at sige, når nogen spurgte: "Den har i hvert fald stået ved siden ad en." Det var det længste, vi kunne komme.

-Aage var fascineret af to stykker kød, mørbrad og højreb, "marcipanstykkerne", som han kaldte dem, og han var overbevist om, at det måtte være slagterarbejde at tilberede dem, når det nu var slagteren, der havde forstand på kød. Han ansatte da også en

slagter, der skulle stå i restauranten og stege bøffer over åben ild - det var også nyt dengang - han stod endda og skar bøfferne ud på stedet, men den filosofi måtte vi ændre. Og så fandt Aage ret hurtigt ud af, at det ikke var nogen god idé med en slagter, der skulle bruges en kok. Sådan måtte vi revidere de første forestillinger, vi havde. Men vi holdt fast i ideen og vi vidste, det var vigtigt at finde en sikker stil.

-Her kom det os til gode, at vi altid havde kunstnere omkring os. Da vi begyndte at diskutere, hvilke borde vi skulle have i restauranten, fortalte maleren Paul Gadegaard, at ahorn var det hvideste træ, man kunne finde. Vi har de borde stående endnu, næsten 25 år efter, og man kan ikke se nogen slitage. De bliver skuret i sæbe hver dag, det er alt.

-Tallerkenen, der skule holde bøffen varm, blev støbt og formgivet af arkitekt Achton Bjørn. Knivene, der skulle skære bøffen ud, blev købt i to sæt, så der altid var et sæt til slibning. Belysning, indretning og alt det andet klarede vi selv. Meget af det er skabt ovre i laden...

✣ *INGEN FORSKEL PÅ DENGANG OG I DAG*

Da drømmen om dansk Hereford på de varme tallerkener viste sig at være ren utopi, begyndte Aage Damgaard at importere amerikansk Hereford, men den handel satte hormonkrigen mellem USA og EF en stopper for, fortæller sønnen Lars Damgaard, der har været ansvarlig for "A Hereford Beefstouw" i den seneste halve snes år, efter at lægerne rådede Aage Damgaard til at geare ned:

-Vi havde fået godt fat i det amerikanske kød, men det blev simpelthen umuligt at importere, omtrent fra den ene dag til den anden. I stedet får vi nu kød fra Australien, fra Queensland, hvor køerne går ude og hvor der er nok af dem. Det kød kan vi garantere er Hereford. De danske kødstykker kan være hvad som helst, men det er altid hængt og godt kød.

-Med det forbrug vi har, er vi nødt til at have faste og troværdige leverandører, der ved nøjagtigt, hvad vi vil have - og som giver os det. Vi får kød hjem fra Danebeef en gang om ugen, fra udvalgte slagterier i Kolding og Haderslev. Dem har vi en særlig aftale med. De ved, hvad vi forlanger af kvaliteten, så når pistolerne kommer ind, kan de se på fedtlaget og marmoreringen, om det er noget, vi kan bruge. Så tager de dem fra og sender dem her til Lund.

-Alle bøfferne til alle 9 danske Hereford Beefstouw'er skæres ud her. Afhængigt af hvor modent kødet er, modner det videre her, så det har modnet ca. 3 uger i alt, når det sendes herfra, pakket i termokasser, ud til de forskellige Hereford-restauranter, påført en datormærkning, så restauranterne kan se, hvornår sidste brugsdato er. Det er et system, der fungerer vældig godt, og så ved kunderne, at de altid får modent kød og at bøfferne altid har den størrelse, de skal have.



"Vi kan det hele selv" kunne være mottoet for dette billede af Lars Damgaard i den første Hereford Beefstouw i Lund uden for Herning, kort sagt Danmarks første oksekødsrestaurant. Bordpladen

"Der er sket meget ude i verden siden 1971. Hvad er forskellen på en bøf på en Hereford Beefstouw dengang - og i dag ?"



Hver eneste bøf til de 9 danske Hereford Beefstouws skæres ud i Lund, her nøje overvåget af chefen Lars Damgaard.

-Der er faktisk ingen forskel. Menukortet er stort set det samme, ganske vist med lidt forhøjede priser, men ideen og den praktiske udførelse er ligesom dengang. Der står stadig en kok og steger bøffer, så kunderne kan se det, og vi tilråder stadig, at kunderne begynder med at skære bøffen midt over, så de kan se, om den er stegt, som de bestilte den. Det er også sund filosofi at spise det bedste først, altså det midterste stykke af bøffen. For tænk, hvis man ikke kunne spise hele bøffen...

-Nej, ideen fra dengang lever stadig: bøffen er hovedsagen. Først nogle ganske få forretter, laks for eksempel, som vi er ret gode til, og bagefter lidt ost og noget dessert. Og hertil altid frisk salat. Det er hele programmet.

✣ *EN KOMPLIMENT, AT ANDRE KOPIERER OS*

Tiden har givet bøffilosoffen Aage Damgaard mere end ret. Den første Hereford Beefstouw i Lund har siden ynglet, så der nu findes 9 danske udgaver og tre udenlandske, en i Hamborg, en i Göteborg, og nu også en i Leeds. Og konceptet, som det hedder på moderne dansk, er det samme overalt. Men af praktiske grunde får de tre udenlandske beefstouw'er kødet fra deres lokale markeder, men nøje overvåget fra Lund.

Bitten Damgaard:

-Da vi begyndte, var det bestemt ikke meningen, der skulle være mere end den beefstouw i Lund. Men efter et års tid, da vi syntes, ideen var bæredygtig, sagde jeg til Aage,



er af hvidt ahorntræ. Den har ligget der i 23 år. Etiketten på vinflasken er tegnet af Aage Damgaard (!).



Det smukke og meget effektive apparat til iltning af rødvin er opfundet i laden hos familien Damgaard.

at københavnerne skulle også have lov til at opleve, hvordan sådan noget kunne gøres. Så vi åbnede i Åbenrå, altså gaden i København, i 1973. Vi vidste ikke andet, end at det var Vivi Baks gade, men ideen fængede hurtigt, og to år senere åbnede vi på Vesterbrogade.

-Siden kom den ene efter den anden. Men det kan Lars bedre fortælle om. Det er ikke mindst hans værk.

Hereford tændte begejstringen, og siden har bøfideen fænget i den grad, at der er opstået Hereford-kopier med næsten samme navn, foruden Jensens efterhånden landsdækkende bøfhus, der også har en filial i Damgaards egen by Herning, omend efter en mere enkel devise. Hertil siger Lars Damgaard:

-Vi kan ikke måle, om Jensens Bøfhus og de andre efterligninger skader os, men vi kan ikke klage over omsætningen. Vi har haft pæn fremgang, og vi har haft år med lille fremgang, men vi har klaret os igennem også i de år med markedsproblemer.

-Far sagde ofte: "Når folk ikke snakker om én mere, er man færdig." Jeg synes, det er en kompliment, når andre kopierer os, også hvad navnet angår. De er med til at holde liv i bøfkulturen, og jeg er ikke så bange for kopierne. Kopierne kommer nødvendigvis altid efter det originale, og vi udvikler os. Det er den fordel, vi har haft af at være først.

✣ *KUNSTEN FÅR DEL I OVERSKUDDET*

Lars Damgaard har selv kopieret, nemlig sin fars idé om at kunne så meget som muligt selv. Det gør livet nemmere, og der nørkles stadig ihærdigt i laden, nu som dengang med nye opfindelser og reparerede ideer. Lars Damgaard har også æren for, at Hereford restauranterne er mere end selvforsynende med vin. Det var ham, der grundlagde "A Vinstouw", der i dag har til huse på samme adresse som resten af herligheden: Gjellerup gamle præstegård, Lund, Herning. Alting er stadig samlet på ét sted.

Aage Damgaard nysgerrige kærlighed til kunsten lever også videre. Selv om Angliskjorten for længst er krøbet i vask, og selv om Herning Kunstmuseum i dag har overtaget store dele af den kunstsamling, familien Damgaard byggede op omkring den runde fabrik, prioriteres kunsten stadig højt, og i følge familiens filosofi for Hereforddynastiet skal mindst 10% af overskuddet hvert år bruges til kunst.

Ambitionsniveauet er stadig højt, og udtryk som "det kan ikke lade sig gøre" accepteres ikke. Men alligevel, vi spurgte Lars Damgaard:

"Da Østen blev rød, måtte Angli lukke. Nu har bøffen været rød i næsten 25 år, men det er jo noget af det nemmeste i verden at vende en bøf på panden. Hvornår finder folk ud af at gøre det hjemme i deres eget køkken i stedet for at gå på bøfhus eller beefstouw ?"

-Det kan jeg godt sige dig: den dag hvor de uden problemer kan gå hen til deres slagter og få et ordentligt stykke oksekød. Det kan de nemlig ikke i dag. Og i et supermarked...hvad tror du, de kan få dér af ordentligt oksekød, ikke bare oksekød, men ordentligt oksekød...

-Når folk går på en Hereford Beefstouw, ved de, at de får mørt, hængt kød af høj kvalitet, de får det stegt, som de gerne vil have det, på en grill af bedste kvalitet, de får frisk salat, og de får en samlet oplevelse.

-Så længe vi kan love det, skal Hereford Beefstouw'erne nok bestå.



Lars Damgaard ved det imponerende salatbord, der er en del af "A Hereford Beefstouw's" image.

NYE IDEER TIL GRILLEN

Hver sæson har sine egne udskæringer og kødfulde ideer. Slagtermester Benny Olsen, kendt som "Slagteren på Kongevejen" nord for København fik besøg af Anne Skovgaard-Petersen, og det blev til følgende, friske ideer til sommerens grillaftener.

Af Anne Skovgaard-Petersen

GRILLE HVOR LÆNGE?

Husk at kunsten er at gennemstege uden at branke. Grillens temperatur afhænger af grillmesteren og den lunefulde danske sommer. En kølig aften giver ikke så meget grillvarme, en varm og blæsende aften sætter derimod ordentlig gang i forbrændingen.

Grilltiden afhænger også af kødets og fiskens temperatur. Tag råvarerne frem i god tid. En kold overflade er vanskelig at give pæn stegeskorpe.

Som tommelfingerregel steges små stykker ret nær gløderne og større stykker højere oppe. De helt store stykker egner sig kun til roterende spid, hvor de hele tiden holdes i bevægelse.

I tvivlstilfælde stikkes en kødnål eller knivspids i den tykkeste del af kødet. Er kødsaften klar eller rosa, afhængigt af kødtype, er stegningen fuldbragt, men lad de større stykker hvile 5-10 min., mens resten af drinken sættes til livs, ellers løber al saften ud, når kniven sættes i kødet.

GRILLE HVORDAN?

Til sommerens grillstegning findes der masser af færdige grillkrydderier. De fleste af dem er udmærkede, men de mangler lige det personlige præg, som fx friskhakkede krydderurter, stærk paprika og balsamico giver.

En flaske grillolie er en hurtig og god løsning. Lav en grundolie af solsikke- eller olivenolie, rigeligt med basilikumblade og lidt hakket skalotteløg, og lad det trække mindst 1 uge.

Til lam kan grundolien yderligere krydres med f.eks. mynte, citron og hvidløg, til svinekød med timian, løvstikke eller salvie og til oksekød med balsamico og hvidløg.

INGEFÆRMARINERET KALKUNBRYST
(4-6 personer)

- ca. 1 kg kalkunbryst

Marinade:
- 2 spsk. friskreven ingefær
- 4 spsk. olivenolie
- 1/2 spsk. balsamico
- 1 spsk. Kikkoman soya
- peber fra kværnen

Hvis kalkunbrystet ser meget fladt ud, kan det snøres let med bomuldsgarn, men regn med, at det forlænger stegetiden med ca. 10 min.

Pisk marinaden sammen, hæld den over brystet og lad det trække i 4-5 timer. Vend kødet at par gange, når vejen falder forbi, der sker i øvrigt ikke noget ved at marinere det fra morgen til aften.

Drys brystet med salt og læg det på den varme grillrist. Steg det 10-12 min. på hver side og pensl jævnlig med resten af marinaden i skålen.

LAMMECULOTTER ER NOGLE SMÅ LÆKRE OG ALT FOR UKENDTE STEGE.
Beregn 1/2-1 pr. person.

HVIDLØGSCULOTTER
(4 personer)

- 4 lammeculotter
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. færdig grillkrydderi
- 1 stor håndfuld frisk mynte
- peber fra kværnen

Gnid culotterne med rigelig hvidløg, grillkrydderi og peber og læg dem på et leje af mynte. Lad dem trække mindst et par timer eller en hel dag. Fjern myntebladene, gnid culotterne med salt, og grill dem ca. 10 min. på hver side.

Små poussiner er også grillegnede, men fuglene skal flækkes for at nå en gennemstegning, inden de bliver for mørke.













GRILLEDE POUSSINER
(4 personer)

- 4 poussiner
- 4 spsk grundmarinade tilsat
- 1 spsk. citronsaft
- 1 fed presset hvidløg
- 1 tsk. mild paprika

Pensl de flækkede poussiner med marinaden, og lad dem trække, mens grillen varmer op. Gnid dem med salt og grill dem 25-30 min., vend dem jævnligt.

En god landkylling kan ikke gennemsteges på grillrist uden at blive for mørk, men man kan "fla'e den u'", ligesom hundene gør på Fyn.

Skær rygraden væk, vend kyllingen om og tryk brystbenet så fladt som muligt med en knyttet hånd. Drej så vingerne og læg spidserne ind under den flade kylling.

Skær et par ridser nederst på hver side af brystbenet. Drej lårene og stik det nederste af hvert lår gennem ridsen, så de holdes på plads.

Pensl kyllingen med poussinmarinaden og grill den 45-50 min., afhængigt af størrelsen.

GODE BEN

Slagteren har også ben til grillen. De fire første ribben på grisen kalder han "rullepølseben", de er reelle og kødfulde. Kog benene ca. 15 min., giv dem grillkrydderi og lidt olie og grill dem 5-10 min. på hver side.

Revelsbenene skal også helst have 15 minutter i gryden, inden de grilles, ellers forstener de, inden de er gennemstegt.

Beregn en kogetid på 15-20 min. sammen med salt, peberkorn og krydderurter og dernæst 15-20 min. på grillen, så er konsistensen perfekt.

EN BILLIG STEG

Flankestegen kom rigtig frem i lyset sidste år. Det er den nederste reelle del af okseslaget, en pæn steg, der vejer ca. 800 g, og prisen svarer til gullaschkød.

Den må gerne trække et par timer med grillolie tilsat lidt citronsaft og hvidløg, og bagefter skal den rosagrilles, det vil sige ca. 12 min. på hver side, og efter 10 min's trækketid er den klar og meget lækker.

HAKKEBØF I FORKLÆDNING

Den danske hakkebøf kan godt tåle et løft. Slagteren anbefaler skært hakket oksekød, formet til bøffer og svøbt i en papirtynd skive oksefilet. Dryppet med olie og hvidløg skal den have i alt 10 min. på grillen. Det lyder dyrt, men godt kød rækker langt og smager bedre.

FISK

Fed fisk er bedst, og den skal helst beholde skindet på, for der sidder velsmagende fedt lige under skindet, og skindet holder også sammen på fisken.

FYLDT MAKREL

Tag f.eks. 4 portionsmakreller og gnid dem med salt og citronsaft. Rør 25 g smør, 2 hakkede skalotteløg, 150 g hakkede champignon, 1 fed knust hvidløg og 1 tsk. friske timianblade sammen med salt og peber og fyld det i makrellerne. Luk dem med tandstikkere og pensl fiskene med lidt olie og grill dem ca. 8 min. på hver side.

FISK UDEN BEN

En god side laks eller ørred uden ben er heller ikke at kimse ad. Lad den beholde skindet på, gnid med salt og peber, dryp med citronsaft og olie, og læg den på den varme grillrist - i de første 7-9 min., afhængigt af tykkelsen, med skindsiden nedad.

Vend den forsigtigt og giv kødsiden et par min.

En speciel finmasket grillfiskerist, som kan lukkes om fisken er praktisk, især når fisken skal vendes.

Store snehvide fileter af hellefisk kan også grilles, men bedst i fiskeristen. De skal have 3-4 min. på hver side, efter at de forinden er penslet godt med olie og dryppet med citron.

✣ HURTIG SAUCE

Til fisken kan man lave en hurtig sauce af en groftreven agurk, der trykkes fri for væde, røres med 150 g flødeost. lidt olivenolie, et par hakkede asiestrimler og nogle hakkede oliven. Hvis det ikke er hurtigt nok, kan den nye Camilla flødeost med peberrod anbefales, den skal blot røres blødere med lidt vand.

❧ GRILLEDE KINAREJER

Rejer er ægte dansk sommermad og en let forret på grillen.

Vælg et par kinarejer pr. person, og lav følgende marinade, der passer til 8 rejer:

- 1 dl olivenolie
- 2 spsk. citronsaft
- 1 dl hakkede krydderurter (fx persille, basilikum, oregano, timian)
- 1 fed presset hvidløg
- salt, peber

Læg rejerne med skal 2-3 timer i marinaden. Stik rejerne på små grillspid, og grill dem 2-3 min på hver side ved god stærk varme.

Spis dem sprøde og nystegte sammen med

❧ KARSESAUCE

- 2 dl crème fraîche
- 1 bakke klippet karse
- 1 tsk. dijonsennep
- 1 lille fed presset hvidløg
- salt, peber

Rør alle ingredienserne sammen og smag til med salt og peber.

✣ TILBEHØR:

Der er andre muligheder end grøn salat og flûtes.

✣ KARTOFFELPAKKER

Skær nye kartofler i ca. 1/2 cm tykke skiver og giv dem et opkog på et par min. i letsaltet vand sammen med nogle løgskiver. Læg løg, kartofler og gedefeta i tern på oliesmurt folie, en pakke pr. person, kværn peber over og luk pakkerne. Læg dem på grillristen 12-14 min.

✣ TOMATPAKKER

Beregn 1 stor tomat pr. person. Skær et låg af tomaterne og pres dem fri for kerner. Skær tomaterne i store terninger. Læg dem på oliesmurt folie sammen med tynde rå courgetteskiver, evt. også med nogle bløde, soltørrede tomater klippet i strimler, salt og peber. Dryp færdig pestosauce over, luk pakkerne og grill dem i ca. 10 min.

Grønsagspakkerne kan i øvrigt varieres efter udbud og efterspørgsel, eller også kan man bare sætte skåle med forskellige grønsager på bordet, så enhver kan lave deres egne kombinationer.

✣ DET FRIE VALG

Den valgmulighed kan man også bruge, når det gælder kød og fisk, for der er jo ingen der siger, at deltagerne ikke hver især kan grille deres mad, uden at der opstår babylonisk forvirring

En mixed grill sammensat af fx kalvelever, lammebov eller nakkekam i terninger, gode pølser og store champignon kan ligeså godt stikkes på små spid og grilles af deltagerne selv som af den traditionelle "grillmester".







Sydfrankrig er andet end billige bulkvine

Vi har samlet et udvalg af rigtigt gode vine fra det store Midi-område. Vinene har vundet mange medaljer og fået meget ros i den internationale vinpresse. Vi tror, at der er et marked for disse vine. For godt nok er prisen noget højere, men kvaliteten er også en helt anden end de gængse her aftappede. Som prikken over i-et er en række af de røde yderst velegnede til sommerens grillretter.



Chateau Bousquette 1991

Slotsaftappet Saint-Chinian

Saint-Chinian ligger i Midi-området mellem Corbieres og Clairette du Lanquedoc. Slottet bruger hverken kunstgødning eller sprøjtemidler. Denne årgan 1991 har fået 82 point i Wine Spectator Farven er mørk purpurrød med et strejf af lilla. Der er fine bærnuancer i bouqueten der krydres en lille smule. Det er en tør, blød og indbydende vin med god balance mellem god fyldig frugt og diskret syre.

2 fl. 75



Ch. Gleon Montanie 1990

Slotsaftappet Corbieres.

Wine Spectator har givet den 87 point og den har vundet flere medaljer. Den har ligget på egefade. Farven er utrolig mørk med nuancer sort-lilla. Bouqueten er kraftig med fx hindbær, en smule tobak og lidt eg. Smagen er både kraftig og krydret. Rig fyldig frugt gør den samtidig blød. Der er volume, stadig tanin og i eftersmagen fornemmes en smule brændt eg.

2 fl. 110



Ch. Gleon Montanie 1992

Slotsaftappet Corbieres

En god hvidvin der ikke ufortjent har vundet sølvmedalje i Paris 1993 og bronze i Macon samme år. Farven er lys strågul og bouqueten fin sprød med en lille smule blomster. Smagen er tør og blide fyldige frugtnuancer blødgør og afrunder tørheden så vinen bliver på det nærmeste glidende.

2 fl. 75



Ch. Menuer St Louis 1991.

Slotsaftappet Corbieres

En strålende rødvin der har fået 87 point af Wine Spectator og vundet mange medaljer med Grand Prix D'Exellence - Vinalies 1993 som den fornemmeste. Farven er meget mørk og bouqueten herlig, med bæraromaer der krydres af lidt lakrids og lidt modnet kød. Smagen har god kraft, moden frugt og bær - især - hindbær. Den holder længe og krydres fint i eftersmagen.

2 fl. 75



Ch. Meunier St Louis Cuvee Chene 1991

Slotsaftappet Corbieres

Et slot der vinder den ene medalje efter den anden. I Cuvee Chene har P. Pasquier-Meunier modnet vinen i 11 måneder på egefade hvoraf 1/3 er nye. Det er et fundt til prisen med en strålende bouquet hvor sammensatte aromaer af bær krydres pikant og strejfes elegant af egefadene. I smagen fylder frugten godt uden at vinen bliver tung. Igen finder man bær der smelter sammen med tørheden, fin tanin og lidt eg.

2 fl. 110



Ch. Meunier St Louis 1992

Slotsaftappet Corbieres

Farven er mørk rubinrød. Bouqueten indbydende med strejf af hindbær og skovjordbær. Smagen er tør og modne frugt og bærnuancer giver dejlig blødhed, afrunder tørheden og harmonerer med den fine syre i den gode meget svagt krydrede eftersmag.

2 fl. 75



Carte Blanche Rosé 1992

Fronton. Guldmedalje Paris 1993

Distriktet Fronton ligger lige nord for Toulouse. Farven er lys rose og den har en fin duft af friske druer, lidt mark og lidt blomster. Smagen, som der er meget af, er tør til halvtør med dejlige friske frugtnuancer de harmonere med den fine syre.

2 fl. 65



Comte de Negret Rosé Fronton

Mis en Bouteille a La Propriete

En strålende rosé fra det sydfranske distrikt Fronton der ligger lige nord for Toulouse. Den har lige vundet guld i Paris. Den har en skøn frisk duft og en tør smag med fin balance frugt og syre.

3 fl. 100



Ch. Petit Robie Blanc 1993

Slotsaftappet Lanquedoc

Slottet ligger i Languedoc-området »Picpoul De Pinet« mellem byerne Narbonne og Montpellier. Der dyrkes biologisk d.v.s uden sprøjtemidler og kunstgødning. Det er en klar og lys vin med strej af hø og blomster i bouqueten. Smagen er dejlig tør med god ren frugt og passende diskret syre.

2 fl. 80



Muscat de Rivesaltes

Rivesaltes er et område i Roussillon med egen Appellation. Denne fra Mont Tauch er ikke »kedelig-sød«, for fin syre og meget intense aromaer fra druen giver live og balance. Samtidig er vinen ikke for tung, og har et delikat strejf af blomster.

Pr. fl. 55



Mas de Daumas Gassac 1992

Vin de Pays de L' Haurault

Alt fra høst, vinificering til aftapning sker på domainet. Denne årgang 1992 fik 90 point og blev bedst i Wine Spectator smagning af mere end 400 sydfranske vine i den bedre ende. Bouqueten har finesse, stadig ungdommelig og med et lille strejf ef eg og krydderier. Smagen er kraftig og stofrig med rig tanin der lover godt for de næste 3-6 år. Der filtreres ikke og det fornemmes i vinens gode tyngde.

Pr. fl. 99



Chateau Scatisse 1993

Slotsaftappet Lanquedoc. Bronzemedalje Creal 1992

Farven er dyb, meget mørk med nuancer af purper. Bouqueten er intens frugtrig med dejlige bæraromaer der krydres en smule. Smagen er tør og fyldig med rigelig frugt til at blødgøre tørheden. Syrebalancen er god og eftersmagen lang.

2 fl. 75



Domaine de L'Escattes 1992

Costieres de Nimes.

Mis en Bouteille a la Propriete

Costieres de Nimes hed før Costieres du Gard og er beliggende i Rhonedeltaet mellem middelhavets kyst og byen Nimes. Farven er mørk skindende purpurrød. Bouqueten er inbydende med kraftige bæraromaer. Smagen er tør med gode kræfter, klar og ren og krydres en lille smule i den lange eftersmag.

2 fl. 75

GOBI

Søndre Fasanvej 92 - 2500 Valby (36 46 42 35)

Åben hverdag 9-19 - Lørdag 8-14 - Lang Lørdag 8-16

P-HUS Vi har eget stort P-hus, med direkte indgang til butikken. Indkørsel sker fra Sdr. Fasanvej til højre for Shells vasketunnel.

(Forbehold for fejl og udsolgte varer.)

NÅR KØKKENET RYKKER UD I HAVEN

Husk at det er saucen, det kommer an på, hvis man vil lave rigtig amerikansk Bar-B-Q

AF JOACHIM JERRIK

Det må tages som udtryk for det danske sindelags ukuelige optimisme, at der hvert forår kan sælges mængder af udendørs grill'er herhjemme. De dukker op i haver og på altaner i alle mulige udgaver lige fra de små japanske af støbejern og de endnu mindre éngangs til picnic og op til pragtfulde bordstore modeller med hjul og roterende spyd og kroge, som man kan hænge alt ekstraudstyret på.

Men hvor mange gange i sommerens løb når familien så at samles omkring den udendørs trækulsgrillede aftensmad ? Det er næsten månedens begivenhed, når det endelig lader sig gøre. Og selv om vi hjemme hos os ikke viger tilbage for at iføre os både tykke sweatere - og i nogle få tilfælde endda paraply - så er det danske klima ikke mere imødekommende, end at vi må se i øjnene, at sæsonens grillaftener lader sig tælle på en enkelt hånd.

Alligevel bliver vi ufortrødent ved med blæst i håret og røg i øjnene. For egentlig er der ikke noget så hyggeligt som at være forsamlet om maden på grill'en og se den blive til. Og det til trods for - eller måske netop på grund af? - det danske vejrs håbløse indstilling til udendørs madlavning.

Madlavning på en grill i haven er langt mere udbredt ovre på den anden side af Atlanterhavet, i USA, hvor udendørs grillstegning har flere hundrede års tradition bag sig. Men dér minder sommervejret jo heller ikke meget om det, vi må leve med herhjemme.

Amerikanerne kalder udendørs grillstegning for barbecue eller Bar-B-Q, et udtryk der oprindeligt stammer fra sydstaterne. Hvad det egentlig betyder, fortoner sig i fortidens glemsel. Der er mange forskellige forklaringer på det, men den mest sandsynlige er nok, at det er afledt fra det spanske ord barbacoa, der var en rist af træ, som indianerne brugte til at stege fisk og kød på over et bål af trækulsgløder.



Man kan sammensætte sine egne grillsaucer - der er næsten ubegrænsede muligheder, selv om en række ingredienser som regel går igen.

Først når kødet er grundigt brunet, pensler man det med grillsaucen og hæver risten højere op over trækullene.

✣ INGEN BARBEQUE UDEN GRILLSAUCE

Modsat os nordeuropæere, der nok må regnes for at være novicer i kunsten at grille, så er barbeque for en amerikaner noget langt mere vidtrækkende end blot det at lave mad udendørs over trækulsgløder. For amerikaneren er barbeque forbundet med et utal af forskellige saucer, som kødet marineres i og smøres med i forbindelse med grillningen. Og opskrifterne på grillsauce er lige så mangfoldige, som de er forskelligartede og egnsbestemte.

Visse hovedbestanddele som tomatketchup eller tomatpuré, brunt sukker, chilisauce og Worcestershire sauce går som regel igen sammen med lidt salt og peber, men ellers har fantasien frit spillerum.

En anden hyppigt gennemgående ingrediens er flydende, koncentreret røg, der kan købes på flaske og bruges til at smøre kødet ind med i forbindelse med grillningen, så det kommer til at smage røget. Det er udtryk for en holdning, der afviger en hel del fra den hjemlige, hvor man i nogle opskrifter bliver gjort udtrykkeligt opmærksom på, at en grill ikke må ryge - den skal gløde klart og røgfrit.

I modsætning hertil foretrækker mange amerikanere havegrill'er med et kuppelformet låg, som man lukker til, når grillningen er godt igang. Så kan der udvikle sig røg inde under låget, hvorved kødet får en røget smag. Men som sagt er der også mange, der klarer sig med at pensle kødet med kunstig røg i tilknytning til grillningen.

Selv om der er forskel på, hvordan man griller her og på den anden side af Atlanterhavet, så ændrer det ikke den kendsgerning, at vi kan lære en hel del af amerikanerne med deres flere generationers erfaring i barbeque.

✣ TRÆKULSBRIKETTER OG LAMPEOLIE

I min opskriftssamling har jeg flere bøger, der beskriver,

hvordan man tænder op i en grill ved hjælp af sprit. Forhåbentlig er det et overstået kapitel. Intet fornuftigt menneske vil i dag bruge sprit til optænding. Det indebærer en meningsløs risiko for antændelse af spritdampene, så selvfølgelig bruger man enten små optændingsbriketter eller endnu bedre: lampeolie, som man med gavmild hånd stænker ud over de trækulsbriketter, der i stadig højere grad afløser de oprindelige trækul.

De pressede trækulsbriketter brænder mere ensartet og er langt nemmere at have med at gøre end stykker af trækul. Når trækulsbriketterne har indsuget lampeolien i et par minutter, kan man sætte en tændstik til dem - man starter med at have dem samlet i en bunke midt i grillen - og efter 20-30 minutters forløb er de så brændt så godt igennem, at man kan sprede de glødende trækul ud over hele grillens bund og begynde at grille.

Og så til kødet. Der er egentlig ingen grænser for, hvilke former for kød, der kan tilbredes på en grill, blot det er skåret ud i portionsstore, ikke for tykke stykker. Stege og hele kyllinger skal man holde sig fra, hvis man blot råder over en almindelig havegrill. Men koteletter, ribben, bøffer, lever, nyrer, udskårne kyllinger og - ikke mindst - pølser egner sig fortrinligt til at blive tilberedt over trækul på terrassen eller ude i haven.

En del af charmen ved at lave mad på grill består i, at man godt kan opgive alt om bestemte stegetemperaturer og stegetider. Det afhænger i alt for høj grad af grillen, af afstanden mellem trækullene og kødet, af kødets tykkelse, af vind og vejr og andre mere eller mindre uberegnelige faktorer. Man vender kødet, når man finder det passende, pensler det med saucen, når det trænger til det, regulerer ind imellem afstanden til trækulsgløderne og føler sig virkelig som herre over situationen uden slavisk at skulle følge en eller anden opskrift. Og når man bagefter serverer resultatet, føler man næsten, at den morsomste del af festen er overstået !

✣ GRILLSAUCER TIL AT MARINERE OG PENSLE

Man kan sammensætte sine egne grillsaucer, og der er uoverskuelige muligheder for at eksperimentere, blot man sørger for, at nogle af de mest elementære bestanddele indgår i blandingen. Olie er vigtig for at undgå, at kødet brænder fast på grillristen. Brunt sukker er også vigtigt, fordi det er med til at få grillsaucen til at hefte på kødet og give det den let brændte overflade, som de fleste foretrækker. Tomat i form af ketchup eller puré indgår også i de fleste grillsaucer. Det samme er tilfældet med Worcestereshire sauce, vineddike, chilisauce, salt og peber.

Men i øvrigt har fantasien frit spillerum. Hvidløg er også et dejligt krydderi i mange grillsaucer, sellerisalt, ingefær, knust kommen, koriander og mange andre krydderier. Appelsin- og citronsaft og friske krydderurter kan være dejligt i grillsaucer, især til fisk. Og sådan kan man blive ved.

Jeg vil nu indskrænke mig til at give læserne nogle af mine egne foretrukne barbequesaucer, der alle er beregnet på at blive penslet på kødet, når det er grundigt brunet og har gennemgået en del af stegetiden på grillen. Men saucerne kan tillige bruges til at marinere kødet i et par timer før grillningen.

I så fald skal man blot sørge for at tørre overflødig sauce af kødet, før det lægges på risten til bruning. Ellers risikerer man, at saucen brænder sort på overfladen af kødet, før det er færdiggrillet.

Jeg følger selv nogle ganske simple regler, når jeg griller:

1) Hvis kødet skal marineres, lægges det i grillsaucen mindst et par timer før.
2) Grillen tændes op 30-45 minutter, før den skal bruges.
3) Når kullene gløder, anbringes risten tæt over gløderne, og kødet brunes grundigt på begge sider. Hvis det er blevet marineret, aftørres overskydende marinade først.
4) Grillristen løftes et godt stykke op over kullene, saucen pensles på kødet, og det grilles færdigt samtidig med, at det vendes et par gange. Pas på, at varmen ikke bliver for stærk - så vil sukkeret i saucen forkulle.



Pølser på grillristen - et typisk dansk somemrsyn.

✣ SAUCE TIL SVINEKØD OG PØLSER

Her er min foretrukne sauce til alle former for svinekød - men den er også udmærket til oksekød, hvor jeg blot tilsætter lidt mere hvidløg og groftkværnet peber.

- 1 lille dåse (50-60 g) koncentreret tomatpuré
- 2 spsk olie
- 1 spsk farin
- 1 spsk Worcestershire sauce
- 1 spsk vineddike
- 1 tsk chilisauce
- 1 fed knust hvidløg
- 1/2 tsk salt
- 1/2 tsk groftkværnet peber

Det hele røres sammen og påføres med en bagepensel, men først når kødet er grundigt brunet. Er det koteletter, man har over grillen, er grillede skiver af ananas, frisk eller fra dåse, et udmærket tilbehør.

Jeg har i øvrigt en sennepsdressing, som jeg sætter speciel pris på til grillpølser - og mon ikke pølser er noget af det, der hyppigst befinder sig på en dansk grillrist.

