

LEJRES NORDISKE

LANDEVEJSCAFÉ

To helt igennem selfmade mænd gentegner billedet af en landevejskro med både hip og historisk streg. Café Valhalla er nordisk økolo­kal á la carte café, skolemad og isbod. Lavet fra bunden.

Tekst: Johanne Gabel **Foto:** Johanne Gabel og Kristian Isbrand



Café Valhallas lokaler i Gevninge med den nye store træterrasse.

En duft af vanilje breder sig. Jamie er ved at eksperimentere med chokoladetopping. God chokolade og vanilje i. Mundvandet løber til. Heldigvis er der smagsprøver for at bedømme resultatet.

Det er formiddag i Café Valhalla i Gevninge. Caféen, der kun har eksisteret i et halvt år og egentlig bare var stedet, hvor Jamie Olsen og Danny Jeppesen fandt et køkken til at lave god skolemad til de lokale skoler, men hurtigt blev mindst lige så meget á la carte restaurant, take away og pr. 1. maj også isbod med Hansens Is og Valhallas dyp og drys. Det er her, at vaniljechokoladen kommer ind i billedet.

Jamie er kokken, og det er ham, der med stjerner i øjnene, fortæller om hjemmelavet chokolade og marmelade, flødeskum af rigtig fløde og hjemmepisket guf. Danny er konceptmager og går lige så gerne i detaljer med alt fra skolemadssystem til den håndbyggede bue på væggen.

Tjekket madpakke

Duoen er for nylig blevet forstærket med Charlotte Rørholm. Hun har været her siden klokken seks i morges for at smøre madpaker til skolebørn på Bramsnæs, Trellerup og Allerslev skoler. På en god dag, som oftest fredag, er der op til 150 frokoster. Individuelt bestilt af elever og forældre i et system, som Danny har udviklet, fordi han var irriteret over, hvor besværligt det var at klikke sig frem til bare en enkelt dags bestilling af skolemad til sønnen på syv år, der går på Allerslev skole.

Danny viser, hvordan brugerfladen ser ud nu i Valhallas skolemadsbestilling. Det er et appetitligt menukort med billeder af sandwich, salater og sunde snacks. Ingen usunde alternativer. En sandwich koster fra 19 til 28 kroner, og så kan der suppleres med økologisk juice og snacks, f.eks. økologiske rosiner eller skåren frugt og grønt. Under billederne kan man klikke ugedagene af. Maden bliver pakket i brune papirposer med elevens navn og klasse og leveret af Charlotte, klar til det store spisefrikvarter.



"Siden starten har vi kun haft en enkelt fejl, og det skyldtes faktisk MobilePay. Det fik vi hurtigt opklaret og rettet. Vores system sørger for, at der er triple-tjek af, at det hele stemmer," forklarer Danny.

Ligesom alt andet i Valhalla er systemet hjemmelavet. Blandt meget andet er Danny grafiker og har en virksomhed med 10 programmører i Bulgarien. Han var i fuld gang med at udvikle en stor social platform, da han både blev grundigt træet af skolemadsordningen, og Jamie begyndte at tale om at få sit eget sted. Så var Danny klar til at tilføje 'restauratør' til titlerne. De gik i gang fra en ende af. Først og fremmest skulle de bruge et køkken i nærheden til at lave skolemaden. Det fandt de på Lindenbergvej 11g, en tidligere bagel-shop, som kaldte på en gennemrenovering. Danny viser før-billederne. Efterbilledet sidder vi i. Rendyrket nordisk tema tilsat lidt Lejre-lir.

Valhalla på vejen

Café Valhalla ligger ud til hovedvejen mellem Roskilde og Holbæk som en moderne landevejskro. Allerede fra gaden viser restauranten sig som en fuldstændig nyfortolkning af begrebet. En stor træterrasse er indgangsparti. Bygget over påsken af de to selfmade mænd og deres familier efter at have hentet inspiration i en YouTube-video. Indenfor er der masser af træ, skind på stolene, bisongevir over køkkennichen, vikingeskjold på væggene, store naturbilleder med et ekstra neongrønt pift i mos på en trærod fra Sagnlandet og bladene i en bøgeskov.

