

METTE DAHLGAARD **ELSKER KÅL** OG FENNIKEL OG HADER ENDIVIE OG **OVERKOGTE GRØNTSAGER**. HUN ER EN **SUPERLIGAKOK** MED HOLDNINGER, OG I HENDES RETTER SKAL **GRØNTSAGERNE DANSE**. INTET MINDRE. MEN POPCORN OG **CANDYFLOSS** MÅ GERNE DANSE MED.

helt agurk i Tivoli

AF LENE LYKKE HOVMAND. FOTO: ULRİK JANTZEN OG PR.

Blå bog

Mette Dahlgaard, født
17. september 1982.

Har en bachelor i sundhed og ernæring
med speciale i produktudvikling.
Færdiguddannet i 2007.

Udlært kok fra Søllerød Kro i 2011.
Var også i kokkelære hos Aarstiderne
og på Paustian v. Bo Bech.

I 2010 frivillig på restaurant
Daniel *** i New York.

Arbejdede som kok på Geist fra 2011
til 2017. Køkkenchef fra 2012.

Gastronomisk chef på Gemyse
siden oktober 2017.

Oh

my God, oh wow!” lyder det højlydt fra to amerikanske kvinder, som Mette Dahlgaard netop har stukket et par bittesmå, gule tomater fra en plante i haven her midt i Tivoli.

– Amerikanere er så dejligt nemme at begejstre, siger hun diskret med et lige så stort smil som de glade gæsters.

Vi går ind imellem rækker af højbede, imens små tomater brister i munden i eksplosioner af aroma. På venstre side er haven afgrænset af et stort drivhus, og på højre side ligger selve restauranten, som med store ovenlys-vinduer minder om et enormt orangeri. Længere fremme rammer vi en krog af haven, som er overraskende rolig og afskærmet. Netop her imellem buske og træer sad Mette Dahlgaard en sensommerdag for lidt over et år siden med en kop kaffe og en notesblok og spekulerede som en gal.

– Det var fuldstændig mindblowing for mig, for jeg havde ikke været her i haven før, og nu var jeg blevet spurgt, hvad jeg kunne bidrage med til virksomheden. Hvad skulle jeg skrive? Det her sted kan jo så meget! Efterhånden blev virvaret af drømme og idéer til en liste med mål og muligheder for den gastronomiske udvikling på Danmarks nye grøntsagsrestaurant Gemyse. Det hele gav så meget mening, at hun på vejen hjem fik den tanke, at hvis hun ikke fik jobbet tilbudt, så måtte hun finde en anden måde, hun kunne score det på.

– Grøntsager kan danse! Kød ligger ligesom bare der og er stegt eller kogt eller braiseret, og der er sgu ikke den store fest i det. Med grøntsagerne går vi ud i haven og ser, hvad der er, og hvad vi kan gøre ved den enkelte råvare, så den smager og præsenterer sig bedst muligt. I sensommeren kan det fx være at tage en minimajs, grille den i sin skal og smøre den med brunet smør og paprika. Så tænker folk ”Gudfader!”, for de har altid fået dem fra en dåse. Det kan grøntsagerne! De skaber magi, fordi de kan overraske. Kød kan også overraske, men ikke lige så meget, og det er ikke den samme fest.

En mærkelig citronagurk

Men magien handler jo også om, at grøntsagerne hele tiden ændrer sig over sæsonen og med skiftende vejrforhold. Det er noget med teksturerne, som er alfa og omega, når man arbejder med grøntsager, fortsætter Mette Dahlgaard. – Jeg kan bedst forklare det med, at du har den der lille gulerod, som du hiver op ude i haven. Den dufter og er helt sprød. Du skal bare have fjernet jorden, og så bider du i den og får det der sprøde crunch og masser af saft og kraft. Så bliver det vinter, og du køber gulerødder i supermarkedet. Når du bider i dem, får du ondt i kæben, men de smager selvfølgelig stadig af gulerødder og kan blive fantastiske på tallerkenen. Man kan eksempelvis lægge dem i vakuum med appelsinsaft og koge dem i væden, så de stadig har bid, og til sidst give dem en skefuld honning, så de bliver helt blanke. Og hvis man er rigtig fræk, kan man lige vende dem i sort sesam til sidst, så det ser ud, som om der er jord på dem. Så har man en fantastisk rodfrugt, der samtidig ser supersmuk ud.

Mette Dahlgaard løfter hænderne for at illustrere den sødmefulde duft, der stiger til vejrs fra tallerkenen. Sådan er det, når hun fortæller om grønt-



sagerne, og om hvordan hun og hendes medarbejdere nørder med dem i jagten på at finde på nye tilberedelsesmetoder. Det er ikke usædvanligt, at hendes kokke får en mærkelig grøntsag med hjem med besked om at komme med bud på, hvad man kan stille op med den. Takket være køkkenets gode samarbejde med Aarstiderne, som i sommerhalvåret leverer kassevis af grøntsager hver uge, er der nemlig masser af overraskelser til kokkene.

