



Oddagrein
Eirikur Lindenskov
ábyrgdarblaðstjóri



VIKUSKIFTI

22. FEBRUAR 2019

Stjørnudustið frammi við Gjónna

Tað er vorðið sum bragd, at ein matstova í Føroyum megnað slíkan heiður, sum fyrst at fáa eina Michelinstjørnu. At varðveita hana árið eftir, fyrri síðani at fáa eina afturat hesaferð.

Tað merkir, at vit hava eina av heimsins bestu matstovum. At Føroyar eru við í heimsins úrvalsliði í matlist. Tað merkir, at heimsins bestu kokkar úti í heimi hyggja hendavegin at fáa iblástur.

Vit skilja helst ikki týðningin, tað í veruleikanum hevur. Í heiminum eru kanska 500 matstovur, sum eins og Koks hava tvær Michelinstjørnur. Í Norðanlondum eru bara níggju. Fýra í Danmark, fýra í Svøríki, eingin í Finnlandi, eingin í Noreg, Grønlandi, Íslandi ella Álandi – men ein matstova í Føroyum.

At ein matstova hevur tvær stjørnur

merkir, at hon er verd ein umveg fyri at finna. Hevur hon triggjar stjørnur merkir tað, at hon er so mikið góð, at hon er verd at ferðast fyri.

Tað er einki at ivast í, at ein matstova sum Koks hevur ómetaligan týðning fyri Føroyar sum ferðamannaland. Sum marknaðarføring hevur hon so stóran týðning, at tað valla kann mástast.

Tí er tað spell, at myndugleikarnir ikki enn hava givið matstovuni endaligt loyvi at hava opið aftur frammi við Gjónna. Tað kann ikki passa, at mótstøðan skal vera so stór, at virksemi ikki skal kunna halda fram. Sjálvandi skulu reglur og friðing virðast. Men tað skal valdast skrivstovuvaldi. Tí sjálvandi ber tað til at hava slíkt tíðaravmarkað virksemi, uttan at gera seg inn á serstaka um-

hvørvi við Leynavatn og frammi við Gjónna.

Tað er greitt, at hetta ikki er ein endalig staðseting hjá matstovuni. Sum sæst her á síðuni, so eru ítøkiligar ætlanir at byggja eina matstovu úti í náttúrini, har umstøðurnar eru eins hugtakandi, sum frammi við Gjónna.

Vit hava ein trupulleika í Føroyum, tá tað gongst onkrum væl. Okkum dámar so væl at leggja fótonglar. At finnast at og bera fram okkurt negativt heldur enn alt tað positiva. Tað er ein keðilig mura, sum vit hava. Koks er eitt fantastiskt brand. Matstovuvinnan er í stórari menning. Ráðini til myndugleikarnar eru tí: Spyrið vinnuna, hvussu tit kunnu hjálpa henni heldur enn at leita eftir forðingar.

STJØRNUKOKKURIN Hetta fær fleiri stjørnur til Føroya

Sum avleiðing av, at Koks nú hevur fingið tvær Michelinstjørnur, fara fleiri inspektørar frá Michelin at ferðast til Føroya fleiri ferðir um árið. Tað fer heilt víst at



Stjóri og kokkur á veg upp á pallin til Michelinhandanina

ávirka aðrar matstovur í Føroyum, heldur Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur á Koks.

– Tá tú hevur eina stjørnu, og ert so langt burturi, sum vit eru, so er nóg mikið við eini vitjan frá Michelininspektørum annaðhvørt ár. Tað siga leysasøgurnar í øllum førum, segði Poul Andrias Ziska.

– Men tá tú hevur tvær stjørnur, so skalt tú hava vitjanir av Michelininspektørum fleiri ferðir um árið. Tað merkir so, at nóg fleiri inspektørar fara at vitja á hvørjum ári.

