

Is er blevet trendy, og lækre isbarer skyder op overalt i byen. Så hvordan får man alligevel folk til at køre fra Østerbro til Amager for at købe is? Ifølge ismager Kim Simonsen er svaret enkelt:

## Frisk mælk, frugt og masser af kærlighed

Midt i en skønsm blanding af kolonihaver, muremestervillaer og Ørestadens arkitekttegnede højhuse har Kim Tøvelsø Simonsen slået sig ned som ismager i et gammelt bageri fra 50'erne.

- Her er lidt provinsielt, selvom det er så tæt på byen. Jeg synes, det er skønt at kunne mikse storby og kolonihaver. Her kommer alle slags mennesker, børnefamilierne, politifolkene, hjemmehjælperne, selv de seje drenge på den tunede knallert. Det er det, jeg elsker, ved at have denne her butik.

Folk står i kø lige fra Ismageriet åbner. Mange kommer kørende fra den anden ende af byen for at spise en iskage, hente bokse med is eller en af Ismageriets flotte islagkager. Kims egen forklaring på succesen er enkel: - Vi gør et stort nummer ud af, at det skal være den bedste kvalitet. At det skal være så frisk som muligt. Men i virkeligheden skyldes succesen nok simpelthen, at folk kan smage, at det er lavet med kærlighed.

### Ærlige råvarer

Inspireret af italiensk is' lethed og gode smag laver Kim sin is på økologisk sødmælk eller yoghurt og frisk frugt. Isen bliver lavet løbende hele dagen, så der altid er frisk is, og Kim går aldrig på kompromis med smagen eller kvaliteten af råvarerne.

- Råvarerne skal være så friske og ærlige som muligt. Vi laver alt fra grunden, også vores toppings. Vi bruger frugter i sæson, hvor det er muligt, men her i vinter- og forårs-sæsonen bruger vi for eksempel frosne jordbær, fordi de bliver plukket, lige når de er allerbedst. For mig er det den gode smag, der er det vigtigste.

Til de mere eksotiske smagsvarianter bruger Kim frugt-puréer fra Les Vergers Boiron. Puréerne er et godt alternativ til den friske frugt, som kan være svær at få fat i herhjemme i en ordentlig kvalitet.

- Puréerne er nemme at arbejde med, og de har en autentisk, god smag. Og så er de lavet af rigtig frugt. Boiron rejser jo rundt og finder de modne frugter i Indien og andre steder. De er det mellemed, der skal til for at få de bedste frugter og den bedste smag.



## les vergers boiron Nye puréer fra Boiron Tomat, agurk og rød peberfrugt.

Les Vergers Boiron har længe arbejdet med en ny produktserie til det salte køkken, og nu er den her endelig! Tre grønsagspuréer er det blevet til i første omgang, tomat, agurk og rød peberfrugt.

Ligesom Boirons frosne frugtpuréer er de fremstillet uden kunstige tilsætningsstoffer, smagsforstærkere, farvestoffer og konserveringsmidler. **Nul kompromis 100% smag.**



## Velkommen til Kalus to nye, kørende medarbejdere

Vi har håndplukket to nye, dygtige folk til vores salgsteam: Jette Damgaard, som kører til restauranter og kantiner på Sjælland, og Mads Lauridsen, som kører til restauranter på Fyn og i Jylland. Vi håber, at I vil tage godt imod dem.

**Jette Damgaard** startede i Kalu 1. december 2010 og er vores nye kørende sælger på Sjælland. Hun har arbejdet med salg og indkøb i mere end 12 år, bl.a. i Gastro-Import og som konsulent for restauranter, kantiner og delikatesseforretninger. "Jeg elsker at lege med gode råvarer i køkkenet, og jeg glæder mig til at komme ud og begejstre kunderne med lækre råvarer, idéer og nye spændende produkter."

**Mads Lauridsen** startede 1. januar i år og er vores nye mand i Jylland og på Fyn. Han kender fødevarerbranchen indefra efter at have slået sine folder i den gastronomiske verden i godt 12 år, både som kok og køkkenchef. De seneste år har han desuden arbejdet med salg. "Jeg sætter kvalitet og service i højsædet og glæder mig til at komme ud og møde alle mine nye kunder."

