

A man with a beard, wearing a white hairnet and a dark blue t-shirt, is shown in profile from the waist up. He is focused on operating a piece of industrial machinery. His right hand is touching a screen on the control panel, while his left hand rests on a set of buttons. The control panel features several buttons with green and yellow caps. The background is a plain, light-colored wall with some equipment hanging on it.

Chokoladens Grand Cru



Som den første i verden lavede han en 'Single Bean' chokolade, hvor kvaliteten er defineret af kakaosorten. Mikkel Friis Holm går efter chokoladens Grand Cru og insisterer på, at processen starter med kakaobønnerne i Nicaragua og ender på fabrikken i Herslev, hvor alting tager sin tid. Og hvor en lille fyldt firkant smelter og smager helt særligt, hver gang - af Friis Holms chokoladefabrik.

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

Selvom det er mørk chokolade, smelter det blødt og frigiver den runde smag af slåengin. Fyldet i den lille mørke firkant fra Friis Holm er del af en meget lokal æske chokolade med gin, whisky, absint og rom fra Hammer & Son i Vintre Møller.

Allerede ved aftalen om interview på chokoladefabrikken i Herslev løber mundvandet til. En slags betinget refleks, uagtet at forventningen til chokolade som sådan over de sidste mange år oftest er blevet skuffet. Den mørke chokolade har været for tør og bitter. Den lyse chokolade har været fedtet og sukret.

Verdens første 'Single Bean'

Sådan er det ikke denne formiddag, hvor fabrikkens ejer, Mikkel Friis Holm, afslutter en rundtur i produktionen med at pakke et par chokoladekvadrater ud. Efter slåengin følger to små pakker med ren mørk chokolade: henholdsvis 'Johe 70 %' og 'Indio Rojo 70 %'. Bare for lige at være sikker på, at oplevelsen af en cremet mørk chokolade holder stik. Mikkel Friis Holm er vant til overraskelse hos sine besøgende, når en mørk chokolade ikke smager dårligt. Mere spændt afventer han reaktionen på de to chokolader, der er lavet på hver sin slags kakaobønne. Han bliver ikke skuffet. For hold da op, hvor smager de forskelligt. På de tilsvarende 100 grams

chokoladeplader står der 'SINGLE BEAN' for at understrege, at chokoladens kvalitet er lige så afhængig af kakaobønnernes oprindelsesland, distrikt, dyrkning og sort, som vin er afhængig af druer.

Chokoladens Grand Cru

"Chokolade har ikke haft den samme 2000-årige periode med optimering af kvalitet som vin og til dels kaffe. Chokoladen er født af industrialiseringens fabrikker i midten af 1900-tallet. Kvaliteten som tankegang er først kommet de sidste 10-20 år. Vi får Grand Cru'erne nu, og det er sjovt at være med til at påvirke," siger Mikkel Friis Holm, som insisterer på, at han vil lave verdens bedste chokolade, selvom det har sin pris.

"Min tilgang er unik, fordi jeg definerer, hvad kvalitet er, og hvordan vi kan lave den igen og igen. Jeg var den første i verden, der lavede chokolade af enkelte sorter af kakaobønner. 99,8 procent af verdens chokolade er lavet af mixede plantager," siger han og forklarer igen med henvisning til vin.

"I starten var vinen god, hvis den var fra Frankrig. Så var det godt, hvis den var fra Frankrig og Bordeaux. Så var den god, hvis den var fra Frankrig, Bordeaux og et særligt chateau, og nu er det fra Frankrig, Bordeaux, chateau, en særlig drue og lagring lagringsmetode."

Det følger, at det ville være utænkeligt at blande en masse druer sammen fra forskellige slotte i Frankrig, behan-

"Jeg var den første i verden, der lavede chokolade af enkelte sorter af kakaobønner. 99,8 procent af verdens chokolade er lavet af mixede plantager,"





dle dem ens og bare kalde produktet vin. Men det er i praksis, hvad der sker med en del kaffe og stort set al kakao, selvom der er verdener til forskel på plantesorter, genetik, dyrkning, fermentering, ristning og forarbejdning.

Chokoladeeldorado

Mikkel Friis Holm er i sig selv et chokoladeeldorado, når han først får sat sig i den blankslidte Chesterfield-sofa på den spartansk møblerede førstesal i fabrikken. Forinden går der en del tid med rynkede bryn foran den bærbare: der skal skiftes signatur i et softwaresystem for at kunne udbetale lønninger; der er kunder, som skal spørges, om de kan betale regninger, så enderne når sammen.

”At sælge chokolade om sommeren er for os, som det er for Hansen is at sælge is om vinteren,” siger han med et skævt smil og reference til en anden lokal samarbejdspartner.

