

KOKKE FRA HELE NORDEN VIL ARBEJDE FOR ET NYT NORDISK KØKKEN, DER LYSER OP I VERDEN I KRAFT AF SIN VELSMAG OG EGENART. CLAUS MEYER DRØMMER OM, AT DET NYE NORDISKE KØKKEN VIL SPREDE SIG SOM EN GODARTET VIRUS, DER KAN FÅ OS TIL AT SPISE SUNDERE OG OPFØRE OS MERE ANSVARLIGT

VELLYST SKAL KNÆKKE FEDMEKURVEN



Af Lisbeth Eckhardt-Hansen

Den gastronomiske iværksætter Claus Meyer har i mere end 20 år været drevet af en lyst til at forbedre den danske madkultur.

- Vi har simpelthen brug for at gøre op med den danske smålighed, både når det gælder tid og penge. Småligheden har skabt en kultur med fokus på billig mad, nemme opskrifter, halvfabrikata og massefremstillede industrifødevarer. Landbrugets og industriens grådighed og de handlendes ligegyldighed har været med til at drive stemningen frem. Vi har fået en usund madkultur, som er kendt verden over for sin smagsløshed, siger Claus Meyer.

Et brand tager form

Eventyret om den nye nordiske køkkenbevægelse begyndte med den

nordiske gourmetrestaurant Noma, som fik sin første Michelin-stjerne i 2005 og endnu en i 2007. Bag den internationale succes står Claus Meyer sammen med køkkenchefen og partneren René Redzepi. Da de etablerede Noma i 2003 skrev de på menukortet, at de ville rejse et nordisk køkken, der favnede det arkaiske, og som lyste op i verden i kraft af sin velsmag og egenart. Dengang var de ikke klar over, hvor godt det ville komme til at gå. Men de var aldrig i tvivl om kraften i begrebet Nordisk Køkken.

- Det nordiske køkken var dengang et helt ukendt fænomen, det fandtes ikke engang som en sproglig konstruktion. Vi stod altså med en helt ren tavle, som vi kunne lade med mening, forklarer Claus Meyer.

- Det handler i bund og grund om at fylde vores køkkener med råvarer, som er noget særligt i kraft af deres nordiske herkomst. Lyset, køligheden, jordbunden. De vilde råvarer er naturligvis fremragende eksponenter for det særligt nordiske: - urterne, vores bær, svampene, vildt, vores fisk og skaldyr men også kålen, rodfrugter og kernefrugterne, som altid har været med til at give

det nordiske køkken karakter, siger gastronomien.

Manifest viser vej

Det stod hurtigt klart for Redzepi og Meyer, at visionen var større end Noma selv. De ville have mange flere aktører ind i kampen. 12 stjernekokke fra norden blev inviteret til at deltage i diskussionen om, hvordan man kan udvikle det nordiske køkken på et symposium, som Nordisk Ministerråd var sponsor for. Resultatet blev Manifestet for Nyt Nordisk Køkken. Her skrev alle kokke under på, at de finder tiden inde til at skabe et nyt nordisk køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verdenen. Retningen var klar, og kokkene skrev ti konkrete principper for, hvordan det nordiske køkken skal vise ansvarlighed for nuværende og kommende generationers ve og vel, respekt for råvarer og omtanke for dyrevelfærd. Ikke regler, men værdier. Ideen fænger.

- Nyt Nordisk Køkken rammer noget centralt i tiden, hvor new luxury vinder frem. Det er blevet moderne at bruge penge på luksus i hverdagen. Forbruget flytter sig fra

Rolex til hvedebrød, forklarer Claus Meyer.

- Vi sætter fokus på hverdagskvalitet. Det giver maden mulighed for at hugge markedsandele fra musikbranchen, fra tøj-, oplevelses- eller bilbranchen. Folk vil gerne forkæles og betale for noget, der er lækkert og meningsfuldt. Kvalitetsfødevarer og det nye nordiske køkken har potentiale til at blive en milliardforretning. Det er en gave til hele branchen. Projektet giver nye muligheder for at tjene penge på både kvalitetsfødevarer, turisme og eksport, og så gavner det udviklingen i landdistrikterne, miljøet, klimaet og sundheden for den enkelte, siger Claus Meyer

Nordiske ambassadører

Manifestet fik massiv omtale i medierne, og Claus Meyer benyttede opmærksomheden til at forsøge at få nogle af samfundets tunge beslutningstagere til at bakke op om ideen.

