

SPIS & BO



Michelinfiskeren

Kim Christensen fiskede i 27 år fra Thyborøn. Ved en tilfældighed begyndte han at sælge fisk fra et skur i Rungsted. Det har udviklet sig til fire butikker på Sjælland og leverancer af fisk til en stribe af Danmarks stjerne restauranter. Side 8

Foto: Per Folkver



Efterårssmagning 20 & 21 september

Mød også:

CHÉ FÈ
BIO TRATTORIA



Restaurant
GILLELEJE HAVN



smagogbehag



SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Smag 125 vine
for 100 kr.
+ "Kultbaren"
(Kultbaren: vinene sælges glasvis)

Læs mere og køb billetter på

ErikSørensenVin.dk

- en oplevelse i glasset



Thyborønfishkeren gik

Det hele begyndte med et motorstop i Thyborøn ved den jyske vestkyst. Og det er indtil videre endt med fire butikker på Sjælland, et ry som landsdelens bedste fiskehandler og leverancer til Danmarks bedste restauranter. Kim Christensen, der er stifter og medejer af Fiskekajen, har dog aldrig sluppet den tunge vestjyske dialekt.

RASMUS THIRUP BECK
OG PER FOLKVER (FOTO)

Her skal du se, sømand«. En kæmpestor, furet og senet hånd sætter en kop kaffe på bordet til gæsten, mens den anden sætter en paptallerken med to centimetertykke stykker rugbrød og næsten lige så tykke skiver ost ved pladsen overfor. Og så sætter den tilhørende store, kedeldragtklædte krop sig tungt ned også. Kim Christensen ligner det, han nær-

mest blev født til at være: en fisker, der er vant til at knokle igennem på dækket dag og nat flere døgn i træk. Hans far var fisker, hans farfar var fisker, hans fars brødre var fiskere og så videre.

Sådan er det i Thyborøn. Det kan godt være, at hans far ønskede, at han skulle blive mekaniker, men når man vokser op i et fiskersamfund, så fører alle veje på en eller anden måde til en båd, hvis det kan lade sig gøre – også selv om han først blev udlært slagter. Der gik heller ikke mange år, før han gik fra at have hyre på en andens skib til at købe sit eget sammen med en kammerat.

Og så kunne thyborønboens liv sådan set have været forseglet dér: Han kunne have fisket resten af sit liv, til hans krop ikke kunne mere.

Men det ændrede et motorstop i 1998 radikalt på. En fisker fra Gilleleje havde povet sig til Vesterhavet og fik ødelagt både grej og motor i det, Kim Christensen kalder »en fandens til storm«. Den stakkels sjællænder, der i forvejen var i økonomiske problemer og derfor ikke havde råd til reparationer, kendte Kim, fordi Kim fiskede i Øresund om vinteren. Gillelejefiskeren gik derfor til Kim efter hjælp, og han fik også et lån.

»Jeg tænkte ved mig selv, at jeg kan hjælpe ham, og så kan det være, at han gør et eller andet for mig en dag. Men jeg sagde også til ham, at jeg var nødt til at have et eller andet på lånet – et eller andet jeg kunne få, hvis han ikke kunne betale tilbage«, fortæller den 53-årige fisker i dag, 14 år senere.

Det 'et eller andet' blev en kajsalgstildelse samt et skur på Rungsted Havn. »Efter et par måneder ringede han.

»Du er nødt til at komme over og se, hvad du har købt. Vi kommer ikke længere end det«, fortæller han.

Som sagt, så gjort. Kim Christensen kom og kiggede på sin nye besiddelse, et lillebitte skur med »et gudsvelsignet rod af gammel grej« udenom.

Resten er, som man siger, historie.

Begyndelsen

Og den begyndte helt i det små. Alt, der var, var sådan set det lille skur, en påmonteret kølevogn og en Toyota Hilux med lukket lad og indlagt håndvask. Derfra solgte enten Kim selv eller en ven hjemmefra, der i en periode drev kajsalget, til både private og de første af det, der med tiden skulle blive rigtig mange restauranter. En af dem var Søllerød Kro, og der sad en vis Jesper Redecker Hansen – der skulle vise sig at dukke op som hovedrolleindehaver i historien senere – som souschef med ansvar for indkøb af fisk.

Hans beskrivelse af biksen går igen hos flere andre, Spis & Bo har talt med:

MED TRÆSKO.

