



EKSTRA lækkert

DETTE ER DEN FØRSTE AF EN RÆKKE ARTIKLER, SOM SÆTTER FOKUS PÅ EN HÅNDFULD UDVALGTE GASTRONOMISKE SPECIALITETER, OG PÅ DEM, DER IMPORTERER OG FORHANDLER DEM. DE EKSTRA LÆKRE VARER, SOM GØR DET LIDT SJOVERE AT LEGE MED MADEN OG AT FORKÆLE DEM, DER FORTJENER DET.

 tekst og foto **Rasmus Holmgård**

Der har aldrig været flere spændende madvarer på danske butikshylder. Og takket være internettet, har det aldrig været lettere at få fingrene i dem. Selvom de seneste tal fra Danmarks Statistik viser, at discountsupermarkederne har kronede dage, mens resten af detailmarkedet er i generel tilbagegang, så skyldes det netop discountbutikkernes øgede fokus på specialiteter med velsmag og interessant oprindelse, varer fra små producenter og lejlighedsvis luksusvarer.

Samtidig har historiens længste højkonjunktur skabt grobund for en lang række virksomheder, som satser benhårdt på at levere den ypperste kvalitet inden for fødevarer. Danmark er blevet begavet med talrige tehuse, kafferisterier og specialmejerier. De små slagtere er tilbage i landskabet, tillige med frugt- og grøntavlere, der nærmest nyder status som rockstjerner. Vi har surdejsbagerier, ciderier, mikrobryggerier og sågar vinerier, hvis resultater i stigende grad er prisen værd.

Og så har vi heldigvis en masse mennesker, som skaber forbindelse mellem

producenterne og os, der gerne vil nyde frugten af de mange anstrengelser. Vi kalder dem med ét udtryk for *specialhandelen*.

I denne og en række følgende artikler sætter **smag og behag** fokus på det overflødhedshorn af gastronomiske herligheder, der er at finde på hylderne i den danske specialhandel. Det være sig danske fødevarer, såvel som internationale. Fra vanilje, krabber og skimmelost over skinke, olie og strandurter til kaffe, moster og brændevin.

Bon app'!



LOMOS

Vi begynder vores rute rundt i den danske specialhandel hos én af landets mest velassorterede lækkeriforretninger. Virksomheden hedder Lomos, og den ejes og drives af brødrene Jimmi Lerberg og Bill Bunger fra den spritnye adresse i Holbergsgade i København, hvor firmaet åbnede 165 m² delikatesseudsalg den 1. november. Fra den prominente placering lige bag Det Kongelige Teater servicerer Lomos københavnernes med et hav af importerede specialvarer fra primært Spanien, hvor Bill og Jimmi voksede op, tillige med en imponerende portefølje af franske oste, svenske frugtsafter og meget andet godt fra resten af den smagsbevidste verden. Den nye butik har eget bageri og tilbyder takeaway og hjemmelavede specialiteter, vinsmagninger og gastronomiske arrangementer af forskellig art.

ENGROS, WEBSHOP OG EGET RØGERI

Men Lomos er meget mere end en delikatesseforretning. Selvom detailudsalget er flyttet ind i byen, er der stadig masser af aktivitet på virksomhedens anden adresse i Nordhavnen, hvorfra alt engrossalg til virksomheder, restauranter, caféer, hoteller og kantiner foregår. Det er også herfra, du kan få dine varer sendt direkte til din dør, hvis du benytter Lomos' internetbutik på adressen www.lomos-shopping.dk. Jimmi og Bill sender til hele landet fra dag til dag i specialdesignede kølekasser, der holder dine varer fine og friske. Og så er det også i Nordhavnen, at Lomos driver sit eget røgeri under titlen Københavns Røgeri, et traditionelt nordisk røgeri, som absolut er et besøg værd, hvis du er lakseaficionado og interesseret i at opleve,

hvordan det klassiske røgerihåndværk foregår i 2010'erne. Ring i forvejen og lav en aftale.

