DANMARK KØBENHAVN

# UDEN MAD OG DRIKKE

**Noma, Geranium og alle de andre eksperimenterende restauranter har sat København på det gastronomiske verdenskort. Turister kommer nu til hovedstaden for at tage på madvandring og smage på alt fra rygeost til lakrids.**

POUL HUSTED

**URTEHANDLER.** Lene Ejlersen samler sine varer i naturen og argumenterer for, at vi skal anvende urter som gåsefod, skovsyre og guldnælde i vores madlavning.

Kelly Semanco vrænger ansigtet i afsky og spytter et 'Hostebolche' med salmiak- og lakridssmag ud i en serviet. Få minutter senere breder et saligt smil sig på hendes ansigt, da hun knaser et andet bolsje med chokoladefyld tilsat whisky med navnet 'Michaels fyldte med whisky'.

»Uhm, vidunderligt! Og så er bolsjet stadig varmt, fordi det lige kommer fra bolsjemagerens bord«, jubler den amerikanske kvinde fra Pittsburgh, Pennsylvania, under et besøg hos den gamle bolsjebutik og -fabrik i København Sømods Bolcher.

Fire timer tidligere i Torvehallerne på Israels Plads har Kelly Semanco fortalt, at hun aldrig tidligere har smagt saltlakrids, men er villig til at spise hvad som helst. Det kan også være nødvendigt, når man deltager i Copenhagen Food Tours. En fire timer og fire kilometer lang vandretur til Københavns madtempler og vandhuller, hvor både indfødte og turister får en smagsprøve på alt lige fra økologisk hotdog ved Rundetårn til et glas æbleau på en bænk i en hvilepause uden for Botanisk Have.

»Æbleau er en dansk calvados årgang 2008 fra vingården Skærsøgård ved Kolding. Den er lavet på danske æbler og har vundet en pris ved China Wine Awards. Hvad synes I om den«, spørger guiden Maria Beisheim, mens hun skænker en spids op i små plastikkrus.

»Jeg prøver at komme i tanke om, hvordan en calvados smager. Æbleauen forekommer mig sødere, men bestemt drikkelig«, kommenterer franske Florence Dubois Montpellier, som bor i Winchester i England med sin mand, Graham Knight, der nikker bifaldende.

Lea Mattice, som til daglig er udstationeret sammen med sin mand, Elliott, ved den amerikanske hær i Tyskland og har deltaget i madvandringsture i Istanbul, Budapest og Bruxelles og næste gang skal spise og vandre igennem Berlin, er enig: »Æbleauen smager mere som en likør end en calva«.

### Mission og hobby

Turen er begyndt klokken 10 ved Torvehallerne, hvor Maria Beisheim har præsenteret de seks deltagere for hinanden. Hun er uddannet arkæolog, og på spadsereturen kan deltagerne også nyde godt af hendes historiske viden om det gamle Grønttorv, Botanisk Have, Søerne og Københavns vandforsyning, Carl og J.C. Jacobsens ølbrygning samt hotdoggens erobring af danske maver.

Men det handler selvfølgelig om mad og drikke, for nordisk mad, verdens bedste restaurant, Noma, og verdens bedste kok, Rasmus Kofoed fra Geranium, har for alvor sat Danmark på det gastronomiske verdenskort. Denne morgen begynder med en omgang ost: hos Mejeriudsalget i Torvehallerne: økologisk gedemælksrygeost fra Gundestrup Mejeri og Bryghus efterfulgt af

Skønt sensommerkrydstogt til UHØRT LAV PRIS!

*Team Benns leverer fantastiske rejseoplevelser og hele verden er vores legeplads.*

- Krydstogter
- Safari
- Rundrejser
- Skræddersyede rejser

*og meget mere...*

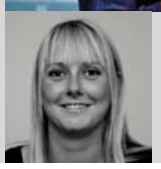
SEJL FRA KØBENHAVN, GENNEM DEN ENGELSKE KANAL, RUNDT OM DEN IBERISKE HALVØ, TIL SAVONA I ITALIEN, OG FLYV RETUR TIL KØBENHAVN
11 DAGES OPLEVELSER I 5 LANDE
CRUISE ONLY.
Få et godt tilbud på fly!

Afrejse 2012: 8.9

Også afrejse 2.9 med Costa Fortuna til samme pris!

