

Nikolai Lundsgaard - en kongelig smaker

Nicolai Lundsgaard, kjøkkensjef ved Det kongelige hoff har sittet tre år som dommer i NM i honning og forsikrer at interesse bare øker dess flere han smaker. Vi har spurt: Hva er det med honning?

TEKST: TRUDE E. HENRICHSEN, FRILANSJOURNALIST



NM i honning

NM i honning er en årlig feiring av norsk birøkt og honningproduksjon, etablert i 2017. Bak NM i honning står Hanen, Norges Birøktelag og ByBi, med Hanen som prosjektleder. Sammen arbeider de for å øke bevisstheten om norsk honning som et kvalitetsprodukt og for å motivere til innovasjon og produktutvikling. I finalen var det 98 honninger som ble kåret i totalt 12 kategorier. Oversikt over vinnerne er her: www.hanen.no



HAN ER opprinnelig fra Århus i Danmark og har vokst opp med honningkrukken på bordet. – Vi var vel ikke så bevisste på hvilke typer det var, forteller han. – Sto det et skilt med honning til salgs langs veien, pleide vi å kjøre innom og handle med oss. Den søte ingrediensen hørte med, enten det var til fars oster eller på brødskiva. Et av mine første gylne matminner er pannekaker med flytende honning. Det var noe med kombinasjonen av konsistens, smak, farge og hvordan den langsomt fløt utover, forklarer han entusiastisk.

EN FORETRUKKET SMAKSSETTER

De siste tretten årene har Nicolai Lundsgaard vært kjøkkensjef ved Det kongelige hoff hvor han får brukt sin kreativitet og passion for bordets gleder – samt å reise.

– Jeg har blitt veldig glad i honning og bruker gjerne søtningsmiddelet i mat istedenfor sukker, forteller han. – Honning i vinagrette eller i en rødvinssaus gir en rund og fin smak og den er godt egnet i alle sauser som er basert på eddik, smør og olje.

Som søtningsstoffet i bakverk gir den i tillegg en fin balanse. Prøv å pensle brioche med en glasering av honning og rosmarin etter at de har hvilt noen minutter på kjøkkenbenken. Det smaker riktig godt!

MED NYSGJERRIGHET SOM DRIVKRAFT

– Første gang jeg satt som dommer i NM ble jeg veldig overrasket og imponert over hvor mye spennende norsk honning det finnes rundt i landet, forteller han. – Det er et spenn i smaksbildet det er vanskelig å forestille seg. Da NM ble arrangert i 2018 ble det kun bedømt i kategoriene flytende og rørt. I dag konkurreres det i hele tolv kategorier, noe som sier noe om hvor sammensatt og kompleks denne råvaren er når man først begynner å kjenne etter. Dess mer honning



UTFORDRENDE: Å sitte som dommer krever både fokus og konsentrasjon, understreker kjøkkensjefen ved Det kongelige hoff, Nicolai Lundsgaard.



REKORD: 350 honningprodukter deltok i årets NM, nesten en dobling fra i fjor.

jeg smaker, dess mer fascinert blir jeg.

VERDIFULL BEDØMMING

– En stor verdi ved slike konkurranser er at både store og små produsenter løftes frem. Jeg har også sittet som dommer i sider og Det Norske Måltid og det slår meg stadig hvor mange fantastisk gode produkter det lages rundt i

landet. Min motivasjon som kokk er å smake på nye ting. Det får jeg gjort til gangs gjennom honningens fascinerende verden, sier sjefssmakeren. Og tilføyer: – Etter årets bedømming ser man at det bare kommer mer og mer bra honning i Norge og at kvaliteten også går opp.

Trude Henriksen var presseansvarlig for NM i honning



Norsk honning i verdensklasse

30. januar inviterte Hanen, Norges Birøkterlag og ByBi til finale i NM i honning. Før finaldagen hadde et kyndig dommerpanel smakt seg gjennom hele 335 honninger fra 195 produsenter over hele landet – ny rekord både i antall bidrag og deltakere.

TEKST: ELISABETH STRØM

ANDERS C. MEDHUS / HALLINGCAST

NM I HONNING har som mål å skape stolthet rundt norsk honning, løfte frem den høye kvaliteten og øke bevisstheten om hvilken avgjørende rolle birøkt spiller for natur, biomangfold og matproduksjon.

– I år har vi hatt som mål å få med flere kjøkkensjefer i juryen som skal bedømme de 98 honningene i finalen. Å få norske restauranter til å bruke mer norsk honning er et av hovedformålene med NM i honning. Kjente kokker er ofte med på å endre forbrukernes interesser og kan inspirere til å ta i bruk nye råvarer, sier prosjektleder Erling Kristensen i Hanen.

HONNING ER MER ENN SØTNING Blant jurymedlemmene var kokkene Jørgen Ravneberg fra Kolonihaugen og Sonja Kristensen fra Kontrast, begge restauranter i Oslo. Midt i smakingen tok de seg tid til å reflektere over hvorfor norsk honning er så fascinerende – og hvorfor den fortjener en framtreddende plass på kjøkkenet.

