



”

Akevitten selger. Men de fleste kjenner den først og fremst som et brennevin du drikker til maten, men vi anbefaler den i form av cocktails.

NIKLAS KARLSBORG,
RESTAURANTSJEF

MAT OG AKEVITT

TIL BORDS HOS EDDA

– Mange sesongbaserte råvarer, sier Øyvind Thue. Det er en onsdag ettermiddag i slutten av august. Vi er på Restaurant Edda i Bjørvika.

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

Han snakker om ideene bak restauranten. Om konseptet. Om hva som skal være Eddas signatur. Vi på vår side har festet oss ved begrepet «familiar samtidskost». Hva er det egentlig? Keiserens nye klær? For hva skiller Restaurant Edda fra alle de andre spisestedene som fordyper seg i norske og nordiske råvarer og lar seg inspirere av bestemors kjøkken? Vi kommer tilbake til saken. Først må vi få oss et bord.

Scenskifte

Atskillig senere utbryter Atle Minothi: – Dette liker jeg å høre. Da har restaurant-sjefen selv, Niklas Karlsborg, erstattet sin assisterende restaurantsjef ved bordet vårt, og vi har forsynt oss godt av både mat og temaer. Samtalen har vært som en elv med meandersvinger gjennom måltidet. Det ene ordet har tatt det andre. Skyldes det stemningen i lokalet? Føles det likevel litt hjemlig her? Her midt i det utskjelte Bjørvika, et steinkast fra Barcode?

Edda

Kanskje. Men la oss rykke tilbake til start. Med selve navnet. «Edda» er hentet fra Island, men ikke bare fra middelalderens norrøne mytologi og skaldediktning. Vi skal

tilbake til den lune stemningen som hersket i våre formødes kjøkkener. Den alle generasjoner før oss også har kjent på, enten grytene har putret på en ved-, gass- eller elektrisk komfyr. – Det er hyggen rundt bordet det handler om, presiserer Niklas. – Et dampende serveringsfat eller en glohet suppeterrin signaliserer fellesskap og hygge. Et måltid skal ikke være en oppvisning i hersketeknikker, der den som behersker kodene, er konge. Du skal føle deg velkommen og verdsatt. Det skal være avslappet. – Edda er ikke et sted for å se og bli sett, skyter jeg spørrende inn. Han stopper opp et øyeblikk. – Joda, du blir sett her også, men først og fremst av dem som sitter ved ditt eget bord. I mange familier er de daglige fellesmåltidene gått i oppløsning. Derfor legger vi her oss vinn på å ta stemningen rundt bordet tilbake her hos oss. Lokalet vårt er stort, det er det, men det oppleves likevel som intimt. Gjør det ikke? Vi lar blikket gli over lokalet. Fargene er duse, belysningen dempet. Vi nikker.

Det andre

Jeg siterer fra Dagens Næringslivs anmeldelse av Edda i helgemagasinet D2 i juni: «Ukens aperitif er «ny og leken hver uke», ifølge menyen. Men hjemmelaget rabarbrasaft med lime og prosecco manglet helt smak av rabarbra og minnet mer om en pubertal «wine cooler». – Du kommer meg i forkjøpet, parerer Niklas. – For det er mitt

andre poeng. Det er ikke bare gjestene som skal ha det bra hos Edda. Vi som jobber her, er dedikerte med hensyn til det vi holder på med. Se på Markus (Henrikson, red. anm.) i baren. Virker han uengasjert i jobben sin? Svaret kommer i neste åndedrag. – Nei, han gjør ikke det. Du ser han jobber rutiner og konsentrert. Markus er bartender. Opprinnelig fra Värmland. Han er effektiv og arbeider helt upåvirket av alt som ellers foregår rundt ham. – Med hans kreativitet og smaksløker lanserer vi en ny cocktail hver uke, fortsetter Karlsborg. – Ikke alt faller i smak hos alle, men hvilke kunstnere maler bare gode bilder som alle liker? Poenget mitt er at det skal være rom for å eksperimentere både på kjøkken og i baren. Bare slik kan vi fornye retter og meny. Felles for oss som jobber her, er at vi alle sammen vil noe. Vi vil leke oss litt. Trives og utvikle oss som fagfolk til glede for gjestene våre. Skal vi teste ut nye ingredienser i gamle retter og tilberede gamle retter på nye måter, må vi våge.

