

KØKKEN skriveren

I fem år var han inspektør i »Syv små hjem« - så blev han dress-man for at tjene lidt ekstra - i dag er han som 35-årig restauratør på Frederiksberg.

BENT HASEBART har altid et sted at gå hen, hvis han skulle blive sulten. Tit nøjes han med at gå ud til køleskabet, men i hvert fald om sommeren kan han vælge mellem fire restaurationer, som alle er hans. »La Cubana« på Frederiksberg har åbent hele året. De tre andre har hjemme på Bakken.

— Man kan godt blive træt af restaurationsmad, indrømmer Bent Hasebart.

— Pas på, at Deres kok ikke hører det!

— Tit er også kokken træt af restaurationsmad. Især af at lave den, ler Hasebart. Og navnlig her, for »La Cubana« er jo en natrestaurant!

NAR Hasebart skal have noget ganske særligt at spise, tager han noget ganske almindeligt — f. eks. frikadeller eller grofthakket medisterpølse. Han har lejlighed lige over sin Frederiksberg-restauration, og i det private køkken vover han sig nu og da ud i den store koge- eller stegekunst.

Bent Hasebart er 35 år. Han er uddannet som tjener. I otte år har han været restauratør. Hvordan får en tjener råd til at købe fire restaurationer?

— I fem år var jeg inspektør i »Syv Små Hjem« — lige fra starten, fortæller han. En dag kom en gæst, en af de kendte modefotografer, hen til mig og spurgte, om jeg kunne tænke mig at tjene lidt ekstra i fritiden. Og på den måde blev jeg dress-man. Min løn som inspektør sparede jeg, mens jeg levede af dem, jeg tjente som dress-man. Min første restaura-
tion, »Røde Port« på Bakken, som jeg stadig driver, købte jeg for 35.000 kr.

Foruden de fire virksomheder, Hasebart har nu, har han haft flere andre, som han i mellemtiden har solgt. »La Cubana« betaler den sjette-største spiritusafgift i København. — »Place Pigalle« på Bakken omsatte sidste år for 1,17 million kr. Millionen passeredes allerede den 15. august. Når man ser bort fra Cirkusrevyen, har ingen anden virksomhed i Bakkens historie præsteret dette.

Hasebart har også »China« på Bakken. Her serverer han kinesiske retter.

VI laver selv vores kinesiske forårsruller, siger han. De er bedre end dem på dase. Bare ved den ene af bærerne på Bakken solgte vi sidste år for 385.000 kr. forårsruller. Alene af den grund kan jeg ikke tåle at se den ret hele sommeren. Men om vinteren sker det, at jeg længes efter duften og varmen mig en rulle.

Restauratørens private livret er dyreryg i skovridersauce. Han kalder den »Koteletter a La Cubana«. Det er en fin, men hurtigt tilberedt middag.

— Man bruger et lille stykke dyreryg, siger Hasebart, og skærer det ud som koteletter — helt uden ben. Skiverne skal være 2-3 centimeter tykke. Så gnider man koteletterne på den ene side med hvidløg og lægger dem mellem to tallerkener. Derpå kommer turen til skovridersaucen. Tre-fire skalotter hakkes og brunes i smør — først alene og derefter sammen med en stor portion rensede, ituskårne champignons.

— Vin skaber glæde, fortsæt-

ter Hasebart. Selv champignons er glade for vin. Når skalotter og champignons er lysebrune, slår man derfor et glas god hvidvin eller et stort glas portvin i det samme med en halv liter kraftsuppe. Man bruger benene.

— Nå, er det så kraftigt, at man ligefrem løber?

— Nej, ikke sådan ment. Men benene, man har skåret af koteletterne, kan man bruge til den lækreste vildtsuppe. Og lidt af den kan man bruge til skovridersaucen. Nå, men saucen smager man til med en spiseskefuld tomatpuré — måske to — og lidt tyk, sur fløde. Så salter man den efter behag og

stiller den på ganske svag varme. Den må ikke koge, mens den står sådan. Smagen skal trække langsomt.

Telefonen ringer, og det tager lidt tid, inden Bent Hasebart er klar igen. Han siger:

— Hvis koteletterne ikke er forkullede, mens jeg har telefoneret, så skal man efter op-

skriften brune dem hastigt og hedt i smør. Man gør det bedst på en støbt aluminium-pande, som bruner lige smukt over alt. Når koteletterne er helt brune, drysser man salt og peber på dem. Mens de steger, ryster man panden.

— Og når der bydes tredje gang, ryster man på hovedet?

— Det er der ingen regler for. Men koteletterne på panden skal altså rystes. De skal have omkring tre minutter på hver side.

— Hvad med kartoflerne?

— Ja, så kan man selvfølgelig godt ryste på hovedet. Kartoffler fæder. Men server godt med grøntsager til, hvis De ikke synes, koteletterne smager godt nok uden.

— Skal der flere krydderier?

— Det kommer an på, hvad De har i huset?

— Jeg har paprika, peber, forskellige slags soya, engelsk sauce.

— Det vigtigste er, hvad De har af drikkevarer til at skylle ned med, siger Hasebart. Men det med krydderier må man smage sig til.

— Man bliver godt lækkerstult, når man sidder og snakker dyreryg.

— Ja, meget lækkerstult! Nu skal jeg også snart spise, og jeg glæder mig.

— De skal måske have dyreryg?

— Nej grønkalssuppe! Jeg spiser sammen med hele personalet. Det er restaurationskøkken, der sørger for os.

BENT HASEBARTS Frederiksberg-restauration ligger midt i en klump af andre restauranter — og med selveste »Lorry« som genbo. Men Hasebart er ligeglad. Ja, nærmest kisteglad.

— Man skal aldrig være bange for konkurrence. Jo flere konkurrenter, man er samlet, jo mere liv! Se f. eks. på Nyhavn, hvor folk kommer i den enkelte restaurant, fordi der er mange at vælge imellem.

Hasebart ligefrem elsker konkurrence. Han siger, at han ikke bliver millionær. For han bruger fortjenesten til at konkurrere med. F. eks. har han lige udvidet »La Cubana« for en kæmpeformue. Han har lagt en ekstra etage til etablisementet, og her sidder folk i gamle luftgylter, som Hasebart har købt hos gamle markedsgholere og Tivoli-ejere fra 10 til 500 kr. stykket. Hver morgen kl. 5 serverer han gratis hønsekødssuppe til alle gæsterne.

»Gyngen« hedder denne filial. Hasebart håber, den bliver en alvorlig konkurrent til »La Cubana«. For han elsker som sagt konkurrence!

KUN i perioder har Bent Hasebart tid til at rode i eget køkken.

— Heldigvis, siger han, ellers blev jeg for tyk. Det bliver man uvilkårligt, når man kan lide at lave mad — og altså har lejlighed til det. For enten er man så dygtig i køkkenet, at man ganske simpelt ikke kan lade være at spise over evne af sine egne retter. Eller også er man så ringe til det, at man selv bliver nødt til at spise det altsammen, fordi gæsterne ikke vil tage fra! Lodvi.



— Man skal aldrig være bange for konkurrence

SKAL HAN HA' NOGET SÆRLIGT TA'R HAN NOGET ALMINDELIGT