

## En fløv smag i munden

Hellere veltillavet mad i et gammelt køkken end færdigretter i et millionkøkken, siger kokken Trine Hahnemann

AFTINE BENDIXEN

**A**ret var 1996, og Trine Hahnemann havde ikke fem flade ører. Efter et år i USA var hun flyttet tilbage til Danmark med to små børn og en mand, der godt nok havde fået arbejde i Nationalbanken, men han kunne ikke ustraffet hive mere end én indtægt med hjem, og det er ikke nok til at forsørge en familie.

»Jeg fik ideen af nød. Jeg er autodidakt kok, har altid elsket at lave mad, så jeg fik en kassekredit på 25.000 kr., købte et »lig« af en bil for 12.000 af dem og startede Frokostkompagniet helt fra bunden. Hver morgen købte jeg ind i Inco. Tog ud og lavede frokoster til folk. Vaske de op. Tog hjem og hentede mine unger. Sov på sofaen, mens de så »Fjernsyn for dig«. Vågnede, skrev fakturaer, bestilte varer og tænkte over næste dag. Stod op klokken fem og kørte i Inco. To år i træk... Min historie er virkelig en Joakim von And-historie: Jeg gjorde det virke-

lig! Og jeg er stolt af mig selv. Jeg skabte mig en karriere på det, jeg elsker allermost: At lave mad.«

Oprindeligt havde 42-årige Trine Hahnemann ellers tænkt sig at gøre et litteraturvidenskabsstudium færdigt undervejs og siden afvikle Frokostkompagniet. Her godt ti år efter den knofedtkrævende start har hun stadig ingen universitetsgrad. Til gengæld har hun fire virksomheder og knapt 70 ansatte.

»Jeg havde to små børn, men jeg skabte mig en karriere alligevel. Vi overfokuserer på en forestilling om, at så snart mor ikke er hjemme og bage boller, så lider børnene. Mine børn er både velfungerende og dejlige, selv om jeg var ude og bage boller. Hvis kvinder vil skabe noget, er de nødt til at arbejde hårdt for det – nøjagtig som mændene.«

### Bestyrelsesformand

Forretningen er vokset så stor, at Trine Hahnemann har ansat en adm. direktør, hun er selv bestyrelsesformand og fokuserer på den kreative del. Frokostkompagniet har 60 ansatte – af begge køn – og laver mad i ni kantiner, blandt andet Snapstinget på Christiansborg. Konceptet er »less is more«: ernæringsrigtig, sæsonbestemt og uforudsigelig mad (ingen adgang for frost- og færdigvarer). Og det inkluderer topservice og et så højt kulinarisk niveau, at

man snildt kan invitere sin virksomheds gæster med i kantinen i stedet for at tage på restaurant, siger Trine Hahnemann.

Hun har også fødevarerforretningerne Hahnemann & Co i Lyngby og på Østerbro i København – blandt andet med hjemmeæltet pasta direkte fra en napoletansk familie. I firmaet »Trines køkken« hører hen-

des mange madartikler hjemme. Sidst er der »Hahnemann Projects« med udenlandske aktiviteter. Hun er blandt meget andet ved at skrive en »årets 12 måneder«-køgebog om skandinavisk mad til det engelske marked. Og for tiden kan hun hver mandag morgen opleves i på TV2's Go'morgen Danmark – hun laver aftensmad, når an-

dre står op. Det har hun det fint med. Trine Hahnemann kan snildt spise spaghetti med hvidløg og svampe til morgenmad, bare kvaliteten er i top. Det sidste er et ufravigeligt »must«. Udgangspunktet var behovet for at tjene nogle penge, men endemålet har aldrig været at tjene mange. Missionen er vigtigere:

»At få folk til at samles om det fælles veltillavede måltid. Fordi det stimulerer menneskelig samtale og udveksling – ganske enkelt fordi man automatisk kommer til at tale godt sammen over god mad.«

