21.12 2024 midvintertale

Mit navn er Martin og jeg er gift med Anne-Mette

Vi åbner, laver te og kaffe, åbner saunaen og måler temperaturen her på Ballehage hver torsdag.

Jeg blev kontaktet Af vores Chef Lone Mark, om jeg vil kunne holde midvintertalen i år. Og selvfølgelig vil jeg gerne det.

Vi er nu midtvejs gennem vinteren, lyset og foråret vender tilbage. Sådan har det altid været, og lad os håbe det bliver ved…. Uanset klimasituationen.

Overskriften på min tale bliver Mad, rejse og juletraditioner.

Her tager jeg udgangspunkt i egne oplevelser.

En ung dreng fra Skanderborg drager ud i verden som ny udlært kok 1990. Den unge dreng kommer tilbage som voksen til Danmark 2012.

I de 22 år har alt handlet om mad, mad og mere mad,

Fra 1990 - 92 var det mad rundt omkring Skotland, Portugal, Australien, og de resterende 20 år i Sydtyskland ikke langt fra Stuttgart.

Noget af det som har fyldt meget for denne dreng/mand i disse år og stadigvæk gør det er madkultur. Hvorfor spiser vi den mad som vi gør, og hvorfor opstår egnsretter og nationale retter.

Denne interesse startede på en lidt hård måde.

I 1990 Edinburgh arbejdede jeg på Scandic Crown Hotel. Min Direktør kom til mig og bad mig lave en dansk juleret, da Schottisch television ville komme og filme mig lave maden….

Det gik vældig fint. Jeg blev i dette interview spurgt indtil and, brunede kartofler, risalamande kirsebærsauce, mandelgave, nisser osv. Så blev jeg spurgt hvad jeg synes om den skotske Humble Turkey. Jeg svarede at kalkun for mig personligt er tør og kedelig…. Det skulle jeg så ikke have sagt nej. Efter det blev, vist i fjernsynet blev jeg kaldt ind på Ian Hastings min Køkkenchefs kontor og fik den vildeste skideballe og tro mig jeg anede ikke hvorfor. Han mente at jeg på fjernsyn havde sagt at vi på Scandic Crown Hotel har en tør og kedelig Kalkun. Den skideballe har jeg tænkt mange gange på.

Selvfølgelig skal jeg ikke angribe andres madkultur,

Lang historie om at forstå at vi skal forstå hinanden, og hinandens mad vaner og kultur.

En anden jule-madoplevelse som har gjort stort indtryk på mig, var min første jul i Tyskland.

Her fik vi 24.dec. til aftensmad røde pølser DVS de er brune og hedder Wienerwurst serveret med kartoffelsalat. Grunden til denne simple mad….. blev jeg fortalt, er at julen er familiernes fest uden nogle skal stå i køkkenet det meste af tiden…. 25 og 26 dec til frokost går rigtig mange derfor også på restaurant. Ja det var de to største dage i min egen restaurant.

Fra 1995-2012 havde jeg en restaurant ja en tysk kro eller skal vi sige Gasthaus. Og nogle her i blandt os kender bestemt disse hyggelige kroer i Tyskland. Min stil var naturligvis Sydtysk mad med en masse fisk som er lidt atypisk for lige disse tyske kroer.

Inden vi kommer til det som Anne-Mette står med, så vil jeg fortælle om en tradition vi havde der hvor jeg boede, om den gælder i hele Tyskland, betvivler jeg. Jeg er dog blevet

bekræftet i at det også forekommer andre steder i det Sydtyske,

Kristbaum lobe.

Der Ringes på døren hos venner og bekendte for at rose hvor flot juletræet er pyntet. Bliver ofte temmelig overdrevet og skamrost. Ideen er så at man bliver budt på en Snaps. Ender med en lille bimmelim og fjer i hatten efter mange besøg og stemte dør klokker..

Herover står AM med

Feuerzangenbowle:

Er en Varm alkoholisk drik som hører julen og nytåret til.

Feuerzangenbowlen, er et sammensat ord Ild – tang - bowle . Drikken blev skabt engang hen mod slutningen af 1800-tallet, men det vides desværre ikke præcist.

Feuerzangenbowlen er som udgangspunkt rødvin blandet med julekrydderier og raffineret med appelsinjuice eller noget lignende efter ønske. Og Den specielle twist er det romgennemblødte sukkertop, som er tændt i den ildtang som ligger hen over den varme rødvinsblanding. Ild har altid haft en særlig fascination for os mennesker og de gule-orange-blå flimrende flammer over den smeltende sukkertop sætter gang i vores tanker. Først observerer vi alle nøje, så begynder tankerne at vandre. Det tager et stykke tid, indtil sukkeret er

helt smeltet og dryppet ned i den krydrede vin som en aromatisk karamel.

Nok tid til at reflektere over barndomsoplevelser eller til at udforske længe glemte drømme.

Disse ord er et hint til romanen Feuerzangenbowle skrevet af Heinrich Spoerl 1933 senere også filmatiseret 3 gange.

Den varme drik spiller kun en kort rolle i plottet - men en afgørende rolle. I sidste ende skaber ild, alkohol og hygge denne særlige atmosfære, hvor fire ældre mænd reflekterer over deres ungdom.

Jeg slutter med et citat fra romanen som også passer ind i mit eget liv…

Og som doktor Pfeiffer sagde i Romanen, mens de 4 tænker tilbage over deres liv : "Kun de minder, vi bærer i os…… Ja alle de drømme, som vi spinder, og de længsler, der driver os….. er sande…. Lad det blive ved det….”

Jeg vil nu sige på forhånd ……Skål!

Gå over til AM og få en Feuerzangenbowle fra termokanden, jeg vil selv sætte en ny over. Der går dog som sagt et rum eller rom tid inden den er færdig.

Hvis i synes min historie er spændende så vil jeg anbefale jer at høre Hjernekassen med Peter Lund Madsen og podcastet hedder Kokkeskolen og findes på DR-lyd.