Kim Christensens firma Fiskerikajen er vokset fra et lille skur og en Toyota Hilux til fire butikker og leverancer af fisk til bl.a. Noma, Geranium, Den Røde Cottage og Søllerød Kro.



i land i Rungsted

»Kim sad inde i det der skur, der måske var på 7 kvadratmeter med en vægt, der stod på en mælkekasse, og klarede det hele. Al kommunikation foregik via fax. Regninger blev håndskrevet på gennemslagspapir. Alt var opbevaret i tømte fiskedåser, og hele vinduet var klistret til med papirslapper. Han var jo gammel fisker – på en båd er det nemmere«.

Kim Christensen selv fortæller, hvordan der blev fået fisk i Hiluxen tidligt om morgenen, hvorefter der blev leveret til kunderne, og de skyndte sig hjem, vaskede bilen ned og »lavede den om til butik«.

Der gik også lidt tid, før thyborønboen helt havde sporet sig ind på de nordsjællandske kunder. Ud over generelle kommunikationsvanskeligheder på grund af Kims tunge dialekt skulle han f.eks. lige ramme det rette prisleje.

Han husker, hvordan han ret tidligt i forløbet smed et par kasser rødspætter bag i bilen. Men selv om de var helt fine, solgte de overhovedet ikke. Det var



Mit første indtryk var, at her var møj pænt og ingen vestenvind. Og tusind gange flere lystbåde end fiskebåde
Kim Christensen

først et godt stykke op ad dagen, at en kunde spurgte, hvad der var galt med dem, siden de var så utrolig billige.

»Så satte vi en 10'er på, og så gik de som varmt brød«, skraldgriner den store mand og tager et drag af en cigaret, der med en gammel vane bliver holdt i læ fra vestenvinden inde i hans store lab.

Kim Christensen vænnede sig i det hele taget hurtigt til livet i Nordsjælland. Forskellene var primært fysiske.

»Mit første indtryk var, at her var møj pænt og ingen vestenvind. Og tusind gange flere lystbåde end fiskebåde«, konstaterer han tørt.

Det eneste, han i dag savner ved livet som fisker i Thyborøn, er *e' hav*. Der har i hvert fald aldrig været nogen sure miner over, at hans venlige lån ikke blev betalt tilbage i form af penge, men et skur med kajsalgstilladelse.

I virkeligheden var det ret god timing. Den hårdtarbejdende fiskeskipper var nemlig godt i gang med netop at bruge sin store krop op. Han havde

for år tilbage fået et par diskusprolaps, han var væltet med sin båd en enkelt gang, og i 1999 var hans ryg så brændt fuldstændigt ud. Da hans ryg så endnu en gang fik et voldsomt slag under noget arbejde på kajen, var han faktisk nødt til helt at droppe havet i 2001.

I 2005 overtog Kim Christensen helt butikken på Rungsted Havn efter et uheldigt forløb med en kammerat, der kom til at drikke overskuddet op, og så gik der ikke længe, før han begyndte at drømme om en udvidelse fra skur til egentlig butik.

Hans søster og svoger, der hjalp til, var med på planerne – indtil de fandt ud af, at det betød for meget tid væk Thyborøn, og sprang fra.

Så var han pludselig nødt til at klare det hele selv, også levering, og det kunne førnævnte Jesper Redecker Hansen konstatere ved selvsyn, da Kim en dag kom med varer til kroen.

Helt uden bagtanker stillede han spørgsmålet:

»Så mangler du vel en ny makker til

dit udvidelsesprojekt dernede?«.

Og lige så meget uden at have tænkt over det svarede fiskeren:

»Ja, det kunne da være, det var *no'ed* for dig?«.

Succesen

Et par dage efter sejlede fiskeren og kokken over til øen Hven, hvor de drak to øl, mens førstnævnte fortalte om sine planer. Og så sagde kokken ja – på én betingelse: at han kunne få sin gamle ven Simon Prause, der også var kok med for tid på bl.a. Paustian, med.

Og så var det en aftale. »Det er typisk Kim. Han stoler – også nogle gange for meget«, konstaterer Jesper Redecker Hansen i dag.

I 2008 kom så tilladelsen til at udskifte det rodede skur – som Kim dog med kokkenes hjælp havde fået lidt mere styr på – med en reel butik med tilhørende køkken samt et teknikhus med røgeri og isværk. I august samme år stod første bygning klar. Og så tog historien fart. Eller som Kim Christen- ▶



sen selv siger med uvanlig jysk umådehold:

»Så begyndte vi at få det her til at køre riti godt«.

