

Bent Christensen:

NÚ MUGU HINAR MATSTOVURNAR TRAÐKA TIL

– Tá gestirnir hava etið á Koks, hyggja tey yvir býin og spyrja, hvar skulu vit eta í morgin? Lopið niður til næstu matstovurnar er ov stórt og kann geva bakkast, sigur Bent Christensen

DANJAL AV RANA

Tað var Bent Christensen, redaktørur fyri Den Danske Spiseguide, sum sunnudagin byrjaði at spáa um, at Koks fór at fáa eina Michelinstjørnu. Hesi tíðindini endurgóvu føroyskir miðlar, millum annað in.fo.

Mikudagin var so sjón fyri søgn, tá Koks sum fyrsta føroyska matstovan fekk eina stjørnu í matstovuskránni hjá Michelin. Hetta kemur als ikki óvart á Bent Christensen.

– Eg havi etið 7.500 máltíðir á Michelin-matstovum og yvir 150 á tristjørnaðum Michelin-matstovum, so eg veit, hvat verður hugt eftir og hvat Michelin leggur dent á. Tað er so, at um ein matstova uppfyllir ávis krøv, so hevur hon góðar møguleikar at fáa eina stjørnu. Eg havi leingi hildið, at Koks hevur uppfyllt krøvini til eina stjørnu, sigur hann.

Longu í 2013 segði Bent Christensen, at Koks burdi verið í uppskotið til eina Michelinstjørnu. Tá helt matstovuskráin seg tó til høvuðsstaðir og fór sjáldan út í útjaðaran.

– Nú tók tað nøkur ár áðrenn hon kom, men tað visir dygdina hjá Koks. Michelin-dómararnir ynskja at síggja eitt varandi høgt stóði. Teimum dámar illa, um dygðin sveiggjar ov nógv. At Koks hevur hildið høgu dygdina yvir fleiri ár talar til teirra fyrimun, sigur Bent Christensen.

Føroyskt kjøt var ikki at fáa
Hann hevur javnan vitjað í Fø-

oyum seinastu 10 árini og heldur, at menningin innan føroyskt gastronomi hevur verið heilt einastandandi.

– Tá var óhugsandi, at nøkur matstova skuldi koma við í nakra matstovuskrá, enn minni Michelin. Tá eg kom til Føroya fyrstu ferð í 2008, 2009, var tað eitt syrgiligt skil við matstovum. Eg var skelkaður av lága stóðinum hjá matstovunum. Samstundis ferðaðist eg runt við Birgiri Enni og hann kavaði eftir leskiligum skeljum av alskyns slag, sum vit

ótu umborð. Eg sá fiskin, sum varð landaður á uppboðssøluni, og eg sá tey túsundtals lombini, sum gingu í fjøllunum. Eg hugsaði, at lombini mundu smakkað avbera væl, men veitst tú, eingin matstova hevði føroyskt lambskjót, eingin hevði nakað úrval av fiski og eingin seldi skeljadjór, sigur hann.

– Eg skilti einki. Tá segði eg beinanvegin, at treytin fyri at menna Føroyar sum ferðamannaland, var at okkurt bleiv gjørt við matstovurnar. Tí fólk fara ikki at ferðast hálva jørðina



Bent Christensen, redaktørur fyri Den Danske Spiseguide

runt til Føroyar, fyri síðani at eta nýsælandskt lambskjót á matstovunum, greiðir hann frá.

Reypa ov lítið av rávørnum

Hann heldur, at vit føroyingar eru ov smædnir, tá tað kemur til at reypa av okkara rávørnum. Kanska er tað okkurt, sum liggur í okkara fólkasál, sigur hann.

– Tit hava búð avbyrgt frá øllum øðrum her í norðuratlantshavi og etið fisk og seyð av framúr góðsku. Tit eru so von við hetta, at tit halda, at øll onnur eisini hava atgongd til tað sama, men tað hava tey ikki. Als ikki. Tit hava heimsins bestu rávørur í Føroyum. Við teimum rávørnum, sum Føroyar hava, og við góðum og skapandi kokkum, so eru møguleikarnir endaleysir. Longu í 2009 segði eg, at við hesum rávørnum var tað gjørligt at fáa eina Michelinstjørnu, sigur Bent Christensen.

Tørvur á fleiri matstovum

– Nú fer tað væntandi at henda tað sama, sum aðrastaðni, tá matstovur fáa Michelinstjørnur. Fleiri fólk fara at koma til Føroya fyri at eta á Koks, men tey kunnu ikki øll eta á Koks samstundis og tey kunnu ikki eta á Koks hvønn dag. Tí mugu tey fara aðrastaðni at eta, og hetta fer at smitta av á hinar matstovurnar. Soleiðis er hetta ein win-win stóða fyri øll.

– Nú er tað tó upp til hinar matstovurnar at traðka til og lyfta sítt stóði. Kanska onkrir kokkar skuldu umhugsa at latið nýggjar matstovur upp. Nóg fleiri ferðafólk koma til Føroya orsaka av Koks frammyvir, men tey mugu eisini fáa okkurt annað at eta, sigur Bent Christensen.

– Vandin er, at hetta gevur bakkast. Um fólk einans hava eina matstovu at eta á, so fer tað orðið at ferðast um í umhvørvinum, og so gevast fólk at koma til Føroya. Tað er eitt ov stórt lop frá Koks og niður til næstu matstovurnar, men møguleikarnir eru heilt víst til staðar. Uttan fyri Havnina er jú als einki at finna, sigur hann.

Hann ber ongan ótta fyri, at Koks skal missa stjørnuna í bræði.

– So vítt sum eg kenni fólkin handan Koks, so eru hetta ikki fólk, sum loypa um, har garðurin er lægstur. Nú hava tey smakkað søta sigurin, so tey fara heilt víst at stríðast víðari. Tey fara framvegis at mennast, men tey fáa eina nýggja avbjóðing. Nú koma fólk við enn fleiri pengum, sum veruliga vita, hvat tey vilja hava og bara koma fyri at eta. Og fáa tey ikki nakað nøktandi, so fær tað avleiðingar. Men við rávørnum, kokkunum og leiðsluni hjá Koks, so ivist eg ikki í, at tey megna at lofta avbjóðingini, sigur hann.

