

# KULINARISK LÆRLING

”Man lærer så lenge man lever” er et kjent ordtak, med å skape et læringsmiljø som både utfordrer og inspirerer er ikke alltid så lett. Hos Restaurant Maki i Hotell Brosundet har de klart akkurat dette, her får lærlingene være like delaktig som de fast ansatte. Og det å bli kastet rett ut i jobben har vist seg å være en gylden oppskrift. Det forteller lærlingene selv.

Tekst og foto: Bjørn Sindre Høydalsvik



## Den store prøven

Jeg ankommer restauranten ved lunsjtiden. Det er stille nå, stille før stormen som man sier. De fire lærlingene hos Maki tar en liten pause for å forklare kveldens begivenhet. De er tydelig begeistret. I kveld er det deres tur til å skinne, for alt skal gjøres av dem alene. Bare assistert av assisterende kjøkkensjef. Til bords har de ingen ringere en 33 medlemmer av Chaine des Rôtisseurs Ålesund, et kulinarisk broderskap med tradisjoner tilbake til 1248. Dette er en organisasjon som er åpen for alle matinteresserte og ønsker å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for mat, vin og det gode måltidet.

- Det å få stå for et slik kveld er veldig stort, smiler Lars Erik Venås. Sammen med Jan Olav Voldsund og Kin Wai Ho er han kokkelærling hos Maki. Det har han vært i ett og ett halvt år sammen med Kin. Jan Olav begynte for 8 måneder siden.

- Vi har jobbet med menyen helt til det siste. I kveld får vi ikke bare vist oss frem, men også kjenne på hvordan det vil være om noen år da vi ikke lenger har de dyktige kokkene rundt oss, som gir oss råd og tips.

I bakgrunnen står Gründerchef Ole Jonny Hjelmeset og smiler sammen med assisterende kjøkkensjef Margy Louise Moen. De har lovt å holde seg unna - i kveld skal lærlingene få bryne seg.

- Dette klarer de fint. De er veldig flinke og målrettet.

## Levende menyer

I restauranten skal servitørlærling Andreas U. Søvik styre showet. Hos Maki leverer man ikke bare ut en meny, den skal presenteres ved bordet. Alt må pugges utenat, fra ingredienser og fremgangsmåte, til hvilke vin de bør velge til hver rett.

- Hos Maki føler vi oss en del av gjengen. På en hverdag har jeg ansvar for mine bord på lik linje med de andre servitørene og skal sørge for at gjestene skal ha en god opplevelse rundt måltidet.

## Godt læringsmiljø

Alle var klar over at det å søke seg til Maki var et godt og tøft valg. Dette er en restaurant som ønsker å oppnå noe. Kjøkkenet er lite og intimt, og tempoet kan til tider være høyt.

- Det er utrolig hvor mye en lærer av å ha alt nært seg og trene på logistikken i kjøkkenet. Dette betyr også at hver enkelt stasjon må ha full oversikt over sine arbeidsoppgaver, fortsetter Kin. Alle opplever at de blir behandlet som kokker allerede, med både ansvar og tillit.

- Vi fikk skremmende fort ansvar, skyter Jan Olav inn med et smil. - Det var bare å hoppe inn og jobbet for fullt.

- En annen fordel med å være lærling her er at vi bytter meny ofte. Hovedmenyen byttes hver fjerde uke og i tillegg har vi dagens chef menu som endres hver dag basert på dagens råvarer. Det har vært artig å være med på å planlegge nye menyer og jobbe for at rettene skal få sin egen lille vri, forteller Kin. Han er ferdig som lærling under matfestivalen. Valget står mellom å ta påbygging eller å reise til Nederland som kokk. - Jeg har lyst å prøve alt før jeg blir gammel, ler han.

Lars Erik ser for seg å ta en ny lærlingperiode som servitør for å få mer erfaring. Denne skal han selvsagt ta ved Restaurant Maki. Alle er enig om å bli i bransjen. Selv om det til tider kan være høyt tempo, er det artig og man er aldri helt utlært, verken som kokk eller servitør.

- Jeg gleder meg til å komme på jobb, smiler Andreas mens de vandrer ut på kjøkkenet for å gjøre klart til kvelden.

«Smakfull og kreativ gourmet-opplevelse» Ordene kommer fra Inger-Johanne Kverndokk for hadde som oppgave å «vurdere» kveldens retter. Hun har vært medlem i Chaine des Rôtisseurs siden organisasjonen kom til byen. Som husstellærer i over 40 år har hun mer enn nok erfaring fra kjøkkenet og fra det å lære fra seg kokekunster.

- Dette har vært en eventyrlig kveld. Alle rettene var helt utrolig, fargerikt servert, og som seg hør og bør - damene fikk maten først.

Menyen besto av 6 smakfulle retter; Makirull, tomatsuppe med klippfisk, sjøkreps med grønne bønner og bladpersille, hvalbiff med hasselbakte poteter og til slutt ostebrownies lekkert presentert. Desserten var nesten som et maleri.

- Jeg må bare berømme denne gjengen, de har fått inn så mye god smak i alle rettene. Spesielt må jeg trekke frem hvalbiffen. Så mørt kjøtt har jeg aldri smakt og måtte få vite hemmeligheten, smiler hun.

## Fornøyde lærlinger

En sliten og fornøyd gjeng er i gang med å vaske og rydde kjøkkenet.

- Litt skremmende til å begynne med, men det gikk bedre og bedre utover kvelden. Det har vært et stort ansvar, ikke hvem som helst til bords i kveld, smiler en lettet Kin.

- Det å tåle utfordringen er en del av jobben, og det klarte denne gjengen, forteller en tydelig stolt kjøkkensjef.

Å få seg et godt lærested er alfa omega i alle bransjer. Her får man bryne seg, prøve nye ting og lære teknikkene og ikke minst blir trygg på faget sitt. Det er viktig for å komme videre.

- For Restaurant Maki er det svært viktig å fokusere på nye talenter og være med på utvikle dyktige kokker og servitører. Dagens lærlinger er 6. generasjon lærlinger i Maki sin historie, og mange jobber fremdeles ved restauranten.

Der i blant Maki sin dyktige kjøkkensjef Lars Vikanes. Han begynte sin karriere som lærling ved Maki Fosnavågen, for så å jobbe i Sveits ved Domaine de Chateauvieux i ett år. I tillegg har han vært på inspirasjonstur og jobbet ved anerkjente Noma i København og verdensutstillingen Expo i Shanghai.

- Det er en fantastisk glede å få jobbe med lærlinger, spesielt å se stoltheten deres når de får jobbe med den fantastiske sjømaten vi har her i området og se respekten de viser for den, sier Gründerchef Ole Jonny Hjelseth. Gode råvarer og tilrettelegging for læring er svært viktig for at de skal trives og utvikle seg videre.

Maki ønsker å være med på din kulinariske opplæring. Kanskje blir det din tur neste gang?

