

Der bor en bager

Det, der startede med en rygsæktur »down under«, blev til Australiens bedste surdejsbageri, en prisbelønnet café, en stor omsætning og masser af stjerner. Selvom Michael Klausen har knoklet, har han hele tiden prioriteret, at arbejdet skal være sjovt, og at der skal være plads til fritidsaktiviteterne



AF CHRISTEL LÜTTICHAU

Målet er et »wauw« fra alle, der sætter tænderne i et stykke brød fra Brasseriebread, og australierne jubler over den danske koks dejtryllier.

I en rå 3000 kvm industribygning, et tidligere savværk i udkanten af Sydney, æltes der lige nu og 365 dage om året sur-

dejsbrød af 4,5 tons dej baseret på en 15 år gammel gærkultur. Og det foregår med hænderne i en »sharing food, sharing passion«-ånd, som har givet de brød, der kommer ud af ovnene her, et hav af priser og anerkendelser – her under stjerner i avisen »Sidney Morning Herald«, der allerede i 2005 udnævnte The Brasseriebread til det bedste brød i New South Wales. Brødet, der er økologisk, er to til

tre dage undervejs, og det er den danske kok, Michael Klausen, 46, der står i spidsen for de nu 80 ansatte, en omsætning på 50 millioner, en vækstrate på 35 pct. og 12.000 brød i ovnen om dagen.

»Brød er en del af alle menneskers liv, et vigtigt element i hverdagen og noget af det første, vi lærer at spise og sætte pris på. Og jeg har fået muligheden for at bage brød, boller, croissanter og ka-

ger af høj kvalitet til en masse mennesker, som måske ikke tidligere vidste, hvor godt det kan smage. Der findes så meget »plastikbrød«, som smager dårligt og som kan være fyldt med alle mulige kemikalier. Her hos os får man den rene vare, og særligt surbrødsprodukterne er blevet vores varemærke,« fortæller Michael, der mener, at Australien for længst er igennem »brødforskrækkelsen« og som elsker, hvad han laver og føler sig »blessed.«

Lavede første soufflé som 12-årig

Da jeg fanger ham på skype, er der barnestemmer i baggrunden. De to små, Max på 3 1/2 år og Leah 1, år er ved at blive lagt i seng af deres mor, Jackie, Michaels kæreste, som han har levet sammen med i seks år, og som han har børnene med. Der er gået 21 år, siden han kom til Australien første gang – med rygsæk og faldt for den åbne og afslappede mentalitet. Han søgte job på en af byens bedste restauranter, Bayswater Brasserie, og med sin danske kokkeuddannelse og en masse entusiasme fik han hurtigt overbevist ejerne – der ikke var interesserede i at tage backpackere på kortvarigt visum på lønningslisten, men faldt alligevel for Michael, som fik job og hurtigt beviste sit værd. Han havde prøvet lidt af hvert derhjemme og altid været vild med at lave mad.

»Min mor lavede god mad, men det var mig, der eksperimenterede og hun købte ind efter mine lange lister, så jeg kunne tilbringe timer i køkkenet. Jeg lavede mine første chokoladesouffléer som 12-årig, og folk kom på besøg og spiste med og klappede af mine retter, og det var jo skønt at få ros. Jeg var ikke ret god til at stove og læse i skolen, så jeg nød at finde en anden platform, som jeg beherskede til fulde.«

Brød fra The Brasseriebread blev allerede i »Sidney Morning Herald« i 2005 udnævnt til det bedste brød i New South Wales. Australierne er vilde med det økologiske brød, som den danske kok, Michael Klausen, 46, står i spidsen for.





