



Tre gaffer til Duus Vinkjælder



GAFLERNE

Duus Vinkjælder, Østerågade 9, Aalborg

Åbningstider:

Mandag-torsdag: 11-24

Fredag: 11-02, Lørdag: 10-02.

Bordbestilling: 9812 5056

Mail: duus@stofanet.dk

www.duusvinkjaelder.dk

Næste "Middag i Mørke":

28. september

10. oktober.

Mørkemenuen skifter fra gang til gang, så vi har ikke afsløret noget hemmeligt.

0 gaffer:

For ringe.
Hundeæde.
Helt uantageligt.

1 gaffel:

Ikke nogen stor
fornøjelse. For
meget gik galt.
Det kan sagtens
gøres bedre.

2 gaffer:

Velsmagende og
meget fornuftigt,
men både retter
og servering
præget af rutine.

3 gaffer:

God mad med
kreative finesser.
Individuelt bear-
bejdede retter.
Ganske flot.

4 gaffer:

God, kreativ
mad pænt over
gennemsnittet.
Betjening over
standard.
Fint vinudvalg.

5 gaffer:

Maden helt i top.
Gastronomi på
meget højt niveau.
Betjening af meget
høj standard.

6 gaffer:

En stor gastro-
nomisk total-
oplevelse, hvor
alt lykkedes: Mad,
vin, betjening.
Restaurant af
international
klasse.

At spise i mørket kræver ubetinget tillid til restauranten, som Duus til fulde lever op til - og det giver tryk i mørket, at man bliver fulgt til bords med den eller dem, man har bestilt bord sammen med.

Mad i mørket

Duus Vinkjælder byder på den helt specielle og anbefalelsesværdige oplevelse, det er at spise i fuldstændigt mørke

Af Claus Smidstrup

Foto: Martin Damgård

claus.smidstrup@nordjyske.dk

Der var ikke bare mørkt. Der var helt mørkt. Som i *helt* mørkt. Midt i mørket var maden, og så var det bare at spise.

Det var sjovt. Det var anderledes. Det var mørkt.

Det er Duus Vinkjælder i Jens Bangs Stenhus på Nytorv i Aalborg, der én gang om måneden inviterer indenfor i mørket.

Ideen er konceptudvikler Jens Kruhøffers. Han havde den med hjem fra Berlin, fordi han ville have noget med hjem efter tre et halvt år i én af Europas kulturelle hovedstæder, fortalte han de 22 gæster, der tog del i augusts mørkespisning. Restauratør Peter Kragh var nemlig med på at give nordjyderne mulighed for denne særegne oplevelse - én gang om måneden at lade sine tjenere servere iført natkikkerter i et lokale, der - som nævnt - var mørkelagt.

Happeningen fandt tilfældigvis sted den onsdag, da NORDJYSKE havde bestemt sig for at anmelde maden i vinkælderen, og stemmen, der tog imod bordbestilling, spurgte, om ikke det var noget at tage del i aftenens særlige seance.

To fluer med et slag - og måske i suppen. Det kan man ikke vide.

Jens Kruhøffer fortalte over et glas ferskensmagende boblevin om, hvad der skulle ske. Gav gode råd om at give øjnene fri og lade de andre sanser få en fest. Om at hjælpe hinanden med - i stedet for at konkurrere om - at finde ud af, hvad man spiste, for dét fik man jo ikke at vide på forhånd. Og at man ikke behøver tale højt, bare fordi det er mørkt.

Ind i mørket

Og så var det i fottog gennem mørklægningstæpper ind i mørket. Forreste kvinde havde hånden på skulderen af tjeneren, der førte gennem tæpper og på plads i mørket. Stille og roligt fortalte han, hvad der befandt sig på bordet, og så var det bare i gang med at

famle sig frem til bestik, til brødkurven, vandkanden og vinglasset. En god ide, sagde tjeneren, var det at sætte en finger i vandglasset, når man hældte op, så man kunne mærke, hvornår det var ved at være fyldt.

Så sidder man og smører brød i mørket, drikker vin og oplever, at man pudsigt nok sætter billeder på det, man mærker og smager, men ikke ser. Vi gjorde i hvert fald.

Som ideen er, smager man mere intenst på maden - også på vinen - det kunne den ikke rigtig tåle. Medspiserens bud på en "oversøisk chardonnay" viste sig at være lige i plet, mens vinen ramte ved siden af ved at være alt for varm. Måske havde den stået i mørket og ventet.

Forretten var en tallerken med, hvad nu ens fingre kunne fortælle én. Indtil de havde fået fat i noget og puttet det i munden. Muslingeskaller midt på tallerkenen talte sit eget tydelige sprog, blåmuslinger var det, kolde, velsmagende og serveret på ... spinat. Som seende ville man måske have reageret på en skal, der var i stykker, men hele konceptet hviler på, at man har tillid. Tillid til, at alt er i orden, hygiejnen i top, og man ikke udsættes for ubehagelige overraskelser.

Har man ikke den tillid, tror jeg ikke, man kan være der.

Det syntes alle medspiserne at have. Stemningen var høj, stemmeføringen også. Jens Kruhøffers opfordring om ikke at tale højt var ærgerligt nok hurtigt glemt.

