

Jeg er vokset op med min mor i en lejlighed på Istedgade i København. Min far var en respekteret kok, som jeg aldrig har kendt. Min mor og jeg havde en lille afstikker væk fra København, da jeg var 5-6 år. Vi flyttede på landet til en lillebitte by, der hedder Jersie, ved Køge Bugt. Men efter kort tid købte min mor et værtshus på Østerbro, og så flyttede vi tilbage til byen. Hun var mest på bodegaen, så da jeg var 13 år, havde jeg praktisk talt min egen lejlighed. Det fungerede sådan set udmærket.

Hjemme hos os fik vi gammeldags mad. Suppe, steg og is. Min mor var smørrebrødsjomfru, og hun lavede grydestegte duer, flæskesteg og frikadeller til aftensmad. Hun var meget glad for mad og døde også af det. Selv spiser jeg masser af grønt og fisk.

Men jeg elsker dampet fisk. Sådan et rygstykke af en torsk sammen med nye kartofler, ærter og smørsovs, uhm ...

I skolen var jeg et adfærdsvanskeligt barn. Jeg kunne ikke koncentrere mig, og jeg har sikkert haft ADHD eller et eller andet. Sammenlagt gik jeg i skole i seks et halvt år.

Bagefter arbejdede jeg blandt andet på grønttorvet i København, og så gik jeg i lære som kok som 17-årig på Greve Badehotel. Men det brændte, og så stod jeg der uden læreplads. Jeg fik mig i stedet en plads på en fin a la carte-restaurant på Frederiksberg, men de gik konkurs, da jeg

havde fire måneder af min læretid tilbage. Så stod jeg der. Igen.

På det tidspunkt boede jeg på Nørrebro. En dag så jeg en tv-udsendelse om den her fantastiske fiskeforretning, der lå nede på Frederiksborggade. Der var en kok der hed Frank, som de filmede derfra. Og så tænkte jeg, hvis de kan have en kok dernede, så kan jeg vel også være der som kokkelærling? Jeg ringede og spurgte, om de kunne bruge mig. Det kunne de godt, og så kom jeg ind i fiskens verden og gjorde samtidig min uddannelse færdig.

Hans Tage, som havde stedet, havde også Restaurant Trekosten en fiskerestaurant i Skagen. Han sendte mig og Frank derop for at starte den. Det var i 1995. Vi satte os på hver vores Harley med en taske tøj og kørte af sted.

Vi fik et kælderværelse, Frank og jeg, hos et ældre ægtepar, der hed Edith og Herluf. Hun kiggede godt nok lidt på os, da vi kom anstigende på vores motorcykler i lædertøj og var møgbeskidte. Men hun var sgu fin. Hun var sådan en, der vaskede vores tøj og lagde det sammen, når vi ikke var hjemme. Vi havde det godt.

Frank og jeg kørte fiskerestauranten deroppe i to sæsoner. Det var en sommerrestaurant, så om vinteren gik jeg rundt og kedede mig. Der skete ingenting i Skagen. En dag tog jeg en lokalavis og så, at der var job nede hos den lokale

fiskemand **Nibe Hansen**. Jeg **tog** derned, men de havde desværre allerede fundet en, der var mere kvalificeret end mig. Dagen efter ringede de alligevel og spurgte, om jeg ikke ville komme ned til en snak. Jeg blev taget imod af Esther, en stor dame med en høj knold, der sagde: ”Jeg kan godt sige dig, hvorfor du ikke fik jobbet. Det er, fordi du har to øreringe.” Hvis jeg tog mine guldøreringe ud, ville de også ansætte mig. **Så jeg tog den ene ud og det var ok.**

Jeg fandt en kæreste i Skagen og blev hængende i fiskeforretningen i halvandet år, men så blev det sgu for meget. Sådan en Skagen-vinter for en københavner, der ikke rigtig kender nogen ... Når man ikke er indfødt, er det svært at blive lukket ind. Tiden gik med, at jeg løb lange ture på stranden, tog over i den lokale bodybuilder-klub og **smadrede nogle sandsække som jeg havde fået lov til at hænge op** og dyrkede wushu kungfu for mig selv.