SUPERPRIS fra kr. 3.340,- pr. person i delt indv. kahyt

*Prisen inkluderer: 10 nætters cruise med Costa Luminosa/Fortuna, helpension, masser af shows, underholdning & aktiviteter, 24H room service*



Kontakt Malene
på tlf: 65 65 65 64
cruise@team-benns.com

Costa CRUISING ITALIAN STYLE

Din personlige rejse begynder på Team-benns.com

TEAM BENNS®
Dit personlige rejsebureau

# DUER TURISTEN IKKE

**ØKOPØLSE.** Selv når man som Kelly Semanco kommer fra hotdoggens hjemland, kan man nyde en økologisk.

**SKÅL.** Øllet blev deres skæbne. I hvert fald ville Graham Knight og Florence Dubois tilbage til Nørrebro Bryghus.

**PØLSEVINDER.** I 2010 fik Den Økologiske Pølsemand ved Rundetårn Ibyenprisen som årets spisested. På madturen var alle også enige om, at Birkas grillmedister med ramsløg var i særklasse.

en St. Clemens danablu og Vesterhavsost fra Thise Mejeri. Hos naboen, Bornholmerbutikken, har Stine Holgersen anrettet seks små paptallerkner med granitøens delikatesser som bornholmske rugkiks, der ifølge Maria Beisheim er butterdej rullet 27 gange, rabarberjuice, karameller, kvædemarmelade og sød håndlavet lakrids.

Graham Knight indrømmer ved dagens afslutning, at han var »lidt bekymret, da vi begyndte med ost, lakrids og så karamel«, men han livede op uden for Torvehallerne hos Lene Ejlersens Vildnisbod, hvor hun bød på skovsyre, »som dådyrene æder, og den er god til dyreryg«.

I virkeligheden er hun rekvisitør og laver film, men »her er jeg også en slags tingfinder, for jeg løber rundt ude i naturen og finder spiselige urter som strandkvan, gåsefod og guldnælde. Jeg kan ikke leve af det, men det er min hobby, og samtidig kan jeg missionere lidt og gøre folk opmærksom på alle de spiselige urter i naturen«.

Maria Beisheim har garanteret, at ingen vil komme sultne tilbage fra turen, og Aamanns på Øster Farimagsgade gør i hvert fald sit til, at sulten bliver stillet. Beisheim slår fast, at Aamanns »har taget noget gammeldags og gjort det moderne. Smørrebrød er typisk dansk, uanset hvad svenskerne siger«.

De fire stykker smørrebrød, som butikschef Annemette Matthiessen serverer for hver deltager, lever fuldt og holdent op til Beisheims beskrivelse: grønne asparges med mayonnaise, røget makrel med grønne tomater, svinebryst braiseret i rabarber med hjertesalat og flæskesvær samt stegt oksetyndsteg med sprøde løg, rodfrugtremoulade og høvlet peberrod. Elliott Mattice fotograferer ivrigt og synes, at anretningen næsten er »for smuk til at spise«, mens vegetaren Graham Knight er glad for, at Matthiesen har en alternativ menu til ham, hvor han bl.a. får lejlighed

**Fortsættes side 18**

## 5 MADVANDRINGER I EUROPA

Flere byer sætter fokus på mad, kultur og historie. Rejser har udvalgt en række *food tours* – dog uden at have testet selv.

**1 San Sebastian:** Byen i Baskerlandet er et mekka for pintxo- eller tapaselskere.
WWW **sansebastianfood.com**

**2 München:** Eat-the-World arrangerer ture flere steder i Tyskland, men prøv restauranter og knejper i Münchens 'hjerne-distrikt', Maxvorstadt.
WWW **eat-the-world.com**

**3 Helsinki:** Den finske hovedstad er kendt for design, så hvorfor ikke anbringe design på en tallerken.
WWW **travel-experience.net**

**4 Edinburgh:** Haggis og whisky er på menuen, men det skotske køkken har meget andet at stille tørst og sult med.
WWW **eatwalkedinburgh.co.uk**

**5 Budapest:** Den ungarske hovedstad byder på Det Centrale Marked, et af Europas største overdækkede markedspladser.
WWW **tastehungary.com**

**Kilder: Diverse hjemmesider**

**Værdikupon***

THE BEST BREAK

**Her får du bonuskilometer, bonustid og spændende shopping.**

**Køb online for laveste pris**
Vi har gjort det nemt for dig, når du køber bilbilletten Helsingør-Helsingborg T/R online. Du får vores bedste pris – og vi giver en gratis pølse med brød til alle i bilen. Gyldig ved fremvisning af billet samt værdikupon.

Gratis pølse

Billetpriser:
**Helsingør-Helsingborg**
**330,-/vej** (660,- t/r)

Gælder til og med 31.08.12
***Klip ud og tag med ombord. Værdikuponen gælder kun med gyldig t/r onlinebillet strækningen Helsingør-Helsingborg.**

**www.scandlines.dk**

**HELSINGØR - HELSINGBORG**

***Elske hvert minut***

Louis-Antoine af Angoulême var kun konge af Frankrig i 20 minutter, inden han abdicerede. Længe nok, synes vi. På 20 minutter kan du nemlig nå to røde pølser, en kop friskmalet kaffe, en smuk udsigt og meget mere om bord på Scandlines. Kongeligt, nemt og godt!