– Mmmm, den der var i alle fall vellykket, sier Atle og skyver glasset over til meg. Markus har servert en cocktail med blåmuggost, akevitt og sherry. Går det an? Å, jada!

Bare til jul?

– Hvorfor spiser vi ribbe og pinnekjøtt bare til jul? Det må jo ikke være slik, må det? Det er fremdeles Niklas som fører

KONSENTRERT: Cocktails er bartender Markus Henrikssons spesialitet. Hver uke lanserer han en ny resept.



Restaurantsjef Niklas Karlsborg.



Assisterende restaurantsjef Øyvind Thue.

ordet. – En tradisjon lever så lenge noen synes den er verdifull. Fornyer vi den, får den flere bein å stå på. Og pinnekjøtt kan serveres med ulikt tilbehør og tilpasses de ulike sesongene hele året igjennom, uten at du tar gleden bort fra julemåltidet. Nå for eksempel, serverer vi det med rødbeter og estragon her hos oss. Breiflabben kommer med brokkoli, aubergine og en kyllingsjy med avruga.

Råvarene

Menyen vår tar ikke mål av seg til å være den største, men den skal være god. Akkurat nå tilbyr vi fire hovedretter og fem forretter, kjøtt og fisk samt en meny bestående av tre eller fem retter. Dessuten braiserert kuskank, om dere er en gruppe. Med kuskanken blir måltidet en felles opplevelse. Alle spiser det samme, slik vi gjør det i familiemiddagene. Og det fungerer: «Dette var en kjempebra opplevelse. Endelig en restaurant som leverer mer enn man forventer», skrev Knut-Helge K på nettstedet Tripadvisor en gang i august. Og hovedstadsavisenes anmeldere har gitt Edda terningkast fem og seks.

Luftig og moderne

– Dette er jo ikke akkurat Bondeheimen, dette, sier jeg og ser meg rundt. Lokalet er ikke bare moderne. Det er elegant. Høyt under taket. Vinduer fra gulv til tak med sjalusier som filtrerer lyset skånsomt inn i rommet. – Ser du mønsteret i dem? Jo, vi gjør da det. – Inspirert av fiskehjeller nordpå, fortsetter Niklas. – Tørrfisk. Skjønner du? Hyse, lange, brosmes, torsk og sei. Vi nikker. Design ned til minste detalj. – Gjennomtenkt, sier vi til hverandre igjen. Mat, drikke og miljø henger sammen. Og det er slett ikke påtatt. – Vi er litt

begeistret, er vi ikke? Jeg ser spørrende bort på Minothi. – Det er lite her som minner om rømmegrøt og spekeskinke, når du kommer utenfra, fortsetter jeg bare for å understreke. – Og det er det vi liker, sier Niklas. – Lokalets utforming gir oss en mulighet til å overraske. Et tradisjonelt «norsk» interiør ville ikke gitt oss den samme handlefriheten. Interiøret frigjør maten fra forventningene. Dessuten, vi har folk fra fire nasjoner som jobber her. Selv har jeg bodd i både Australia og Kambodsja, jeg har jobbet i restauranter og barer, men også i IT-bransjen. Og alt setter farge. Hva som oppleves som «norsk» i 2018, kommer an på hvem du er og hvilke erfaringer du sitter på. «Norsk» er blitt et romslig begrep.

