



*Få enkeltpersoner har gjort mer for å bekjempe forskvare-hysteriet og det kvalitets-illieriet i norsk kashold enn denne mannen. Vi må helt tilbake til Vidkun Quisling, som etter ihengig innsats satte stid og postur på den norske menyen.*

*Vår mann Stein Erik Hagen har tatt et oppgjør med gråkålhetskulturen og andre såkalte vedvarende sannheter. Nei, det er faktisk ikke nødvendig med matvett i matvett-i-tomat! Det må ikke være kjent i kjøttpeut! Og hvem har sagt at kviseite teandringer skal tyne mer enn 36 kroner tinnen!*

Otto Joepersen – om Stein Erik Hagen i Torsdagklubben, vår 2002



Kokken Knut på Schrøder

Hva har design med mat å gjøre? Er det bare et påskudd for å skrive om det nyppopulistiske temaet mat? Mat er «Top of Minds» enten du bor i Niger og er for fattig til å få i deg nok «raske» karbohydrater til å overleve, eller i Norge, hvor krigen står mellom Fedon Lindberg og den bondestyrte folkeopplysningen om retten til befolkningens overvekt. Mat er absolutt på dagsordenen når RUM-gründeren Stein Erik Hagen, ifølge Forbes, er verdens 363 rikeste med en formue på 7,2 milliarder kroner. Det er vittig at en enkeltperson kan tjene seg så rik på at det norske folk slår seg til ro med med kjedelig mat fra butikker med dårlig utvalg. Med penger følger en slags makt som får Hagen til å si: *Det er synd det ikke er flere nordmenn på den listen. Det viser at norske politikere ikke ser nødvendigheten av private eiere.* 14. mars sier Hagen følgende til VG: *Jeg må si jeg har stor sympati med den amerikanske ambassadøren i Norge. Jeg er veldig enig med det han sier om forholdet mellom Norge og USA.* I skrivende stund er det sannsynlig at en Irak-krig straks vil oppstå og kampen om mat og dekkning av andre basale behov vil være viktigst for en del mennesker. Matvarehandel er arena for boikott av varer for å vise antipati. F. eks. er ikke Champagne den aller mest populære drinken i USA for tiden...

Mat er også en stor del av hverdagen til pakningsdesignere og reklambryrår, både som konkrete jobber og som dagens lille høydepunkt; samlingen i matkø for en halvtimes spising og latter, med konversasjon omkring temaer som forrige helgs festing, gårdsdagens TV-serier og neste helgs festing. Lunsjen er en fest i starten, men den alltid gnagende pliktfølelsen for å sitte på pulten og yte gjør oss fort oppmerksomme på matens egentlige funksjon; å holde kroppen i igang slik at man ikke dør med en gang. Det svenske språket drar maten ned til det urromantiske, der det kanskje bør høre hjemme, ved sitt begrep for fordyoyelse; nemlig *matmelting*.

Herværende spaltist har nylig tatt seg selv på fersken i å bruke matlagingsprosesser som metaforer for designprosesser overfor designstudenten. Noe som faktisk fungerte tross den åpenbare banalitet. Men ikke så mye mer banalt enn å bruke bil(d)er som Volvo og BMW, eller kjendisser som Røkke og Steen Jensen som metaforer for desperat å forsøk å grave fram en bedrifts sjel i en merkevareprosess.

Matmetaforen er sist sett også i NRK sin musikkdokumentar om Black metal hvor trommeslageren i Darkthrone, Fenriz, sier at musikken til en del nyere Black metal-band av det mer pompose slaget (underforstått Dimmu Borgir og lignende) er som *kake* i motsetning til det konvensjonelle old-school Darkthrone som baker *brød*, nemlig Kneippbrød! Fenriz sin kollega Nocturno Culto påpeker så riktig at Fenriz jommen er flink til å snakke i bilder... Dr. Kneipp eller Dr. Lindberg, hva skal man velge? Denne spaltist har riktignok en liten kokk(ekniv) i magen, men føler seg mer komfortabel ved å oppsøke en mann som virkelig har forutsetning for å prate om mat med en designers blick. Nemlig Kokken Knut. Knut Ivar Olsen er 32 år, har hovedfag i visuell kommunikasjon fra Kunsthøgskolen i Bergen fra 2001, har jobbet hos Fuggibaggi design og er nylig ansatt som ferskvarsjef på Ultra i Asker. Knut er medlem av GRAFILL, Norske grafikere og Norske billedkunstnere.

