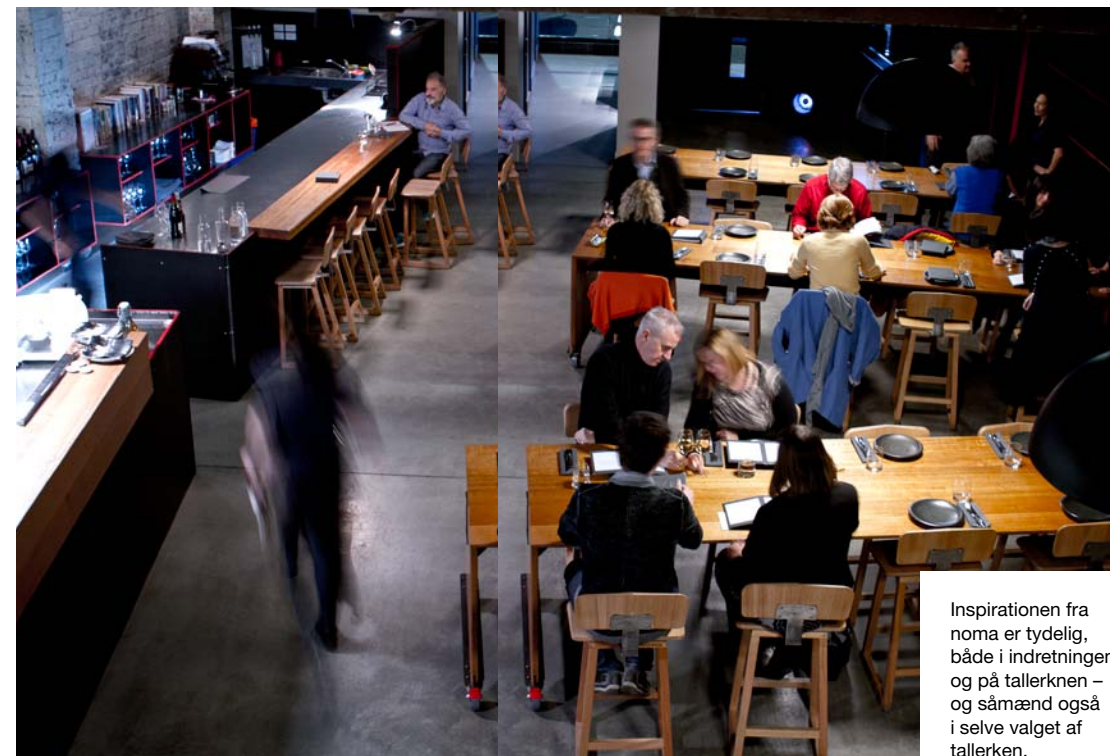


# NOMA DOWN UNDER

Af  
JONAS WISBECH VANGE  
Foto  
JULES OBER M.F.L.



Inspirationen fra noma er tydelig, både i indretningen og på tallerkenen – og såmænd også i selve valget af tallerken.



Garagistes åbnede i 2010 – navnet kommer af, at stedet oprindeligt havde været en garage, men det var først og fremmest en hyldest til Les Garagistes, gruppen af uafhængige, små vinproducenter i Bordeaux, der går mod strømmen.



'noma-effekten' må siges at have slået endegyldigt igennem, når man, næsten så langt væk man kan komme fra Danmark – i Hobart på Tasmanien, i 'Mary-land', kan finde en restaurant, der hylder principperne fra Det nye nordiske køkken med bl.a. skovsyre og havtorn, og hvis køkkenschef fandt tilbage til naturen efter et ophold på noma. **Jonas Wisbech Vange** har mødt den australske kok, Luke Burgess.



Et gammelt autoværksted på den anden side af jordkloden sidder 34-årige Luke Burgess. Han smiler drenget, og han smiler meget. Men han er også en glad mand. For det er ikke mere end et par uger siden, at han af Australiens førende gastronomimagasin *Australian Gourmet Traveller* blev kåret som landets største nye kokketalent. Og det gamle autoværksted, som danner rammen om hans restaurant, *Garagistes*, er ifølge selvsamme magasin det sted, man skal besøge, hvis man vil spise på Tasmaniens bedste restaurant. Og som aldrig var blevet, som det er, hvis det ikke havde været for Luke Burgess' fem intense uger i køkkenet på noma.