TEMA 2011  
FOODBALANCE  
Husk årets store fødevarer-messe i Bella Center søndag den 27. februar til onsdag den 2. marts 2011

Tilmeld dig på [www.tema2011.dk](http://www.tema2011.dk)  
**INDEN tirsdag den 8. februar og kom GRATIS ind!**

Du finder Kalu sammen med Dansk Cater på stand nr. 010, Hal C3.



**Lammefilet, morkler, gulerødder**  
til 3-4 personer:

400 g lammefilet  
rapsolie til sautering  
50-75 g morkler  
smør til stegning  
4 gulerødder  
2 dl gulerodsaft  
3 g agar-agar

Forvarm ovnen til 160 grader. Brun lammefilet godt af på en pande i rapsolie, og sæt den i ovnen i cirka 8 minutter. Tag den ud, vend den rundt, og giv den cirka 5 minutter mere. Børst eller skyl morklerne, skær rodenden fra, og steg dem på en pande i lidt smør i 2 minutter. Kog gulerødderne i 5 Min., stik dem ud som lange cylindre og halver dem på langs eller skær dem i firekanter. Kog gulerodssaften op med agar-agar, og sæt på bagepapir på en bageplade. Stivner med det samme. På fotoet er der en masse huller i gulerodsgeleen. Man kan også bare servere den uden. Skær geleen ud i passende stykker. Anret som på billedet.

2011 forår

# Kalunærisk Tidende



**Wassim Hallal. Som bare 30-årig står han med to forretninger med masser af gæster, anmeldere der falder i svime og adskillige vundne konkurrencer. Kalu besøgte ham på restaurant Frederikshøj i Århus.**

## Råvarer. Skønhed. Eksplosion.



**Jomfruhammer. Sort trøffel. Grønkål. Så enkel lyder en ret på Frederikshøjs deluxe menu. Da vi får den serveret, ser den knap så enkel ud. Et vertikalt kunstværk bygget på et blødt grønt leje i form af pureret grønkål med jomfruhammer og trøfler ovenpå, toppet med sprøde, gyldne, sprøde træde af kartoffel. Prøv at lave det derhjemme!**  
Retten siger meget om kokken Wassim Hallal. Som bare 30-årig er han en dansk eksplosion, en stjernekok på den gastronomiske himmel. Og i dag står han med to forretninger med fantastisk mad på menuen, rosende anmeldelser og frem for alt masser af gæster. Ifølge Wassim skyldes hans succes hans egen målrettedhed.

- Jeg kigger altid frem mod mine mål. Det er af mine kendetegn, at når jeg går efter noget, så udfører jeg det 100 % og giver alt, hvad jeg har. og som leder, handler det for mig om, at man skal være der, når det går skævt, og altid have en plan, siger Wassim.

### Ekstravagante råvarer og skønhed

- Jeg kan godt lide ekstravagante råvarer, fortæller Wassim. Prøver du Frederikshøjs deluxe menu, vil du opleve value for money med

trøfler, hummer, kaviar og foie gras præsenteret på din tallerken som små velmagende kunstværker. Madens udseende er noget, som Wassim går meget højt op i. Han kan lide at sammensætte retterne i farver, så det ser smukt ud - for ifølge Wassim tager det 30 % af smagen, hvis ikke det ser appetitligt ud.



### Hele historien

**Og hvordan gik det så til, at Wassim Hallal endte som stjernekok på den gastronomiske himmel?**

I Vesløs, Thy var Wassims familie den eneste af anden etnisk herkomst. Deres anderledes kultur og mentalitet gav dem en særstatus, og noget af det, som gav særlig pote hos kammeraterne, var det varme måltid mad, som blev serveret hos familien Halal hver eftermiddag.

- Men jeg var ikke specielt interesseret i mad dengang. For mig var det jo bare naturligt, at der stod varm mad på menuen.

