

Når Christian Puglisi drar purre opp av jorden, kaster han de ytterste bladene ned på åkeren igjen. Slik får jorden naturlig grønnjødsel.



CHRISTIAN PUGLISI

Gården der ideene spirer

GASTRONOMI MØTER LANDBRUK I CHRISTIAN PUGLISIS «FARM OF IDEAS» UTENFOR KØBENHAVN. MAGIEN OPPSTÅR I FEILENE.

TEKST: LENE LYKKE HOVMAND

Christian F. Puglisi går målrettet gjennom radene av kål og purre, på vei mot en bakke nederst på jorden. Han har nettopp kommet hjem fra ferie, og har skyndet seg til gården for å hilse på kyrne og kalvene sine. Det er ikke hvilke som helst dyr som går her og gresser kløver og markblomster. Disse jerseykuene leverer nemlig den fete melken til mozzarella-osten som folk reiser langveis fra for å smake når de besøker Puglisi-restaurantene *Relæ** og *Manfreds*, eller som topping på den berømte pizzaen på *Bæst*.

DA DEN DANSKE MICHELINKOKKEN kjøpte gården i *Abbetved* 40 kilometer vest for København, var tanken å dyrke egne økologiske grønnsaker som han kunne høste om morgenen og servere for restaurantgjestene samme dag. Kyrne kom først litt senere, men har allerede rukket å få stjernestatus på grunn av den fantastiske mozzarellaosten. Parallelt med at Christian Puglisi startet opp gården sammen med bonden Lasse Linding, fant han ut at det er lovlig å bruke råmelk i det danske kjøkken hvis den blir pasteurisert, og bakterietallet er lavt nok. På det tidspunktet fremstilte kokkene på *Relæ* allerede ost hver dag, av melk fra forskjellige danske meierier.

– Jeg fortalte Lasse om ideen om å bli selvforsynt med melk, og var redd for at han ville tro jeg var blitt helt gal. Han svarte at han syntes grønnsaker er kult, men at kuer er selve drømmen! Og så gikk vi rett og slett i gang, forteller Christian smilende, mens de store, flotte dyrene trenger seg sammen rundt ham.

AUTENSITET ER IKKE PATENTERT. Christian F. Puglisi er født på Sicilia, med italiensk far og norsk mor. Men til tross for de italienske røttene streber han ikke etter å lage mozzarella som i Napoli.

– Italiensk mat og kultur er gjennomsyret av tanken om at det bare finnes én riktig måte å gjøre ting på. Det er jeg ikke enig i! Jeg vil heller lære av dem, og så forsøke å utvikle noe som passer inn her i Danmark, og som dermed får sin egen autensitet.

Puglisi får mye ros for tiden, blant annet fra en av de viktigste stemmene innenfor lokal mat og gastronomi, Slow Food-stifteren Carlo Petrini. Etter et besøk på *Bæst* sa han at den beste mozzarellaen han har smakt, fikk han i København.

Hver morgen blir kuene melket, og melken kjørt til *Relæ* i København for å bli til ost. Samtidig kjører en håndfull kokker mot åkeren med bestillingslister fra kjøkkenene i Puglisis restauranter. Som regel drar tre kokker og læringer til jordene og høster, men en gang imellom reiser en stor gjeng til gårds for å gjøre en skikkelig innsats på åkeren.

– Kokkene får et helt annet forhold til råvarene når de har vært med på hele prosessen, og for eksempel spredd 1500 kilo kompost utover åkeren. Det skaper rom for nye måter å jobbe på i samspelet mellom gastronomi og landbruk.

En av fordelene ved at kokkene jobber med jorden, er at de kan høste råvarene når de er perfekt modne.

– Hestebønner er et eksempel på en råvare hvor dette spiller en ekstra stor rolle. De må høstes på helt riktig tidspunkt for å ha den riktige



Christian Puglisi startet gården i fjor, sammen med bonde Lasse Linding. Deretter kom kyrne, som leverer melken til den famøse mozzarellaosten de bruker på Relæ, Manfreds og Bæst i København.

sødmen, og ikke bli for trevlete eller stivelsesholdige. Vi lagde en rett hvor vi høstet bønnene, belget dem, helte over en buljong, og serverte dem rå på Relæ samme kveld. Det kvalitetsnivået kunne vi aldri fått hvis vi ikke var så integrerte i prosessen.

INNOVASJON I ÅKEREN. Eksperimenteringen og utviklingen av nye retter og teknikker har pleid å foregå på Relæ-kjøkkenet. Nå skal derimot en gammel mursteinsbygning på gården være rammen for eksperimenter med å tilberede råvarene på stedet. De store, åpne rommene skal blant annet brukes til fermentering, salting og kanskje en gang fremstilling av ost for lagring. Gården har fått navnet *Farm of Ideas*, som avspeiler visjonen om å finne nye måter å gjøre ting på.

