



Andre restauranter har gjerne vinpakke til en syvretter. Tigermom tilbyr en chillipakke.



Valget står mellom fire retter og syv retter. Drikkepakkene består av cocktails, øl, sider og vin. Den lille heter Tipsy monkey, den store Drunken dragon.



For ti år siden hadde Lisa Lov aldri jobbet i et restaurantkjøkken. I dag får hun internasjonal oppmerksomhet for maten hun lager.



Lisa Lov fikk navnet Tigermom da hun var assisterende kjøkkensjef på Relæ, en annen av Københavns ypperste spisesteder.



Tigermom liker å ha kontroll. På bakrommet dyrkes alt restauranten trenger av urter.



“Jeg har ikke lyst til å drive en stiv restaurant der uttrykksløse servitører holder et kvarters foredrag for hver rett som kommer på bordet. Jeg vil ikke at det skal bli for alvorlig.

Lisa Lov (31) på Tigermom vil redusere gravalvoret og få opp humoren.

Kongens by er blitt en av verdens beste matbyer. Og disse måltidene er blant de aller beste i byen.

Noe radikalt har skjedd i Københavns restaurantverden de siste 15 årene. Byen har alltid hatt god mat, for all del, men det er ikke så lenge siden den var ganske tradisjonell. Svin og smørrebrød og røkt ål. Og meieri-produkter, da. Og øl. Og snaps.

I dag kan du spørre en seriøs kokk hvor som helst i verden om hvilke byer som står på reiseønskelisten for inspirasjon. København er på listen. Garantert.

Den store endringen begynte med Noma.

For snart ti år siden suste Noma til toppen av listen over verdens beste restauranter. Det samme skjedde i København som i for eksempel Barcelona, da El Bulli var verdens beste restaurant tidlig på 2000-tallet: Et stort antall kokker fikk utvikle seg i et kreativt, profesjonelt miljø, og etter hvert drysset de ut i resten av byens kjøkkener, og noen startet egne restauranter. Nordisk mat (No-ma, skjønner?) var plutselig på alles lepper, København ble en kulinarisk verdensmetropol, og kokker kom flyttende fra hele verden for å bli med på festen.

Noen av dem ble. Og *noen* åpnet for et halvt års tid siden restauranten som etter min mening er Københavns heteste potet akkurat nå.

Joacims fem anbefalinger

Tigermom

01 «Jeg har ikke lyst til å drive en stiv restaurant der uttrykksløse servitører holder et kvarters foredrag for hver rett som kommer på bordet. Jeg vil ikke at det skal bli for alvorlig».

31 år gamle Lisa Lov driver det som for tiden må kunne kalles Københavns hotteste restaurant i dobbel forstand: Tigermom. Anmeldelsene har vært strålende, og dermed bærer det inn i internasjonale medier, som har fulgt byens restaurantliv med argusøyne de siste 10 årene. Wall Street Journal har intervjuet henne. Newsweek har satt henne på listen over fem kokker i verden det er verdt å følge med på.

For ti år siden hadde hun aldri vært i et restaurantkjøkken.

Fra rekruttering til restaurant

Dypest sett kan en kanskje si at Tigermom-prosjektet startet i New Zealand, der hun vokste opp som datter av kambodsjanske flyktninger. Men det fikk ingen retning før hun jobbet for et rekrutteringsselskap i Canada for ti år siden.

- Jeg likte ikke helt kontorlivet og begynte å jobbe deltid i en thai-restaurant, forklarer hun.



JOACIM LUND anbefaler

HER MÅ DU SPISE i København

MATSERIE Joacim Lund er Aftenpostens mat-kommentator. Denne artikkelserien tar for seg hans personlige favorittrestauranter i storbyene nordmenn reiser aller mest til.

Alle restaurantene på listen er besøkt, mange av dem gjentatte ganger. Prisnivået er i de fleste tilfellene midt på treet.

Ingen måltider er blitt påspandert, alle er blitt betalt på vanlig måte.

Skal du reise til London, Paris, Barcelona eller Roma?

Les om de beste restaurantene i **Her må du spise-serien** på Aftenposten.no/reise.

☛ Neste lørdag: Her må du spise i Amsterdam!

- Jeg gikk dit etter jobb hver dag for å lage mat og ble forelsket i kjøkkenet og maten. Så jeg gikk over til å jobbe heltid der. Etter en stund fikk jeg lyst til å prøve meg i en mer seriøs restaurant. Det var derfor jeg dro til København.

I København fikk hun jobb på Christian Puglisis Relæ, som fortsatt er en av byens høyest ansette restauranter.

- Jeg elsket det, men savnet den asiatiske maten. Så jeg begynte å lage asiatisk mat til kollegene mine på Relæ. Det var de som begynte å mase. Du burde åpne en egen restaurant, sa de.

Så da gjorde hun det.

Sterk åpning

Før jul åpnet Tigermom dørene til hornmusikk og applaus. Lokalene var moderne og fargerike. Servitørene var kledd i denim. Og maten var en hysterisk miks fra Asias varierte kjøkken.

- Jeg kan ikke si at det er thaimat, kinesisk, kambodsjansk eller noe annet. Jeg liker å ta inn inspirasjon fra overalt. Tiden på Relæ lærte meg å fokusere på råvarens kvalitet, på lokalmat, bærekraft, men kanskje aller viktigst: Relæ lærte meg å være kreativ.

- Er maten din nostalgisk?

- Ja, men ikke bare det. Den er en kombinasjon av nostalgisk, nysgjerrighet, verdier og kresent utvalg. Den kombinasjonen kan løfte det asiatiske kjøkkenet, som gjerne forbindes med billig, dårlig kinesisk takeaway lagd av ting du helst ikke vil vite hva er.

- Går det an å si at humor er en ingrediens også?

- Ha ha, ja. Jeg vil ikke at det skal bli for alvorlig.

- Kjøkkensjefer har gjerne en filosofi. Har du det?

- Ja, jeg har noen verdier jeg holder meg til. Bærekraft er kanskje den viktigste. Det aller meste av fisk og kjøtt og grønnsaker kommer fra folk som driver bærekraftig og godt i nærområdet. Jeg handler inn det som er i sesong, og pønser ut en plan for hvordan jeg kan bruke det. Men det vokser ikke ris rundt København, så den importerer jeg heller direkte fra et kooperativ nordøst i Thailand. Jeg fant nemlig ut at risen som selges her koster ti ganger så mye som bøndene får, og det gidder jeg ikke være med på. Så jeg importerer heller direkte. Bøndene får mye mer penger, jeg får den beste risen jeg har vært borti, og det koster meg likevel mindre enn om jeg handler her.

- Er Tigermom en del av en asiatisk bølge som skyller over København nå?

- Ja. Den måtte komme. Før eller siden måtte denne byen få noe mer enn det nordiske kjøkkenet.

- Er den nordiske bølgen over?

- Nei. ☛