Men da han i 9. klasse fik spørgsmålet: "Hvad laver du om ti år?", valgte han sit yndlingsfag hjemkundskab, og efter sommerferien startede han på kokkeskolen i Thisted.

## Tillykke til Rasmus og co.

For tredje gang deltog Rasmus Kofoed i verdensmesterskaberne for kokke, Bocuse d'Or 2011, i Lyon, og ligesom i eventyrene var tredje gang lykkens gang: Guldbaljen kom på Rasmus Kofoeds hænder. Med knusende ro gennemførte Rasmus og hans assistent Frederik Rudkjøbing det stramme, fem timer lange konkurrenceprogram til mindste detalje og præsenterede en fiskeret og en kødret for dommerne, der overbevisende fejede modstanderne af banen. Bocuse d'Or 2011 blev i det hele taget et bevis på, at nordisk kokekunst er i verdensklasse. Sejrspodiet var besat af skandinaver: bronze til Norge, sølv til Sverige og guld til Danmark. Det er til at blive helt regionalpatriotisk af.

Kalu har sponsoreret Rasmus Kofoeds deltagelse og træning, og vi ønsker Rasmus, Frederik og hele holdet et stort tillykke med sejren!

- Jeg kom i lære og blev bidt af at lave mad. Men da jeg i slutningen af min læretid manglede udfordringer på den lokale restauration, fik jeg mulighed for at tilbringe de sidste seks måneder på Formel B hos Nikolaj Kirk, fortæller Wassim.

For ham var det en fed oplevelse at stifte bekendtskab med et ambitiøst køkken med skarptleble knive og super råvarer.

I 2000 bestod Wassim kokkeuddannelsen med den højeste udmærkelse, som er en sølvmedalje.

### Palle og Wassim

- Palle Enevoldsen og jeg har kendt hinanden i mange år og havde længe talt om, at vi skulle lave noget sammen. Vi ville lave et stort sted. Palle havde haft Frederikshøj i nogle år, og en dag var der mulighed for, at jeg kunne komme ind. I dag ejer de to restauranter: Frederikshøj og Varna Palæet.

Frederikshøj er gourmetrestauranten med fokus på maden og detaljen, mens

Varna primært skal danne rammen om en god fest. Og begge forretninger er ifølge Wassim "sindssygt velfungerende".

**Men hvordan får man to gourmetkokkes egoer til at gå så godt i spænd?**

- Hemmeligheden bag mit og Palles gode partnerskab er nok, at vi ikke går op og ned af hinanden hver dag. Vi har fordelt rollerne sådan, at Palle står for det administrative og tjenerstaben, mens jeg står i spidsen for køk-kenet. Visionerne er vi fælles om.

### De næste mål

Det er svært at skrive om Wassim uden at nævne konkurrencer. Han har vundet en del. Herunder Årets restaurant, Årets forret og dessert.

Men han mangler den vigtigste af dem alle.

- Jeg er et konkurrencemenneske, og Bocuse d'Or er da fortsat en del af min ambition.

Men det vigtigste lige nu er dog mine forretninger.

Og jeg vil kæmpe for, at Frederikshøj bliver kåret til Årets bedste restaurant 2012.

### 5 favoritter fra Kalu:

Trøfler  
Duer,  
Foie gras,  
Boirons puréer  
Pata negra svinekød



Med guldet takker Rasmus Kofoed af fra Bocuse d'Or med manér. Hans navn vil fremover lyse på guldbaljen foran Paul Bocuses restaurant.  
Kalu har sponsoreret Rasmus Kofoeds deltagelse og træning, og vi ønsker Rasmus, Frederik og hele holdet et stort tillykke med sejren!

# Nyhed

## Mælkefri salami fra Villani

For at imødekomme det store behov for allergivenlige fødevarer har vores leverandør af italiensk topkvalitetscharcuteri, Villani, lanceret tre salamer helt uden mælkstoffer. Det sidste nye skud på den mælkefri stamme er Milano-salamien, som lige er kommet på markedet.

Villani, der er en mere end 100 år gammel virksomhed, satte for fem år siden, gang i et eksperiment, der skulle vise sig at blive en succes. De ville lave en salami helt uden mælkstoffer.

