

Mad kongen af smørrebrød

DET UFORUD- SIGELIGE ER FEDT

Som barn i et hippiekollektiv på Djursland lærte han alt om de gode råvarer, og for den skoletrætte teenager lå kokkefaget lige for. Men i dag er det ikke kun maden, Adam Aamann er optaget af. Det er hele oplevelsen. Derfor er han i gang med selv at lave håndsæber til sine restauranter.



SKRIBENT
KITT ANDERSEN

FOTOGRAF
ANNE BÆK

MØDE MED
ADAM AAMANN

Da Adam Aamann åbnede Aamanns Deli & Take Away i 2006 på Østerbro, ville han lære danskerne at elske smørrebrødet igen. Men i mange måneder måtte han spejde efter kunderne, der ikke havde opdaget hans lille deli.

På det tidspunkt var fokus skarpt rettet mod at skabe en ny oplevelse for gæsterne med et velkendt og gennembrøvet dansk koncept: smørrebrødet, men med et Aamannsk twist.

"Når man får vores mad, så skal opmærksomheden tvinges henimod den. Det skal smage overraskende på en god måde. Noget du ikke havde forventet. Det er målet," fortæller Adam Aamann i den smukke restaurant i indre København, Aamanns 1921, der åbnede i august 2017.

Deli'en var tæt på at lukke, men da Politikens madanmelder Adam Price lagde vejen forbi og gik rigtig glad derfra, blev det vendepunktet for Adam Aamann og smørrebrødet.

Den perfekte kommenskringler. En af vejene til Aamanns succes er hans kærlighed til råvarerne. Den har han med fra barndomshjemmet i hippiekollektivet på Djursland, hvor han voksede op sammen med to af sine tre søskende samt nogle plejebørn. Familien var næsten selvforsynende, og faren solgte grøntsager til forretninger og restauranter i Aarhus, mens moren passede sit job som skolelærer.

"Det var ikke fordi, de var sådan nogle gastronomiske virtuoser, som bare stod og kogte fonder og piskede op med smør. Vi fik god mad, fordi vi havde virkelig gode råvarer, og så var der eventyrlust. Dengang var det meget 68'erne, der bar maden frem, hvor i dag – du kan ikke putte en politisk farve på. Alle har en interesse for mad. Det er jo dejligt," fortæller Adam Aamann.

Han kastede sig selv som 11-12 årig over bagning. Især kommenskringler, som ingen udover ham selv kunne lide, samt lyst brød, kager og croissanter.

Måske fordi moren bagte noget meget groft brød. "Hendes brød smagte godt, når det var friskbagt, men det var også tungt brød med meget femkorn og groft mel i. Derfor var det en fest at få det der helt næringstomme brød med birkes ovenpå oppe fra bageren. Så det var måske ud fra, at man ikke få lov til at købe det der birkesbrød, så kan man måske selv prøve. Og så syntes jeg, det var sjovt."

Adam Aamann er stadig meget glad for at bage, og det, der især tiltaler ham, er uforudsigeligheden. Han synes, det er kedeligt at lave noget, der sidder lige i skabet hver gang. Det er sjovere at fejle og så vide, hvad man skal gøre for at forbedre resultatet.

Aamanns egen håndsæbe. Men det at fejle eller lave noget, der ikke er perfekt, er selvfølgelig ikke målet. Det er selve udfordringen, der driver Adam Aamann, og det er også én af forklaringerne på, at han nu har kastet sig over at lave sæbe. For selv om han i hjertet er kok, så er det iværksætteren, der er hans drivkraft med al den frihed og alle de frustrationer, der følger med.

"Det er i høj grad processen, der er interessant, og det er jo ekstremt ambivalent. For processen kan jo også være ekstremt krævende. Når man så er færdig, er der alligevel et eller andet, der skulle have været anderledes. Det kan drive folk fuldstændig til vanvid," siger Adam Aamann, der i Aamanns

1921 har været nede i alle detaljer fra maden over indretningen og helt ud på toilettet til håndsæberne.