Undervejs er der også en del spørgsmål fra de to medarbejdere i lokalet, om varenumre og specifikke ordrer. Alle svarene findes inde i Mikkel Friis Holms hoved ved siden af den enorme viden om chokoladen. Han er

”Det tager seks til syv dage at lave vores chokolade. I chokoladeindustrien tager den samme proces seks til syv timer,”

indtil videre syvdobbel verdensmester i chokolade, leverer til kundesegmenter på øverste markedshylde, heraf en del i Lejre, og hans navn er et kendt kvalitetsbrand. Ikke desto mindre er det stadig en udfordring at være ildsjæl, kok og iværksætter samtidig med administrativ chef og forretningsudvikler på den lille fabrik i Herslev, hvor Friis Holm har haft til huse siden den nye bygning stod færdig i 2019.

Fra bønne til bar

Efter et stykke tid stiller spørgsmålene af Mikkel Friis Holm stiller om fra altnuligmand til chokolademager og fortæller om sig selv, om starten

som kok med sans for det søde, om praktikophold i San Fransisco, mødet med grundlæggeren af Scharffenberger chokolade, den efterfølgende import af chokoladen til Danmark og Friis Holms daværende bageri, alt imens han gik rundt og drømte om en chokoladefabrik og på et tidspunkt blev involveret i et Danidaprojekt, som blev starten på et samarbejde med en nicaraguansk partner og mange af de kakaobønder, der i dag leverer bønnerne til Friis Holms chokolade.

På rundturen i produktionen starter vi i det rum, hvor kakaobønnerne ligger i sække med oprindelsesland og sort. I risteriet er Friis Holms yndlingsbønne, Nicaliso, fra en enkelt kakaobonde fra en nøje udvalgt plantage, sat over. I rummet ved siden af bliver bønnerne knust og skallerne skilt fra, hvorefter den ristede kakao bliver kværnet og malet til kakaomasse og blandet med sukker. Hele herligheden kommer derefter i en ganske særlig maskine kaldet 'conchen' eller på dansk 'langskrabber'. Den er fra 1910-20 med et design fra 1879 og betragtes i alle andre chokoladeproduktioner som en antikvit. Mikkel Friis Holm åbner låget



ind til maskinen, hvor en stor rulle med rolige strøg frem og tilbage ælter i alt 150 kilo kakaomasse ved 50 grader for at trække syrer og bitterhed ud og give den rigtige tekstur. En proces, der tager sin tid, og derfor anses for ineffektiv i industrien, men det er en stor del af hemmeligheden bag oplevelsen af en afrundet mørk chokolade.

"Det tager seks til syv dage at lave vores chokolade. I chokoladeindustrien tager den samme proces seks til syv timer," siger Mikkel Friis Holm og lader oplysningerne bundfælde sig, mens han henter en dejskraber, dypper den i chokolademassen og rækker den frem til smagsprøve.

Krystalkosmos

Smag og smeltepunkt er i det hele taget så langt fra tilfældig, som man kan komme. Det er en hel videnskab i sig selv, gennemtænkt fra bønne til bar og lidt af en øjenåbner. Udtrykket 'fra bønne til bar' er i øvrigt en definition af produktionen, som teknisk set gør Friis Holm til Danmarks eneste chokolade-fabrik. Alle andre chokoladeproducent-er indkøber færdig chokolademasse som halvfabrikata.

Conchens gennemmæltning sørger for at massere kakaosmøret godt rundt om tørstoffet. Den videre proces er temperering, som handler om den rigtige afhærdning af chokoladens fedtindhold, der udgør mellem 40 og 45 procent.

"Chokoladen hærdes med en krytallisering, der kan have seks forskellige krystaller. Vi går efter den, som hedder Beta 5 krystallen, og den bliver skabt mellem 26 og 29 grader," siger Friis Holm og forklarer, hvordan chokoladeproduktionen opfører sig som iskrystaller på en vinduesrude. Hvis der er tilstrækkeligt mange af én slags krystal på ruden til en start, så vil de følgende krystaller blive kopier. Men hvis forskellige krystaller ligger hulter til bulter, så bliver der krystalkaos i hele chokoladen, og så er der ikke styr på chokoladens knæk, den blanke overflade, eller hvordan chokoladen trækker sig sammen, når den skal ud af formene. Ved den rigtige krystallisering trækker chokoladen sig 2-3 procent sammen og kommer fint ud af formene. I modsat fald sætter den sig fast.

Vi tester lige det sidste, da vi går videre og støder på et bord, hvor der

ligger forme med færdigstøbte fyldte chokolader. Mikkel Friis Holm tager en af formene, vender den på hovedet og giver den et let slag ned i bordet. Alle firkanterne falder ud som på tælling, blanke og intakte.