En stigende del af verdens voksne befolkning lider af overfølsomhed over for mælkesukker, laktoseintolerans. Også mælkeallergi, allergi over for mælkeproteiner, er et stigende problem, især blandt børn. Traditionelt tilsætter man salamikødet mælkepulver for at fremme modningsprocessen og forlænge holdbarheden. Mælkesyrebakterierne beskytter nemlig salamien mod andre, skadelige bakterier, så den kan få lov at modne i fred.

Med den nye mælkefri produktion skulle hele produktionsprocessen gentænkes. Det krævede nye opskrifter, ny produktionsteknologi og ændringer i modningsprocessen. Målet var at lave en mælkefri salami, der så ud og smagte mindst lige så godt som dens mælkeholdige forgænger – og det lykkedes! Først med Cacciatori-salamien, siden med Fiocco Delicato, og i januar kom så endelig Milano-salamien i en helt mælkefri version – alle til den samme pris som forgængerne med mælk!

På sigt vil Villani helt fjerne mælkstoffer fra salami-produktionen, så alle kan nyde Villanis lækre salamer.

I øvrigt er alle Villanis produkter glutenfri.



## Fransk økologisk ost

# Nyhed



Nu kan du få lækre, økologiske oste lavet på jersey- og gedemælk fra det lille, familieejede gårdmejeri Bernard Gaborit i Maulévrier i det vestlige Frankrig. Gaboritfamilien har produceret jersey- mælkeprodukter i mere end 30 år. De fremstiller ostene så skånsomt som muligt for dyrenes og miljøets skyld, men så sandedig også for smagens. Dyrene lever af græs, korn og hø fra lokalområdet, så mælken får unikke smagsnoter fra netop det område. Mælken homogeniseres ikke, men pasteuriseres i vandbad. På den måde bevares mælkens vitaminer, mineraler og smagsstoffer bedst muligt. Tilsammen giver det en række oste med stor smagrigdom.

# Forårets franske frilandsfjerkræ



**Kalu er bygget på franske kyllinger. Ja, ikke sådan at der ligger kyllinger under betonen i kælderens. Men en af de første varer, som Kalu importerede og slog sit navn fast med i Danmarks finere gastronomiske kredse, var den franske bressekylling.**

**Derfor har vi i Kalu et helt særligt forhold til franske kyllinger, og dem vil vi gerne slå et slag for her i foråret.**

## Fjerkræ på den franske måde

Franskmændene kan noget med fjerkræ. Hvor vi i Danmark har haft tradition for at avle hen mod industrikyllinger, der vokser hurtigere og dermed bliver billigere, har man i Frankrig som et af de eneste lande i i verden bibeholdt en stor produktion af langsomt voksende frilandsfjerkræ. Det giver kyllinger med langt mere smag og struktur i kødet, for slet ikke at tale om en langt bedre dyrevelfærd.

Det er klart, at den langsommere produktion også vil afspejle sig i prisen. For et par generationer siden var kylling søndagsmad, noget vi spiste, når vi skulle forkæles lidt – og sådan er det stadig i Frankrig. En franskmand med respekt for sig selv ville aldrig drømme om at servere en indeklemt burhøne for sin familie. Den skal være kødfuld, stor og saftig, og det kan den kun blive, hvis den har fået noget ordentligt at spise og har levet et godt liv. Det er da sund fornuft, ikke?

**Du betaler kun for det, du får at spise**

Ud over at de franske kyllinger opdrættes med omhu, bliver de også lufttørret efter slagtning. På den måde afgiver kødet det vand, det skal, og vægten på emballagen er kyllingens faktiske vægt. Når du tilbereder den, er det altså ikke en lille, indtørret spurv, der kommer ud af det, men den store, saftige fugl, du har betalt for.

**Hvad er en god kylling?**

Når man vurderer kvaliteten af fjerkræ, er der tre kvalitetsmarkører, man skal kigge efter:

**Levetid:**

Jo længere levetid en kylling har, jo mere smag og struktur får den. Ifølge EU's regler skal en frilandskylling minimum leve 56 dage. I Frankrig er det dog normen, at frilandskyllingerne lever mellem 81 og 91 dage.