- Jeg fik lobbyet for ideen hos (den daværende) fødevareminister Hans Chr. Schmidt, som tog projektet til sig, mens Danmark havde formandskabet for Nordisk Ministerråd, fortæller Claus Meyer.

Og kokkenes visioner for det nordiske køkken smitter. Nordisk Ministerråd investerer 23 millioner kroner i Ny Nordisk Mad, som er et program, der har til formål at promovere nordens råvarer og madkultur og skabe en stærk profil for den nye nordiske mad. Claus Meyer selv fik en plads i styregruppen.

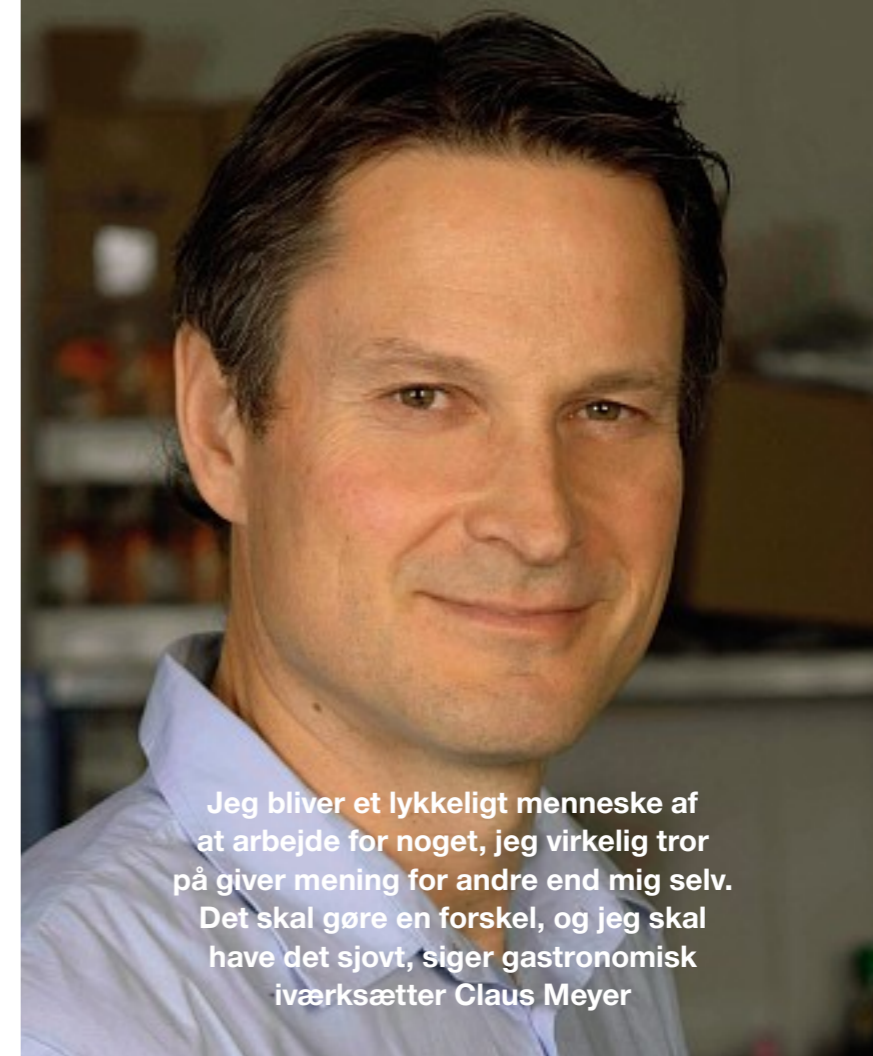
En godartet virus

Claus Meyer håber, at det nordiske køkken kan gøre os kendt på madens Europa og verdenskort. Han drømmer om, at Nyt Nordisk Køkken skal spredes som en godartet virus.

- Jeg bruger selv manifestet som et pejlemærke for mine egne virksomheder. Samtidig har jeg opbygget en rådgivningsvirksomhed, der alene beskæftiger sig med at anspore fødevarerproducenter til at udleve principperne, fortæller han.

Han oplever, at ideerne i manifestet smitter og spreder sig i kokkemiljøet og hele fødevarersektoren.