### Tirsdagsmiddage

Hun lever, som hun prædiker. Hver tirsdag mødes familie og venner hos Trine Hahnemann i Kartoffelrækkehuset på Østerbro og spiser »tirsdagsmiddag«. Helt fra bunden laver de maden sammen. De bugnende grøntsagskasser foran huset afslører, at her bliver brugt pen-



## Stik hovedet i løvens gab

Trine Hahnemann har aldrig været på lederkurser, men hun har læst tonsvis af bøger om nye ledelsesretninger:

»Storytelling og bla bla bla. Resultatet er, at jeg er vendt tilbage til noget grundlæggende: At være en dygtig leder handler om at turde arbejde med sig selv, tage kritik, »face« sine medarbejdere som mennesker og tage ansvaret for ledel-

se. Det er nogle meget basale kundskaber, som rigtig få mennesker besidder – også få ledere! Hvis du opnår resultater, men har gjort det ved at sende halvdelen af dine medarbejdere hjem med stress, eller ved at de går rundt og er bange for dig, så er det ikke godt nok ifølge mine værdier. Så hellere tjene lidt mindre.« Det har været en udfordring at lære at ta-

ge konflikterne *up front*, siger hun. Hendes mantra er at turde stikke hovedet i løvens gab. Hun har gjort det gang på gang. Og har hovedet i behold...

»Hvis der er dårlig ledelse i din virksomhed, kan du være helt sikker på, at der fosser penge ud et eller andet sted. Hver gang man er konfliktsky, falder det *kun* tilbage på én selv.«



»Jeg har altid fået at vide, at jeg kunne alt, hvis jeg selv ville. Det betyder, at jeg slet ikke kender følelsen af usikkerhed,« siger kokken Trine Hahnemann, der står bag Frokostkompagniet og flere andre virksomheder, der alle har med mad at gøre. Foto: Jeanne Kornum

stadig føle: Hvor var måltidet henne? Jeg tror, mad og sanser hænger enormt meget sammen.«

### Kommer fra 1970'er-miljø

»Jeg er vokset op i et rigtigt 1970'er-miljø i en meget venstreorienteret familie, der brugte al sin tid på politisk arbejde. Vi boede i kollektiv. Rimeligt kaotisk – folk blev skilt og gift igen, det blev mine forældre også, og der var partnerbytte og alle mulige eksperimenter. Så jeg kom til at drømme om at få en kernefamilie og et lille fint hus og musselmalet stel og aftensmad hver dag. Da jeg var helt lille, drømte jeg om franskbrød med birkes! Når jeg var på ferie hos min mormor og morfar, fik vi sovs til maden, og det var fuldstændig fantastisk. Hjemme fik vi brune bønner og linser og ratatouille og min fars fantastiske italienske mad. Vi handlede hos små underlige Vesterbro-grønthandlere, som danskerne dengang ikke havde opdaget endnu. Da jeg var otte år, fik jeg maddag, og så lavede jeg mad til alle i kollektivet, og der var ingen der sagde: Aiih, hvad er det for noget mad, du har lavet? Man laver en gummiagtig, uspiselig kage, men de voksne siger: »Fantastisk kage, du er bare i orden, du har maddag igen i næste uge.« De almindelige familienormer var der ikke, og det giver et barn en enorm frihed til at udvikle sig. Samtidig har jeg altid fået at vide, at jeg kunne alt, hvis jeg selv ville. Det betyder, at jeg slet ikke kender følelsen af usikkerhed. Hvis det går helt galt for mig forretningsmæssigt, så kan jeg vaske trapper. Jeg ville da være ked af at skulle leve på en sten, for jeg ved, hvor hårdt og opslidende, det kan være. Men tanken skræmmer mig ikke. For jeg har altid klaret mig.«

Og Trine Hahnemann ved selvfølgelig godt, hvad hun skal have at spise i aften:

»Kylling i peberrodssovs. Det tager halvanden time, men så skal man lige regne simretiden fra – dér kan jeg jo sidde og læse avis!«

ge på mad. Fordi god mad koster. En familie med to voksne og to børn bør bruge mellem 6000 og 10.000 kr. på mad om måneden, mener Trine Hahnemann. Hun synes, det er meget, meget trist, at danskerne nærmer sig europarekord i at bruge mindst muligt af deres indkomst på mad.