LOMOS DELIKATESSE

Holbergsgade 17
1057 København K
Åbent hverdage og lørdag
kl. 10 til 18

LAGER, ENGROSSALG OG RØGERI

Kattegatvej 53, 2100 København Ø
Telefon 33 23 40 00
info@lomos-shopping.dk

WEBSHOP

www.lomos-shopping.dk

AFSLAPPET LAKS

Røgeriet er hjertet i Lomos, og virksomhedens erklærede ambition er naturligvis at producere landets bedste røgede laks. Andet ville også være ærgerligt, for de smukke røgovne i Nordhavnen ægger i den grad til at kræse for produktet. Og kræset bliver der. Laksen indkøbes via Jan-Erik Pihl i Norge, hvor fisken farmes af firmaet Bremnes efter en særlig metode, som Jan-Erik har opfundet. Metoden er patenteret under navnet USS, som står for Unstressed Salmon, ustressed laks, og går i grove træk ud på at give dyrene mere plads i bassinerne, men vertikalt i stedet for horisontalt, hvilket har en meget gavnlig indflydelse på laksens sundhedstilstand. Denne og flere andre særlige detaljer ved USS-metoden resulterer i nogle fisk, som er mindre, når de slagtes, som er fastere i kødet, og som i modsætning til mange farmede fisk er fri for skader og ar fra territoriale kampe i burene. De ligner med andre ord vildlaks, og er næsten lige så glade! Mange laks i Danmark bliver røget, når de ikke længere kan sælges som ferske fisk, hvilket selvsagt giver et andet resultat, end når man som Lomos kun røger de pivfriske fisk, som stadig gisper efter norsk fjordvand. Laksene rammer København søndag aften efter at være blevet slagtet i Norge om lørdagen. Mandag morgen fileteres dyrene i Nordhavnen og tørsaltes herefter i 48 timer. Onsdag bliver de skyllet og passerer så et særligt tørreskab, der gør dem klar til røgovnen. Her tilbringer

laksesiderne 36-48 timer hængende eller liggende over et såkaldt »fyr« af bøgesmuld, der langsomt brænder på gulvet af ovnen. Københavns Røgeri kalder det for "nænsom rygning", fordi røgen ikke er særlig tæt og temperaturen i ovnen derfor ligger et stykke under, hvad vi andre ville kalde stuetemperatur. Bortset fra nogle lejlighedsvis eksperimenter med at tilføje lidt smuld fra æble- eller birketræ, er der hverken krydderier eller aroma i røgfyret i Nordhavnen, og laksene får som sådan lov til at beholde mere af sin oprindelige smag i et friskt og ærligt udtryk. Fisken er nærmest cremet i munden, og dog usædvanligt skærefast. Det giver en praktisk fordel, når fisken skal serveres, men samtidig fastholdes dyrets største kompetence, nemlig som fløjlsblød og vanvittigt delikat forsødelse af tilværelsen for dit nybagte hvedebrød – og for dig og dine gæster.

Laksen fra Københavns Røgeri kan købes udskåret til 65 kr. for 200 g eller som en hel side på små 2 kg til 299 kr. via Lomos' webshop og i butikken i Holbergsgade.

Se www.unstressedsalmon.com for mere info.