– Vi ved ikke, hvad vi får, og det kan være alt muligt underligt, så nogle gange står jeg og tænker: ”Hvad pokker stiller man op med en citronagurk?” Så finder man på noget, og ellers er der heldigvis meget, der kan syltes, og så kan man udskyde sit issue i et halvt år.

Samarbejdet med Aarstiderne går begge veje. Grøntsagsavlerne arbejder nemlig med forskellige gamle og ukendte sorter, som er i fare for at gå i glemmebogen, og her kommer kokkene med deres bud på, hvad de egner sig til. På den måde binder samarbejdet en fin sløjfe om Mette Dahlgaards vej ind i den grønne gastronomi, for det var hos Aarstiderne, hun havde sit første job efter endt uddannelse, og det var der, hun besluttede sig for at blive kok på trods af velmente advarsler fra kokke i hendes familie: ”Lad nu være med at blive kok – det er alt for hårdt!”

Gak ud med det grønne

Pudsigt nok havde Mette Dahlgaard, kort før hun blev gastronomisk chef på Gemyse, forladt restaurationsbranchen. Ikke fordi hun var træt af branchen eller af sit daværende arbejde som køkkenchef på Bo Bechs restaurant Geist, men fordi hun syntes, at det måtte være det rigtige at gøre med to små piger derhjemme, som hun gerne ville have mere tid til. Hun havde fundet sig et otte til fire-job, hvor hun arbejdede med mad, men havde kunder og ikke gæster. Det føltes dog på ingen måde rigtigt for hende. Hun ville arbejde med gæster! Gæster, hun kunne byde velkommen og tage hånd om, ligesom hun havde gjort det i 10 år forinden, hovedsageligt på Geist, men også på

Gemyse er ikke kun en gastronomisk restaurant. Det er også et sted, hvor man kan bage snobrød i haven og få en snak med Mette Dahlgaard om eksempelvis, hvorfor man kun kender minimajs som en slatten dåsegrøntsag.



Det er grøntsagerne, der spiller hovedrollen på Gemyse, og ligesom i en god film må hovedpersonen gerne være smuk, men det altafgørende er, at publikum bliver overrasket og måske endda provokeret.



Grøntsager kan danse! Kød ligger ligesom bare der og er stegt eller kogt eller braiseret, og der er sgu ikke den store fest i det.

Paustian, som også var under ledelse af Bo Bech. Begge restauranter var præget af tårnhøje ambitioner om at give gæsterne en perfekt gastronomisk oplevelse.

– Det bliver upersonligt for mig, når jeg ikke kan gå med hele vejen og tage det fulde ansvar for det, jeg serverer. Der er noget kærlighed og noget omsorg i det, som jeg hverken kan eller vil undvære.

Det høje gastronomiske niveau har Mette Dahlgaard taget med til Gemyse, hvor hun og de andre kokke tilbereder retterne med det mål for øje, at gæsten skal kunne genkende grøntsagerne på tallerkenen, men for hver bid tænke ”hold kæft, hvordan har de gjort det?” Tiden er moden til en restaurant, hvor økologi og grøntsager spiller hovedrollen, mener Mette Dahlgaard.

– København er helt sikkert moden til det. Det er ikke sikkert, at alle Tivoli-gæster er der endnu, men det kan vi rumme. Hvis tjenerne fornemmer, at der er en barriere hos en gæst, så er der nogle klassiske valg på menuen, hvor vi ikke gækker helt ud med det grønne, som de kan skynde sig at anbefale. Tivoli skal jo være for alle.

Og det er altså muligt at få kød på Gemyse. Mette Dahlgaard er stor fortalere for, at man spiser mange friske og vitaminrige grøntsager, men hun er ikke vegetar, og hun har heller ikke noget ønske om, at restauranten skal være helt grøn. Til gengæld skal kødet på menuen være af den bedste kvalitet. Danskerne er blevet bedre til at tænke både på miljøet og på sundhed, mener hun. På at kroppen er en maskine, som har det bedre og kan køre længere på alle pumper, hvis den får den rigtige benzin. Men det er ikke snakken om CO₂ økologi og bæredygtige råvarer, der får Mette Dahlgaard op af stolen. Den del af fortællingen om Gemyse er som naturligt integreret næring i den muld, som alle hendes kreative idéer spirer op af. Det er, når

hun taler om grøntsagerne – om at hvide dem op af jorden og sanser deres duft, og om at finde på nye teknikker og smagskombinationer – at hendes øjne stråler, og at armbevægelserne bliver så store, at hun en gang imellem må op at stå for at illustrere.

