



Claus Meyer:

Koks er ein SENSATION

- Eg eri vísur í, at mann fer at síggja Michelin-stjörnurnar aftur í inntøkunum frá ferðavinnuni í framtíðini, sigur kokkurin og íverksetin, Claus Meyer, sum ferð aftan á ferð hevur tikið heimin á bóli við sínum kreativu hugskotum í matvinnuni

PÆTUR HJALMAR EVENSSON

PATURE@SOSIALURIN.FO

- Tað er rætttiliga sensationelt, at ein lítill oyggjabólkur í Atlants-havinum kann fostra eina matstovu, sum ger seg galdandi millum tær allar fremstu í øllum Evropa.

Hetta sigur navnframi danski íverksetin, Claus Meyer, um Koks, sum júst hevur fingið sína aðru Michelin-stjørnu. Claus Meyer hevur í meira enn 30 ár hevur arbeitt ótrogttiliga við matvøruframleiðslu í nógvum ymsum sambondum, og hetta er ein maður, sum veit, hvat hann snakkar um. Hann hevur lagt lunnar undir nýggjan norðurlandskan mat sum ein av stovnarunum av víðurkendu dansku matstovuni Noma, sum hevur verið heiðrað sum heimsins besta heili fyra ferðir.

- Nú skal Koks hugsa um, um tey vilja varðveita stjörnurnar, ella um tey vilja fara allan vegin

og fáa triggjar. Mann kann fara í verjustøðu ella halda fram við at arbeiða offensívt. Men tað er í øllum førum nógv truplari at fáa stjörnurnar enn at varðveita tær, sigur Claus Meyer.

Claus Meyer kom til Føroya mikudagin og hevur hildið ein fyrilestur í Sjóvinnuhúsinum um íverksetan.

Koks var størsta yvirraskilsíð

Claus Meyer var sjálvsagt til staðar, tá Michelin-stjörnurnar vórðu latnar á stórfigna Michelin-tiltakinum í Århus mánakvøldið 18. februar.

- At Koks fekk sína aðru Michelin-stjørnu var tann størsta sensationin hatta kvøldið. Tað var í øllum førum tað størsta yvirraskilsíð. Har hendi jú ikki so nógv hjá dansku matstovunum, so tað var eitt sera stórt og positivt yvirraskilsíð, at har kom eitt lyft úr Føroyum, sigur Claus Meyer.

Fer at ávirka ferðavinnuna

Danski matkongurin væntar, at hendan seinna stjórnan veruliga kemur at síggjast aftur í Føroyum.

- Stjörnurnar fara ivaleyst at hava okkurt at siga fyri synergiina, sjálvsálitið og samanhingin hjá føroyskari gastronomi. Men burtursæð frá tí, so fer hetta heilt víst eisini at ávirka ferðavinnuna, og eg eri vísur í, at mann fer at síggja Michelin-stjörnurnar aftur í inntøkunum frá ferðavinnuni í framtíðini, sigur Claus Meyer og heldur fram.

- Fólk frá øllum heiminum ferðast jú eftir Michelin-stjörnum, og ein matstova við tveimum stjörnum er í den grad eina ferð verd.

Til Føroya at finna rávørur

Claus Meyer hevur verið í Føroyum nakrar ferðir, og hann minnst sera væl fyrstu ferð, hann vitjaði, sum var í 2003. Hetta var beint áðrenn, hann lat Noma upp saman við kokkunum René Redzepi og Mads Refslund. Fundamentið

við Noma var, at tað var bygt á tað norðurlandska og arktiska rávørugrundarlagið, og tí var tað natúrligt hjá Claus Meyer at rannsaka føroyska rávøruskattakamarið.

- Eg hevði brúk fyri at finna frið í mínari sál við at fáa váttað, at rávørur, sum veksa í einum ekstremum norðurlandskum veðurlagi, kundu okkurt serligt. Rávørur við einum mytologiskum kvaliteti, greiðir hann frá og lýsir ferðina sum eina vallaraferð við endamálinum at leita eftir kjarnini av norðurlandsku køkini.

- Eg minnst kvaliteten av fiskinum og jomfrúhummarunum, eg smakkaði, og eg var fullkomiliga blástur um koll av hvítarótunum í Føroyum. Eg fekk eisini øður, sum eg ongantið hevði roynt fyrr.

Fyrstu árinu brúkti Noma livandi jomfrúhummarar og øður úr Føroyum.

At blíva heimsins besta matstova

Tað er blaðið Restaurant magazine, sum hvørt ár velir heimsins 50 bestu matstovur, og hetta skal ikki mistakast við Michelin Guideina, sum er nakað heilt annað. Ummælarnir, sum velja bestu matstovurnar, eru einkultpersónar frá ymsum londum, og tað eru hesir ummælarnir, mann skal royna at fáa til sína matstovu, sambært Meyer. Hann sigur, at tað at blíva heimsins besta er í stóran mun ein



spurningur um "hype".

- Hví velja ummælarnar yvirhøvur at fara á eina ávísu matstovu? Tað gera teir, tí har hendir okkurt nýtt allatið. Mann má hava eitt absurd tal av fylgjarum, og mann má allatið royna at seta nýggjar standardir uppá nógv matar og agera sum ein óformellur felagskapur, sigur hann.

- Fyri at skora høgt á hesum listanum, sum Noma hevur ligið nummar 1 á fyra ferð, er mann noyddur til at vera ein rørsla onkursvegna. Tað hevur eydnast sera væl hjá Noma at fáa hesa serligu auruna til matstovuna. Nú hevur Koks líka so nógv Michelin-stjörnur sum Noma, so framtíðin sær spennandi út, sigur Claus Meyer.

Koks hevur stongt í vetrarhálvuni, og tí fær Claus Meyer ikki møguleikan at royna Koks, meðan hann er í Føroyum.

- Tað er harmiligt. Tað hevði verið fantastiskt at fingið møguleikan at etið har hesaferð.