»Nu drømmer jeg om at tage min familie med til Europa og vise dem alle mine yndlingssteder, men vi har vores hjem her. Nu starter vi op i Melbourne, og måske sælger vi butikken en dag, så jeg kan fortsætte med bare at undervise, holde foredrag og skrive bøger. Min første kogebog »Sharing food, sharing passion« bliver ikke den sidste.«

Blå bog Michael Klausen

- Michael Klausen født 1964 i Ølstykke.
- Rudolf Steiner-skole, student 1983.
- I kokkelære 1983.
- 1983-1989 Kong Frederik, D'Angleterre, Breakers, Italia og egen virksomhed.
- 1989 ansat på Bayswater Brasserie i Sydney.
- 2000 starter Brasserie Bread med Tony Pappas fra Bayswater Brasserie.
- 2008 starter bageskole.
- Gift med Jackie, to børn, Max på 3 1/2 og Leah på 1 år.
- Brasserie Bread ligger på 1737 Botany Road, Banksmeadow, NSW 2019.

Check hjemmesiden www.brasseriebread.com.au

ligheder som Søren Gericke, en stor organisation som den på D'Angleterre, mit eget firma og senere ansvaret for en nyåbnet restaurant, Breakers i Skodsborg. Sidst, men ikke mindst, havnede jeg i Tivoli på Restaurant Italia, hvor jeg lærte rigtig meget, havde et fantastisk forhold til ejeren og fik en stor rygsæk i gave, før jeg drog tilbage til Australien.

Michael havde knoklet mindst 12 timer dagligt i Danmark og glædede sig til at skifte de hårde arbejdstider ud med en mere human australsk rytme, som også giver plads til alle fritidsinteresserne, som snart blev suppleret med bjergbestigning og skitrekking – ud over al strandlivet – som er en del af australiernes hverdag.

Leverer brød til hele Sydney

Manden som havde hyret Michael til chef på Bayswater Brasserie, Tony Pappas, gav ham snart nye udfordringer som leder, og Michael startede nye restauranter op og kom hurtigt tilbage i en altopslugende arbejdsrytme.

»Det blev alt for meget, og jeg blev gift og skilt, og var forvirret over mit eget liv og karriere. Indtil Tony og jeg tog på »brødtur« rundt i verden for at researche os frem til de bedste bagerier og brødtyper, for vi var enige om, at ingen restaurant er bedre end sit brød, og det ville vi være med til at skabe. Til vores egne restauranter, men også til andre, som gerne ville være bedst på brødsiden, for kan man lave fire brød kan man også lave otte, 12, 1200 eller 12.000, og den filosofi blev starten på vores bageri,« fortæller Michael, der sværger til de rene varer, vand, mel, salt og godt smør og så den altafgørende surdej, som blev lavet ved at mose økologiske vindruer med økologisk mel og vand. Bakterierne nedbryder melet og danner sukker, der fodrer den naturlige gær og efter seks måneder havde han dej til de første, delikate surdejsbrød. Dejen lever endnu, bliver fodret to gange om dagen

og opbevares i et 16 grader varmt rum. Sammen købte Michael og Tony restaurantens interne bageri ud af Bayswater Brasserie for en dollar, og Brasserie Bread blev en realitet. Siden er det gået derudaf og senest med udvidelse fra 800 kvadratmeter til lokaler udenfor byen på 3000 kvadratmeter bageri, butik og café og planer om at starte samme koncept op i Melbourne, hvor Michael netop har været af sted for at finde egnede bage-lokaler.

»Vi har ramt et stort behov og leverer i dag brød til over 400 af Sydneys tophoteller, cafeer, butikker og restauranter, og hvis man flyver med Qantas Airlines på businessclass, er det vores brød, der bliver serveret på ruterne fra Sydney til Europa,« fortæller Michael over skype. Jeg kan høre regnen på hans terrasse og fornemme Sydneys 32 graders decembervarme, mens jeg selv kigger ud på sneen og en frostklar formiddags-sol. Der er ro på hjemmefronten down under, børnene er i seng, og Michael begynder at gabe, da jeg spørger ind til krise-stemning.

»Vi har ikke mærket finanskrisen. Tværtimod har vi haft en 8 pct. vækst i det, der skulle være krisetid, og vækstraten er så femdoblet nu. Vi bager og bager, men holder fast i at vi er et håndværksbageri. Vi bibeholder det lille bageris kvaliteter, men automatiserer al logistikken, opskrifter, salg og indpakning. Kunden skal have sin bestilling til tiden. Der må ikke mangle noget. Det har jeg selv oplevet alt for mange gange som køkkenchef. At man bestiller og får noget forkert på et forkert tidspunkt. Det må ikke ske her,« understreger Michael.

