

POLITIKEN.DK

The Guardian sammenligner dansk spøgelsesslot med Noma

Den engelske avis mener, at Dragsholm Slot er et paradys for madelskere.



AF **ANDERS HJORT**

De har alle sammen været her. New York Times, Time Magazine, Wall Street Journal. For at smage på det der ude i verden hedder 'new nordic cuisine'.

LÆS ARTIKEL [New York Times hylder Nomas stjernekok](#)

Men det er de færreste af de internationale medier, som graver et stykke dybere i den danske muld for at finde frem til, hvorfor der egentlig er så meget hype omkring nordisk - og i særdeleshed - dansk mad.

Det bliver der dog lavet om på nu. For i en artikel i det store britiske dagblad The Guardians rejsesektion under overskriften 'Great Dane dining' portrætterer man Dragsholm Slot og køkkenchefen på stedet, Claus Henriksen.

Og det skorter ikke på roser til køkkenet på slottet, som ligger en times kørsel nordvest for København ved Lammefjorden.

Gourmetmad på slottet

Slottet ligger i Odsherred, langt ude på landet, og har gennem 800 år været hjem for kongelige, fanger og - efter sigende - spøgelse.

Ifølge sagnet går 'Den hvide dame' igen på slottet. Bag tilnavnet gemmer sig en ung pige, Celestine, der af sin familie blev muret levende inde i en af slottes vægge.

Men spørgelseshistorierne er ikke det, Dragsholm Slot sælger sig selv på lige for tiden. Stedet er nemlig nu, ifølge The Guardians udsendte, blevet omdannet til »et paradys for madturister«.

Som avisen opsummerer, så er René Redzepis Noma blevet kåret til verdens bedste restaurant. Og Geraniums Rasmus Kofoed er kåret som verdens bedste kok. Men selv om hovedstadens spisesteder og kokke bliver rost til skyerne i disse dage, så skal en stor del af roden til succesen findes i landbrugene og hos producenterne i Lammefjords-regionen.

»Claus Henriksen var tidligere souschef på Noma og tilberedte her Michelin-retter med de berømte Lammefjords-gulerødder og asparges. Men mens *high-end*-restauranterne i København skal vente på deres daglige leveringer, så kan den 30-årige kok her selv køre et stykke op ad vejen og plukke ingredienserne op af jorden«, som det beskrives i The Guardian.

LÆS ARTIKEL www.guardian.co.uk (eksternt link)

Gås med lokal kål

Det resulterer på Dragsholm Slot bl.a. i landlege retter som gås med kål fra en af nabogårdene og cremede fiskesupper.

Til gengæld skal man så også betale omkring 3.000 kroner per person for et ophold på to nætter med mad. Men det er pengene værd, mener The Guardian:

»Danmark står i fronten for en mad-revolution, men efter man har tilbragt en aften på slottet fra 1300-tallet får man bevist, at det nye nordiske køkken har oldgamle rødder... Og kokkene i det nye nordiske køkken skylder stor taknemmelighed til deres vikinge-forfædre«.

LÆS ANMELDELSE[Spøgelsesslot serverer himmelsk gourmetmad](#)

Ressource: <http://ibyen.dk/restauranter/ECE1204915/the-guardian-sammenligner-dansk-spoegelsesslot-med-noma/>

Offentliggjort: Feb 24, 2011 12:40 PM

© POLITIKEN.dk