### Hyklari om kødskandaler

»Selvfølgelig har industrien og supermarkederne et ansvar, men det er hyklari, når pressen flipper ud over en kødskandale. Naturligvis er det uacceptabelt, at firmaer sælger gammelt kød. Men det er også uacceptabelt, at man som forbruger tror, man kan få 500 gram oksekød for 25 kroner. Efter moms til staten er der 20 kr. tilbage. Dyret er blevet fodret, slået ihjel, hakket, pakket, transporteret... 25 kr. Det kan ikke lade sig gøre! Jeg fatter ikke, at folk køber alt det billige møg. Hvis jeg ser et utroligt tilbud, tænker jeg, hvordan

kan det laves til denne pris? Jeg skal *overhovedet* ikke have noget. Danskerne er *nodt* til at være villige til at bruge nogle flere penge på madvarer. De har aldrig været så rige som nu – de skal ikke komme og fortælle mig, at de har råd til at bygge et køkken til en million, men ikke har råd til at proppe gode råvarer ind i det bagefter. Det giver jo ikke mening!«

Hun handler bevidst aldrig i Netto:

»Folk siger: »Du har også råd til at lade være.« Men dengang jeg var flad, gjorde jeg det heller ikke. Det er bare en rarere oplevelse at gå i velassorterede supermarkeder som Irma. Men hvis du ikke køber dit lokumpapir og alle dine dagligvarer der også, så kan de bedre supermarkeder ikke klare sig over for discountkæderne. Det er uhyggeligt, at Lidl, som er det mest discountagtige i verden, ser sådan et potentiale i Danmark. Jeg bliver *dårlig*, når jeg kommer ind sådan et sted. Hvor er

glæden ved maden? Og det er helt forkert at købe ind hver dag. Står man efter en lang arbejdsdag med skrigende unger, er det da klart, at man ender med en pose frosne panerede cuvetter og en pose frossen broccoli og går hjem og smækker det sammen. Men glæden ved det gode måltid – hvor er den så? Jeg foreslår, at man hver søndag planlægger den kommende uge. Sådan gør jeg: En kasse grønt fra Årstiderne, en fiskekasse, lidt kød fra en slagter og *et* grundigt indkøb i et supermarked, og så har jeg mad til hele ugen!

### McDonald's-mad

Men hun er ikke fanatisk:

»Selv om jeg kun spiser McDonald's-mad, når jeg har tømmermænd, skal mine børn da have lov til at spise der. Den politiske korrekthed tror jeg slet ikke på. Når overkontrollerede børn bliver teenagere, så gemmer de bunkevis af co-

laflasker og slik under sengen. Selv har jeg en svaghed for vingummier. Og jeg har aldrig haft strenge regler, når det gælder mine børn, for jeg ville ikke selv kunne overholde dem. Hvis alle dine regler ender med, at dine børn spiser sukker og fastfood i smug, hvad har du så opnået?«

Trine Hahnemann mener, at fedmeepidemien er et socialt og udemokratisk problem, fordi det rammer, hvor pengene er mindst og uvanerne dårligst.

### Også et sanseproblem

»Men jeg mener også, at fedmeproblematikken er et sanseproblem. Forstået på den måde, at dårlig mad ikke på nogen måde er stimulerende. Hvis du spiser toastbrød, der ikke smager af noget, har du hele tiden fornemmelsen af, at du ikke har fået nok. Hvis du spiser en burger foran fjernsynet, kan du ikke huske, at du har spist den. Det kan godt være, du har den fysiske mæthed, men du vil