❧ SENNEPSDRESSING TIL PØLSER

- 2 spsksennep (Dijon eller pulver)
- 2 spsk olie
- 2 spsk farin
- 1 spsk Worcestershire sauce
- 1 tsk chilisauce
- 1 tsk groftkværnet peber

Det hele røres sammen og smøres på pølserne under sidste del af grillningen. Husk altid først at forsyne pølserne med nogle tværgående snit, så de ikke revner på langs. Begynd med at lade snittene vende nedad og vend pølserne om, når snittene har åbnet sig. Først derefter pensles pølserne med grillsaucen og vendes senere endnu engang med snittene nedad. Det er vigtigt at vende såvel kød som pølser flere gange under grillningen for at sikre, at sukkeret i grillsaucen ikke forkuller ved for kraftig varme.

✣ FISK PÅ GRILLEN

Det er dejligt, men ikke helt nemt at grille fisk over trækul. Hvis man ikke har en særlig grillholder til fiskene, er de tilbøjelige til at hænge fast i grillristen, når man vender dem. Man kan give dem nogle snit i siden - ganske som pølserne - pensle dem med olie og drys-

se dem med finthakkede eller tørrede krydderurter. Men man kan også filetere dem og pensle dem med en frisk grillsauce som denne her:

GRILLSAUCE TIL FISK

- 2 spsk olie
- 2 spsk appelsinsaft
- 1 tsk reven appelsinskal
- 1 tsk sellerisalt
- 1 dåse (50-60 g) koncentreret tomatpuré
- 2 spsk farin
- 1 tsk stødt ingefær
- 1 spsk vineddike

Fisk griller på et øjeblik og kan være vanskeligt at redde hele over på tallerkenerne. Til gengæld er fisk noget af det lækreste grillmad, man kan forestille sig. Selv synes jeg bedst om at filetere en lille laks eller en stor ørred og grille fileterne ved siden af hinanden.

Og hvad skal man så servere til ? Man kan godt opgive enhver tanke om at lave bagte kartofler på grillen. I heldigste fald vil det tage mellem en time og halvanden, og resultatet bliver ikke særligt tilfredsstillende. Jeg foretrækker - især tidligt på sommeren, når der er nye kartofler i butikkerne - at servere min.



Svømmende kartoffelsalat er også en fryd for øjet.

SVØMMENDE KARTOFFELSALAT

- 1/2 kg små, nye kartofler
- 1/2 salatagurk
- 250 gcherrytomater
- 1 lille blomkålshoved
- 1 bundt persille (eller dild)

med en marinade bestående af

- 1/2 liter vand
- 1/2 liter ufarvet eddike
- 100 g sukker
- salt
- groftkværnet peber
- 1 kvist rosmarin

Skrab og kog de små kartofler og lad dem køle af. Skær små blomkålsbuketter ud af blomkålshovedet - der skal ikke være for meget stilk på. Skyl blomkålsbuketterne grundigt, ellers vil blomkålen give kartoffelsalaten et grumset udseende. Skær salatagurken i tykke skiver. Hak persillen groft. Skal kartoffelsalaten spises til fisk, kan persillen skiftes ud med frisk dild.

Kog marinaden med en kvist rosmarin (eller evt. en anden frisk krydderurt) og lad den køle af. Kom derefter kartoflerne, blomkålsbuketterne, de hele cherrytomater og agurkeskiverne samt den grofthakkede persille ned i marinaden og lad det trække en halv times tid før serveringen.

Det er en meget smuk kartoffelsalat, som for sit gode udseendes skyld altid bør serveres i en helt klar glasskål.

LØVSTIKKESAUCE

Familiens yndlingssauce, som vi sommeren igennem serverer til de nyopgravede kartofler, og som især er hurtigtlavet, fast tilbehør til grillmaden, er lige så enkel, som den er velsmagende.

- 1 dåse tomater
- 1 bundt løvstikke
- smør
- piskefløde
- ketchup

Smelt en klat usaltet smør i en lille kasserolle, kom løvstikkebladene derned og derefter dåsetomaterne. Til retter, hvor tomaterne alligevel skal koges, bruger jeg altid sydeuropæiske dåsetomater, der smager af langt mere end dem, man kan købe hos grønthandleren.

Findél derefter det hele med stavmixeren, giv det et opkog og tilsæt lidt piskefløde. Saucen skal stå og simre lidt, så smages den til med tomatketchup og er klar til blive anbragt i kasserollen på et hjørne af grillristen, hvor den holder sig fint varm. I al sin enkelhed er den dejlig til nye kartofler - men den forudsætter selvfølgelig, at man har en løvstikke stående i haven.

MAJSKOLBER PÅ GRILLEN

Majskolber er en af de tilføjelser til det moderne europæiske køkken, som amerikanerne har bidraget med. I USA har man spist majskolber siden nybyggertiden og hyppigt grillet dem over trækul.

Man kan tilberede dem på to måder. Man kan trække bladene af, skære kolberne over i to eller tre lige store stykker, koge dem i vand med salt, pensle dem med olie og derefter placere dem på grillen. Vend dem nogle gange og lad dem tage lidt farve, før de serveres som tilbehør. De fylder ikke meget og kan på den måde grilles sammen med kødet.

Hvis man har sine egne majskolber i haven og kan plukke dem, umiddelbart før de lægges på grillen, kan de tilberedes med bladene på. Så holder de på fugtigheden, og kolberne damper møre i løbet af ca. 20 minutter, hvor man vender dem med jævne mellemrum. Kolberne er færdige, hvis den mælkeagtige saft trænger ud af de enkelte majs, når man stikker i dem med en nål.

Hvis man ikke har adgang til helt friskplukkede majskolber, lægger man dem først i blød i saltvand i et kvarters tid. Og pas så på, når de efter tilberedningen bliver taget af grillen - de er skoldhede, når man pakker dem ud af bladene !

Der er stor forskel både på smagen og udseendet ved de to tilberedningsmetoder, så man må lade sin personlige smag afgøre, hvilken man foretrækker.

SORTE BANANER

Jeg tror ikke, der findes ret mange desserter, som med fordel lader sig tilberede på en grill. Jeg kender i hvert fald kun en enkelt - sorte bananer. Det er til gengæld en lige så lækker som umådelig nem måde at servere bananer på.

Man lægger dem simpelthen med skallen på oven på grillen og vender dem med passende mellemrum. Når skallen er sort og begynder at revne, er de færdige. Man serverer dem i skallen så man hver især pakker sin banan ud. Vaniljeis eller iskoldt flødeskum smager godt dertil.

Kalu
Import-Export A/S

FOIE GRAS
FRANSK-
FJERKRÆ
VILDT
CHARCUTERI
TRØFLER
LAM

31 24 12 22

boutari

QUALITY WINES SINCE 1879

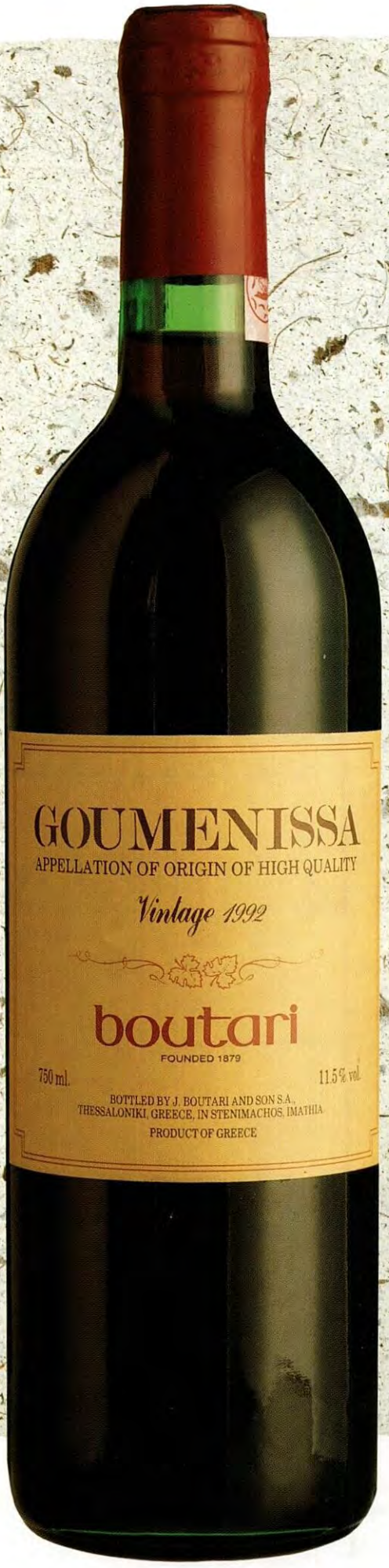
De græske producenter har indset at Amforarernes tid er forbi. Denne 3000 årige proces kan ikke længere anvendes, hvis de græske vinbønder skal gøre sig på et stadigt voksende marked.

Boutari har i de seneste år sat kursen og revolutioneret vinfremstillingen. Et af de nye tiltag har været lanceringen af mere regionale vine.

Boutari's Goumenissa kommer fra det centrale Makedonien. Ved bjerget Paiko, hvor vintrene er hårde og somrene er kølige, dyrkes druesorterne "Xinomavro" og "Negrosca". En sammenstikning af disse to resulterer i Goumenissa.

Goumenissa er en elegant, tør rødvin med en livlig rød farve samt nuanceret bouquet. 12 måneder på fad giver vinen en kompleksitet og let krydret bouquet.

Ideel til det danske køkken.



NETTO

Bureau 2 Århus

PÅ FRANSK PICNIC MED GODE MINDER

Pak en madkurv og rejs ud i det blå, sagde vi til fem festlige folk i fødevarebranchen. Fint, sagde de og pakkede løs. Antonius-grisens skaber Bendt Jacobsen benyttede lejligheden til at invitere Antonius' gudmor Grete Grumme med til stranden.



Jeg kan ikke høre ordet "picnic" uden at tænke på gærdet uden for den lille vinlandsby i Frankrig, hvor jeg sad så saligt i udsøgt selskab nød den pragtfulde madkurv, der var resultatet af en lille ekspedition til Madame la charcutière og den lille vinbonde.

-Med hensyn til maden, er detaljerne gået op i en højere (glemt) enhed, men de var mange franske og dejlige - og vinen, den husker jeg.....det var en kølig Meursault - Charmant!!

-Ja, det var en af den slags dage, hvor alting netop går op i en højere enhed, og hvor vinen og marken, der har frembragt den, sætter deres uudslettelige spor i erindringen - en utrolig god måde at lære vingeografi på!

Sagde Bendt Jacobsen og blev helt rørt i øjnene, inden han vendte tilbage til nutiden. Hvor picnic også kan være aftensmad på de solvarme sten på vestsiden af Barsø, den lille sønderjyske ø i Lillebælt, hvor Antonius på en af de gode, høje østenvindsdage sejler med den lille jolle over for at nyde solnedgangen over bugten.

Grillen indgår som en del af måltidet, men kun selve risten, for resten klares af stenene og de tørre grene fra hegnet. Forretten kan være friske blåmuslinger, der plukkes fra de store sten nogle meter ude i havet og lægges på grillen nogle minutter. En herlig indledning! Mange Antonius-opskrifter blev prøvet af derovre.

Men nu er det 1994, og Nordsjælland, og Bendt Jacobsen får den lyse idé at bruge sin picnic til et lystigt gensyn med Grete Grumme, forfatter og gastronom og veninde gennem mange år. Hun har med sine opsfindsomme opskrifter og råd føjet værdifulde dimensioner til Antonius. For en gangs skyld kunne de bytte roller.

Først skulle de have østers. De var pakket med lidt is og blev åbnet på stedet. Lidt lime til at dryppe med. Dertil en frisk Pouilly Fumé og lidt kildevand. Det gode, franske bondebrød, som Bendt Jacobsen havde håndplukket hos Van Hauen på Strøget i København, var gennemgående til hele måltidet. Med usaltet smør.

Så serverede han store, danske slikasparges, der blev spist med fingrene og dyppet i en mild dressing med fin jomfruolivenolie, og derefter dykkede han dybere ned i madkurven og fandt små delikate retter fra Gentofte.

Forklaringen er den, at slagter Leif Broe i Gentoftegade var den første autoriserede Antoniusslagter, så her havde Bendt Jacobsen været på indsamling og fundet en prægtig, røget mørbrad, der sammen med Grete Grummes hjemmelavede Antonius-frikadeller blev ledsaget af nye danske gulerødder og friske, små grønærter, der var sauteret ganske let i lidt smør og vand.

Hvidvinen kunne have fortsat måltidet igennem, men i dagens anledning kom der en Fixin 1988 på skovtursbordet - en Bourgogne, der gik fint både til Antonius, til Grete Grumme og til den efterfølgende vårsalat med gedeost og valnøddeolie.

Desserten bestod af kaffe, Summerbirds (de små, chokoladeovertrukne marcipansommerfulge) og Valrhôna-chokolade. Voilà!!

Det var en dag, der tog på kræfterne. Havet slikkede næsten bordbenene, solen skinnede, og blæsten snød sig til at drille lidt. Vi havde det pragtfuldt alle 3, fortalte Bendt Jacobsen bagefter. Han mente sig selv, Grete Grumme - og Antonius !

GRETE GRUMMES ANTONIUS-FRIKADELLER:

- 500 g hakket Antonius-småkød
- 2 små æg
- 1 dl mel
- 50-60 g fintrevet løg
- 1 1/2 dl mælk
- 1/2-3/4 tsk. fint salt
- Rigeligt med peber fra kværn
- Fedtstof til stegning (svinefedt eller smør)

Alle ingredienserne røres sammen. Farsen hviler - ikke i køleskab - en halv times tid. Dyp en stor spiseske i fedtstoffet og form frikadeller af farsen. Steg dem gyldenbrune ca. 3 minutter på hver side.







SANTA CATARINA
VINO DE MESA DE BALEARES

Pragtvin fra Mallorca
Importør
NICOLAI LARSEN
42 36 20 01

SKOVTUR I HERNING: DET ER MAD, VIN - OG KUNST !

Skovtur i Danmark - så må man tænke sig godt om, sagde den kunst- og livsglade Gitte Hornshøj fra Restaurant Admiralen, der ligger i Østergade (nummer 15) i Herning og også bærer den forpligtende undertitel "Mad, kunst & vin".

Efter at have tænkt sig godt om, gik Gitte Hornshøj så i køkkenet, så hun på selve den store skovtursdag kunne gå i fryseren og hente alle de gode sager op. For ingen kan jo på forhånd vide, hvornår solen skinner, og familien har fri og lyst - samme dag !

-Det er de mange forberedelser, der skal gøres i sidste øjeblik, der ødelægger det impulsive ved en skovtur. Ungerne muler og venter og venter. Inden man ser sig om, er solen forsvundet, sagde hun og lød som én, der har prøvet det. Derfor blev "Admiralindens" skovtur så at sige hentet fra frost.

Ledsaget af en meget praktisk bemærkning: Husk masser af køkkenrulle! Og endnu en: i stedet for køleelementer bruger hun frosne kartoner med appelsin- eller æblejuice, der drikkes, når de er tøet op.

Og så oprandt den store, varme dag, hvor familien havde lyst og tid. Fryseren blev tømt, og kunsten var med som tilskuer, for Gitte Hornshøj dækkede op for foden af Carl-Henning Pedersens og Else Alfelts farvestrålende museum.



BØRNENES EGEN PICNICKURV

Sandwichlagkage med yndlingspostejen, skinke, tomat, æg og agurk m.m.

Bag et brød i en springform eller køb det færdigt. Flæk brødet horisontalt i tre skiver og kom fyld på hvert lag.

Udstukne, smurte stykker brød med Lillebror-ost - f.eks. i stjernefacon.

- Spyd med frikadeller
- Kyllingelår
- Spyd med grøntsager

Babypita med hjemmelavet tun eller pølse - f.eks. den gode, økologiske fra Ryomgård (tel: 86 39 52 32).

Sød frugtsalat til dessert. Tag f.eks. en kold melonsuppe med på thermokanden og læg frugterne heri, så de bliver kølet af.

DE VOKSNES PICNICKURV

Sommersalat med æble og rejer

Caviarmousse i salatblade

Bagels med henholdsvis lakseroulade og kryddermarineret okseinderlår ledsaget af agurkecrème (græsk tzaziki)

Admiralens egne boller til en god ost eller to

Atter en afsluttende frugtsalat, der marineres i orangesaft medbragt i isterningsposer.

Admiralens konfektchokoladekage ledsager kaffen - evt. sammen med friske jordbær. Denne kage skal helst laves en halv snes dage før skovturen.

Drik f.eks. en isafkølet rosé (Tavel eller Pinot Noir) af rigtige glas, der er pakket ind i skovturens tæppe.

Desuden medbringes ærter til børnene, oliven og radiser til osten samt 2 liter dansk vand.

Medbring fiskenet, hvis der er en sø i nærheden, ellers naturbøger og boldspil - måske ringspil, som alle kan deltage i.

Måske skulle man også gardere sig med en plastikpresenning.

SOMMERSALAT MED ÆBLER OG REJER

- 1/2 l crème fraîche 18%
- 6 spsk. mayonnaise
- 1 tsk. curry
- Citronsaft
- Salt, peber
- 2 finthakkede, grønne peberfrugter
- 3 saftige æbler i tern (Granny Smith)
- 2 fintskårne porrer
- 2 kopper kogte ris
- 500 g rejer
- Salatblade

Alle ingredienser minus rejerne blandes sammen i en skål, der er foret med salatblade.

Rejerne drysses ud over salaten.

CAVIARMOUSSE

En aldeles let og sommerlig mousse, der kan laves i en fart og fyldes med rejer/tun/krabbekød eller andet fisk.

- 7-8 blade husblas
- 3/4 l crème fraîche 18%
- 1 dl stenbiderrogn (eller 1 glas rød kaviar)
- 25 g mayonnaise
- Citronsaft
- Peber, curry

Alle ingredienser røres sammen med undtagelse af husblas og citronsaft. Husblas opløses i citronsaft over dampbad og hældes i cremen. Smag til med peber og curry.

Hæld caviarcremen i en randform, og den er klar til turen.

LAKSEROULADE

- 400 g tyndt skåret, røget laks (eller hellefisk)
- 1 dl crème fraîche 18%
- 1 dl finthakkede krydderurter (dild, persille og purløg)
- 2 spsk. friskhakket, rød peber
- 3 blade husblas
- 1 spsk. mayonnaise
- 3-5 spsk. citronsaft

Lakseskiverne lægges i tynde skiver på film, så skiverne lapper over hinanden. Alle ingredienser minus citron og husblas blandes.

Husblas opløses med citron over dampbad og tilsættes crèmen.

Crèmen smøres i et tyndt lag ud over laksen, ligger og stivner lidt, hvorefter den rulles sammen til en roulade. Stram godt op med yderligere film (som en nytårsknallert...).

Laksen kan holde sig 2-3 dage i køleskab, men kan også lægges i fryser.

KRYDDERMARINERET OKSEINDERLÅR

- 600-800 g inderlår
- 150 g brun farin
- 3-4 spsk. groft salt
- 3 spsk. tørret oregano
- 2 spsk. basilikum
- 2 tsk. timian
- 1/2 dl balsamico vinaigre
- Groft peber

Alle ingredienser blandes godt, og kødet vendes heri i to dage i køleskab. Derefter fryses kødet ned - evt. i mindre stykker.

Hvis kødet skæres frossent på en pålægsmaskine, kan man få mange, helt tynde skiver.









ADMIRALENS BOLLER
(20-25 stks.)

- 1/4 l vand
- 50 g knækkede hvedekerner
- 1/4 l vand
- 50 g gær
- 1 dl vindruekerneolie
- 1 spsk. salt
- ca. 500 g mel
- 1 spsk. god honning

De knækkede hvedekerner og 1/4 l vand koges op dagen før.

Næste dag lunes resten af vandet. Gær, olie, honning og salt tilsættes hvedekernerne. Melet arbejdes ind lidt ad gangen, og dejen hæver lunt i 30 minutter.

Form en lang pølse, der skæres i trekanter og efterhæver yderligere 20 minutter.

Bages i 10-15 minutter ved 175 grader.

Er fryseegnede.

GITTES BAGELS
(20 stks.)

Jødeboller med hul i midten, der bliver sommerens hit, hvis man skal dømme efter tilbudsaviserne fra supermarkederne. Men Admiralens Gitte har naturligvis sin egen opskrift:

- 25 g gær
- 2 tsk. sukker
- 3 dl vand
- 3 spsk. olie
- 1 tsk. salt
- 1 æg
- 500 g mel
- 3-4 l vand til kogning
- 1 spsk. salt
- Pynt: Groft salt, kommen eller birkes

Opløs gæren i 1 dl lunkent vand og sukker. Lad stå i 5 minutter.

Bland mel, salt og resten af sukkeret i en stor skål. Lav en fordybning i midten, hvor den opløste gær og 2 dl lunkent vand kommes i. Tilsæt olie og æg og ælt det hele til en fast dej.

Dæk dejen med et fugtigt viskestykke, lad stå i 45 minutter.

Ælt dejen på et meldrysset bord. Form små pølser (13 cm lange og 2 cm tykke). Slut enderne godt sammen i en ring

Bagel'erne hæver yderligere 10 minutter på en bageplade med bagepapir.

Kog 3-4 l vand op med salt i en stor gryde, kom bagelerne i og kog dem 2-3 minutter.

Læg dem på bagepladen, drys med salt, birkes eller kommen og bag dem 20-25 minutter ved 200 grader.

Kan fryses.

ADMIRALENS KONFEKTKAGE
(2 stks)

- 500 g mørk sirup
- 500 g mørk chokolade
- 400 g smør
- 9 æg
- Hasselnøddeflager

Sirup, chokolade og smør smeltes, afkøles lidt, hvorefter æggene piskes og sies ned i massen. Hæld dejen i randforme, der er beklædt med staniol eller bagepapir. Drys med hasselnøddeflagerne og bag kagerne i ca. 55 minutter ved 140 grader.

Det er helt rigtigt, at der ikke skal mel i!

FISKEMANDEN: -DET ER ALTID SÆSON FOR FISK



I vinterhalvåret passer fiskehandler Hans Tage Hansen sin berømte fiskekælder ved Nørreport Station i København (Nørreports Fiskehus), men når sommersolen begynder at skinne, flytter han til Skagen. Han ejer også Restaurant "Trekosten", og om sommeren er Skagen morsommere end Nørreport, synes han. Det er svært at være uenig.

Både i Skagen og i København er der fisk i madkurven. Det er sæson for fisk hele året, man skal bare være lidt opfindsom. Det er han også med familiens madkurv, der foruden et kilo friske Nordsø- eller fjordrejer indeholder nogle sandwiches, der er lette at lave - og lette at spise - samt brød og en flaske kølig Muscadet, en Château du Cléray (Løgismose Vinimport), til hele måltidet. Friske, danske jordbær sætter et flot punktum.



SPEGESILDESANDWICH

(4 personer)

- 2 marinerede spegesildefileter
- 1 lille løg
- 1 æble
- 1 tsk. curry
- 1 hårdkogt æg
- 2 spsk. crème fraîche
- Salt, peber
- Brøndkarse
- 4 skiver groft sandwichbrød

Løget pilles, æblet skrælles, og begge dele hakkes fint eller blendes groft sammen med ægget. Tilsæt curry og crème fraîche.

Dup sildefileterne godt af i køkkenrulle og skær dem ud i fine tern. Rør dem i dressingen og smag til med salt og peber.

Læg salaten på 2 skiver smurt sandwichbrød, drys med brøndkarse og læg en skive brød ovenpå. Pres let og skær sandwichen over på tværs i to dele. Pak hver sandwich ind i film.

KRABBESANDWICH

Bland kødet fra 1/2 kg nykogte krabbekløer med mayonnaise, citronsaft, salt og peber. Smør krabbesalaten ud på 2 skiver sandwichbrød, læg en skive over og skær hver sandwich igennem på tværs. Pak hver sandwich ind i film.

SANDWICH MED RØGET HELLEFISK

Læg store skiver røget hellefisk på smurt sandwichbrød. Kom dild oven på fisken. Luk med en skive brød og skær hver sandwich over i to. Pak ind i film.

DEN DIREKTE LINIE TIL NORDITALIEN

Det er ganske vist, at der mellem Novarras klippehuler i Norditalien og Esrum Sø er en underjordisk forbindelse - en forbindelse, der i hine tider opslugte en hel eng i Nordsjælland, og som dannede søen.

Mange år efter kunne kulsvierne i pauserne mellem minepasningen sidde omkring bålet i Grib Skov og indånde en fascinerende duft, hver gang det boblede fra søens vågehuller. I dag ved vi, at denne duft stammede fra Novarra, og at den kom fra en af Italiens mest berømte gorgonzolaer, der netop ligger til modning i disse klippehuler ! Og det er denne sammenhæng mellem osten og søen, der har bestemt stedet for årets firmaskovtur i firmaet C&E Gastro-Import.

Esrum Sø ligger fortsat i hjertet af Nordsjælland, omgivet af Grib Skov, der i sin grønne pragt rejser sig mod vest, og de sandede lyngbevoksede overdrev i øst - omgivelser, der gør Esrum Sø til en af de reneste i landet og til et ideelt udflugtsmål.

Beth Rydahl fortæller:

-Skovturen tager sin begyndelse i et kuperet haveterræn lige nord for Fredensborg Slotspark, hvor rådyrene om vinteren springer buk efter snefnug og om sommeren danser polka med sommerfuglene. Med os har vi verdens letteste picnickurv. Vægten vil end ikke skræmme en elverpige, og forberedelse samt oprydning vil glæde enhver husmor. Såvel næringsindhold som smag er derimod i sværvægtsklassen. Af service har vi kun knive med til at skære salamien og osten samt vinglas og rigeligt med servietter.

-Gorgonzolaen har naturligvis en central plads midt i kurven, men dog hævet lidt op fra bunden. Den skal ikke spises først, men heller ikke klemmes. Det tåler forretten bedre. Kurvens hors d'oeuvre består nemlig af et glas Insalata di Mare, en blæksprutte-salat, der uden problemer placeres nederst sammen med hovedret og tilbehør. Her er valgt to italienske salamier, Napoli Forte - den stærke - og Cacciatore Campagnolo - den lækre, milde. Begge produkter leveres hele og friske og kan spises uden spild af nogen art. Herudover havde der indsneget sig en lille paprikasalami, Alejandro, fra Spanien.





Gastroholdet på picnic med direkte forbindelse til Italien. Fra venstre Beth Rydahl, Leif Dam, Oliver von Kauffmann og Jonathan Jensen.

-Som garniture til salamierne og osten havde vi denne gang valgt en artiskoksalat, der er fortræffelig til alt, samt soltørrede tomater, der nærmest fungerer som snacks i sommervarmen.

-Og så til ostene: Gorgonzolaen fik følgeskab af tre nye, spanske oste, der er kommet på markedet i dette forår. Garrotxa - en flot og mild gedeost med et dejligt strejf af skarphed. Herefter Manchego 12 måneder - en spændende og kraftig fåreost, der får søens muser til at stemme i med sød sirenesang. Som ostenes finale havde vi valgt den helt unikke San Simon, der med sin fintrøgede smag får en til at tænke på lejrbål og sang. De fire oste udgør midterste lag i kurven.

-Øverst ligger måltidets søde indslag - Panforte - en konfektagtig, italiensk kage med nødder og kandiserede frugter.

Til alle retter serveres italiensk flûtes, der brydes i størrelser efter behov. Flûtes har den dobbeltfunktion, at de både mætter og renser smagsløgene, så de enkelte ingredienser smagsnuancer alle kommer til deres fulde ret.

-Med vinene nærmer vi os klimaks - den højeste nydelse for ganen. Picnic-baren, der absolut er et must, indeholder ud over de rigtige glas en krydret hvidvin og en lækker Lambrusco Dolce fra Chiarli - en lidt usædvanlig Lambrusco, der er rød og sød, og som skal drikkes iskold. Prikken ikke alene over picnic-kurven, men også over "grilleren".

-Fra dronningens baghave lægger vi fra land i to robåde og sejler langsomt nordpå langs kysten. Målet for turen er Kobæk Vig. Klokken halv elleve bades søen i sol fra sydøst, og der falder ikke en skygge på den. Den ligger spejlblank og skinner, som var den af guld. Kun bådens skvulpen og et svanepar, der løber hen over vandet for at lette, forstyrrer idyllen og fastholder os på virkeligheden. I vigen kan vi i fuldstændig ubemærkethed arrangere os uden at blive forstyrret. Ingen veje eller stier i nærheden, kun de grønne enge og det klare vand. Samtidig skærmer vigen af for søens øvrige, men dog beskedne trafik. En fin lagune for selskabslege og picnic.

-Hjemturen finder sted efter knap så klar en kurs som modsat, og uregelmæssigheden understøttes af skyggebræmmen fra Grib Skov, der kaster sit sorte mørke over søens vestlige bred og minder om de pludselige hvirvelstorme, der med kort varsel kan opstå, når urjætten tramper rundt på bunden af den dybe sø efter sin forsvundne datter.

-Med ét forvandles søen da fra det blikstille til en heksegryde. Denne gang klarer vi heldigvis frisag og kommer godt i land. Solen vandt, og med sit farvespil ringer den sammen med klokkeblomster og ænders skræppen dagen ud.

-Måske man næste år skulle finde nye tunneler, der forbinder nationaliteter via gastronomien...

VELBEKOMME!

MEJERIGTIG SKOVTUR MIDT I DEN GAMLE BY



På skovtur midt i Århus. Fra venstre Maja Møller (informationsarbejder, MD Foods), Hans Wulfsberg, Anne Damgaard (produktchef, MD Foods) og Flemming Bornebie. Hundene hedder Amalie og Butch.

Køerne holdt søndagsfri, da MD Foods' informationsmedarbejder Maja Møller inviterede sin kæreste og et vennepar med på picnic i Den Gamle By i Århus.

Kurvens indhold afspejlede dels det virksomme liv i mejerisektoren, dels den travle hverdag, der gør, at ikke alt kan være hjemmelavet. Indledningen bestod af laksesandwiches, der var smurt med et lag BUKO flødeost på godt, friskbagt, italiensk brød fra den italienske bager i Århus. Ovenpå blev lagt skiver af røget norsk laks samt dildkviste og friskkværnet peber. En ekstra skive brød lukkede sandwichen.

Ledsageren var ikke korigtig mælk, men vand og en rosé Bardolino Chiaretto 1992, der blev indkøbt hos Vino. Tærten med den nye verdensmester Danablu fra Høgelund Mejeri blev ledsaget af lola rossa og frisé-salat med små nye bønner, spirer af solsikkeskud og finthakkede rødløg. Dressingen var rystet sammen af olivenolie, hvidvinseddike, Dijon-sennep, salt og peber.

Som afslutning på picnic'en kom der Dansk Mester fra Aars Mejeri, Bellici (en blå- og hvidskimmelsost) og Maître Savigny (en 60+ hvidskimmelsost) - begge fra Troldhede Mejeri - på bordet.

Til osteretterne blev drukket Pagliarese, Chianti Classico 1988, også fra Vino, og så var der jordbær og blommer med respekt for sommeren samt kaffe og Valrhôna dessertchokolade.

DANABLUTÆRTE
(4-6 personer)

Bund:
- 75 g smør
- 150 g hvedemel
- 1 spsk. vand

Fyld:
- 3 æg
- 100 g Høng Danablu 60+
- 75 g BUKO Friskost naturel
- 1/4 l piskefløde
- 1/2 tsk. salt
- Friskkværnet peber

Dejen samles og stilles køligt en halv time. Tryk dejen ud i en springform (24 cm) og halvvejs op ad siden. Forbag bunden ved 200 grader i 15 minutter.

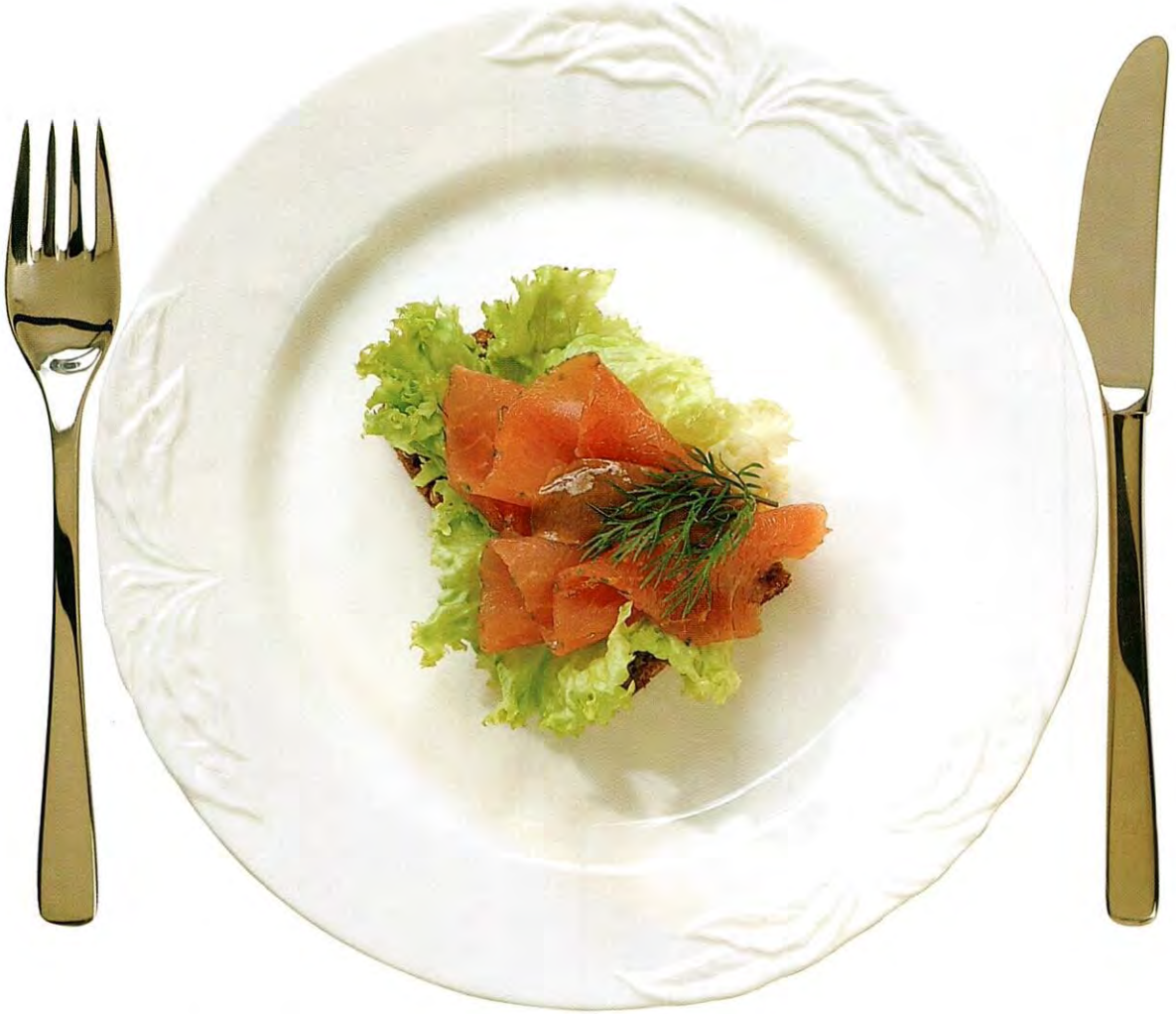
Til fyldet piskes æggene luftige, og Danablu, Friskost samt fløde, salt og peber røres i.

