



Poul Andrias Ziska og Johannes Jensen hyggja spentir í Michelin Guide'ina, beint eftir at Koks fekk heiðurin at fáa fyrstu Michelinstjørnu í Foroyum

MYND: RÓGVI RASMUSSEN

Skulu ferðast til Føroya at uppliva gastronomi á hægsta støði

– Málið hjá Koks er, at vit skulu vera so spennandi, at fólk ferðast til Føroyar fyri at uppliva føroyska gastronomi. Kjarnin hjá okkum er gestaupplivingin – tað at gesturin fer út aftur eina góða uppliving ríkari, sigur Johannes Jensen, stjóri á Koks

EIRIKUR LINDENSKOV

– Tú verður sjálvandi nervøs, tá tú fært til eitt tilíkt tiltak, tí tú ánar ikki, um tú fært nakran heiður.

Tað sigur Johannes Jensen, stjóri á Gist & Vist, sum eigur matstovuna Koks, og sum mikudagin varð heiðrað við fyrstu Michelinstjørnunni, sum fellir føroyskari matstovu í lut.

– Vit høvdu ikki peiling av, um vit finga eina stjørnu, tvær stjørnur ella onkran heilt annan heiður. Vit roknaðu bara við, at tá vit vóru boðin heilt til Stokhólm, so var tað fyri at fáa okkurt, sigur hann.

Sum matstova fært tú einki at vita yvirhvøvdur í slíkum føri. Tú veitst heldur ikki, um Michelin inspektørar hava verið og etið ella ikki. Teir eru loyniligir, siga ikki, hvørjir teir eru, og teir gjalda altíð fyri tænastuna – sum vóru teir púra vanligir gestir.

Og tó – so hava tey á Koks havt frænir av, at Michelin inspektørar hava verið á Koks – og at teir hava verið har triggjar ferðir, sum teir skulu, um matstovan skal fáa eina Michelinstjørnu.

Johannes Jensen sigur, at Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks, fekk telefonboð um vikuskiftið um, at tey vóru boðin til Stokhólm.

– Vit finga boðini í lutvíst góðari tíð – einar triggjar dagar frammanundan, tí tey hava vitað, at vit skulu ferðast langvegis og bíleggja okkum pláss í flogfari, sigur hann.

– Er hetta so ein gamal dreymur, sum gekk út?

– Vit hava droymt um tað. Tí vit hava altíð havt ta ambition at gera Koks til eitt altjóða brand, og at fólk skulu ferðast til Føroyar fyri at uppliva føroyska matmentan. Vit hava nú fingið eina viðurkenning fyri tað arbeiði, sum liggur í Koks, og sum nú hevur fingið viðurkent sína støðu.

Johannes Jensen sigur víðari, at tey fyri so vítt ikki hava tosað um Michelin fyrr, tí tað hevur als ikki verið aktuelt, og tí slett ikki verið á skránni.

– Vit hava faktiskt ikki tosað um Michelin seinastu tvey árini yvirhvøvdur, tí vit hava verið uttan fyri kategori. Men nú dekka tey Føroyar og Ísland, og nú sleppa

vit at vera við í kappingini. Vit meta okkum at vera kappingarfør – og kenna tað sum um, at vit eru sloppin í Premier League, sigur ein ikki sørt errin Johanens Jensen úr Stokhólm.

– Hetta er ein staðfesting, sum vit eru ovurhondsfein um – og sjokkerað um, at tað skuldi ganga so væl. Vit eru lítill Manning, og vit hava ikki opið alt árið. Vit eru í ferð við at flyta og eru tí bara fyribils í Kirkjubø, sigur hann.

Gamaní er Koks mangan umrøtt í útlenskum fjølmiðlum, men slíkum fjølmiðlaáhuga, sum mikudagin, hava tey ikki upplivað fyrr.

– Vit eru øll nærmast rivin sundur. Øll vilja tosa við okkum, bæði her á staðnum og í telefon, greiðir Johannes Jensen frá.

Og borðbillegingarnar streymaðu inn beinanvegin. Bara teir fyrstu fyra tímarnar vóru komnar umleið 250 borðbillegingar, so tað vísir, at ein Michelinstjørna skapar áhuga fyri matstovuni, og bendir á, at nógv er um tað, at Michelinstjørnur økja umsetingin.

Men hvat gera tit so? Fara tit at byggja út ella at hava longri opið?

– Nei, tað verður ikki bygt út

nú. Vit hava bara kapasitet at servera 25 gestum í senn, og vit fara eisini frammyvir at hava stongt tveir dagar um vikuna, tí starvsfólkini skulu hava fri. Vit hava bara eitt lið til arbeiðis, og tað verður ikki broyt.

– Dreymurin hjá okkum er at geva gestunum góðar upplivingar at bjóða aljóða gestum til Føroyar til góðar matupplivingar, tað er málið fram um Michelinstjørnur og annan heiður. Dreymurin er eisini, at tað eru bíðilistar. Tað snýr seg um gestin og ikki um at fáa eina Michelinstjørnu – og so hava eina tóma matstovu. Tað gevur onga meining, sigur Johannes Jensen.

– Koks skal vera so spennandi, at fólk ferðast til Føroyar fyri at uppliva føroyska gastronomi. Kjarnin er gestaupplivingin – tað at gesturin fer út aftur eina góða uppliving ríkari.

Inspektørarnir hjá Michelin vitja altíð aftur til stjørnumatstovurnar at kanna, um støðið verður hildið – hóast tað tó ikki altíð er tørvur á trimum vitjanum.

Málið hjá Koks verður tí at varðveita stjørnuna til næstu ferð.

Byggja høli til Koks í Kerjum

Koks byrjaði sum matstova á Hotel Føroyum í 2011. Ætlanin hevur alla tíðina verið, at matstovan skuldi flyta í egin høli. Seinasta árið hevur matstovan hildið til í einum sethúsum í Kirkjubø – men tað er bara ein fyribilsloysn, til nýggju hølini eru klár.

– Vit fara at byggja høli til Koks í Kerjum – framman fyri Hotel Føroyar. Tekningarnar eru lidnar, og so byggja vit eina matstovu, sum er bygd til endamálið.

Hon skal lata upp í 2018 – helst summarið 2018