Da jeg var omkring 20 år, gik jeg rundt i Fælledparken og så nogle, der trænede ved siden af en legeplads. Jeg tænkte: ”Det ser sgu spændende ud.” Det viste sig, at de trænede wushu kungfu – en kinesisk form for kungfu – og jeg meldte mig til med det samme. Jeg fik ret hurtigt fat i det og kom på det gode hold. Jeg var helt fascineret.

Kampsport giver en mental balance, og du opdager, at din krop kan nogle ting, som du ikke normalt ville tro, at den kunne.

Vi sneg os ind og mødtes på Assistens Kirkegård i hjørnet oppe ved Nørrebro Runddel for at træne, fordi vores træner helst ikke ville have at vi trænede alt for meget . Om aftenen er kirkegården låst af, men vi kunne lige akkurat hoppe over muren ved at klatre op på en el-tavle. Vi var en fem stykker, der trænede sammen stort set dagligt. På et tidspunkt inviterede vi **en** karateklubben fra Amager ud. De kom i **gi** med sorte bælt og anede ikke, hvem fanden vi var. Vi bankede dem, og det kunne de sgu ikke lide.

Nå, men efter Skagen-eventyret havde jeg mødt en ny kæreste i Skagen og flyttede til Aarhus. Vi endte med at bo i Studsgade-kvarteret og fik også en unge dernede. Jeg havde køkkenchef-job rundtomkring i de år, blandt andet på Gammel Vraa Slot i Nordjylland og inde i Tivoli Friheden. Og så var jeg med til at udvikle Restaurant Moby Dick i Klampenborg og Restaurant Gilleleje i Nyhavn. Generelt var jeg med til at lave en masse restaurantkoncepter ved siden af. Hvis der var en restaurant, der ikke tjente penge, så kom jeg og prøvede at analysere, hvad de gjorde forkert. Som oftest havde de alt for store spisekort, hvor man kunne få alt fra spaghetti bolognese til grillkylling.

En januardag i Aarhus tænkte jeg: ”Jeg går sgu lige ned på havnen og kigger lidt.” Jeg gik ned til en af fiskehandlerne og spurgte: ”Kan I bruge en mand, der kan skære og flå alt?” Jeg trængte til at lave noget andet. ”Du kan bare

komme an, du. I morgen klokken syv,” sagde de. Sådan en københavnerrov. Men jeg kom morgenen efter og fik lov til at få rødspætter som en sindssyg de første fire dage. Jeg havde en kæmpe vabel inde midt i hånden til sidst, men jeg ville ikke give mig.

Det endte med, at jeg fik job hos Søren Clausen nede på havnen, der havde det, der i dag er Danmarks ældste fiskeforretning, P. Clausens Fiskehandel. De havde alt for mange råvarer liggende dernede, som de ikke gjorde noget ved. Det blev enten hakket til fiskefrikadeller, solgt for billigt eller smidt ud. Jeg studsede meget over det, for det var åndssvagt. Man havde alle de her super, super lækre råvarer, og så gjorde man ikke noget særligt med dem. Jeg fik lyst til at formidle det på en anden måde, lave noget anderledes. De var ikke helt med på den hos Søren Clausen, så jeg sagde, at jeg ville prøve at starte en forretning selv.

En dag kom Søren Clausen så med en fax. ”Prøv at køre ud til Ebeltoft. Der ligger en lille forretning, der hedder Flyvefisken,” sagde han og stak mig papiret. Jeg satte mig på min motorcykel i mit gule regntøj og kørte derud i øsregnvej. Der var et lillebitte lokale nede på havnen, et lillebitte kølerum og et lillebitte toilet. Jeg skulle give 2.000 om måneden for at leje det. ”Den tager jeg,” sagde jeg. På det tidspunkt lå der en anden fiskeforretningovre på den anden side. De var dygtige, og de havde både varerne og

kunderne. Dengang solgte fiskerne også mange fisk direkte fra kajen. Jeg stod herovre og gloede, og de stod derovre og grinede. De kunne sælge fiskene meget billigere. Men jeg blev ved.

