

Smørrebrødskongens revolution

Det er 10 år, siden Adam Aamann slog dørene op til den deli, der siden skulle give ham tilnavnet 'Smørrebrødskongen'. Med gode råvarer og solidt kokkehåndværk gjorde han det ellers hensygnende danske smørrebrød hot igen. Men eventyret var ved at slutte, før det rigtig kom i gang.

MIKKEL BÆKGAARD

Et godt stykke hjemmebagt rugbrød, stegte sild ovenpå, sennepsfrø og lidt dutter af friskost samt urter og ristede mandler. Bagefter oksetatar med estragon-emulsion, syltede agurker, skalotteløg og kartoffelchips – serveret med mere rugbrød, smør og lidt krydderfedt.

Når maden står der på bordet, synes det så enkelt, ligetil og helt oplagt. Dansk smørrebrød serveret, tilberedt med de bedste råvarer, solidt kokkehåndværk og med respekt for traditionerne, uden at det synes hverken kedeligt eller gammeldags.

Kan det virkelig være revolutionerende? Måske ikke i dag, men det kunne det for 10 år siden, da en smørrebrødsbutik på Øster Farimagsgade i København slog dørene op. I køkkenet stod en ung kok ved navn Adam Aamann, der indtil da ingen erfaring havde med denne danske nationalspise. Men ikke desto mindre var det starten på et eventyr, der har ført flere restauranter med sig, og som har givet kokken tilnavnet 'Smørrebrødskongen'.

»Det med smørrebrød kom egentlig sådan lidt ind ad bagdøren. Inden jeg åbnede Aamanns, havde jeg sådan en rastløs periode, hvor jeg arbejdede mange forskellige steder – blandt andet i Norditalien og hos Meyers, men jeg vidste ikke rigtig, hvad jeg skulle, selv om jeg altid har haft en drøm om at åbne min egen restaurant. Men en dag talte jeg med en ven om, at smørrebrødet i de år var blevet temmelig forsømt. Så fik jeg den idé at åbne en smørrebrødsbutik, fortæller Adam Aamann, da Politiken møder ham i hans såkaldte Etablissement, der

ligger i lokalerne ved siden af deli'en, hvor han i december 2006 første gang slog dørene op.

Men på det tidspunkt var det noget af et sats at kaste sig over smørrebrød. Det var ikke noget, som kokke beskæftigede sig med. Det var en verden præget af præfabrikerede råvarer og dårlig kvalitet. Stort set ingen bekymrede sig om smagsoplevelserne, forklarer han:

»Da jeg startede, kunne jeg ikke få kokke til at lave smørrebrød. De fandt det pinligt. Men for mig var det oplagt, at jeg kastede mig over det. Jeg er vokset op i en familie, hvor mad og gode råvarer fylder meget, og med, at frokosten er et samlingspunkt. Vi havde tit frokostgæster til sild og sådan noget. Og det fede ved en frokost er, at det meste kan laves lang tid i forvejen«, siger han.

Det bedste stykke med roastbeef

Og ambitionerne var høje fra starten.

»Jeg ønskede simpelthen at lave den ultimative smørrebrødsbutik. Og hvordan skulle man gøre det? Ved at lave alting fra bunden og med de bedste råvarer. Så det var egentlig ret enkelt. Folk kaldte os moderne, men egentlig var vi ret klassiske. Det handler bare om at gøre det så godt som muligt uden at gå på kompromis – og uden at være innovative bare for at være det«, siger han.

Men det var ikke nemt som helt ukendt kok at løbe en succes i gang – heller ikke selv om kvaliteten var høj, og der kom enkelte stamkunder i den nyåbnede smørrebrødsbutik.

»Jeg havde ikke meget forstand på at drive en forretning på det tidspunkt, og vi havde egentlig dimensioneret deli'en forkert. Jeg tænkte som en kok og ikke som en restauratør, så jeg havde fået indrettet et kæmpestort køkken og kun 16 pladser til spisende gæster. Det var helt skørt. Og i løbet af nogle måneder strammede økonomien mere og mere til«, fortæller Adam Aamann.

Adam Price som redningsmand

Men en dag ændrede alting sig. Adam Aamann var kommet tilbage til sin forretning efter en tur i køkkentøjsbutikken, og der sad kun to gæster i restauranten. Men det var dog ikke hvem som helst, der sad der:

»Der sad Adam Price med sin ledsager, og han var dengang en af de vigtigste madanmeldere overhovedet. Jeg blev helt beflipet, men skyndte mig ud i køkkenet. Adrenalinen pumpede. Dengang betød en god anmeldelse, især i Politiken, alt for en restaurant«.

Og Adam Price var tilfreds med ople-

velsen og kvitterede med 4 ud af 5 kokkehue, hvilket fik stor betydning for Adam Aamanns forretning.

