

Markerne sætter menuen

Smagen taler for sig selv. Der bliver ikke pyntet på noget i Mulds serveringer, som springer lige ud af gårdens egen jord.

Tekst og foto: Johanne Gabel





Hun luger salatbed. Han ordner gulerødder. Trækker op, skærer toppe af, sorterer. Hun er i himmelblå kedeldragt og gummistøvler. Han er i fleece og outback arbejdsstøvler. Høns kagler i kulissen et sted, en sortbroget gris grynter. Et landmandspar på gården en tirsdag i september.

Ja, sådan set. For her går ganske rigtigt to hårdtarbejdende bønder. Men de er samtidig en designer og en kok i gang med et fransk inspireret projekt. Mest af alt er de to køkkenchefer i gang med at handle til den næste middag i deres restaurant. Prisen er deres arbejdstid, varerne kompromisløst friske, indkøbssedlen er droppet. Det er markerne, der sætter menuen i Muld, spisested og speciallandbrug ved Ane Rørdam Hoffmeyer og Jens Vestergaard Jensen på Damgården nær Vipperød.

Uden pynt

"Vi har i snit gæster en gang om ugen. Resten af tiden forbereder vi middagen i landbruget," siger Ane, som har fået sin mand til at slippe gulerødderne og komme med ind til en kop kaffe ved bordet i stuehusets køkkenalrum.

"Vi er nok det mest sæsonbetingede spisested overhovedet. Vi tager hele tiden det bedste, vi har, når det er der. Det har givet mig et helt andet forhold til råvarer, især kød. Jeg troede, at vi kunne planlægge slagtninger og høst til en menu. Men sådan er det ikke. Det er helt omvendt," siger Jens, som i mange år har haft restauranter i København, blandt andet Ensemble, Luns og senest Mêlée fra 2009-2013.

"Du kunne altid lige bestille fire kilo rumbsteak vakuumpakket og leveret inden for to timer. Sådan har jeg altid lavet med tidligere. Jeg bestilte også peberfrugt i januar, bare til at pynte," siger Jens, der siden er holdt helt op med at pynte maden.

"Pynt skal kun være der, hvis det smager af noget," følger Ane op.



Sidst på vinteren er der altså mange rodfrugter, porrer, kål, brune nuancer og fermenteret grønt i Mulds fadsserveringer.

".. men den allersværeste tid er april. Når solen har skinnet i to uger, tror alle, at der er forårsløg, nye asparges og ærter. Men det er der ikke," siger Jens, og Ane fortsætter, "...der er helt brunt på markerne. Hvis vi skulle holde lukket for at rejse, skulle det være i april." Hun ser på Jens, som nikker, men tilføjer, "...bortset fra at det er den travleste tid i landbruget."

Ud af supermarkedsmagten

Faktisk er de lige kommet hjem fra en weekend i Paris. Anes inderligt blå kedeldragt er, viser det sig nu, et vintagefund fra turen. Valget stod mellem en dyr kaninskindshandske og kedeldragten til hverdagen. Jens griner, da han fortæller det, og hun bekræfter, at det viser det stadig større skel i hendes klædeskab, mellem bonden og designeren. Hvorom alting er, så bevæger de sig hjemmевant rundt i byernes by, uanset om det gælder snedige små loppelommer eller mad. De har nemlig boet der, og Paris er kimen til Muld.



For hen ved otte år siden var de to stadig ærkekøbenhavnere. Ane som designer i modebranchen. Jens som kok på Mêle. De tog tit på rejser for at dyrke mode og mad og havde flere gange som turister smagt sig gennem Paris. Nu besluttede de at tage et halvt år dernede for at opleve byen som beboere og lave maden selv. Undervejs fik de også skrevet guiden 'Voila Paris, guide til shopping & mad', en diger sag, som Ane lægger på bordet, bare som en detalje i deres fælles fortælling.