– For nordmenn er honning, gjerne i plastspruteflaske, først og fremst noe man har i teen. Utfordringen er å få et norsk produkt på markedet som kan konkurrere med det bildet, sier Ravneberg.

Han er tydelig på at honning

ikke bare er en sukkererstatning: – Honning er fantastisk til ost, kan brukes i drinker og fermenteres med bær. Og så må vi snakke mer om fordelene ved å kjøpe norsk: norsk honning er kortreist, bidrar til økt biomangfold og støtter norske birøkttere.

I dag kjøper rundt 70 prosent av nordmenn utenlandsk honning. Det til tross for at honningmangfoldet i Norge er helt ekstraordinært, forteller Ragna Ribe Jørgensen, som er utdannet honningsensoriker fra Italia og er leder av juryen i NM i honning.

– Å være jurydommer her er som å smake vin. Aromaene spenner fra bivoks, bringebær og stikkelsbær til lakris, furu og røkte toner. Løvetannhonning kan gi assosiasjoner til lær og stall, mens røsslynghonning har en markant syrlighet og røykpreg, forklarer Jørgen Ravneberg og Sonja Kristensen.

EN UNDERVURDERT RÅVARE

Mens olivenolje i dag løftes frem

som en eksklusiv råvare og prises deretter i butikk, står honning fortsatt plassert ved siden av søte pålegg.

– På Kontrast bruker vi faktisk mer honning enn olivenolje. Vi bruker den i desserter og til kjøtt. For eksempel har vi hatt glasert reinsdyrhjerte og -tunge i honning på menyen, sier Sonja Kristensen.

SELVFORSYNING, BEREDSKAP OG TRADISJON

I snitt spiser nordmenn 27 kilo sukker og bare rundt 400 gram honning i året. Det mener flere er et paradoks, særlig i en tid hvor selvforsyning og beredskap er viktigere enn på lenge.

Historisk sett har honning hatt en langt viktigere rolle: som søtning i bakst, i marinader, som konserveringsmiddel og ikke minst i mjød. Mange av disse tradisjonene kan med fordel hentes frem igjen, særlig i lys av økt interesse for fermentering og lagring av mat, mener honningentusiastene rundt bordet.



INGEN FASIT: – Det er ingen grunn til å være redd for å bytte ut sukker med honning. Det finnes ingen fasit, så jeg slår et slag for å teste ut ulike honninger i kombinasjon med mat og drikke, sier kokk og jurymedlem Jørgen Ravneberg.



ET MANGFOLD UTEN FASIT

Å bedømme honning er krevende. Honning kan inneholde over 100 aromakomponenter, og jo mer man smaker, jo mer lærer man å kjenne igjen.

– Det finnes ingen fasit. Vi vurderer lukt, smak, farge og konsistens. Personlig liker jeg honning med fast konsistens, sier Ravneberg.

Italia regnes i dag som verdens ledende honningland, med høy status og egen utdanning for honningsensorikere. Likevel er konkurransen i Norge hardere enn noen gang.

– Mangfoldet og kompleksiteten i norsk honning er helt utrolig, sier dommerne samstemt.

Å kjøpe norsk honning handler altså om mer enn smak: det stimulerer biomangfold, støtter norske bønder og bidrar til å knytte forbrukerne tettere til maten sin igjen.

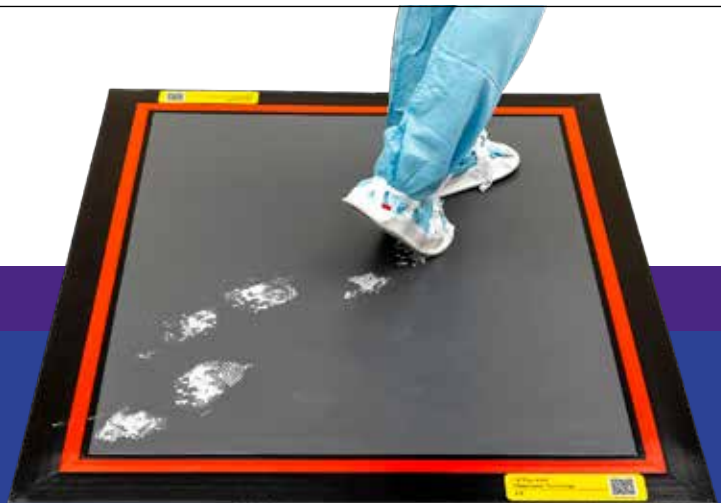
– Vi har vært frakoblet maten vår i over 60 år. Nå må vi lære oss å sette pris på arbeidet som legges ned – og bruke hele råvaren, avslutter Ravneberg.



PÅ MENYEN: På Kontrast bruker de mye honning. – Vi bruker den i desserter og til kjøtt. For eksempel har vi hatt glasert reinsdyrhjerte og -tunge i honning på menyen, sier kokk og jurymedlem Sonja Kristensen.



Lavendel Hygiene AS
– vi beskytter dine verdier



**Stopp smuss og smitte
fra sko og hjul
med antibakterielle hygienematter!**

Ring 908 52 180

post@lavendelhygiene.no

lavendelhygiene.no