En tur i rutsjebanen

Gemyse er en have i haven. Et åndehul midt i byens virvar. Men det er en velkendt hemmelighed, at det kan være et meget stressende job at være kok, og med events og Tivoli-hurlumhej oven

i hatten, hvordan hænger det så sammen med den ro og det nærvær, man forbinder med at hente grøntsager ind fra haven og tage sig kærligt af dem? – Man er nødt til at lave en behård adskillelse. Til tider smider jeg computer, telefon og Excel-ark op på kontoret, låser døren og går i køkkenet. Men med en beliggenhed i Tivoli er det et vilkår, at vi skal være omstillingsparate, og det kan man træne på mange måder – også ved at sige til personalet efter et møde, at de skal finde deres Tivoli-kort frem, for nu skal vi have en tur i en rutsjebane. Jeg tror, mine medarbejdere indimellem synes, jeg er skør, men vi kan jo lige så godt udnytte mulighederne, og næste gang siger jeg måske, at dronningen står udenfor, og hun skal have kanapéer, og det skal være nu. At Mette Dahlgaard udnytter sin Tivoli-location på mere end én kreativ måde, vidner en vis dessert, der ligner en softice tabt på hovedet i en bunke popcorn om, og det samme gør hendes helt unikke streetfood-opfindelse: snobrødscyklens. Bare fordi man er kok i superligaen og har arbejdet i mange år for en af landets mest perfektionistiske kokke, udelukker det ikke, at



Jeg kan godt lide
at arbejde med
undervurderede råvarer,
hvor folk trækker på
skuldrene og tænker:
”Det er jo bare en
kartoffel.” For så skal jeg
give dem kartoffel!

Mette Dahlgaard om

... TIVOLI

Tivoli er ”altid som aldrig før”. Det er sloganet, og sådan er det også for os. Der er ikke to dage, der er ens, når karrusellen kører. Jeg synes, det er sjovt at finde inspiration her i haven, og her er så mange muligheder. Lige nu drømmer jeg om at få lov til at indrette tre små bed & breakfast-værelser i restaurantens bageste del. Hvor magisk kunne det ikke være at sove her om natten!

... ENDIVIE

Jeg hader endivie! Den smager bare bittert, og jeg kan ikke lide den på nogen måde. Den er ikke på menuen. Men salat generelt har jeg det fint med. En egebladssalat, der kommer direkte fra marken – det er jo Picasso, altså! Hvis man bare får det skyllet ordentligt og så lige op på panden og noget kimchi. Men endivie, den hader jeg.

... PLANTEKØD

Jeg hælder altså mest til at synes, at det er åndssvagt at lave noget om for at få det til at ligne noget andet. Kan man ikke bare spise tingene som det, de er? Når det er sagt, så ved jeg, at Thomas Rode har lavet et tørret ærteprotein, som Thorsten Schmidt har forarbejdet og tilsat rødbedesaft og kokosfedt, så det blev en slags fars, som han stegte som bøffer. Det kunne godt give mening for mig, fordi pulveret er en god kilde til protein. Men jeg bryder mig ikke om, når der ligger et eller andet mærkeligt nede i supermarkedet og ser absurd klamt ud.

... POPCORN I DESSERTEN

På et tidspunkt tænkte jeg, at vi skulle prøve at lave en dessert, der virkelig var Tivoli, og så fandt vi på at lave karamelliserede popcorn og popcornis, som vi serverede med en vaffel væltet oveni, så det ligner et uheld. Den har været på menuen lige siden. Lige nu arbejder vi på en dessert inspireret af et glaseret æble på pind, men æblet er blevet til en abrikos, som bliver serveret med kandiseret candyfloss.

man samtidig formår at skabe et frirum, hvor gæsterne er velkomne til at tage skoene af og stikke tæerne ned i græsplænen, imens de drikker et glas limonade, og ungerne bager snobrød ved et af havens tre bålsteder.

– Gemyse er ikke kun en gastronomisk restaurant, men også et sted, hvor man kan få et pusterum. Snobrødszyklen har jeg lavet sammen med min mand, og den er simpelthen en Christianiacykel camoufleret som mobil snobrødsbar med dejstykker, pinde og kasser til ketchup og krydderurter, der kan hænge på siderne.

Fisk med kødøkse

Tivoli er et sted, der møder verden, som Mette Dahlgaard beskriver det, og i hendes mad kan man derfor møde smage fra alverdens køkkener. De fleste råvarer kommer fra dansk jord, men Gemyse proklamerer ikke at være en nordisk restaurant. De tør godt give den fuld skrue med krydderierne og laver deres egen karry.