Smag møtter

Så er vi nået til pakkeriet og den overordentlig lokale æske, som er udviklet sammen med Henrik Hammer fra Hammer & Son. Lige siden Vores Grønne Lejre var på besøg hos ginproducenten i Vintre Møller ved Kr. Sonnerup, og Henrik Hammer lod duften stige op fra tønderne med slåengin, har den kaldt på chokoladen. Udover slåengin er der whisky, absint og rom. Da vi har smagt på slåenchokoladen, og på Single Bean Johe og Indio Rojo, tilsammen fem små kvadrater, indfinder mætheden sig. Flødebollerne med henholdsvis vanilje- og moccaskum må i en æske og med hjem.

"Smag møtter", siger Mikkel Friis Holm og fortæller, hvordan smag træder i stedet for de industrielle salgsalgoritmer, som følger sukker, fedt og salt. Det vi altid vil have mere af. Rundturen har givet en stadig større forståelse

”En kakaobonde med to hektar jord får cirka 10.000 kroner mere årligt af mig, end han ville få af en indkøber, der normalt betaler en tredjedel af verdensmarkedspris,”



Der er fuld gang i emballeringen i fabrikkens pakkeri.

for, hvad målet med chokoladeproduktionen i Herslev er, hvorfor Mikkel Friis Holm går så meget op i at definere kvalitet, og hvorfor en plade chokolade koster 90 kroner. Det skyldes, at denne her chokoladefabrikant er gået den stik modsatte vej af resten af chokoladeindustrien. I dag er Friis Holms fabrik den eneste danske produktion og én af de få i verden, der er med helt fra valget af kakaoplanter til den færdige chokolade, som ligger formfuldendt på hylderne i fabrikkens lobby.

”En kakaobonde med to hektar jord får cirka 10.000 kroner mere årligt af mig, end han ville få af en indkøber, der normalt betaler en tredjedel af verdensmarkedspris,” siger Friis Holm, som har været med til at udvælge nogle gamle sorter af kakaoplanter og til at få nogle bønder til at dyrke den, som kakao egentlig skal dyrkes. Det vil sige i halvskygge. Ikke i tætte rækker i fuld sol, som forcerer væksten og kræver tilførsel af næring.

”Dårlig smag, især i mørk chokolade, har primært fire årsager: dårlig genetik, dårlig fermentering, for hård ristning, som giver en brændt smag, og dårlig konsistens, fordi der bliver brugt emulgatorer som for eksempel lecithin.”

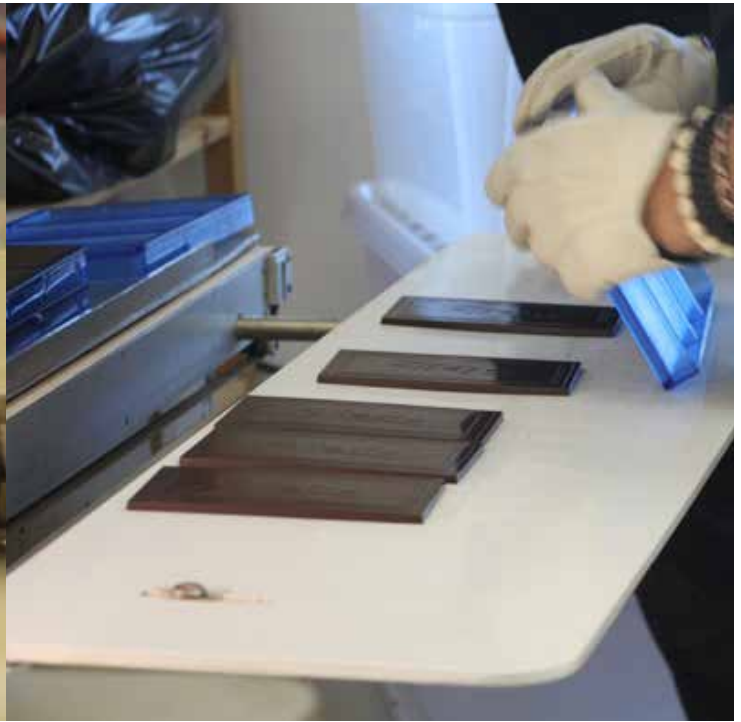
Industriens mørke chokolade har så at sige malet sig selv op i et hjørne, hvor den opleves som god, når den ikke smager decideret dårligt, forstår man. Det lille ’Selvom’, der indleder denne artikel, vidner om den negative forventning, som mange har til mørk chokolade. Men mørk chokolade indeholder masser af kakaosmør fra bønnerne, ofte lige så meget som den hvide chokolade. Den har bare også tørstoffet fra kakaobønnerne, og hvis kvaliteten her er dårlig, så ryger hele chokoladen i kategorien med tør og besk.

Unfair trade

Mikkel Friis Holm må ofte forklare, hvorfor han ikke nødvendigvis har Fairtrade på sine chokolader. Det tager sin tid. Til en start fortæller Mikkel Friis Holm, hvordan hans afregning giver en bonde med to hektar ca. 10.000 kroner mere om året, hvor Fairtrade giver cirka 500 kroner mere om året.