Han er netop trådt ind ad døren. Hjemvendt fra det tasmanske forår, der i skrivende stund veksler mellem højt solskin og silende regn med det resultat, at naturen skyder og spirer med voldsom kraft. Han har været ude at hente kød hos en lokal farmer, plukket urter i forskellige haver, og så har han været i det fri for at plukke blomstertoppe, vilde hvidløg og andet grønt.

"Det er meget afslappende at køre rundt og hente råvarer, lige indtil man bliver mindet om, at man skal tilbage og tilberede nogle af dem i fire timer ... Og senere bryder helvede løs," smiler han.

Han sidder ved et af de lange borde, der strækker sig på tværs af det åbne rum.

"Det er jo faktisk et af de største indtryk, jeg fik med fra Danmark. Det her med at tænke over, hvor man er og så bruge det, man har til rådighed. Tiden på noma åbnede mine øjne i forhold til naturen og det potentiale, der er overalt. Når jeg er ude, er jeg konstant og altid på udkig efter ingredienser, og så skriver jeg ligesom de gode steder bag ørene."

"Havde du også den mentalitet før noma?" spørger jeg.

"Jo, jeg havde nok mentaliteten. Men jeg var mindre fokuseret."

## Tasmanien meget lig Danmark

Året er 2006 – han var faldet over en artikel skrevet af en australsk journalist, der boede i London. Den handlede om en københavnsk restaurant. Stedet virkede interessant, og da Luke Burgess gik ind på restaurantens hjem-

meside, steg fascinationen. Ingredienserne og måden, de blev brugt på, virkede forskellig fra det, han kendte. Jo, han kendte da godt hyben. Men han vidste ikke lige, hvordan man indarbejdede dem i en ret. Og skovsyre. Ja, han vidste, hvad det var. Men han havde aldrig set det før.

Jo mere han researchede på de urter, man brugte på noma, des mere viste det sig, at de også fandtes i Tasmanien. Og at forholdene på den australske ø var nogenlunde identiske med dem i Danmark, bortset fra at den danske vinter var en smule hårdere.

Tre år senere, i marts 2009, følte han sig klar til at åbne egen restaurant. Alligevel sendte han en mail til noma. Bare for at høre om muligheden for et *stage*. To dage senere skrev en af souscheferne og spurgte, hvornår han havde lyst til at komme. "Hvornår er råvarerne bedst?" spurgte Luke Burgess. "September er god," svarede souschefen. Og så var det en aftale.

## Et køkken i bevægelse

Et halvt år senere sprang Luke Burgess op på en cykel og trillede fra sit værelse ved Svane-møllen i København ud til verdens på det tidspunkt 10. bedste restaurant på Nordatlantens Brygge.

Han var temmelig nervøs. Og det var ikke kun på grund af de to michelinstjerner. Aftenen forinden havde han spist på Fiskebaren i Kødbyen, hvor en af kokkene – en tidligere ansat på noma – havde nævnt en dokumentarfilm, der hed "noma på kogepunktet". Da han kom hjem, fandt han den på nettet. Det absolut eneste, han forstod, var, når René Redzepi bandede på engelsk. Det skulle nok blive interessant!

Men på første arbejdsdag var Redzepi ikke at finde nogen steder. Han var på ferie. Så der herskede en mere afslappet stemning, indtil kaptajnen et par dage senere kom hjem, frisk og udhvilet.

"René havde sådan en aura af selvtillid og koncentration," siger Luke Burgess. "Men så var der også en aggression, som kom af forventningspresset udefra. Han virkede egentlig som en meget afslappet fyr, men når det var tid til at arbejde, blev han enormt seriøs."



Luke Burgess fik et godt første indtryk af noma. Stedet var enormt smukt. Han kunne lide det rene udtryk. Elegancen kombineret med de simple brune forklæder. At man brugte knivmuslingskaller til at feje krummer af bordene, som i øvrigt stod uden duge.

”Jeg blev straks imponeret af, hvor afslappet restauranten fremstod i elegante omgivelser. Det var virkelig smukt rent æstetisk. Det er jo helt anderledes end at gå ind på en trestjernet michelinrestaurant i Paris, der har guldspejle og lysekroner, der er større end det her bord. Det er meget forfriskende.”

