

**Præsidentens tale ved  
Det Danske Gastronomiske Akademi's Årsmiddag  
den 6. april 2019  
STYRBÆKS, Odense**

---

Hjertelig velkommen til Det Danske Gastronomiske Akademi's Årsmiddag. En særlig velkomst til vores gæster og diplommodtagere. Tillykke til diplommodtagerne!

Der er som sædvanlig sket rigtig meget på den gastronomiske front i Danmark i det forløbne år. Mange ihærdige sjæle arbejder dagligt for at hæve det gastronomiske niveau, både når det drejer sig om producenter, kokke, restauratører, iværksættere og formidlere. Akademiet har hædret nogle af disse personer ved at uddele en række meget velfortjente hædersdiplomer i aften og dermed trukket disse ildsjæles bedrifter frem i lyset. I den danske medieskabte virkelighed er det dog mest andre gastronomiske begivenheder, som tiltrækker mediernes opmærksomhed. I februar vandt Kenneth Toft Hansen guld i Bocuse d'Or sammen med sin commis Christian Wellendorf, og Michelin-stjerner blev drysset ud over udvalgte dele af landet til 28 restauranter. Og så er der gået valgkamp i gastronomien. Her på falderebet inden valget melder Regeringen ud med midler til forskning inden for grøn omstilling, herunder fødevarer, og midler til en række initiativer under strategien Gastro 2025.

Gastro 2025 skal "sætte rammerne for en styrket udvikling af den danske gastronomi, hvor gastronomien skal bruges som løftestang for en styrket afsætning af danske fødevarer på eksportmarkederne, udvikling af bedre måltidsvaner, modvirke madspild og understøtte udviklingen af Danmark som en interessant turistdestination." Baggrunden er, at der kommer alt for lidt forretning ud af Danmarks gastronomiske berømmelse. Regeringen og Dansk Folkeparti har besluttet at afsætte 10 mio. kr. årligt fra 2019-2022 til at styrke dansk gastronomi. Desuden er der på finansloven for 2019 afsat en pulje på 2,5 mio. kr. i 2020 og 7,0 mio. kr. årligt i 2021-2022 til støtte af kulinarisk og gastronomisk udvikling. Initiativerne tager afsæt i anbefalingerne fra en gastronomisk ekspertgruppe, Team Gastro, som har fremsat anbefalinger til videre understøttelse og udvikling af dansk gastronomi. Ekspertgruppen bestod af 19 medlemmer fra restauranter, interesseorganisationer og erhvervsliv.

Den største post på budgettet - 25,2 mio. kr. over tre år – går til dannelse af et gastro-akademi i København med stjernekokken René Redzepi som en af hovedkræfterne i regi af Foreningen MAD. Akademiet skal tilbyde talentudvikling og undervisningsforløb til kokke, formidling, foredrag og meget andet. Fokus bliver ikke kun på gastronomien og kokkehåndværket,

men også på f.eks. forretningsudvikling, bæredygtighed, økonomi og ledelse for kokkeverdenen samt aktiviteter rettet mod borgerne.

Man kan dog tvivle på, om dette akademi kommer til at gavne danske kokke og dansk gastronomi generelt: Der er stort behov for styrke kokkeuddannelserne i Danmark, men det virker ikke indlysende, at det foreslåede gastro-akademi med københavnsk og udenlandsk stjernedrys kan løse det problem, - så var det nok sket for længst. Det kræver et anderledes hårdt og langvarigt, landsdækkende arbejde, der starter i skolen og på erhvervsuddannelserne. Det er svært at forestille sig, at kokke fra Nordjylland vil tage til København for at få et kursus i forretningsudvikling og økonomi. Det er der lokale folk, som nemt kan udbyde, og der uddannes rigtigt dygtige kokke på kokkeskoler rundt om i landet.

Vores vært i aften, Klavs Styrbæk, som var medlem af Team Gastro har udtalt: "Vi skal ikke gemme landet bag en lille håndfuld verdensberømte spisesteder, og alle er enige om, at akademiet skal være et løft til hele branchen, så vores endags gastro-turisme kan udvikles til rundrejser efter vores lands mange kvaliteter og lokale oplevelser. Min bekymring er, hvordan man får bygget det op, så det bliver landsdækkende og en virkelig resurse for udvikling, viden og læring for alle - inkl. udenlandske topkokke."

Simon Sørensen, som er kokkefaglærer på TechCollege i Aalborg og træner/holdleder på skolens konkurrencehold, synes det er fantastisk, at man vil gøre Danmark til et globalt centrum for gastronomi. Han peger dog også på, at vejen til målet er en bredere indsats: "Jeg håber, at man også vil tage fat på sagens kerne: Uddannelsen af vores kokkeelever. En uddannelse som, når den fungerer, er berømt i udlandet for at levere nogle af de bedste nyudlærte kokke i verden. Det har jeg oplevet på Michelin-restauranter i Spanien, Italien og Sverige, hvor køkkenchefer roser de danske kokkeelever til skyerne. Men også en uddannelse med en stor udfordring, som opstår, når elever ender på en praktikplads, som ikke burde være godkendt til elever - og eleverne derfor ikke får mulighed for at træne det basale håndværk." Han siger også: "Måden vores erhvervsskoleuddannelser er skruet sammen på med vekselvirkning mellem skole og praktik er suveræn, når både skole og praktikplads lever op til sit ansvar om undervisning. Til gengæld producerer vi også alt for mange kokkeelever, som ikke har haft mulighed for at træne deres fag nok på praktikpladserne," siger han. Det bliver næppe René Redzepi's akademi, som kan løse denne opgave.