**Levevilkår:**

Når kyllingerne har bedre plads omkring sig og måske endda går ude og får naturligt foder, bliver musklerne stærkere, hvilket igen giver kødet mere struktur, spændstighed og smag. Sygdomme og bakterier spredes sig ikke så hurtigt, og det giver sunde dyr, der får mindre medicin end industrielt opdrættede kyllinger.

**Race:**

Racen spiller en rolle for kyllingens levedygtighed. Det er ikke alle racer, der kan holde til at leve over 80 dage. Mange industrikyllingeracer ville for eksempel knække benene, fordi de vokser for hurtigt. Racen har også stor betydning for kødets smag, struktur og udseende.



**Maine frilands kylling "Label Rouge"**

Kyllingerne fra Maine er landkyllinger, som lever i Maine-departementet og har adgang til frisk luft på indhegnede arealer hele deres liv. Det har de det så godt med, at de er blevet dekoreret med det fornemme "Label Rouge", som kun tildeles landbrugsprodukter af den allerbedste kvalitet. Kyllingernes foder består fortrinsvis af majs og korn. Levetid: min. 81 dage



# Nyhed

**Natur & Respekt**

Natur & Respekt er en ny frilandskylling fra franske SNV. De første 28 dage går kyllingerne i rummelige stalde, for at de kan få tilstrækkelig fjerdragt til at kunne klare sig udendørs. De næste minimum 28 dage går kyllingerne uden for med god plads omkring sig. Natur & Respekt-kyllingerne fra SNV er en krydsning mellem en langsomt voksende og en hurtigt voksende race. Opdræt og produktion er underlagt kontrol og følger EU-reglerne for frilandsfjerkræ. Levetid: min. 56 dage



**Økologisk landkylling fra Bodin**

Bodins økologiske frilandskyllinger lever i flokke på 2000-4000 dyr med god plads både indendørs og udendørs. Kyllingerne har naturligvis adgang til store friarealer og kan søge ly i opstillede huse. Bodin producerer økologisk fjerkræ ud fra et princip om produktion som et lukket kredsløb. Det vil sige, at alle faser af fjerkræproduktionen er integreret i et økologisk system, hvor der føres fuld kontrol med hele processen – fra dyrkning og salg af økologisk foder over opdræt til slagtning og pakning. Levetid: min. 81 dage



**Bressekylling – en kylling langt ud over det sædvanlige**

Bressekyllingen er de franske kyllingers Rolls Royce. Her er tale om det traditionelt fornemste fjerkræ i verden. Kyllingen er en speciel race, som går frit rundt i Bourgognes friske luft og lever fortrinsvis af majs- og kornprodukter. De sidste 14 dage inden slagtningen går kyllingerne på stald for at lægge sig huld til, og foderet bliver suppleret med mælkeprodukter for at give kødet mørhed og smag. Produktionen af bressekyllinger foregår under streng kontrol, og allerede i 1930 fik Bresse sin egen AOC-status som det eneste fjerkræ i verden. Levetid 120 dage.



## "Min spanske barndom"

Olmeda Orígenes inviterer dig med på en rejse til en lille, spansk landsby i en ikke så fjern fortid. Her flimrer luften let af varme og vejstøv, der hvirvles op af leende børns tagfat ind og ud mellem husene. Byens "marujas" – snaksaglige husmødre – slår en sludder af med naboen, barberen får sig en kop kaffe på bænken ved siden af den rød- og hvidstribede barbersøjle, og rynkede gamle sliker sol på byens torv. I køkkenet damper det fra den store, sorte jerngryde, og en vidunderlig blanding af dufte eksploderer i næseborene: nybagt brød, krydret paprika, frisk hvidløg, søde, solmodne tomater og den svage, men umiskendelige aroma af god, kraftig olivenolie.

