

Brande-redaktionen: brande@herningfolkeblad.dk  
Tlf: 24 91 77 63

# Madleverandør til stjernerne

Midt- og Vestjyske fødevarereproducenter spiller en vigtig rolle i, at Michelin-restauranter har kvalitetsråvarer at arbejde med



AF THOMAS VANG NIELSEN  
tvn@herningfolkeblad.dk

**BRANDE** - Vi er da lidt stolte, lyder det beskedent fra storgartner Axel Månsson fra Brande.

Mandag aften blev dette års Michelin-stjerner i Norden uddelt i Musikhuset i Aarhus.

28 danske restauranter er blevet tildelt i alt 35 stjerner.

Men for at kokkene overhovedet kan trylle med gastronomien, kræves gode råvarer.

Det er her, Axel Månsson og en række andre leverandører kommer ind i billedet.

Firmaet Axel Månsson A/S leverer økologiske råvarer til restaurant Substans i Aarhus, som siden 2015 har været indehaver af en Michelin-stjerne.

## Yes, vi kan eksperimentere

På storgartnerens 1400 hektar jord ved Brande dyrkes enorme mængder af blandt andet kål, løg og salat til storkøkkener og supermarkeder.

Men gården har også en demohave, hvor der eksperimenteres med udvikling af nye varer i sortimentet.

Sidste år var det særligt det lille blomkål, som kokken fra Substans havde kastet sin kærlighed på.

Kålen er stadig et hit, men menukortet skal udvikles hele tiden, hvis de eftertragtede stjerner skal fastholdes.

- Vi har omkring 50 forskellige typer spiselige planter i demohaven. Det er jo små partier og nye produkter. Så det er ikke noget, som kan afsættes til supermarkeder og kantiner for kunderne ved



**O** I demohaven hos storgartner Axel Månsson testes et hav af plantearter for at se, hvordan de klarer sig i det danske vejr. Den rige variation af specielle råvarer er gulf for kokken på en Michelin-restaurant, når der skal eksperimenteres med menukortet. Her ses konsulenten og partneren Dorrit Andersen med Axel Månsson i den store forsøgshave. FOTO: TOM LAURSEN

ikke, hvordan de skal håndtere det. Men de dygtige kokke tager imod de specielle planter med kyshånd og siger »yes, så kan vi eksperimentere med dem«, fortæller Axel Månsson.

## Spiselige blomster

Blandt de nye varer til Substans er en kåltype, som ikke sætter et klassisk hoved, men i stedet vokser med en lang stængel.

- De sættes op som små buketter, og stænglerne er sprøde, fortæller grøntsagsproducenten.

Axel Månsson nævner også citrongræs, kinesiske purløg, krydderurter og et stort sortiment af spiselige blomster, som en succes i køkkenet hos den stjernebelønnede Aarhus-restaurant.

- Kokkene elsker, at det er fra friland og ikke fra væksthuse, tilføjer Axel Månsson.

## Breder sig som ringe i vandet

For gartneren fra Brande er det en frugt at kunne

bidrage til madkunsten og et kvalitetsløft af den danske fødevarereproduktion.

- Vi arbejder efter nogle af FN's 17 Verdensmål for bæredygtig udvikling. For os er der særligt fokus på rent drikkevand, klimaindsats, arbejdsmiljø og bæredygtig energi. Der kan vi være med til at gøre en forskel, fortæller Axel Månsson.

Han er dog ikke blind for, at det også er en god forretning at satse på fornyelse og samarbejde med stjernekokke.

- Vi er med til at inspirere dem, og det vil vi gerne. Hvis en ny trend begynder på en Michelin-restaurant, går det videre til almindelige restauranter og derfra ret hurtigt til storkøkkener og kantiner, siger Axel Månsson og tilføjer:

- Michelin-restauranter er gode, fordi de inspirerer os mennesker til at spise varieret. De gør det til en god oplevelse at ændre spisevaner.

## : fakta

### MICHELIN-RESTAURANTER

- Tre stjerner: Geranium.
- To stjerner: Henne Kirkeby Kro, Kadeau København, Koks (Færøerne), Noma, Restaurant AOC.
- Én stjerne: 108, Alouette, Clou, Domestic, Dragsholm Slot, Era Ora, Formel B, Gastromé, Hotel Frederiksminde, Jordnær, Kadeau Bornholm, Kiin Kiin, Kokkeriet, Kong Hans Kælder, Marchal, Me!Mu, Relæ, Restaurant Frederikshøj, Studio, Substans, Søllerød Kro, Ti Trin Ned.

### MIDT- OG VESTJYSKE LEVERANDØRER

- Axel Månsson A/S, Brande: Råvarer til restaurant Substans.
- Fiils Rødder, Funder Kirkeby: Råvarer til Geranium, AOC, Kadeau og Fredrikshøj Restaurant.
- Vestergaard, Kjellerup: Mælk til firmaet Naturmælk, som leverer til restaurant Relæ og Geranium.
- Gothenborg, Them: Råvarer til restaurant Relæ.
- Henrik Sundgaard, Ørnhøj: Økologiske kvægkød til forskellige restauranter.
- Trolhede Mejeri: Råvarer til Arla Unika, som leverer til flere Michelin-restauranter.

KILDER: MICHELIN.DK SAMT  
LANDBRUG & FØDEVARER