Madbilleder

Ved siden af muslingerne var en rødspætterulle med laksepaté og en stor stegt kammusling, som også talte sit tydelige sprog med sin særegne konsistens. Stegt perfekt er den en godbid, og det var den.

Mulighederne for at gætte hænger sammen med, hvor mange madbilleder man har i sit hoved, der samtidig kommer til at stå i vejen for at vurdere smagen. Vores oplevelse var i hvert fald, at når man havde genkendt eksempelvis en asparges, smager man "bare" asparges og gætter videre på det



Desserten i al sin lækre enkelhed var bedst egnet til mørkeleg.

næste, man får mellem fingrene og i munden.

Samtidig bestod menuen af retter, der var komponeret, som skulle de serveres i lys - altså uden hensyntagen til at man i mørket ikke umiddelbart kan spise i den rækkefølge, man naturligt vil - eller veksle mellem kød, sovs og garniture.

Ingen af disse overvejelser fjerner indtrykket af, at forretten var velkomponeret og velsmagende.

Det var hovedretten også, men den var også sværere at spise i mørket. Helt konkret var det sin sag at få begyndt. Retten var serveret på en stor rund tallerken, og der var ingen hints om eksempelvis at spise i urets retning. Jeg fik først fat i et stykke bagt selleri - saltbagt viste det sig - lidt mod sydøst en firkant kartoffel og lidt mod nord derfra et stort stykke kød - meget krydret især af timian og med bacon omkring. Dét gjorde det lidt svært at smage selve kødet, som på én gang var meget mørt og senet. Vildt, mente medspiseren og havde igen ret. Der var en skål med en tyktflydende blød creme. Vi havde svært ved at bestemme, hvad det var, men det var en meget mild smag og gjorde fint, hvad den skulle (sweet potato sauce). Den store udfordring var en blød skal med en anden mild creme indeni. Vi nåede aldrig frem til, hvad det var, men læste os bagefter til, at det var en fyldt courgette. Efter middagen er der mulighed for at samles i baren,

snakke om oplevelsen, skrive om den i "gæstebogen" og altså læse, hvad man netop har spist, hvis man skulle være i tvivl.

Inden desserten

Men vi er jo slet ikke færdige endnu. Inden vi tager fat på desserten, skal vi dog lige - stadig i mørket - have besøg af en sangerinde, der med stor stemme tager os med en tur til Irland og også får alle til at synge med. En særlig flot oplevelse - især da der blev slukket for det skramlende ventilationsanlæg, som kæmpede en hård kamp for at holde temperaturen nede i det efterhånden beklumrede lokale.

Inden den i øvrigt velsmagende og fyldige dessert lige et par ord om vinen til hovedretten. Ikke fordi der i sig selv var nogen grund til at skrive om den lidt marmeladeagtige, lunkne rødvin - en cabernet sauvignon fra Chile er alt, hvad vi ved - men det var nu den, der var, og medmindre tjeneren listede sig til at fylde op i ly af mørket, kom der kun ét af de lovede to glas. Uden det gjorde noget.

Personligt ville jeg også gerne have haft en køligere servering af den portvin, der fulgte med desserten, så lad os koncentrere os om den. Pas på, sagde tjeneren, der står et glas på tallerkenen. I glasset var der helt tydeligt en panna cotta. Det fortalte konsistens og vaniljesmag, men der var også et let



Hovedretten med krondyrflår, pommers fondant, sweet potato sauce og fyldt courgette tåler sagtens at komme ud i lyset.



Fisk og muslinger til forret - en skylleskål eller vådserviet bagefter ville have været rart.

syrligt modspil fra - viste det sig - yoghurt. Elegant. En lille chokoladefondant, en frisk sorbet af passionsfrugt og et stykke af frugten selv og så dén der vingummiagtige godbid, der enten hedder litchi eller rambutan, alt efter om den er langhåret eller ej. Mange - men ikke for mange smage og konsistenser - der spillede godt sammen, og som var bedst egnet til mørkeleg, fordi delementerne ikke var indbyrdes afhængige af hinanden, som hovedrettens dele var det. Og i forhold til forretten var den nemmere at spise i mørket og havde derudover den klare fordel, at man ikke fik fedtede fiskefingre. En vådserviet eller andet at skylle fingre med, end når man skænkede vand, ville have været et kærlig supplement til papirservietterne.

Tre gaffler

Og så til gaffelgivningen. Maden var god - veltillavet, velsmagende, ordentlig - ingen tvivl om det, men var den også spændende, så fortabte det sig lidt i, undskyld, mørket. Synsindtrykene er altså en væsentlig del af selve madnydelsen. Det bliver man også mindet om ved at spise i mørke. Heldigvis har man undervejs mange andre sjove og uventede oplevelser. Vinen var som nævnt ikke hverken spændende eller velservet, nærmere uambitiøs, men betjeningen var venlig og veloplagt og er med til at gøre det samle-

de indtryk til en tregaflet oplevelse. 1039 kostede den. Mørkemenuerne 395 stykket, en vinmenu til 165 og medspiserens to glas 42 kroner stykket.



Den gamle vinkælder er efter mange år som ølkælder blevet til en restaurant, der én gang om måneden slukker lyset.