Hæld fyldet i den let afkølede bund og bag videre ved 175 grader i ca. 45 minutter.

Serveres med bladselleri og radiser som tilbehør.







Hvis telefonen ringer nu, er maden garanteret væk når du kommer tilbage



Slip aldrig Gomans nye luksuspålæg af syne.
Der er nemlig ingen grænse for, hvad resten af familien kan finde på for at lokke lækkerierne fra dig.
Der er flere forskellige slags, og du kan få fingre i dem i både SuperBrugsen, Dagli'Brugsen, Brugsen, Kvickly og Obs!

GOMAN

Smags & Kvalitets garanti

PIP, PAP ELLER POP



På godt og ondt er kyllingen blevet danskernes nationalfugl. For en generation siden var den festspise, nu er den hverdagsmad. Men kylling er et vidt begreb. Den findes i vagtelstørrelse og som minikalkun, som fersk, frossen, friturestegt, frelst eller frilands. Lilian Kaufmann har set dagens danske kylling efter under fjerene.

AF LILIAN KAUFMANN

Når historien om dansk hverdagsmad ved årtusindskiftet skal skrives, vil kyllingen trone frem som ubestridt vinder af prisen som dansk nationalret. Frikadellen er detroniseret. Den har forlængst taget flugten over plankeværket.

Det kan ikke undre, at kyllingen har skubbet den fedtstegte frikadelle af markedet. Ernæringsprofeterne står 100% bag kyllingen, og den økonomiske politik har forlængst tvunget danskerne i armene på fjerkræ-industrien. Kylling er mager, proteinrig mad, det er billig mad og så er det hurtig mad. En delt kylling er spiseklar, før man kan nå at hente og varme en frossen pizza.

Men selv om kylling er hurtig mad, kan det øjensynlig ikke blive hurtigt nok. For forbrugerne køber masser af "lørdagskyllinger" og alle dens halvfabrikerede slægtninge, der ligger på lit de parade i alu-bakken. De køber også i stor stil færdiggrillede kræ med hjem fra den lokale grill, sølet ind i salt og hawaiikrydderier. Det kan øjensynlig ikke blive nemt nok i stressfamilien Danmark.

FRI OG FRISK

Der er meget, der skal være på plads, før en kylling er spiseværdig: opdræt, dvs god plads, god pasning og godt foder. Så er det mindre væsentligt, om fuglen har været frosset. Lad os tage kvalitetskriterierne kort og i rækkefølge:

1. Det bedste er en velopdrættet kylling - en der har adgang til et frit og ægte kyllingeliv - og som aldrig har set en fryser indefra.

2. Det næstbedste er en velopdrættet kylling, hurtigt indfrosset og langsomt optøet, dvs i køleskab.

3. Endelig er en fabrikskylling, der ikke har været frossen, bedre end

4. en lynfabrikeret, gennemspulet kylling, frossen til 5 klumper à 7-900 gram, til 80 kroner for hele holdet.

Det er ikke svært at regne ud, at der ikke kan laves anstændig mad i det tempo og til de penge. Man betaler for 5 skrog og ca. 20% vand, noget der forekommer ubegribeligt, når ganske almindelig hovedregning kan fortælle enhver, at én stor kylling, der vejer 2,5 - 2,8 kilo, kun har ét skrog, mens resten er kød, kød og atter kød. Godt kød, vel at mærke. For en kylling af den størrelse har haft god tid til at vokse sig kødfuld i. Dobbelt så lang tid som sin forfrosne slægtning, nemlig ca. 88 dage. Hertil kommer, at også kyllinger er, hvad de spiser.

GEN OG REKLAME

Om det så ikke er lige meget, hvis forbrugerne foretrækker de små lynfabrikerede frosne ? Nej, det er det ikke. Det begynder med, at det sløver vores kvalitetssans. Det er allerede sådan, at man støder på forbrugere, der synes, at de udvandede smager bedre end dem, der smager af fugl.

Og jo længere vi kommer væk fra det oprindelige, jo nemmere er vi at snyde, Jeg vil gerne illustrere med et par eksempler. Det ene handler om en dreng, der skulle smage rigtig mælk på bondegården for første gang. Han spruttede og krævede "rigtig mælk, den i papkartonen".

Et andet eksempel, også hentet i det virkelige liv, handler om en middag. Værtinden havde, i dagens anledning, stegt et par gode kyllinger. De duftede i hele huset, og da det velstegte lårstykke lå på tallerkenen, skævede hun op fra sin og sagde: "Det smager da mærkeligt, ikke ?" Det gjorde det ikke. Det smagte godt og ægte af kylling.

Loire-vin
DK-8370 Hadsten
Tlf. 86 98 18 42

Kvalitetsvin fra Frankrigs have!

Azay-le-Rideau - Noble Joué
Sauvignon Blanc - Muscadet
Anjou Villages - Cot. d'Ancenis
Touraine Cabernet - Méthode Trad.
Chinon - St.-Nicolas-de-Bourgueil
Coteaux du Layon St.-Lambert
(pourriture noble)

Drengen vil, hvis han ikke lærer det ægte at kende, have fået spoleret sine smagsløg i tidlig alder. Og den generation, min unge veninde repræsenterer, vil langsomt sætte sine smagsoplevelser til.

Dermed ender vi i lommen på dem, der hele tiden kan finde metoder til at gøre maden billigere og ringere. Og der vil ikke være nogen nedre grænse. Slet ikke nu, hvor vi kan gensplejse os til både kød, fugl og fisk, der aldrig har været nogen af delene. "Naturidentisk aroma" vil klare halvdelen af smagsoplevelsen, og reklamen klarer resten.

Og så har jeg slet ikke nævnt den etiske baggrund. Den med, at en god samvittighed fjerner en dårlig smag i munden.

LØGN OG LYRIK

Det er faktisk ingen grænser for de lyriske udfoldelser, når det drejer sig om at sælge kyllinger. Bondegårde, sol og grønne enge præger, deklarationerne går sjældent i dybden. Og konkurrenceloven beskytter ikke de folk, der vil os det godt. Her kommer et par retningslinier:

Landkyllinger: Navnet skal give associationer om, at kyllingen er opvokset på landet. Der sløses kraftigt med lyrikken, men en fabrik er en fabrik, uanset hvor den ligger, og de færreste "landkyllinger" har set græs eller dagslys.

Friskslagtet var engang ensbetydende med, at kyllingen aldrig havde været frosset. Nu støder man på slagtere og fjerkræavlere, der fryser dem selv, enten fordi der bliver købt for mange eller fordi det er for dyrt for avleren at slagte løbende. Og selv om kvaliteten overvejende hentes i opdrættet, så bliver ingen kylling bedre i en fryser. Regn ikke med, at det bliver oplyst i købsøjeblikket. Derfor sker det, at man intetanende går hjem - og putter kyllingen i sin egen fryser, hver gang med forringende effekt. Måske har kyllingen endog ligget på disken et par dage. Så det er altid vigtigt at tilberede en optøet kylling omgående - og gennemstege eller koge den.

Importede kyllinger har længe kunnet købes herhjemme. De importeres både fra Skandinavien og Mellemeuropa. Bedst kendt er de svenske salmonellafrie - og de franske, der også kan bryste sig med at være "rene". At være salmonellafri er dog ingen smagsgaranti, selv om det er betryggende. Der arbejdes da også på at gøre dem endnu bedre. Enkelte mærker kan garantere, at de har været gennem en krævende kvalitetskontrol. De franske "Label Rouge" er et af flere eksempler. Her kan man regne med, at den gode deklaration holder, hvad den lover, både hvad angår smag og hygiejne.

En god kylling er lys og fast i kødet, og skindet er glat.

Bryst og lår har kødfylde, og hist og her ses et fint lag fedt. Den skal lugte frisk af fjerkræ. Indmaden er en god rettesnor, hvis den har fulgt fuglen. Er muskelmaven stor og tarmene omgivet af lette fedtstrimler, er det en velnæret og god fugl. Men i langt de fleste tilfælde gøres fuglene færdige på samlebånd, hvor indmaden kommes i plastic og lægges i bugen. Her kan man naturligvis ikke være sikker på, at det er fuglens egen indmad, der følger den.

STEG DEN BLIDT

Det er nok de færreste der er så heldige at falde over en friskslagtet kylling. Men hvis, skal den hænge svalt i mindst et døgn og gerne to - så kødet "modner". Ellers kan det blive en sej erfaring. Steg eller kog altid blidt. Så risikerer man ikke en tør kylling.

"Fjerkræ er for kokken, hvad lærredet er for en maler," sagde advokaten og madfilosoffen Brillat-Savarin for mere end 150 år siden.

Nu ser det ud til, at der er kommet gode farver i paletten. Udvalget har aldrig været større end i dag - se f.eks. på siderne 37-39. Så vælg med omhu - alt andet er det rene pip.



Bon Appetit

Bon Appetit Ekstra Jomfru Oliven Olie er udvundet af udsøgte oliven ved første pres, hvilket berettiger olien til betegnelsen "ekstra jomfru". Her bruges kun fuldmodne oliven, så olien, efter koldpresningsmetoden, bibeholder den fine smag af friske oliven.

Vi har valgt Bon Appetit Ekstra Jomfru Oliven Olie, fordi den har en meget fyldig smag - fint krydret og frisk - specielt velegnet til f.eks. marinader til salat og grøntsager, stegning og marinering af kød samt braisering af grøntsager.

Prøv selv!

Forbruger-tips!
Husk ved anvendelse i kolde tilberedninger, at tilsætte olien i sidste øjeblik, så de øvrige ingredienser når at få tid til at afgive deres aroma.



føtex BILKA

Bureau 2

FREMMED FJERKRÆ SMAGER BEDST

England, Sønderjylland og Frankrig laver de mest velsmagende kyllinger i dag, fastslog SMAG & BEHAG's smagejury efter at have smagt på 14 forskellige kyllinger fra det danske marked.

AF HENRIK OLDENBURG

Ingen anden fugl, end ikke kanariefuglen eller den så hårdt savnede stork, har været så omtalt i de senere års danske medier som kyllingen, der nu med rette må kunne kalde sig Danmarks nationalfugl.

Det har med jævne mellemrum - og skiftevis - været næsten farligt eller fuldstændigt harmløst at spise kyllinger, men forskrækkelser eller ej: kyllingen er fløjet støt og sikkert ind på de danske middagsborde eller i grillbutikkens friturebalje.

Der er dog ét - ikke uvæsentligt - spørgsmål, der kun sjældent er stillet den moderne kylling. Hvordan smager du ? For nok er der kød på slagtilbuddet, men er der også kød på kræet ?

Vi gik på kyllingekig og vendte hjem med 14 repræsentanter for dagens danske kylling, fordelt på flere nationaliteter og i alle vægtklasser. Med sagkyndiges hjælp kunne vi konkludere, at vi med disse 14 kyllinger havde markedet smukt dækket ind.

Kyllingerne blev vejet ved købet, efter en eventuel optøning, med og uden indmad og efter stegningen. De to interessante tal er vægten ved købet ("købsvægt") - frossen eller fersk - samt vægten efter stegningen ("spisevægt"), altså når kyllingen sættes på bordet, inklusive skrog, men uden indmad. Prisen pr. kg. (der står at læse sidst i denne artikel i forbindelse med resultatet) gælder købsprisen pr. kg. kylling, med eller uden indmad, men altså inden nogen form for tilberedelse.

Her er tallene for "købsvægt" og "spisevægt", med svindet angivet i procent og efter faldende vægt:



Tæt på en kylling. Svend Andersen og Erhardt Franzen, begge fagmænd, vurderer den stegte kylling, inden den parteres.

	købsvægt	spisevægt	svind
Super Roaster *(Dansk Supermarked)*	2,400 kg.	1,716 kg.	28,5 %
Gråsten landkylling *(Gråstener)*	2,200 kg.	1,650 kg.	25,0 %
Poulet Guillet *(KALU)*	2,000 kg.	1,558 kg.	22,1 %
Frilands Label Rouge *(Dansk Supermarked)*	1,650 kg.	1,366 kg.	17,2 %
Bornholmsk hanekylling *(Danpo)*	1,850 kg.	1,200 kg.	35,1 %
Engkylling *("De grønne slagtere")*	1,850 kg.	1,180 kg.	36,2 %
Poulet de Bresse *(KALU)*	1,500 kg.	1,176 kg.	21,6 %
Moy Park *(FDB)*	1,450 kg.	1,138 kg.	21,5 %
Danpo, frossen	1,400 kg.	0,996 kg.	28,9 %
Fransk majskylling *(Dansk Supermarked)*	1,350 kg.	0,980 kg.	27,4 %
Skibby	1,400 kg.	0,970 kg.	30,7 %
Økologisk sønderjysk *(Gråstener)*	1,350 kg.	0,912 kg.	32,4 %
Svensk Kronfogel *(FDB/Irma)*	1,280 kg.	0,790 kg.	38,3 %
Jydekylling *(Danpo)*	0,985 kg.	0,720 kg.	26,9 %

FOKUS PÅ SMAGEN

De i alt 14 kyllinger blev i dagene inden smagningen leveret til slagter Peter Broe, Gentofte, der sørgede for, at de frosne kræ blev tøet langsomt op og at de ferske blev opbevaret køligt, så alle kyllinger ved smagningens begyndelse havde samme temperatur.

Om morgenen på smagedagen tændte Peter Broe for de fem ovne i det som sædvanligt venligt udlånte Siemens' prøvekøkken i Ballerup, og i en tilfældig rækkefølge, der blev bestemt ved lodtrækning af denne artikels forfatter, blev kyllingerne sat i ovnene. De blev krydret blidt med salt og peber og penslet let med vindruekerneolie. Alle ovne blev sat på 180 grader, og et stegetermometer afgjorde, hvornår stegningen var slut.

Kyllingerne blev nu båret frem til de to hold A og B (henholdsvis 10 og 9 smagere), som skiftevis fik 2 eller 3 hele kyllinger på bordet (afhængigt af størrelse). Vi havde bevidst valgt at præsentere kyllingerne hele, dels fordi synet af den færdige kylling spiller en vis rolle for nydelsen, dels fordi parteringen siger en hel del om fuglens kvalitet og kødets konsistens.

Under denne første proces skulle hvert af de to hold give en kort kollektiv karakteristik af hver kylling. Når denne så var skåret ud, og hver smager havde fået et stykke bryst og stykke lår, var den videre bedømmelse individuel. Der skulle gives points for udseende (0-2), for lugt (0-2), for smag (0-5) og for konsistens (saftighed, fasthed: 0-5), så hver kylling kunne altså maximalt opnå 14 points.

Smagningen var gennemført sensorisk, idet kun syns- og smagsindtryk af den stegte kylling talte. Formålet var altså ikke at måle eller vurdere salmonella, kosttilskud, økologi eller fjerdragt, men udelukkende hver enkelt kyllings smag.

Vi ville undgå spekulationer

og gætteri, så smagerne fik først efter smagning og votering at vide, hvilke kyllinger, der havde deltaget og hvilke der var ferske og optøede.

✣ DET FØRSTE INDTRYK

Beskrivelserne af den hele stegte kylling, frisk fra ovn, befordrede mange muntre indslag. Her er holdenes førsteindtryk af de 14 kyllinger, som disse tog sig ud på brættet under parteringen. Navnene, der her står i parentes, var altså endnu ukendte for smagerne:

(Moy Park): *Langstrakt - krydset med vildt ? - ikke særlig køn.*

(Fransk majskylling): *Flot, buttet, fransk profil - den har både for og bag - kompakt - fristende.*

(Danpo, fersk jydekylling): *Smuk - ja, den ser godt ud - tynde lår, men flot bryst - en rigtig bodybuilder - pæn figur.*

(Skibby): *Mager, ikke køn - tynde lår - ynkelig - langt bryst - pænt bundet op.*

(Danpo, frossen): *Stor og kødfuld - optøet ? - ganske pæn - de to eksemplarer er meget forskellige.*

(Svensk kronfogel): *Pæn opbinding - knasende skind - velproportioneret.*

(Økologisk gråstener): *Radmager - må have været på slankekur - måske fedtsugning - den ser naturlig ud, er ikke pumpet, men mager - den har rørt sig.*

(Super Roaster): *Stor og nydelig - pænt godt skind - virkelig lækker, appetitlig - den har både til gården og gaden - kødfuld.*

(Bornholmsk hanekylling): *Mangler spændstighed - mumificeret - må vær svundet meget under stegningen - tydelig optøet.*

(Engkylling): *Slap muskulatur - kødfuldt bryst - pænt kød på ryggen - krøllet skind.*

(Poulet Guillet): *Svulmende og flot - spændstig - pænt skind.*

(Gråstener): *God fasthed i lårene - spidst bryst - langlemmet og hjulbenet - skindet sidder godt til kroppen.*

(Frilandskylling, Label rouge): *God og fast - nydelig - klar pæn saft.*

(Poulet de Bresse): *Loddent skind - buttet og flot - smuk farve - fransk ? - skindet følger brystet - pæn saft.*

✣ SYNET HAVDE RET

Vi ved fra mange andre sensoriske smagninger, at synet spiller en stor rolle som førsteindtryk, hvad det jo også gør som appetitvækker i den virkelige spisesituation. Et par af kyllingerne smagte bedre end de så ud, og et par skuffede, men tendensen fra synsindtrykket holdt sig.

Da hvert hold havde smagt på de 7 kyllinger og alle smageskemaer var afleveret, viste resultatet sig at blive:

1.	Gråsten landkylling	12,5 points	40-60 kr/pr.kg.
	Super Roaster	12,5 points	20,40 kr/pr.kg.
3.	Fransk majskylling	11,8 points	28,90 kr/pr.kg.
4.	Poulet de Bresse	10,8 points	120 kr/pr.kg.
5.	Frilands, Label rouge	10,2 points	41,90 kr/pr.kg.
6.	Poulet Guillet	10,0 points	37,50 kr/pr.kg.
7.	Jydekylling (fersk)	8,8 points	26,95 kr/pr.kg.
8.	Økologisk sønderjysk	7,9 points	ca.55 kr/pr.kg.
9.	Danpo (frossen)	7,7 points	17,85 kr/pr.kg.
10.	Svensk Kronfogel	7,4 points	19,90 kr/pr.kg.
11.	Engkylling	7,2 points	
12.	Moy Park	7,0 points	22,90 kr/pr.kg.
13.	Bornholmsk hanekylling	6,6 points	ca.27 kr/pr.kg.
14.	Skibby	6,0 points	



Intenst og sanseligt samarbejde. Margrethe Spanggård snuser, Leif Broe skærer ud, Henrik Ægidius stikker til, Jens Ole Kristiansen noterer, og i baggrunden holder Peter Broe øje med ovnene.



De 2 hold under smagningen i Siemens' prøvekøkken. Forrest er det Hold A, i baggrunden Hold B.

Vægten er "købsvægten", der er den vægt, kyllinger prissættes efter, og tallene kan fortolkes efter temperament. Imidlertid viser de ret tydeligt, at der ikke er nogen overensstemmelse mellem høj pris og høj kvalitet, så konklusionen er den sædvanlige: forbrugeren skal se sig godt for. Man kan selvfølgelig indvende, at meget til syvende og sidst er et spørgsmål om netop smag, men der var forbavsende få større udsving mellem smagernes vurderinger, og panelet var så bredt sammensat, at de fleste relevante synspunkter var repræsenteret, også fjerkræbranchens, og netop de var slet ikke så overraskede over, at den engelske kylling havde gjort så gunstigt et indtryk. England er foregangslan-

det for tiden, fortalte de, med Danmark joggende et godt stykke bagefter.

Skulle nogen have været i tvivl om, hvad der smager bedst, frisk eller frossen kylling, fik de svaret ret entydigt. Selv om det under smagningen ikke direkte kunne aflæses, kunne det tilsyneladende smages, som om én gang frossen betyder, at der går noget tabt i smagen. Men igen med det ret vægtige forbehold, at den engelske roaster var dybfrossen og optøet, men den levede altså op til sit navn Super og lignede ikke et 120-årigt indianeransigt efter at frosten var ude af kroppen.

✣ *REN SOLNEDGANG*

Hvad var det så, de bedste kyllinger smagte af - når vi nu ligesom med fisk og lam har vedtaget ved usynlig lov, at kyllinger helst ikke må smage af kyllinger. Jo, her er nogle gode grunde til, at de bedste blev de bedste:

Om Super Roaster:
"En fuldendt kylling. Flot udseende. Perfekt" (Benny Olsen).

"En kylling i Mercedes-klassen, kødfuld, indbydende, og med sprødt skind" (Leif Broe).

"Flot og saftig. Ren præcis smag. Det er kylling !
(Claus Meyer Nielsen).

"Mit ideal af en god, kødfuld kylling" (Søren Søndergaard).

Mens Super Roaster fik mange af sine points for sit flotte udseende og sin kødfuldhed, blev den sønderjyske gråstener især rost for sin intense kødsmag, ikke mindst på de lange lår:

"Lidt spidsbrystet, måske ikke så visuel, men helhedsindtrykket er FLOT" (Klaus Bentzen).

"Pragtfuld dansk kylling. Smager som en gammeldags stegt kylling. Og med fin eftersmag"
(Margrethe Spanggård).

"Spidsbrystet og hjulbenet - men så kan man bedre komme ind og få fat ! Meget aromatisk " (Claus Meyer Nielsen)

"Dejlig aroma. Den mest smagfulde, vi har smagt"
(Anne Skovgaard-Petersen).

Den franske majskylling med det let gullige kød fik følgende ord med:

"Pæn, fristende farve. Fyldig, kompakt krop. Stort helhedsindtryk" (Erhardt Franzen).

"Gul, afgjort majskylling. Både bryst og lår er smagfulde"
(Marie-Louise Madsen).

"Perfekt: Mør, saftig og velsmagende"
(Hans Erik Knipschildt).

Og endelig den franske Bressekylling, der bære rundt på verdens mest forpligtende fjerkrænavn:

"En rigtig kødkylling med bid og saft. Lidt mørkere kød end gennemsnittet og god, men ikke voldsom smagsfylde"
(Henrik Ægidius).

"Pæn og nydelig kylling med saftige lår. Et flot helhedsudseende" (Jens Ole Kristiansen).

"Fremragende god. Kødfuld og aromatisk. Vellavet. Smuk som en solnedgang"
(Claus Meyer Nielsen).

Med denne lyriske kyllingehilsen til Bresse runder vi af på alle danske kyllingeelskeres vegne. Og dem er der mange af, som nu har endnu flere gode ideer at vælge imellem. Måske er der også nogle producenter, der skal hjem og tale nogle alvorsord med de stakkels kræ, der ikke kom ordentligt ud af fjerene.

Ved smagningen af kyllinger bestod SMAG & BEHAG's smagejury af 19 smagere, der var fordelt på to hold, der hver bedømte 7 kyllinger. Følgende deltog:

Svend Andersen *("Svend fra Kødbyen")*
Sven Bagger *(Slagtermester, nu "Høkeren i Hørsholm)*
Leif Broe *(Slagtermester, Gentofte)*
Klaus Bentzen *(Produktchef, FDB)*
Christian Baunbæk Espersen *(Marketingschef, Danpo)*
Erhardt Franzen *(Direktør, Kødbranchens Fællesråd)*
Philippe Houdet *(restauratør, kok)*
Lilian Kaufmann *(Forfatter, gastronom)*
Jane Kjølbye *(SMAG & BEHAG)*
Hans Erik Knipschildt
(fhv. Præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi)
Jens Ole Kristiansen
(Mad- og vinmedarbejder, Frederiksborg Amts Avis)
Marie-Louise Madsen *(Informationschef, Dansk Slagtefjerkræ)*
Børge E. Mogensen *(Varechef, Irma)*
Claus Meyer Nielsen *(Forfatter, restauratør, Tv-kok)*
Benny Olsen *(Slagtermester, Birkerød)*
Anne Skovgaard-Petersen
(Forfatter, Madmedarbejder, Jyllands-Posten)
Margrethe Spanggård *(Slagteriskolen, Roskilde)*
Søren Søndergaard *(Læge, gastronom)*
Henrik Ægidius *(Forlagsredaktør, gastronom)*

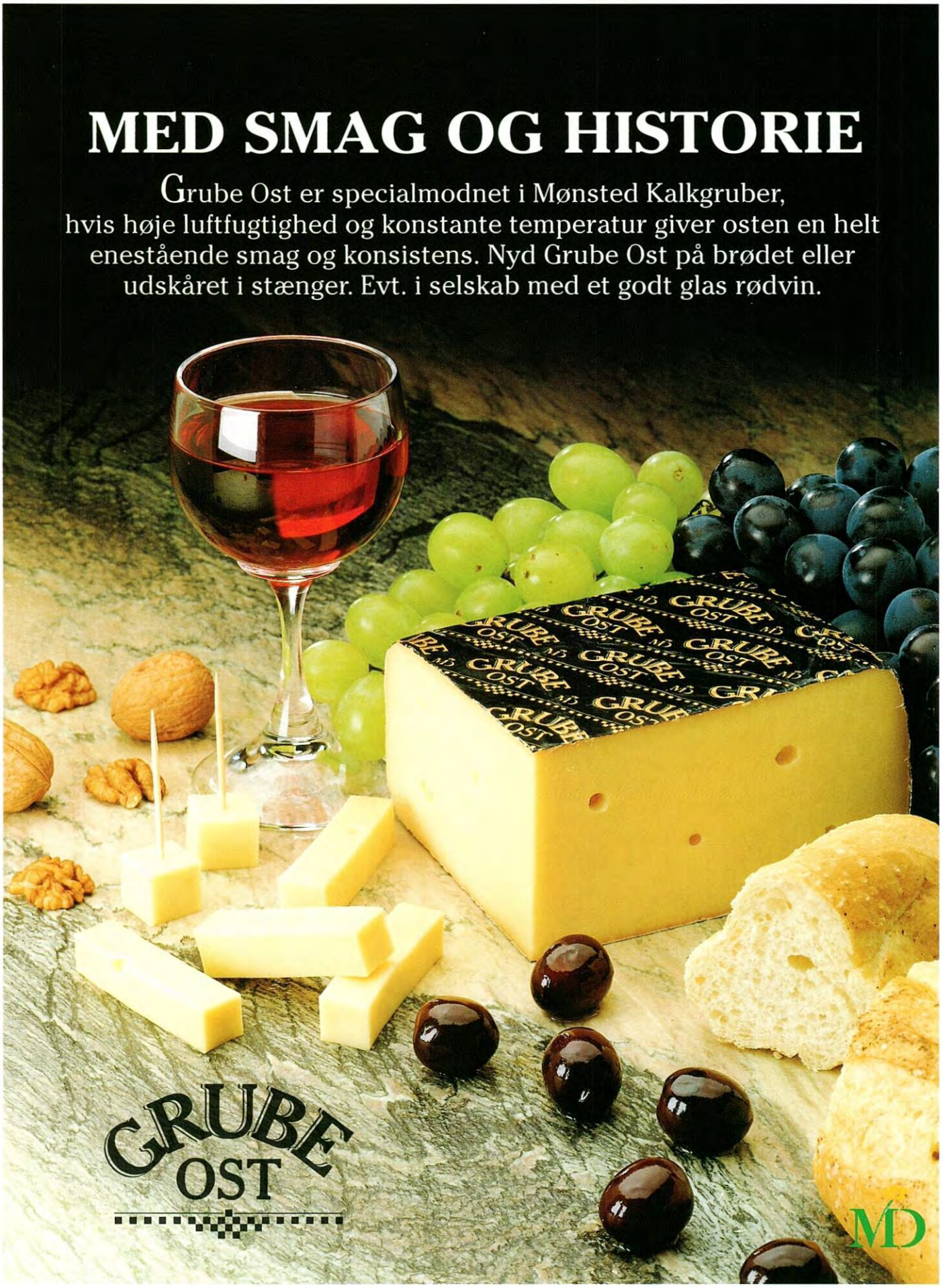








Branchefolk og indkøbere på seriøst arbejde. Ovenfra er det: Christian Baunbæk Espersen og Klaus Bentzen, der gafler i sig, mens Marie-Louise Madsen sorterer lår og Børge E. Mogensen lægger an til smagsprøve.


MED SMAG OG HISTORIE
Grube Ost er specialmodnet i Mønsted Kalkgruber,
hvis høje luftfugtighed og konstante temperatur giver osten en helt
enestående smag og konsistens. Nyd Grube Ost på brødet eller
udskåret i stænger. Evt. i selskab med et godt glas rødvin.
GRUBE
OST
MD

AUSTRALIEN - PORTEN TIL DET NÆSTE ÅRTUSINDS GASTRONOMI

Når Sydney bliver vært for De olympiske Lege i år 2000, kan byen også fejre, at verdens fineste gastronomi er nået "down under". Her kombineres på højeste plan det bedste fra alverdens køkkener. Per Brun ("Prins Ferdinand", Århus) har besøgt Sydney og er blevet overvældet.

AF PER BRUN

Det begyndte med, at en madskribent fra et stort dagblad i Sydney var så ubeskeden at udnævne byen til "verdens bedste spiseby", og det endda efter at have turneret rundt i Europa i en måned for sammenligningens skyld.

Kort efter mente en nordamerikansk køkkenchef og restauratør lige så frejdigt, at ingen restaurant på den amerikanske vestkyst ville kunne klatre ind på Top-10 listen blandt Sydneys restauranter.

Det måtte vi undersøge. Vi tog dem på ordet, pakkede kufferten og fulgte en anbefalet rute igennem især Sydneys King Cross kvarter. Et område, der for bare ti år siden var kendetegnet ved en koncentration af restauranter af italiensk oprindelse. Nu er det området, der tegner den nye australske køkkenkultur i metropolen.

Cherry Ripe fra The Australian fremhæver især kokkenes forfriskende kreativitet i forhold til det meget traditionsbundne Europa. Dette forhold tilskriver hun især den asiatiske indflydelse - et friskt og ofte stærkt pift til kendte teknikker. En anden faktor er fokuseringen på egne produkter, der naturligt giver gastronomien en egenart. Men der er noget for enhver smag, så bedøm selv. Her følger nogle af Sydneys aktuelle gastronomiske højdepunkter:

Et af Sydneys varmeste navne er Chris Manfield og hendes restaurant på McClay Street i Potts Point, **The Paramount**. Her serveres yderst raffinerede retter, stærkt til det brændende og i en anselig højde på tallerkenerne. Kodeordet synes at være høje retter, der i enkelhed og afstemte farver står til det kølige lokale med skulpturelle afskærmninger. Tjenerne er strengt formelle, men vidende og slagfærdige.

Der serveres flotte friske østers med høj top af citrongræs og finthakket chili. Det provokerer smagsløgene til en iskold Chardonnay uden fadlagring. Her lægges vægt på lokale produkter og gedeostetærten (forret) med tårnhøj sommersalat er mest ost, mindst ged og næsten ingen tærte.

Krabbekødet serveres med flager af frisk kokos, mynte og sauterede, let søde chalotteløg, kænguruen er med ansjossmør, og den varme kirsebær brioche er med glacerede bær og vanilleis af mascarpone. Som på alle de nye australske restauranter ser det ud, som om personalet højst må være 25 år gamle.

Forty one eller 41 i den nye skyskraber Chefley Tower er en udsigtsrestaurant på 41. etage. Her modbevises den europæiske påstand om, at jo længere man kommer fra jorden, desto mere falder kvaliteten. Udsigten er fantastisk, og maden lever op til den. Restauratøren og køkkenchefen er en ung erfaren herre, Dietmar Sawyere, der oprindeligt har aner i Schweiz. Det lader han sig ikke gå på af, men serverer klassiske retter med japanske og kinesiske overtoner. Desserterne er overdådige kompositioner i tropisk frugt og konditorhåndværk.

Darley Street Thai i hjertet af den mindre pæne del af Kings Cross er indrettet af den samme arkitekt som The Paramount. Opsætningen er lige så ganske kølig, men udelukkende i farverne pink og lemon grøn. Serveringerne er lige så markante. Enkel, meget "hot" servering, hvortil vin er et problem.

Det specielle ved Darley Street Thai er, at restauratøren og køkkenchef, David Thompson, er af europæisk afstamning, og at hans restaurant også i år bliver udnævnt til den bedste Thai restaurant i byen.

I **Two Chefs on Standley** er en australier og en østriger gået sammen om et ganske lille hul i muren på et hjørne af Liverpool Street. Bordene er få og betjeningen er uformel og travl, for der er altid fuldt hus, og køkkenet er meget hurtigt arbejdende.

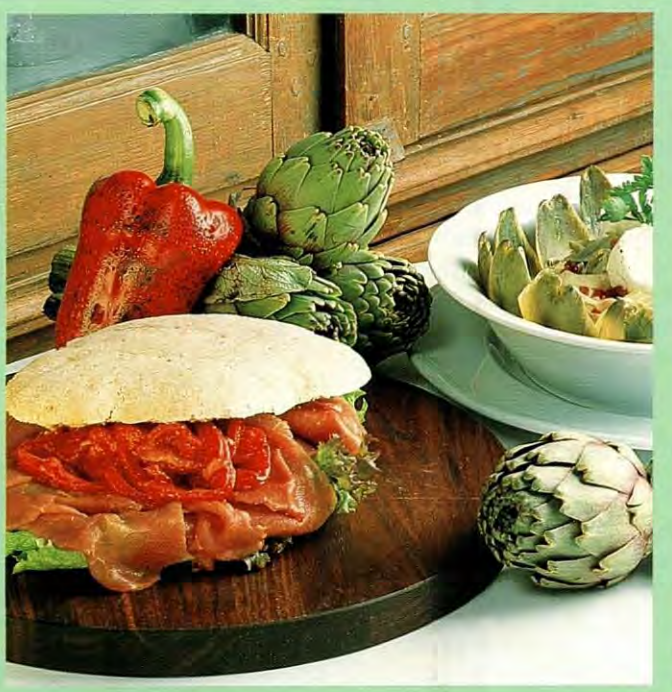
Ti minutter efter ankomsten kommer hovedretterne på bordet på rekordstore tallerkener. Saucerne er kendetegnet ved at være fyldige kompotter med grøntsager. Især minestronesaucen med tomat, majs,

FOCÀCCIA MED RØGET KÆNGURU OG SYLTEDE RØDE PEBRE

- 4 focaccìa (flade italienske brød. 10 stk bages af 2 dl vand, 10 g gær, 1 tsk. salt og ca. 400 g italiensk hvedemel type 00)
- 200 g røget kængurufilet (alternativt: røget dyrekølle, lammekølle eller kalv)
- 2 røde pebre
- 2 fed hvidløg
- saften af en citron
- 1 dl olivenolie
- mild sennep
- forskellige slags salat

1. De røde pebre befries for skal og kerner og skæres i skiver. Disse koges med citronsaft og olie med krydderier til de er bløde og møre.