Køkkenet var mindre afslappet. Der var enormt travlt. Nogle løb rundt, imens andre koncentreret stod bøjet over skærebæret, gryder og tallerkener. Uhyre effektivt og professionelt. Men samtidig mærkede han en god atmosfære.

”Ovenpå var der meget forberedende arbejde, hvor der er tid til at stå og snakke. Der var mange, der ligesom mig arbejdede gratis, men alligevel blev man involveret i processen og følte sig som en del af holdet. Derudover var der et godt kammeratskab blandt kokkene. De holdt selvfølgelig hinanden oppe på dupperne, men jeg oplevede aldrig skænderier eller aggressiv adfærd. René lod andre komme til, hvilket skabte en god kreativ proces. Og så var der selvfølgelig nogle gange, hvor han råbte ganske voldsomt af sine ansatte. Men folk SKULLE præstere. Og det var helt tydeligt, at køkkenet var på vej frem. Der skete noget.”

#### Det simpleste var det bedste

Dagene gik. Hver morgen cyklede Luke Burgess forbi Lagkagehuset, hvor han drak morgenkaffe med nogle kollegaer, inden arbejdet begyndte på noma ved ottetiden og fortsatte indtil midnat.

Hans plads var først og fremmest oven over restauranten. Her vaskede og plukkede han ur-



ter. Han rensede taskekrabber og knivmuslinger. Skar radiser og majroer. Siede fonder eller syltede. Andre dage arbejdede han i konditoriet, og så var der service ved frokost og nogle gange aften, hvor han var med til at forberede udvalget af snacks.

”Og så fik jeg måske lov til at anrette syltetallerken eller moskusoksetartaren, men ikke de større ting. For under service skal det gå stærkt. Man skal kende hinanden og rutinerne, så der sætter man ikke lige en gal australier til at anrette,” griner han.

Men det handlede først og fremmest om at observere. At finde ud af, hvad der foregik bag nomas grove murstensvægge, hvad der gemte sig bag menuerne og alle de ord, der var sagt og skrevet om denne nye nordiske gastronomi.

”Jeg vil sige, at maden har meget kant. Det er en kryddret palet med megen syrlighed. Man skal kunne lide bitterhed og være indstillet på, at man ikke får mange kulhydrater, men mas-

ser af proteiner tilberedt på forskellig vis. Maden på noma føles meget frisk. I modsætning til smagen, som er utrolig kraftig, er madens tyngde enormt let. Det er ikke mad, som kæberne skal kæmpe sig igennem, men du bliver hele tiden udfordret. Din hjerne er aktiv, når du spiser på noma.”

Selv nød han desserten med valnøddeis og -pulver, tørret fløde og bær. Han var vild med det sprøde kyllingskind, der blev serveret i en lille sandwich med rug, hestebønner og røget ost. Frisk gran havde han aldrig prøvet før. Det var virkelig smagsfuldt. Og så var han begejstret for moskusoksetartaren med estragon og skovsyre. Men som han siger:

”Det simpleste var egentlig det, jeg bedst kunne lide.”

#### noma er frygtløs

Bag Luke Burgess er restaurantens medejer Kirk Richardson gået i gang med at dække bor-



dene. Det tager tid. For han har målebåndet med. Fra det åbne køkken skærer lyden af den elektriske knivsliber ud i den gamle garage.

noma var som et åbent hus, forklarer Luke Burgess. Et åbent hus for passionerede mennesker, der leverede det ypperste fra hav, haver og skove.

”Det var, som om naturen strømmede ind ad dørene. Samlere og andre leverandører kom forbi med de råvarer, der for mig at se skabte stedet. Uden dem ville noma måske bare være endnu en restaurant i København. Tag ’svampemanden’. Han leverede de flotteste svampe og var enormt passioneret, men han var også virkelig genert og følsom, så derfor var René meget striks i forhold til, at vi gav ham tid og behandlede ham ordentligt.”

”Men hvad er det, der gør noma anderledes?” spørger jeg.

