

# Kokkelev i førerfeltet

Tobias Bregnbak fra Annisse Nord arbejder på Michelin-restauranten Søllerød Kro og er for nylig blevet udtaget til DM for kokkelever.

**HELINGE:** 19 år gammel og allerede med helt fremme i førerfeltet for finere madlavning.

Det var »Røg i Køkkenet« - et populært tv-program og to år med sin restaurant-ejer far i Prag, der for alvor tændte 19-årige Tobias Bregnbaks interesse for mad. Interessen førte til en uddannelse som kok efter niende klasse, og til sommer er han færdiguddært. Tobias Bregnbak fra Annisse Nord går nu og forbereder sig. Til marts skal han nemlig repræsentere Nordsjællands Erhvervsskole, Hillerød og Søllerød Kro, en af landets fornemsterestauranter med en Michelinstjerne, ved DM for kokkelever i Herning. Her skal han lave en tre-retters menu til ti kuverter over seks timer.

- Jeg glæder mig og sammen med min makker Patrick er jeg allerede begyndt at udtænke menuen, fortæller Tobias.

Den unge mand kigger indenfor på en af sine sjældne fridage. Hverdage arbejder han typisk fra 9-midnat, så der er ikke så meget tid hjemme i Annisse.

Tobias er vokset op i Annisse, men da han var 12-13 år åbnede hans far en restaurant i Prag og Tobias flyttede med derved.

- Vi spiste ude stort set hver dag, og selv om man stadig er barn, så begynder man alligevel at tænke over, hvad der er godt og hvad der er dårligt, fortæller Tobias.

## Søllerød

Tobias søgte oprindelig ind som elev på Søllerød, men fik ikke den eftertragtede plads i første hug.

I stedet kom han til den spanske gourmet-restaurant ES i Charlottenlund, og det blev han meget glad for.

- Jeg kan godt lide det spanske køkken. Det er farverigt med en god, varm smag og på mange måder minder det i forhold til råvarer om det franske, som jeg arbejder med nu.

Da ES lukkede for et år siden, ringede Tobias igen til daværende køkkenchef på Søllerød Kro, Jakob de Neergaard.

- Han sagde, jeg skulle komme derud på en prøvevagt, jeg var der torsdag, fredag ringede han, om jeg havde lyst til at være der, og så startede jeg lørdag.

Tobias har været i Søllerød siden oktober sidste år, men arbejder også engang imellem på Tivoli Konferen-



Tobias Bregnbak er her i sving på erhvervsskolen.

Foto: Lars Skov

center, hvor der tit er op 5000 serveringer, der forestås af 25-30, og det er i den retning, han tænker, når han forestiller sig, hvad der skal ske, efter han til sommer er udlært.

- Det er en stor udfordring, for selv om der er 5000 mennesker at lave mad til, skal det jo være lige så godt, som hvis der kun var to. Det skal smage, men måske når man ikke at pynte helt så meget som til færre, for maden skal jo ud af klappen, inden det bliver koldt.

I hverdagen kan Tobias godt finde på at lave mad til

sin kæreste

- Så er det nok en masse grøntsager og et stykke grøntsager og et stykke braiseret kød for eksempel. Har man en enkelt fridag som i dag, stiller man ikke op og laver det store hejs, erkender han.

## Møgkedeligt

Som gode restauranter, hvor han nyder at komme, nævner den kommende kok Restaurant Sletten og han vil gerne på restaurant Herman, Nimb og AOC. To-stjernede Noma i København er ikke noget, der

umiddelbart står på hans ønskeseddel.

- Jeg synes, det nye nordiske køkken er kørt lidt for langt ud. Det bliver for underligt nogen gange, mener den unge mand, der også måske en gang ad åre kunne tænke sig at åbne eget spise-sted. Men ikke før han har et godt stærkt koncept.

- Man ser tit restauranter, der åbner - og hurtigt lukker igen. Og det er tit, fordi de ikke rigtig har konceptet, siger Tobias, der ikke har de store lovrod til overs for spiselivet i Helsingør, som han kalder »møgkedeligt«.

- Der er selvfølgelig Tinggaard, men det er jo ikke engang Helsingør. Ellers er her ingenting. Måske kan det ikke løbe rundt, måske har ingen fundet det koncept, der passer til byen. Folk burde komme frem med, hvad de ønskede. Det kan da ikke være rigtigt, at man går gennem gaden fredag og lørdag og så er her helt dødt. For eksempel tror jeg, et godt steak-house kunne klare sig. Godt, men ikke for dyrt.

mikk