

Jyllands-Posten

14.04.2017 KL. 13:00

Oplev byen gennem dine smagsløg og din mave

Turister tiltrækkes af den velrenomerede gastronomi i København, og snart kommer turen til Aalborg.



Torvehallerne er blevet et populært indkøbs- og mødested for københavnerne og et naturligt stop på madturen. Foto: Ulf Svane /TGT

► **GASTRONOMI** **KØBENHAVN** **BYFERIE**

Siden Restaurant Noma åbnede i København i november 2003, er det gået slag i slag.

TOM NØRGAARD

Verdens bedste restaurant, verdens bedste kok, Michelinstjerner i København og nu også i resten af landet.

Fra Kadeau på Bornholm over Frederiksminde i Præstø til Henne Kirkeby Kro.

Med opmærksomheden til kokkefaget er fulgt en generelt øget bevidsthed om råvarer og tilberedningmetoder, der ellers var blevet glemt i industrialiseringens og

færdigmadens navn.

Pludselig skulle der atter ryges, syltes, saltes og fermenteres som i gamle dage, og uanset hvor man efterhånden kommer hen i landet, er niveauet højt. Man kan ganske enkelt ikke længere spise folk af med hvad som helst, og også smørebrød og egnsretter har fået en renæssance og er blevet taget under fornyet, kærlig behandling.

Madturister fra New York

Det er i denne positive historie om genrejsningen af det nordiske køkken, at man skal finde forklaringen på, hvorfor flere små nicheguidebureauer har givet sig i kast med at arrangere gastronomiske vandringer i København og andre byer. Blandt disse er Foods of Copenhagen, der drives af entreprenøren Cindie Christiansen. Hun etablerede firmaet i 2015 efter at have læst på CBS og inspireret af lignende tiltag i udlandet, herunder i Portugal:

»En af gæsterne til en middag, jeg var til, ejer Taste of Lisboa, der laver *food tours* i Lissabon. Jeg inviterede mig selv med på en af turene, blev bidt af det, og besluttede mig for at tage hjem til København og undersøge markedet. Her fandt jeg ud af, at der var et marked for madvandring i den mere eksklusive ende.

Det begyndte med de offentlige ture, hvor private kan melde sig på en rundtur, og det har så senere også bevæget sig over til de private og skræddersyede ture for virksomheder,« fortæller Cindie Christiansen, som i dag også arrangerer gastronomiske udflugter i Aalborg.

FOODS OF COPENHAGEN

tilbyder forskellige typer ture af forskellig varighed og til forskellig pris.

• Copenhagen Delicacy Tour 4



Specialbryggeriet Mikkeller har haft stor succes og har også åbnet filialer i bl.a. Berlin og USA. Her er vi på Stefansgade på Nørrebro. Foto: Tom Nørgaard

På en helt almindelig, råkold mandag formiddag er vi taget med på en af turene, en såkaldt *Copenhagen Delicacy Tour*.

Med på turen, der inkluderer otte stop undervejs, er guiden Stine, som til dagligt også læser informationsvidenskab og kulturformidling. Det foregår på engelsk af hensyn til udenlandske gæster, tre generationer kvinder fra staten New York.

Cara har taget sin mor og sine to døtre med til byen, hvor de besøger en tredje datter, der er udvekslingsstuderende. Mad spiller en stor rolle for damerne. De har bl.a. booket bord til en af de sidste serveringer på Noma og indlogeret sig på Hotel D'Angleterre, der huser en anden af hovedstadens bedste restauranter, Marchal, fortæller de. Gruppen er ifølge Cindie Christiansen repræsentativ for de folk, der typisk melder sig til turene.

»Der er tale om madinteresserede og såkaldte *foodies* fra hele verden, folk som ønsker en lokal rundvisning og en anderledes madoplevelse af høj kvalitet. Derfor gør vi meget ud af små grupper, der oplever byen med en lokal vært.

Vi kommer aldrig til at gå rundt som guider med logo på tøjet, da det slet ikke er der, vi vil hen. Mange af vores gæster kommer til København for at prøve de bedste restauranter, og en *food tour* giver dem en særlig mulighed, hvor de besøger de steder, de ikke nødvendigvis kender til selv.

Rigtig mange kommer for at besøge Michelin-restauranterne, og dem er de helt opdateret med. Derfor gør vi også meget ud af hele tiden at holde os opdateret på de lokale tendenser, som efter vores mening er ekstraordinære,« forklarer Cindie Christiansen.

Legendarisk bager med dårligt øje

Første stop på turen er Restaurant Gammel Torv, der excellerer i smørrebrød. Bænket i de hyggelige lokaler med tjener i klassisk tjeneruniform, nationalartefakter og royale portrætter på væggene serveres skarpt skåret sild i en lækker, mildt krydret karrycreme og frikadeller af økologisk kød med hjemmelavet rødkål.

Med en limfjordspilsner fra Fur og en svensk snaps fra det meget omfattende snapsekort er bunden lagt til en god tur rundt i byen, og selvom denne type rå fisk ikke er hverdagskost for damerne fra New York, bifalder også de med et »excellent.«

Allerede på turens andet stop fornemmer både de og vi andre imidlertid, at depoterne vil blive fyldt godt op i løbet af dagen.

For selvfølgelig skal vi prøve kræfter med wienerbrød, eller som de kalder det på den anden side af Atlanterhavet, *Danish*. Sct. Peders Bageri er især kendt for sine overproportionerede onsdagssnegle, som der bliver solgt ca. 4.000 af hver onsdag – men der er en specialitet på menuen hver eneste dag, og man kan selvfølgelig også få både hindbærnsnitter, fastelavnsboller og bagerens dårlige øje.