2. Brødene skæres igennem og smøres med mild grov sennep. Herpå forskellige salater og kængurufiletten skåret tyndt. Syltede pebre anrettes ovenpå og den anden halvdel af brødet danner toppen.



balsamico og kraftig fond er velafstemt til trækulsgrillens frembringelser.

En klassisk glaceringsteknik i tærten "Tarte Tatin" anvendes med brug af abrikoser til en meget heldig dessert, serveret med flødeis med den lokale macademianød.

The Edge i Riley Street ligger slet ikke på nogen kant eller hjørne. Udefra ligner stedet mere et pizzeria - og de har da også nogle af byens bedste af slagsen, bagt i egen stenovn. Hertil kommer 6-8 kokke, der løber rundt bagved i køkken og konditori. Stilen er nærmest middelhavskøkken efter europæisk målestok med - igen - et fornøjeligt tilskud østfra.

Fisketallerkenen med et udvalg af friske fisk og skaldyr er ment som en forret, men gad vide, hvem der klarer mere til frokost ? Den bugner af flotte jomfruhummere, en hel miniblæksprutte marineret i chili, og trækulsgrillet (hvad ellers), King fish med friteret porre og en slags sauté af friske kammuslinger med ingefær.

En aften blev der anbefalet pizza med lam, og det var der ingen, der kom til at fortryde. Hvor nogle lande giver det indtryk, at pizzaen er en skraldespand for, hvad der ikke kan bruges andre steder, synes man i Australien at have den opfattelse, at pizzaen er opfundet for, at man kan vise hvor mange forskellige gode råvarer, man kan byde på.

På dessertfronten viste en Cholade Ganache sig at være en blok koncentreret chokoladeterrine tilsmagt med orange. Enhver chokoladeproducents drøm.

Fishface i Darlinghust Street er en fiskecafé ! Der serveres snacks og lette måltider og råvaren er altid fisk. Det være sig sandwiches, focaccìa, salater eller varme retter med enkle tilberedninger af dagens udbud af havets frugter. Det er vel det tætteste, man kommer fastfood på basis af friske råvarer.

Bistro Moncur i det lidt fjernere og mondæne Woollahra viser en global tendens, der også har nået det australske kontinent. Bistroen er fornemmere og mere elegant end mange toprestauranter men forsøger at signalere en skødesløs afslappethed med daglige håndskrevne menusedler og tavler. Enkle bistromøbler i træ og design af høj karat og et hjemmelavet brød, der nok ser jævnt og landligt ud, men som netop er produktet af fremragende håndværk.

Bistro Moncur er en aflægger af den bedste franske restaurant i Sydney. Damien Pignolet, der er ud af en større familie af gastronomer, har måske indset, at tiderne også her går mod mindre formelle serveringssteder. Men samtidigt holdes der fast i en gastronomisk kvalitet, der tidligere hørte meget mere formelle steder til.

Kan man lide top gastronomi, hvor kompositionerne er gennemtænkte og veludførte, kombineret med en uformel, nærmest lidt larmende stemning, så er dette stedet.

I den trafikerede Oxford Street gemmer sig blandt mange andre trakterende huse **Restaurant Citrus**. Her er trækullene også en meget brugt varmekilde. Stilen kombinerer lystigt Europa og Asien. Åben ravioli med and, mynte og koriander er én af specialiteterne. Ingen af hovedretterne vover sig over 14.50 dollars (ca. 75 kroner) og endnu rimeligere bliver det, når man betænker, at stedet ikke har licens til vin og spiritus. Derfor må man nødvendigvis medbringe egen vin.

❧ *GILLSTEGT TUN MED OLIVEN PÅ MINESTRONESAUCE*

- 600 g tunfilet
- 1/2 dl olivenolie
- 1 fed hvidløg
- friske timiankviste
- 100 g oliven
- 2 modne tomater
- 1 dl tomat juice
- 2 dl fiskefond
- 1 majskolbe
- 1 courgette
- 1 gulerod
- 1 stængel bladselleri
- 1/2 fennikel
- 1 bundt persille

1. Tunfiletten skæres ud i "bøffer", der marineres et pa timer i olie med hvidløg og timian. Bøfferne steges på grill eller pande.

2. Efter stegning belægges bøfferne med et lag finthakket oliven (befriet for sten).

3. Til minestronesauce skæres grøntsagerne i terninger, der sauteres blidt i olivenolie. Tomatjuice og fiskefond tilsættes, og saucen reduceres til en fyldig konsistens.

4. Tunen anrettes på saucen og drysses med persille.



✣ *IDEELLE FORHOLD*

Ligesom det australske køkken har absorberet de bedste tendenser og ideer fra Europa, Asien og Orienten, kan vi med fordel bruge de bedste ideer fra det moderne australske køkken. Og vi har meget at lære - også holdningen.

Australien, er det ikke fastfood à la USA ? Eller som mange har spurgt mig: "Skal du nu til at servere kængurubøffer og krokodilleschnitzler ?" Jo, misforståelserne er mange.

Min tiltro til det australske køkken kommer fra en logisk geografisk slutning. Klimaet giver muligheder for alle slags lækkerier fra naturens side. Kontinentet rummer tropiske områder i det tyndere befolkede nord og udholdelige subtropiske forhold i syd, hvor storbyerne ligger. Råvarerne er i orden, og der kan produceres mange fornemme vine, noget der ofte er befordrende for tradition for god mad.

Australien har gennem landets korte historie været mål for udvandrere fra omtrent alle lande i verden. Gastronomisk har man oplevet en periode i halvfjerdserne, hvor det franske køkken i form af fransk "nouvelle cuisine" slog igennem så langt uden for moderlandets grænser som "down under", og det både i mere og mindre forvanskede udgaver.

Skal det være rigtigt fint, vil en australier antagelig stadig anbefale den besøgende en restaurant drevet af udvandrere fra Frankrig, eller i hvert fald i tilstræbt fransk stil. Så kan man sidde og føle sig til højbords med fransk tjenerstruktur med én tjener til vand, én til vin, én til bestik, osv - og absolut ingen overlapning. Madmæssigt er det den samme sølle fisk svømmende i fløde eller beurre blanc, som vi har lidt med i Danmark, hvis det skal være farlig fint og kønsløst.

Alle andre nationaliteter har også forsøgt sig med deres specialteter. Nogle meget autentiske. Der er f. eks. i Sydney mulighed for at gå på spansk tapasbar, peruviansk snackbar, japansk sushibar eller seshami-restaurant, italiensk pastarestaurant, tysk Bierstube med bayerske specialiteter, fem forskellige kinesiske køkkener, thai eller malay sov, osv. Mulighederne er uendelige. Stilarterne er for manges vedkommende tillem-

pede den dominerende anglo-europæiske smag, hvis ikke der er tale om et nærmest lukket etablissement, der kun serverer for landsmænd.

✣ MAGRE OG SMUKKE

Det vigtige er, at der ud af dette er ved at vokse en generation af australske kokke og restaurantionsfolk, hvis uddannelse for manges vedkommende er foregået eller suppleret i køkkener i "den gamle verden", fortrinsvis Europa. Båndene er stærkest til England med eventuelle afstikkere til kontinentet, og i så fald fortrinsvis Frankrig, Schweiz og Østrig.

Hertil kommer den ret fremtrædende asiatiske inspiration, som næsten alle de unge chefer flirter med. Den kommer fra den kraftige påvirkning fra de stadig flere asiater i landet eller fra kokkenes egne afstikkere til Hong Kong, Malaysia, Thailand, Singapore, Indonesien, eller i mindre sjældne tilfælde Japan. Heraf kommer den ganske megen brug af stærke friske krydderurter - meget fremtrædende er koriander. Retterne fremtræder enkle, magre på grund af begrænset anvendelse af mejeriprodukter og anretningerne er en fryd for øjet.

Disse køkkenprincipper bruges som noget ganske nyt på hjemlige australske produkter. Som resultat af et samspil mellem dygtige køkkenfolk og entusiastiske producenter kommer der ganske langsomt flere specialiteter på markedet. Inspirationen er tydeligvis hentet udefra, men resultatet får et umiskendeligt australsk præg på grund af de særlige klimatiske forhold.

Hvorfor hente ostene i Europa, hvis der kan produceres gode - måske lidt anderledes - Jindi brie eller Pyengana cheddar. Den blå ost fra Meredith Farm er fremragende og fra Kervalla kommer der flot modnet gedeost. Der er glimrende forhold til tomatproduktion og hvorfor ikke selv lave soltørrede tomater i stedet for at importere. Olivenproduktionen er startet, men det varer nogle år, før der kan høstes rigtig gode kvaliteter.

De omtalte unge køkkenfolk, der tegner den nye australske køkkenidentitet, må enten have haft en forfærdelig hård tid i den europæiske skole, eller også har de skyndsomst lagt al indlært disciplin fra sig ved hjemkomsten. Køkkenerne er sande rodebutikker og man fornemmer klart på den løslupne stemning i selv travle situationer, at her regerer ingen trestjernet konge med eget hof.

✣ VALUTA FOR PENGENE

Tidens populære restauranter - der hvor det er svært at få bord, og hvor de unge stilsættende køkkenchefer sætter sejl - synes at være vokset ud af de sidste årtis cafékultur. Lokalerne gennemgår for tiden en periode af cool stilrenhed, vi overstod i 80'erne. Duge på bordene er en sjældenhed, servietterne er af papir, og opdækningen er enkel. Stearinlys og blomster er et ukendt begreb i den 40 graders sommerhede.

Som modspil til dette er møblementet ofte rigtig gedigent træ, der i stil og brugsvenlighed lader mange meget fornemmere danske restauranter meget tilbage at ønske.

Det, der er spenderet midler på, er kæmpetallerkener og - vigtigst - maden på samme. Som en køkkenchef fra én af de populæreste steder i Sydney udtrykker det: "Tendensen er valuta for pengene, på tallerkenen og i glasset, mere end "silver service" (traditionel betjening og omfattende opdækning og dekoration). Serveringen må gerne være "casual", men maden råvarer og tilberedning skal være i top."

Og hvad er de så på spisekort og tallerkener ? Som befolkningen og den nye køkkenkultur er det sammenbragte børn. Man skal ikke være forbavset over at finde Østers med chili, Kyllingelever custard med karamel i eddikesauce med sesamkiks, Båndnudler med artiskok og basilikumpesto, Salat med ristede brisler, Lammehjerne paneret med parmesan og trækulsgrillet miniblæksrputte med oliven, fårefeta og frisk oregano som forretter på et og samme spisekort.

På samme restaurant serveres typisk 4-5 forskellige pizza'er fra stenovn. Vel at mærke pizza'er, for hvilke friske ingredienser ikke er et fremmedord, det være sig jomfruhummere, lam eller hvidløg. Og til frokost Focàccia med forskellige slags pålæg - ligesom pizza'erne varierende fra dag til dag alt efter udbud og sæson.

Hovedretterne er dominerede af kød og fjerkræ. Hertil er kartoflen, frisk pasta, ris og polenta ligeværdige ledsagere. Trækulsgrillen er flittigt i brug både til kød og grøntsager, gerne med en marinering som forstadie til den ofte bastante behandling på grill.

✣ KÆNGURU-GASTRONOMI

Kængurukød har fået en renaissance. Oprindeligt har man spist nationaldyret som et naturgivent fødemiddel på linie med vores jagt på hjorte. I en række år har det været betragtet som ufin spise og fortrinsvis anvendt som dyrefoder. Der er stadig mange australiere, der ikke ville drømme om at spise nationaldyret, og i flere stater må retter med kænguru ikke serveres, selv om der er ca. 20 millioner for mange af dem !

Man kan finde Sauté af kængurufilet i wok med asparges og soya, Trækulsgrillet kængurufilet med chili og soltørret tomat, Kænguru med



❧ HAVTASKE OG KÆMPEREJER MED KINAKÅL, CITRONGRÆS, RISTEDE PEANUTS OG FRISK KORIANDER

- 600 g havtaske
- 8 kæmperejer
- 1 kinakål (meget friskt og sprødt)
- 4 stængler citrongræs
- 50 g saltede peanuts
- 1 stort bundt frisk koriander
- 1 fed hvidløg
- 1 dl olivenolie

Bemærk: Retten kan med fordel tilberede i wok, da alle ingredienser skæres i mindre stykker og sauteres.

1. Begynd med fisken og rejerne, derefter kål og citrongræs. Det er vigtigt, at citrongræsset er snittet meget fint. De saltede peanuts tilsættes sidst sammen med lidt af den friske koriander.

2. Resten af de friske korianderblade varmes igennem i resten af olien og blendes med hvidløg til en pestoagtig sauce.

3. Med vanlig australsk for anretning i højden placeres fisk, rejer og grønt overpå hinanden på meget store tallerkener. Koriandersaucen hældes over.

rosmarin på varm valnøddesalat, Kænguru med græskar og aromatisk marsalasauce, osv.

Den strudselignende emu er på samme måde blevet en specialitet. Her er det lårene - køllerne om man vil - der har værdi. De kraftige muskler er holdt sammen af nogle meget genstridige sener, der først skal fjernes. Foruden bøffer bliver der rigeligt småkød til et par pies.

Fiskeretterne er oftest i undertal og man skal være behændig for at opstøve en decideret fiskrestaurant i selv de store byer. Skønt tilgangen af skønne fisk, der mest ligner, hvad vi kender som middelhavsfisk, er overvældende, er tilberedningen ofte enkel, grænsende til det ufølsomme.

Af raffinerede serveringer skal dog nævnes Dybstegt aubergine fyldt med Coffin Bay kammuslinger med ingefær, frisk koriander og pesto sauce og den asiatisk inspirerede Kæmperejer og koteletfisk med tatsay, citrongræs, chili, basilikum og ristede peanuts som eksempler på, at der også på dette felt er både muligheder og talent til stede.

Ostene er som nævnt små og fortrinsvis endnu uspolerede produktioner (Tasmanien er meget lovende). Osteretterne frister dog en noget anonym tilværelse på de fleste spisekort godt gemt mellem desserterne.

Dessertområdet er det, der afslører de tydeligste bånd til klassiske europæiske retter - især de engelske crèmedesserter. Og det er her, Østen har mindst at bidrage med til den australske smag. Der er Lemon Curd tærte af vild asp citron med lemon myrtel sorbet, Macadamia nødde crème karamel med chokoladetoast med mynte, Hindbær Custard Cream med sprød top og sauce af røde bær og Karamelliseret sauternecrème med passionsfrugt og krydret bisquit.

Serveringen er uformel, personalet er unge mennesker, ofte oplærte, men ikke faglærte. Deres styrke er slagfærdigheden og deres svaghed er mangel på simpel teknik, hvorfor de ofte går femten gange fremfor to gange med en bakke.

Personalet er overraskende velorienterede om, hvad der serveres, og synes at kunne gå ind for det.

✣ *HÅBLØS VINSERVERING*

Achillessenen er vinen og servering af samme. Retterne kan være pragtfuldt krydrede, hvilket ikke afholder personalet fra at anbefale en hvilken som helst vin, de måtte have tiltro til kan sælges til netop denne gæst. Her har man ikke fornemmelse af, at vin nydes lokalt - i hvert fald ikke af betjeningen.

Intentionerne er venlige nok, hvilket også ses af, at mange vine fåes glasvis. Gør man opmærksom på, at man ønsker nyåbnede flasker, efterkommes dette også beredvilligt.

Serveringen af vin er håbløs. Hvidvinene er oftest tæt på frostgraderne, mens rødvinene alt for mange steder står i serveringslokalet. Her vil der om aftenen sjældent være under 30 grader, hvis ikke klimaanlægget da bidrager med kraftigt kuldetræk.

Ikke alle restauranter har licens til at servere vine og spiritus. Alle har derimod pligt til at tillade medbringelse af vine - BYO: bring your own - mod proppenge, förstås. Her får man syn for sagen, når en gæst kommer svingende med en rødvin fra bagagerummet og den stakkels vin på det nærmeste skummer i glasset ved den ufølsomme behandling.

Kaffe serveres i alle tænkelige former. Og cappuccìno hele dagen - selv på italienske steder. I Sydney er kaffen meget europæisk i styrke og smag, men jo længere væk fra storbyen man bevæger sig, jo mere amerikansk bliver kaffen. Til sidst møder man den i halv liters papkrus i en næsten gennemsigtig udgave.

Noget af det, danske restauranter kan lære allermest af, er den fleksible holdning, man møder på australske restauranter, både når det gælder menusammensætning og retternes størrelse. Der findes sjældent færdige "menuer". Australierne er, ligesom amerikanerne, alt for individuelle til at vælge det samme ved hele bordet. De fleste retter kan vælges i små og store portioner, og der er ingen, der skuler skævt, hvis man vælger én eller to forretter og en dessert eller to - ledsaget af et glas hvidvin !

Prøv det på en bedre dansk restaurant....



❧ *BRÆNDT SAUTERNES-CRÈME MED KRYDRET BISQUIT OG PASSIONSFRUGTSORBET*

- Brændt sauternescrème
- 2 dl fløde 13 %
- 2 dl Sauternes (australierne kalder uden blusel deres søde dessertvin med botrytis - ædel råddenskab - for Sauternes).
- 10 æggeblommer
- 1 stang vanille
- 50 g sukker
- 50 g honning

Crèmen legeres i en gryde (varmes op til godt 80°C under omrøring, sigtes og afkøles)

- 50 g stødt melis

Den afkølede crème fordeles i dybe tallerkener og stødt melis drysses over. Sukkeret karameliseres med en gasflamme eller under grillen.

❧ *KRYDRET BISQUIT*

- 2 æg
- 30 g sukker
- 30 g mel
- 1 spsk finthakkede valnødder
- 25 g smeltet mørk chokolade
- 1 knsp stødt kanel
- 1 knsp revet ingefær
- 1/2 stang vanille

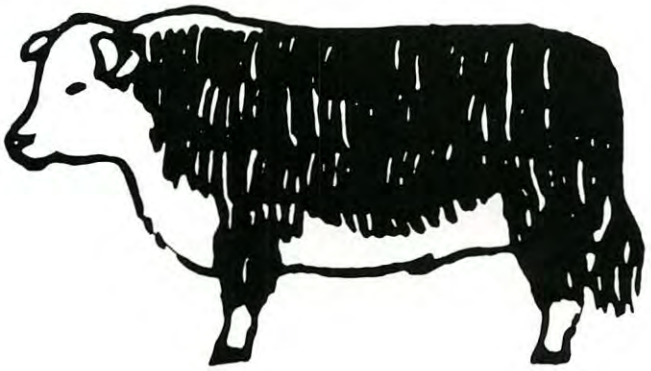
Sukker og æg piskes luftigt, resten tilsættes. Dejen bages i en smurt form - 15 minutter ved 160°C.

❧ *PASSIONSFRUGTSORBET*

- 6 passionsfrugter
- 3 dl vand
- 150 g sukker

Vand og sukker koges op. Indholdet af passionsfrugterne tilsættes, og det hele sigtes for kerner. Der tilsmages med lidt mere sukker eller citronsaft, alt efter passionsfrugternes modenhed. Lagen fryses på ismaskine.

FORNEMMELSEN FOR GODT KØD STARTER HER



A HEREFORD BEEFSTOUW

København: 33 11 91 90 og 33 12 74 41 · **Herning:** 97 12 35 44

Århus: 86 13 53 25 · **Kolding:** 75 52 00 87 · **Odense:** 66 12 02 22

Aalborg: 98 12 75 22 · **Skive:** 97 52 53 25 · **v/Kruså:** 74 67 30 00

Hamburg: 40 32 18 85 · **Göteborg:** 317 75 04 41

Leeds: 532 45 38 70

INSPIRATIONER FRA PROVENCE

I det tidlige forår forlod Jan Hurtigkarl Danmarks kulde og kørte sydpå, til det solsikre Provence. Han håbede på at blive inspireret af solen, havet og krydderierne. Og det blev han...

AF JAN HURTIGKARL

Man behøver bare køre nogle hundrede kilometer sydpå, ind bag bjergene, ned til havet, så glemmer man alt om den danske vinter med sne og sjap.

Det gjorde vi. Håbet var at finde nye ideer i Provence, der har så meget at byde på, og jeg skal love for, det lykkedes. Da jeg kom hjem, måtte inspirationen simpelthen prøves af, og her er resultatet, der er tilpasset danske forhold:



TERRINE BOUILLABAISSE
(ca. 10 personer)

Ingredienser:

- 1 kg fisk med fast kød (f.eks. pighvar, brosme, knurhane, fjæsing)
- 1 kg rå fjordrejer
- 1 spsk. olivenolie
- 1 finthakket løg
- 2 fed hvidløg
- 2 stk. rød peber
- 3 friske, flåede tomater (evt. lidt tomatpuré)
- 1 tsk. paprika
- 1/2 l fiskefond
- 3 dl tør hvidvin
- Salt, peber
- 1 bdt. frisk basilikum, kørvel eller bredbladet persille
- 14 blade husblas
- 1 engangs aluminiumsform (1,5 l)

Tilberedning:

1. Diverse fisk skæres i fileter uden skind og ben, derefter i 1,5 cm brede, lange stykker. Bag de rå fiskestykker på en bageplade i 2-3 minutter, så de stadig er bløde indeni.

2. Steg rejerne i rygende varm olivenolie. Tilsæt løg, tomater og paprika samt fiskefond, hvidvin salt og peber. Kog suppen under låg ca. 10 minutter.

3. Si den tynde suppe fra og stil væk.

4.Suppeingredienserne blendes, pureen passeres i et dørslag. Bland med den tynde suppe, der skal være ca. 1/2 liter, og smag til med salt og peber.

5. Udblød husblas og opløs i pureen.

6. Lidt afkølet gélé lægges i bunden af formen. Drys med hakkede krydderurter og kom fiskestykker ovenpå. Fortsæt til formen er fyldt, men pas på, at géleen ikke stivner helt, mens lagene lægges sammen. Stil terrinen til afkøling minimum 4 timer, men gerne natten over.

7. Server Terrine Bouillabaisse med Sauce Rouille (opskrift herunder), tyndt skåret fennikel og gulerødder samt tyndt skåret, ristet brød med oliventapenade.

Er der lidt rejepuré til overs, kan den anvendes kold f.eks. i mayonnaise eller til i dressing.

Ekstra fjordrejer kan vendes i mel og steges langsomt i olivenolie, til de er helt sprøde. Serveres som garniture til retten.

MILD SAUCE ROUILLE

Ingredienser:

- 2 fed hvidløg
- 2 friske, røde piment'er
- 1 æggeblomme
- 1 spsk. fransk sennep
- 2 dl olivenolie

Tilberedning:

Kog hvidløg og piment'er, til de er møre. Afkøl og blend med æggeblomme og sennep. Olivenolien røres i lidt ad gangen.



RØDFISK À LA NIÇOISE
(4 personer)

Ingredienser:

- 1,5 kg hel rødfisk
- 1/2 l fiskefond
- 1 dl hvidvin
- 1 knsp. safran
- 3 spsk. koldpresset olivenolie
- 50 g smør
- Lever fra fisken
- Olivenolie til stegning
- Salt, peber

Garniture: store kapers, ansjoser, små oliven à la niçoise

Tilberedning:

1. Rødfisken renses for skæl og skæres i fileter.

2. Fiskefond, safran og hvidvin kommes i en gryde, reduceres til halvdelen.

3. Reduktionen blendes med olivenolie, smør og rå fiskelever. Smages til med salt og peber.

4. Fisken steges i olivenolie på skindsiden på en god stegepande (evt. med tefal). Når skindet er sprødt, vendes fisken hurtigt om på kødsiden. Tages straks herefter af.

5. Anret fisken med safransauce samt små oliven, kapers og strimler af ansjoser.
Tilbehør: Kartoffelvinaigrette (se herunder).

KARTOFFELVINAIGRETTE

Ingredienser:

- 300 g nye kartofler
- Saft af 1 citron
- 1 bdt. purløg
- 3 spsk. koldpresset olivenolie
- Salt, peber

tilberedning:

Nye kartofler koges med hinde. Når de er møre, tages de op i en skål og moses let med en gaffel. Smag den grove mos til med citronsaft, koldpresset olivenolie, skåret purløg, salt og peber.



ARTISKOKKER À LA BARIGOULE
(4 personer)

Ingredienser:

- 500 g artiskokhjerter "violette" (sæson i foråret)
- 1 løg
- 1 gulerod
- 2 fed hvidløg
- 1 glas hvidvin
- 1 glas vand
- Salt, peber

Tilberedning:

1. Artiskokkerne renses for hårde blade, og toppen skæres fra.

2. Sauter hjerterne i en gryde med olivenolie, fintskåret gulerod og løg samt revet hvidløg. Tilsæt vin og vand samt salt og peber og lad koge i ca. 15 minutter. Retten er klar til servering.



Serveres Artiskokker à la Barigoule som en selvstændig ret, kan fonden tilsættes finthakket basilikum og ansjossmør.

STEGT LAMMEKØLLE "BAYELDI" MED MYNTE- OG PEBERSAUCE
(6 personer)

Ingredienser:

- 1 lille lammekølle (1,2 kg)
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 6 modne tomater
- 3 løg
- 2 røde piment'er
- 2 kviste timian
- 1 bdt. mynte
- 1 spsk. grøn Madagaskarpeber
- Urter til fond (f.eks. 1/4 selleri + 1 gulerod + løg)
- 2 spsk. tomatpuré
- hele, sorte peberkorn
- 2 glas rødvin
- Vand
- Maïzena

Tilberedning:

1. Lammekøllen udbenes og snøres. Brunes på pande og intervalsteges i ovnen ved 200 grader: 15 minutter i ovn + 15 minutter hviletid + 15 minutter i ovn + 15 minutter hviletid inden servering.

2. Sauce: Lammeben brunes godt i ovn eller stegegryde, tilsæt urter (løg, selleri og gulerod) i små tern og brun videre



i endnu nogle minutter (dette er essensen i at tilberede en god sauce!).

Tilsæt tomatpuré, hele, sorte peberkorn og rødvin samt vand. Lad fonden koge i 2 timer. Tilsæt evt. mere vand under kogningen.

3. Si fonden og kog den ind til passende konsistens. Jævn den let med Maïzena. Kog godt igennem og smag til med hakket Madagaskarpeber, mynte og salt.

4. Garniture "Bayeldi": Løg og piment'er skæres i skiver, sauteres i olie uden at brune. Smages til og kommes over i en bradepande.

5. Skær auberginen i tynde skiver, tomater og courgette i lidt tykkere skiver og læg dem skiftevis oven på kompotten. Drys med friskhakket timian.

Dæk bradepanden med bagepapir og bag i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

6. Lammekøllen skæres i tynde skiver og serveres med roset af Bayeldi-garniture og den varme mynte-pebersauce.

"DET SKAL VÆRE LET AT VÆRE FORBRUGER I HELE EUROPA"

Det kan være svært at være forbruger i Europa. Derfor skal vi blive enige om nogle fælles regler, der sikrer, at vi ikke køber katten i sækken. Arbejdet er i fuld gang, men vi er langtfra færdige. Det må vi se at blive.

Det arbejder jeg med i EU.

Marie Jepsen
Medlem af Europa-Parlamentet



-Resultater i Europa

EP PE EUROPÆISKE KONSERVATIVE
DET EUROPÆISKE FOLKEPARTIS GRUPPE

TIRAMISÚ A LA PROVENÇALE
(6 personer)

Ingredienser:

- 1 biscuitbund
- 3 æg
- 200 g Mascarpone-crème (italiensk ost naturel)
- 1 1/2 dl piskefløde
- 80 g sukker
- 5 cl Pernod

Tilberedning:

1. Æg og Mascarpone piskes sammen. Tilsæt resten af ingredienserne og bliv ved med at piske, til massen er stiv.

2. For en kageform (f.eks. en trekantet form) med kagebunden og hæld crèmen i. Kan afkøles i fryser uden at fryse.

Server rå frugtpuré af f.eks. melon og hindbær til og garner med lavendelparfait (se herunder).

LAVENDELPARFAIT
(ca. 10 personer)

Ingredienser:

- 1 dl fløde 13%
- 1 l piskefløde
- 12 æggeblommer
- 150 g melis
- 1 tsk. tørret lavendel

Tilberedning:

1. Kog fløde 13% med lavendel og melis, tilsæt æggeblommer og leger æggene over svag varme, til massen er let og luftig.

Pisk derefter i crèmen, til den er afkølet og bland med letpisket piskefløde.

2. Kom crèmen i forme og frys ned.



Regina Primeur. Komfuret til dig, der bruger "den øverste etage" i det daglige

Naturligvis har man brug for 2 ovne. men hvem har sagt, at de skal være næsten lige store, eller at den største skal sidde øverst?

Regina Primeur bryder med al vanetænkning

Vi gjorde den mindste ovn endnu mindre og den største ovn endnu større. Og naturligvis anbragte vi den lille ovn øverst i bekvem arbejdshøjde, fordi det er den, der skal benyttes oftest.

Bemærk i denne forbindelse, at mini-ovnen har rigelig kapacitet til den almindelige, daglige madlavning. Ganske enkelt fordi den har den store ovns grundflade. Og selv om der er lavt til loftet, er der alligevel god plads til et par hele kyllinger og et stort fad kartoffelgratin.

Mini-ovnen opvarmes til 200° på kun 5 minutter, og den bruger 30% mindre el end komfurets store ovn. Så der er altså også mange penge at spare. Uden at du behøver at skulle bukke dig efter dem.

Med den lille ovn øverst er der blevet plads til en gigant-ovn nederst. Med alle tænkelige funktioner. Denne ovn vokser med enhver opgave.

Regina Primeur har overplade af keramisk glas. 4 kogezoner. Indikation for restvarme på alle zoner (55°). Spildkant opsuger eventuelt overkog. Nem rengøring med afrundede hjørner og kanter. Øverst 33 liter hurtigovn med traditionel over/undervarme og grill. Automatisk hurtigstart.

Nederst 3-i-1 ovn med valgfri indstilling: Varmluft, traditionel over/undervarme og grill. Righoldigt udstyr, f.eks. professionelle bageplader og mixedgrill sæt. Begge ovne har selvrensende emalje, undtagen i bund. Kraftig ovn-belysning. Exclusivt soft-design i helhvid eller granit-brun.





I Regina Primeur's lille ovn er der rigelig plads til den daglige madlavning. Og så bruger den 30% mindre energi end komfurets store ovn, der i øvrigt også er uhyre energivenlig.

Regina Primeur leveres også i en 70 cm udgave med praktisk magasinskab i siden.

Naturligvis kom Husqvarna først med 2 ovns komfuret.

I mere end 100 år har vi været førende inden for store køkkenapparater. Og blandt professionelle køkkenkunstnere, der ved, at godt værktøj er det halve arbejde, har vi haft ry for at være specialisten på området.
Så hvorfor ikke vælge topkvalitet først som sidst.
Brochure kan du rekvirere på tlf. 45 88 75 44

Pris, nu kun kr. 8.595,-

Husqvarna
ET BEDRE NAVN FOR KVALITET



Vi har indført MesterKvalitet Bedre kød fås ikke

Vi har gjort op med grisene uden smag, de seje okser - og kalvekødet, der måske slet ikke var fra en kalv. MesterKvalitet er ikke alene bedre kød. Det er også en anden og mere fornuftig måde at tænke på.



Oksekød i MesterKvalitet

er udvalgt af egne kvægopkøbere på de lokale kvægmarkeder. Kun på den måde kan vi give garanti for, at kødet ikke stammer fra en sej gammel malkeko, men fra unge okser (højst 3 år). Desuden er det parteret på vores egen opskæring og modnet i minimum 12 dage.

Derfor kan vi garantere for mørhed. Ellers får man pengene tilbage.



Kalvekød i MesterKvalitet

betyder, at vores kunder er helt sikker på, at kødet kommer fra en 6-8 mdr. gammel kalv og ikke fra en ungtyr eller ko. Vi har kontrakt med udvalgte landmænd, som lever op til en række krav om god plads og godt foder. Det giver det rigtige kalvekød – så det smages.



Svinekød i MesterKvalitet

stammer fra særlig udvalgte gårde og er fra en bestemt kødfuld race. Kødet er behandlet som det fineste oksekød og har fået hviletid nok til, at saften har fået tid til at sætte sig. Det giver den fyldige og gode smag.



MesterHakket

er gået hen og blevet nationens national spise. Og selvom mange har forsøgt at efterligne det – så er MesterHakket stadig det eneste hakkekød, der med garanti altid er friskhakket, altid i ensartet kvalitet. Og som aldrig ligger mere end 7 timer i forretningen. For vi hakker hele tiden!

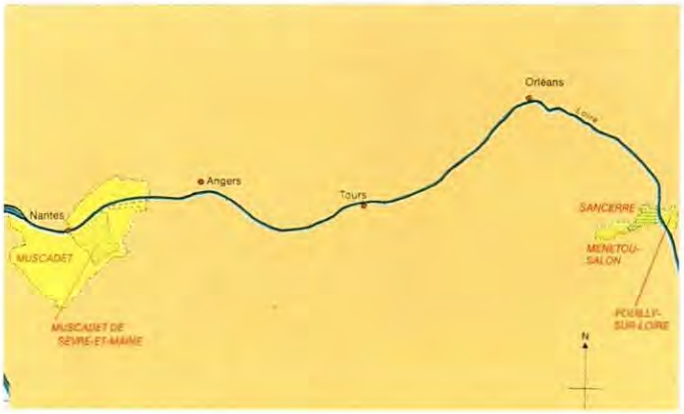
BILKA

føtex

FLODEN MED DE FESTLIGE ENDER

Der er ingen ende på la Loire, hedder en fransk vise. Det er noget sludder. Der er to, vi ved det, for vi har set dem. De er lige så forskellige som deres vine og deres landskaber. Der er en afgrund fra Pouillys grønne marker, bløde vine og lune gedeost til Muscadets salte havvand og friske østers.