– Jeg har haft en dahl på menuen, som nogle indere sagde smagte bedre end deres mors. Så bliver man altså stolt, ikke? En anden gang fik jeg inspiration fra en afrikansk fiskeret, hvor fisken blev choppet groft op og kylet i en gryde, hvor den fik alt for lang tid, troede jeg. Det viste sig, at den havde fået den helt rigtige krydring med garam masala, og jeg måtte erkende, at den mamma altså godt kunne lave mad! Men fisken lignede en, der var slået ihjel med en kødøkse, og det går jo ikke på en restaurant. Der skal maden være smuk at se på.

Mette Dahlgaard bliver inspireret af rejser, af sæsonens råvarer og af sammensætninger af smag og farve. Det kan også være et foto af grøntsager, der er skåret i tynde, brede bånd og anrettet, så tallerkenen ligner et kunstværk, der bliver kimen til en ny klassiker på hendes repertoire. Det var eksempelvis de brede bånd, der gav hende idéen til en ret med små, fyldte pakker. Båndpakkerne er på menuen i dag, men fyldet kan ændre sig, for på Gemyse skal ingen gode råvarer gå til spilde. Stilkene fra krydderurter bliver brugt som ”kvaste urter” til edamamefalafel, og lagen fra den hjemmelavede kimchi bliver brugt som smags giver i surdejsbrødet.

– Fermentering er en kæmpe trend, som giver rigtig god mening her, hvor vi gerne vil bruge alle de råvarer, vi har, og også gemme noget til vinteren. Kimchien, og den fermenterede smag i det hele taget, kan noget særligt i forhold til at skabe smagsnuancer i et grønt køkken. Og når jeg rammer de der punkter, hvor jeg fx finder ud af, at det giver god mening at få kimchilagen ned i brødet, så bliver jeg altså glad.

Farmors og farfars tomatsuppe

I Mette Dahlgaards familie er der flere onkler og tanter, som er kokke, så hun har været vant til fra barnsben, at der er sjove ting på menuen til familiefesterne, og at man ikke skal være bange for at sætte tænderne i det. – Min far er jæger, så der var både fasan og hare i mit barndomshjem, men også masser af grøntsager. Jeg husker det godt nok, som om der var lidt rigelig kinakål på et tidspunkt, men nu er jeg også fra 80'erne. Jeg har også fået udkogt rosenkål, og det kunne jeg sateme ikke lide, men med tiden fulgte min mor ret godt med, og så blev rosenkålen råstegt i stedet for. Hjemme hos farmor og farfar fik Mette Dahlgaard tomatsuppe af tomater fra drivhuset og grydestegt kylling med hjemmelavet agurkesalat, og det var noget helt særligt. Der var stolthed forbundet med, at maden var lavet med egne grøntsager, og farfar holdt skarpt øje med, hvor mange agurker lille Mette nappede fra drivhuset, for han skulle have nok til agurkesalaten. Mette Dahlgaard har fået grøntsagerne ind med modermælken, men hun er bevidst om, at det ikke er alle, der er parate til at skrue ned for kødet og gå på restaurant for at sidde og spise grøntsager. Men hun prædiker ikke. Det ligger slet ikke til hende – hun er først og fremmest kok.

– Jeg gider ikke bestemme, hvad folk skal spise. Spis nu bare det, der giver mening for dig! Jeg har heller aldrig haft lyst til at være kostvejleder til trods

for, at jeg har en bachelorgrad i sundhed og ernæring. Hvis folk vil være tykke, så må de selv om det.

Bemærkningen lader hun falde så henkastet, at der ikke er en rest af tvivl tilbage om, at det altså ikke er kalorietabeller, forbud og kostplaner, der er hendes hedeste drøm.

– Om man er med på den grønne trend, kommer an på, hvem man er som person, hvor man er i sit liv, og hvad man kan rumme. For mange ville det være ensbetydende med at lægge hele sin madkultur om. Hvis man er vant til at spise millionbøf, medisterpølse og lørdagskylling, så er det her altså noget helt andet. Er man derimod i trediverne eller fyrrerne og har fået nogle børn, som er blevet et par år eller fire, så man kan begynde at overskue livet igen, så kan det godt være, man begynder at tænke på at investere i sig selv og dem og gerne vil være med på det her. Andre synes simpelthen, det er trendy, rigtigt, og at grøntsager bare smager bedst.

Gemyse er grøn, men ikke frelst. Grænsen går for Mette Dahlgaard ved en vegansk restaurant og et køkken uden mejeriprodukter eller god honning.

– Der sætter man en kasse omkring nogle kreative arbejdsmåder, der er i mig, og det ville jeg ikke kunne magte. Spilleregler er gode, men afgrænsede rammer, det tror jeg ikke på. //



Gemyse har et samarbejde med Aarstiderne, som leverer kassevis af grøntsager til restauranten. Kokkene ved ikke på forhånd, hvad de får, for det er ikke kun sæsonens gængse råvarer. Her er det en citronagurk.