Lek med akevitt

– I stedet for å snakke om «nordisk» mat eller «norsk» mat, velger vi «vår mat». I det ligger det både tradisjon og fornyelse. Vi bruker norsk akevitt helt bevisst, både til maten og i maten. Akevitten er morsom å leke med for både kokker og bartendere. Krydderbildet er rikt, og den lar seg lett bruke. Men igjen, det er ikke vi som har størst utvalg. Hos oss finner du 13 typer. Skjønnsomt utvalgt. Poenget vårt er ikke kvantitet, men at de faktisk passer til det vi ellers serverer. Og, hos Edda lærer du ikke alt om akevitt, men kanskje møter du akevitten på nye måter og i nye sammenhenger.

Cocktail

– Vi har et voksent publikum. Nærheten til Operaen gjør at folk kommer hit før og etter forestillingene. Men, ser du deg rundt, er det både eldre og yngre gjester her. Turister har det selvfølgelig vært mange av i sommer. Og akevitten selger. Men de

fleste kjenner den først og fremst som et brennevin du drikker til maten, men vi anbefaler den i form av cocktails. Altså cocktail som følge til maten, som aperitiff eller som dessert. Og, i stedet for å sette drikke til maten, slik man vanligvis gjør, oppfordrer vi gjestene til å gjøre motsatt. Velg drikke, så hjelper vi deg med det du kan spise til. – Se her, sier han og peker bort i baren. – Lysholm No 52 eller Gilde Dill Aquavit. Fantastisk brennevin. – Godt sagt, svarer Minothi.

Stillheten

Det er skumring ute og stemning inne. Fullt lokale. Stemmesurr. Akkurat slik interiøret legger opp til. «Edda er raus, romslig og rustikk», «Edda er et sted, hvor alle kan føle seg hjemme», heter det på hjemmesidene. – Litt annerledes her nå, ja, enn tidligere i sommer, sa Niklas tidligere på kvelden. Restaurant Edda åpnet 1. juni i år, da sommervarmen lå som et lokk over Oslogryta. Svetten silte. Alle som kunne, rømte byen eller dro til nærmeste strand. Visst kom det turister. Men innbyggerne selv hadde tatt ferie, og stillheten ble like trykkende som heten, men så kom anmeldelsene. «Imponerende nykommer», skrev Aftenposten. «Kommer til å få mange glade gjester, om restauranten forsetter i samme lovende spor som nå», supplerte Verdens Gang, mens Dagens Næringsliv festet seg ved atmosfæren; «lunt og hyggelig på Edda».

Ikke alle

– Vi promoterer akevitten, gjentar Niklas, – men hos oss skjer det gjerne i form av cocktails. – Smart, sier Minothi.

LAG EDDA-COCKTAILS SELV ►



1.

1: CABINCRUISER

- 3 cl Gilde Dill Aquavit
- 1 cl cocchi Americano
- 1 cl St. Germain Elderflower
- 2 cl fersk sitron
- 1 cl sukkerlake
- 1–2 dash Celery bitters (Fee Brothers)
- 6 cl Lovløs Eplesider

Alt, uten sider, shakes og siles i et avkjølt glass (old-fashioned glass). Toppes med sider og garneres med bladgull og dill.



2.

2: UKENS APERITIFF

Dette er én av ukens aperitiff som vi bytter ut ca. hver uke. Her leker vi oss ofte med hva som er til overs fra kjøkkenets produksjon, eller hva vi har plukket i naturen. Hjemmelaget mjødukt- og hyllebærssaft er eksempler på elementer vi har brukt til ukens aperitiff. I dette tilfelle var det en rødbetelake som kjøkkenet hadde til overs, så da brukte vi den i baren.



3.

3: DIGG TIL OST

- 2 cl Lysholm No 52 – satt med blåmuggost (20 g pr. 70 cl i 24 timer – finsiles)
- 2 cl Merlet Crème de Poire
- 2 cl Fernando de Castilla Fino Sherry
- 2 Dash Black Walnut Bitters (Fee Brothers)

Drinken røres på og siles over i avkjølt old-fashioned glass. Garneres med tørket pære.