Mere konkret så væltede det meget hurtigt ind med både private kunder i Rungsted og restaurantkunder i superligaen. Michelinrestauranten Søllerød Kro fik i løbet af et par år selskab af bl.a. Noma, Geranium og Den Røde Cottage samt en hel masse restauranter i ligaen lige derunder, bl.a. Fiskebaren, Bror og Marv & Ben.

Alt i alt leverer Fiskerikajen under ledelse af Jesper Redecker Hansen, der styrer engrosdelen af butikken, i dag fisk til cirka 77 restauranter. For et halvt år siden voksede den del af butikken ud af Rungsted Havn og har nu hjemme i Hvidovre.

Kim Christensen vil af forretningsmæssige årsager og af hensyn til sine kunder ikke ud med navnene på alle sine kunder, men han vil godt sige, at de godt nok ikke leverer til alle Michelinrestauranterne, men til de fleste.

Den sindige jyde har også selv fået smag for den finere madlavning. Han mangler godt nok at spise hos et par af michelinkunderne - det er på dosmersedlen, oplyser han - men han beretter begejstret om måltider på bl.a. Noma, Fiskebaren og den relativt nyåbnede, Restaurant Bror, hvor han tager sig tid til detaljeret at gennemgå hele menuen med flittigt brug af kokkelingo.

»Det der halve havtaskehoved på en bund af spæk var helt fantastisk på en, konstaterer han blandt andet.

Restaurantcheferne og de tre fiskekompagnoner er også rørende enige om, hvorfor Fiskerikajen har så stor appel blandt michelinkokkene og deres

lavere rangerende kolleger. Det skyldes lige præcis kombinationen af en vaskeægte fisker og to kokke.

Jesper Redecker Hansen og Simon Prause har forståelsen for kokkenes nogle gange meget specifikke behov - de kan hjælpe med råd og alternativer til både råvarer og tilberedning. Og Kim Christensen ved alt om fangstmetode, om de specifikke fisks egenskaber og om den bedste måde at transportere varerne på.

Vil Noma have en kasse med levende fjordrejer, så skaffer de det. Vil Fiskebaren have fisk, der er fanget uden stort forbrug af brændstof, så ordner de det. Og vil Geranium have levende jomfruhummere, så arrangerer de transport fra Norge. Det er sådan nogle udfordringer, der gør arbejdet sjovt, forstår man på Kim.

Den røde tråd er, at alle tre kompagnoner er 'råvarenrøder'. De er vilde med at få nye varer, som f.eks. aborrer inde fra Nakskov Inderfjord, i monterne, og de elsker at levere råvarerne på nye måder. Fiskerikajen stod f.eks. for leveringen af 90 sandarthoveder til René Redzepis MAD Symposium.

Med træsko på

Også fiskehandlen på havnen i Rungsted har været en del af succesen. Med Simon Prause som den primære ansvarlige i køkkenet langer medarbejderne anmelderroste fiskeretter ud til et voksende klientel, hvoraf mange er stamkunder.

Især kommer de efter fish'n'chips - som den britiske medejer af Restaurant Bror ifølge Kim Christensen har kaldt de bedste, han nogensinde har fået - og fiskefrikadeller - der bliver tilberedt ef-

FEM FRISKE TIL FISKEREN

Hvad er din yndlingsfisk?

»Jeg kan godt lide havtaske - lavet som tournedoser. Der må gerne lige komme et enkelt stykke skagenskinke omkring. Og så en rigtig god, gullig og tyktflydende hvidvin til«.

Hvilken slags skaldyr er din favorit?

»Jeg elsker muslinger. Jeg synes sgu bare, det smager godt. Det er ikke tung kost, og det kan laves på mange måder«.

Er der noget fra havet, du ikke er så vild med?

»Torskelever. Den har jeg ikke lige opfundet...«.

Hvad er din yndlingsfiskerestaurant?

»Det tror jeg sgu da er Fiskebaren. Det har bare været supergodt, hver gang jeg har været der, både med maden, betjeningen og stedet«.

Hvad er danskernes største misforståelse omkring fisk?