"I Paris kommer frugt og grønt ind på markedet med avlerne, som selv har plukket det om morgenen. Vi kom tilbage til København nogenlunde samtidig med Torvehallerne og ideen om et marked herhjemme. Men du kan stadig ikke købe en gulerod med jord på," siger Jens.

"Da vi kom hjem, var vi igen henvist til at købe ind i supermarkederne. Det kunne vi pludselig slet ikke leve med. Vi blev vrede på detailhandlen og den magt, de har over råvarerne, når man skal lave mad," siger Ane.

"Jeg kunne godt nok købe ind til restauranten fra grossister. Men der var slet ikke den direkte adgang til landmænd og friske råvarer som i dag. Det har udviklet sig enormt meget bare de sidste fem år," siger Jens.

De besluttede at dyrke deres egne grøntsager og krydderurter og forpagtede en tønde land på Særløse Overdrev.

"Det var ikke meningen, at det skulle ændre vores liv. Men det gjorde det. Helt," siger Ane.

Selvstændig smag

Jens satte vinstokke. Ane stod for løvstikke, dild og andre krydderurter og fik så fint udbytte, at hun udover at forsyne familien og restauranten også kunne sælge lidt til andre spisesteder. Ideen om et selvforsynende køkken på egen gård var også sået og groede livligt. Det var i 2011. De brugte to år på at finde den rigtige gård til projektet. I mellemtiden modnedes planer og lyst.

"Tanken var, at Ane skulle dyrke, og jeg skulle servere. Men jeg blev misundelig på Ane og ville også i marken. Mens jeg havde Mélé, og vi forpagtede jorden, tog jeg ud før arbejde, nogle gange to gange om ugen, for at være med derude," husker Jens.

I sæsonen fik han 60-70 procent af grøntsagerne på Mélé fra egen jord. En kartoffel, som er valgt, sat, hyppet og høstet af kokkens kone er en god historie. Men Jens forfalder ikke til storytelling om sine serveringer. Han vil ikke fortælle gæsterne, hvad de skal smage. Det skal de selv. Til gengæld er hans yndlingshistorie fra den tid, at en gæst en dag sagde: 'Denne her kartoffel smager anderledes, er det en særlig sort?'

"Han kunne selv smage forskel. Uden at jeg havde sagt noget," fortæller Jens med uformindsket glæde.

Det er den oplevelse: Smagen af de særlige sorter og den ultrakorte vej fra jord til bord, som de to satser alt på at give gæsterne i Muld. Årligt er der cirka 60 arrangementer i den ombyggede staldlænge, hvor der er køkken og spisesal til 60-80 mennesker. Der er fest- og firmamiddage, der er måltider til Åben gård-dage, og så er der Muld-middage cirka en gang om måneden med op til 10 forskellige retter på menuen.

"Det er et...," Jens leder efter det rigtige ord, "... et grovere køkken," ender han med efter at have fejlet 'rent' af bordet. Af såvel praktiske som stilmæssige årsager har de bevæget sig væk fra tallerkenanretninger, pynt og mantraet om balance i de enkelte retter. Han kalder det 'næsten dogmatiske måltider', hvor der er hele 96 procent ingredienser fra Muld.

"Vi køber stort set kun mejeri- og møllepprodukter og så lidt olivenolie og salt. Så der er langt mindre mejeriprodukter i vores mad. Hvis jeg bruger smør, så er det fordi, at smør spiller en særlig rolle i den ret. Mere end bare at sove en asparges ind i smør, fordi det altid smager godt."

Gulerødder må gerne ligne og smage af gulerødder, løvstikke

må gerne smage så kraftigt og distinkt, at folk hiver vejret ind, og han går gerne all in på en fuldfed ret med gris – inklusiv det gode spæk fra grisen selv, som jo er vokset op udenfor på marken – for så at følge op med to meget magre retter.

