

MICHELINSTJØRNA

DREYLMURIN EG IKKI TORI AT DROYMA

– Vit bíða spent, eins og tit, sigur Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks



Danjal av Rana

Leysasøgur ganga, um at KOKS fer at fáa eina Michelin-stjørnu, tá kenda matstovuyvirlitið verður dagført mikudagin. Sum siðvenja er, so eru tað tó einans tey, sum eru knýtt at bókin, sum vita, hvørjar broytingar verða gjørdar. Matstovurnar kunnu gita, sum tær vilja, men eingin veit fyri vissu, fyrr enn tað verður almannakunngjørt.

– Eins og onnur, so havi eg lisið tað, sum verður skrivað og gitt um okkum aðrastaðni, so vit eru eitt sjálvandi spent. Men enn eru alt bara gitingar, sigur Poul Andrias Ziska.

Hann hevur tó okkurt meiri ítøkiligt at seta vónirnar á enn vit onnur. Tey siga, at fyri at fáa eina stjörnu frá Michelin, skal ein matstova vera vitjað trýggjar

ferðir av umboðum fyri Michelin.

– Einaferð skrivaðu tey sjálvi, at tey høvdu vitjað Koks, so vit vita heilt víst um eina vitjan. Harnæst halda starvsfólk hjá okkum, sum hava arbeitt á øðrum matstovum kring heimin, at tey hava kent onkur aftur, sum kundu verið umboð fyri Michelin, og aðrar tíðir hava vit havt “illgruna” um, at onnur hava verið frá Michelin. Vit vita ikki, men vit halda okkum hava havt neyðugu trýggjar vitjanirnar, sigur hann.

Sjálvur veit hann ikki, hvussu matstovan fer at fáa at vita, um hon fær eina stjörnu ella ikki.

– Hetta er triðja árið, at Michelin ger eitt egið yvirlit yvir Norðurlond, og sjálv kunngeringin hevur verið ymiskt tey bæði undanfarnu árin. Fyrsta árið var

ein stór veitsla um kvøldið, meðan annað árið fingur matstovurnar boðini umvegis telefon. Eg veit ikki, hvussu tað verður gjørt í ár, sigur høvuðskokkurin á Koks.

Koks hevur fingið aðrar altjóða viðurkenningar. Matstovan er á listunum hjá WhiteGuide, Nordic 66 og hjá Dansk Spiseguide. At fáa eina Michelin-stjørnu er tó nakað heilt annað.

– Hetta er ein dreymur, samstundis sum eg ikki havi torað at droymt hann, serliga ikki meðan eg havi búð í Føroyum. Hetta er sjálvandi ein stór viðurkenning, tann størsta, til ber at fáa innan matstovuheimin, sigur Poul Andrias Ziska. Yvirlitið hjá Michelin er 117 ára gamalt og er uttan iva, kanska saman við World’s 50 best, hægsta viðurkenning, sum er at fáa innan matvøruheimin.

Hann sigur, at hann hevur

ikki havt tær stóru vónirnar til, at Koks skuldi fáa nakra stjörnu.

– Fyrsta árið, yvirlitið yvir Norðurlond bleiv gjørt, hildu tey seg til stórbýrnar. Annað árið dittaðu tey sær at fara eitt sindur longri út í útjaðaran, men í fjør hava tey vitjað bæði í Føroyum og í Íslandi. Tað høvdu vit ikki væntað, sigur hann.

Hann sigur tó, at tað ongantíð hevur verið eitt mál í sær sjálvum, at fáa eina Michelin-stjørnu.

– Eg og Karin Visth, vin-stjórin, hava eina greiða visjón fyri, hvussu tann besta matstovan skal vera og rekast. Vit hava eitt hugskot um, hvussu matstovan skal vera framyvir, og tað er hesum, vit stremba eftir at náa. Um vit fáa eina Michelin-stjørnu ella báðar tvær á vegnum, so er tað bara eitt bonus, sigur Poul

Andrias Ziska.

Hann torir ikki at spáa um, hvussu tað fer at ávirka matstovuna, um hon skuldi fingið eina stjörnu mikudagin.

– Í Fraklandi siga tey, at fært tú eina stjörnu, so ert tú tryggjaður fulla matstovu hvønn dag komandi árin. Hinvegin, missir tú stjørnuna, kanst tú líka gjarna slökkja og snara lyklinum um, tí so er grundarlagið undir matstovu farið. Eg tori tó ikki at meta um, hvørja ávirkan tað fær á Koks. Vitjanartølini hjá okkum eru vaksin ár fyri ár, men kanska hetta hevði økt um talið á útlenskum gestum. Um tað samstundis hevði longt sesongina, so ongantíð betur, sigur hann.

– Fer prísurin upp?

– Tað hava vit als ikki tosað um.

Koks lat í fjør upp í

Kirkjubø og Poul Andrias Ziska sigur, at hóast tey bóru ótta fyri, at tað kundi ávirka talið á vitjandi neiliga, so hevur tað ikki verið so.

– Talið á vitjanum hækkar ár um ár og vónandi fer tað at halda fram. Vit vera verandi í Kirkjubø í ár afturat, men væntandi flyta vit aftur til Havnar komandi ár, sigur hann.

Tað verður tó undir ongum umstøðum nøkur stór veitsla mikukvøldið, stjörna ella ei.

– Koks er latið aftur í lötuni og flestu starvsfólkini eru uttanlands, antin í feriu ella arbeiðsørindum. Tí verður neyvan skipað fyri nøkrum stórum balli mikukvøldið, hóast vit skuldu fingið eina stjörnu, sigur Poul Andrias Ziska.