”Jeg synes, det er den totale mangel på frygt i forhold til at bruge ingredienser, der afviger. Den moderne palet er baseret på salt og sukker, hvor noma bruger saften fra persille, tang, måske en anelse eddike med nogle rå kammuslinger. De prioriterer de intense aromaer. For mig er det en rejse at spise. Det handler om at blive stimuleret så meget som muligt rent in-

tellektuelt. Og når man er færdig med at spise på noma, er man fuldstændig bombet af smagsindtryk.

”Men bliver du ikke også stimuleret intellektuelt, når du spiser fransk cuisine?” må jeg vide.

”Jo, nogle gange. Men når jeg spiser fransk, så er det mere trygt, mere bekvemt. Det er ligesom at mødes med en gammel ven. Når man sidder på noma, er det som at møde en person for første gang. Det er intenst på en helt anden måde.”

Netop da påbegynder opvaskemaskinen i køkkenet sin utålmodige bippen, der fortæller, at den har gjort sit arbejde. Vi aftaler, at jeg kommer til spisning næste dag.

#### Maden et samtaleemne

Langs den grove murstensvæg løber det åbne køkken over i vinbaren, hvor jeg sidder med et forfriskende og egentlig ganske usædvanligt glas chardonnay, Arbois ’Les Folasses’ 2009 fra Michael Gahier i Jura. Den er valgt blandt hundredvis af organiske, biodynamiske vine i den 63 sider store vinmenu, der glimrer ved de store bordeauxers fravær. Til gengæld flyder den over med små spændende producenter, særligt fra Europa.

”René havde sådan en aura af selvtillid og koncentration. Men så var der også en aggression, som kom af forventningspresset udefra”

Klokken er halv otte, restauranten er fyldt, køkkenet har travlt. Det ene øjeblik går Luke Burgess rundt og dirigerer sine tropper, det næste står han ved anretterbordet. Han bøjer sig ind over en aflang crostini, lægger en citronpuré ovenpå, så et råt stykke makrel, dernæst husets yoghurt og til sidst sprød spinat og lidt dild. Tjeneren griber den lille snack og sætter den foran mig.

Jeg nyder synet.

Og mærker så den tynde crostini knase om kap med spinaten, den fede fisk nærmest spræller af friskhed, imens yoghurten og den lækre citronpuré låner retten den sidste syre. Den strutter af friskhed. Og det samme er tilfældet, da jeg lidt senere får sat en lille, aflang træbakke foran mig. I en dyng af hvide og sorte strandsten ligger en østers. Den er dampet og serveres i en emulsion af æblecider og jomfrualnøddolie anrettet med kørvel og små ringe af forårsløg.

Ved bordene sidder gæsterne og snakker. Ikke kun med deres bekendte, men også med de ellers ukendte sidemænd. Det sker ofte, at Luke Burgess serverer en dessert, som hurtigt bliver samtaleemne ved den ene bordende. Fem minutter senere kommer der en bestilling mere. Og sådan fortsætter desserten sin vandring, indtil den har nået den anden ende.

Næste ret er en sushiinspireret salat, hvor rå australsk *kingfish* og stribet trompetfisk slanger sig rundt på den tunge sorte tallerken med unge, nye hvidløg og bønner. Herover pinjekernemælk og dråber af dybgrøn estragonolie og pyntet med blomster.

Op ad murstensvæggen foran mig står en større samling køgebøger. Den første bog i rækken har et gråbrunt omslag. NOMA, står der med store blokbogstaver. Billederne af nomas lette, elegante anretninger glider igennem mit hoved. Og så ser jeg ned på min tallerken. Ligheden er slående.

Luke Burgess kommer hen med en keramikplade med husets pølser. De er blevet saltet og har så hængt og tørret i et rum bagerst i restauranten. Et rum, hvis glasvindu vender ud mod gæsterne, så man kan se ind i et rødt slaraffenland af lam, svin, and og okse.

Derefter en ret af rå og sprødsteget blomkål med vagtelæg, ansjoscreme, frø og gryn. Så to Hammond wagyu-oksetunger, der serveres med røget ål og rogn. Ovenpå danser ur-



ter med maniok-rod og en balanceret peber-rodsceme.

Bagefter kan jeg ikke dy mig for at bestille endnu en ret med wagyu. Denne gang er det oksens tredje mave, der er blevet braiseret med piment d'Espelette og serveres med syltede shiitake-svampe, nye hvidløg og tørret andebryst, der fungerer som en slags crunch.

