



## Dragsholm Slot har fingeren på pulsen

**Hjemmeside:** [www.spiseliv.dk](http://www.spiseliv.dk)

**Kategori:** Portræt 10/12 2008

*I den nysgerrige, innovative del af den københavnske restaurationsbranche er det på alles læber. Men hvad er det egentlig, der sker på Dragsholm Slot?*

*Spiseliv satte sig for at finde ud af, hvad der er så særligt ved restauranten gemt bag de bløde bakker i det vestsjællandske. Vi fandt en restaurant, som rammer lige midt ned i to hovedstrømninger på den danske og internationale restaurantscene: Grøntsagskøkkenet og det nære, egnsbestemte køkken.*

*Af: Mette M. Helbæk*

### **Drej fra ved Kims Corner**

Slottet ligger i de bløde vestsjællandske bakker og gør egentlig ikke meget væsen af sig set fra den ydmyge landevej. Man drejer fra ved Kims Corner i Fårevejle Kirkeby, en lillebitte provinsby lidt Nord for Holbæk. Her skilter de både med 'dansk mad' og softice.

Når man ruller op ad den lettere vinterforkølede, nyplantede allé kan man godt se, der lægges an til noget stort. Den lokale entreprenør Malmos har fået en af de store ordrer og gravemaskinerne er i gang overalt.

Fremme ved det smukke, gamle slot med voldgrav, fæstningsværk og det hele, begynder oplevelsen at tage form.

### **Lammefjordens rødder**

Det er netop bag de bløde vestsjællandske bakker, en del af det helt særlige ved Dragsholms restaurant skal findes. Den inddæmmede Lammefjord lægger sandjord til nogle af landets bedste

grøntsager – herunder gulerødderne, der som det første produkt i Danmark fik det danske svar på en AOC-klassificering for sin kvalitet og egnspecifikke karakter.

Det er i den nærliggende Lammefjord og på markerne rundt om Dragsholm Slot, restauranten henter sine råvarer. På den måde har gæsterne mulighed for at servere grøntsager, som er gravet op samme eftermiddag. Friskopgravet grønt og kort vej fra jord til bord anses i gastronomiske kredse for den yderste luksus – meget større end al den størrogn og fedtlever, som kan købes for penge.

### **Kompetente kokkeprofiler**

Med en ordentlig kapitalindsprøjtning er Dragsholm Slot på vej ind i det nye årtusinde som en perle af historie og oplevelser. Vicedirektøren er historiker og restaureringen af slottet og dets mange fine, gamle stuer, er nænsom og grundig.

Læg hertil, at den unikke beliggenhed og de store visioner for slottets køkken har været i stand til at trække kompetente kokkeprofiler til stedet. Bag gryderne står den dygtige, visionære køkkenchef Claus Henriksen flankeret af den unge souschef Nikolaj Tram. De har begge en fortid på gode restauranter som Noma og Hurtigkarl, og sidstnævnte er netop kommet hjem efter at have arbejdet på spanske La Terraza – en El Bulli-søsterrestaurant præsenterende det ypperste inden for det molekylære/detaljeorienterede køkken.

### **En begejstret bonde taler ud**

Dragsholms restaurant rammer lige midt ned i to hovedstrømninger på den danske og internationale restaurantscene: Grøntsagskøkkenet og det nære, egnsbestemte køkken. Maden er i flere anmeldelser blevet sammenlignet med Nomas og det kan der da også være noget om.

Køkkenchef Claus Henriksen kalder selv Dragsholms frembringelser for et *"lettere, grøntsagsbaseret køkken"*. *"Hvor det er almindeligt at tage udgangspunkt i et stykke kød eller skaldyr og så finde grøntsager, som passer til, gør vi det omvendt. Grøntsagerne kommer først, og det er ud fra hvad der er de allerbedste grøntsager lige nu, de enkelte retter komponeres."*

På Dragsholm satser man på at hente de fleste råvarer lige uden for døren. Til sommer regner man med at kunne slagte de første stykker får og kødkvæg, og krydderurtehaven er under rekonstruktion. Ved stranden vokser havtornen, som syltes til morgenmaden, og den dygtige bonde Søren Wiuff er en af naboerne og leveringsdygtig i alle de grøntsager, slottet ikke selv producerer.