VERDENS BEDSTE **SORTE** FØDDER

Du ved nok, at den italienske by Parma og den franske by Bayonne er berømte for sine lufttørrede skinker. Måske ved du også, at den spanske Serrano-skinke er for lufttørrede griselår, hvad Gucci er for dametasker. Men ligesom de store modemærker, er Serrano et kommercielt brand, og hvis du er ude efter toppen af denne klodes skinkepop, skal du gå efter de forskellige udgaver af den såkaldte *jamón ibérico*, iberisk skinke, der også kaldes *pata negra*, fordi svinene, som lægger benarbejde til den berømte specialitet, har sorte fødder. Resten af den firbenede leverandør er i øvrigt også mestendels sort, og den lever i en slags kontrolleret frihed, sådan forstået, at dyrene er fritgående og i vidt omfang passer sig selv, men fodres med agern og derfor ikke kan kaldes vilde. Agern-diæten er den direkte årsag til ibérico-skinkestens nøddeagtige karakter og en ualmindeligt intens fedtmarmorering, til trods for at dyrene er adrætte og bevæger sig meget. Fedtet er integreret i den fine muskulatur, og kødet opnår dermed en helt anden kompleksitet end i en standardskinke, som typisk præsenterer fedt og kød i lag hver for sig. Det giver en mindre helstøbt oplevelse,



og mange gange er en salt smag det dominerende element i fx en parmaskinke fra supermarkedet. Den iberiske skinke er også salt, men det fylder mindre i oplevelsen pga. lugtens maskuline dybde og den charmerende mildhed og blødhed i munden. Lomos får sine skinker fra virksomheden Nico i Ciudad Real syd for Madrid. Her tørsalter man efter slagtning skinkerne i 14 dage, hvorefter de hænges til tørre i minimum 24 måneder – mange gange endnu længere – hvor skinken for alvor begynder at forløse sit kvalitetspotentiale. Det kan være vanskeligt at se på skinken, hvor gammel den er, men produktionsgangen og dermed alderen kan spores vha. lotnumre, som stemples på kødet. Og hvis du ikke vil kaste dig ud i det store sortfodede detektivarbejde, kan du jo bruge næse og mund til at afgøre kvaliteten. Ingen metode er sjovere.

Der findes en lille håndfuld danske forhandlere af sortfodsskinke, og hos Lomos må du slippe 2.950 kr. for en udbenet skinke på cirka 5 kg, som er lige til at skære af. 100 g fordelt på 8-9 forskårne skiver koster 55 kr.



GEDEOST fra nordspanske bonderøve

Gedeost har en tårnhøj Moses-effekt. Den skiller vandene. Enten elsker man gedeost, eller også har man det stik modsat. Hvad enten du tilhører første eller sidste kategori, skulle du unde dig selv et møde med de nærmest liflige og milde kugler af frisk gedeost fra Sant Gil d'Albió. Sant Gil d'Albió producerer oste, som man gjorde det for tusind år siden, i den lille nordspanske bjergby Albió halvanden times kørsel vest for Barcelona. Virksomheden består ifølge Lomos' Jimmi Lerberg af »et par vaskeægte bonderøve og deres flok af geder«, og mere skal der åbenbart ikke til at producere en sand delikatesse. »Bonderøvene« leverer godt nok gedeostene i olie med forskellige urteblandinger, men Lomos har valgt ostene i en neutral olivenolie for at bevare den oprindelige mælke kvalitet så intakt som muligt. De formfuldendte og smukt hvide kugler sælges i glas a 21 styk, hvilket beløber sig til cirka 200 gram i drænet vægt. Med en fedtprocent på 55 har kuglerne smag nok til at stå alene som en mellemret før desserten, men de kan også indgå i salater eller smeltes på et stykke brød i ovnen. Og så kan du jo selv rulle dem i din bedste haveurt, hvis der skal lidt mere kulør på bordet.

Gedeostekugler fra Sant Gil d'Albió koster 65 kr. for 200 gram. Glasset holder sig en måneds tid i køleskab efter åbning.

