

35 minutter
i selskab med
Alsie Express og...

Jesper Koch & Jesper Kock

- og smagen af Sønderjylland

De to kokke Jesper Koch og Jesper Kock har meget tilfælles. Det er ikke kun navnet eller det pudsige sammen-træf mellem navn og profession. De er også begge vokset op med det særlige sønderjyske egnskøkken, som i dag er en kæmpe drivkraft og inspiration for dem. Vi har sat de to sønderjyske kokke i stævne for at blive klogere på den regionale egns-gastronomi.

I det meste af Danmark spiser vi efterhånden det samme, og der er ikke mange afvigelser i spisevanerne. Men i Sønderjylland er den unikke egns-gastronomi blandt de absolut bedst bevarede.

– Det skyldes først og fremmest vores helt særlige historie og kulturmødet mellem Danmark og Tyskland. Især har de 56 år fra 1864 til 1920, hvor Sønderjylland var tysk, spillet en afgørende rolle, fortæller Jesper Kock, der driver Det Sønderjyske Køkken i Sønderborg.

I denne periode værnede de dansk-sindede indbyggere om deres traditioner, ikke mindst i køkkenet - men samtidig kunne det ikke undgås, at det tyske køkken gav fornyet inspiration. F.eks. slog tyske slagtere sig ned i området. Med sig havde de stolte traditioner for pølser og røgvarer, som

lokalbefolkningen snart tog til sig. Den dag i dag spiller det røgede kød en væsentlig rolle i det sønderjyske køkken. Kulturmødet med Tyskland afspejler sig også i kombinationen af det sure og det søde smagsselement i bl.a.

sønderjyske supper og kålretter. Andre sønderjyske retter med det sure tyske præg er f.eks. surrib, sursteg og surkål.

– Man skal til Europas andre grænse-lande som f.eks. Alsace og Basker-



Jesper Kock med k er fra Sønderborg og valgte sideløbende med universitetsstudierne at uddanne sig til kok. Han er udlært fra Hotel Baltic i Hørup Hav og Restaurant Bind i Sønderhav og rejste efter endt uddannelse over grænsen for at arbejde i den tostjernede Michelin-restaurant Meierei på Alter Meierhof. Herefter gik turen til Skærtoft Mølle som huskok og underviser, før han først grundlagde Jespers Kockerier og samtidig underviste for Københavns Madhus – og siden Det Sønderjyske Køkken.

landet for at finde et så rigt, varieret og velbevaret egnskøkken, som vi har i Sønderjylland. Selvfølgelig er der også egnsretter andre steder, men slet ikke i samme omfang som her, siger Jesper Kock.

For Jesper og hans team i Det Sønderjyske Køkken er det afgørende at holde fast i den sønderjyske fødevarer-kultur. Derfor er der ikke blot sønderjyske egnsretter på menukortet, men der undervises også i bl.a. gamle håndværkstraditioner og sønderjysk kogekunst i det store undervisnings-køkken midt på gågaden i Sønderborg.



Den anerkendte kok og Masterchef-dommer Jesper Koch med ch er oprindeligt fra Aabenraa. Han er netop flyttet med familien fra Århus til Sønderborg, hvor han står i spidsen for hotel Alsiks tre restauranter. Før Jesper blev selvstændig med Brdr. Koch, Kocherier og Det Glade Vanvid, har han været på en perlerække af restauranter i ind- og udland, herunder sønderjyske Fakkellaarden og Christies samt flere to- og trestjernede Michelin-restauranter.

Vi kan noget særligt

Også for Jesper Koch på hotel Alsik er det lokale sønderjyske køkken en stor inspiration. Både i gourmetrestauranten Syttende og den klassiske spisestue Freia bliver livsnerven de lokale råvarer og områdets stolte håndværkstraditioner.

– I Sønderjylland har vi på den ene side enormt stærke håndværkstraditioner for bl.a. pølser og bagværk, og på den anden side er vi dybt påvirkede af vores gode råvarer. På begge områder kan vi noget ganske særligt i Sønderjylland, og det skal vi være stolte af.