”Der behøver ikke at være den der balance mellem surt-sødt og fedt-magert og farverne i hver enkelt ret. Det skal hellere være afstemt, så der er en balance mellem alle retterne i et måltid,” forklarer han, selvom de af og til oplever, at gæsterne levner fedtet fra en god kotelet for så at mangle en flødesovs eller fed dressing på de næste retter.

Håndholdt landbrug

Men hvordan er det, skal man lære folk den slags? Skal de opdrages? Spørgsmålet beder næsten om det vanlige benægtende svar. Men Ane overrasker.

”Ja, det er også et pædagogisk projekt det her,” erklærer hun uforfærdet, og de to giver sig til at udveksle anekdoter om de gange, hvor de har givet folk et vink om at have respekt for måltidets råvarer og omhu. For eksempel da Jens bad gæsterne om at spise de sidste to asparges på fadet også, fordi han både har luget aspargesbed og høstet, skrællet og kogt hver enkelt. Eller når han ønsker sig, at man tygger langsomt og nyder de bønner, som det har taget 20 minutter alene at afbælge, så de fortjener mere end fire mundfulde på fire sekunder. Eller da Ane bebrejdede spisende ved en morgenbudsbuffet, at de tog alt for meget solbærsyltetøj på tallerkenen og efterlod halvdelen, når de gik.

”Solbærsyltetøj er en noget af det allermest eksklusive, vi laver. Så det er folk, der aldrig har haft en solbærbusk og ikke ved, hvor lang tid det tager at plukke bær,” siger Ane og smiler samtidig, da hun siger, at de har et ’virkelig ineffektivt landbrug’.

”Der er meget håndarbejde i det, fordi vi har så meget forskelligt, så vi hele tiden høster lidt og sår lidt. Vi gider jo ikke kun at spise kartofler.”

Over 400 forskellige sorter har de på grunden. Der er f.eks. 40 forskellige slags æbler. Artsrigdommen står i fuldt flor, eller fulde frø, på gårdens fem og en halv hektar frugthaver, køkkenhaver, gårdhaver, folde og drivhuse. Her i september er der fuld knald på høsten, og Mulds makkerpar er så småt i gang med at forberede et større arrangement den 30. september. Men de tager sig tiden til at vise rundt udenfor, hvor bladenes grønne er ved at vige for frugt og frø i alle sensommerens gule, orange, rosa og røde farver. Paradisæbletræet på gårdspladsen bugner, der er gulerødder på sorteringsbordet, lange rækker af kasser med bønner i laden, dild i frøstjerner og en ny krydret duft for hvert forsigtigt skridt i køkkenhaven: Af koriander, selleri, appelsintagetes, og ja, af muld. Ane og Jens benytter lejligheden til at inspicere, nippe, diskutere og smage sig vej gennem hylderne i deres helt eget supermuld-marked.

”I starten troede vi, at vi var dårlige til at dyrke, fordi grøntsagerne er så forskellige. Men det er bare fordi, at du normalt i detail- og engroshandel kun ser resultatet af ultrahård sortering. Nogle gange bliver halvdelen sorteret fra,” siger Jens, som her sorterer gulerødder. De store, grove bliver til suppe, de knudrede bliver revet til kraut og kimchi, de mindste bliver tilberedt hele som tilbehør eller til fermentering.



Pluk om Muld

- Et selvforsynende køkken ved Vipperød ejet og drevet af ægteparret Ane Rørdam Hoffmeyer og Jens Vestergaard Jensen
- 96 procent af råvarerne kommer fra Mulds egne marker og folde. I folde og haver er der grise, får, ænder, høns og et par private kaniner
- Landbruget er økologisk, og køkkenet har det økologiske guldmærke
- Cirka 60 spisninger årligt i form af bookede arrangementer, Åben gård-dage og Muld-middage
- Ved Muldmiddage er der fællesborde og fadsservering. Ane laver bordplan og sammensætter gæsterne med lige dele tryk og udfordring for øje
- Parret flyttede til gården i 2013, og familien tæller også døtrene Paula og Betty på 10 og 14 år

Læs mere: muldpaanettet.dk