”Fairtrades merpris er så lille, at det skaber et system, der modvirker en god kvalitet af kakaoen. Hvis bonden har en høj kvalitet af kakaoen, så kan han få mere for den i markedet end med Fairtrades minimumsafregning. Så de facto

bliver det sådan, at de kooperativer, som er bare lidt dygtigere end dårlige, kan få mere for deres bedste kakaobønner på markedet uden Fairtrade. Så de sælger selvfølgelig til den lidt højere pris, og så har de en garanteret minimumspris uanset kvaliteten på resten. Du kan faktisk være sikker på, at hvis der er Fairtrademærke på, så får du også de dårligste bønner, som det kooperativ har produceret. De store virksomheder som f.eks. Nestlé er glade for Fairtrade, fordi de har en fast pris og mængde sikret over lang tid. Bønderne får lidt mere for kakaoen, men de bliver fastholdt i et fattigdomsscenario på den lange bane, og det er jo ikke Fairtrades ønske, men det er sådan, det er. Det vælter stadig med børnearbejde og slavearbejde i landene i Vestafrika, hvor 60-70 procent af verdens kakao kommer fra. Der lever 74 procent af Fairtrade-bønderne stadig under fattigdomsgrænsen. Det vil jeg jo ikke kalde Fairtrade,” siger Mikkel Friis Holm, som i stedet har valgt at samarbejde med en lokal partner i Nicaragua, der tager sig af dyrkning, infrastruktur, fermentering, tørring og pakning af kakaobønner fra cirka 300 bønder, som er dedikerede til at passe deres plantager godt.





Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugol ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugol ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugol ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugol ksuh Lorem ipsum lorem ipsum pro xgus ugol ksuh

I hovedreglen er Mikkel Friis Holm i Nicaragua en gang om året for at se til produktionen. Det er her chokoladens Grand Cru skal defineres. Grand Cru betyder 'stor høst' og er altså i udgangspunktet en anerkendelse af sort og dyrkning i en god høst. Samtidig er Grand Cru en klassifikation med kvalitetskriterier, som en høst skal leve op til for at få prædikatet. Det er den slags kriterier for kvalitet, som Mikkel Friis Holm efterspørger i chokoladeproduktionen.

"Det er sjældent, at nogen prøver at forstå forsyningskæden og de forskellige kvaliteter undervejs. Der er ikke nogen, som spørger specifikt ind til, hvor kakaoen kommer fra, hvilken sort eller hvordan man kan være sikker på at få den samme kvalitet igen næste gang. Hvis du ikke kan gentage kvaliteten og definere den i dit indkøb, så har du ikke en kvalitet," siger chokolademageren. Han er fuldt ud klar over, at han kun taler til 5-10 procent af markedet, som efterspørger transparens og ægthed, men han insisterer på at levere en distinkt chokolade, som forbrugerne ikke tager fejl af, når de først har smagt den."

"Det går godt, og vi knokler. Der er stor interesse for vores chokolade og stor støtte lokalt. Nu knokler vi for, at forretningsdelen også kommer til at køre. Det er en hårdere nød at knække end at lave god chokolade."



Friis og chokoladefabrikken

- 2007: Mikkel Friis Holm stifter Friis Holm chokolade. De første kakaobønner bliver leveret fra partneren i Nicaragua. Han arbejder sideløbende som kok på restaurant og bageri.
- 2014: Arbejder fuld tid med Friis Holm chokolade og har produktion i plejehjemskøkken i Hvalsø.
- 2019: Crowdfunding via Herslev Bryggeri/En del af Herslev om delvis lånefinansiering af bygningen, hvor Friis Holm i dag har produktion og kontor.
- 2020: Friis Holm har 8 ansatte, producerer 30 tons chokolade og har 30 forskellige slags chokolade.



Den lokale chokolade

- Friis Holm ligger i Lejre som en del af Herslev. Lokationen i Lejre er et bevidst valg fra Mikkel Friis Holms side. Han fik mange interessetilkendegivelser fra forskellige kommuner, da han var i proces med at finde et sted at placere fabrikken. Lejre Kommunes imødekommethed fra starten lagt sammen med, at han selv er lokal samt den lokale opbakning til omstillingen har været udslagsgivende for Mikkel Friis Holm
- Den nuværende produktion foregår i en ny bygning, som er finansieret via COOP crowdfunding app, hvor i alt 200 långivere har investeret i bygningen i form af et lån. Det tog kun fire timer at få lån på en million kroner.
- Friis Holm samarbejder blandt andet med Herslev om chokoladeøl, med Hansen is om chokoladeovertræk til isen, med Hammer & Son om fyldte chokolader og med Frederiksdal Vin og Løgisemose.