"En restaurant er meget andet end god mad på tallerkenen. Det er selvfølgelig en designer, der har lavet det, men ud fra

NOGET DU IKKE HAVDE
FORVENTET.
DET ER MÅLET.

mit ønske om, at det ikke skulle være generiske designprodukter. Jeg er træt af de der steder, hvor man kan se, at de har været nede og rippe Illums Bolighus. Og så skulle vi købe nogle sæber til toiletterne, men det, der var interessant, kostede en formue.



DET HANDLER OM,
AT MAN UDVIKLER
SIG BEDST
SAMMEN.

Jeg tænkte, at det simpelthen ikke kunne passe. Hvor kompliceret er det lige at lave en sæbe?“, fortæller Aamann om sit nye projekt.

Og det var tilsyneladende ikke sværere, end at de to flydende håndsæber nu er på vej til at blive sat i produktion. Inspirationen har han hentet i mad-universet ud fra ideen om, at hvad der fungerer godt sammen smagsmæssigt også harmonerer i en duft.

De rigtige værktøjer. I det hele taget har det ikke været svært for Adam Aamann at tage en god udfordring op. Heller ikke som elev på Hotel Hvide Hus i Aalborg, hvor han gerne tog ansvaret i køkkenet. Det samme gjorde han, da han kom til København. Han havde kig på restauranter som Restaurationen, Lauterbach og Escoffier, men de ville ikke have en nyudlært og uerfaren kok. Så han fik job på Cafe Hackenbusch på Vesterbro, hvor han til gengæld fik frie hænder. Men der, hvor han virkelig mødte kokkefaget, der gjorde en forskel, var hos Jan Friis-Mikkelsen på Tinggården i Frederiksværk. Adam Aamann havde glæden ved faget men manglede de rigtige værktøjer, og dem fik han her. “Her oplevede jeg, for første gang, hvordan det var at være rigtig kok. Hvordan det var at få levende fjordrejer ind og samle Karl Johan'er ude i skoven, at få rådyr som vi selv flæde og store plymrock

høns, vi kogte fonder på. Alt det der. Det var helt fantastisk,” fortæller Adam Aamann.

“I dag laver Tinggården jo mere eller mindre det samme som dengang. Men det fede er, at det holder fuldstændig. Det er et tidløst køkken. Jan har bare udklækket så mange dygtige kokke, Thomas Herman, Torsten Vildgaard, Mette Martinussen. Der lærer du bare basis, og Jan tvinger dig til at reflektere over smage hele tiden.”

Og reflekterer over tingene gør Adam Aamann også konstant. Men selv om han er med i alle processer i sine restauranter og alt, hvad han sætter i gang, så er han også bevidst om, at han ikke kan nå sine mål alene.

“Kokkene skal føle ejerskab. Hvis det er for firkantet, er der ikke en kæft, der kan holde ud at arbejde

for mig. Det handler om, at man udvikler sig bedst sammen.”

3 GODE KOGEBØGER

Larousse Gastronomique

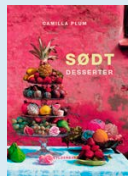
Et opslagsværk jeg tit bruger, når klassikerne skal genopfriskes. Kan bestilles hjem hos Arnold Busck.

Terrine af Stéphane Reynaud

Hvis man (som jeg) elsker postejer og terriner, er det her bogen. Kan bestilles hjem hos Arnold Busck.

Alle kagebøger af Camilla Plum

Camilla er en af vores absolut dygtigste mad- og råvareformidlere i Danmark.



Sødt,
Camilla Plum, 299⁹⁵
Arnold Busck



Mors mad - Sommer,
Camilla Plum, 299⁹⁵
Arnold Busck



Ælle balle frikadelle,
Camilla Plum, 299⁹⁵
Arnold Busck