AF HENRIK OLDENBURG



Da en fransk cykelrytter for nogle år siden blev spurgt, hvad han synets om Tour de France, svarede han meget unationalt: "Der er en charmerende start og en festlig afslutning. Men alt det indimlellem er noget, der bare skal overståes."

Sådan har mange det på fantasiens vinrejse ad Frankrigs længste flod, la Loire, der bugter sig over sine godt 1000 kilometer med vinmarker næsten halvdelen af vejen, men hvor det meget vel gælder som om Tour de France, at den vinmæssige begyndelse er meget charmerende og afslutningen festlig - men alt det indimellem er noget, der bare skal overståes.

Lidt hårdt sagt, måske, og også delvis uretfærdigt. Men sjældent har en ihærdig flod løbet så mange kilometer gennem så mange vinmarker uden at fremvise flere bemærkelsesværdige resultater. Thi meget kan man sige om "Frankrigs Have", som vindyrkerne så poetisk har fået lov til at kalde Loiredalen på deres Vin de Table etiketter, men vinfloden er lige så lumsk som vandfloden. Der er nemlig det omvendt proportionale ved denne utrættelige flod, der engang satte grænsen mellem frankernes og vestgoternes rige, at hvor historien er af høj kvalitet, er vinene det ikke - og altså omvendt.

Frustreret over sødlige Anjouvine og tynde Vouvrai'er valgte vi at tage cykelrytterens bemærkning ad notam og cyklede i magelig bil den rute, han ikke så godt kunne: fra den charmerende begyndelse og direkte til den festlige slutning. Eller på vinsproget: fra Pouilly og Sancerre til Muscadet og Gros Plant. Fra Massif Central til Atlanterhavet.

VINFLODEN LOIRE

Loirefloden udspringer i 1375 meters højde dybt nede i det bjergrige Frankrig, meget tæt på Rhônedalens yderste vinstokke, lidt sydøst for byen Le Puy. Det giver den rygvind ned ad bakke, nordpå, hvor den løber godt 100 kilometer, inden de første vinmarker lader sig ane, omkring den gastronomiske by Roanne (brødrene Troisgros).

Men det er tynde tilløb. Først yderligere halvanden hundrede kilometer længere mod nordvest begynder man at tage vinstokkene alvorligt, nemlig når Loire flyder dovent gennem den lille by La Charity sur Loire.

Det er den sydlige indgangsby til Pouillyvinene, der holder sig anstændigt på flodens højre bred, mens vinstokkene, der snart dukker op på venstre bred er Sancerre. Der er orden i sagerne.

Bredderne er så forskellige som dag og nat. På Pouilly-siden er landskabet blidt bølgende, grønt og frodigt, mens Sancerre-siden er mere vild og til tider næsten kaotisk. Højdepunktet er selve byen Sancerre, der knejser som en middelalderborg, ganske vist kun sølle 300 meter over floden, men det er virkelig 300 meter, der får det til at se ud af noget, og når man sætter sig ved et af de små borde på torvepladsen højt oppe, er man vandret ind i en romantisk fortid, som man først rives brat ud af, når man forsigtigt spørger til priserne på den lokale vin.

De er lidt mere end horrible. Selv om vi gør flere forsøg på at finde en "rimelig" hvid Sancerre, direkte fra stalddøren eller lige fra forhandleren, fåes den ikke til under 45 Francs.

POPULÆRE SANCERRE

Den franske konge Henrik IV, der foruden at skifte religion og kone også havde tid til at bedømme de franske vine, kaldte vidtløftigt Sancerre for "den bedste vin, han nogen sinde havde smagt". Men det var før slogan'ernes tid, og den bed ikke rigtigt.

Derimod blev det Sancerres kors, at den først blev Hemingways yndligsvin og derefter parisernes. Den er blevet en moderne pendant til den overmåde populære Chablis, der har været så venlig at kompromittere sig selv så grundigt, at det har været endnu nemmere for Sancerre at hævde sig.

Ligesom Pouilly-Fumé laves Sancerre på Sauvignon Blanc, men der er både jordbund og klima til forskel på de to bredder og hermed på de to vine. Der er mere kalk i Sancerre og derfor mere frisk fyrighed. Sancerre er på samme tid en mere udfordrende og mere friskfyragtig vin end Pouilly, der i sine bedste udgaver kan påberåbe sig mere stil og race, men bestemt ikke mere berømmelse.

Der laves lidt mere end 110.000 hl hvid Sancerre og godt 25.000 hl rød og rosé, der på trods af ihærdige anstrengelser fra de lokale producenter, ikke kan leve op til hvidvinen. Når denne er bedst - ung og en anelse skarp, næsten snerpende - udfolder den al sin ungdommelige frugt og blomst så overvældende som en grøftekant åbner sig for den nysgerrige en forårsdag i Danmark. Og tro det eller ej: en kølig, god (hvid) Sancerre på torvet i den lille by mere end klæder den lokale gedeost Chavignol.

Og meget à propos kommer de bedste Sancerrevine netop fra landsbyerne Chavignol, Bué og Verdigny, der alle ligger lidt vest for Sancerre by og lidt væk fra floden.

POUILLY OG BASTARDEN

I forhold til Sancerre er byen Pouilly-sur-Loire temmelig ordinær. Til gengæld bølger landskabet smukt med grønne vinmarker, men de godt 600 hektarer, der omgiver Pouilly-sur-Loire er ikke alle, hvad de giver sig ud for. Her er både "den ægte vare" og bastarden, der forsøgte at æde sig ind, men nu er på vej ud igen.

Bastarden hedder Chasselas, af gode grunde en ret upåagtet grøn drue, der engang var hofdrue ved det franske hof, men i dag faktisk kun regnes for noget i Schweiz. Imidlertid var den i mange år ret populær i store dele af Frankrig, og omkring Pouilly-sur-Loire er stadig omkring 15% af vinmarkerne beplantet med Chasselas, der giver lette, ukomplicerede vine, der i de bedste udgaver er ganske friske og læskende.

Disse Chasselasvine sælges under appellationen Pouilly-sur-Loire, mens Pouilly-Fumé skal være lavet på Sauvignon Blanc. Ordet fumé betyder røget, uvist hvorfra og hvordan, for røget træ (træfade)



Torvet i Sancerre by,en af distriktets små perler

spiller i hvert fald ingen rolle for disse vine, hvis umiddelbare blomst og friskhed er deres kendemærke.

Kært barn har flere navne, og Poully-Blanc-Fumé og Blanc Fumé de Pouilly er identiske med Pouilly-Fumé - husk blot at hvis navnet har noget med fumé, så er det Sauvignon Blanc og ikke Chasselas. Svært bliver det først, når man i den nye verden (især Californien) skelner mellem typerne Sauvignon Blanc (gæret og lagret på rustfrit stål) og Blanc Fumé (=Fumé Blanc) for en vin, der har gæret og/eller lagret på egetræ !

VED BARONENS SLOT

Efter bedste Loireskik har Pouilly sin lokale konge, hvis majestætiske vine er almindeligt anerkendte og hvis moderne slot knejser så flot som Torneroses noget lngere mod vest ad floden.

Kongen har titel af baron og hedder Patrick de Ladoucette, og slottet hedder Château du Nozet. Han er ikke alene Pouillys største vinproducent, men også den bedste. Hans "almindelige" Pouilly-Fumé er en festlig, markant oplevelse, og hans prestigevin "Baron de L" - opkaldt efter gæt hvem - må være verdens højst betalte Sauvignon Blanc.

Den ældes værdigt "sur lie", altså på sit oprindelige bundfald, som man uden at blinke blandt vinfolk sammenligner med babyens moderkage. Herfra suger vinen næring, her får den sin karakter, så skam få den, der kunne drømme om at filtrere for tidligt. Hos baronen sker dette først umiddelbart inden aftapningen og meget let. Resultatet er en næsten overdøvende, parfumeret og statelig vin, der pryder de kalligraferede vinkort på Frankrigs fineste restauranter.

Jeg har engang været inviteret til frokost på Château du Nozet. Ganske vist har jeg også en "stående invitation", som det hedder, men dengang var jeg i Bordeaux og blev hentet af baronens private flyvemaskine klokken 11, landede ved Loire klokken 12, spiste frokost, og var tilbage i Bordeaux klokken 16. Denne gang kommer jeg uanmeldt, og selv om slottet ligner et eventyr, holder jeg mig væk fra slotspladsen og dens mulige fodfolksminer. Jeg ved, baronen hader alt for nysgerrige gæster. Nok skal vinen sælges og slottet se ud, men der er en grænse.

Da vi har kastet et sidste langt blik på det hvide slot, kommer jeg til at tænke på, at baronen - dengang efter flyveturen - understregede, at vi måtte huske, det var vanskeligt at dyrke store vine så langt mod nord. Hans slot ligger nordlige end Bourgognes Côte-d'Or og bare et halvt hundrede kilometer fra Chablis.



Pouillys vinmarker bølger sig blidt og føjeligt, og nede i bunden af herligbederne løber la Loire



Baron de Ladoucettes slot Château du Nozet, hvor de bedste Pouilly'er laves. Slottet er lige så ungt, som det er pompøst



Den fine Pouilly Fumé og den jævne Chasselas vokser side om side, ofte hos samme producent

PÅ MUSCADET-JAGT

Efter Pouilly og Sancerre fortsætter Loire blidt mod nordvest og ser ud til at ville ramle ind i Seinen. Bare små firs kilometer skiller dem, men så drejer Loire af mod vest ved Orleans og løber målbevidst i retning af det store Atlanterhav.

Vi valgte at lukke øjnene dybt og følge efter. Vi lod slottene i Touraine og Anjou blafre forbi i sommervinden, mens blikket var stift rettet mod Nantes, Muscadet og friske østers. Eller mere pædagogisk: fra Loires ene ende var vi på vej til den anden, omkring tusinde kilometer væk.

Man skal indstille sig på, at landskabet skifter brat. Allerede lidt vest for Angers flades de sidste bakker ud og man kører på en fugtig pandekage de sidste hundrede kilometer til Nantes. Særligt charmerende er det ikke, men det er til gengæld tanken om det dusin østers, der i drømme og for hver ti kilometer multipliceres og bliver til 2,3,4 dusin, ledsaget af en kølig Muscadet, på bredden af floden, hvor den bruser ud i havet.

Ak, lutter romantik. Da vi når Nantes, regner det, og industrikvartererne synes uendelige, så vi vender kareten og kører igen østpå, men nu af de små veje. Vi vil krydse bifloderne Sèvre og Maine, der som appellation for de bedste Muscadet'er er blevet en myte.

Også det bliver en lille skuffelse. Selv om det regner bravt, er begge floder af å-

størrelse, og Muscadet'ens hovedbyer Vallet, Vertou og Clisson er ærligt talt ikke noget at køre ret langt efter. Oven i købet er det kun Clisson, der ligger mellem de to floder - og den er mere italiensk end fransk ! Forklaringen får vi af de lokale: byen havde engang en driftig borgmester, der havde været ambassadør i Italien. Da vi endelig finder en restaurant, som vi ophøjer til at blive vores østers-leverandør, viser ejeren sig at komme fra Ardèche, og det nærmeste vi kan komme friske skaldyr er kartoffelpandekager med smeltet ost og skinkestykker !

Sandelig, en desillusionerende dag i Nantais.

HOLLANDSKE DRUER

Næsten dag skinner solen frimodigt, og vi kører indenlands, bort fra det frådende hav, ind mellem de mere rolige vinstokke.

Det viser sig snart, at nok er vi i Muscadet'ernes land, men vi er så sandelig også havnet blandt nogle druer, der hedder Gros Plants og som tilsyneladende gror på kryds og tværs mellem Muscadet'erne.

Det er der selvfølgelig en god forklaring på:

Vi er jo på kanten af Bretagne, og Bretagne har fra Middelalderens dage været selvstændigt. Da bretonerne endelig blev indlemmet i Stor-Frankrig, fik de lov til at beholde nogle handelsprivilegier, hvilket var godt for Bretagne, men skidt for vinkulturen, for bretonerne havde blandt andet monopol på handelen med billig vin til de hollandske vinhandlere, der skulle bruge vinen til at lave Eau de Vie af.

Vinen skulle bare være så bilig som muligt, så hollænderne overtalte bretonerne til at plante Folle Blanch, der lokalt kom til at hedde Gros Plant og som på et tidspunkt (definitivt inden vinlusen Phylloxeras indtrængen) har været Frankrigs mest dyrkerede drue.

Sådan er det - de fleste siger gudskelov - ikke mere. Gros



Her løber den berømte Sèvre. på størrelse med en pæn dansk å





Og her den lige så berømte Maine, med landsbykirke og åkander. Det er mellem de to floder de bedste Mauscadet'er dyrkes





Et næsten helligt øjeblik: den kølige Muscadet er skænket, og fadet med friske skaldyr står beredt. Billedet er fra Restaurant "Beau-Rivage" på strandbredden på halvøen Ile de Noirmoutier

Plant Nantais, som druen ofte kaldes for geografiens skyld, giver meget tørre, næsten snerpende syrlige vine, der selv for hærdede vindrikkere er svære at drikke alene, men som klæder mange skaldyr og fisk.

Allerede i begyndelsen af 1700-tallet måtte Gros Plant vige for en anden turist, Melon de Bourgogne, der som navnet antyder kom fra hertugdømmet Bourgogne, men uvist af hvilken grund. Måske har hollænderne også ansvaret for den, for denne drue, der i dag kun kendes som Muscadet, er særdeles hårdfør over for vejr og vind, hvad der sandelig også er behov for, når vinstokkene står ned det ene ben i Atlanterhavets salte bølger.

✣ DE FLESTE ER FINE

Bortset fra Alsace er det i Frankrig kun Nantais, der konsekvent kalder deres vin ved druens navn - Muscadet. Den har et lovpligtet maximum på 12% alkohol, hvilket gør den uinteressant at chaptalisere ret meget, så den vil altid være rig på frugtsyre.

Muscadet har et andet særkende blandt franske vine. Det er ikke sjældent, at en bestemt vintype har sine fineste enklaver, men der er det specielle ved Muscadet, at den er finest dér hvor 85% af Muscadetvinene dyrkes, nemlig mellem bifloderne Sèvre og Maine.

Muscadet og Gros Plant er de eneste franske vine, der legalt må kaldes "sur lie", hvis vinen har lagret på bundfaldet, så der er set venligt til denne skaldyrsvin fra det yderste vest. Når den lykkes bedst, gerne hvor vinstokkene når en alder af 40-50 år som hos den excentriske Louis Metaireau, er den en klassisk, ren og elegant vin med frisk duft af hav og saltvand og med en smag, der har bid og saft. Den er tør som Sahara og prikkende som dens sandskorn, men det er Atlanterhavets friske fangster, den er født til, og der findes ikke nogen mere ideel drik til friskfangede østers end en god Muscadet.

Der findes en lokal fidus: man åbner sin østers, frigør den med en kniv, hælder nogle dråber Muscadet over og skyller så det hele ned. På New Zealand dropper man sin østers ned i hvidvinen og sluger en mundfuld. Sådan har hver egn sine skikke.

✣ DEN FORSVUNDNE VEJ

Som god turist skal man altid være skeptisk over for rejsebøgerne, men efter 4 dage må vi give dem ret: landskabet omkring Nantes er ikke særligt ophidsende. Derfor følger vi en pludselig indskyldelse og går på opdagelse på halvøen Ile de Noirmoutier, der skyder sig ud i Atlanten godt halvtreds kilometer direkte sydvest for Nantes.

Der er noget listigt ved signaturerne på kortet, der frister. Der går en landevej (D 948) fra fastlandet til halvøen, men kun "practicable à basse mer", altså ved lavvande. Vi er altså i tidevandets vold, og vi må se den mærkelige vej.

Det er der ikke noget problem i. Vi drejer fra den slagne hovedvej og holder snart ved D 948, der flot som en streg i sandet løber de 5,5 kilometer over til den frelsende kyst, hvor havet ikke kan nå den. Men det kan det her. Store skilte fortæller nøjagtigt hvornår man skal køre ad D 948, og især hvornår man ikke skal, og langs vejen står høje master med trappetrin og små platforme, så fantasien behøver ikke hjælpende skilte. Havet lyser ikke tre gange rødt, inden det kommer på tværs.

Omme på den anden side af halvøen ligger nogle små skove, og på den åbne starand finder vi en restaurant med det fascinerende navn "Beau Rivage", den smukke strandbred. Her sætter vi os bestiller husets bedste Muscadet'er, ledsaget af de bedste skaldyr, der findes.

Nu synger engelene omsider i Nantais. Da vi kører hjemad, opdager vi, at D 948 ikke eksisterer mere. Vi ville aldrig have troet, den havde været her, hvis vi ikke kunne se de samme master med de samme trappetrin stikke op af vandet.

Dagen efter kører vi ud til Loires udløb i Atlanterhavet, helt ud, for at se hvordan den lille bæk fra Massif Central har vokset sig stor, stærk og frådende. Da vi er blevet bekræftet, siger vi pænt farvel til Muscadet'ernes land.







Den rene vare



Irma's Friskpressede Appelsiner er den rene vare. Det fiberrige frugtkød er i behold, og der tilsættes hverken vand, konserveringsmidler eller andre tilsætningsstoffer.
Det hører med til historien om kvaliteten af vore friskpressede safter, at de ikke pasteuriseres for at forlænge holdbarheden. Derfor bevares både vitaminerne, mineralerne og den friske smag bedst muligt.

Irma
- et bedre sted at handle



Muscadet sur lie

Domaine Poilane
En virkelig god muscadet fra den bedste del af distriktet.

Fremstillet efter 'sur lie' metoden
Pr. flaske 41^{95}

v/12 flasker 39^{95}

Anjou blanc

Behagelig halvtør Loirevin
Pr. flaske 31^{95}

v/12 flasker 29^{95}

Vouvray

Loiredalens perle. En liflig skøn vin. Ikke for sød og ikke for tør.
Pr. flaske 41^{95}

v/ 12 flasker 39^{95}

HOLTE VINLAGER

KVALITETS-VIN TIL LAVPRIS

HOLTE
Kongevejen 33
2840 Holte
v/K. Nielsen
42 42 04 15

HELLERUP
Strandvejen 136
2900 Hellerup
31 61 25 55

HØRSHOLM
Usserød-Kongevej 16
2970 Hørsholm
42 86 07 13

ØSTERBRO
Østerbrogade 106
2100 Kbh. Ø
v/Jan Nielsen
35 43 04 15

FREDERIKSBERG
Frb. Alle 39
1820 Frb. C
31 22 00 96

VIRUM
Virum Torv 9
2830 Virum
42 85 08 66

CHARLOTTENLUND
Radhusvej 2
2920 Charl.
31 63 60 75

AMAGER
Islands Brygge 25
2300 Kbh. S
v/Per Toft
31 54 07 05

AARHUS
Guldsmedgade 28
8000 Aarhus C
v/Torben Rostal
86 12 42 11

HELSINGØR
Strandgade 73
3000 Helsingør
49 21 00 27

KBH. CITY
Vester Voldgade 92
1552 Kbh. V
v/ H. H. Nielsen
33 11 49 44

NÆSTVED
Riddergade 4
4700 Næstved
53 72 49 07

Fragtfrit leveret i hele Danmark v/48 fl. *HELE* DANMARKS VINLEVERANDØR

Der tages forbehold mod trykfejl og udsolgte varer

DE BEDSTE MUSCADET'ER I DANMARK:

AF HENRIK OLDENBURG



1993, La Sabliere, AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie:

"Frisk, tør næse. Let aggressiv, med svag gærsmag (sur liesmagen).
Lang, pæn frugtsyre. Solid og karakterfuld madvin, der kalder på skaldyr."

Importør:
Dansk Supermarked.
Pris: 40 kroner.



1991, Château de la Cantrie, AOC Muscadet de Sèvre et Maine:

"Frisk havnæse. Smagen frisk, ædel, ren, med små, forsigtige prikkende syrehilsener. Fyldig, med lang, god, tør eftersmag af hav og skaldyr (jod). Vellavet og elegant (ældre) Muscadet."

Importør: Erik Sørensen.
Pris: 49 kroner.



1990, Clos St-Vincent, AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie:

"Dyb spændende næse, præget af frugtsyre. Smagen har vanille. Pæn krop, god frugtsyre, der præger uden at dominere. Elegant, tør, velbalanceret Muscadet. En pryd for gode fisk."

Importør:
Lorentsens Vinforsyning.
Pris: 53 kroner.



1992, Château de la Ragotière, AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie:

"Frisk, ungdommelig næse, præget af frisk frugtsyre. Smagen: god syre, pæn blomsterrig krop. Den livlige syre giver en god, lystig eftersmag. Nydelig Muscadet, ret let og raffineret og meget frisk."

Importør: H. J. Hansen.
Pris: 70 kroner.



1992, Domaine Poilane, AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie:

"Let syrlig næse. Smagen. let syre, pæn krop, rolig, solid stil. Ingen markant frugtsyre, men lang, fin og god smag. Elegant stil med pæn, frisk frugt. Mest frugtsyre i eftersmagen."

Importør: Holte Vinlager
Pris: 40 kroner.



1992, Château des Guerches, AOC Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie:

"Let, frisk næse. Smagen især frisk, med præg af hav og kontant frugtsyre. Lang, kontant smag. Markant vin. En fortræffelig, levende Muscadet."

Importør: IRMA Vin.
Pris: 49 kroner.



1993, Château de l'Aulnaye, AOC Muscadet de Sèvre et Maine:

"Frisk vanillencæse. Smagen er fyldig, uden aggressioner, frugtig og pæn. Stille, nydelig og lang smag. Kun svag frugtsyre, der er mest markant i eftersmagen."

Importør: Chris-Wine.
Pris: 53 kroner.



1992, Domaine du Manoir, AOC Muscadet de Sèvre et Maine:

"Nærmest vanilleagtig næse. Smagen er mere blød end syrepræget. Venlig, fyldig, fin vin, let atypisk, men behagelig, med lang, tør smag. Ingen mærkbar frugtsyre."

Importør: DZ-Wine.
Pris: 55 kroner.

Her fåes Muscadet'erne:

Chris-Wine. Tlf: 43 43 65 65.

Dansk Supermarked. Tlf: 86 27 55 66.

DZ-Wine. Tlf: 42 84 44 33.

H. J. Hansen. Tlf: 66 11 83 83.

Holte Vinlager. Tlf: 42 42 04 15.

IRMA-Vin. Tlf: 43 86 38 22

Loire-Vin. Tlf: 86 98 18 42.

Lorentsens Vinforsyning. Tlf: 86 34 37 72.

Erik Sørensen. Tlf: 31 62 10 85.



1990, AOC Muscadet des Coteaux de la Loire sur Lie:

"Markant syrlig næse. Smagen: vanille, pæn krop og lidt klodset frugtsyre. "Anderledes" type, dæmpet, tung. Pæn hvidvin, men ikke typisk Muscadet."

Importør: Loire-Vin
Pris: 49 kroner.

MASSER AF TRADITION MEN INGEN FORNYELSE



Vin og mad samlet i et stilfærdigt øjeblik på Festiga i Colmar. Vinmanden Marc Beyer skåler med den svenske køkkenchef François Kaemmerle, Operakällaren i Stockholm

Kreativitet var kode- og modeordet på den anden internationale gastronomiske festival Festiga i Colmar. Men det var småt med det kreative, der rakte ud over den traditionelle gastronomi.

AF HENRIK OLDENBURG

Colmar, den 25. april, 1994.

Storken sad uforstyrret på Vorherres tag, på kirken i Equisheim, da der blev kaldt til bords til den anden Festiga i Colmar, der med olympisk forbillede afholdes hvert fjerde år som en aldeles harmløs og konkurrencefri kappestrid mellem alverdens bedste køkkenchefer.

Festiga er en sammentrækning af Festival og Gastronomi, og dens ædle formål er da også at "fremme kreativiteten inden for de forskellige gastronomiske discipliner", at tiltrække flere unge, at præsentere lokale (alsaciske) tiltag, og, ikke mindst, "at bekræfte Alsace som den første og vigtigste gastronomiske region i Frankrig".

Dette var udgangspunktet, ikke som debatgrundlag, men som kendsgerning ! Thi, som det blev udtrykt af en af arrangørerne Marc Beyer, til daglig overhoved i det kendte vinhus Léon Beyer:

-Ingen anden region i Frankrig har så mange Michelinstjerner inden for så få kilometer som Alsace. Det hele er samlet her, og vi vinproducenter er privilegerede, fordi vi laver vin i dette område, der har den største koncentration af gastronomisk dygtighed. Der er andre dele af Frankrig, der også har 2-3 gode køkkenchefer, men vi har mange. Og vi har bredden hos slagtere, bagere, kokke, hele vejen rundt. Det er derfor, Alsace er Frankrigs gastronomiske hjerte.

✣ SCENENS STJERNER

Dette års Festiga var først den anden af sin slags. Siden den første (i 1990) er der udvidet på alle tænkelige måder, fra gulvareal over åbningstid til antallet af restauranter, der viser deres dygtighed i form af dagens menu, fra 6 i 1990 til 16 i år. Imponerende og farverigt.

Festiga er ingen konkurrence, men et udstillingsvindue. Kun de unge konkurrerer, nemlig i konditorkunst, og her er sukkertalenterne ganske vist ret kreative, men også meget, meget traditionelle. Det var konditorkunst anno dazumal, uden frækhed og udfordring. Det var tålmodighedskunst man kunne se, ikke nytænkning.

Den skulle man så til gengæld kunne møde på den store scene, Festigas naturlige midtpunkt, hvor køkkenchefer fra hele verden var sat stævne for at vise deres talenter og kreativitet - for begrebet "creation" dukkede hele tiden op i de optimistiske forhåbninger.

Den omtalte scene var et langt køkken ambragt i et tv-studie med tilskuere. Men det var især en scene, og det der blev vist, var lige så meget teater som gastronomi. Et par gestikulerende konferenciers sørgede for, at de seriøse kokke ikke blev alt for grebne af deres mad, og for at publikum blev orienteret grundigt om, hvordan man hælder salt fra en saltbøse eller skræller en gulerod, så den ligner serpentiner.

Der var bestemt ikke noget i vejen med navnene på scenen. Her var de lokale koryfæer som Haeberlin, Bocuse, Troisgros og Emile Jung, og andre stjernekokke fra nær og fjern, og alligevel var det hele meget, meget fransk, og alt foregik på fransk. Skulle der være en stakkels kok fra Tokyo, Milano eller Oslo, der ikke forstod gudernes eget sprog, var det værst for ham selv. Og hvordan skulle man forresten kunne lave mad, hvis man ikke kunne give den franske navne....

✣ OPLÆG: INGEN !

Frankrig var et langt stykke identisk med Alsace, og flere af de deltagende udenlandske kokke var i virkeligheden eksporterede alsacere, således også François Kaemmerle fra Operakällaren i Stockholm og Christian Bind, Fakkelgaarden i Kollund, der repræsenterede henholdsvis Sverige og Danmark.

Foruden Christian Bind var Per Brun ("Prins Ferdinand", Århus) udpeget til at vise dansk kreativitet, og i betragtning af, at Festiga i sit teoretiske oplæg lagde så stor vægt på "creation" og at en af dens formål var at vise "morgendagens gastronomi", var det ret forstemmende at det oplæg, de to danskere og deres mange kolleger havde fået, var kort og godt "det må I selv om". Per Brun fortalte umiddelbart efter sin optræden:

-Jeg havde fået at vide, at jeg havde ca. 1/2 time til rådighed og alle tænkelige køkkenredskaber, ikke andet. Jeg var fuldstændig frit stillet, og der var ingen krav om originalitet, råvarer eller om det skulle være fugl, fisk eller bøf. Og så viste det sig, at det var så som så med redskaberne, for den blender, jeg havde bestilt, dukkede først op, da jeg var ved at være færdig med retten.

Han lavede pighvar på et leje af kaviar og kartoffelskiver (med olivenolie, men uden smør !), mens Christian Bind lavede laks på flere måder samt "Farseret rødtunge". Bind overraskede ved at bruge noget så ufransk som snaps i sin ret, og Per Brun fikserede både publikum og konferencieren, der var ved at sluge sin mikrofon, da han så den vanvittige dansker stå med en flaske vin (!) på scenen. Som om vin havde noget som helst med mad at gøre.

Per Brun blev bedt om at forklare, hvad i alverden han skulle med den flaske. Til saucen, måske ? Næ, ikke helt. Til at smage til med. Det var den vin, han havde tænkt sig at drikke til den færdige ret, og så var det praktisk, at det også var den, han "justerede" retten med undervejs.

Havde det ikke været en Alsacevin, var han nok blevet bortvist. Dette var næsten for stærkt i Frankrigs gastronomiske hjerte, hvor det er god tradition at kokken står i sit køkken og laver mad bag den tillukkede dør, mens sommelieren inde i restauranten går omkring i sit sorte skindforklæde og ser meget betydningsfuld ud og fortæller gæsterne, hvilke af hans mange vine, de bedst kan drikke (eller har råd til at drikke) til køkkenchefens stjernemad. Men at begynde at samarbejde mellem gastronomien i køkkenet og vinen på bordet - uhørt.

Ellers foregik det, time efter time, med flotte franske retter, der traditionelt blev påklistret løvefødder og gesvejsninger og blev en farlig alsacisk selvbekræftelse på, at vi er de bedste, for alle de andre gør ligesom os.

På en måde skabte Per Bruns vinøse og dristige intermezzo den mest rammende overskrift over den flotte, festlige og ambitiøse Festiga



Christian Bind i aktivitet. Læg mærke til, at kameraerne optager til den store skærm, så alle publikummer kan følge med

1994: Man kan frygte, at alsacisk (fransk) gastronomi træder vande og er gået i stå - omend på et ret højt niveau. En yndefuld dans på stedet. Aftenens sidste vals, kunne man frygte.

For nogen åbenhed eller nysgerrighed over for fremmede og nye ideer mærkede man ikke, heller ikke noget ønske om at lære noget udefra. Tværtimod, den store åbenbaring var stadig og meget traditonelt at se og høre, hvad familien Haeberlin, i dette tilfælde Marc, havde at fremvise på den med rette berømte families vegne.

Og han blev ikke forstyrret af børn, der lavede sukkerkringler eller af Alsacemesterskabet i æblekage for husmødre (og det er ikke engang løwn), men forkælet med den samlede sum af brugbare tv-kameraer på denne side af Vogeserne.

Da det hele var forbi, diskuterede jeg med Jacques Delissen, der er udgiver og redaktør af Hollands mest ansete gastronomiske tidsskrift "Alliance", hvad det var for nye gastronomiske ideer og kreative tilbud på "morgendagens gastronomi", vi havde set i løbet af de tre dage. Det var vi ret enige om: ingen.



Per Brun må lade pighvar være pighvar og fortælle den overraskede konferencier, hvad i alverden han skal med en flaske vin til maden!



Per Brun kunne ikke klage over manglende interesse, da han lavede sin delikate pighvarret



Der er kun ét slot på øen Margaux

Kort efter det sted, hvor floderne Dordogne og Garonne mødes og danner floden Gironde, ligger øen Margaux. Så tidligt som i starten af det 17. århundrede figurerer den på kort over området.

På Domaine de I'lle Margaux er markerne beplantet med de ædle druesorter, der er typiske for Médoc: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Malbec og Petit Verdot. Det giver en vin, der er både kraftig og bemærkelsesværdig for dens finesse.

Øens beliggenhed mellem Médoc og Blaye afspejles også i vinen. Den aristokratiske race og rene, bløde stil er typisk for Médoc, og den mere rustikke sjæl præger vinene fra Blaye. Domaine de I'lle Margaux er en charmerende kombination af de to områders personlighed.

Vinen lagres på egetræsfade, og et stort antal nye fade bliver brugt hvert år. Domaine de I'lle Margaux er slotsaftappet, og der frembringes ca. 70.000 flasker årligt, og heraf eksporteres kun 7.000 flasker til Danmark.

Nydelse Til Kendere
NTK
Kendere af Nydelse

Importør: NTK, telefon 42 45 67 89 – anviser nærmeste forhandler

GRAND CRU DE CIGAR

I bilernes verden hedder den Rolls Royce. I flyglernes verden er det Steinway & Sons, i violinernes er det Stradivarius. Sådan har hvert håndværk og hver kunstart sin konge. Cigarernes hedder Davidoff.

AF EJNAR STOBBE



Myten Zino Davidoff med en af sine sidste cigarer, en "Dom Perignon", opkaldt efter en af verdens fineste champagner. Favidoff døde i januar i år. Men hans navn ryger videre.

Manden bag verdens mest berømte cigarer hedder Zino Davidoff - eller rettere hed, for han døde i januar 1994. Han blev født i Kiev i Ukraine i 1906, men i 1911 flyttede familien til Geneve, hvor faderen åbnede en specialforretning med tobaksvarer.

Som 18-årig blev Zino sendt til Sydamerika for at studere, hvordan tobakken blev dyrket og behandlet, først i Argentina, senere i Brasilien, og sidst på Cuba.

Han blev snart berømt for sin helt eminente evne til at bedømme tobakkens smag. I 1929 åbnede han sin egen forretning - en cigarkælder - i Schweiz og begyndte at fremstille cigarer. Hans forbillede var Frankrigs fineste vine - Grand Cru'erne - og han brugte rent kontant en række af de bedste navne til sine fineste cigarer: Château Margaux, Château Lafite, Château Mouton-Rothschild, eller champagnenavnet Dom Perignon (se illustrationen). I dag hedder en af Davidoffs cigarserier ligefrem Grand Cru, mens en anden hedder Mouton Cadet !

✣ BRUD MED CUBA

Davidoff havde sin egen tobaksfilosofi: "Ryg mindre, men bedre !" og den praktiske filosofi at fremstille cigarer af ekstraordinær kvalitet. Og til ekstraordinær pris ! I 1970 gik han i samarbejde med det schweiziske firma Oettinger i Basel (import og distribution), der siden da har markedsført Davidoff-cigarerne dygtigt og ekspansivt over hele verden.

Der er idag 35 Davidoff-forretninger, alle placeret i de større metropoler, men i dag fremstilles cigarerne ikke mere privat, men på eksklusive fabrikker i flere lande. Tidligere var nogle af hans cigarer ægte Havannacigarer, fremstillet på egen fabrik på Cuba, men det samarbejde afbrød han i 1990. Kvaliteten - og samarbejdet med Castro - var efter sigende utilfredsstillende.

