

v tilvild

vísa vertskap og nærleika, sigur hann og greiðir frá, at tað er ein heilt serligur stemningur, tá væl-umtókta matstovurnar heima í Havn eru fullar av gestum, og fólk hugna sær og slappa av.

Tað er stórur munur á at arbeiða í matstovum, har gestir koma at hugna sær og fáa eina heildaruppliving við umhvørvi, mati og drekka til síðani at selja mat út av húsinum.

Bitin og Etika brúka eina online-skipan til at selja mat út av húsinum, sum er sera góð, heldur hann, tí hon er skjót og effektiv í og við, at kundin bíleggur og rindar online, áðrenn maturin verður heintaður. Síðani fær kundin eitt tíðspunkt og kann síðani koma at heinta matin tá. Tað hevur hóskað sera væl til hesa tíðina, soleiðis at tilmælini um frástøðu eisini verða hildin. Skipanin koyrir eisini skjótt, og av tí at matstovurnar eru lukkaðar, so ber til hjá kokkinum at gera meir mat at selja út av húsinum, tí einki verður frameitt til at eta inni.

– Vit hava havt stóran eftirspurning, og vit hava merkt, at tað hevur verið ein ágóði at havt eina framkomna skipan í hesum døgum, sigur hann.

Óvist er enn, nær matstovurnar heima í Havn lata upp aftur, tí virksemi eisini er tengt at ferðafólki.

– Vit taka tað, sum tað kemur, men tað gongur heilt víst ein tíð enn, sigur hann.

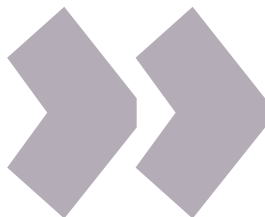
Í tænaðuvinnuni av tilvild

– Eg byrjaði sum náttarvørur á Hotel Føroyum í juli í 2001. Átlanin var, at tað skuldi vera eitt fyribils starv, inntil eg fann útav, hvat eg skuldi lesa víðari. Men eftir at ein tíð var liðin, fór eg at arbeiða í móttøkuni í dagtímunum, og í 2006 varð eg yvirtænari, sigur John Mikkelsen um starvsleiðina, sum hann av tilvild endaði á fyri knøppum 20 árum síðani.

Hann hevur arbeitt hjá Gist og Vist øll hesi árini – men heitin hava verið ymisk. Hann hevur verið á Hotel Føroyum, leiðari á Hvonnon og Etika, og síðani 2012 hevur hann tikið sær av matstovunum heima í Havn. Árstova lat upp í 2011, Barbara í 2014, Ræst í 2016 og síðani Fútastova í 2017.

– Eg havi verið har frá gólvinum av, sigur John Mikkelsen, sum eftir nógur ár varð sannførdur um, at hetta var tað, hann ynskti at brúka arbeiðslív sítt til.

– Eg havi fingið ein serligan lærdóm, tí eg havi arbeitt bæði sum náttarvørur og í móttøku.



Alt fer í eina hægri eind, tá tú sleppur at greiða gestunum frá bæði víni og mati. Tá verður tað ordiliga skeg

Eg havi sæð, hvussu virksemi er frá gestsins sjónarmiði og síðani tosað við kokkar og tænarar um, hvat kann gerast betri. Eg hugsaði um at fara í læru sum tænarari, men eg hevði alt ov nógv at gera, so eg havi lært á gólvinum ístaðin, greiðir hann frá.

– Tað var serliga eftir at KOKS lat upp, at útviklingin av útboðum av matstovum í Føroyum eksploderaði. Tað eru fáir býir í heiminum, sum hava so fjølbroytt úrval av matstovum á so høgum støði í mun til íbúgvatalið. Tað hevur verið ein spennandi tilgongd, og eg eri vorðin bitin av tí, sigur hann frá.

Serligan vínáhuga

Í arbeiði sínum sum vertur hevur John Mikkelsen utviklað ein serligan áhuga í víni og er við tíðini vorðin ein sannur vinkennari. Hann greiðir frá, at tað er vorðið alsamt meir vanligt hjá føroyingum at njóta vín afturvið mati, og at eftirspurningurin og væntanirnar eru vaksandi.

Fyri eini tíggu árum síðani var ein stórur vøkstur í føroyska matstovupallinum og føroysku ferðavinnuni, og um sama mundi var ein lítill kreppa innan vínsølu í Danmark.

– Tá fingið vit samband við góðar útvegarar av víni, tí sølan av víni vaks eisini í trád við, at ferðafólkatalið vaks og prísirnir fullu, sigur hann.

Eini tvær ferðir um árið er John Mikkelsen saman við øðrum frá Gist og Vist á ferð og vitjar vingarðar í ymiskum londum.

– Tá uppliva og roynd vit vín frá morgni til myrkurs, og soleiðis vaksur tilvitanin um vínið eisini.

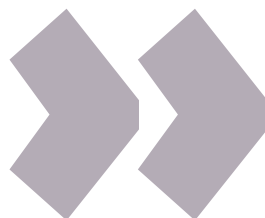


Tað er umráðandi, tí gestirnir á matstovunum hjá okkum vilja hava góðsku og gott úrval, sigur hann.

Men eitt er at vitja Frakland og onnur lond, ið framleiða vín, men matstovurnar heima í Havn eru føroyskar, og vínið skal eisini passa til matin og klimaði her.

– Tí er tað eisini umráðandi hjá okkum, at vínframleiðarir vitja okkm. Tað kalla vit “Winemaker dinner” og tað er ein máltíð, har vitjandi frá vínhusunum koma at seta saman vínlistan til matskránni í samstarvi við kokkararnar, sigur hann.

– Tað er ein spennandi partur at seta vín til matin. Ymiskt verður



Eg sakni at gera tað, sum eg vanliga sleppi at gera

ur roynt, tí tað skal passa til føroyska matin. Kokkarnir spæla ein stóran leiklut eisini, og alt fer í eina hægri eind, tá tú sleppur at greiða gestunum frá bæði víni og mati. Tá verður tað ordiliga skeg, sigur hann.

Men sum stóðan er nú handar John Mikkelsen framhaldandi mat yvir dyskin í eina tíð, og einki vín verður selt – sera langt frá tí, sum hann vanliga ger.

– Eg sakni at gera tað, sum eg vanliga sleppi at gera, sigur hann vónríkur.