***Små øjeblikke bliver til store minder***

Vind en luksus weekend

Scandlines
HELSINGØR-HELSINGBORG

**Altid en afgang der passer**

## DANMARK KØBENHAVN

**Fortsat fra side 17**

til at gensmage rygeosten i selskab med løvstikkemayo, radiser og nye kartofler.

Annemette Matthiessen siger, at Aamanns er med på turen, fordi »det er et godt koncept, som er med til at øge interessen for dansk mad. Desuden har jeg selv været på en inspirerende food tour i Rom«.

### Pølser og øl

Restaurantchef Jakob Harreby på Nørrebro Bryghus støtter også »gerne et anderledes initiativ. Vi betragter os selv som flagskibet blandt mikrobryggerier og ønsker at fremme mad- og ølkulturen. Vi vil også gerne samarbejde med andre producenter som Sømods Bolcher, hvilket I kan få at smage om lidt«.

Først skal holdet dog nyde tre smagsprøver nede i selve bryggeriet. Harreby lægger ud med en Four Seas Pale Ale med fire forskellige slags amerikansk humle og spørger, hvilken mad det vil matche øllet med. Han bliver mødt med tavshed.

»Vi serverer Pale Alen med østers, fordi dens bitterhed bryder østersens sødme«, siger Harreby og går videre til den strågule frugtøl Hindbærwit, »der er god som aperitif. Vi slutter med en Sommer Porter, som er den tungeste øl, vi har lige nu. Den serverer vi til chokolade«.

Selv om der kun hører tre øl til smagningen, holder Harreby sit løfte om at lade os smage på samarbejdet med Sømods Bolcher. Han skænker et glas fra tanken, for øllet »er ikke officielt ude endnu«. Vi får lov til at dufte, og sødmen river i næseborene. Anis og kongen af Danmark-bolsjet afslører Harreby, hvorefter vi også får lov til at smage, og »smagen er bedre end lugten«, fastslår Graham Knight.

**HOST.** Hos Sømods Bolcher nød deltagerne et bolsje med chokoladefyld og whisky, mens et 'Hostebolche' med lakrids- og salmiaksmag blev spyttet ud.

**HIT.** Aamanns serverer sin moderne udgave af det traditionelle smørrebrød på Øster Farimagsgade og på Manhattan i New York.

Næste stop er Den Økologiske Pølsemand ved Rundetårn. Pølsemand Claus Christensen er der ikke selv, men Birka sørger for, at deltagerne får en grillmedister med ramsløg og det hele. Nu begynder fødderne at slæbe sig af sted, og det er nok godt, at turen nærmer sig sin afslutning.

Tilbage ved start i Torvehallerne nupper Maria Beisheim et dansk jordbær til hver fra Brdr. Nyholm. Mætningspunktet nærmer sig, men der skal lige skaffes maverum til en flødebolle fra Summerbird. De udenlandske deltagere udtrykker stor tilfredshed med, at den ikke indeholder rålakrids som Summerbirds hvide boller.

### Romersk inspiration

På Copenhagen Food Tours skal der ellers helst være lidt ekstra på toppen, fortæller initiativtageren, Peter Rasmussen, der hverken er kok eller producent, men arbejder med it.

»Under en tur til Rom i december med familien deltog jeg i en fire timer lang *food tour*, hvor guiden tog os med på Roms ældste markeder. Her besøgte vi otte forskellige smagssteder og satte tænderne i bl.a. klassisk pasta og is skyllet ned med italiensk vin. Jeg syntes, det var et fantastisk koncept, og tænkte, hvorfor ikke overføre det til København«.

I midten af marts spadserede de første madglade ud på ruten til en pris af 600 kroner per deltager, og foruden dansk mad og drikke blev de præsenteret for vores historie – både den kulinariske og hovedstadens.

poul.husted@pol.dk

**WWW cph.foodtours.dk**

**Politiken var inviteret af Copenhagen Food Tours.**

Scan koden, og kom tættere på Fjord Norge med de verdensberømte fjorde og smukke fjelde i fantastiske formationer. Oplev bl.a. Prædikestolen, Lysefjorden, charmerende byer, skærgård, kajaksejlads, fisketure og uforglemmelige cruises på fjordene.

FJORD NORWAY®
You have to be here to believe it

iNORWAY
POWERED BY NATURE
www.visitnorway.dk