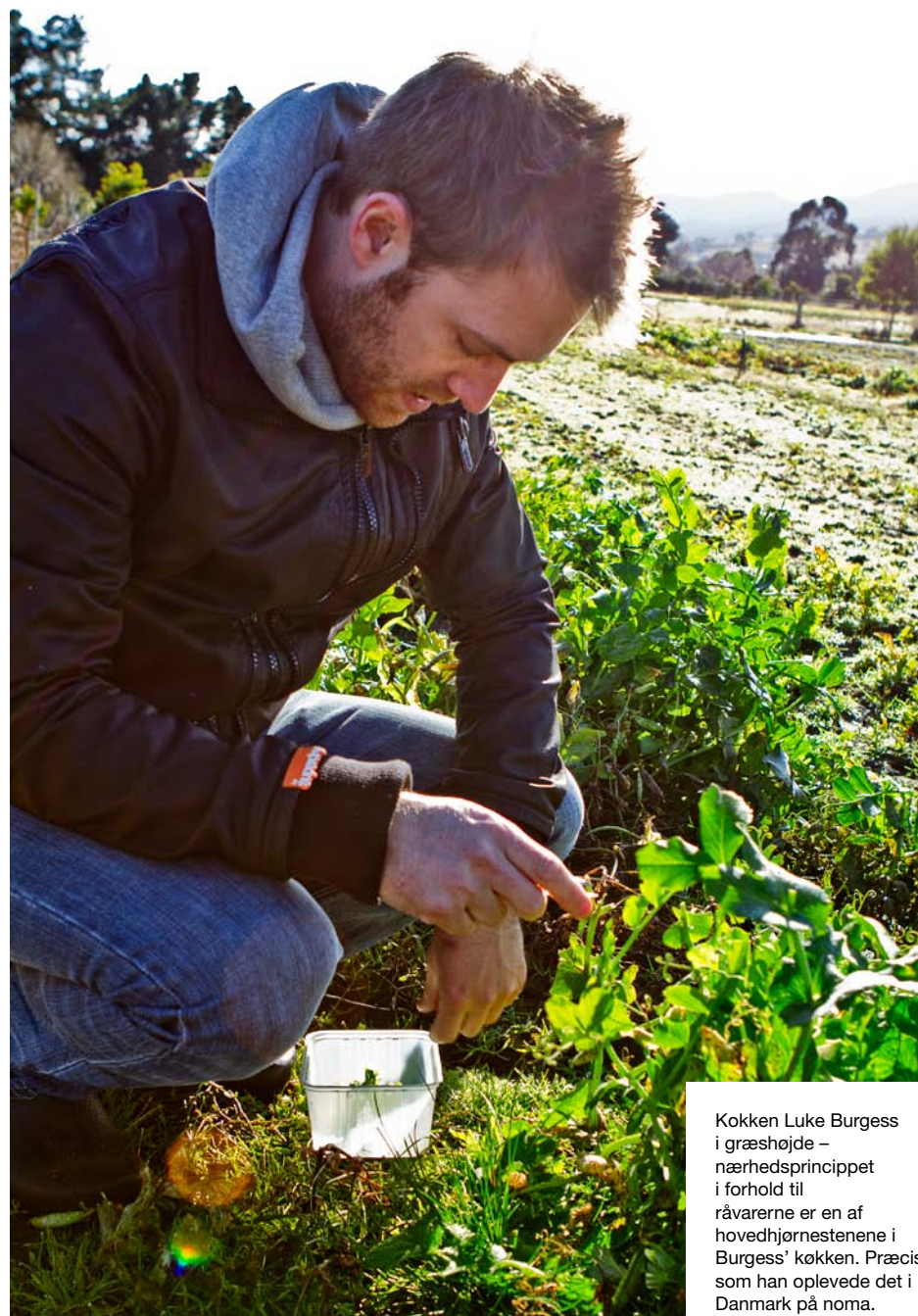
Denne ret har masser af krydderi, tyngde og umami og går godt sammen med en rød Cheverny 'Les Ardilles' lavet på pinot noir og gamay, årgang 2008, fra Domaine du Loulin i Loire.