Vi avtaler å møtes en søndag formiddag på Kaffebrenneriet i krysset ved St. Hanshaugen i Oslo. Det er selvsagt lang ko og ingen sitteplasser. Kaffe, melk og sukker er populære senfrokost. Det hjelper vel ikke for å få plass at jeg vet at Kaffebrenneriet er drevet av Knuts arbeidsgiver som også står bak Ultra, nemlig Norgesgruppen. Når skal kaffebærer begynne med gjestelister, lurer jeg på i mitt stille sinn? Alternativene listes opp; Java, som har eminent kaffe, men dessverre ikke mest plass til mennesker, eller det såkalte brune alternativet Resta(u)rant Schrøder. Vi satser på Schrøder og går forbi menyer som annonserer retter som *kjøttkaker med erteutuing, sus og poteter, fiskepudding med hvit saus & kokte poteter, røkt pølser med ertesluting, salat, saus og poteter, stektflask med duppe, kålrabistappe og poteter, wienerschintzel og Schrøders spesial; svin indre filet som serveres med grønnsaker, sjampinjong saus og poteter.* Det er ikke spiseplikt og vi finner et bord med deilige sofaer, og en koselig lampe. En hyggelig serveringsdame bringer oss begge Eplemost og en kaffe til Knut, type tår (med påtår), og en kakao til meg, type pulvermaskin. Alt smaker godt og vi er svært fornøyde.

DEZINE: *Hva er din bakgrunn i forhold til både mat & design?*

## nrk ferskvareredesigneren

Kokken Knut, ferskvarsjefen over alle øder...



DEZINE ET EN SPALLE LAGET AV HALVOR BOBIN, grafisk designer i VIRTUAL GARDEN [www.virtualgarden.no] online-versjon med bak-katalog publiseres på www.superlow.com/dezine feedback: dezine@superlow.com foto: FERNANDEZ F. FLUX + matbilder: KOKKEN KNUT font: STUCKARON OG MEDION musikk: TOMAHAWK OG MASSIVE ATTACK drikke: KAKAO OG BATTERY

NR: intervjuet fortsetter på www.superlow.com/dezine med fler bilder og mer tekst!



Kokken Knut lager sjokolade og frukt-dessert

Hjortestekt laget av Kokken Knut

Jeg lagde menyer med mat jeg aldri hadde laget før... som jeg debuterte med eller øvde meg på i forkant. Jeg gjorde aldri det samme, fordi jeg ville hele tiden prøve å lære meg nye ting. Jeg begynte også å lære meg mye mer basic ting etterhvert for å bli flinkere innen det faget. Jeg ble mye mer interessert også.

DEZINE: *Den prosessen du har valgt for en systematisk opplæring av deg selv uten formell kokkeutdanning er interessant. Du startet opp med en fascinasjon for faget og siden gikk du tilbake for å lære deg de basiske tingene kokker vanligvis lærer i begynnelsen, som kraft etc.*

KNUT: Jeg begynte å lære meg klassiske ting som fiskekraft, kalvekraft, vilkraft, beurre blanc, rodvinsauser, det å redusere sauser, jevne sauser med smør etc. Jeg skjønte at jeg måtte lære meg mer av de elementære tingene og så gå tilbake til å være kreativ og sprudle på kjøkkenet og finne på nye ting. Veldig mye ligger i de basistingene. Jeg gjorde dette som et eget prosjekt hvor jeg ga meg selv hjemmелеksur for å bli bedre.

