

Historien om Dansk gastronomi og udvikling i perioden 1980-2020

En hyldest til Kokkene bag den succeshistorie som Dansk Gastronomi har udviklet sig til.

Projektets Navn: Legendernes Aften

Projektets formål:

At forsøge at indkapsle og beskrive udviklingen i den seriøse del af Dansk gastronomi igennem de seneste 4 årtier

Helt konkret har vi udvalgt ca. 50 af de kokke der har været nøglepersoner i Dansk Gastronomi, i perioden 1980 og frem til i dag 2020 (eller som i dele af perioden har været toneangivende) og gennem en aften i køkkenet og efterfølgende interviews med dem få deres unikke historie og derved indkapsle hele dette eventyr. Disse samtaler understøttes med mangfoldige fotos af både mad, stemninger og personer fra de afholdte aftener.

Disse interviews er tænkt som lange samtaler, der kommer rundt om emnet på alle tænkelige måder. Hvad var drivkraften, hvorfor blev du kok, hvorfor blev du ved, år efter år, hvad var prisen, hvad har du mistet og hvad har du opnået og ikke mindst er der noget du har fortrudt...?

Målet er at ende med et kulturhistorisk bogværk, i 3 bind, der fortæller historien om den eksplosive udvikling i Dansk Gastronomi i perioden 1980- 2020 og om kokkene der stod bag den udvikling som har gjort os til en af de vigtigste og spændende gastronomiske nationer i verden.

På vores hjemmeside(www.parsleysalon) Kan man under fanen "den gastronomiske kalender" få et overblik over hvilke kokke der kommer og ikke mindst hvornår de kommer.

Her kan alle der er interesseret i at være med, booke bord til den aften og den Kok, man ønsker. Menuer til arrangementerne vil typisk ligge på hjemmesiden 14 dage før selve eventet.

Det konkrete projekt:

Hver af de udvalgte kokke inviteres til at afholde "deres" aften på vores lille restaurant, Parsley Salon , der er skabt til netop dette formål (www.parsleysalon.dk).

Det er et "one night only" arrangement og restauranten har plads til max. 34 gæster.

I ugerne op til at gæstekokken kommer, arbejder vi (Allan Schultz og Gæstekokken) tæt sammen om at udvikle en 5 Retters menu. Når den er færdig, sættes der vine til, i samarbejde med vores dygtige sommelier, Nana Wad (Victoria Vine)

Jeg sørger for alle vareindkøb, således at vi et par dage op til selve aftenen, kan gå i gang med forberedelserne. Vi har på den måde et par dage sammen i køkkenet, hvor vi gør klar og laver "mis en place." Allerede her taler vi meget sammen og får 'skrabet lakken af', som forberedelse til det efterfølgende interview.

Når gæsterne ankommer bydes de velkommen af mig, som fortæller om selve projektet og ikke mindst præsenterer aftenens hovedperson. Gæstekokken overtager herfra roret og fortæller om menuen, samt små historier om retterne, og måske et par anekdoter fra deres karriere.

Hele aftenen bliver løbende dokumenteret af den internationalt anderkendte fotograf Jacob Termansen.

De 5 retter i aftenens menu bliver ligeledes fotograferet, i et til lejligheden opstillet studie, bagest i køkkenet.

Efter en veloverstået aften i Parsley Salon, mødes jeg igen med gæstekokken og fortsætter, samtalen, der senere skal være en central del af både den enkelte koks historie, samt bidrage til at binde den store historie sammen.

Den Store historie

På baggrund af indsamlede materiale, begynder vi så arbejdet på selve bogen.

Bogen er stammen i vores projekt. Det er med bogen vi ønsker at illustrere det hårde arbejde og de 1000-vis af timer der er lagt i at gøre Danmark til en gastronomisk succes historie. Det er også historien om en helt særlig branche, der er præget af stor konkurrence, og kæmpe egoer, men som paradoksalt nok også er præget af stærke venskaber, en kolossal hjælpsomhed, og en villighed til at dele viden, i en erkendelse af, at vi så allesammen kan blive bedre. Det er et

skoleeksempel på hvor langt man kan nå når man står sammen, og når alle trækker i samme retning.

Hvordan gør vi det til virkelighed:

Det primære formål er at fortælle denne eventyrlige historie om hvordan Danmark har magtet og formået at flytte sig, fra en "Brun sovs & Rød pølse nation" til en Global Gastronomisk sværvægts-nation. Det er jo ikke noget tilfælde og bestemt ikke en forvandling der er sket 'over night'.

Det er en temmelig stor fortælling, med rigtig mange involverede, der har strakt sig over rigtig mange år.

For at kunne forstå og fortælle historien, så må man dykke lidt ned under overfladen. Her finder man alle de små historier. Om alle de fantastiske ildsjæle, alle de dedikerede og dygtige kokke, der gennem deres daglige virke har kæmpet og arbejdet, og givet alt de havde i sig, for at levere. Om det man vel kan betegne som en "Bevægelse", der blev antændt af en håndfuld dygtige kokke i 1980erne. Både de danske kokke, men sandelig også "Den Franske Invasion", der parallelt med den ny danske kokkegeneration satte turbo på udviklingen.

Det er historien om dem der startede det hele. Og det er historien om dem der fulgte op og tog den videre. Om alle dem der lod sig rive med, lod sig inspirere og lod sig animere til at satse hele butikken Eller i det mindste har gjort forsøget, på at blive den bedste.

Det er fortællingen om de kokke der er gået i forreste linje og har kæmpet hårdt for at vi i Danmark, kan købe ordentlige fødevarer i vores dagligvarebutikker. Om dem der har givet os store gastronomiske oplevelser, som vi tidligere skulle til Frankrig, Italien og London for at komme i nærheden af.

Selv var jeg så heldig at begynde mit liv som kokkelev hos en af de helt store i dansk gastronomi i 1985, Erwin Lautherbach. Så jeg har fulgt udviklingen på allernærmeste hold. En vild og vanvittig udvikling, til det vi vel i dag godt kan betegne som Dansk Gastronomis guldalder.

Jeg forsøgt at identificere de kokke som igennem denne 30-40 årige periode, har været særligt fremtrædende, og i som i mine øjne har bidraget med noget særligt. Der er både kokke som jeg kender personligt og særdeles godt, samt kokke som jeg kun kender overfladisk. Der er kokke som jeg har arbejdet med gennem kortere og længere perioder, og så er der ikke mindst de kokke som jeg har beundret på

afstand. Alt i alt er det blevet til en liste på ca. 50 kokke, hvoraf nogle har trukket sig tilbage men, hvor langt de fleste stadig er aktive.

Vi synes denne bog skal laves. Vi kan simpelthen ikke lade være, og vi er derfor allerede gået i gang.

God fornøjelse

Allan Schultz

Wesley Sa