



Det nordiske køkken er sgu lidt hokus pokus

Tekst: Stefani Vujic

Fotos: Stine Christensen/Grafik: Anette Eckmann

Han deler navn med en russisk rapper, har en svaghed for hotdogs, og så er han godt træt af det ny nordiske køkken. Martin "Guf" er ikke din average Joe-kok, selvom du måske har set ham vende bøffer på Go' Morgen Danmark. Til gengæld er han tosset med lokale råvarer, og nu lukker han op for sit nye madkoncept Lokal Kærlighed på Stevns. Og for sig selv.

1. First things first: Hvilke 3 ting har du altid i køleskabet?

Smør, champagne, syltede agurker. Nævn en situation, hvor de tre ting ikke er passende? Nej, vel? Der er altid noget syltet i mit køleskab.

2. Hvornår vidste du, at din fremtid skulle dedikeres til mad?

Allerede da jeg var barn, vidste jeg, at jeg skulle lave noget med mad eller med utilpassede børn. Jeg har måske valgt at gå mad-vejen, men der ligger altså også en hel del pædagogik i at arbejde i en intens kokkeverden. Jeg har ofte ageret socialpædagog for mine kokkeelever; man arbejder sammen, man bliver trætte sammen, og det bliver naturligt at dele sine problemer med hinanden.

3. Dit nye madkoncept, Lokal Kærlighed, hvad går det ud på?

Lokal Kærlighed er en verden, hvor de lokale råvarer er i fokus. Tilsæt den kærlighed der skabes, når mennesker mødes rundt om spisebordet, og du har Lokal Kærlighed. Det lyder måske hippie-agtigt, men det er bare min måde at samle og udbrede min kærlighed til de lokale råvarer på. I dag er Lokal Kærlighed et koncept, der arrangerer fællesspisninger i København og nu også en restaurant, isbod og fiskebiks på Stevns.

Hvad er det så, der så spændende ved de lokale råvarer?

Jeg elsker det rå og ufiltrerede ved fisk og grønt, som man ved, hvad er. Jeg er træt af, at historien overdøver resultatet, som det ofte er med eksempelvis det ny nordiske køkken. Nordisk køkken er sgu lidt hokus pokus. Jeg gider ikke høre lange historier om alt for avancerede processer og så alligevel kun smage agurk og metal. Derfor ser jeg et kæmpestort potentiale for Lokal Kærlighed på Stevns, der bugner af friske råvarer.

4. Stevns! Why?

Stevns er der, jeg har mine rødder, og der er så mange lækre råvarer, du kan hive op af den stevnske jord. Stevns har nogle af de bedste asparges; René (Redzepi red.) siger det, stevnsboerne ved det bare ikke selv. Jeg vil gerne derned og vise dem, at de kan. Foruden de fantastiske råvarer, så har Stevns også personlig betydning for mig. Jeg havde en hård tid, hvor jeg fik tæv af min bedste ven, hvilket fik mig til at flytte fra Stevns i sin tid, og jeg tror, projektet her er en rigtig god måde for mig at se fortiden i øjnene på.

5. Rødder i Stevns, tjek. Men hvordan blev 'Guf' til?

Da jeg gik i 2. klasse stod jeg hver dag efter skole i den lokale frugtbo. En dag kom nogle af de store drenge fra skolen og spurgte, hvad jeg skulle om aftenen. Jeg gik i 2. Klasse – jeg skulle selvfølgelig se Disney Sjøv! Der blev Martin i frugtboen til Fætter Guf til 'Guf'. Spørg mig ikke hvorfor, børn kan være mærkelige. Selv min dreng Tjalfe siger: "Far, jeg ved godt du hedder Martin, men jeg kalder dig altså Guf".

Jeg har leget lidt på Googles billedsøgning, og jeg kan konkludere, at "Guf" konkurrerer skarpt med lyserødt is-tilbehør og en prominent russisk rapper. Hvor fedt er det?

Ha! Jeg er simpelthen på størrelse med en russisk rapper! Det er fedt. Næsten lige så fedt som at komme før flødeis-pynt i søgningen. Det skal nok blive sjovt at hedde Guf i en isbod.



6. Med en fortid på griserestauranten Nose2Tail ved jeg, at du er tosset med griseri. Hvilken del af svinet er den ubestridt bedste?

Der er ingen tvivl om, at kogestykket (det, vi andre kalder bacon) klart er det bedste. Du kan stege det, braisere det – alle tilberedninger af baconstykket er geniale. Til gengæld er jeg så træt af de mænd, der "har en aftale med kaninerne" og hylder bacon, som havde de ikke brug for andet. Hjemme hos os er kød et krydderi – der smager vildt godt.

7. Hvor spiser du i KBH, når det er sidst på måneden – og når du skal flotte dig?

Sidst måneden er sådan cirka d. 4. i min verden, så mine spiserier er ikke rigtig datobestemte. Men til den knap så dyre side er Barburrito et sted, jeg er fan af. Og så er der Johns Hotdog Deli foran Hovedbanegården – én ud af mine to mad-laster. Den anden er foie gras. Jeg opdeler ikke rigtig hverdagsmad og specielle lejligheder, og jeg elsker faktisk middagene hjemme rundt om bordet. Men når jeg skal ud, og det skal være exceptionelt, så er det Amass og Bror. Køkkenholdet begge steder er så fedt, det er gamle Noma-kokke, der har lært at være flinke og vise respekt i et køkken – de er til stor inspiration for resten af branchen. Derudover er Schønnemann det ultimativt bedste sted, hvis du er til smørrebrød af en helt anden verden. Tilsat overspænding på snapsen – som der i øvrigt er cirka 300 forskellige at vælge imellem. Og så vil jeg gøre alt for at spise en middag på Paul Cunninghams Henne Kirkeby Kro i Vestjylland. Igen.

8. Hvem laver mad hjemme hos jer i Vanløse?

Vores pizzeria laver rigtig meget mad! Jeg gider for det meste ikke; med mindre vi har gæster! Jeg elsker at have gæster, og så vil jeg med glæde stå bag gryderne. Tjalfe er som udgangspunkt vildt kræsen – han elsker dog kylling i karry, det kan han seriøst spise hver dag.

Engang kom min kammerat hjem med nogle slikkepinde med græshopper i fra Australien, dem var Tjalfe helt tosset med.

9. Du er en mand med mange projekter; hvad bliver det næste, vi ser fra Guf?

Til efteråret skal jeg være vært på et børneprogram, Madlaboratoriet, på DR Ultra. Jeg skal møde nogle unger, bonde over Justin Bieber og lave mad, selvfølgelig. Vi skal genskabe de ting, børnene støder på i deres hverdag, som spiselige retter. Herunder hestepærer fra Lottes rideskole og en masse andre sjove ting.

Jeg drømmer også om at skrive en bog om kål. Jeg elsker kål. Det ville blive en bog med historier og fede facts, og ikke kun kålopskrifter.

10. Hvis jeg nu vil vide lidt mere om alle 'Guf'-projekterne, hvor kan jeg så finde dig?

Lige nu opererer jeg på Facebook-gruppen Lokal Kærlighed v/Martin Guf. Find mig, like mig – så kan du holde trit med mig og Lokal Kærlighed.

VINKkbh, 29. Maj 2014