DEZINE: *Tror du den læreprosessen med reelle deadlines og oppdrag skjerpet deg mer enn en skolesituasjon ville gjort? Det er kanskje mer krevende å ha kokkekniven på strupen enn å operere i et beskyttet miljø?*

KNUT: Det å finne og presentere menyer og ha en dialog med kundene var den første fasen av oppdraget. I begynnelsen øvde jeg mye, men etterhvert tok jeg sjansen og faktisk debuterte på en rekke ting på selve dagen. Det er jo ikke spesielt smart å gå på scenen og på en måte improvisere, men jeg syns det var deilig med litt spenning også, at det var nerver til stede. Jeg lagde aldri de samme rettene fordi da ville jeg følt det som om jeg ble et cateringfirma som har f.eks. 3 menyer og tre forskjellige prisklasser. Jeg hadde ikke ferdige menyer, men utarbeidet alltid unike forslag etter en prat hvor man finner ut hvor kunden ligger. Skal man ha sushi, vil dere ha svinestek, vil dere ha tacos eller vil dere prøve noe helt nytt? Jeg syns det var mye mer morsomt å ha en dialog med kunden og finne ut hvor landet lå hen. Kundene var utrolig åpne og var villige til å prøve noe nytt. men hadde jeg bare gitt dem noen menyer hadde det vært veldig sikkert og også mer økonomisk kontroll over råvarer. Men jeg skulle ha det morsomt også, litt spenning.

DEZINE: *Det virker som vanlige folk uten profesjonell kokkeerfaring trenger litt hjelp for å komme over en grense hvor man leser opp og tør å improvisere litt mer i forhold til oppskrifter ved f.eks. å gå på korte gourmetkurs hvor man lærer seg basic ting som man aldri lærte på skolen eller av foreldre. Det er uvant for mange å forholde seg til oppskrifter og kokebøker som generell inspirasjon hvor man prosesserer og tolker kunnskapen og tipsene for siden å bruke det fritt i sin egen skapende prosess med personlig preg.*

KNUT: Det er klart, er du helt grønn så lønner det seg å følge kokeboka og oppskriften. Selv om det slurves mye med oppskrifter i ukedblader etc. som gjør at man ikke alltid kan følge de ukritisk. Men fra å være nybegynner til å lære noe så må man reflektere over hva som egentlig står i oppskriften. Hva er det man kan lese ut av tips og råd de kommer med underveis? Jeg er litt barnslig og vil helst ikke følge oppskriften, men noen oppskrifter. f.eks. til baking, er veldig følsomme i forhold til mengde. Jeg leser mange ulike oppskrifter for samme type rett og analyserer og ser hva som går igjen. Hva er f.eks. typisk for bacalao-oppskriftene. Så tar du til deg den kunnskapen og så kan du gjøre din egen vri når man på en måte har skjønt prinsippet.

DEZINE: *Lang øvelse og perfektjonering av basale bevegelser for å oppnå optimal kokkekunst i forhold til behandling og skjæring av råvarer og ikke minst timing er viktige prinsipper for god kokkekunst i f.eks. Japan. "The basics of cooking start with the heart of the chef. Cooking is a way of self-expression. If your heart is immature, there is no seasoning or fancy plate that you can use to disguise this. The reason is because a human being with emotions is all-consuming." Litt mindre pretensiøst filosofisk er behovet for flyt i arbeidsmotorikken også helt elementært for hvordan moderne kjøkken konstrueres og hvordan man legger opp det praktiske arbeidet.*

KNUT: Det har mye med forberedelser å gjøre. Det å legge til rette for at si er at hvis du bor på et sted hvor det eneste muligheten er lavpris-butikker med lavt sortiment, og er litt matinteressert så må det jo være veldig frustrerende. Man kan sikkert være kritisk til at det er så mye billigbutikker, men det er sikkert behov for det. Men på den annen side har jo også butikkene ansvar for å over tid påvirke forbrukermønstret ved å fronte varer som du har tro på. Jeg har bodd i Bergen i 6 år, der finnes det spesialforretninger som har egne pølser, får smør fra en liten gard oppi ei bygd og har drevet med det her i mange år. Kanskje mange er drevet med en økonomi som er helt på grensen til det forsvarlige. Hvis ingen handler hos dem og på en måte verdsetter de varene så blir det ikke rom for dem. Vi tar oss ikke mye tid til mat i Norge. Her er det, veldig forenklet sagt, å spise for å bli mett. Og ikke som i andre land hvor måltidet og det å samles med familie og venner rundt er mye viktigere.