»Allerede samme fredag, som anmeldelsen kom, var der lang kø til forretningen. Det var den vildeste følelse, og hele fredagen var et langt rush med gåsehud, sommerfugle i maven og et håb om, at det hele nok skulle gå alligevel. Jeg betragter den dag i dag Adam Price som min redning. Var han ikke kommet lige der, var vi med stor sandsynlighed lukket«, siger Adam Aamann.

I stedet fik de mange nye gæster gang i Aamanns økonomi, og det banede vejen for det smørrebrødseventyr, som Adam Aamann siden har stået i spidsen for – blandt andet med en regulær restaurant i lokalerne ved siden af deli'en, et spisested i Københavns Lufthavn og senest en cateringsservice.

»Når sådan noget sker, og man får overskud på bundlinjen, er det pludselig muligt at lave det, man for alvor brænder for. Det gav mig en mulighed for at lade kreativiteten flyde frit, og vi kunne hyre flere kokke, som jeg kunne sparre med. Så her kunne jeg hele tiden udvikle vores smørrebrød ud fra mine grundprincipper om godt håndværk og gode råvarer«.

Tulip og skiveskåret rugbrød

Og Adam Aamann har virkelig haft en stor betydning, mener Adam Price, som dengang var med til at redde den unge kok fra konkurs.

»Da jeg begyndte på Politiken som anmelder i 90'erne, kunne man groft sagt åbne en smørrebrødsrestaurant, hvis man kunne åbne en pakke færdiglavede pålæg og en gang skiveskåret rugbrød. Der var ganske få steder i København, der holdt fanen højt, men mange kørte en meget jævn kvalitet og havde ingen ambitioner«, forklarer Adam Price.

Men så kom Adam Aamann på banen og satte barren højt.

»På grund af sin baggrund og sin opvækst med fokus på produktet og råvarerne var Aamann lige præcis det, som smørrebrødskøkkenet havde brug for på det tidspunkt. Det lå ellers der i sin egen anakronistiske tidslomme. Men nu skulle man igen sylte sine rødbeder selv, bage rugbrødet og lave leverpostej fra bunden, takket være Aamanns – godt kokkehåndværk ligesom på alle andre gode restauranter«, siger Adam Price.

Og netop den tilgang til smørrebrødet skabte trend og satte en standard, som virkelig rykkede smørrebrødsscenen, mener han.

BAG OM ADAM AAMANN

Født i 1974, opvokset på Djursland. I december 2006 åbnede Adam Aamann **smørrebrødsbutikken Aamanns**, der satte nye standarder for smørrebrødsscenen i København.

Senere åbnede han ved siden af sin deli restauranten **Aamanns Etablissement**, ligesom han blandt andet står bag et spisested i Københavns Lufthavn og en kantine på Refshaleøen med frokostordning og selskabslokaler.

2012-14 var Adam Aamann involveret i en smørrebrødsrestaurant i New York med navnet **Aamann-Copenhagen** – et sted, han dog trak sig ud af igen.

Adam Aamann modtog i 2007 **Det Danske Gastronomiske Akademi's æresdiplom** for sit arbejde med dansk smørrebrød. Er desuden vært i tv-programmet **'Madmagasinet'** på DR og forfatter til fire kogebøger.

»Vi så, hvordan flere og flere steder begyndte at tage smørrebrødet alvorligt«, siger Adam Price.

Jacobsens yndlings sylte

Ifølge Aamann selv skyldes succesen i høj grad den grundfilosofi, som han startede sin smørrebrødsforretning med – og som stadig gælder i alt, hvad han laver: at lave tingene så godt som muligt fra bunden og med den bedst mulige smag. Det betyder nogle gange, at man laver tingene helt efter bogen, andre gange, at man tænker nyt.

»Hvordan laver man f.eks. det bedste stykke med roastbeef? Det gør man ikke med okseinderlår, som ellers er det klassiske kødstykke at bruge. Det bliver let tørt, fordi der er for lidt fedtmarmorering i. Det er godt til tatar og til at grave, men ikke til roastbeef. Her bruger vi i stedet tykstegen. Og så handler det om den ultimative velkrydrede pickles, mayonnaise og de sprødeste løg. Løgene skal ikke bare vendes i mel og så ned i olie. Vi har fundet ud af, at de bliver bedst ved at blive skåret tyndt på pålægsmaskinen, herefter blancheret i sødmælk, tørret og vendt i mel og endelig dybstegt et par minutter. Så egentlig er det en klassiker lige efter forlægget, men bare skiftet ud med bedre råvarer og teksturer«, forklarer Adam Aamann.

