



KOKS 2 Michelin stjörnur

Michelin var ein meira konservativ

»The Michelin Guide« er meira konservativ guide, sum hevur 100 ár á baki, og sum hevur havt onnur krøv sum til dømis til garderobu, til dúkar á borðinum, at tænarar ganga í slípsi og so framvegis. Men hetta er broytt. Men seinastu árin er hetta broytt, so matstovur, sum ikki eru so foremlar, sum eru meira casual, avslappaðar, nú eisini fáa Michelin stjörnur.

Og fólk í vinnuni spyrja, hví eitt nú Noma ikki fekk sína triðju stjörnu eisini hesaferð.

– Tað er júst tí, at Noma ikki er so formell, sum til dømis Geranium í Keypmannahavn er – einasta danska matstova við trimum stjörnum.

Í bmatstovuransjuni sigur fólk, at tað er tí at Geranium er meira stilrein, meira perfekt, har er sæst ikki eitt stov, alt verður sagt á rættan hátt – ja alt er altíð 100 prosent perfekt.

– Noma er nógv stuttligari at eta á, tí at tað er crazy, tað er óperfekt, tænarin sum kemur til tín er í rúkkutum buksum, og hvat so? Sjálvt um tað kostar 4.000 kr at eta. Tað halda vit er orsökkin til, at Noma ikki fær ta triðju stjörnuna. Tey eru ikki so »100 prosent«, sigur Johannes Jensen.

– Men tey eru 100 prosent og nógv betri enn hinar matstovurnar, sum hava triggjar stjörnur, sigur hann og leggur afturat:

– So er tað eisini hetta filosofiska hugtakið, hvat er verðins besta matstova, tað er sjálvandi ikki til at siga, heldur Johannes Jensen.



Starvsfelagar í Gist & Vist samtakinum høvdu skipað fyri stórar móttøku í Skeiva Pakkhúsi týskvøldið
Mynd: Álvur Haraldsen

HETTA ER PÚRA ÓVERULIGT

Málið var at koma á listan yvir tær 50 bestu matstovurnar í heiminum. At verð heiðrað við Michelinstjörnum hildu tey vera ómøguligt

EIRIKUR LINDENSKOV

– Hetta er prúra óveruligt at vit finga aðru stjörnu.

Tað segði Johannes Jensen, stjóri á Koks, tá starvsfelagar høvdu skipað fyri móttøku í Skeiva Pakkhúsi, tá ferðalagið frá Koks kom aftur til Føroya týskvøldið

Johannes Jensen segði, at tá tey finga innbjóðing at koma til tiltakið hjá »The Michelin Guide«, so fóru tey sjálvandi avstað, men tey vistu einki.

Fyri nørkum døgum síðani fekk hann ein spurning frá Kára Tórsteinnsyni, sum hevur einastu Michelinmatstovu í Íslandi, Dill í Reykjavík.

– Hann spurdi via messenger, um vit høvdu fingið eina innbjóðing. Eg mátti siga sum var, at tað høvdu vit.

– Shit, segði hann. Eg havi onga fingið.

– Tað var so sjón fyri søgn, at tey onga stjörnu finga – og at vit

fingtu tvær, segði Johannes Jensen og legði speiskliga afturat:

– So nú er 2-0 til Føroyar.

Hann legði dent á, at tey einki

ánaðu um, hvat fór at henda. Men av tí at tey vóru boðin at vera við, so fór okkurt at henda. Tí tey, sum missa stjörnurnar, tey verða ikki boðin við.

– Og vit høvdu avgjørt onga ábending um, at vit fóru at fáa nakra stjörnu afturat ella annan prís, og tað sást eisini frá øllum ummælarum, tí bara ein skrivaði »Måske går der to stjerner til Færøerne«. Vit sótu so har í salinum. Framman fyri okkum sótu fólk, sum ummælarar søgdu fóru at fáa tvær stjörnur, og aftanfyrir sótu fólk frá Norðurjyllandi, sum vøntaðu at fáa eina stjörnu. Vit vistu einki. So tá ið listin yvir tær matstovurnar, sum varðveiddu eina stjörnu, so var okkara ikki við.

– Tað var eitt sindur undarligt, hildu vit.

– Hava vit mist stjörnuna? Nei tað kunnu vit ikki hava, tí vit eru boðin.

Og so bleiv tað øgiliga stilt, greiddi Johannes Jensen frá. Og tað var øgiliga stilt, líka til vit finga at vita, at vit høvdu fingið tvær stjörnur, segði hann.

Johannes Jensen sigur, at hetta hevur verið ein spennandi ferð.

– Málið var ongantíð at fáa eina Michelinstjörnu. Tað trúðu vit ikki ordiliga uppá. Men málið var at koma upp á listan yvir »World's fifty best«, og tann listin, hann er til enn, og hann verður kunngjørdur í juni, mær kunnugt. Og tað var

altso málið, men hvat er nú málið? Ja vit halda fram við sama lag og siggja hvat hendir.

Og so er tað tað. Næstu ferð – um tey verða boðin við. So verður tað við tveimum stjörnum.

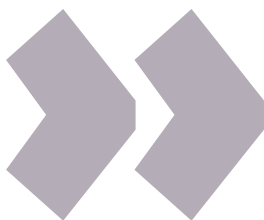
– Og vit vita ikki, um vit fara avstað aftur við tveimum stjörnum, tí nú er váði fyri, at vit kunnu missa hana. Hinvegin so kann tað eisini henda, at man fær eina afturat, segði Johannes Jensen lág-mæltur.

Hann takkaði toyminum á Koks – og serliga høvuðskokkinum, Poul Andrias Ziska:

– Og eg burdi lisið grundgevingina fyri hasa virðislønina, tú fekk, sum ársins kokkatalent, og eg haldi, at orðini í har eru akkurat orðini, sum lýsa teg øgiliga væl, at tú ert ótrúligta búgvin til tín aldur, óvanliga gløggur, og tá man so hevur Karin Visth við síðuna av, sum kemur úr Sveis, vit vita jú øll, at sveisrar duga so væl at organisera, so tann kombinatióin fungerar øgiliga væl, segði hann.

Johannes Jensen helt, at heiðurin var til okkum øll.

– Vit fáa øll meira ella minni ágóðan av, at Føroyar verða settar í fokus so ella so. Vit eru eitt matvøruframleiðandi land, og at fáa eina Michelinstjörnu, hækkar ofta støðið í tí økinum, hon verður latin, so tað hevur týðning at hava fingið henda heiðurin.



- Um vit fáa eina Michelin-stjörnu ella báðar tvær á vegnum, so er tað bara eitt bónus. Poul Andrias Ziska í 2017.