DEZINE: *Ultra har 7 butikker i Norge og er en del av Norgesgruppen som er Norges største aktør i dagligvarehandelen med 34% markedsandel. Ultra har et varesortiment på 20.000 varer og lavprisbutikker som f.eks. rimi har 2-3000 varer. Hva er det med lavprisbutikker?*

KNUT: Jeg skal ikke si noe vondt om lavprisbutikker, det eneste jeg kan si er at hvis du bor på et sted hvor det eneste muligheten er lavpris-butikker med lavt sortiment, og er litt matinteressert så må det jo være veldig frustrerende. Man kan sikkert være kritisk til at det er så mye billigbutikker, men det er sikkert behov for det. Men på den annen side har jo også butikkene ansvar for å over tid påvirke forbrukermønstret ved å fronte varer som du har tro på. Jeg har bodd i Bergen i 6 år, der finnes det spesialforretninger som har egne pølser, får smør fra en liten gard oppi ei bygd og har drevet med det her i mange år. Kanskje mange er drevet med en økonomi som er helt på grensen til det forsvarlige. Hvis ingen handler hos dem og på en måte verdsetter de varene så blir det ikke rom for dem. Vi tar oss ikke mye tid til mat i Norge. Her er det, veldig forenklet sagt, å spise for å bli mett. Og ikke som i andre land hvor måltidet og det å samles med familie og venner rundt er mye viktigere.

DEZINE: *Som i Frankrike, hvor en av de høyest profilerte kokkene og restauranteierne, Bernard Loiseau, tok selvmord i år og noen spekulerer i at det var et par fjerre poeng i guiden Gault-Millau som forårsaket det.*

KNUT: Jeg var i Provence i fjor, på bryllupsreise. Der reiser folk gjerne en hel søndag for å kjøre til en restaurant som drives av et ektepar inne i en skogkant for den store matopplevelsen. Det samme gjør de i forhold til å handle også. De kan kjøre veldig langt for å komme til en spesiell butikk som er beryktet for godt utvalg eller spesielle varer. De har en helt annen holdning og kultur når det gjelder disse gode opplevelsene. Der har jo vi litt å gå på... Her er det tilrettelagt for, hvor du enn beveger deg, så ligger bensinstasjonene der som er som små matvarebutikker og små postkontor. Jeg syns det flates ut og vannes ut. Posten er ikke bare post

KNUT: Det starter omtrent likt, dvs. kreative ting som tegning... Jeg har tegnet siden jeg var bitteliten og har en far som er veldig flink til å tegne. Jeg ble veldig oppmuntret til å tegne hjemme. Så likte jeg også veldig godt å lage mat. Jeg slapp til på kjøkkenet hjemme. Det gikk som en onkel som er kokk, som drev en veikro ved e6., ved Såner i Åkershus fylke. Vi var på besøk rett etter at han hadde tatt over veikroa og jeg tippet med lange blikk inn på kjøkkenet der det kokte og var masse å gjøre. Så slang han et forkle bort til meg og spurte meg om jeg ville gå i oppvasken og hjelpe til litt siden det var helt kaos den dagen, som var 17. mai. Så fikk jeg ekstrajobb hos ham og var 12-13 år. Jeg startet i oppvasken og innen et år stod jeg og stekte pepperbiffer. Det var jo typisk veikromat, men han hadde litt høyere ambisjoner enn det som er vanlig på veikroer.