Jeg åbnede min forretning grundlovsdag i 1997 sammen med kokken Carsten Kyster. Den dag havde vi en omsætning på 72 kroner og 50 øre. Dag to var omsætningen 136 kroner. Vi tog alle mulige ting ind i forretningen, som folk overhovedet ikke kendte. Store bunker af krabbeklør og jomfruhummere, muslinger, fjæsinger og langer. Folk begyndte sgu at komme. For når de kom ned til os, kunne vi fortælle dem, hvad de kunne tage hjem og lave med de forskellige ting. Vi kunne formidle maden, fordi vi var kokke. Vi lavede også en form for færdigretter, hvor vi havde tilberedt maden, og så skulle folk bare tage **det med** hjem og putte det i ovnen eksempelvis. Sådan forløb vores første sommer. Den anden fiskeforretning på havnen i Ebeltoft holdt lukket om vinteren, men vi fortsatte.

Efter nogle år blev forretningen mere og mere seriøs. Forskellige restauranter henvendte sig til os for at købe fisk og skaldyr. Jeg skaffede varer til dem, og det hele kørte godt. Carsten rejste til Asien, fordi han ville derover og lære at lave mad, men jeg tænkte: ”Jeg tager lige et par år mere.” Det er 26 år siden.

Jeg synes, det er fedt at bo i Mols Bjerge tæt på Ebeltoft. Her er så flot, og jeg kan godt lide at gå ture på stranden og i skoven. Der er en stor forekomst af morkelsvampe, som faktisk er ret sjældne at finde i Danmark. Dem kan jeg godt lide at plukke om foråret. Men det er klart, at man skal vide, hvad for nogle biotoper man har med at gøre. Ellers kan det jo være farligt.

Det, vi sælger mest af i forretningen, er stadigvæk rødspætter, torsk, mørksej og laks. Det har ikke ændret sig, siden vi startede. Men der er også et stort salg af vores krebsehalesalat. Den udviklede jeg sammen med en dygtig kok, der var inde hos mig en vinter, hvor vi ikke havde en skid at lave. Vi legede med en masse krydderier og lavede forskellige blandinger. Det endte med estragon og chili. Chili er jo ikke bare chili, så dér har vi virkelig prøvet os frem. Hvis man tager en, der er for stærk, bliver smagen hængende i kæften. Vi bruger en middelstærk til at give lidt bid. Når vi laver noget nyt i butikken, forærer vi det altid væk i begyndelsen. Folk er ret konservative, men når bare de får lov at smage, kan de sagtens rykke sig. Efter kort tid overtog krebsehalesalaten salget fra min rejesalat.

Selvom folk tit gerne vil have det samme, kan man godt lokke lidt nyt i dem. Eksempelvis glashvar, som er en underart af pighvar. Det er en virkelig god fisk, som er populær i Italien og Spanien, men som ikke bliver solgt så

meget i Danmark. Den er meget velsmagende og skal bare introduceres rigtigt til kunderne. Nogle gange kan de godt være låst af, at de har en opskrift, hvor der står, at man skal bruge et stykke kuller, men så kan vi jo fortælle, at man lige så godt kan bruge et andet stykke hvid fisk.

Blå bog

Lars Hagemann. 60 år. Stifter og indehaver af fiskeforretningen Flyvefisker på havnen i Ebeltoft. Uddannet kok. Motorcyklist. Wushu kungfu-udøver. Guitarist. I 10 år drev han ved siden af sin fiskeforretning virksomheden **Blues`N` Food**, der kørte ud til arrangementer og serverede mad og spillede blues sammen med musikerne H.P. Lange, Troels Jensen og Hugo Rasmussen. Fra Istedgade i København, bor i Mols Bjerger. Far til to voksne piger.