"Vi var enige om fra starten, at det skulle være god dansk mad og et gennemført nordisk koncept. Så opstod navnet Valhalla. Det harmonerer med Lejre og hele historien i området her. Derfra kom resten," siger Danny.

Gennemført er det. Fra bue og bøffelhorn til grannåle i luften på toilettet. Det er næsten som at sætte sig i skoven. Herude har de også tilladt sig et enkelt billede fra 'The Vikings'. På toilettet må man godt give den lidt ekstra gas.

"Billedet hænger derude, for at der ikke skal gå fuldstændig rollespil i den herinde. Her kommer alle slags mennesker, og de skal alle sammen føle sig godt tilpas," siger Danny og fortsætter:

"Folk kommer på cykler, i store Audi A8 og på motorcykler. Her kommer forretningsfolk, som holder møder, og en del, som kører herud fra København bare for at spise."

"De vil faktisk gerne køre langt for at spise godt," bekræfter Jamie og understreger:

"Det betyder også, at vi ikke kunne ligge her med en middelmådig kvalitet. Vi er blevet kendt med mund-til-mund-metoden, og mange bruger tid på at komme hertil."

Han taler flere gange om et ærligt køkken. Blandt andet da de fortæller, hvor tidskrævende det var at lave lofts-buen ud til det åbne køkken.

"Det skal være ærligt madlavning, som du gerne vil være bekendt



Indehaverne af Café Valhalla Grafiker Danny Jeppesen, tv., og Kok Jamie Olsen, th.

Charlotte Rørholm i fuld gang med madpakkerne til tre af kommunens skoler.





Grafiker og iværksætter Danny Jeppesen fortæller engageret om resultater og udfordringer i Café Valhallas første halve leveår.

at vise åbent frem,” siger han. Jamie tilbringer stort set al sin tid i køkkenet, som netop har udvidet åbningstiden til alle dage fra klokken 17 til 21, plus en time mere frem til klokken 22 fredag og lørdag.

”Jeg har ikke haft en fridag siden juleaften,” siger han.

Derfor er Charlotte nu blevet ansat til at stå for skolemaden. Så kan Jamie koncentrere sig om restauranten, der nu er kommet til at fylde mere i den unge butik end skolemaden. På menukortet er der tre retter til 275 kroner og valget mellem vildsvin, lamme-kølle og svineskank til hovedret. Der er også burgere til godt 100 kroner, uden kartofler som fyld, folk bliver jo mætte af burgeren, forstås. Alt på kortet er nordisk og hjemmelavet. Fra kortet selv, lavet af Jamie i bøffelskind, til samtlige retter og ingredienser. Desuden er det så vidt muligt økologisk, dansk og allerhelst lokalt.

”Vi falder ikke igennem særlig mange steder. Jo, vi har danskvand med citrus,” siger Danny med henvisning til, at citrus ikke er særlig nordisk.

”.. og kaffen,” tilføjer Jamie tørt og lidt efter, ”... og vinen.”

”Ja, her måtte jeg give mig på de danske vine,” medgiver Danny, ”nu har vi også franske og italienske vine. Men det trækker faktisk de danske vine med. Det er som om, at folk godt tør at prøve de danske, når de har alternativerne ved hånden.”

”De danske vine er klart de dyreste. Over dobbelt så dyre i indkøb, men vi har sat dem til samme priser, som de andre for at få dem i gang,” siger Jamie.



Femstjernet

Noget i hele konceptet virker. Der er ikke kun stjerner i øjnene på Jamie, når han taler om toppings og alt det andet hjemmelavede fra køkkenet. Der er også stjerner i anbefalingerne. Danny, der excellerer i at have styr på - og tal på - alt i sine systemer, viser Valhallas statistik på facebook. Udover 1.500 følgere har de lige over 100 anbefalinger. Heraf 99 med fem stjerner. Altså den bedst mulige på en skala fra en til fem stjerner.

”Det er faktisk helt ærgerligt, når der kommer en anbefaling, som ’kun’ er med fire stjerner,” siger Jamie med et lille skævt smil.

Den rigtige pris

Starten gik ellers lidt trægt. Den skole, som skulle have skudt den nye forretning i gang, valgte en anden leverandør; renoveringen tog fem frem for den planlagte ene måned; og investeringerne runder snart en million kroner. Nu ser det imidlertid ud til, at driften balancerer.

