

TÆNARIN KLINTRADÍ UPP Á TOPPI

– Eg havi aldrin verið snobbutur, men havi altíð havt bæði beinini á jørðini. Um eg standi inni í køkinum, og ein kokkur ella annar tænarari missur ein serviett á gólv, so boyggi eg meg niður, og rætti teimum hann. Tað sigur Jan Restorff, leiðari, høvuðs- og vintænarari í Søllerød Kro, ið telist millum fremstu matstovur í danska ríkinum

HALLUR AV RANA
HALLUR@SOSIALURIN.FO

Føroyar komu brakandi inn á gastronomiska himmalhválvið fyrr í ár, tá Koks á hátíðarløtu í Stokkhólmi gjørdist fyrsta føroyska matstovan, ið fekk handað prestisjutungu Michelin stjörnuna. Talan var samstundis um eina viðurkenning av, at Føroyar eru væl við í kollvelttingini í norðurlandska køkinum, har alsamt fleiri matstovur hava hækkað støðið og vunnið viðurkenning kring heimin fyri teirra gagnnýtslu av lokalum rávørum.

Undangonguland í rákinum hevur verið Danmark, har fleiri matstovur seinnu árinu hava gjørt vart við seg fyri teirra kynstur í køkinum. Mitt í rokanum er føroyingur Jan Restorff, sum til dagligt er leiðari fyri matstovuna Søllerød Kro, ið seinastu ellivu árinu hevur havt eina Michelin stjørnu, og hóast hann ikki er kokkur, verður settur at vera ein av teimum heilt stóru persónunum innan danska matstovuvinnuna.

Tað sæst eisini aftur, tá undirritaði stígur inn í gamal herbergið, ið stavar frá 1677. Talan er um ein gamlan og hugnaligan bygning, ið liggur norðanfyri Keypmannahavn. Her er trongt millum veggja



er góður við tey, enn tú gert, um tú einans finst at teimum.

Eg eri uppvaksin við, at man skal virða fólk í hesi vinnuni, eisini tey sum kanska ikki eru so dugnalig. Tí tú fær nógv meira burturúr persónum, um tú hjálpir teimum og

Úr góðum bergi brotin

Skjótt hoyrast fótafet koma eftir gongini og innar stígur Jan Restorff, ið hevur eina ørgrynnu av hattum í Søllerød Kro, harímillum dagligur leiðari, høvuðstænarari og vintænarari. Ein samanvavstur av starvsheitum, ið kann tykjast at vera í andsøgn við hvørt annað, tí hvussu kann ein persónur vera tænarari, eitt orð, ið Sprotin lýsir sum antin eitt hjálparfólk, ið gongur gestum til handa t.d. á matstovu ella ein ið rekur annars ørindi ella arbeiðir fyri annan, og samstundis vera leiðarin yvir øllum.

Men søgan um Jan Restorff er nevnliga sjáldsama søgan um ein ungan havnardrong, ið við serligum tænaðusinni og einari breið-

ari vitan innan vín, hevur klintrað upp í toppin av einari beinhardari vinnu, har tað vanliga eru kokkararnir og ikki tænararnir, ið renna avstað við yvirskriftunum og fagnaðinum.

Grundarlagið bleiv longu lagt frá barnsbeini av. Jan Restorff er sonur Jóhan Restorff, ið saman við beiggjanum M.C. Restorff, vóru ímyndin av Hotel Hafnia, áðrenn tað fyrri nøkrum árum síðan bleiv selt. Umhvørvið í hotellinum í miðbýnum var eisini tað, ið myndaði heimsmyndina hjá havnarmanninum frá ungum árum av.

– Egeri uppvaksin mitt í Havnini og búði til eg var níggju ára gamal saman við familjuni í eini íbúð í

Hotel Hafnia, ið lá á somu hædd sum Parnassið. Tá eg var um níggju ára gamal fluttu vit niðan í Hoyvíksvegin, og høvdu vaskarið hjá hotellinum í kjallaranum, minnst Jan Restorff.

Forkelaður

Men hóast Jan Restorff var uppvaksin í hotellinum, og hotellvirksemi fylti nógv í familjulívinum, so heldur hann ikki sjálvur, at tað kenda Restorff tænaðusinnið smittaði av upp á hann.

– Eg var forkelaður av verðsins bestu mammu og dugdi einki, tá eg var lítil. Eg hevði nokk aldrin tendrað eina vaskimaskinu, tá eg fór í handilsskúla. Har gavst eg eisini skjótt, tí eg ynskti at fara í læru. Eg nevndi tað fyrri pápa, og hann helt tað vera eitt gott hugskot, greiðir Jan Restorff.

Soleiðis bar í bandi, at ungi havnardrongurin fór av landinum. Pápin fekk í lag eitt lærupláss á einum hotelli í Glostrup, Glostrup Park Hotel, har ungi Jan Restorff fór í læru sum móttøkufólk. Líkt var soleiðis til, at hann skuldi ganga í fótasporunum hjá pápanum, ið hevði tikið við leiðsluni av hotellinum frá pápa sínum.

Áhugin fyri víni birtist

Jan Restorff treivst á nýggja læru-