

Anmelderne anbefaler



ROCK/POP

AF NIELS PEDERSEN

LCD Soundsystem stod for et af højdepunkterne på sommerens Roskilde Festival. Newyorkerne mikser en intens blanding af elektronisk danse musik og punkattitude i sange som »Losing My Edge«, »Drunk Girls« og »Daft Punk Is Playing At My House«. Efter tre roste album har holdet dog besluttet at stoppe festen og er på en afskedsturné, der rammer foyeren i DR Koncerthuset lørdag aften. Det er samtidig åbningen af den københavnske Strøm-festivalen.

FILM

AF MORTEN DÜRR

Christopher Nolan er manden bag de seneste Batmanfilm samt naturligvis den store actionhjernevrider »Inception«, som hærger biografene netop nu, og som sender filmfreaks direkte fra biografen og hjem bag tasterne for at blogge om, hvordan filmen egentlig skal forstås. Men Cinemateket giver i den kommende tid mulighed for at opleve Nolans ukendte debutfilm. En no-budget film fra 1998, skudt i sort/hvid på 16 mm. Filmen hedder »Following« og er en gådefuld, forvirrende og absolut betagende thriller. Filmen vises d. 14. samt 24. august.

KLASSISK

AF JAKOBWIVEL

Så er der endnu en gang en masse af Schubert – med mere – ved den traditionelle Schubertiade i Roskilde. I år kan festivalen ikke mindst lokke med den poetisk klartskuede, tyske pianist Lars Voigt. Leipzig Strykekvartet er afgjort også værd at gå efter, det samme gælder Oslo Strykekvartet. Festen begynder på lørdag – tjek hele programmet på www.schubertselskabet.dk.

KUNST

AF BENTE SCAVENIUS

På søndag 15. august er det sidste chance for at se Afgang 2010 fra Kunstakademiets Billedkunstskoler på Charlottenborg. Mange nye talenter er repræsenteret, så det kan anbefales at lægge vejen forbi. Samtidigt skal man give sig tid til at fordybe sig i billedkunstneren Henrik B. Andersens store, sammenhængende, minimalistiske ruminstallation i skæren hvidt lys. Det er en ruminstallation, der omslutter beskueren på en sansevækkende måde.

BALLET

AF LARS WREDSTRØM

Til og med søndag har man mulighed for at se udsøgt moderne dans for – i bogstaveligste forstand – ingen penge. Dansk Danseteater har nemlig inviteret det fremragende engelske dansekompani »Rambert Dance Company« samt det blændende dygtige »Beijing Dance Theatre«, og sammen med arrangøren udgør de tre dansekompanier et udsøgt trekløver. Begavet, visionært, nyt og yderst seværdigt. Der gæstedanses i et af Københavns smukkeste byrum, nemlig indergården på Politigården i København, et ellers lukket område.

TEATER

AF LARS WREDSTRØM

Teater til vands er noget af en sjældenhed, men den poetiske forestilling »Idyllia« er en af slagsen. På Furesøen og forinden Mølleåen opfører teaterkompaniet »Det flydende Teater« nemlig en forestilling, der udspiller sig i hver af de små udlejningsbåde i de fredede omgivelser – alt imens der sejles. Handlingsudgangspunktet er en rejse i digteren Frank Jægers kunstneriske univers, og efter forestillingen bydes der på lidt godt til ganen. En sød, uforpligtende, romantisk og meget anderledes måde at se teater på. Spiller indtil 20. august

Et stjernes kud over

Den klassiske danske frokost blev nyfortolket i Århus ved Østjyllands regionale udgave af Børsens Kokketalent 2010 på restaurant Frederikshøj

AF OLETROELSØ

Champagnepropperne blev forsigtigt listet ud af flaskerne og den ene smukke gourmetret efter den anden lydløst serveret på blankpolerede tallerkener i det eksklusive miljø på restaurant Frederikshøj, hvor den østjyske afdeling af Børsens Kokketalent 2010 blev afviklet.

Fælles for samtlige retter var et skarpt udtryk og stor opfindsomhed, fra hver og en af de talentfulde kokkelever, som stillede op. Værtsrestaurantens køkkenchef Wassim Hallal havde stillet deltagerne den opgave at fortolke en klassisk dansk frokostret efter eget valg. Det blev til højgastronomiske udgaver af æggemad, stjernes kud, kartoffelmad, kalv i peberrod og noget så overraskende som en bærdessert med bacon.

Til hver ret blev der skænket en L'Esprit du Vin champagne, som var udvalgt på en måde, der tilgodeså selv de lidt tungere retter som Friland kalv og kartoffelmad. Selv om kartoffelmadder normalt ikke er udpræget tunge, så var der i denne udgave tale om en variation, hvor en ordentlig blok svinebryst var inviteret med, hvilket spillede fint med champagnen.

Vinderen Kristine Rødbro tilbragte de første par år af sin læretid på den århusianske toprestaurant Malling & Schmidt. »Hun er en yderst målbevidst ung dame. Når hun har besluttet sig for noget, så er hun ikke til at stoppe,« siger indehaver Thorsten Schmidt.



Amerikansk hik trækker Grasten i minus

AF SILAS BAY NIELSEN

Utilfredsstillende. Sådan stempler Regner Grasten den netop offentliggjorte regnskab for syv selskaber, der ligger bag Regner Grasten Holding. Selskabet indkasserer nemlig en blodig regning på over 3,1 mio. kr. alene i 2009 på grund af »The

First Time«, den amerikanske udgave af Anja og Viktor-filmen »Kærlighed ved første hik«.