”Restauranten er begyndt at lave et lille overskud hver måned, og det er meget godt for en restaurant, der kun har været i gang i et halvt år,” siger Danny.

Kunderne strømmer til, flere skoler har anmodet om en skolemadsaftale, og de to nybyggede restauratører har lært at sætte prisen rigtigt.

”I starten prissatte vi os alt for lavt. Folk vil jo gerne have 100



Også interiøret er inspireret af vikinger og den nordiske mytologi, med træbeklædte vægge, skind på møblerne og udskårede pyntegenstande med vikingeorntering.

procent økologi, det bedste af det bedste som kvalitet og blive mætte for 100 kroner. De tænker ikke over alle de processer, der er i at servere en tallerken på bordet,” siger Jamie og fortsætter, ”vi kan ikke lange billige pølser over disken, så håndværkerne lige kan stoppe ind hos os og få frokost til tankstationspriser. Det kan vi ikke overleve på.”

”Nu har vi kun få kunder, som er utilfredse med priserne, og flere kunder, der siger, at priserne er for lave,” supplerer Danny.

Valhalla valgte tidlige at holde lukket i frokosten. Der er for få mennesker på landevejen i Gevninge i løbet af dagen. I stedet har Charlotte køkkenet til at smøre madpakker frem til klokken 10, og så er der tid til at få ryddet op og gøre klar, til Jamie skal i gang med restauranten fra klokken 17. Dertil kommer take-away og selskaber. På søndag er der f.eks. en dåb her i lokalerne, hvor der er plads til 50 mennesker. Nu kommer der også en isbod. Med lokal leverandør, Hansens Is. Danny og Jamie er i fuld gang med at finde danske smørbagte vafles, der smager godt.

”Vi tager tit på turné i lokalområdet for at kende de andre spisesteder, få inspiration og smage os frem til forskellige lokale leverandører,” siger Danny.

De vil gerne have flere lokale leverandører, men det skal stykkes sammen efterhånden. Der er logistik og praktik, der skal løses, når det er små producenter, der som oftest kun leverer hele dyr og sæsonens frugt og grønt.

”Der er mange små gårde, og vi tror også, at det bliver nemmere at finde lokale råvarer her til sommer. Foreløbig har vi f.eks. Hansens Is, Hornbeer øl og en lokal plukker til svampe og ramsløg. Vi har også talt med leverandører af dyr, men det er svært for os at købe hele dyr. Alene fordi vi ikke har pladsen til at have store mængder kød på køl. Men vi finder ud af det efterhånden. Vi vil jo også gerne have noget andet end gris, ko og kylling. Vi vil gerne have ged, gås, and, vildsvin og bison,” siger Jamie.

Charlotte er klar med de store madkasser. Hun kører til de to nærmeste skoler først. Så vender hun tilbage og henter kasserne til Allerslev. Madpakkerne bliver opmarcheret klassevis i kolonner på disken i kantinen. Duksene fra de mindste klasser hentes først. Charlotte hjælper dem med at huske det hele. Skolemælk først og så madpakkerne til klassen, så der ikke ryger noget på gulvet. De ældre klasser kommer dryssende lidt efter lidt. Fra 7. A kommer to faste kunder, Lærke og Katrine. De bestiller stort set altid en kylling-bacon-salat og et fladbrød med tun.

”Det er nemt, og det smager godt,” siger Lærke mellem to bidder og mange pigefnis.



Café Valhalla

- Café Valhalla åbnede den 1. oktober 2016 på Lindenvogvej i Gevninge.
- Ejerne er kok Jamie Olsen, 27 år, og grafiker Danny Jeppesen, 36 år.
- Valhalla er en nordisk inspireret og primært økologisk à la carte restaurant, som også leverer ud af huset.
- Dertil leverer Valhalla sund økologisk skolemælk til større lokale skoler. Foreløbig har Allerslev, Bramsnæs og Trellerup en skolemælkordning.
- Pr. 1. maj 2017 åbner Valhallas isbod med Hansens Is og egne dyp og drys.

Læs mere om nordisk inspiration, lokal kærlighed og mad lavet fra bunden på cafevalhalla.dk