Gratis bagekurser er et hit

Det australske tv-program, »Masterchef,« som lærer almindelige familier at lave mad og bage brød, gjorde Michael til en »mediestjerne over night« med et rekord højt seertal til bageafsnittet. Det, at det er almindelige australiere, der bliver kastet ud i madlavning for åben skærm, har fået gang i de australske køkkener, og Michael er glad for alt, hvad der kan fjerne folk fra McDonald's og anden dårlig fast food.

»De tv-programmer gav mig den bedste PR, jeg kunne forestille mig, og der var lange køer foran bageriet og caféen, efter at de havde været vist. Og jeg fik bekræftet, at jeg befinder mig godt i undervisningsrollen og godt kan lide at være på. Derfor startede vi en gratis bageskole i 2008, hvor både børn og voksne kan melde sig til bagekurser, så de kan lære at røre ved brød og dej og få glæden ved at lave det hele selv,« fortæller Michael og understreger, hvor vigtigt det er for ham, at det er gratis, for alle skal have en chance, mener han.

weekend@borsen.dk

I 1979 fik Michael et arbejde i en grillbar, hvor der var masser af frikadeller og hakkebøffer på menuen, og en hård slagter, som satte Michael i gang med skurebørste og rengøringsmidler, til der var hospitalsrent i grillen. En disciplin, som han senere forstod vigtigheden af.

Siden blev hakkebøfferne skiftet ud med gourmetmad på restaurant Kong Frederik, hvor Michael startede i lære som kok sammen med Søren Gericke, og han fik tilbuddet om at rykke med til Søllerød Kro, men åbnede i stedet sit eget cateringfirma, hvor han fik et godt netværk af kunder og kontakter. En masse erfaringer rigere blev næste stop D'Angleterre som souschef i køkkenet.

»Jeg lærte en masse i et sjovt miljø, men da jeg fik chancen for at kombinere skisport med at lave mad hos Jens Grenå i Meribel – i et luksus-chalet med plads til 12 gæster – slog jeg til. Her lærte jeg

fransk og mødte mennesker fra hele verden, også flere australiere, som jeg senere besøgte down under. De var utrolig gæstfri og åbne, og det benyttede jeg mig af, da jeg tog af sted og rejste rundt i landet i et år,« fortæller Michael.

Plads til fritidsinteresser nu

Som nævnt blev det hippe Bayswater Brasserie i Sydney den næste arbejdsplads, og det sted som Michael vendte tilbage til, efter at visummet udløb, og han derfor måtte hjem til Danmark i endnu en periode, velvidende at han havde et job, der ventede på ham i Bayswater, så snart papirer, penge, pas og visum igen åbnede op for en tilværelse i det fjerne land.

»Jeg var godt rustet, for min kokketid i Danmark blev meget alsidig – fra grillen til arbejdet med excentriske person-

Hotellejligheder på Østerbro

Hotellejligheder | Konferencer | Health Club | Café

Mere plads end på de fleste hoteller

Skal du arrangere overnatning til 2 eller flere medarbejdere?

Prøv Charlottenhavens hotellejlighed med to soveværelser, og opnå store besparelser i eksklusive og komfortable rammer.

En deleløsning giver 3 gange så meget plads som på et traditionelt hotelværelse, og dermed også mere


plads til både arbejde og privatliv.

Vi tilbyder gratis parkering og Internet samt fri adgang til vores health club.

Kontakt Christina Stage for et tilbud på tlf. 3527 1517 eller send en email til sales@charlottenhaven.com

Se mere på www.charlottenhaven.com

Velkommen hjem!

 **Charlottehaven**
Hotellejligheder

Hjørninggade 12C | 2100 København Ø | Tel: 3527 1500 | info@charlottenhaven.com