Københavns ældste bageri er fra 1652 og blev grundlagt af bagemester Michael Mentz, som var oldermann for byens bagerlav. Det gamle bageri har bortset fra små ombygninger i 1796 og 1949 ikke undergået mange forandringer siden dengang.

Stedet tiltrækker over en bred kam gamle kaffesøstre, travle journalister, distræte artdirectors fra Indre Bys reklamebureauer og søvnige studerende, der tager sig en fridag fra de fornuftige kostråd.

Man skal uden tvivl løbe en meget lang tur for at kompensere for kaloriebomberne, der byder sig til i monterne.

Ambassadører og traditioner

Hverken dette eller andre steder der besøges på turen, er naturligvis tilfældigt valgt. »Først og fremmest skal stederne have mad af høj kvalitet samtidig med at de enten skal repræsentere den nuværende madscene eller gode danske traditioner. Derudover skal de have en god historie bag sig, og der skal også gerne være nogle passionerede mennesker bag,« forklarer Cindie Christiansen.

Efter mødet med det gode dejværk går turen til Torvehallerne. Fødevarekomplekset, som er skabt af arkitekten Hans Peter Hagens i 2011, ligger smukt mellem de statelige bygninger ved Israels Plads og Nørreport St. og består af to haller med i alt godt 120 udbydere – slagtere, fiske- og ostehandlere koncentreret i den ene hal og grønthandlere, bagere og konditorfolk i den anden.

Trænger madpakken eller frokostbordet til at blive piftet op med kronhjortesalami, bresaola med lakrids og chili, frankofile delikatesser eller lokale råvarer fra danske gårde, så er der ingen vej uden om Torvehallerne.

Inden turen går videre til Nørrebro på den anden side af Dronning Louises Bro, bliver appetitten stimuleret med vesterhavsost og andre lækkerier fra den danske mejeritradition.

”

Det er i denne positive historie om genrejsningen af det nordiske køkken, at man skal finde forklaringen på, hvorfor flere små nicheguidebureauer har givet sig i kast med at arrangere gastronomiske vandringer i København og andre byer.





På restaurant Spontan kan man prøve kræfter med det nynordiske køkken. Foto: Tom Nørgaard

Dagens anden frokost spises på Spontan, der er en del af tapperiet Brus. Lokalet er stort og højloftet, med gulv-til-loft-vinduer, lyse træmøbler og grønne planter. Med pighvar, knivmuslinger, skorzonerod og blomkål på tallerkenen og forskellige former for mikrobryg i glasset er stedet repræsentant for den nynordiske madbevægelse, der det seneste tiår har gået sin sejrsgang over store dele af verden. Rygtet om den gastronomiske kreativitet i Danmark har spredt sig, og Cindie Christiansen ser da også fortrøstningsfuldt på fremtiden - også for sin egen forretning:

»Foods of Copenhagen har fra begyndelsen været en fuldtidsbeskæftigelse for mig. Da jeg startede, var jeg besluttet på at tiden var rigtig, og at det kunne lade sig gøre. Rent økonomisk har Foods of Copenhagen været i sund vækst det sidste år, og i dag kan jeg leve af det.

Det begyndte med, at jeg selv tog alle ture, og i dag er vi fem personer ansat. Jeg står nu primært for udvikling af ture og salg. Som tingene udvikler sig, og flere og flere får øjnene op for den gastronomiske scene, så er målsætningerne også ambitiøse de kommende år. Jeg har store forventninger, når det kommer til vores *public tours*, men ser især vækst inden for vores private og skræddersyede ture, da denne niche efterkommer et stort behov i markedet.«

Første skridt ud af København er Aalborg, forklarer Cindie. »I Aalborg har man en madscene, der kun er kendt af få. Vi har en del fødevarer virksomheder fra udlandet, der

ønsker at besøge de lokale producenter, som leverer til Restauranterne i København.

En tur som denne er en food tour på en hel dag, hvor vi bruger tiden på at besøge lokale producenter i Nordjylland, og ender med en privat middag i København. De skal kunne mærke og følge nogle af ingredienserne fra jord til bord, samtidig med at kokken præsenterer de nyeste madtrends fra København. Jeg skal ikke udelukke, at vi udvider til andre dele af Danmark, hvis det giver mening. F.eks. er Aarhus bestemt også interessant, når det kommer til *public tours*,« siger hun.



Restaurant Gl. Torv er repræsentant for det gode danske smørrebrød med sild og frikadeller. For de amerikanske gastroturister er eksotisk spise. Foto: Tom Nørgaard

Dagens sidste stop er Jægersborggade på Nørrebro, der har været herostratisk berømt som hashcentral, rockergade og åsted for bandeopgør. Med knofedt, pionerånd og viljestyrke har iværksættere, små entreprenører og handlekraftige andelsboligforeninger de senere år givet gaden et bedre ry.

Butikslokaler og høje kældre bebos nu af værksteder, hvor designere, fotografer og kunstnere udfolder sig, og her er specialbutikker fyldt med tøj, gourmetkaffe, vin og naturligvis god mad. Efter at have bevæget sig ned gennem gaden med indtag af flødeboller, varm chokolade og grød, sluttet der af hos mikrobryggeriet Mikkeller, som har slået sit navn fast både i Danmark og udlandet og i dag også har filialer i USA.

De amerikanske medpisere er henrykte og mætte af indtryk og mad. Faktisk har de kun én bekymring, »Hvordan i alverden skal vi kunne nå at oparbejde appetit til aftensmaden,« siger Cara og hendes døtre samstemmende og griner.