Velkommen til Jesús Pelaez' fars barndomsland i byen Olmeda de las Fuentes. Her tager man sig tid til at nyde det gode måltid, mens man vender verdenssituationen og får sig et glas vin. Maden tilberedes uden de store armsving og dikkedarer, men blot med enkle, ærlige råvarer. Med produktserien Olmeda Orígenes har Jesús Pelaez søgt tilbage til rødderne gennem sin fars barndomsminde for at genskabe den enkle, rustikke velsmag, som er sjælen i det spanske køkken. Råvarerne er udvalgt og forarbejdet med omhu og kærlighed til den gode smag.



# Nyheder

## Nu endnu mere smag af Spanien!

**Nu bliver det endnu nemmere at genskabe den gode, autentiske smag af Spaniens køkken. Kalu udvider nemlig sortimentet af Olmeda Orígenes' spanske lækkerier.**

De nye medlemmer af familien er:

**Grønne manzanilla-oliven m/sten fra Granada,** glas med 354 g eller med 3,95 kg

**Pimentón (røget paprika), stærk** ca. 75 g/stk

**Pimentón, mild** ca. 75 g/stk

**Koldpresset ekstra jomfruolivenolie,** 250 ml/fl. Olien passer i design og smag til den populære sherryvin- eddike fra Olmeda Orígenes.

**Eddikemarinerede ansjosfileter,** boquerones en vinagre – en klassiker blandt spanske tapas! 150 g/pk

**Modnede sardinfileter,** håndfileterede, saltede og modnede, 150 g/pk

# Lam

## til alle tider

Mange forbinder lam med påsken. Påskelammet er oprindeligt en jødisk tradition, hvor man mindes, at jøderne i Egypten smurte blodet fra et daggammelt lam på dørstolperne og dermed undgik Egyptens 10. plage, den førstefødtes død. Senere overtog den kristne kirke traditionen med (offer-)lammet som et symbol på Jesu selvopofrelse og død.

Men det er først i nyere tid, at det er blevet almindeligt at spise lam til påske i Danmark. Får læmmer om foråret, og der er ikke dansk tradition for at spise spædlam. Tidligere var lam derfor en sæsonvare, som man kun kunne få fra sommermånederne og hen over efteråret, og det var på ingen måde en allemandsdagspis.

## Lammet som souvenir

Først i charterrejsernes storhedstid i 1970'erne og 1980'erne blev lam populært hos den brede befolkning. Familien Danmark valfartede til Sydeuropa, og sammen med retsina og "håndmalet" keramik kom middelhavskøkkenets lammeretter med hjem i kufferten. Den klassiske lammekrydning i de danske køkkener, hvidløg og rosmarin, vidner om lammets fortid som "souvenir". I Danmark har vi en lille men god produktion af lam. For at kunne opfylde behovet importerer vi friske lam fra blandt andet Irland og New Zealand. Det har gjort det muligt at nyde frisk lam hele året, også til påske.



**Forår:** På Vallø gods læmmer fårene om foråret i godsets store stalde. Foråret er også der, hvor de sidste lam fra året for bliver slagtet eller taget fra til moderfår. Deres muskuløse kød har en dejlig, fyldig lammesmag.

**Sommer:** Lammene bliver sat ud som naturpleje på strandenge rundt omkring på Sjælland sammen med deres mødre, hvor de spiser sig tykke og lækre. Strandengenes stride beplantning er guf for de drøvtyggende får. Fra omkring august bliver de første lam slagtet. Kødet fra sommerlammene er mørt med en mild lammesmag.

**Efterår:** Efteråret har traditionelt været højsæson for lammekød. Vallølammene bliver taget hjem til Vallø gods, hvor de græsser på godsets frogræsmarker. Det er på denne tid, man får noget af det bedste, mest delikate danske lammekød.

**Vinter:** Omkring juletid kommer lammene på stald og bliver klippet.

De lam, der slagtes i vintermånederne og de tidligste forårsmåneder, har en god, fyldig lammesmag. Er man lamme-aficionado, er det nu, man skal slå til!



**Vallølammene sælges som hele lam eller grovparterede.**

**Har du brug for detailudskæringer, anbefaler vi det dejlige ferske, irske lammekød fra Irish Country Meat.**