(Læs videre nedenfor)

Man skal til Alsace og Baskerlandet for at finde et ligeså rigt og velbevaret egnskøkken

Kokkenes egnsfavoritter



Jesper Kock og Jesper Koch har hver deres yndlingsret, som de synes kendetegner det helt særlige sønderjyske køkken:

Jesper Kocks favorit er egnsretten Snysk:

“Snysk minder mig om sommerdagene ved min mor, hvor hele familien var samlet. Snysk laves af sommerens første friske bønner, grønrætter, gulerødder og kartofler. I min familie skal den spises med røget flæsk. Retten rummer både den sønderjyske tradition for gode og friske råvarer og kulturmødet med det tyske køkken. Der findes ikke én rigtig opskrift på hverken snysk eller nogen anden sønderjysk egnsret – den rigtige opskrift er den, du har arvet fra din mor.”

Jesper Kochs yndlingsret er Skrædderduels:

“Skrædderduels er en af de retter, som både er helt fantastisk i sit simple selv, men som også hurtigt kan forvandles til fine dining med f.eks. kaviar, trøffel, 50 % fløde eller perfekt røget bacon.

Duels betyder dyppelse på gammel sønderjysk dialekt og blev også kaldt “fattigmandsdyp”. Skrædderen var nemlig en både fattig og ringeagtet mand, der måtte sidde indenfor og sy sammen med damerne.”

Jeg tror ikke, det er tilfældigt, at så mange af landets bedste kokke på den ene eller anden måde har rødder i det sønderjyske. Tænk bare på Erwin Lauterbach, Thomas Rode, Mark Lundgaard, Thomas Herman og Jens Peter Kolbeck for blot at nævne nogle få, siger Jesper Koch, og fortsætter:

– Samtidig byder den sønderjyske natur på et overflødigshorn af førsteklases råvarer, der ikke kan undgå at inspirere og påvirke. Vi er faktisk selvforsynende med råvarer af

absolut højeste kvalitet, uanset om vi taler fisk, marsklam, vildt, mel, bær, frugt, nødder, havtorn, ramsløv og meget, meget mere.

Vi er selvforsynende med råvarer af absolut højeste kvalitet

Det er den store variation i natur og landskabstyper i Sønderjylland, der har skabt de ideelle betingelser for udviklingen af et varieret egnskøkken med mange sæsonbestemte smagsoplevelser.

Fra hele verden

Det er dog ikke alle råvarer, der er lokale, for Tyskland er langt fra det eneste land, der har påvirket det sønderjyske egnskøkken. I 1700- og 1800-tallet udgik der utallige langfarter til Kinas kyst fra søfartsbyen

Aabenraa. Fra Flensborg fjord gik rejserne med tegl fra områdets store teglværker til hele Østersø-området,

Norge, England og Vestindien. De lokale søfolk tog både krydderier og inspiration med hjem til Sønderjylland,

og det har i høj grad sat sit præg på den sønderjyske fødevarer-kultur.

– Derfor har vi i Sønderjylland tradition for at bruge krydderier som f.eks. muskat, spidskommen, karry og safran i langt større udstrækning end i andre danske områder. På samme måde er det let at genkende de britiske træk i en egnsret som f.eks. Ejrisju, der er sønderjysk for Irish Stew, forklarer Jesper Koch.

Rom på sønderjysk

I de gamle sønderjyske kogebøger findes der ligeledes mange opskrifter med rom. Det skyldes, at Flensborg i 1700-tallet ikke alene var Danmarks næststørste by, men også et vigtigt handelscentrum. Det var her, at sukker-rør fra de blivende Jomfruer blev sejlet til for at blive forarbejdet til sukker i byens sukkerraffinader. Rom var et biprodukt – og blev hurtigt en kæmpe succes.

– Rom er stadig en vigtig ingrediens i det sønderjyske køkken, hvor f.eks. romfromage, romgrog og rompot fortsat er en del af repertoireet. På Alsik hylder vi traditionen, da vores bar er specialiseret i rom og har over 200 forskellige slags. Så mon ikke, jeg også får lov til at bruge lidt i køkkenet?, slutter Jesper Koch.

Ta' indstikket med hjem, og

vind et ophold på Alsik

SØNDERBORGS NYE LUKSUSHOTEL MED DANMARKS STØRSTE SPA

Præmie:

En overnatning i standard dobbeltværelse inklusiv morgenbuffet. Fri adgang til Alsik Spa Pool, hot-tub og udendørs infinity saltvandspool. Fitness & Gym Studio, der har åbent i alle døgnets 24 timer. 3-retters menu i vores klassiske spisestue Restaurant Freia.

Deltag på:

alsieexpress.dk/alsik-konkurrence senest 6. maj – Alsiks åbningsdag. TIP: Ta' indstikket med dig hjem, du kan få brug for det!