– Og eg rokni við, at tað fer at kasta av sær hjá hinum matstovunum í Føroyum. So eg ivist onga løtu í, at innan fyrri eitt til tvey ár verða nakrar matstovur afturat, sum – um tær ikki fáa eina stjørnu – so í hvussu so er ein »Bib Gourmand« ella eina »Recommandation« frá Michelin Guide'ini, sum eisini er í bókini, so tað verður ordiliga spennandi at siggja, segði Poul Andrias Ziska.

Í blaðnum...



Oddfríður fimmti

Nøvn síða 9



Gunnvør Justinussen 80 ár

Nøvn síða 9

Við at finna endaliga

Málið er The World's 50 Best Restaurants

Seinastu árin hevur matstovan Koks ferðast millum Hotel Føroyar, Kirkjubø og frammi við Gjónna við Leynavatn. Ítøkiligar ætlanir vóru um at byggja eina matstovu í Kerjum niðan fyri Hotel Føroyar við Oyggarvegin í Havn. Men tann ætlanin er slept.

– Vit arbeiða nú við eini varandi loysn. Og tað verður ein staðseting úti í náttúruni, sigur Johannes Jensen.

– Tað verður ikki í Havn, men úti í einum stað, har útsýni er yvir oyggjar, firðir og hav, sigur Johannes Jensen, sum ikki vil avdúka, hvar ítøkiliga staðið er, sum arbeitt verður við.

Sum skilt verður tað eitt stað, sum eins og umhvørvi frammi við Gjónna er stórbart, eitt stað í óbygddum.

Málið hjá Johannes Jensen og teimum á Koks hevur í fleiri ár verið at koma á listan hjá »The World's 50 Best Restaurants«, sum er »listin«, sum allar matstovur, sum halda seg vera í heimsflokki, vilja vera á.

– Tað eru tveir listar – av óendaliga nógvum listum – yvir matstovur, sum hava týðning í verðini. Tað eru »The Michelin Guide« og »The World's 50 Best Restaurants«, sigur Johannes Jensen.

Spurdur um málið framvegis er, at Koks skal gerast nummar 1 á »The



Poul Andrias Ziska, kokkur, Johannes Jensen, stjóri og Karen Visth, vintænari og matstovuleiðari

World's 50 Best Restaurants«, svarar Johannes Jensen heldur eyðmjúkur.

– Dreymurin er at koma á listan, kanska ikki at gerast nummar 1, sigur hann.

Á »The World's 50 Best Restaurants« er ein listi frá 50 til 100 við upcomings matstovum, sum bíða at sleppa á listan. Har er Koks ikki komin á enn.

– Men nú fingi vit fyrst eina Michelinstjørnu, og nú tvær. Tað høvdu vit als ikki droymt um, sigur Johannes Jensen.

Í juni verður nýggi listin hjá »The World's 50 Best Restaurants« kunngjördur, so spennandi verður at siggja, um stjørnudustið hjá Koks fær ávirkan og fær dreymin hjá teimum um at koma á listan hjá »The World's 50 Best Restaurants« at ganga út.

Sosialurin

Tórshavn Tórsgøta 1, 100 Tórshavn
tel. 341800, post@sosialurin.fo

Tel. 341800
www.sosialurin.fo

Suðuroy tel. 375364, tel. 228814,
aki@sosialurin.fo, dagfinn@sosialurin.fo

Haldarar, sum ikki hava fingið blaðið, kunnu ringja
tel. 341818 frá kl. 8.00 til 20.00 og boða frá.

Ábyrgdarblaðstjóri:
Eirikur Lindenskov
eirikur@sosialurin.fo

Blaðstjóri:
Barbara Holm
barbara@sosialurin.fo

Fyrirkaststjóri:
Jonhard Hammer
jonhard@sosialurin.fo

Marknaðardeild
lysing@sosialurin.fo

Stovnaður: 1927
Prent: Prentmiðstöðin

Útgevni: Sp/f Sosialurin
Úppseting: Sosialurin

Avgreiðsla: mán - frí
kl. 08.00 - 16.00