I dag fremstilles de fleste af Davidoffs mærker i Den Dominikanske Republik og i Honduras. Det bliver de ikke mindre smukke af, tværtimod, men måske lidt ensformige i smag, knap så spændende som de ægte Havannaer. To små cigarillosmærker fremstilles såmænd i Danmark.

✣ 190 KR. PR. CIGAR

Den dyreste Davidoff-cigar koster i dag 190 kroner. For én cigar, förstås ! På tilsvarende måde ligger også de mindre Davidoff'er i en prisklasse helt for sig selv - langt over andre mærker, som de kan sammenlignes med.

Men rygeoplevelsen er også i særklasse. De er simpelthen fremragende cigarer allesammen, usædvanlig smukke at se på, og med et væld af spændende former. Hver facon har sin egen, fint afstemte personality, og de leveres i eksklusive, hvide emballager af umiskendelig, diskret elegance, der nærmest leder tanken hen på parfume eller cognac. Smagfuldt og dyrt !

Davidoff er blevet mere end et mærke, nærmest et begreb, nøjagtig som Havannacigarer engang var et begreb. Men en ny nuance har sneget sig ind: følelsen af det eksklusive. Det som kun de få har råd til. Eller som man kun yderst sjældent kan spendere.

✣ KULTUREN LEVER

Cigarkulturen har ændret sig radikalt i de seneste 30 år. Storrygerne er næsten forsvundet. Direktøren, købmanden, godsejeren, rentieren, de der havde folk til at gøre arbejdet og selv kunne gå og svæve lidt over vandene og ryge cigarer til hverdag sammen med ligestillede - de er væk. Nu arbejder alle hårdt. Der er simpelthen ikke tid til at gå og ryge store cigarer.

For 10-15 år siden truede det med, at hele cigarkulturen var ved at uddø, men nu lever den godt igen. Som et postmodernistisk fænomen. Det er ikke storforbruget, der er på vej tilbage, men der er kommet en ny sans for at "flotte sig", en sans for det ekstravagante, det skøre og sjove. Til en fødselsdagsfest, en nytårsaften og ved lignende lejligheder kan man godt vise sig med god cigar, uden at være ryger i gammeldags forstand. Nu taler man om "lejlighedsrygere",. og så skal det være store, flotte cigarer, gerne dyre og med mavebælte og hylster og det hele. Det er flotheden, der skal frem.

Men af samme grund skal cigarerne også være ret milde, ellers går det galt. Sådan meldes der nu fra tobaksforretningerne. I dag køber man en cigar for at gøre en aften til noget særligt. Ikke en lille, billig cerut, men en stor, flot cigar, der bliver lagt mærke til.

✣ TIDENS CIGAR

Og her kommer Davidoff ind igen, for det er jo netop hans filosofi, der nu realiseres: "Ryg mindre, men ryg bedre !" (Det turde være unødvendigt at understrege, at det ikke er cigaren, der skal være mindre, men totalforbruget !).

Davidoffs eksklusive cigarer svarer præcis til tidens "nye trend". Også ganske små cigarillos og kæmpestore dobbeltcoronaer bærer hans navn, men det er de store, dyre cigarer, man forbinder ham med.

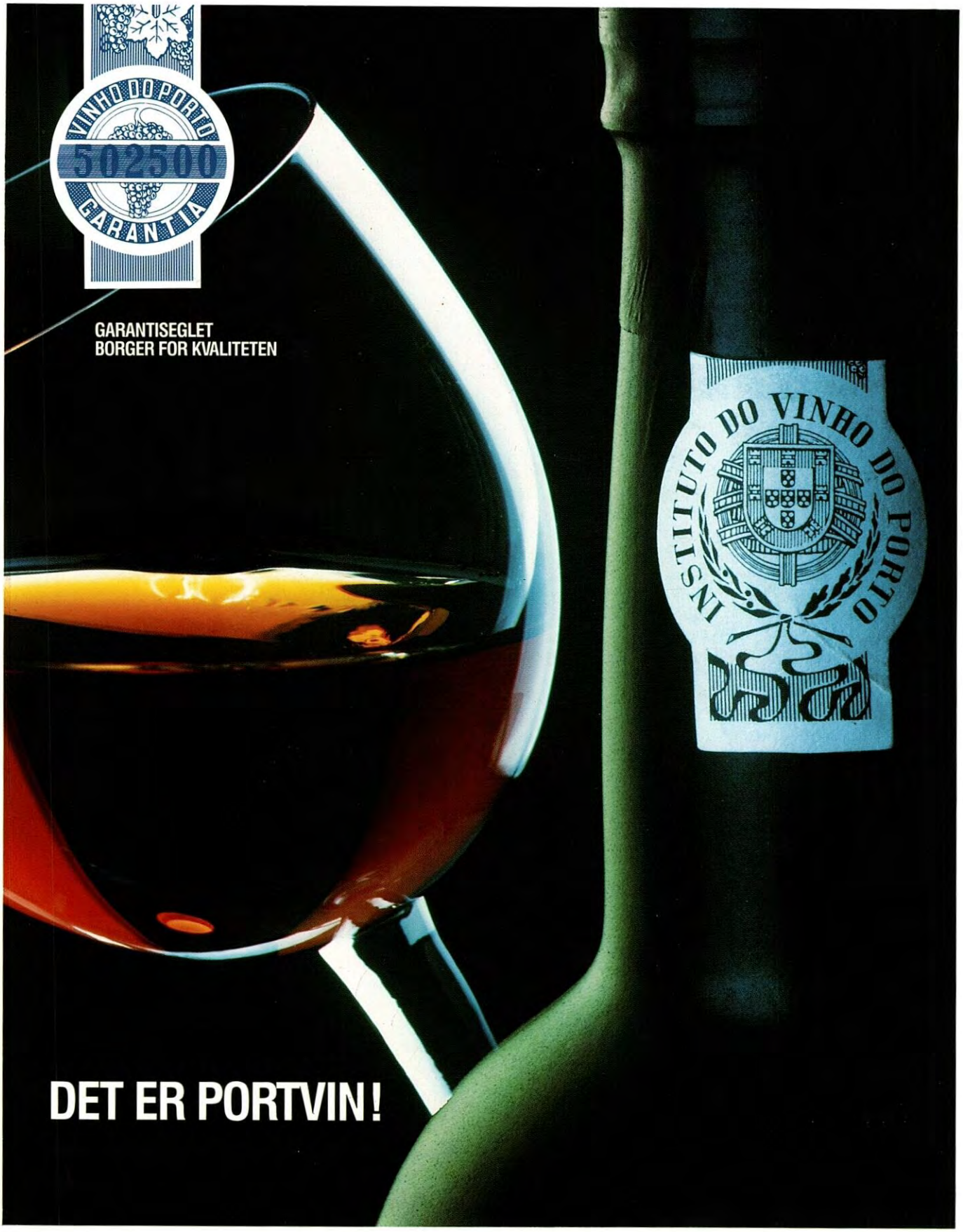
Dog ikke kun cigarer, for han har også præget udviklingen med nye teorier om cigarkasser, fugtighed, cigartænding og klipning. Cigarer skal have en fugtighed, der svarer til det sted, hvor de er fremstillet, så smager de optimalt. Derfor skal Havannacigarer og Domingocigarer være mere fugtige end europæiske cigarer.

Og derfor bør cigarhandleren have en "humidor" - et rum til cigarerne, hvor fugtigheden kan holdes kunstigt høj. Og den enkelte cigarryger bør hjemme have sin egen lille "humidor", en kassse med fugtighedsanlæg. Ligesom man spørger hos slagteren om oksestegen, hvilken temperatur og hvor længe den skal ha', sådan spørger man i cigarforretningen om en Davidoff, hvilken fugtighed, den skal ha'.

Davidoff fremstiller lækre "humidors" i smukke træsorter i priser fra 4000 kroner og opefter. For Davidoff står for det eksklusive. Og det er sjovt med al den entusiasme, måske også lidt forrykt, i hvert fald for ikke-rygere.

Der forhandles 13 Davidoff-mærker i Danmark. De vil blive anmeldt i en senere artikel her i SMAG & BEHAG.

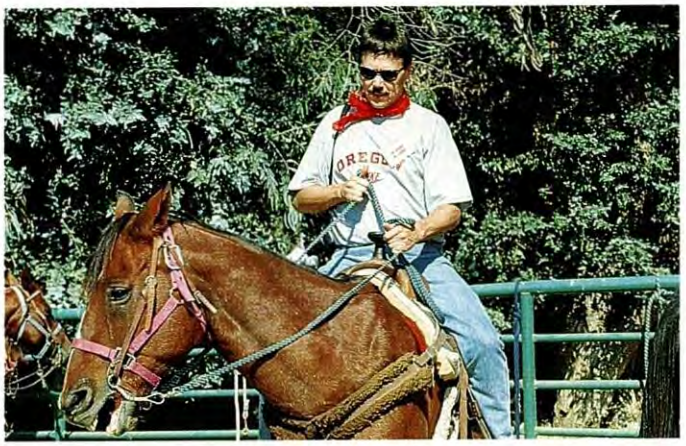
Dansk importør:
W. Ø. Larsen,
Amagertorv 9,
København.
Tlf: 33 12 20 50.


VINHO DO PORTO
5025100
GARANTIA
GARANTISEGLET
BORGER FOR KVALITETEN
INSTITUTO DO VINHO DO PORTO
DET ER PORTVIN!

SJOVT, SPÆNDENDE OG UDFORDRENDE

Hvad er det, der gør vin til et så interessant arbejdsområde, at det kan fastholde de involverede i et livslangt forløb ? Det er fascinationen, udfordringen og privilegiet, mener Jens Peter Lund, der nu i 17 år har købt vin ind til Dansk Supermarked A/S (Netto, Føtex, Bilka).

AF JENS PETER LUND



Jens Peter Lund skyer intet middel, heller ikke transportmiddel, for at finde frem til de bedste vine. Her er han på vej til en ukendt vinbonde et sted i Californien.

Mange ting i tilværelsen er flygtige. Men har man først én gang fattet interesse for vin, bliver man let hængende, og man må overgive sig for altid. Det gælder, hvad enten man arbejder som professionel i branchen, eller man som amatør holder af et godt glas vin. Har man én gang erklæret vinen sin kærlighed, har man også svoret evig troskab.

Fascinationen ligger i, at vinen er levende. At den udvikler sig og ændrer sig, næsten lige meget hvor ofte man smager på den. Den får hele tiden nye facetter. Man kender og genkender den, men farven har fået en anden tone, duften har måske ikke længere karakter af frugt, men er afløst af effekter fra blomsternes verden, og smagen har fået nuancer, som er anderledes end i den flaske, man smagte for et år siden.

Findes der mon andre produkter med tilsvarende egenskaber ? Næppe. Vinene er levende. Derfor er det også altid lidt vemodigt at nyde det sidste glas af et godt parti, der har givet mange oplevelser.

Udfordringen ligger i årgangene og deres forskellighed, og i, på et tidligt tidspunkt i vinens tilværelse, at vælge netop de vine, der i løbet af få eller flere år vil udvikle sig til typiske repræsentanter for det område, de kommer fra.

Året igennem følger man spændt vejrets udvikling i de primære vindistrikter, vel vidende at vejret lige omkring høsttidspunktet er det mest kritiske.

Et udmærket eksempel er årgang 1992 i Bordeaux, hvor alt tegnede lovende, indtil regnen satte ind i begyndelsen af september og fortsatte ubønhørligt til langt hen i oktober og høsten var overstået.

Men netop i sådanne årgange er det en enorm udfordring at skulle indkøbe de rigtige vine. For de findes. Men modsat de kvalitetsmæssigt store årgange som 1988, 89 og 90, hvor alle vine lykkedes mere eller mindre, kræver det et indgående kendskab til slottenes tekniske formåen og producenternes gode vilje at købe 92'ere. For som i livets øvrige forhold trives ligegyldigheden sandelig også i vinens verden.

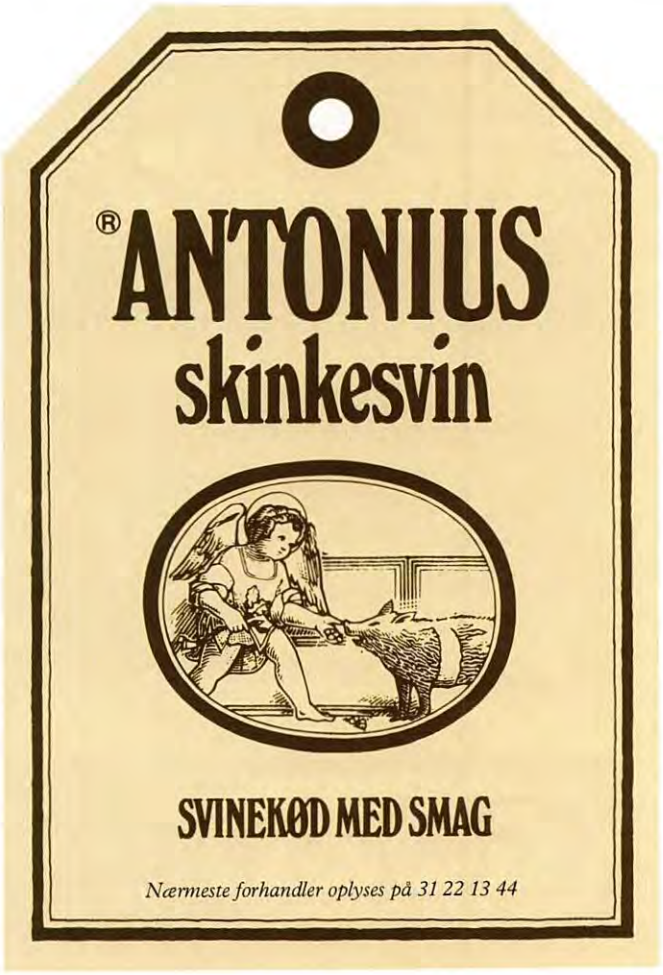
Selv om man nok kan blive enige om, at "smag" er en subjektiv størrelse, bør vurderingen af en vins kvalitet nærme sig det "objektive", i det mindste blandt kendere. Men vin er under alle omstændigheder altid genstand for ihærdige diskussioner og er ikke uden grund udråbt til at være den mest intellektuelle del af et måltid. Men der findes ingen sandhed, når man taler om vin. Heldigvis. Ikke mindst derfor har vin genenm århundreder fascineret og udfordret.

Privilegiet er at forsyne netop det danske marked. Intet andet marked så eksperimenterende, alsidigt og kvalitetsbevidst. Med den rigtige timing og de rigtige produkter er det muligt, på ganske kort tid, at skabe en efterspørgsel efter nye vine af en størrelsesorden, der kan imponere de fleste producenter. Selv de erfarne fra langt større markeder.

At danskerne pr. indbygger ("pro capita") har verdensrekord i næsten alle betydelige vindistrikter er måske ikke så overraskende, men også når der tales om det totale vinforbrug er vi på mange områder blandt de førende.

Chile, Sydafrika og Grækenland er de seneste eksempler på "nye" vinlande, der har placeret sig flot på det danske marked. Og hvad bliver mon det næste ? Netop det spørgsmål er en af grundene til, at det er umuligt at slippe vinen. Der er hele tiden nye årgange på vej, nye vinlande der skal opdages, samtidig med at de flasker, der ligger i kælderen, udvikler sig.

Det er blandt andet derfor, jeg har erklæret vinen min kærlighed.



Vin og mad er to sider af samme gode sag. Derfor er det ikke kun i vor vinafdeling De finder et udvalg udover det sædvanlige. I vor kolonialafdeling har vi alt - Lige fra den bedste italienske olivenolie til safran og tørrede tomater.

Vi har naturligvis alt til Taco

Tacoskaller 125 gram	16,95	Taco bordkrydderi 48 gram	14,95
Tacodinner 295 gram	29,95	Taco krydderimix 45 gram	9,95
Tacosauce stærk 230 gram	16,95	Chili Con Carne 70 gram	9,95
Tacosauce mild 230 gram	16,95	Taco Tubs 160 gram	16,95

Santa Maria TEX★MEX

Green Chili 113 gram	14,95	Cheese Dip 50 gram	9,95
Tortilla Chips 150 gram	16,95	Chips Chili 150 gram	12,95
Taco Dip 30 gram	9,95	Chips Saltet 150 gram	12,95
Sauce Salsa 230 gram	16,95		



GOBI

Søndre Fasanvej 92 - 2500 Valby (36 46 42 35)
Åben hverdag 9-19 - Lørdag 8-14 - Lang Lørdag 8-16

P-HUS Vi har eget stort P-hus, med direkte indgang til butikken. Indkørsel sker fra Sdr. Fasanvej til højre for Shells vasketunnel. (Forbehold for fejl og udsolgte varer.)

SENSATIONEL DANSK VINREKORD I SYDAFRIKA

Nederburgs danske agent købte de andre lande ud af hallen, da han blev topscorer på årets Nederburg Vinauktion, den 20. i rækken og den hidtil fineste.

AF HENRIK OLDENBURG

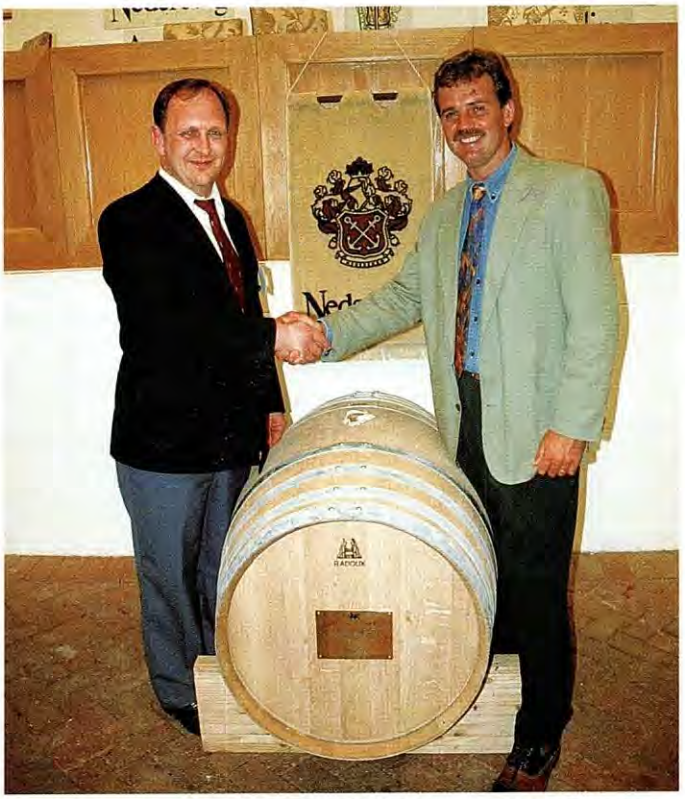
Nederburg
den 26. marts, 1994.

Sidste år var det Formosakineseren Chang, man talte om. Først tog han fejl af datoerne og mødte op i sin smoking en dag for tidligt. Dagen efter præsterede han så at falde i søvn midt under selve auktionen, og da der diskret blev puffet til ham, vågnede han med et spræl og stak sit nummerskilt højt op i vejret, hvilket påførte ham 40 kasser rødvin, han slet ikke var interesseret i, men som han selvfølgelig overtog med et asiatisk smil.

Sidste år talte man også meget om den moderne Neandertalermand fra lilleputøen Mauritius, da han satte ild til brystmåtten på Nederburgs direktør Ernst le Roux, og i år var han igen i søgelyset, da han udlignede sine pyromanske tilbøjeligheder og bogstavelgt talt slukkede en hel middag for 120 personer med fem raske tryk på en ildslukker, så alt, alt, var lige til at smide ud.

Og aligevel var dette års største samtaleemne både dansk og særdeles positivt. For første gang i Nederburg Auktionens 20-årige historie købte udlændinge for næsten lige så mange Rand som de lokale, og der var stående applaus for lille Danmark, der blev auktionens største indkøber foran alle de store lande og foran alle de lokale vinhandlere og restauratører.

Danmark var identisk med én mand, Karsten Søndergaard fra Randers, der til sit AMKA Vinimport købte sydafrikansk vin for næsten 700.000 kroner og hermed var stærkt medvirkende til, at årets auktion - den 20. i rækken - indbragte mere end 2 millioner Rand (godt 4 millioner kroner).



Karsten Søndergaard (til venstre), Randers og Danmark, får sit 300-liters fad fra Plaisir de Merle overrakt af Winemaker Niel Bester. Senere på året kommer de 300 liter Cabernet Sauvignon, 1993, til Randers.

✣ FRA LOKAL STYRKEPRØVE TIL GLOBAL BEGIVENHED

Den store vinverden kender 5 årlige vinauktioner, der kan få de vinøse smagsløg til at sitre. Den mest berømte afholdes i november på Hotel de Dieu i Beaune (Hospices de Beaune), en anden berømt afholdes i Geisenheim i Tyskland, men det er de tre nyeste, i den nyeste verden, der tiltrækker sig større og større opmærksomhed: en i Napa Valley, en i Sonoma Valley, begge Californien, og ikke mindst den årlige Nederburg Auktion i Paarl, Sydafrika.

Den første Nederburg Auktion blev afholdt i 1975, i følge vinskribenten Dave Hughes, der har deltaget i samfulde 20 år, mens hans sorte skæg gradvist er blevet mere og mere hvidt, for at give de sydafrikanske vine "større kvalitet, større berømmelse, og større inspiration".

Fra den spæde start er auktionen vokset og vokset, og ikke mindst i de mørke afsondrede år var den et årligt lyspunkt for de lokale winemakers, der faktisk kun på Nederburg Auktionen kunne måle deres dygtighed.

I år deltager 34 store og små producenter, fordelt på ejendomme (estates), producenter (som giganten KWV) og cooperativer. Kun Bergkelder og deres 17 ejendomme deltager pr. tradition ikke, men også det er måske snart kun tidligere tradition. Nogle af ejendommene har i hvert fald ytret ønske om at være med, fordi det efterhånden er en prestigesag at få sine bedste vine solgt på Nederburg Auktionen.

Det er ikke mindst de udenlandske agenters skyld. Hvad der tidligere kun var en lokal begivenhed i Paarl og omegn, er nu et tilløbsstykke, der tiltrækker vinhandlere og importører fra hele verden. Og det er en selvforstærkende effekt, fortæller eksportdirektør Dick Coleshaw fra Stellenbosch Farmers' Winery (SFW), der ejer Nederburg og står for eksporten på verdensplan:

✣ AGENTERNE TÆMMES MELLEM VILDE DYR

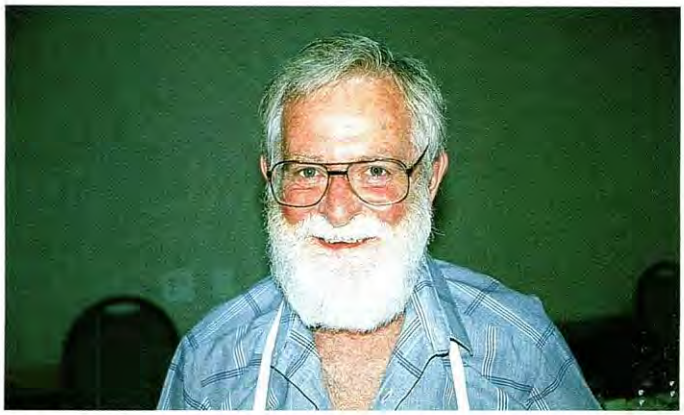
-Det begyndte med, at der kom et par af vore udenlandske importører, vel nærmest for nysgerrighedens skyld. I embargoperioden blev det mere vitalt for os at knytte dem nærmere, som måtte og kunne handle med os, og nu er det nærmest en prestigesag at have så mange af vore udenlandske agenter med som muligt.

Det koster en formue at være så gæstfrie. I år deltog Nederburgagenter fra 20 lande, foruden 9 vinskribenter, fordelt på 4 fra USA, 2 fra England og én fra Australien, Canada og Danmark. De kommer som Nederburgs gæster og køres direkte fra lufthavnen i Johannesburg til fire dages safari i udkanten af Krügerpark, hvor formålet er ikke alene sommerferie og socialt samvær, men også at agenterne snakker sammen om, hvilke lots, de kunne tænke sig at købe på auktionen.

Har de fælles ønsker, kan de byde sammen, hvad de ofte gør, eller de kan undlade at byde på skift, så priserne ikke skrues op.

-Det er nogle dyre dage, men det er vigtigt for os, at de markeder, der i en lang årrække ikke har kunnet importere sydafrikansk vin, får lejlighed til at smage ældre årgange, fortæller Dick Coleshaw.

Danmark er et godt eksempel. På sidste års auktion købte Karsten Søndergaard, sådan nærmest "for et syns skyld", nogle kasser Nederburg Cabernet Sauvginon fra 1974, 75, 76 og 80, og de har for længst ovverbveist de danske



Dave Hughes, Sydafrikas mest berømte vinskribent, leder en smagning af auktionsvine et par dage før selve auktionen.

vindrikkere om, at gode sydafrikanske vine bestemt kan holde sig.

Efter de fire vilde dage blandt de vilde dyr køres og flyves deltagerne så til Cape, hvor de varmer op til auktionen ved at smage på nye og gamle vine. Ved en smagning hos Nederburg er et helt batteri af ældre magnums stillet frem, og Sydafrikas vinguru Dave Hughes kommer ved en anden lejlighed og guider gennem et udvalg af auktionens vine.

Mange af disse er glimrende, nogle er fantastiske, og nogle er lige så trætte som en springbok efter en lang nats løvepace gennem bush'en. Men de har patina og kommer med på auktionen alligevel.

✣ *DEN 20. GANG BLEV REGNVEJRETS GANG*

Da vi vågnede på selve den store dag, lørdag den 26. marts, og skuede ud over Det indiske Ocean, var der noget galt. Det regnede, for første gang i 20 år. I dagene forud var vi ellers blevet belært om, at hvis der var noget, der var sikkert, så var det solskin på auktionsdagen. I nogle år så stærk sol, at det dulmede købelysten, men altid noget man måtte indrette sin festpåklædning efter.

Sådan skulle det altså ikke være i år. Og dog, da vi krydsede Stellenbosch på vej frem mod Nerderburgs domicil i Paarl, brød den traditionelle sol alligevel frem. Men som på kommando holdt den sig rund og afdæmpet og tørrede uden at fønbølge.

Ude på selve festpladsen var de mægtige stålstativer, vi havde set nogle dage før, blevet til flotte pavilloner og en kolossal hal, hvor auktionen skulle foregå til den ene side og der allerede var ved at blive dækket op til frokost til den anden.

Og så stod vi dér, i den begyndende formiddagssol, men stadig i en let damp fra natteregnen, og talte om den næste vanskelige måned, hvor Sydafrika skulle opleve sit første frie valg for alle hudfarver og hvor ingen turde gisne om resultatet og konsekvenserne, bortset fra at ANC og Nelson Mandela ville få et sted mellem 60 og 80 procent af stemmerne, og de havde lovet at bevare demokratiet. Og SFW's managing director Frans Stroebel, en markant personlighed med tætte forbindelser til de Klerk og til Sydafrikas ambassadør i Danmark Conrad Sidego, havde i en varm tale til auktionens udenlandske gæster aftenen før forsikret om de mange positive udsigter, efter at ANC var gået helhjertet ind for en demokratisk løsning.

Resten var på en underlig, drømmeagtig måde overladt til skæbnen. It must work, lød omkvædet. Stemningen var som hos faldskærmsspringeren, der står med sit liv i en silkesnor. Man kaster sig ud i det, og den skal nok holde. Håber man.

Men det afgøres om en måned. Fornøjelserne først.

✣ *DRUENAVNE ER BEDRE END APPELLATIONER*

Det vrimler med folk. Et par af arrangørerne har været lidt skeptiske, fordi auktion på en lørdag betyder, at jøderne ikke kan deltage på grund af deres sabbat, og det er en tvivlsom sag, for det er jøderne, der sidder på en god del af den lokale vinhandel.

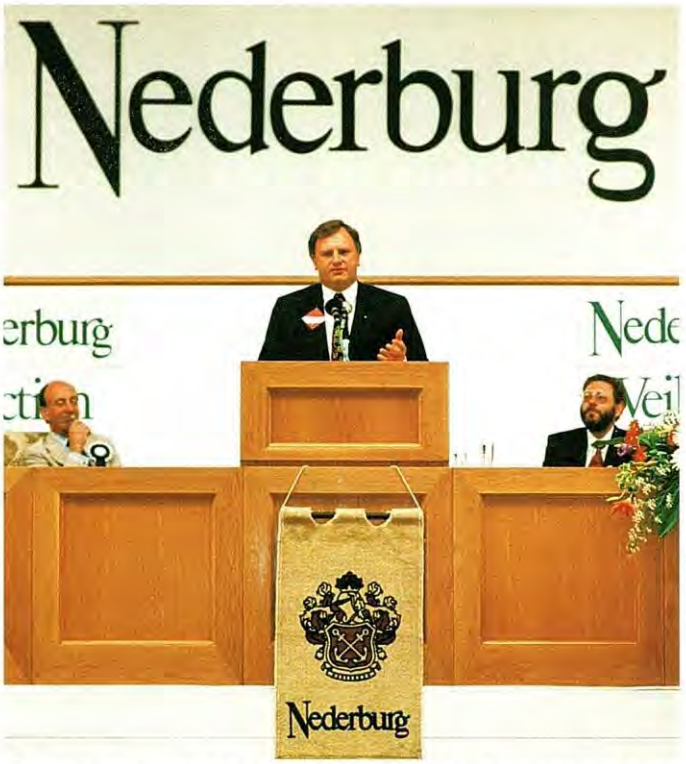
Men det skal vise sig, at jøderne er mere tro mod vinen end mod sabbat'en, og i løbet af forbavsende få minutter er 1400 gæster på plads med hver et glas i hånden og med en absolut sidste chance for at smage på nogle af auktionens vine.

Så går det løs. Nederburgs direktør Ernst le Roux sætter sig bag sit store overblik, og gæstetaleren indtager podiet. Der er tradition for, at en celeber vingæst fra et fremmed land kommer og siger nogle fyndord. I 1990 var det Château Margaux' direktør Paul Pontailler, der kom midt i en embargotid og forudsagde både hævede sanktioner og en gylden fremtid for sydafrikansk vin, og efter ham kom Robert Drouhin fra Bourgogne, Robert Mondavi fra Californien og senest champagnepræsidenten Christian Bizot fra Bollinger.

I år er gæstetaleren Robin Day, den stoute chief wine maker og tekniske direktør hos Orlando/Wyndham i Australien. Han fremhæver den store lighed mellem de unge vinlande Sydafrika og Australien, der begge har oplevet et wine-boom, hvor konsumvinen gjorde det svært for elitevinen at vinde frem.

Men der er også en anden stor forskel mellem den nye og gamle verden, siger han. I den gamle verden (Frankrig, Italien, Tyskland, Spanien, Portugal) er der tradition for at fremhæve vinenes herkomst, mens man i den nye verden fokuserer på druesorter. Netop nu repræsenterer denne gamle verden med appellationer og denominazioner 57 % af den samlede produktion, mens den nye "kun" står for 17 % - men ingen tvivl om hvem der er i fremmarch, i hvert fald ingen tvivl hos forbrugerne verden over.

-I de næste 10 år vil verden drikke flere og flere vine med druenavne og interessere sig mindre og mindre for appellationer, spår Robin Day. Det er sød musik i de lokale ører, og han høster både bifald og anerkendelse.



Årets gæstetaler, Robin Day fra Orlando/Wyndham (Australien) i sin tale om den nye verdens fremadstormende vinlande. Den vakte jubel.

✣ TAIWAN SATTE SIG PÅ DEN SØDE VIN

Endelig tager Patrick Grubb fat. Han var ung auktionarius hos Sotheby's, da han i 1975 blev hentet til Nederburg for at lede den første auktion. Dengang skulle der bydes på 15 vine fra 5 producenter. I år skal han svinge hammeren over 8.666 kasser vin fra 34 ejendomme, producenter og co-operativer, og han vil lægge endnu nogle Rand til de godt 20 millioner, han i de 20 år har formidlet vin for på den årlige Nederburg Auktion.

Første lot er altid et fingerpeg. Det er Stellenbosch Farmers' Winery's egen prestigevin "Lanzerac", Pinotage 1965, bare en enkelt kasse af den meget sjældne vin. Den er vurderet til 600 Rand (ca. 1200 kroner), men der er god stemning, der bydes ivrigt, og kassen ender på 1240 Rand, en overpris på godt 100%. Det lover godt.

Tendensen holder. De vigtige første bud tager de næste med sig, og euforien griber om sig. Meget passende slutter selve auktionen, før det lille ekstranummer med velgørenhedsvine, også med "Lanzerac", Pinotage, denne gang i årgang 1967, hvor der igen er en kasse på højkant. Den er også vurderet til 600 Rand, men går først for 2400 Rand !

Umiddelbart forinden har man oplevet auktionens eneste "skuffelse", ikke prismæssigt, for også de 200 kasser Nederburg Edelkeur (Chenin Blanc, Noble Harvest, 1990) går til pæn overpris, men desværre går alle de 200 kasser af denne lille lokale perle til samme indkøber.

Det er de tre små Taiwankinesere, der ved navnet Edelkeur springer som trolde op af deres æsker og holder nummerskiltene med fast hånd og stift blik, uden at tage dem ned mellem buddene. Det er noget, der signalerer standhaftighed. De **vil** have de flasker, og de får dem, for alle andre ved meget godt, at de kunne trække kilovis af pengesedler op af den bundløse kasse, de har med hjemmefra.

Ærgerligt nok, kommenterer Karsten Søndergaard. Han gad nok have haft nogle flasker Edelkeur, men det var der ingen kinesisk forståelse for.

✣ 7-RETTERS FROKOST FOR 1450 GÆSTER !

En time før frokost affolkes auktionslokalet. Der bydes stadig, og der bydes stadig godt, men der er også mannequinopvisning i et nabotelt, hvor en snes flotte langbenede hvide, sorte og især farvede piger viser årets mode fra Johannesburg og Cape. Jeg har ikke forstand på tøj og hatte, men lidt på piger. Og det her er sager.

Så er det frokosttid, og auktionen afbrydes. Salget har været mere end pænt, og Patrick Grubb holder tempoet. Man forlader skilte, lots, væddemål og Randnotater med god samvittighed og går ind til de dækkede borde.

Og hvilket syn. I et lokale på størrelse med en velvoksen idrætshal har frivillige tryllet hele morgenen, og nu står der dækket op med porcelæn og sølvtøj til 1450 spisende gæster. Der er smukke menukort, roser til damerne, kalligraferede bordkort, og i køkkenet sørger 40 håndplukkede kokke for, at de 130 tjenende ånder har noget at bære frem.