“35 minutter i selskab med...” er Alsie Express' inflight information. Her sætter vi hver måned fokus på en virksomhed, personlighed eller begivenhed.

Du er velkommen til at tage indstikket med hjem, og dele det med andre. Du vil også kunne læse alle udgaverne på vores hjemmeside alsieexpress.dk. Har du input, ideer eller kommentarer, hører vi gerne fra dig på info@alsieexpress.com.

På Alsie Express vegne ønsker jeg dig fortsat god rejse, Lone M. Koch, adm. dir.

alsieexpress

35 minutes
in the company of
Alsie Express and...

Jesper Koch & Jesper Kock

– and the taste of South Jutland

The two chefs Jesper Koch and Jesper Kock have a lot in common, besides having similar names reminiscent of the Danish word “kok” meaning “cook” or “chef”. Both of them also grew up with the unique regional cuisine of South Jutland, which is now a hugely motivating force and source of inspiration for them. We arranged to meet these two chefs from South Jutland to learn more about this regional gastronomy.

Most Danes' eating habits have become more or less the same, with little variety. By contrast, the unique culinary heritage of South Jutland is one of the best preserved in Denmark.

“This is primarily due to our unique history with its intermingling of Danish and German culture. This was particularly true during the 56 years when South Jutland was part of Germany, from 1864 to 1920,” explains Jesper Kock, who runs Det Sønderjyske Køkken in Sønderborg.

In these years, people with Danish sympathies upheld their traditions, not least in the kitchen, but German cuisine inevitably became a source of renewed inspiration at the same time, exemplified by German butchers who settled in the area and brought proud traditions for sausages and smoked meats, soon embraced by the local

populace. To this day, smoked meat is an essential element of South Jutland cuisine. The intermingling with German culture is seen in the sweet and sour flavours in South Jutland soups, cabbage dishes, etc. Other dishes influenced by Germany are marinated spare ribs, marinated pot roast and sauerkraut.

Only borderlands such as Alsace and the Basque country can boast a regional cuisine that is as abundant, varied and well-preserved

“Only European borderlands such as Alsace and the Basque country boast



Jesper Kock (with a “k”) comes from Sønderborg and chose to become a qualified cook concurrent with his university studies. He became a qualified cook at Hotel Baltic in Høruphav and Restaurant Bind in Sønderhav, after which he moved across the border to work at Meierei, a Michelin two-star restaurant in Alter Meierhof. After this, he went to Skærtøft Mølle as in-house chef and teacher before first founding Jespers Kockerier and teaching for the Copenhagen House of Food at the same time – followed by Det Sønderjyske Køkken.

a regional cuisine as abundant, varied and well-preserved as ours here in South Jutland. Regional dishes exist elsewhere in Denmark, but nowhere near to the same extent as here,” Jesper Kock says.

Upholding the food culture of South Jutland is crucial for Jesper and his team at Det Sønderjyske Køkken. Therefore, besides the regional South Jutland dishes on the menu, the café also hosts classes in old craftsmanship traditions, South Jutland cookery, etc., at a large classroom kitchen in the middle of Sønderborg's pedestrian street.



The acclaimed chef and Masterchef judge Jesper Koch (with “ch”) originally comes from Aabenraa. He and his family have just moved from Aarhus to Sønderborg where he is in charge of Hotel Alsik's three restaurants. Before Jesper went into business for himself with Brdr. Koch, Kocherier and Det Glade Vanvid, he had worked at an impressive array of restaurants in Denmark and abroad, including South Jutland's Fækkelgaarden and Christies, as well as a number of Michelin two-star and three-star restaurants.

Unusually blessed

Jesper Koch, Hotel Alsik, is also profoundly inspired by the local South Jutland cuisine. Local produce and proud culinary traditions are essential features of both Syttende (gourmet restaurant) and Freia (classic restaurant).

“On the one hand, we have a robust culinary tradition for making sausages, baked goods, etc., in South Jutland, and on the other, we are deeply influenced by our quality produce. We are unusually blessed in both areas, which we should be proud of.

(Read more below.)

Regional favourites of the two chefs



Both Jesper Kock and Jesper Koch have their own favourite regional dish, which in their view characterises the unique cuisine of South Jutland:

Jesper Kock's favourite is the regional dish Snysk:

“Snysk reminds me of summer days spent with my grandmother where the whole family was gathered. Snysk is made of the summer's first fresh beans, green peas, carrots and potatoes. In my family, it must be served with smoked pork. The scalloped vegetable dish embodies the South Jutland tradition for quality, fresh produce and the cultural intermingling with German cuisine. There is no standard recipe for snysk, or any other regional dish of South Jutland, for that matter: the ‘right’ recipe is one that was handed down from your mother.”