#### Overgiv ikke alt til kunden

Ved titiden er der tyndet ud ved bordene i en sådan grad, at Luke Burgess har sat sig ved min side for at spise aftensmad. Der er i øvrigt lige en lögret og en dessert, jeg er nødt til at smage, siger han. Og så skal vi have en af hans personlige favoritter, en flaske hvid 'SP68' fra 2010, som er lavet på frappato og nero d'avola af den kvindelige sicilianske vinproducent Arianna Occhipinti.

"Jeg kan jo ikke trylle," siger han uopfordret og fortsætter: "Vi er kun så gode som de råvarer, vi får fra vores producenter. Ham, der har dyrket rodfrugter for mig, har haft dem stående som en investering i sine bede i fire måneder. Så når jeg laver mad med hans rodfrugter, skylder jeg ham at gøre det så godt som muligt. Derfor er vores madlavning på alle måder en hyldest til de lokale grøntavlere, fiskere og farmere. For de er de sande kunstnere."

Og så fortæller han om de japanske fuld-blodswagyu-kvæg, jeg har spist denne aften. De lever på Robbins Island i Tasmaniens nordvestlige hjørne, hvor Hammond-familien i tyve år har haft dem gående blandt kænguruer og tasmanske djævle. De får hverken korn eller øl, som den japanske tradition foreskriver. Til gengæld spiser de græs, og så går de rundt nær havet i den barske, uspolerede natur og trækker vejret i det, der er målt til at være verdens



Kokken Luke Burgess i græshøjde – nærhedsprincippet i forhold til råvarerne er en af hovedhjørnestenene i Burgess' køkken. Præcis som han oplevede det i Danmark på noma.

reneste luft. Resultatet: flot marmorering og fantastisk smag.

Luke Burgess kan også fortælle om hans fiskemand, Mark Eather, der altid leverer dagfreske fisk. Og om de flinke fyre fra Bruny Island, hvis østers har skvulpet rundt lige ud til det sydlige ocean. Og pointen er sådan set bare, at han kender sine leverandører og sætter pris på dem.

"For mig er det vigtigt, at maden er ærlig og autentisk. Selvfølgelig vil jeg udfordre mine gæster og mit eget talent, men jeg vil også holde fast i det basalt gode. Også for at have kontrasterne. Det er ligesom en, der matcher et par Salvatore Ferragamo-jeans med nogle slidte sneakers. Nogle gange ser det bare enormt godt ud sammen," siger Luke Burgess og sluger en østers.

"Nogle gange smider man en ret ind, som ikke rigtig sælger de første par aftener. Den

indeholder måske komave eller anden indmad, hvor folk tænker 'adr!', og så overvejer jeg, om den skal tages af menuen. Men så begynder den langsomt at sælge, og pludselig ændrer folks forestillinger sig. Pointen er, at man må stå fast. Du kan ikke lave en hel menu, der i bund og grund siger 'fuck dig' til dine gæster. Der skal altid være en smule plads, de kan trække sig tilbage til. Men du må ikke overgive hele dit territorium til kunden, for så vinder du aldrig slaget."

Noget tyder på, at Luke Burgess har vundet sit slag. Garagistes har haft åbent i et år, og der har været travlt hele vejen igennem. I overmorgen går hele holdet på ferie. Luke Burgess skal til Europa. Og han lægger også vejen forbi Danmark.

Vi skåler, får serveret nogle udsøgte ricotta 'dumplings' med en flydende, maltet saltkara-



mel og aftaler så at mødes for at runde historien af, når han atter er hjemme.

#### Naturen på tallerkenen

"Det var fantastisk!" udbryder Luke lykkeligt, da vi mødes halvanden måned senere.

I Danmark nåede han 'kun' at spise på relæ og Manfreds – ja, og så en dejlig frokost på noma. Men hans lykkefølelse opstår, når han fortæller om middagen på Fäviken Magasinet i Sverige, hvor kok Magnus Nilsson har gjort en dyd ud af udelukkende at bruge dyr og grønt fra Fävikens 8.400 hektar store jagtgrund.

"Jeg fik et rått elghjerte serveret med marv og høblomster. Det var simpelt, men enormt smagsfuldt. Det bliver rigtig spændende at følge det sted."