Vi tæller lidt på det: 1450 spisende gæster, og vel at mærke ikke til færdigsmurte platter eller dansk konfirmationsmad, men til en avanceret 7-retters menu, hvor en af forretterne er Lorenco Marques' kæmperejer, fyldt med brøndkarse og rejemousse på en sennepssauce med grøntsager i fin eddikedressing, og hvor hovedretten er en imponerende "Afrikansk trio", der består af medaillon af okse fra Zimbabwe, kotelet af lam fra Karoo og medaillon af namibisk springbok, anrettet fantasifuldt og serveret perfekt. Hertil et bredt udvalg af vine fra Nederburgs private bins.

Der er mange, der har svært ved at forlade den hede kaffe og de små lækre petit fours, men meget taktisk er nogle af de bedste lots placeret umiddelbart efter frokost, så køberne må sukke dybt og finde deres skilte frem igen.

✣ 300 LITER LOVENDE RØDVIN TIL DANMARK

Anden halvleg af auktionen går endnu rappere end første. Patrick Grubb styrer med kontant hånd og rutineret overblik, og priserne holder sig noget over vurderingen. Ikke mindst de udenlandske agenter, med danske Karsten Søn-



Så er der dækket op til frokost - for 1450 gæster - til en 7-retters menu !



Frans Stroebel, nær ven af præsident de Klerk, og øverste direktør for Stellenbosch Farmers' Winery, holdt en varm tale om sin tro på Sydafrikas fredelige fremtid.





Selvfølgelig handler den årlige Nederburg Auktion især om vin, men ikke alene. Der afholdes en meget seværdig modeopvisning, og der promeres ihærdigt med nye dragter og hatte à la dansk derby.



Patrick Grubb, der i 20 år har ledet Nederburg Auktionen med fast og myndig hånd og har "tjent" mere end 20 millioner Rand (40 millioner kroner) ind.

dergaard som meget aktiv frontkæmper, byder godt op. På et tidspunkt sker der det, der er enhver auktionarius' drøm, der går sport i at vinde, og agenterne og de lokale kæmper om de bedste flasker.

Uret tikker, men tiden holdes. De sidste flasker Lanzerac går til omtalte overpris, og så trækker Patrick Grubb charitysmilet på og annoncerer de sidste 7 lots. Det er donationer, hvor indtægten ubeskåret går til velgørenhed for fattige og syge børn.

Nu vågner den forventede barmhjertighed. En flaske Nederburg Cabernet Sauvignon, 1962, går for 1100 Rand (ca. 2200 kroner), og en flaske Lanzerac Cabernet, 1957, når op på 1200 Rand, begge til lokale vinhandlere, der næppe nænner at drikke dem.

Velgørenhedens mest spændende lot er et fad (300 liter) Cabernet Sauvignon, 1993, fra Stellenbosch Farmers' Winery's prestigeejendom Plaisir de Merle. Det er første årgang, skabt af den unge winemaker Niel Bester, for det nye vineri blev først indviet den 1. december 1993, i øvrigt behørigt af Paul Pontailler, Château Margaux.

Ejendommen er en af Capes mest lovende, og fadet er imødeset med stor forventning. Karsten Søndergaard har allerede i dagevis sigtet mod det og har betroet mig, at han er klar til gå op i 20.000 Rand (ca. 40.000 kroner) for at få det.

Men kampen er hård. Den lokale direktør for Diners byder med op, men med kronjysk stædighed sikrer Karsten Søndergaard sig det fornemme fad for 15.000 Rand og klappes takfast op til fotografering med fad og giver. Fadet er nyt og godt nok, men af praktiske grunde tomt i dag. Vinen ligger og hviler hjemme i kælderen og vil først komme til Randers senere på året.

Men vi har smagt vinen nogle dage tidligere, og ved at den er utrolig potent og lovende. Endnu næsten sort, men fuld af kvaliteter. Det bliver spændende at møde den igen - hjemme i Danmark.

✣ PRISEN PR. FLASKE SATTE NY REKORD

Dagens sidste flaske er traditionen tro doneret af gæstetaleren. Det er en 6-liters Orlando Jacaranda Ridge Cabernet Sauvignon fra Coonawarra (South Australia), der går for 6.500 Rand, noget mindre end rekorden fra 1992, hvor Robert Mondavis donation, en magnum Robert Mondavi, 1979, Cabernet Sauvignon i 1992, gik for 230.000 Rand.

Men der er lutter glade miner, da kassen gøres op. Allerede få minutter efter at de sidste lots er handlet, kan succesen bekræftes. Der er solgt vin for i alt 2.061.041 Rand, eller godt 4 millioner kroner. Det er ikke rekord, for i 1989 blev der solgt for 2.286.477 Rand, men det var for næsten 12.000 kasser vin, hvor der i år er strammet på kravene, og "kun" solgt 8.666 kasser. Hermed blev der i år sat rekord i salgspris pr. flaske vin, og det var noget, der spredte stor tilfredshed.

Dagen derpå kunne Dave Hughes betro, at man havde håbet på at få 1,8 millioner Rand i kassen, men man fik altså godt 2 millioner. Han kunne også fortælle, at der i år var sket en markant ændring i indkøbsmønstret, idet de udenlandske agenter i år havde købt for 46,61 % af den samlede omsætning, og de lokale altså "kun" for 53,39 %. Det er næsten et jordskred, for agenterne fra udlandet har hidtil kun taget små bidder af den store kage.

Nogle af de lokale er tydeligvis bekymrede, for tænk hvis alle de gode sydafrikanske flasker nu for fremtiden skal havne hos amerikanere, kinesere, new zealændere, belgiere, tyskere og danskere !

Nederburgs direktør Ernst le Roux så derimod ingen risiko, udover at det var ærgerligt, at alt Edelkeur var gået til Taiwan:

-Auktionen er åben. Alle kan byde, som de vil, og det er ærlig kamp. At næsten halvdelen går til udlandet, kan ikke bekymre mig. Det er god reklame, at vore agenter har nogle ældre flasker at præsentere, og det er først, når tallet når op i nærheden af 90%, jeg bliver bekymret...

Og så sluttede auktionen ellers med endnu en overraskende meddelelse: Årets største indkøber blev Karsten Søndergaard, Danmark, der til AMKA Vinimport købte 1366 kasser vin til en samlet pris af 342.915 Rand, eller næsten 700.000 danske kroner.

I Nederburg auktionens første 18 år havde ingen dansker købt en flaske. Sidste år købte Søndergaard for 3,44 % af det samlede beløb og i år for 16,63 % - så Danmark blev det store navn på den 20. Nederburg Vinauktion.

Og nej, hvor blev der skålet ihærdigt på det til langt ud på natten. I køligt fadøl. Inden der blev sagt farvel og på gensyn næste år lørdag den 8. april til den 21. Nederburg Auktion.



Danske Karsten Søndergaard (i hvid skjorte til højre) byder sammen med sine agentkolleger fra Mauritius og New Zealand på et lot Nederburg Cabernet Sauvignon.

Den auktion begynder allerede i næste uge, den første uge i april, hvor arrangementmester Bennie Howard samler sin stab til kritik og planlægning. Selve auktionen varer knap én dag, men forberedelserne varer næsten 360 dage !

Følgende nyere og ældre vine fra årets Nederburg Auktion kommer senere på året til Danmark (AMKA Vinimport):

1976 Nederburg Private Bin
1980 Nederburg Cabernet Sauvignon
1981 Nederburg Pinotage
1982 Nederburg Private Bin
1984 Rustenberg Cabernet
1986 Klein Constantia Cabernet
1989 Kanonkop Pinotage
1991 Nederburg Eminence
1992 Nederburg Sauvignon Blanc
1992 Nederburg Chardonnay



Forhandler henvises på tlf. 42 45 67 89

LINTAS/GR 1794

Oplev Stanwell's jubilæumstobak

Den første Stanwell pibe blev drejet for 50 år siden. I den anledning har vi skabt en ny serie tobakker og navngivet den efter den gamle, engelske hestedrosche i Stanwell's bomærke: Den originale Hansom Cab.
Prøv Stanwell's Hansom Cab og find din personlige blanding til din bedste pibe.
Pris kr. 43,00 pr. dåse med 50 gram.

READY RUBBED **Yellow Hansom Cab**

En dejlig fyldig Virginia blanding med disse tobakkers fine, karakterfulde smag. Blandingen er først presset i plader og derefter lagret i 3 måneder. Under skæringen løsnes tobakken igen og håndblandes med lette, lyse tobakker fra USA, Malawi og Brasilien. Skæringen gør tobakken let at stoppe og holde ild i. Yellow Hansom Cab er et mesterværk, der gør piberygning til en virkelig nydelse.

GOLDEN FLAKE **Red Hansom Cab**

En blanding af lyse og milde Virginia tobakker fra de kendte distrikter på den amerikanske østkyst. Blandingen er afstemt med en anelse original Lousiana Perique, der giver fylde og en dejlig mættende, men alligevel let og fin smag. Red Hansom Cab er presset og lagret med omhu og derefter skåret i traditionelle, tynde flakes.

MILD MIXTURE **Green Hansom Cab**

En ægte klassiker - alene duften lader ane, at denne mixture er en specialitet. Green Hansom Cab er en blanding af lyse, fuldmodne Virginia tobakker, let krydret med de allerfineste soltørrede, orientalske varianter. Skæringen er løs, lang og meget nem at stoppe. Det giver en kølig røg og en velafbalanceret smag, hvor samtlige nuancer og karakterer fra de mange tobakker giver et perfekt samspil og en dejlig duft.

NT Nordisk Tobaks Kompagni

Advarsel: Sundhedsstyrelsen påpeger, at tobaksrygning er sundhedsskadelig.



Château HAUT-BAILLY 33850 LEOGNAN - TÉL. 56 21 75 11 - FAX : 56 27 16 02

BORDEAUX 1993: SE TIL HØJRE !

Nogle af 1993'erne fra Pomerol og Saint-Emilion er ligefrem fremragende, fortæller vinhandler Peter J. Jørgsen fra Bordeaux. Han har smagt sig gennem 125 vine fra årgangen, der ellers regnede i stumper og stykker.

AF PETER J. JØRGENSEN

Bordeaux i april, 1994.



Noël og Alain Raynaud har prissat deres "La Fleur de Gay" fra Château la Croix de Gay (Pomerol) højere end 1'er Cru vinene fra Médoc, så meget venter de sig af den drilske årgang 1993.

Marts og april er spændende måneder i Bordeaux. Sammenstikket af den "nye" årgang er afsluttet i slottenes kældre, så nu er det muligt at danne sig et første indtryk af vinene fra året før (1993). Det gjorde jeg i løbet af mange dage i begyndelsen af april, hvor jeg smagte på i alt 125 vine fra årgang 1993, 17 fra Saint-Emilion, 11 fra Pomerol, 55 fra Médoc, 16 røde Graves, 12 hvide Graves og 14 Sauternes og Barsac.

Måske husker De, at 1993 var årgangen, der lovede godt, indtil regnen kom i september og blev ved - og blev ved... Man talte hurtigt om katastrofehøst, men så galt gik det ikke. Den store risiko for råd blev afværget i de kølige nætter, der også sørgede for, at vinstokkene ikke sugede unødigt meget vand til sig.

Der er lavet overraskende mange pæne 1993'ere. Da grønne druer modnes før blå, har de tørre hvidvine nydt godt af augusts varme og har ikke fået septembers regn, så generelt er årgangen glimrende for tørre hvide vine. Hos de blå druer modnes Merlot før Cabernet Sauvignon, så her er det tilsvarende vinene fra højre bred (af floden Dordogne) der er lykkedes bedst: Pomerol, Saint-Emilion, Fronsac, Côtes de Francs, o.s.v. - mens Médoc og Graves har haft et besværligt år.

Især Pomerol har lavet en flot årgang. Bedst af alle ser La Fleur de Gay ud til at være, så vellykket, at familien Raynaud har udbudt den til højere pris end 1'er Cru vinene fra Médoc ! Det har man talt meget om i Bordeaux. Men hvofor ikke - når man nu har produceret en virkelig supervin.

Blandt andre vine fra Pomerol faldt jeg især for La Conseillante, en stor, flot vin med både kraft og fylde. Helt i top, og endnu bedre end i årgang 1992, hvor jeg havde den blandt de tre bedste.

Også rundturen i Saint-Emilion gav positive oplevelser. Masser af dejlige vine, fra de helt små til de allerstørste. Blandt kommunevinene syntes jeg bedst om dem fra Montagne-Saint-Emilion, men det er jo især Grand Cru Classé'erne, der er interesse for. Château Cheval Blanc er helt i top - det er prisen også. Den er skarpt forfulgt af Château Pavie - meget karakterfuld - og Chateau Figeac, der er dybfravet, ren og med superb eftersmag. Yderligere skal man lægge mærke til Château Trotte-vieille med stor fylde og kraft. Dejlige vine, blandt de ypperste i Saint-Emilion.

✣ SAUTERNES: FIASKO

Andre store vine er de hvide vine fra Graves, der er friske, tiltalende, lette og charmerende. Det er vine, der i de kommende år vil give mange store glæder. Château de Fieuzal er helt i top - jeg gav den tre stjerner. Den er fremragende og koncentreret. Det er et slot, der i de senere år har taget têten i Graves.

Men der er også andre dejlige hvide vine. Château Smith-Haut-Lafitte er flot og vellykket. Château Carbonnieux er elegant med friskhed og charme. Domaine de Chevalier er helt ovenud dejlig med en stor fremtid for sig.

Derimod skuffede de røde Graves - alle fra den fineste appellation Pessac Léognan, dog med nogle ganske få undtagelser, mærkeligt nok de samme, som jeg syntes bedst om blandt de hvide: Château de Fieuzal med dybde, farve og kraft, fylde og koncentration. Château de Carbonnieux er smagfuld, blød, måske lidt let, men meget charmerende. Domaine de Chevalier har både duft, fyldig smag og lovende eftersmag. Glemmes må ikke Château Haut-Bailly, hvis gode farve, fremragende duft og imødekommende blødhed i smag var meget lovende.

Sauternes er der ikke grund til at ofre mange ord. Premier Cru var uden interesse, og Grand Cru endnu værre. Mine smagenotater har udtryk som "frugtbolcher" og "sukker-sødme", og meldingen om, at flere af de kendteste slotte ikke vil lave nogen 1993'er kan vi kun bifalde. Det vil sikre os mod mange skuffelser.

✣ MÉDOC: LYSPUNKTER

Médoc 1993 er mere skidt end kanel, hvad man kunne vente efter det trøstesløse regnvejr. Flertallet af Cru Bouegeois'er fra Médoc og Haut-Médoc er i bedste fald "uspændende", men jeg har naturligvis kun smagt et udvalg. Listrac har det ikke meget bedre, mens Moulis kan fremvise nogle få gode vine, som Chasse-Spleen, Maucaillou og Poujeaux.

Blandt Saint-Estèphes vine hæftede jeg mig især ved Château Montrose, der var koncentreret, flot, tiltalende og ren i eftersmagen. Også Phelan-Ségur var god, men jeg har forstået, at slottet endnu ikke har besluttet, om vinen skal udbydes nu eller, som for årgang 1992, vente et års tid. Château Cos d'Estournel er lige efter min smag: velbalanceret og spændende - som altid i toppen af sin klasse.

Fra Saint-Julien er Château Beychevelle nok den mest vellykkede, med stor frugt, lang eftersmag. Flot vin: *** !

Pauillac er altid mest efterspurgt. Første Cru vinene er gode, men det er ikke dér jeg ville satse, men på Château Pichon-Lalande, der er en virkelig stor vin med elegant frugt. Den er karakterfuld og har den bløde fylde og dybe eftersmag, som næsten altid kendetegner denne store vin.

Den "anden" Pichon-Longueville, med tillægsnavnet Baron, er også godt med. De senere år har gjort denne vin, der tidligere var ret uspændende, til en af dem, der altid må regnes med. Årgang 1993 er dejlig, ren og tiltalende, omend mindre markant end genboen komtessen.

Château Pontet-Canet fandt jeg virkelig fremragende, men også her må vi vente med at købe ind til kælderen. Det er muligt, at den først tilbydes om et års tid. Ejerne ønsker efter sigende at se tiden an. De drømmer om en højere pris.

Margaux har haft det hårdt, og rundturen her gav kun få lyspunkter. Château Palmer var dog udmærket, men sin karakteristiske ydefulde blødhed og fylde, og jeg har pæne notater om Château Kirwan og Rausan-Ségla, der begge er nydelige.

Alle dem, der ikke er det, forbigår jeg i tavshed. Selv i en årgang som 1993 er der så mange anstændige vine at vælge imellem, at der ikke er nogen grund til at nævne dem, man skal undgå !

TYSK RIESLING - ÆDEL, ROBUST OG BESVÆRLIG

Vi tror på tysk Riesling som fremtidens vin. Men lige nu har den sine problemer, både ude og hjemme. Tre af Tysklands fineste producenter ser den dybt i glasset og skuer både dybde og bundfald.

AF HENRIK OLDENBURG

Der er så meget, jeg ikke er enig med den britiske vinskribent Hugh Johnson om, men på ét punkt taler vi med samme tunge. Vi er enige om, at Riesling er den ædleste grønne drue af dem alle og at tysk Riesling, når den er bedst, er kongen blandt de hvide vine.

Men det er ikke til at se det, hvis man ikke lige ved det, for på trods af sine indlysende kvaliteter formår Riesling slet ikke at træde dansen i Chardonnays globale træskopolka. Tysk Riesling har det svært. Uden for Tyskland går det endda bedre, i Alsace, i Sydafrika, i Australien, selv i de tidligere østbloklande og i USA, selv om den emigrerede Riesling ofte smager af alt muligt andet og aldrig får den tyske Rieslings stilsikre karakter.

Men noget er der galt med Riesling, der har mere end et halvt hundrede synonyme navne kloden over og er stamfader til så mange krydsninger og uægte børn, at man kan blive helt katolsk i hovedet af at tænke på dem, for slet ikke at tale om at smage på dem.

Man ender, hvor man begyndte, ved den ægte vare, og da tre af Tysklands ypperste Rieslingproducenter, Stefan Ress (Balthasar Ress, Rheingau), Dirk Richter (Max Ferdinand Richter, Mosel) og Horst Kolesch (Juliusspital, Franken) satte os stævne en bidende kold februardag i København, var det nærliggende at spørge dem, hvad det egentlig er, der gør klassisk, tysk Riesling så enestående:



Horst Kolesch: - Riesling er i pagt med "tidens pagt"

Dirk Richter (DR): -Det er dens racerenhed. Det er nok det vigtigste. Den er ret let, elegant, en anelse "spritzig", frugtig, men især raceren. Jeg tror også, det er sådan fremtidens moderne internationale hvidvin bliver: let, elegant, måske lidt aggressiv, frugtig og raceren.

-Men så er der yderligere det store plus ved tysk Rieslings evne til at lagre. De bedste vine er utrolig holdbare. Og så er der deres rigdom. Deres inciterende petroleumsnæse. Deres friske frugtsyre.

"Det er lettere for forbrugerne at forstå en Chardonnay fra Californien, Chile eller Australien end en Riesling."

Stefan Ress (SR): -Enig. Og det er netop Riesling'ens store alsidighed, der får mig til at se lyst på fremtiden. Jeg tror på den. Den har alle de kvaliteter, man forlanger i dag. Men druen er ikke nok, jeg tror også på individualiteten, altså vinens personlighed, og her er det svært at være forbruger, når hver eneste lille mark kan producere 4-5 forskellige Riesling-udgaver af stort set samme druer.

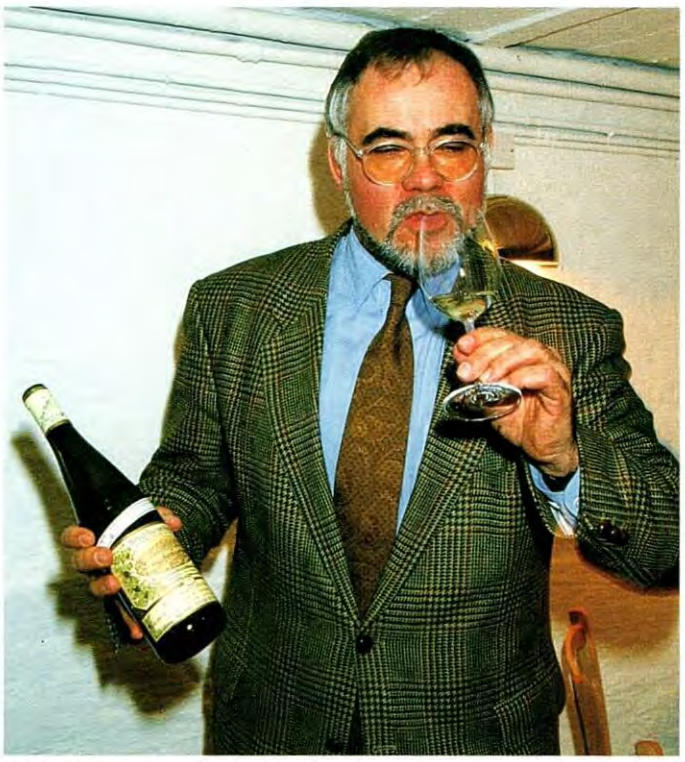
DR: -Og her taler vi ikke engang om kvalitet, men om konsekvens. Vi bruger så mange kræfter på at diskutere etiketter og vinlov, i stedet burde vi forlange, at enhver Riesling, uanset dens prædikat og uanset om den er trocken eller halbtrocken, først og fremmest er "i orden". Om dens kvalitet svarer til mulighederne.

Horst Kolesch (HK): -Jeg tror, tysk Riesling, med sin lette, elegante og sofistikerede stil er i pagt med "tidens trend". Den kan ikke undgå at blive populær. Men den er det ikke nok - endnu.

SR: -Vi tre kan jo sagtens blive enige om tysk Rieslings indlysende gode egenskaber. Det er en af verdens fineste grønne druer, måske den fineste. Men vi skal ud og bevise det...

DR: -Netop, og her må vi nok erkende, at det er lettere for forbrugerne at forstå en Chardonnay fra Californien, Chile eller Australien end en Riesling. Og konkurrencen bliver hårdere og hårdere. Derfor må vi i højere grad ind og gøre os klart, hvad det er, vi forstår ved en "tysk Riesling". Altså definere den.

"Prøv det..."



Dirk Richter: - De bedste marker burde hun have lov til at dyrke Riesling

SR: -Det er noget, vi har arbejdet meget med i sammenslutningen Charta i Rheingau, dette at "definere typerne", at finde frem til en karakteristik af de forskellige vines egenskaber, afhængigt af hvor de kommer fra og hvordan deres prædikat er.

-Som det er i dag, er det et meget broget billede, men man kunne for eksempel forestille sig, at en Hattenheimer Nussbrunnen var mere i retning af en bestemt type Riesling, ikke som i dag et navn med mulighed for utallige varianter. Så var det langt lettere at definere og kende typen, altså sige: Aha, dette må være en Hattenheimer Nussbrunnen..

DR: -Det kan man ønske på den ene side. Men på den anden side er det jo netop et tegn på tysk Rieslings store alsidighed, at den kan optræde i så mange forskellige udgaver. Det viser dens suverænitet. For hvad er en tysk Riesling ? Jo, den skal selvfølgelig have visse egenskaber, som vi talte om, den skal være frisk, ren, frugtig, let "spritzig", den skal have den typiske petroleumsnæse, og den skal være stilren, men hvad ellers ? Den kan være tør, halvtør, sød eller meget sød. Den kan det hele. Det er jo også på grund af sin alsidighed, den er tysk vins flagskib.

"Men flagskibet har det svært i kamp med populære floddampere som Müller-Thurgau, Scheurebe og Kerner, som producenterne elsker, men som forbrugerne ikke rigtig regner med. Skulle man ikke plante noget mere Riesling i stedet, om ikke andet pr. lovgivning ?"

DR: -Vi har jo aldrig været tilhængere af den franske idé med at forbyde forskellige druer i forskellige regioner - for eksempel må de jo kun legalt dyrke Riesling i Alsace og på andre steder, der ligger inden for 50 km fra den tysk/franske grænse. Sådan har den tyske vinlov aldrig været. Vi har aldrig forbudt visse druer i visse distrikter og fremhævet dem i andre. Det må være vinbondens og producentens afgørelse.

"Man skulle have koncentreret Riesling på de bedste marker i de bedste distrikter og forlangt noget mere af producenterne. Så havde vi fået Riesling af en mere ensartet - høj - kvalitet."

SR: -Måske skulle vi have gjort det. Det havde givet langt større ensartethed i stil og dog også større individualisme.

DR: -Ja, men husk på at med de klimatiske betingelser, vi har, må vinene også blive vidt forskellige.

SR: -Det er rigtigt, og måske netop derfor skulle vi ikke have givet fuldstændig plantefrihed. Man skulle have sagt: Riesling må kun plantes der og der, Sylvaner kun der og der, og så videre, ikke som nu tilladt alle druer overalt. Man skulle have koncentreret Riesling på de bedste marker i de bedste distrikter og forlangt noget mere af producenterne. Så havde vi fået Riesling af en mere ensartet - høj - kvalitet.

-Man skulle heller aldrig have gjort 95% af alle tyske vine til "kvalitetsvine" pr. definition, for de er jo kun kvalitetsvine i den administrative betydning, at de kommer fra nøje bestemte områder. Smagsmæssigt er der mange af dem, der ikke er af særlig høj kvalitet.

-Man skulle sige: i dette distrikt må der kun laves kvalitetsvine på Riesling og f.eks. Spätburgunder - resten kan højst blive Tafelweine, uanset sukkerindhold og druetype !



"Det vil sige, at man skal ind og klassificere de 13 Anbaugebiete i 1., 2. og 3. division. Så kommer vi ikke uden om spørgsmålet: Hvor i Tyskland laves de bedste Rieslingvine ?"

HK: -Det kan man ikke svare direkte på.

SR: -Jeg ved det godt...

DR: -Ved Mosel, Rhinen, Nahe, Main, ved floderne... Men de er selvfølgelig ikke lige gode allesammen. Men de er Riesling allesammen. Der er en utrolig spredning. Det synes jeg er sympatisk. Der er så mange andre druesorter, der giver stort set ens vine.

HK: -Frankens Riesling, især Würzburger-Riesling, skiller sig ud ved at være anderledes end de bedste Riesling'er fra Rhinen og Mosel. Jeg siger ikke bedre eller dårligere, men anderledes. Badens vine er anderledes igen. Man kan ikke svare entydigt på det spørgsmål.

SR: -Her ser vi et af problemerne ved tysk vin. Vi er kun 3, vi er alle Rieslingproducenter, vi er alle tyske, og dog er vi ret uenige. Det er svært at være enige. Vi må differentiere noget mere. Riesling er det fineste produkt af tysk vins historie, men vi burde være mere kritiske. Vi har været alt for flinke til at give de tyske Riesling'er titler, mange af dem ikke kan leve op til. Der er mange af dem, der ikke burde have lov til at bære navnet på en bestemt vinmark (Lage), for det har de simpelthen ikke kvalitet til.

-Vi kunne også godt være så kritiske, at vi forlangte, at Rieslingvine fra de bedste distrikter skulle være mindst Spätlese for at få lov til at bære Einzellage, ellers måtte de nøjes med at være f.eks. "Riesling fra Rheinhessen". Men jeg er bange for, det bliver meget svært at pille ved den nuværende tyske vinlov, for der er for mange interesser, der ville blive klemt. Jeg tror heller ikke, der er nogen, der tør...

"Og så er der firmaer, der har ødelagt forbrugernes forhold til tysk vin ved at markedsføre vine af utrolig ringe kvalitet - også i Danmark !"

DR: -Jeg vil endda stramme det så meget, at de bedste marker kun burde have lov til at dyrke Riesling. Ikke andet. Det ville gavne både vinens kvalitet og tysk Rieslings anseelse.

SR: -Jeg forstår godt, hvad du mener, men så sker der det, som med Piesport, der



Stefan Ress: - Det er netop Riesling'ens store alsidighed, der får mig til at se lyst på fremtiden

var et stort og udmærket Rieslingområde, at der udbryder priskrig, og pludselig er der ingen bund i priserne mere. Og når den bund er væk, daler kvaliteten også.

DR: -Nierstein er værre endnu. Der laves stadigvæk glimrende vine, men der er plantet alt for meget, fordi navnet Niersteiner blev kendt. Det er et andet af tysk Rieslings problemer. Der findes for mange forskellige typer og kvaliteter. Og så er der firmaer, der har ødelagt forbrugernes forhold til tysk vin ved at markedsføre vine af utrolig ringe kvalitet - også i Danmark !

"Hvordan har eksporten det ?"

HK: -Ikke for godt hos os. Det er et problem. Vi ville gerne eksportere mere vin fra Franken, men vi slås med udlandets irritation over vores Bocksbeutel. På hjemmemarkedet er den ikke noget problem, med udenlands forbinder man den med en vin af ringere kvalitet, takket være de billige portugisiske i samme udstyr.

DR: -Det er svært i disse år. Jeg tror, man skal vælge sin stil. Specialisere sig. Enten må man lave kvalitetsvine eller billige vine, ikke både og. Men netop her er tyske vine havnet et besværligt sted mellem andre landes vine, og i England, for eksempel, køber flere og flere deres vin i supermarkederne, hvor det kun er prisen, der tæller. De traditionelle vinhandlere, der skulle pege kvalitetsvinene ud, har det svært.

"Vel især på grund af de indviklede tyske etiketter ?"

SR: -Ja, det er et problem. Lad os bare erkende det.

DR: -Jeg er ikke enig. Vi producerer kun 2% af den vin, der drikkes i EF-landene, så hvorfor skulle vi lave en hel masse om på vores etiketter ? Det meste af det, der sælges i supermarkederne, er Liebfraumilch, og de, der virkelig ønsker en kvalitetsvin, skal nok finde den, uanset hvordan etiketten ser ud.

"Mens Rieslingarealet står nogenlunde stille i Tyskland, dyrkes der mere Riesling i udlandet. Kan tysk Riesling klare den konkurrence ?"

HK: -Ja. Jeg tror ikke på den. Ikke alvorligt.

SR: -Jeg ved det ikke. Den nye verdens vine bliver vel bedre og bedre, men foreløbig tror jeg ikke, vi har noget at frygte. I hvert fald ikke fra Oregon, ikke af dem jeg har smagt. Fra Californien måske.

"Hvis man hælder Riesling på nye træfade, mister den sin karakter og bliver...Vorherrebevares..."

DR: -Snarere fra Washington State, måske. Eller Østrig. De ligner vores i stil. Men verden er jo stor. Der dyrkes masser af Riesling i Ukraine og Georgien, langt mere end i Tyskland, men jeg ved ikke, hvordan den er. Måske ved Sortehavet, hvem ved. Men populære lande som Australien og Sydafrika ? Nej, dem tror jeg ikke, vi skal være bange for, dertil er deres klima for varmt. Men New Zealand måske, og Tasmanien, som er det nyeste nye...

"Eller Alsace ?"

SR: -Der er alkohol'en til forskel. Alkohol'en og elegancen. Det er to forskellige typer.

DR: -En Alsace Riesling er mere ligetil. Den ligner mere en Franken-Riesling, altså fyldigere og mere jovial.

HK: -Indrømmet, vores Riesling bliver anderledes end ved Rhinen og Mosel, det gør Alsace's også. Så kan man diskutere, hvad der er bedst. Men det er i hvert fald et fællestræk, at Riesling'en kræver de bedste marker, de bedste stejle sider - så kan man overlade resten af jorden til Müller-Thurgau og Sylvaner.

"Chardonnay begyndte som en frisk vin og er i de mest overdrevne udgaver endt som trævin med gennemtrængende smag af nye egetræsfade. Kan man forestille sig tysk Riesling på træfade, eller mister dyden så sin sidste uskyld ?"

DR: -Vi bruger skam træ. Det er gamle 1000-liters fade, jo ældre jo bedre, som vi lader Riesling'en lagre på. Det runder syren lidt af, så smagen bliver bredere. Men endelig gamle fade. Hvis man hælder Riesling på nye træfade, mister den sin karakter og bliver...Vorherrebevares...

SR: -Nyt egetræ vil slå en god Riesling ihjel. Men et godt, stort gammelt træfad kan runde en frisk Riesling af. Men det skal være stort og gammelt. Og vi ville ikke drømme at gære på andet end rustfrit stål.

-Nej, Riesling skal for alt i verden beholde sin friskhed og frugt. Lad så de andre beholde deres træ og lad dem ligge nok så længe. Der er ikke noget, der kan hamle op med en vellavet tysk Riesling i et stort år !

HK: -Enig.