I Gastro 2025 er der også sat et stort beløb af til markedsføring af Danmark som et land, hvor turister kan få store madoplevelser. Der skal udøves

"kulinarisk diplomati" for at styrke "den gastronomiske fortælling" om Danmark. Den nuværende fortælling synes at være, at turisterne klager over, at maden er for dårlig rundt om i den såkaldte provins og i havnebyerne. Derfor skal et særligt "gastronomisk rejsehold" hjælpe provinsen med at styrke kvaliteten af den mad, turisterne møder. Fødevareminister Jakob Ellemann-Jensen opfordrer til kamp mod "pomfritter med remo" på havnebistroen og siger, at rejseholdet skal give lokale spisesteder "inspiration til nogle sunderer retter med lokale råvarer, så man kan smage den danske natur på tallerkenen."

Der er imidlertid noget helt galt med politikeres forståelse af størrelsesforhold, når man sammenligner gastronomi i København og mange byer uden for storstaden. Lad os sige, at der er 2 mio mennesker i Storkøbenhavn og 8000 mennesker i en af de byer i 'provinsen' som 'bare' laver pommes frites med remoulade. Hvis vi da siger fx, at der er ca. 250 rigtig gode restauranter i Kbh., så svarer det til, at der skulle være  $8000 \times 250 / (2000000) = 1$  rigtig god restaurant i provinsbyen. Det er sikkert størrelsesordensbetragtningssvis rimeligt, og dermed, at 'provinsbyen' i gennemsnit gør det mindst lige så godt som Kbh. Derfor skal man i den såkaldte provins gøre det meget bedre end i København for at kunne tilbyde turisterne det, de ønsker. Der laves jo i forhold til indbyggertallet lige så meget dårlig mad i København som i andre byer ude om i landet. Og de fleste restauranter i København konkurrerer ligesom i resten af landet mere på pris end kvalitet.

Det er måske også på sin plads at nævne, nu da vi er på Fyn, at de friske råvarer til den gode mad i København kommer fra den såkaldte provins sammen med alle de nyskabende produkter, der udvikles af de kulinariske entreprenører ude på landet. Det er her grundlaget for den gode mad skabes, hvilket også flere af vores diplommodtagere har bevist.

Som en kommentar til det gastronomiske rejsehold har tidligere nævnte kok og faglærer Simon Sørensen fra Aalborg denne skarpe kommentar: "Om et gastronomisk rejsehold kan rette op på problemerne med manglende træning i faget tvivler jeg på, men lad os give det en chance. De fleste københavnske pincetkokke, jeg møder i Nordjylland, er vældig glade for at komme herop til provinsen og se et helt højreb, hele fisk, lam, grise og endda komme til at skære i dem," fortæller Simon Sørensen, og tilføjer "så kan de jo også samtidig redde vores remoulade og pommes frites."

Der er yderligere fem initiativer i Regeringens Gastro 2025 plan. Lad mig nævne endnu et: World Food Summit, som i de sidste to år er foregået i København. Her samles forskellige aktører fra hele verden med den

dagsorden at skaffe mere og bedre mad til flere mennesker. Det er et vigtigt emne, men kvaliteten og den mulige effekt af de anbefalinger, som topmødet plejer at melde ud med, er næppe optimal, når man bemærker, at det er overvejende politikere og meningsdannere, som deltager i topmødet, og de eksperter, som sidder med den nødvendige videnskabelige viden om fødevarer og gastronomi, ikke er inviteret.



I min tale ved Årsmiddagen sidste år talte jeg om samspillet mellem gastronomi og videnskab. Lad mig afsluttende knytte nogle kommentarer til dette samspil i den konkrete sammenhæng, som vi oplever det her i aften hos Styrbæks. Jeg har efterhånden arbejdet sammen med Klavs i en længere årrække, og nogle meget konkrete resultater og produkter af vores samarbejde, mellem en håndværker og kok på den ene side og en forsker og en videnskabsmand på den anden side, er populærvidenskabelige bøger om mad, smag og gastronomi, videnskabelige og populærartikler. Desuden har vi i de sidste 4-5 år haft et tæt samarbejde inden for det nationale formidlings- og forskningscenter Smag for Livet, hvor vi bl.a. arbejder med skoleelever og kokkeelever, foruden at være engageret i mangeartede aktiviteter med folkelig formidling. Vores hovedtema i disse år er brugen af smagen som brobygger.

I har jo allerede hørt om vores samarbejde om tang og blæksprutter, og I kommer snart til at smage flere af resultaterne af vores samarbejde. Men det, jeg egentlig gerne vil sige til jer nu, tager afsæt i det svar, jeg plejer at give, når vi bliver spurgt om, hvordan det dog er muligt at bygge bro og spænde fra håndværk til videnskab. Det er egentlig ganske simpelt: en kok og en videnskabsmand er begge legebørn. Begge vores professioner er karakteriseret ved nysgerrighed, fantasi, kreativitet, et åbent sind, lyst til at lære nyt og fortælle andre herom, gå-på-mod, en udogmatisk tilgang, stædighed, vedholdenhed samt hårdt og systematisk arbejde. Det, der faktisk adskiller os, er vores værktøjskasse, som er meget forskellig. Men måden at bruge værktøjskassen er den samme: at udnytte redskabernes muligheder fuldt ud og samtidig kende deres begrænsninger. Hvad der dog ofte gør samarbejde mellem kokke og videnskabsfolk vanskeligt er graden af tålmodighed. Inden videnskabsmanden har forstået tingene til bunds, er kokken ofte hurtig videre på vej til det næste. Her må jeg dog sige, at Klavs' tålmodighed er eksemplarisk.

Velbekomme - og glem ikke at smage på maden og at tale om smagen.

Ole G. Mouritsen, 6. april, 2019