Og den tilgang har skabt masser af ►



Da jeg startede, kunne jeg ikke få kokke til at lave smørrebrød. De fandt det pinligt
Adam Aamann



SOLIDT. Adam Aamann har de sidste 10 år sat nye standarder for Danmarks nationalspise smørrebrødet. Opskriften er enkel: Lav det hele fra bunden af gode råvarer. Foto: Miriam Dalsgaard



succes, men også af og til ført til hug, fortæller han. Som f.eks. dengang, han i Dagbladet Børsen havde præsenteret en opskrift på sylte lavet på svineskank.

»Det førte til, at jeg med posten modtog et halvandet side langt brev fra kokken Bo Jacobsen, der står bag Restaurationen her i København. Det handlede om, at man da ikke laver sylte på skank, men derimod på hoved«, siger Adam Aamann, der kvitterede med at opkalde opskriften på sylten, der blev trykt i hans kogebog, efter Bo Jacobsen.

Stadig byens bedste smørrebrød

Den historie husker Bo Jacobsen ganske tydeligt.

»Det var en skanketerrine, og ikke en sylte, den der. Og da han skrev, at sylte var noget fedtet uafskummet noget, blev jeg altså lidt mopset. Man skal sgu ikke trampe på tingene. Men jeg grinede meget, da jeg så, at han i sin kogebog havde kaldt retten 'Jacobsens Yndlings-sylte'. Så kvitterede jeg med at tage forbi hans restaurant med en rigtig sylte og et glas rødbeder til ham sammen med opskriften fra kokkebogen«, griner Bo Jacobsen, der er kokkehåndværker med stort H og værner om de klassiske danske madtraditioner.

Men trods denne godmodige skærmydsel har Bo Jacobsen stor respekt for Aamanns kokketilgang til smørrebrød.

»Han var virkelig den første, der for alvor trådte ind på smørrebrødsscenen og trak den et nyt sted hen uden at pisse på traditionerne. Og man kan virkelig mærke, at han er kok. Han kan sit håndværk, han kan stege en flæskkesteg

KORT OM SMØRREBRØDET

Det **højt belagte** smørrebrød er en dansk opfindelse, der stammer tilbage fra 1880'erne. Smørrebrødet er noget af det første fra den danske madkultur, der er kendt uden for landets grænser. Det tager udgangspunkt i det danske **frokostkøkken** med klassiske kombinationer som flæskkesteg med rødkål, rullepølse med sky og røget ål med rørag. Fra 1960 blev det mindre almindeligt som festmad, men fik en **genopblomstring** i 1980'erne, hvor flere frokostrestauranter tog det til sig – men med meget svingende kvalitet. De sidste ti år er der kommet en stigende interesse for smørrebrødet, hvor mange nye steder er kommet til med **nyfortolkninger** af den gamle nationalspise.

Kilde: Dansk Gastronomisk leksikon

og en roastbeef og sådan noget«, siger Bo Jacobsen.

Efter et årti som smørrebrødskonge står Adam Aamann i dag kun sjældent selv køkkenet i restauranterne. Han er dog i høj grad med i udviklingen af menuer sørger for kvaliteten i alle dele af forretningen. Og så har den rastløse sjæl ført ham videre med et hav af projekter – blandt andet et kuldsejlet projekt i New York – som alle lærer ham nyt. Og i dag er han ud over restauratør også



MADDER. Smørrebrødet hos Aamann bygger på klassiske indslag som sild, postej og fisk tilsat et par overraskende smags-elementer som rosenkålsblade og smilende æg oven på laks. Foto: Miriam Dalsgaard

ETABLERET. Aamanns smørrebrød bliver betragtet som en klassiker i København. Foto: Miriam Dalsgaard

populær tv-vært på DR's fødevarekritiske program 'Madmagasinet'.

Og endelig har han udvidet forretningen med nye koncepter:

»Jeg har for eksempel kastet mig ud i at lave en frokostordning, hvor vi leverer frokost til en lang række virksomheder. Det var noget, jeg ville have forsvoret tidligere. Men her kan vi jo rykke mange flere folk – her kan vi opdrage dem med indmad og alternative udskæringer og vise, hvad det betyder, når mad er tilberedt fra bunden af gode råvarer. Og her laver vi altså meget andet end smørrebrød«, siger Adam Aamann.

Men trods de mange stykker rugbrød, der er smurt siden begyndelsen, og det, at mange nye koncepter er kommet til, hører Aamanns smørrebrød stadig til blandt byens bedste – også selvom der er kommet nye steder til, og kvalitetssmørrebrød ikke længere i sig selv er banebrydende, mener Adam Price:

»Aamanns er blevet en klassiker i København, og de serverer stadig for mig byens bedste smørrebrød. Jeg synes, at de sætter markør for, hvordan kvaliteten skal være. Det er stadig der, man kigger hen for at fornemme smørrebrødsniveauet i byen«, siger Politikens tidligere madanmelder Adam Price.

spis&bo@pol.dk