Til konfirmasjonen min laget jeg mitt eget koldtbord, med hjelp fra mamma, men mesteparten gjorde jeg selv. På ungdomsskolen hadde jeg heimkunnskap valgfag. Det var alle jentene og meg... jeg fikk store porsjoner fordi de spiste så mye mindre. Jeg har holdt på hele tiden med de kreative fagene; tegning, kunst og så ble det design. Men parallelt med det har jeg hele tiden jobbet ved siden av og det har alltid vært innen restaurant, kaféer og matlagning. Jeg har alltid spedd på Lånekassen som småjobbter, men det har vært med mat. Når jeg studerte i Bergen jobbet jeg på kafé Opera, hele tiden, ved siden av studiene på Kunst-høgskolen. På skolen var det en kantineordning hvor studentene hver fredag kunne ha kantina. Man tok all risikoen, men også all fortjenesten. Der fikk vi tørre, kjedelige rundstykker hver dag og jeg fant ut at jeg ville lage varm mat. Jeg er glad i å lage supper og jeg lagde brownies og gulrotkaker i tillegg. Det var f.eks. indisk linesuppe og laksesuppe. Klassiske, gode og robuste supper. Det gikk som juling og jeg satt igjen med kr 2000 i overskudd hver gang. Jeg måtte etterhvert ha et navn, så jeg lagde en identitet med en karikaturtegning av meg selv med kokkelue og navnet *Kokken Knut*. Det ble også navnet på det firmaet som jeg startet i Bergen. Jeg registrerte meg i Bronnøysund og begynte å ta kokkeopprag. Det startet gjennom skolen. Jeg gjorde julebordet for de ansatte på Kunsthøgskolen og det ble en referanse som gjorde at jeg fikk mange flere oppdrag. Kokken Knut begynte å legge listen mye høyere...

lenger, det er juggel og dritt og lort. Butikkene har post og bensinstasjonene butikk. Alle skal kunne tilby litt av alt.

DEZINE: *Post og porno, slik som i Sverige. I land som Ungarn har de sprit på bensinstasjoner og i USA våpen i banker :-)*

KNUT: En annen ting er at vi hele tiden oppfordres til å småspise. Du er ukonsentrert fordi du er litt sulten. Du kan få småmat og ting overalt. Du skal ikke takle det å være sulten, å holde ut til du går og spiser ordentlig seinere.

DEZINE: *I 2002 har nordmenn handlet ferdigmat for 92 millioner kroner. Det er 31 millioner mer enn i samme periode i år 2000. Tilbake til mat langs norske veier, siden det var der du startet. Hvorfor virker det som folk som mange som lever av å selge og presentere mat ikke engasjerer seg noe serlig over å tilby kvalitet?*

KNUT: Hvis du ikke identifiserer deg med og, på en måte føler at du vil sette din signatur på det du lager, har du ikke kvalitetsikret eller gått god for det. Du kan jo selvsagt gjøre noe som du i ettertid innsar at ikke var så bra, men der og da må du føle at det var det beste jeg klarte utifra forutsetningene. Hva jeg kunne, hva jeg hadde til rådighet og hva jeg fikk betalt for, og hva som var mulig.

DEZINE: *Bruker du Mac på jobben?*

KNUT: Dessverre, jeg bruker PC og har aldri jobbet med PC for. Jeg savner en Mac.

DEZINE: *Men du kan jo fremdeles bruke Mac på jobben hvis du bruker kokkekniven Mac (obs. dårlig lurespørsmål bare for at intervjueren skal få skrytt av å ha en slik kniv...). Hvor viktig er kniver og annet verktøy for en kokk?*

KNUT: Det er vel en grunn til at kokkene ofte har egne knivkofferter. Det er en hellig samling som man til nød låner bort. Når jeg begynte å kjøpe kokkekniver for mange år siden kjøpte jeg Globalkniver. Jeg syns det var veldig sprekt design, og de var bra markedsført med spensten i bladet og samuraiteknikker etc. Jeg fortsatte å kjøpe Global fordi estetikerne i meg vill ha like kniver. Men jeg oppdaget tidlig at de var for smale oppå håndtaket slik at jeg fikk vannblenmer og hard hud. Nå blåser jeg i hvilket design det er, bare de er gode å holde i og spensten og balansen er bra. En god fjøl som ligger skikkelig på benken er også viktig.

DEZINE: *Det medfører mye fotarbeide å være kokk. Hva slags sko bruker du på jobb?*

KNUT: Sorte helstresko med vernetupp, gummisåle og hælstrøpp.

RELATERTE ADRESSER: www.ultra.no, www.macknife.com, www.yoshikin.co.jp, www.fuggibaggidesign.com

NR: Intervjuet fortsetter på www.superlow.com/dezine