Wiuff er en mand, som har et helt særligt forhold til grøntsager. Han leverer til de fleste af toprestauranterne i København og har efterhånden fået stjernestatus i de kredse for sit kompromisløse syn på råvarekvalitet. Adspurgt hvad han synes om Henriksen, Tram og det øvrige køkkenteams måde at behandle hans grøntsager på, svarer han: *"Jeg er meget begejstret. Det er blevet lidt af en kliché, at nu skal alle toprestauranterne servere lokale råvarer, de har håndplukket ved Lammefjorden. Det siger de så og går ellers ned i Inco og køber ind. Kokkene ude fra Dragsholm skal jeg næsten jage væk herfra, for de elsker at gå og rode i marken. Om lidt tager jeg til Thailand en måned, og så høster de selv alt, hvad de skal bruge."*

### **En lækker-tilfældig rodebunke af organiseret velsmag**

Det er tydeligvis svært for Wiuff at stoppe den rosende ordstrøm om den mad, som kommer ud af Dragsholms køkken. Han taler om nærmest at have fået tårer i øjnene over en bestemt måde, hans danmarksberømte asparges er blevet serveret. *"Det gav mig simpelthen klumper i halsen at smage på den ret, på linie med, når jeg lytter til et stykke meget smuk musik. Jeg blev både stolt og ydmyg over at se mine grøntsager præsenteret på den måde."*

På tallerkenerne har grøntsagerne en klar overrepræsentation i forhold til de fleste andre toprestauranter. I tidens ånd serveres mindst én ret, som enten er helt vegetarisk eller har grøntsagen i centrum på hver menu. Som appetizer til velkomstdrinken serveres en lille urtepotte med gulerødder med top på stoppet ned i malt-'jord.' Den første lille mundsmag er en avanceret gang brændende kærlighed og rejsen i grøntsagsuniverset fortsætter over kongekrabbe med kartoffelkugler, jordkokconsommé med porcheret æggeblomme, en superenkel servering med kronstyr og pariserkarotter som hovedelementer og dagens grøntsagsmæssige højdepunkt: Forskellige slags kål serveret i en lækker-tilfældig rodebunke af organiseret velsmag.

## **Anmeldelserne og den mystiske hollænder**

Dragsholm Slot har fået fremragende anmeldelser i de fleste danske dagblade og er også begyndt at få international opmærksomhed. Senest har en mystisk hollænder været forbi, og der er delte meninger på slottet om, hvorvidt det kan have været en Michelin-inspektør. Vicedirektøren krydser fingrene mens køkkenchefen er overbevist om, at dæksalget i Danmark aldrig rækker til en anerkendelse som optagelse i det røde rejseguideikon.

Herfra skal i hvert fald lyde en særdeles varm anbefaling af Dragsholm Slot som både tilbyder flotte værelser fulde af sjæl og en restaurant, som har gang i nogle af de absolut mest spændende ting herhjemme.

## **Mere info**

### **Dragsholm Slot**

Gourmetrestauranten på Dragsholm Slot åbnede i 2006 med en fast intention om at præsentere mad med historiske referencer til Lammefjorden og Odsherred på højeste gastronomiske niveau.

Slottet tilbyder mulighed for overnatning, også for større grupper. Der drives konference- og selskabsforretning på stedet med stor succes.

### **Adresse**

Dragsholm Allé  
4534 Hørve  
Tlf. 59 65 33 00  
[info@dragsholm-slot.dk](mailto:info@dragsholm-slot.dk)  
[www.dragsholm-slot.dk](http://www.dragsholm-slot.dk)

### **Søren Wiuff**

Søren Wiuff leverer kun til restauranter, venner og familie, men har masser af gode historier at fortælle på sin blog.

[www.aspargesblog.dk](http://www.aspargesblog.dk)