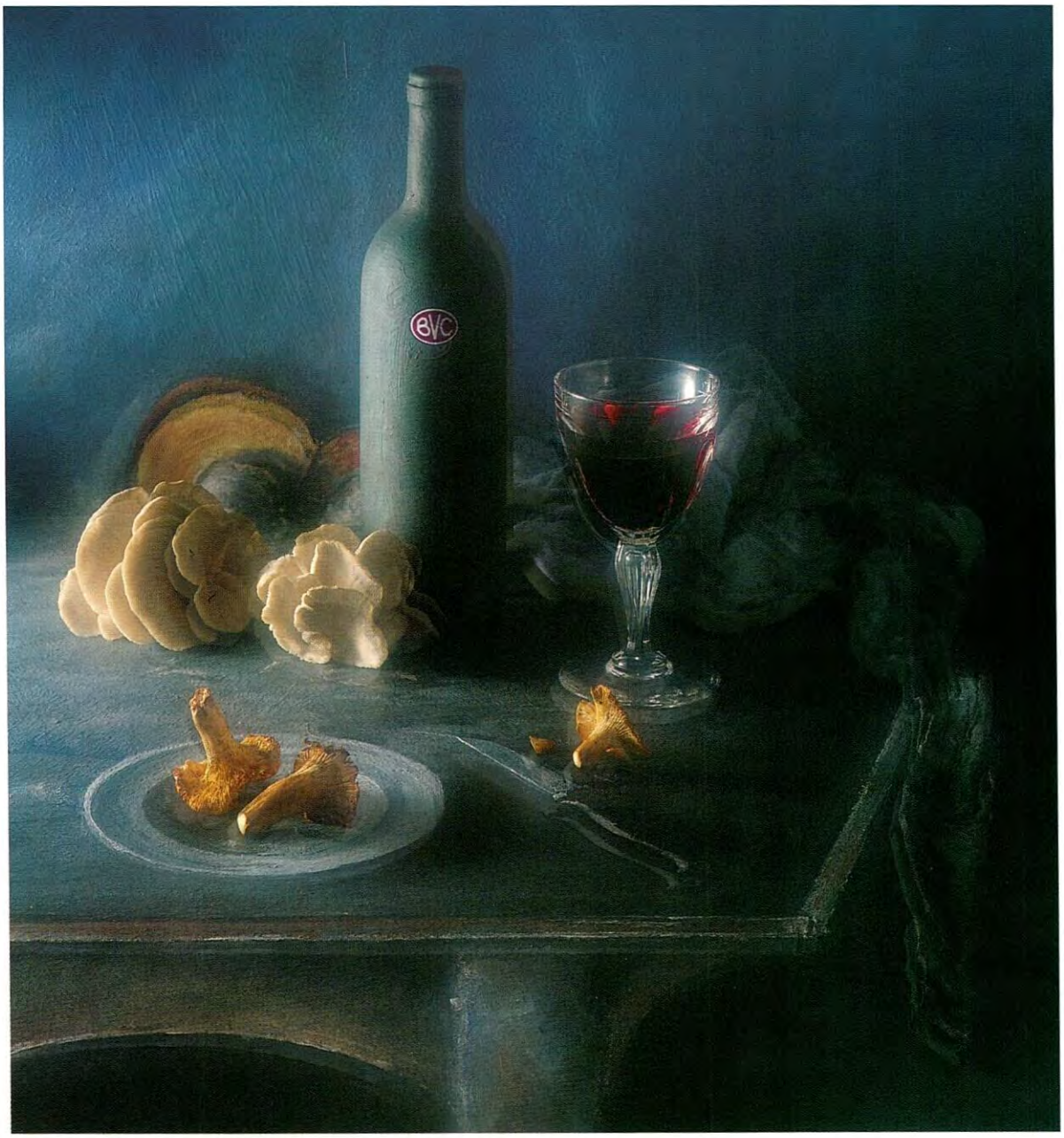
DR: - Nemlig !

Pragtfulde Portugisere



Vinene importeres af AMKA vinimport
-der gerne oplyser nærmeste forhandler på tlf. 86 41 96 00

Sommetider må man drikke sig mod til for at prøve noget nyt



Bulgarian Vintners tlf. 31 39 84 40

For de fleste danskere er bulgarsk vin stadig et ubeskrevet blad. Derfor kommer det som en overraskelse, når man erfarer, hvad verdens 5. største vinproducent rent faktisk har at byde på. Og det gælder både kvaliteten og prisniveauet, der kan få det meste vin til at ligne det rene optrækkeri. Så hvorfor ikke lade det røde BVC-mærke komme an på en prøve. Der venter dig en behagelig overraskelse.

BVC
BULGARSK VIN

En behagelig overraskelse

DET VILDE VESTENS VINDENDE VINE

Vinene fra The Pacific North West bliver bedre og bedre. Smag dem før vinlusen, tilråder Søren Søndergaard.

AF SØREN SØNDERGAARD

Blindsmagninger har ofte været adgangsbillet til verdensberømmelse. Bordeaux gik i coma, da Miguel Torres med sin "Gran Coronas, Black Label", nu omdøbt til "Mas La Plana", sejrede over de største Bordeaux'er ved Vinolympiaden, og i 1979 var det Bourgognes tur.

En totalt ukendt Pinot Noir vin fra en lige så vinmæssigt ukendt amerikansk stat ude vestpå blev kun med nød og næppe slået af Joseph Drouhins Chambolle Musigny, 1959, men lagde sig foran en lang række lige så fine Bourgogner. Vinen var en Eyrie Pinot Noir, 1975 fra Villamette Valley i Oregon og fremstillet af en af pionererne i Oregon, David Lett, som plantede de første vinstokke så tidligt som i 1965.

Hos Joseph Drouhin kunne man selvfølgelig ikke acceptere det resultat, så året efter arrangerede man en ny marathonblindsmagning - denne gang med David Letts vin som vinder! Så tog Drouhin konsekvensen og købte jord i Oregon.

En sådan succes giver naturligvis blod på tanden. Det kunne en håndfuld trænede vinsmagere for nylig nyde godt af, da en gruppe producenter fra Washington og Oregon var i København for at præsentere deres vine. Først smagtes fire Pinot Noir vine og derefter fire Cabernet Sauvignon'er, to fra The Pacific North West, to fra Frankrig.

Jeg tror, vore amerikanske venner var godt tilfredse med resultatet. Hos Pinot Noir vandt Oak Knoll, Pinot Noir, 1991 (95 kroner) foran Drouhins Morey Saint-Denis, 1988 (220 kroner) og Amity Willamette Valley Pinot Noir, 1987 (110 kroner) og Pommard 1'er Cru (Ropiteau) til 160 kroner.



Det var Bob Betz, Stimson Lane, der stod for den spændende smagning af vine fra North West Pacific contra vine fra Frankrig. Med flot amerikansk resultat.

KOM AN, BOURGOGNE

Hos Cabernet Sauvignon var Château Pichon-Lalande, 1989 (220 kroner) for stor en mundfuld for Château Ste Michelle, 1989 (100 kroner), der kom på andenpladsen foran Château Gruaud Larose, 1989 (200 kroner) og Quilceda Creek, 1989 (100 kroner), en ejendom der ligger ude ved Stillehavet lidt nord for Seattle (Washington State).

Set med amerikanske øjne ligger de tre vinstater i The Pacific NorthWest - Washington, Oregon, Idaho - forfærdelig langt mod nord, men på virkelighedens verdenskort ligger Washington på breddegrad med Bourgogne og Oregon med Bordeaux. Men sammenligningen halter. Vinmarkerne i Washington ligger godt inde i landet, i ren ørken øst for bjergkæderne Olympic og Cascade Mountains, og kun kunstvanding fra floderne Yakima og Columbia gør det muligt at dyrke gode vine her.

Her er der meget varmere end i Oregons vindistrikt længere sydpå (!). Vinmarkerne i Oregon ligger nærmere havet og mærker de kølige vinde, der gør det muligt at dyrke forbløffende gode Pinot Noir vine, der i stil og klasse er jævnbyrdige med den ægte vare fra Bourgogne.

Pinot Noir er en kold-klima drue, der vokser i udkanten af det klimatisk mulige. Bliver vejret for varmt, mister den frugt og fylde, bliver det for koldt, kan den ikke trives. I Oregon er varmen lige tilpas til, at druerne kan opnå fuld modenhed, samtidig med at nætterne er så kølige, at frugtsyren bevares. Problemet er høstvejret (midt i oktober), som ofte er regnfuldt. Resultatet er altså ikke garanteret på forhånd, selv om alle årgange fra 1987 har været gode, indtil fortræffelige, især årgang 1992.



En af dagens gæster fra Washington State, Maximilian G. Zellweger fra Columbia Winery, var kommet til Danmark for at finde en dansk importør af sine vine.

KOM FØR LUSEN

Der findes en række udmærkede Pinot Noir'er fra Oregon i Danmark. Hos H. J. Hansens Vinhandel i Odense og Carl Jacobsens Vinhandel i København kan De finde Knudsen Erath Pinot Noir, 1992 til 98 kroner og samme i "Vintage Select-udgaven", årgang 1991, til 158 kroner, og vinene fra Domaine Drouhin fås i begrænset mængde i årgangene 1988, 89 og 90 til 228 kroner.

At der fremstilles gode Cabernet Sauvignon'er i Washington er mindre overraskende. Den drue kan de fleste få noget godt ud af. Meget vellykkede eksemplarer kommer fra Château Ste Michelle (H. J. Hansen), Hedge Cellars (Chris-Wine), Staton Hills (Sigurd Müller) og Kiona Vineyards (K.B. Vinimport).

Det var måske en idé at få dem smagt, inden vinlusen ødelægger vinstokkene, der vokser upodede på de originale rødder i The Pacific North West. Vinlusen er nemlig fremme, og før eller senere slår den til - som i Californien.

POMPØS AFSKED MED EN VINMYTE

Netop afdøde Max Schubert, der skabte Grange for Penfolds, mindes verden over, samtidig med at Penfolds fylder 150 år.

AF HENRIK OLDENBURG

150 år er mange på verdens yngste kontinent Australien, så det fejres med vajende faner og de bedste flasker, at Australiens største vinproducent Penfolds runder de 150 år i år. Fødselsdagen har endda fået det ekstra perspektiv, at legenden Max Schubert, der med sin "Grange Hermitage" satte australsk vin på det store globale vinkort, døde for et par måneder siden.

Penfolds fejrer og mindes ved at sende Chief Wine Maker John R. Duval verden rundt med kufferten fyldt med Penfolds' fineste vine, ikke mindst seks årgange af Grange, som den hedder nu – uden Hermitage, som franskmændene ikke vil acceptere. Men Hermitage for eller Hermitage bag – vinen taler sin egen sag, og det gør den storslået.

På den historiske dato den 5. maj var John R. Duval nået til Danmark, hvor han hos den australske amssadør John Burgess både kunne præsentere de fornemme vine og hilse på Penfolds' nye danske importør Charles Klem, repræsenteret af direktør Ernst Vestergaard.

Inden det højtidelige møde med de seks årgange af Grange kunne John R. Duval præsentere en anden af Penfolds prestigevine, der hidtil har været ukendt for de danske vindrikkere, nemlig Shirazvinen fra Magill Estate (South Australia).

– Det var Max Schubert, der så, hvor store muligheder, der lå i Shirazdruerne på Magill. Hans første årgang af Grange, årgang 1951, var lavet udelukkende af Shiraz fra Magill, men sidenhen har Kalimna overtaget som den mest værdifulde Shirazmark, og det er den, der nu er rygrad i Grange, fortæller John R. Duval:

EN LETTERE GRANGE

– Men Max kunne ikke glemme Magill, og da Grange endelig, efter alle de problemer, han måtte gennemgå, havde vundet verdensberømmelse, fik han den idé at lave en anden type Shirazvin, en slags pendant til Grange, en lettere type, mere venlig, og skabe den som en estatevin fra Magill.

Første årgang var 1983, der i dag er absolut drikkemoden. Den har en inciterende røget duft og smag og er ret tør. Årgang 1986 har samme røgede stil, men har masser af frugt og tannin. Årgang 1988 er den yngste. Den er endnu lukket, meget kontant, saftig, frugtig, tør og afvisende.

Filosofien hos Penfolds for alle de bedre rødvine er den, at vinen flaskemodner i flere år, inden den sendes på markedet. I følge John R. Duval tilstræber man, at de bedre vine først kommer på markedet, når de er mindst 6 år gamle.

Det gælder ikke mindst flagskibet Grange, Australiens mest berømte vin og en af verdens fornemste. Den laves principielt på Shiraz, men i mange årgange tilsættes lidt Cabernet Sauvignon for at gøre vinen mere kompleks.

– Men det er svært at finde en logisk målestok for indholdet af Cabernet Sauvignon, fortæller Duval. I årgang 1986, der var den første årgang jeg lavede efter at have overtaget ansvaret fra Max Schubert, var der 13 % Cabernet Sauvignon, og det er nok den bedste årgang, jeg har lavet. Den næstbedste er lige så sikkert 1990, og her er der 0 % Cabernet Sauvignon, så det er svært at blive klog på. Der er ingen facitliste. Vi smager os frem, og synes vi, vinen trænger til lidt Cabernet, kommer der Cabernet i, ellers ikke.

Grange er lavet efter en særlig "filosofi", en uskreven lovsamling af flere paragraffer, der er opstået som erfaring i Max Schuberts hoved i årenes løb. John R. Duval nævner et par af dem:

– For det første var det Max' filosofi, at en "rigtig" Grange skulle lagre 4-5 år på flaske. Han mente, vinen var så massiv, at den skulle have de års ro for at blive bare en lille smule drikkemoden. Jeg er helt enig med ham.

OMPROPPER GRATIS

– En anden detalje var noget, Max havde set på sin store Europarejse i 1949, hvor han blev sendt til Spanien for at studere sherry, men kom hjem med hovedet fuldt af ideer fra Bordeaux – og skabte Grange. I Médoc havde han set – eller mente bestemt at have set – at man sluttede gæringen på nye fade. Det tog han til sig, og Grange begynder stadig gæringen på rustfrit stål – og ender den på nye fade, hvor den ligger "sur lies". Det gør man ikke mere i Bordeaux.

– En tredje fisofi var den, at en stor vin skulle bevæges så lidt som muligt. Grange får lov til at ligge på bundfaldet. Den bliver ikke klaret og får kun en meget grov filtrering. Den skal have lov til at "suge til sig"...

Og så kunne den celebre smagning til ære for Max Schubert begynde. Flot og fejende, en værdig cadeaux til en af vinens store personligheder, og dyre dråber, i betragtning af Grange gerne ligger på den forbrugeruvenlige side af 500 kroner.

De seks årgange præsenterede sig sådan:

Grange 1976: Blød, krydret, dyb og tør. Lang, ædel lakridssmag, koncentreret, let parfumeret, stor i dybde og stil som en fornem gammel Bordeauxvin.

Grange 1979: Ret kort, men blød og tør frugtsmag. Den letteste i rækken, men præsentabel og solid.

Grange 1983: Næsten ungdommelig frugtig. Smager imponerende, massivt, med tør, pebret frugt og stor længde.

Grange 1986: Frugtig, tør, fornem, utrolig kompleks, med smagsnuancer i alle tænkelige retninger. Rig, også rig på god, moden frugt. En UG-vin.

Grange 1987: Blød, endnu ung frugt. Tør og meget potent. Fornem frugt, endnu lukket og afvisende.

Grange 1988: Frugtig, frisk, næsten eksotisk, blød og lækker. Overraskende drikkelig, men det er måske kun en overgang. Meget potent.

Grange lagrer på 100% nyt amerikansk eg, og som alle store vine udvikler den sig uens i forskellige årgange. Men der er én ting, der er fælles for alle Grange'r, fortæller John R. Duval:

– Max sagde det på den måde, at Grange levede i tre forskellige perioder. Den første, når den er under 6 år. Så er den simpelthen for ung. Den anden periode er årene far dens 6. til 12. år, hvor den er ved at blive drikkelig, og endelig er der modenhedsperioden, når den er 12-20 år gammel.

Når Grange bliver ca. 15 år gammel (og har været opbevaret tilfredsstillende), bør den omproppes, siger Duval. Det gør Penfolds gratis, én gang om året, i Adelaide. Også danske vinsamlere er velkomne...

Dansk importør:
Charles Klem,
telefon 44 92 32 28.

Legenden Max Schubert døde i begyndelsen af marts, men mindes nu over hele verden for sin store indsats for Penfolds.
SMAG & BEHAG interviewede i december 1990 Max Shubert i Adelaide om Grange's oprindelse.
Det kan læses i SMAG & BEHAG, 2/91.

✣ DÃO SIGER NEJ TIL BULKVINEN

Temmelig overraskende har producenterne i det portugisiske bordvinsdistrikt Dão vedtaget at udfordre alverdens vinimportører ved at forlange, at al Dãovin for fremtiden skal tappes på flaske i Portugal.

Hermed kopierer Dão den ordning, Bairrada-distriktet har haft siden demarkeringen i 1979, hvor Bairrada fik tilladelse til at forlange, at al demarkeret vin fra distriktet skulle aftappes inden for landets grænser.

Ved redaktionens slutning (primo maj) var de danske importører endnu ikke blevet informeret officielt. Langt størstedelen af den Dãovin, der sælges i Danmark, er aftappet her. Af de tunge importører er det kun Dansk Supermarked A/S (Grão Vasco) og



Vinene fra Grão Vasco (nu hos Dansk Supermarked A/S) er blandt de ret få Dãovine i Danmark, der er originalaftappede.

AMKA Vinimport (Caves Primavera), der konsekvent importerer på flaske.

Fra Dão-komiteens hovedkontor i Viseu forlyder det uofficielt, at man regner med, at den nye ordning skal træde i kraft den 1. juli i år.

Den drastiske beslutning skyldes formodet mistanke om, at der aftappes og sælges en hel del Dãovin, der snarere stammer fra Spanien eller fra udemarkerede dele af Portugal, hvor grundvinen er billigere. Der har dog ikke været rejst mistanke mod danske aftappere.

Samtidig med den overraskende beslutning i Dão, fortæller ledende producenter i Alsace, at de til gengæld frygter, at Alsace kan blive tvunget til at opgive sin suveræne status som det eneste distrikt i Europa, hvor al vin ved lov skal aftappes inden for appellationen.

Det er den benhårde priskrig på Alsacevin, også i Danmark, der har bragt det delikate emne på bane. Især co-operativerne fremfører, at de kun kan gå lavere ned i pris ved at sælge i bulk, men de store familiefirmaer stritter voldsomt imod.

✣ NYHEDER FRA BEYER OG HUGEL

To af de store Alsacehuse, Léon Beyer og Hugel & Fils benyttede årets gastronomiske udstilling Festiga i Colmar (se side 58-59) til at lancere nye mærker, og i hver ende af prisskalaen.

Beyer tredoblede sit prestigemærke "Cuvee des Comtes d'Equisheim", der hidtil i 30 år kun har eksisteret for Gewurztraminer, men nu også findes som Riesling og Pinot Gris (Tokay). Der er tale om vine i den absolutte topklasse, i følge Marc Beyer lavet af druer, der hovedsageligt kommer fra anerkendte Grand Cru marker, men da Beyer ikke benytter betegnelsen Grand Cru, har man valgt at markedsføre vinene under det grevelige navn.



Etienne Hugel - spændende Pinot Noir og ny blandingsvin

Firmaet Léon Beyer ligger netop i Equisheim, hvor Léon Beyer er borgmester.

Hugel & Fils' nye vin er mere historisk end imponerende. Det er første gang siden 1959, familien lancerer et nyt



Léon Beyer - borgmesteren i Equisheim, der tredobler sine prestigevine.

mærke, så der har været god tid til forberedelse. Etienne Hugel kalder den nye vin "Gentil" en vin, der "skal ramme dem, der ikke ved så meget om Alsacevin".

Han fortæller, at vinen er lavet af overskuddet af indkøbte druer, især Sylvaner, og med lidt god vilje kan man betragte den som en moderne Edelzwicker, altså en blandingsvin af flere druesorter. Detailprisen vil ligge på ca. 40 kroner i Danmark, spår Etienne Hugel.

Hugel benyttede også lejligheden i Colmar til at præsentere en delikatesse, en Pinot Noir, 1990, "Les Neveux", fra en lille parcel på 1/2 hektar i en 25 år gammel vinmark.

-Den lavede vi første gang i årgang 1985, på trods af mange formanende ord fra min onkel Jean (familiehusets overhoved, red.), men den fik sit gennembrud, da Dubs tog den på sit vinkort, fortæller Etienne Hugel. Serge Dubs er sommelier på den trestjernede restaurant "Auberge de l'Ill" og verdensmester som sommelier i 1989, så det er noget der tæller. Denne vin findes - desværre - ikke i Danmark.

✣ PORTVIN GÅR FREMAD IGEN

Efter nogle stille måneder, nogle år uden Vintage Port og en del internt kævleri mellem portvinsproducenterne og Casa do Douro, er der nu igen fremgang i eksporten af verdens mest populære hedvin.

Da tallene blev gjort op i marts, viste det sig, at der i årets to første måneder var eksporteret 24,7 % mere end i samme periode året før, og i følge Manuel Pintão Pocas (Porto Pocas) er der god grund til at håbe, at denne fremgang vil holde sig året ud.

Danmark er med til at markere fremgangen. Vi har importeret 31% mere i de to første måneder af 1994 end i samme måneder i 1993, og det er sikkert klogt, for der er næsten ikke mere portvin fra sidste års høst at købe, og i følge Manuel Pintão har de store portvinshuse ikke i mange år haft så begrænset et lager af ældre portvin at tage fra.



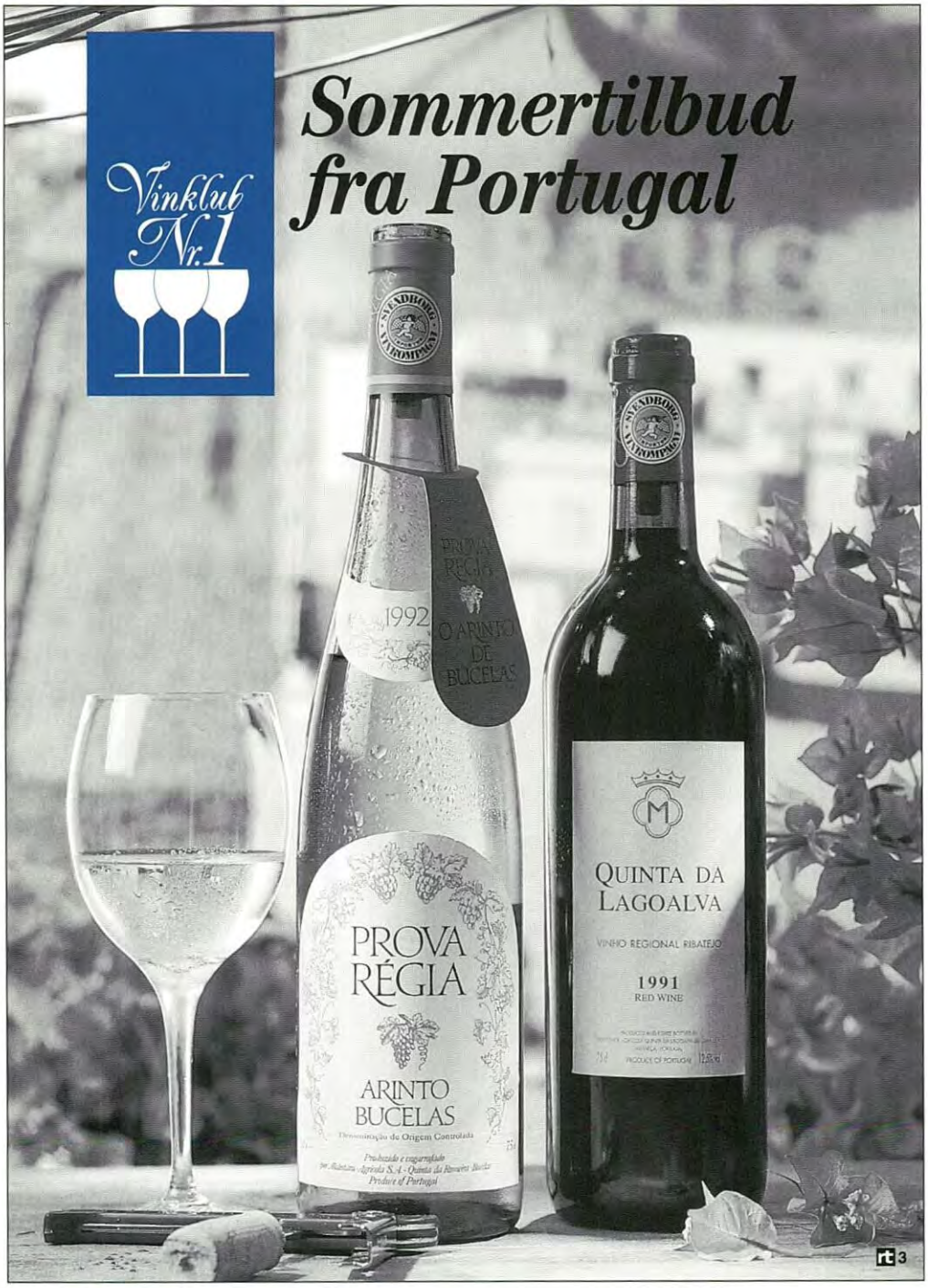
Manuel Pintão Pocas: -Vi mangler ældre portvin.

Konsekvensen vil formodentlig blive den, at portvin efter flere års stagnerende priser, er på vej til at stige igen på verdensmarkedet og på de store vinauktioner.

Ring 3311 1305 og få tilsendt info om ny 3,5" vindiskette til DOS samt 12 sommervine

KONGELIG HOFLEVERANDØR
Kjær & Sommerfeldt AS
GL. MØNT 4 · POSTBOKS 2141 · 1015 KØBENHAVN K
TELEFON: 33 11 13 05 · FAX: 33 32 06 26

Vin køber man hos
VINENS VENNER
SIGURD MÜLLER VINHANDEL A/S
Otto Mønsteds Vej 2
Aalborg
Tlf.: 98 18 50 99



Elegante portugisere!

★ Prova Régia 1992

Tør hvidvin fra Bucelas lavet 100% på druen Arinto.

2 flasker, medlemspris 69,-

★ Quinta da Lagoalva 1991

Rødvin fra Ribatejo med både frugt og kraft. Fremstillet af Periquita tilsat Cabernet-Sauvignon og Pinot Noir.

6 flasker, medlemspris 199,-

Også i juni-juli bladet:

★ 6 forsk.franske hvidvine fra 6 distrikter. Medlemspris **299,00.**

★ Muscat de Mireval. 2 flasker, medlemspris **98,00** (+pant).

★ Portræt af Domaine de Montvac i Vacqueyras.

★ Lenz Moser Brut 1992. Tør sekt fra Østrig. 2 flasker, medlemspris **119,00.**

★ Spændende opskrift på grillede basilikum-bøffer.

Indmeldelse:

Sætter du pris på gode vine, og tænker du i kvalitet, årgang, druesorter m.v., før du køber, vil et medlemskab af Vinklub Nr. 1 opfylde alle dine ønsker. Medlemskabet indebærer, at du 10 gange årligt modtager tilbud med grundige beskrivelser og spændende historier om de enkelte vines oprindelse og særlige karakteristika. Det er gratis at være medlem af Vinklub Nr 1, og der ingen købetvang. Du skal blot være butiksmedlem af- eller melde dig ind i Brugsen, Dagli´Brugsen, SuperBrugsen, Kvickly eller Obs!
Indmeldelseskupon fås og afleveres i butikken, men du er også velkommen til at kontakte os på tlf. 43864272.

VINSKOLE

Den danske Vinskole afholder Grundkurser og Specialkurser hele året. Ring til Vinens Hus (33 32 62 20) og få de nøjagtige datoer.

BLIV ABONNENT

Bliv abonnent på SMAG & BEHAG - og få SMAG & BEHAG lige ind ad døren hver anden måned, portofrit og postfrisk.

Der er indlagt et girokort i dette nummer. Send det med det samme - og De kan deltage i de omtalte arrangementer.

SMAG & BEHAG
- Danmarks mest lånte blad.

SPRED GLÆDE
- VI SKÆNKER VIN!

Skaf 2 nye abonnenter - og få en flaske af den uopdrivelige "Årtusindport" !
Vi skal sprede glæde året rundt, så hvorfor ikke sprede dobbelt glæde. Glæd 2 gode venner med SMAG & BEHAG - og noget for noget: Skaffer De 2 nye abonnenter i 1994, sender vi senere i år en flaske "Årtusindport", der er specialaftappet til SMAG & BEHAG. Som navnet siger, vil den pynte på bordet, når det nye årtusind skal fejres - men der skal nok være nogle, der ikke kan vente så længe...

Fax de nye abonnenter til fax 42 81 21 45 - eller ring til SMAG & BEHAG's abonnement: 42 81 21 04.

TIL DANSK FINALE I "ØSTERSÅBNING"

Siden april har flittige hænder været i gang med skarpe knive overalt i landet. Det gjaldt kvalifikation til finalen i DM i østersåbning, hvor nogle af Danmarks bedste køkkenchefer har dystet indædt for at komme blandt de bedste, der skal mødes i finalen i Hirtshals fredag den 17. juni. Især på Fyn var der hård kamp, inden Puk Lyskjær Larsen ("Rudolph Mathis") havde vundet Fynsmesterskabet foran Michel Michaud ("Marie Louise").

SMAG & BEHAG er med ved den spændende finale i Hirtshals, hvor den alvorlige kappestrid krydres med god mad og gode vine. Når den danske østerskonge er kåret, serveres en håndfuld af de bedste østers direkte fra skal, og til et glas Riesling "Cuvée des Ecailles", Léon Beyer, 1990. Herefter går vi til bords til følgende menu:

Lammemedaljon
(Chablis 1'er Cru Fourchaume, 1991, Fèvre)

Kalvemørbrad farseret med røget laks
(Pomino Rosso, 1990)

Nøddekurv
(Asti fra Marchesi di Barolo)
Kaffe med cognac.



Det moderne Skaga Hotel i Hirtshals åbner dørene for den første danske finale i østersåbning.

I forbindelse med den festlige aften, der gerne skulle blive en dansk tradition, tilbydes overnatning på det moderne Skaga Hotel til næsten fantasipris: 185 kroner pr. person.

Tid:
Fredag 17/6 1994.

Sted:
Skaga Hotel, Hirtshals

Pris:
475 kroner pr. deltager
(middag med vine)
185 kroner pr. person
(overnatning)

Tilmelding:
Direkte til
Skaga Hotel, Hirtshals.
Telefon: 98 94 55 00.
Her oplyses tidspunkterne i dagens program.

PÅ SVAMPETUR MED SVEND ERIK OLSEN

Det er blevet en sund tradition, at overlærer og eksamineret svampekender Svend Erik Olsen en lun dag i august går i spidsen for et par snese af SMAG & BEHAG's læsere ud i den mørke skov, hvorefter de nogle timer senere vender tilbage med kurven fuld af friske svampe. Da vi gerne vil holde på vore abonnenter, synes vi, det er en strålende idé at have Svend Erik Olsen med på denne skovtur, for han kan på stedet afgøre, hvad man roligt kan spise - og hvad man hellere må smide væk igen.

I år går turen til skovene ved Valløs Slot syd for Køge. Vi mødes foran Vallø Slotskro søndag 28. august klokken 10.00 og drager så, efter den obligatoriske bitter, til skovs med svampekurven. Klokken 13 når vi frem til Vallø Slotskro, hvor kurvene sorteres og hvor der står dampende varm svampesuppe parat. Herefter er der hjemkørsel efter behag - og man beholder selvfølgelig sine svampe, når de er "godkendt" af professor Olsen.

Ligesom sidste år koster turen 115 kroner, der inkluderer bitter, guidning, sortering af kurvene, gode råd undervejs, svampesuppe med brød og et glas hvidvin. Der kan max. deltage 40 læsere.



For fjerde gang inviterer overlærer Svend Erik Olsen med på svampetur, hvor deltagerne både samler svampe og får dem sorteret bagefter.

Tid:
Søndag 28/8 1994,
klokken 10.00.

Pris:
115 pr. deltager.

Sted:
Vi mødes foran Vallø Slotskro (lidt syd for Køge).

Tilmelding:
Send check på beløbet til:

SMAG & BEHAG
Rådhusstræde 2-B
1466 København K

eller indbetal på
giro 5 57 67 41.

Husk at mærke tilmeldingen "Svampetur". Begrænset deltagelse.
Deltagerne får direkte, skriftlig bekræftelse.

PORTVINSFESTIVAL - EN SUCCES, DER GENTAGES



I efteråret 1988 afholdt SMAG & BEHAG den første store internationale Portvinsfestival (i København, se illustrationen).
Lige siden har portvinsproducenter og danske portvinselskere spurgt os, hvornår vi lavede en ny.

Det gør vi nu ! I modsætning til sidst koncentrerer vi os om én dag - mandag 3/10 1994 - hvor der til gengæld vil blive serveret kvalitetsportvine i 9 samfulde timer, nemlig i 3 perioder à 3 timer.

Vi koncentrerer os om følgende 4 portvinskvaliteter:

Vintage Port
LBV (Late Bottled Vintage)
Colheita ("årgangstawnies")
Tawnies med alder (10-, 20-, 30- og over 40-års).

I alt 30-35 portvinshuse forventes at deltage, så der bliver for eksempel rig mulighed for at sammenligne den seneste Vintage Årgang 1991. Portvinsfestival'en arrangeres i samarbejde med Foreningen af Portvinseksportører (Porto) og Portugisisk Handelsbureau (København).

Der er begrænset plads i Børsens smukke sal, så deltagelsen i årets store Portvinsfestival bliver nænsomt rationeret. Selv om der er god tid, tilrådes hurtig tilmelding, da man ellers risikerer, at der er fyldt op i det ønskede tidsrum. Deltagerlisten udfyldes i den rækkefølge, tilmeldingerne indløber.

Tid: Mandag 3/10 1994 Klokken 14-17 og/eller 18-21

Sted: Børsen, København.

Pris: 150 kroner pr. 3-timers periode.

125 kroner pr. 3-timers periode for SMAG & BEHAG's abonnenter.

Hvert abonnement giver mulighed for to deltagere til denne særpris.

Tilmelding: Send check på det samlede beløb til:

SMAG & BEHAG
Rådhusstræde 2-B
1466 København K
Mrk. "Portvinsfestival"

- eller indbetal beløbet på giro 5 57 67 41.

Husk at skrive tydeligt navn og adresse, og husk at angive det ønskede tidsrum !
Abonnenter behøver ikke anføre abonnentnummer, men skal anføre abonnentens navn og adresse.
Deltagerne får tilsendt billetter direkte.

* I forbindelse med Portvinsfestival'en afholdes søndag 2/10 en portugisisk festmiddag, også med gode portvine, hvor et mindre antal af SMAG & BEHAG's læsere kan deltage.
Læs nærmere herom i augustnummeret af:
SMAG & BEHAG.

SMAG & BEHAG

Næste SMAG & BEHAG udkommer 1. august, 1994.

Læs i det store august-nummer:



TEMA: Italien

TÆT PÅ 6 italienske ristoranter i Danmark

Mad og vin i Toscana

Chianti og danskerne

Månedens vin: Chianti

På besøg i madbyen Bologna

Myten Brunello di Montalcino

Den perfekte lasagne

Test: Pasta !

Nye pastaideer

Italienske oste

Strega, Campari, Amaretto - og de andre

Mad over grænsen: Provence/Piemonte

Vinnyt fra hele verden

Rapport fra London Wine Festival

NY SERIE: Et vinslot i Bordeaux

Rundt på Portugals vinkort


VINHUSET
NORDEN
Wines & Spirits
SINCE 1891
Pinot di Pinot
Pinot di Pinot
CONSORZIO
PER LA TUTELA
DELL'ASTI
GANCIA & C.
GANCIA
CASA FONDATA
NEL 1850
Asti
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
GANCIA


Ingen sydafrikanske vine har vundet
så mange præmier som Nederburgs.
Smag selv hvorfor.
Nederburg
1992
Elégance
Nederburg
1989
Paarl
Nederburg
1988
Edelrood
Nederburg
1992
Prélude
Nederburg
1990
Chardonnay
Pinotage
Nederburg
Première Cuvée
BRUT
Nederburg
1989
KAP SEKT