»Det er, at de synes, det er for dyrt. De forstår ikke det svind, der er omkring fisk. Hvis man fileterer 35 kilo rødspætter, er der 13 kilo tilbage bag efter, hvis den, der skærer, er rigtig god til det. For nogle år siden ville jeg have sagt, at de var for bange for at prøve noget nyt, men det har ændret sig«.

ter Kims bedstemors tophemmelige opskrift.

»Der har været mange, også kendte kokke, og spørge efter opskriften, men det kan de godt spare sig«, oplyser Prause i en kort pause fra det travle køkken.

De tre partnere har netop åbnet deres tredje filial af Fiskerikajens butik, og nu ryger der i snit 7,5 ton fisk igennem butikkerne og engros om ugen.

Alle de mennesker, der kender Kim Christensen, personligt som professionelt, er enige om, at succesen på ingen måde har forandret ham. At han, som en af kunderne, Andreas Møller, der er køkkenchef på Restaurant Kanalen, siger, »er præcis den samme, som dengang han sad i en lille skurvogn derude på havnen«, og at han, som hans gamle ven hjemme fra Thyborøn Lars 'Bys' Byskov siger, »er den samme drenge, som han altid har været«.

En del af succesen er muligvis også, at den gamle fisker på ingen tid fik sig charmet ind på Rungstedfolket - og alle mulige andre i øvrigt. Han hilser hjemmefant på lokale i komplette sejleroutfits eller fine fruer, der går tur med små hunde. Han går, som kompagnon Jesper Redecker Hansen siger, »ind i folk med træsko på«.

Bogstaveligt talt.

Han fører sig i hvert fald ikke frem som en succesfuld forretningsmand. Så ville han ikke møde pressen i en kedeldragt og spise hestehumpler med fed ost.

spis&bo@pol.dk

Fiskerikajens fjerde butik er netop åbnet i Rotunden i Hellerup.

Se mere på www.fiskerikajen.dk

SAGT OM KIM CHRISTENSEN

Christian Ebbe, køkkenchef på Søllerød Kro, der har 1 michelinstjerne

»Kim er en gæv, sindig jyde. Det er der vist ingen, der vil være uenig med mig i. Og han kan godt finde ud af at drive en fiskebiks. Fiskehandlere har det generelt med at gøre tingene lidt

bedre, end de er, og så håbe på det bedste. Sådan er Kim ikke. Han ringer f.eks. og siger »den torsk, I har bestilt til i dag, det er simpelthen ikke den kvalitet, I gerne vil have, så den får I ikke«. Det er god service.

Han har forståelse for råvaren, og med samarbejdet med de to kokke

har forretningen også fået forståelse og indsigt i, hvad vi køkkenchefer gerne vil have. Vi er jo nogle hidsigpropper, der bliver sure, hvis råvarerne ikke er i orden og bliver leveret præcis, som vi vil have det. Fiskerikajen er Sjællands førende fiskehandler«.

Anders Selmer, kok og ejer af Fiskebaren, der har Michelins Bib Gourmand-udmærkelse

»Kim er jo noget af det mest autentiske, du kan forestille dig som leverandør. Han er fisker, eller har i hvert fald været det. Han ved med andre ord alt om fiskearter, fiskemetoder osv. Og så drejer det sig for ham ikke om, at det, han sælger, skal være billigt, men at det skal være god

kvalitet. Det betyder også noget, at fiskerne skal have det godt - han ved jo godt, hvor hårdt det erhverv har det i dag - og det betyder også noget for mig. Han ved fuldstændigt, hvad han laver, og får sine varer fra folk, han stoler på. Det er meget sjældent, at vi skal sende varer retur«.

Andreas Møller, køkkenchef på Restaurant Kanalen

»Du kan altid ringe til Kim og få historien bag en fisk - hvor den er fanget, hvordan osv. Normalt skal man gå forhandlere efter i sømmene - veje efter og tjekke kvaliteten. Det skal man ikke med Kim. Han driver Københavns og Sjællands bedste fiskehandel«.

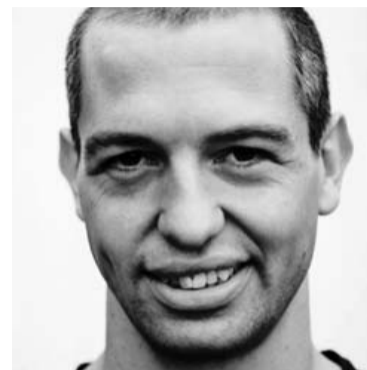


Foto: Thea Grav Rosenberg



Foto: Joachim Adrian



Foto: PR