– Hele poenget er å prøve å jobbe med konsepter i stedet for å drive konvensjonelt, forklarer Christian på vei fra fjøset til et stort drivhus.

– I dag er det ikke lenger uvanlig at en restaurant har en egen kjøkkenhage – men de færreste kan skilte med et lite landbruk med kyr, griser, gjess, og 350 forskjellige grønnsakssorter.

– Alle som har peiling sier at 350 sorter er absurd mange. Alt for mange. Og det har de jo rett i, smiler han. Men sånn kan det gå når vi starter et nytt prosjekt og er fulle av begeistring!

VERDENS BESTE. Takket være Christian Puglisis sterke engasjement har han kommet mye lenger enn de fleste andre gourmetrestauranter når det kommer til økologi og bærekraft. Alle de fire restaurantene hans er sertifisert økologiske, og som om ikke det var nok, ble Relæ både i 2015 og 2016 utnevnt til «Verdens mest bærekraftige restaurant» – og nummer 39

på «The World's 50 Best Restaurants»-listen tidligere i år. Farm of Ideas-prosjektet handler i bunn og grunn om bærekraft, men det er ikke bærekraften i seg selv som er målet. Det handler om prosessen, og om den læringen som oppstår når kokker og landbrukere samarbeider og prøver ut nye metoder.

Christian drømmer om erfaringsutveksling på tvers av tradisjoner, og om at lokale og internasjonale kokker og bønder skal møtes på arrangementer og workshops med fokus på idéer og fornyelse. Litt av drømmen ble virkelighet i august, på det store, åpne arrangementet *Seed Exchange*. Gjestene utvekslet frø – både i bokstavelig forstand og i form av ideer, som forhåpentligvis spirer videre i verdens kjøkken og kjøkkenhager.

– Seed Exchange var en feiring av det vi har skapt her ute, men også en forsmak på det vi ønsker å skape. Vi kan forbinde det helt lokale med det globale, forteller Christian, som blant annet hadde selskap av internasjonale kokker som Sean Brock fra *Husk* i USA, Jock Zonfrillo fra *Orana* i Australia, og Esben Holmboe Bang fra *Maaemo* i Oslo under arrangementet. Helgen bød også på gårdspiknik, pop-up-pizzeria og middag i et festpyntet fjøs.

IDEER KAN IKKE VENDE. Store drømmer er ofte avhengige av store investeringer. Farm of Ideas har søkt om støtte til arrangementer og aktiviteter som kan sette gang i utvekslingen av ideer, men Christian er utålmodig.

– Vi har egentlig bare satt i gang. Hvis vi skal gå rundt og vente på en stor pengesekk, tror jeg vi går glipp av mye læring. I mine øyne må en idé utvikles hele tiden.

Han jobber på samme måte når han skal utvikle nye retter.

I dag er det ikke uvanlig at en restaurant har en egen kjøkkenhage – men de færreste kan skilte med et lite landbruk med kyr, griser, gjess, og 350 forskjellige grønnsakssorter.





Økologi og bærekraft er i høysetet på *Farm of Ideas* og på Christian Puglisis restauranter. Det gjelder selvfølgelig også kjøttet, som skal være av ypperste kvalitet.



På jordet vokser det også blomster til restaurantene.

– Det starter med en idé, og så oppdager vi gjerne at den er håpløs. Men ett eller annet sted er det noe man kan jobbe videre med. Det er på den måten jeg har bygget opp alt jeg har hatt suksess med: Sakte, men sikkert. Og sånn vil jeg fortsette.

Christian drar et par store purrer opp av jorden, skreller av de ytterste bladene og kaster dem på bakken. Dette er en bevisst handling i høstingen: Det blir mindre avfall å håndtere senere i prosessen, og jorden får naturlig grønningsjød, og derav nitrogen. Nå i høst velter kokkene seg i purre, kål, sellerirot og mais på åkeren i Abbetved.

– Og merian, skyter Christian inn.

– Mais og merian er en av de beste smakskombinasjonene som finnes! Kanskje kommer det også mer viltkjøtt på menyene hans fremover. Han har tatt jegerprøven, og håper å komme ut på jakt i løpet av høsten.

For å få tid til alle prosjektene sine, og for å kunne være kreativ og inspirerende på kjøkkenet i stedet for bare en kontrollinstans, har Christian sluttet i rollen som kjøkkensjef. Det er han glad for.

– Jeg har ikke noen timeplan. Dagene mine er aldri like, og den friheten er viktig for meg. Min grunnleggende drivkraft er å lære, det er det som er interessant. Hvis en gård hadde satt av en jordlapp til meg hvor jeg kunne kjøre ut og hente grønnsakene de dyrket for meg, hadde det vært vel og bra. Men det hadde ikke vært noen læring i det.

Når kokker og landbrukere jobber tett sammen og hele tiden prøver ut nye ting, skjer det naturlig nok også feil underveis. Det er en viktig del av prosessen på *Farm of Ideas*, mener Christian.