- Pointen er, at Nyt Nordisk Køk-



Jeg bliver et lykkeligt menneske af at arbejde for noget, jeg virkelig tror på giver mening for andre end mig selv. Det skal gøre en forskel, og jeg skal have det sjovt, siger gastronomisk iværksætter Claus Meyer

Foto: Lisbeth Thorlacius



Ny Nordisk Mad

Nordisk Ministerråd har afsat 23 millioner norske kroner i et treårigt program for Ny Nordisk Mad. Programmet har til formål at inspirere personer og virksomheder til at udvikle og synliggøre nordiske madvarer og nordisk madkultur. - Vores madkultur har været under massiv international påvirkning i hele norden, og der er behov for, at vi igen finder frem til den særlige nordiske kvalitet og skaber stolthed over og ikke mindst udvikler vores madkultur. Det handler om at vise omtanke for maden og måltidet, men også for måden maden produceres på, siger seniorrådgiver Mads Randbøll Wolff, Nordisk Ministerråd. Ud over at Nordisk Ministerråd har igangsat programmet Ny Nordisk Mad, har ministerrådet også anbefalet de nordiske lande at sætte initiativer i gang på nationalt plan, og meget er i gang. I Danmark har Fødevareministeriet sat smag og fødevarer kvalitet på dagsordenen med 'Smag Danmark'. I Norge har de lavet en handlingsplan for at sætte smag på Norge, og Sverige har erklæret, at de vil være Europas førende kvalitetsproducenter. Projektet får 4 med pil op på en image-skala fra 1-5, hvor 5 er bedst. Ny Nordisk Mad har et godt image. Det nyder respekt i fødevarerbranchen og slår an i offentligheden. Når det alligevel ikke får topkarakter på fem, så er det fordi, at der med et så ambitiøst projekt som Ny Nordisk Mad altid vil være noget, man kan gøre bedre. Der skal til stadighed arbejdes med image gennem en bredere forankring og gennem synlige tegn på, at Ny Nordisk Mad bidrager til at udvikle en ny nordisk madkultur, mener seniorrådgiver Mads Wolff fra Nordisk Ministerråd.

ken er en bevægelse, som er demokratisk og åben for alle. Der er ingen, der bestemmer over noget, og derfor bliver det nordiske køkken, hvad vi i fællesskab gør det til, siger Claus Meyer.

- Vi er nået rigtigt langt på fire år. Der er god klangbund for bevægelsen, og folk tager medansvar for ikke at fucke det op. Der er faktisk ingen, der har kanibaleret på projektet og kuppet det nordiske køkken som brand. Det er fantastisk, for vi har ingen kontrol, og der er mange mennesker, der er i gang. Det er de vildeste ideer, som folk søger om støtte til at realisere i Nordisk Ministerråd, siger Claus Meyer.

Nye ambitioner

Nyt Nordisk Køkken er godt i gang med at skabe en ny madkultur, og det er præcis, hvad Claus Meyer drømmer om.

- Vi vil forandre verden, skabe et paradigmeskifte, der også transformerer virksomhedernes måde at producere på. Det tager tid. Ny Nordisk Mad er også et dannelsesprojekt, som skal ændre forbrugeren selv. Tænk, hvad det ville betyde for vores samfund, hvis den mad, som folk ville have, også var den sundeste. Tænk, hvis vi kan knække fedmekurven ad vellystens vej, siger Claus Meyer. Han ser gerne, at ideerne bag bevægelsen spreder sig i andre brancher, og peger på, at sundhedsvæsnet kan tage ved lære af metoderne til at transformere forbrugeren ved selv at bygge bro mellem velsmag og sundhed.

- Vi bruger mange millioner kroner på at fortælle, hvad der er usundt. Men vi forsømmer at inspirere og motivere mennesker til at vælge den sunde vej, mener han.

Meyer vil også gerne ud i verden. Han vil eksportere tankegangen bag bevægelsen.

- I virkeligheden så jeg det gerne komme til at ske i Rumænien, Albanien og andre steder. Man kan jo genstarte den proces, vi har været igennem i alle mulige lande i verden, som også vil have glæde af at finde rødderne i deres madkultur, siger han. ■

Det nye nordiske køkken

Manifest fra Nordisk Køkken Symposium

Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden.

Det Ny Nordiske Køkken skal

1. Udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
2. Afspejle de skiftende årstider i sine måltider
3. Bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
4. Forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
5. Fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
6. Fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
7. Udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
8. Forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
9. Kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
10. Invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden.



www.nynordiskmad.org

Læs hele manifestet fra Nordisk Køkken Symposium på www.clausmeyer.dk