

Tostjernet Michelin-restaurant rykker ind i Tivoli

Tysk restaurant kendt for store rødvine i Lars Seier-klassen og et tostjernet køkken med speciale i plantebaserede menuer popper op i Det Japanske Tårn.

Af Søren Frank
sofr@berlingske.dk

Den tostjernede restaurant Lafleur i Frankfurt er opkaldt efter den hammerdyre bordeauxvin fra Pomeroy. Man forestiller sig således et sted, hvor korpulente kapitalister i nålestribede jakkesæt spiser store bøffer, mens de lapper dyr bordeaux i sig.

Bortset fra den dybe vinkælder er Lafleur ikke desto mindre kendt for at tilbyde en fuldt plantebaseret (vegansk) 15-retters tastingmenu på Michelin-niveau, som vælges af 30 procent af gæsterne.

Kok fra DDR

Kokken bag er Andreas Krolik, som er født og opvokset i Sachsen i det daværende DDR. I hvad han selv ikke tøver med at kalde fattige kår.

»Når man er vokset op, uden at alle råvarer er tilgængelige hele tiden, bliver man bevidst om at bruge det, man har, fuldt ud. Vi smed aldrig noget ud i min barndom,« sagde Andreas Krolik, da Berlingske mødte ham i Tivoli under forberedelserne til den kommende pop-up i Det Japanske Tårn, som varer fra 2. juni til 2. juli.

Således er en af grundtankerne i Kroliks køkken, at der skal være nul madspild. Som for eksempel i signaturretten, hvor gulerødder serveres i henholdsvis i en kimchikrydret bouillon og i form af en spicy puré ledsaget af spidskål og sesam. Gulerøddernes skræller bruges til at koge en tæt bouillon, som trækker med kimchi natten over, mens gulerøddernes grønne top bruges til den grønne creme.

Man har ofte en forestilling om, at al privat ejendomsret var inddraget i det gamle DDR, men familien Krolik havde dog sin egen store have med grøntsager, grise, kyllinger og kani-ner til eget forbrug og privat distribution i landsbyen.

Andreas Krolik fik således et tæt forhold til råvarerne fra barnsben. Han ville dog helst have været forstmand, men så faldt Muren, og den branche blev urentabel. Han valgte i stedet at blive kok, eftersom der var stor efterspørgsel på arbejdskraft i hotel- og restaurantbranchen, især i den vestlige del af det forenede Tyskland.

Plantebaseret fine dining

Andreas Kroliks første job var i et meget jævnt køkken på et trestjernet hotel i Schwarzwald.



»Når man er vokset op, uden at alle råvarer er tilgængelige hele tiden, bliver man bevidst om at bruge det, man har, fuldt ud. Vi smed aldrig noget ud i min barndom.«

ANDREAS KROLIK,
KØKKENCHEF



NYHED

Herefter arbejdede han sig stille og roligt op til at være kok på restaurant Tiger i Frankfurt, som havde en Michelin-stjerne. Det var her, han som køkkenchef i 2014 lancerede sin første fuldt plantebaserede tastingmenu.

»Ejeren, Robert Mangold, spurgte, om det var muligt at lave en 100 procent plantebaseret fine dining-menu. Jeg bad om tid til at overveje og eksperimentere og fandt efter nogle uger ud af, at det var muligt. Man skal bruge meget arbejdstid og mange forskellige ingredienser for at få den dybe smag frem, derfor koster vores plantebaserede menu det samme som menu med fisk og kød,« siger Andreas Krolik, som finder, at det giver mening med en vegansk menu, dels fordi mange i en multikulturel by som Frankfurt af religiøse eller etiske grund ikke spiser kød, dels blandt andet på grund af mange allergier, som gæsterne i dag døjer med.

Da Krolik i 2015 blev køkkenchef på Lafleur, der ligeledes er ejet af Mangold, tog han således den plantebaserede menu med sig - selv om restauranten er specialiseret i store klassiske rødvine, som normalt ikke er det, man forbinder med vegetarkøkkenet.

»Mit speciale er at skabe plantebaserede menuer med dybe kraftfulde smage, som kan matche de store vine. Det handler blandt andet om at lave nogle intense saucer og sørge

En af grundtankerne i Kroliks køkken, at der skal være nul madspild. Som for eksempel i signaturretten, hvor gulerødder serveres henholdsvis i en kimchikrydret bouillon og i form af en spicy puré ledsaget af spidskål og sesam. Foto: RedondoBueno

for, at der er rigeligt af dem,« siger Andreas Krolik.

Lafleurs vinsamling, som er opbygget af ejeren Robert Mangold gennem 30 år, er så stor en del af restaurantens dna, at man har fundet alle vinene til den kommende måneds pop-up i kælderen i Frankfurt og fragtet dem til Tivoli, hvor de serveres af Lafleur-sommelier Alexandra Himmel.

På den såkaldte Coravin-vinmenu finder man således røde kanonslag i Lars Seier-klassen som 2007 Belle Cousine fra Hyde & de Villaine i Napa Valley og 2001 Chateaufort du Pape fra Château Beaucastel.

Lafleur popper op i Tivoli fra 2. juni til 2. juli med såvel en plantebaseret som en almindelig menu, der tæller 15 serveringer.