



## Αλλαγή πλεύσης για το Geranium: Μενού χωρίς κρέας για το 2022!



Σύμφωνα με το ρεπορτάζ του Fine Dining Lovers, ο head chef Rasmus Kofoed του δανέζικου ναού της γαστρονομίας Geranium, που βρίσκεται στη δεύτερη θέση της λίστας με τα 50 καλύτερα εστιατόρια του κόσμου κι έχει κατακτήσει επιπλέον δύο αστέρια Michelin, καθώς και το ασημένιο μετάλλιο των Bocuse d'Or, αποφάσισε να καταργήσει το κρέας από το μενού, ξεκινώντας από τις 22 Ιανουαρίου του 2022.

Ο κατάλογος που θα εξακολουθεί να περιλαμβάνει ψάρια και θαλασσινά, είναι κάτι παραπάνω από μια απεικόνιση των πιάτων. Αποτελεί μια κίνηση στην παγκόσμια σκακιέρα του fine dining, αν και οφείλουμε να πούμε ότι το Geranium ήταν ήδη πολύ επικεντρωμένο στα λαχανικά εδώ και καιρό.

«Νιώθω έπρεπε να αλλάξουν τα πράγματα στο Geranium και τη δεδομένη στιγμή αυτή η αλλαγή είναι η αποστολή στην οποία είμαι απόλυτα συγκεντρωμένος. Δεν ακυρώνουμε τις signature γεύσεις μας, απλά δεν θα τις σερβίρουμε πλέον. Αυτή η κίνηση είναι μια πρόκληση κι εμένα μου αρέσουν οι προκλήσεις. Προς το παρόν είμαι απόλυτα συγκεντρωμένος στο να δημιουργήσω νέα, φανταστικά πιάτα», δήλωσε για το θέμα ο τολμηρός chef Rasmus Kofoed, ο οποίος είναι ενθουσιασμένος με την απόφασή του. Η δική του άποψη, μάλιστα, είναι ότι με αυτή δεν εξελίσσεται μόνο το εστιατόριο, αλλά και οι άνθρωποι που δουλεύουν για αυτό, όπως επίσης και οι ίδιοι οι επισκέπτες που θα αποκτήσουν νέα σημεία αναφοράς στον κόσμο της γεύσης.

Αν και το γεγονός ακούγεται ξαφνικό, φαντάζομαι ότι για όσους γνωρίζουν τον χώρο της γαστρονομίας δεν ήταν κεραυνός εν αιθρία. Ας μην ξεχνάμε, άλλωστε ότι ο Rasmus Kofoed είναι υπέρμαχος της υγιεινής διατροφής και του αντίστοιχου lifestyle: στον τελικό των βραβείων Bocuse d'Or εφοδίαζε το προσωπικό του συνέχεια με χυμό παντζάρι, ενώ κατά τη διάρκεια του lockdown είχε ανοίξει το προσωρινό εστιατόριο Angelika, με αυστηρά plant-based μενού. Για εκείνον μια τέτοια στροφή ήταν απαραίτητη, καθώς είχε παρατηρήσει ότι σε όλα τα εστιατόρια, ακόμη και στο δικό του γινόταν υπερβολική προσφορά πρωτεΐνης και λίπους, γεγονός που όπως πιστεύει δεν βο-



ηθούσε κανέναν να ξυπνήσει σε φόρμα το επόμενο πρωί, μετά την κατανάλωσή τους.

Τα νέα για την αλλαγή πλεύσης του Geranium «έσκασαν» ταυτόχρονα με την είδηση ότι ο γαστρονομικός γίγαντας Daniel Humm του Eleven Madison Park ανακοίνωσε ότι αποχωρεί από το λονδρέζικο Claridge's, στο οποίο υπέγραφε μέχρι πρότινος το μενού, καθώς το διάσημο ξενοδοχείο απέρριψε την πρότασή του να σερβίρουν αποκλειστικά πιάτα με βάση τα λαχανικά. Για το θέμα ο Rasmus Kofoed δήλωσε ότι για εκείνον η στάση του Daniel Humm ήταν μια καλή πρόταση. Ο ίδιος ακολουθεί τη συγκεκριμένη διατροφή σε προσωπικό επίπεδο, οπότε θεωρεί ότι αν τα πιάτα ενός σεφ αντανακλούν τον τρόπο ζωής του, τότε θα είναι αυθεντικά. «Θεωρώ τον Humm πολύ γενναίο» είπε χαρακτηριστικά, δίνοντας χωρίς να διστάσει ψήφο εμπιστοσύνης. Να υπενθυμίσουμε ότι ο Daniel Humm έχει ήδη δεχτεί δριμεία κριτική για το γεγονός ότι εξόρισε το κρέας και τα ζωικά προϊόντα από το φημισμένο Eleven Madison Park της Νέας Υόρκης.