– Ofte får vi følelsen av å oppdage steder hvor ingen har vært før, og det er veldig spennende. Den følelsen tror jeg vi kan fortsette å finne mye av her ute på gården, og det vil igjen påvirke restaurantene.

– Jobber vi i skjæringspunktet mellom landbruk og gastronomi må vi ha plass til å prøve og feile. Det er da vi til slutt finner magien, løfter kvaliteten og gjør en forskjell. ◦

CHRISTIAN F. PUGLISI

*Christian F. Puglisi har blant annet jobbet på El Bulli i Roses i Nord-Spania, Taillevent i Paris og vært souschef på Noma** i København i to og et halvt år før han åpnet sin egen restaurant, Relæ*, i 2010. Relæ* har hatt Michelinsterne siden 2012. Puglisi eier også restaurantene Manfreds, Bæst og bakeriet/spisestedet Mirabelle. Alle ligger i København. Puglisi er kjent for å sette etikk og bærekraftig produksjon av kvalitetsråvarer på dagsordenen i restaurantbransjen. Han inspirerer også med oppskrifter og ideer, blant annet i boken «Relæ – A Book of Ideas» som kom i 2014.*

I drivhuset kan kokkene høste squash, aubergine – og alt for mange andre grønnsaksorter, ifølge Christian Puglisi. Men eksperimentene med alle de ulike sortene er en del av læringsprosessen.



Tartaren er en signaturrett på Manfreds, som ellers er kjent for sitt grønne fokus. Men Christian påpeker at man blir mer oppmerksom på å bruke kjøtt i topp kvalitet når man bruker mindre av det.



Brent purre vendt i vinaigrette og servert med sprø bokhvete og tørket ricotta fra Relæs egen osteproduksjon.



MANFRED'S-TARTAR

TIL 4 PERSONER

Tartar

360 g økologisk flatbiff
6 g salt
50 g rugbrød
20 g smør
20 g sitronsaft
30 g olivenolje av høy kvalitet
en liten håndfull brønnkarse og/eller spinat

Egge krem

1 bløtkokt egg
20 g brød uten skorpe
15 g sennep
15 g vann
2 g salt
4 g sitronsaft
125 g nøytral planteolje

Kutt kjøttet i biter som får plass i kjøttkvernen din. Dryss med salt. Legg kjøttet i fryseren i 1–2 timer, så det blir frossent. Kvern kjøttet grovt, og sett det i kjøleskapet.

I mellomtiden blander du sammen alle ingrediensene til eggekremen, unntatt oljen. Det kan med fordel stå og hvile seg litt i kjøleskap, slik at brødet blir bløtt.

Kjør blandingen i blender, og hell i oljen litt etter litt, som når du lager majones. (Det er en fordel at alt er så kaldt som mulig når du lager eggekremen, så sett gjerne også selve blenderbeholderen i kjøleskapet en stund i forveien).

Skjær rugbrødet i biter og stek dem sprø i smør i en panne. Bland sammen olivenolje og sitronsaft til en vinaigrette. Vend kjøttet i vinaigrette og brønnkarse, og smak til med salt og svart pepper.

Legg en skje eggekrem på en tallerken, og anrett tartaren oppå. Dryss med stekte rugbrødbiter, og avslutt med å kverne over litt mer pepper.

GRILLET PURRE OG TØRKET RICOTTA

TIL 4 PERSONER

50 g bokhvete kjerner
50 g smør

12 store purreløk, uten topp
40 g sennep
40 g eddik, gjerne hvitvinseddik
3 g salt
260 g nøytral olje (pisk inn litt av gangen til ønsket konsistens)
100 g tørket ricotta eller annen fast ost

Legg bokhveten i lunken vann i et par timer eller over natten. Sil av vannet og la bokhveten renne ordentlig av seg. Varm opp smøret i en panne, ha i bokhveten, og stek den sprø og gyllen under omrøring. Sil av smøret.

Vask og skyll purrene. Grill dem til de er ordentlig brent utenpå, og myke i midten. Bruk gjerne en liten stekenål for å sjekke.

Mens purrene er på grillen, blander du sammen sennep, eddik og salt, og pisker inn oljen litt etter litt, så det blir blandet/emulgert.

Skjær purrene i cirka 2 cm runde skiver, vend dem i vinaigretten, og smak til med salt. Legg dem på en tallerken, riv over ricotta og dryss med stekt bokhvete.

Opplev norske smaker i Barcode

Hos Vaaghals, Stock og Nodee er menyene fulle av spennende smaker fra hele verden. Book ditt bord på barcodeoslo.no.

Christer Rødseth er kjøkkensjef hos Vaaghals restaurant og kaptein på kokkelandslaget. Han byr på unike norske råvarer og retter som skal deles og nytes. Vaaghals har også Gutta på tur-gjengen med på laget sammen med flere andre stjernekokker. #peopleofbarcode

BARCODE