Jesper Koch's favourite dish is Skrædderduels:

“Skrædderduels is a dish that is both fantastic in all its simplicity, but which can also be quickly transformed into a fine dining experience by serving it with caviar, truffles or double cream, and it is perfect if served with smoked bacon.

“Skrædder means tailor and duels is the word for sauce or dip in the old South Jutland dialect. Skrædderduels was also called ‘poor man's sauce’ because a tailor was often a poor, scorned person who had to sit indoors sewing with the ladies.”

“It's no coincidence that many of Denmark's best chefs trace their origins to South Jutland in one way or another, such as Erwin Lauterbach, Thomas Rode, Mark Lundgaard, Thomas Herman and Jens Peter Kolbeck, to name a few,” Jesper Koch says, continuing:

“At the same time, the South Jutland countryside grows a cornucopia of first-class produce which cannot help but inspire and influence. We are actually self-sufficient in top-quality produce, such as fish, Wadden Sea

lamb, game, flour, berries, fruit, nuts, sea buckthorn, wild garlic and much more.”

The widely varying countryside and landscapes of South

We are self-sufficient in produce of unsurpassed quality

Jutland provide ideal conditions for developing a varied regional cuisine with a wide variety of seasonal taste experiences.

From all over the world

Not all produce is local, however, because Germany is far from the only country to have influenced the South Jutland cuisine. In the 18th and 19th centuries, countless voyagers departed

from South Jutland's brickworks were shipped from Flensborg Fjord to destinations in the Baltic Sea region, Norway, the British Isles and the West Indies. Local mariners brought back

Rum and spices by sea from the West Indies

“That's why we have a tradition of using far more spices such as nutmeg, cumin, curry and saffron in South Jutland than other parts of Denmark. Similarly, British influences are easy to spot in a regional dish like Ejrisju, a local dialectical rendering of ‘Irish Stew’,” Jesper Koch explains.

South Jutland rum

Many recipes in old South Jutland cookery books include rum as an ingredient. This is because Flensborg was not only the second largest city in Denmark, but an important trade centre in the 18th century. Sugarcane from the Danish Virgin Islands was unloaded here and processed into sugar at local sugar refineries. Rum was an important by-product – and rapidly became a huge success.

“Rum remains an important ingredient in South Jutland cuisine, where rum mousse, grog and rum pot are still included. We celebrate this tradition at Alsik, as our bar specialises in rum and has more than 200 different varieties. So I'm sure to use it in the kitchen, too!” Jesper Koch concludes.

Take the insert home with you and

win a stay at Alsik

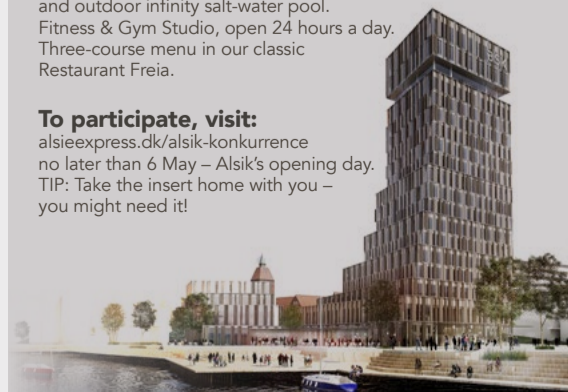
SØNDERBORG'S NEW LUXURY HOTEL WITH THE BIGGEST SPA POOL IN DENMARK

Prize:

An overnight stay in a standard double room, breakfast buffet included. Free access to the Alsik Spa Pool, hot tub and outdoor infinity salt-water pool. Fitness & Gym Studio, open 24 hours a day. Three-course menu in our classic Restaurant Freia.

To participate, visit:

alsieexpress.dk/alsik-konkurrence no later than 6 May – Alsik's opening day. TIP: Take the insert home with you – you might need it!



“35 minutes in the company of...” is Alsie Express' in-flight information

Every month we focus on an undertaking, a personality or an event.

You are welcome to take the insert home with you and share it with others.

You can also read all the issues on our website alsieexpress.dk

If you have any input, ideas or comments, please feel welcome to e-mail us on info@alsieexpress.com

On behalf of Alsie Express, I hope you continue to have a pleasant journey, Lone M. Koch, CEO.

alsieexpress