Mennesker zigzagger ud og ind mellem hinanden i mylderet denne grå forårsdag. De fle-

Se opskrifter fra Garagistes på [gastro.dk](http://gastro.dk)



## ”Flere af de ting, vi laver på Garagistes, er enten stærkt inspireret eller direkte kopieret fra noma”

ste var sikkert gerne blevet hjemme, men det er lørdag og dermed torvedag i Hobart, hvor man på det overdådige Salamanca Market kan få alt fra grøntsager og tasmanske vine over *meat pies* til frugtlæder og uldne sokker.

"Hvordan har du ført noma-principperne ind i Garagistes?" spørger jeg, imens vi går mellem standene.

"Jeg prøver først og fremmest at hylde den samme smagsprofil," svarer Luke Burgess:

"Jeg kan lide syren, og jeg kan lide brugen af vilde urter og grøntsager. Derudover arbejder jeg også med råvarer, der ikke i sig selv er eksklusive. Og så er der det visuelle. Noma har haft stor indflydelse i forhold til den måde, jeg præsenterer min mad på. Jeg kan enormt godt lide, når en tallerken afspejler naturen. Du ved, sådan at du har fornemmelsen af, at der ligger et stykke natur foran dig."

"Er der nogen retter, der bærer særlig noma-inspiration?"

"Der var en snack, et bølgende stykke toast med en emulsion af røget rogn, urter og eddi-

kestøv. Det var sådan en lækker bid, der havde masser af friskhed og alligevel en smule fylde. Lige siden vi åbnede, har vi altid haft noget, der lignede. I øjeblikket laver vi den med tynde kartoffelstykker, som man frituresteger, så de ligesom former deres egne små kurver, og så putter vi karamelliserede løg, røget yoghurt, søpindsvin og masser af vilde urter på den. Det sjove er, at jeg er glad hver gang, jeg serverer den."

#### Kopierer fra noma

Den første regndråbe falder fra himlen og bliver til mange. Foran en usundt farvestrålende slikbod render Luke Burgess ind i sin æbleleverandør, som fortæller, at blomstringen har været god, og at de første æbler er klar allerede i januar. Vi går videre. Indtil vi når hans 'grøntkvinde', hvis stand åbenbarer sig med de friskeste grøntsager i alle naturens farver.

"Vi har *morning glory* klar allerede denne uge," fortæller hun.

Og så holder Luke Burgess et lille foredrag om den sydøstasiatiske vandspinat. Først for mig, bagefter for en nysgerrig forbipasserende.

Vi står i tørvejr i grøntkvindens stude. Udenfor hamrer regnen mod jorden. Jeg spørger ham, hvilken ret der siger alt om, hvad han vil på Garagistes?

"Fuck! Det ved jeg ikke," siger han efter 15 sekunder, som bliver til 30.

"Der er måske én ret, vi lavede i sommer. Det var en salat, der indeholdt ni forskellige slags tomater og endnu syv slags grøntsager, der alle havde groet på samme grund. Så indeholdt den en friskost, vi lavede på lokal gedemælk, olivenolie og en eddikedressing på hyldeblomst og laurbær. Det er nok den eneste ret indtil videre, der i al sin renhed kan legemliggøre, hvad jeg gerne vil. Det ville være fedt at have en menu, hvor alt var fra Tasmanien. Men dette første år har vi altså kun ramt sømmet en gang."

Og så er vi tilbage ved det lokale. Ved det, han har lært af 'noma-historien'. For, som han siger, startede de en kæmpe international bølge i et land, der ikke var kendt for sin gastronomi, ved at gå ud i naturen. Det har fået ham til at tænke, at det er muligt at skabe noget stort med lokale råvarer hvor som helst, så længe man arbejder hårdt og er fokuseret.

"Med noma er der sket en gastronomisk frigørelse i retningen af naturen. Jeg lærte – blandt meget andet – at sylte umodne hyldebær, så de bliver til en slags kapers. Da jeg så kom tilbage til Hobart, opdagede jeg, at der var hylde overalt! De blomstrer i øjeblikket, så nu går jeg bare og venter på bærrerne. Mit ophold var enormt inspirerende og har givet kraft til en ny tankeproces. Flere af de ting, vi laver på Garagistes, er enten stærkt inspireret eller direkte kopieret fra noma – ja, undskyld René," griner Luke Burgess.