KAVIAR

- en æggende affære



Vi danskere er glade for fiskeæg. Vi elsker pandestegt torskerogn med surt og lakserogn på rejemaden, eller måske endda stenbiderrogn, når den har sæson i foråret. Selvom stenbiderrogn handles fra fiskeindustrien til et par og tyve kroner per kg, ender det hos os forbrugere til mellem 120 og 600 kr. per kg i rensset og pakket format, og er selvsagt at betragte som en delikatess. Ikke desto mindre er æggene fra torsk, laks og stenbider for intet at regne mod, hvad der nok må betragtes som verdens mest eftertragtede og derfor kostbare fødevarer, nemlig den ægte kaviar. Ægte kaviar er de rensede og saltede æg fra den fisk, vi kalder støren. Der findes flere størarter, hvis æg har forskellig kvalitet, ligesom det spiller en stor rolle, hvor i verden fisken har levet, og om den er vild eller opdrættet. Kaviaren, som Lomos sælger, stammer fra fisk, der opdrættes i Frankrig af firmaet Caspian Tradition. »Caspian« er en henvisning til Det Kaspiske Hav, hvor de tre størarter oscietra, beluga og sevruga lever vildt, og kan blive mere end 100 år gamle. Deres rogn sælges for op til 30.000 kr. per kg, men Caspian Traditions opdrættede stører kan levere til en lidt mere spiselig pris. En på alle måder smagfuld dåse med 30 gram oscietra-kaviar sælges hos Lomos for 499 kr. Det giver en kg-pris på små 17.000 kr., hvilket for de fleste mennesker selvsagt er en formue. Men faktisk kommer man temmelig langt med de første 30 gram af den enormt smagsintense specialitet, som sagtens kan række til en pirrende smagsprøve til fire personer eller en fyldig forret til to. Glem alt om finthakket løg, citronskiver og cremefraiche. Ægte kaviar er simpelthen for lækkert til at blande med noget som helst andet end en sund appetit og måske et glas iskold vodka til at rense mund og svælg efter den fede, cremede og salte kaviar. Lugten er afdæmpet, men fin, frisk og appetitlig. I munden eksploderer kaviaren i en tårnhøj smagsintensitet pga. sine 3-5 % salt og et betragteligt fedtindhold på op til 8-9 % af vægten. En dyb og kompleks eftersmag af svampe, muld, kaffe, ja, nærmest trøffel, fastholder din opmærksomhed i minutter, og gør så rigeligt oplevelsen dine surt opsparede husholdningskroner værd.

Oscietra-kaviar sælges hos Lomos til 499 kr. for 30 gram, og har du brug for lidt større mængder, kan du bestille i forvejen og få noget rabat.



HIMMELSKKE TØMMERMÆNDSPØLSER

Det gælder naturligvis ikke for dig. Men *andre mennesker* kan af og til få et enkelt halvt glas rødvin mere, end hvad godt er, når musikken spiller, og gæsterne bare ikke vil gå hjem. Næste morgen vågner de op med en gevaldig lyst til at spise noget, der kan restituere saltbalancen og i øvrigt præstere en smagsintensitet, som kan mærkes selv efter gårsdagens nådesløse bombardement af sansesensory apparatet. Få fødevarer opfylder kravene til en klassisk tømmERMændsdiæt så godt som de friske brunchpølser, Lomos importerer fra firmaet Navarte i den spanske region La Rioja. Den såkaldte »Chorizo Frisco Barbacoa«, som betyder "frisk grillpølse", sælges i pakker a cirka 300 g, hvilket svarer til otte mindre, adskilte pølser af stærkt varierende størrelse. Men det er en del af charmen i disse traditionelle og håndlavede chorizos, der adskiller sig fra klassiske danske pølser ved at bestå af tromlet kød i store grove stykker, og ikke vores sædvanlige mere eller mindre fint hakkede ditto. Pølserne er krydret med paprika og hvidløg; de er faste og nemme at håndtere, og kræver ikke anden tilberedning end 15-20 minutter på en mellemvarm pande. Navartes chorizos er et af Lomos' mest populære produkter, og et af ganske få, som brødrene har haft i sortimentet sin firmaets begyndelse. Konsistent efterspørgsel i 10 år er en god måde at måle kvalitet på. Og så at hovedpinen går væk, selvfølgelig.

Navarte Chorizo Frisco Barbacoa koster 35 kr. for 300 gram = otte pølser.