

RÍHANDIL



MYND: RÓGVI RASMUSSEN

Ruben Busk:

Púra svakt

Tað er djúpt imponerandi, og eg havi stóran virðing fyri Johannes Jensen, at hann trúði upp á sína verkætlan. Tað sigur kokkurin Ruben Busk, ið gevur stjóranum stóran part av æruni fyri, at Koks hevur fingið sína fyrstu Michelinstjørnu



– Hetta er nakað, ið nógvir kokkar droyma um alt teirra lív, og aldrin uppliva



ALT MÁL

HALLUR AV RANA

Tá Jóhannes Jensen, stjóri í Hotel Føroyar samtakinum, fyri tíggu árum síðan fortaldi sínum starvsfólkum í Glasstovuni í Hotel Føroyum, at hann hevði eina ætlan um, at matstovan skuldi fáa eina Michelin-stjørnu, vóru tað fleiri, ið ikki trúðu teirra egnu oyrum. Millum teirra, ið var heldur ivasamur, var kokkurin Ruben Busk, ið seinasta árið hevði verið sous-chef í Glasstovuni.

– Eg var milt sagt ivasamur, tí eg helt slett ikki, at hann visti hvat skuldi til. Vit gjørdur góðan mat tá, men tað var kortini langt frá tí, ið man fekk Michelinstjørnur fyri. Men Johannes Jensen trúði fult og fast uppá tað, og segði, at um tíggu ár, so fekk Føroya sína fyrstu Michelinstjørnu, minnst Ruben Busk aftur á.

Tað var serliga vitanin um, at matummælararnir hjá Michelin sjáldan vitjaðu støð uttanfyri norðurlendsku stórbýirnar, ið gjørdi, at Ruben Busk ivaðist í dreyminum hjá stjóranum.

– Tað var ikki talingur um, at teir vitjaðu matstovur uttanfyri Keypmannahavn tá. Aarhus hevði fleiri góðar matstovur, men sjálvt ikki tær fingið nakrar stjørnur, tí ummælararnir vóru aldrin har. So hví skuldu teir komið til Føroyar. Tað helt eg vera órealistiskt, sigur Ruben Busk.

Í morgun, tíggu ár eftir, at Johannes Jensen deildi sín dreym við starvsfólkunum, fekk Koks fyrstu føroysku Michelinstjørnuna. Hon er fult uppiborin, sambært Ruben Busk.

– Johannes Jensen helt fast

upp á dreymin, og stóra menn- ingin í føroysku køkunum síðstu tíggu árin hevur verið ótrúlig. Í dag, tíggu ár seinni, kom fyrsta stjørnan. Tað er púra svakt, at tað letur seg gera. Tað er djúpt imponerandi, og eg havi stóran virðing fyri Johannes Jensen, at hann trúði upp á sína verkætlan, sigur Ruben Busk.

Eisini kokkurin og hansara toymi í Koks eiga sín part í nýggja heiðrinum, metir Ruben Busk.

– Hetta er nakað, ið nógvir kokkar droyma um alt teirra lív, og aldrin uppliva. Tað er kempi, kempi stórt og fult uppiborið. Poul Andreas Ziska hevur gjørt tað sera gott, og eru tað komin fleiri lög í rættirnar enn fyrr. Hann hevur lyft teir upp á eitt hægri støði, sigur Ruben Busk.

Nú Koks hevur fingið sína fyrstu stjørnu og pláss í Michelinbókini metir Ruben Busk, at tað verður ein figgjarligur vinningur fyri matstovuna og føroyska samfelagið.

– Michelinbókin er høgt í metum hjá fleiri útlendingum, ið hava áhuga fyri mati. Fólk ferðast gjarna langt fyri at royna matstovurnar, ið hava fingið pláss í bókini. Fólk fara at koma til Føroyar, ið aldrin annars høvdu komið hendan vegin, vísir Ruben Busk á.

HALLUR@SOSIALURIN.FO