»Det er en dyr langtidsinvestering. Vi blev ramt af krisen i USA, og oven i det får vi en over nakken, fordi filmen bliver forbudt for børn under 17 år. Og så røg biografmarkedet,« siger Regner Grasten, der også fortæller,

at det danske publikum ikke så filmen, ligesom det gælder for mange andre genindspilninger.

Han vurderer, at filmen i værste tilfælde kan koste selskabet et tab på 5 til 6 mio. kr. Dog fortæller han, at selskabet efter et helt års arbejde har fået en aftale i hus med selskabet Echo Bridge, som fremover skal distribu-

ere den til det amerikanske kabel- og dvd-marked.

»Jeg aner ikke, om filmen kan gå hen og give et plus. Men i det amerikanske marked har en film svært ved at blive gammel. Der er flere eksempler på, at en ældre film pludselig har solgt stort på dvd, fordi en af skuespillerne brød igennem i en senere film,« fortæller filmpro-

dansk madkultur



Vinderretten fra Kristine Rødbro var en versionering af den klassiske smørrebrødsret Stjernes kud – denne gang med pighvar i fokus.

Børsen Fakta

Talentkokkekonkurrence 2010

Ved alle fire regionskonkurrencer i august og september tilbydes publikum at deltage som dommere, men hvert arrangement foregår på forskellig vis, ligesom kuvertprisen varierer. Kontakt venligst den enkelte restaurant for yderligere oplysninger:

- 30. august, Munkebo Kro tlf. 65 97 40 30
- 6. september, Restaurant AOC i København, tlf. 33 11 11 45
- 23. september, Henne Kirkeby Kro tlf. 75 25 54 00 (udsolgt)
- Finalen finder sted den 9. oktober på Nimb i Tivoli



Andenpladsen gik til Mikkel Mulvad fra Molskroen, som havde lavet en imponerende tallerken med perfekt stegt kalvefilet ledsaget af en krustade med grøntsager, bl.a. små sprøde broccolibuketter og skiver af saftig champignon overhældt med peberrodssauce.

Der var stor begejstring for retterne, størst dog for stjernes kud, Friland kalv i peberrod og bærdesserten med bacon. Ophavsmanden til sidstnævnte var Kasper E. Pedersen fra Henne Kirkeby Kro, en af landets førende restauranter, med et yderst begavet hold i køkkenet. At kombinere friske bær med bl.a. marengskys, skumfidus, urter og peberbacon lyder som et vovet projekt – og

er det også. Ikke desto mindre var publikum så begejstret for kombinationen, at deres point sendte retten ind på en flot tredjeplads, ganske få point fra andenpladsen. Denne gik til Mikkel Mulvad fra Molskroen, som havde lavet en imponerende tallerken med perfekt stegt kalvefilet, ledsaget af en krustade med grøntsager, bl.a. små sprøde broccolibuketter og skiver af saftig champignon

overhældt med peberrodssauce. Vinderen kommer fra den århusianske restaurant Substans. Hun hedder Kristine Rødbro og tilbragte de første par år af sin læretid på den århusianske toprestaurant Malling & Schmidt. Det er ikke på sidstnævnte restaurant hun har lært at lave stjernes kud, ler Thorsten Schmidt, da han bliver bedt om at beskrive Kristine Rødbro.

»Hun er en yderst målbevidst ung dame. Når hun har besluttet sig for noget, så er hun ikke til at stoppe. At hun vinder med et stjernes kud, skyldes ikke, at hun har trænet det hos os,« siger Thorsten Schmidt, som er kendt for det nye nordiske køkken. Men han vedgår gerne at have lært Kristine noget om at dampe fisk, og det må have hængt ved.

Nytænkning i pighvar

I hvert fald præsenterede hun en pragtfuld versionering af den klassiske smørrebrødsret med en skive perfekt dampet »fiskepølse«

hvor en kerne af pighvar-kød var omgivet af en silkeblød fars af samme fisk. Ved siden af lå et stykke ristet pighvar og hertil kom en delikat dressing af nedkogt hummerfond til erstatning for den sædvanlige tomatiserede mayonnaise. En let salat med fjordrejer og dild tog de sædvanlige kogte rejers plads, og i stedet for en dildkvist var der dildolie, ligesom frisk løjrom erstattede den sædvanlige stenbiderkaviar.

Brød var der ikke meget af, blot en tynd, sprødristet skive hvedebrød, men der kunne suppleres fra brødkurven med Frederikshøjs berømte

kuvertbrød, hvis man skulle være ekstra sulten, hvad de færreste dog var efter denne velmagende, champagne-boblende søndagsfrokost.

Kristine Rødbro kan man møde på Nimb i Tivoli den 9. oktober, hvor finalen af Børsens Kokketalent 2010 finder sted som et åbent arrangement med efterfølgende festmiddag.

Og har man lyst til at overvære kåringen i det fynske regionalmesterskab på Munkebo Kro, er der stadig ledige pladser til arrangementet, som afvikles onsdag den 30. august.

ole.troelso@borsen.dk

ducenten. Regner Grasten kan dog takke sit massive bagkatalog for, at hele moderselskabet er kommet ud af året med et underskud på lidt under en halv million. Film som Krumme-serien, Anja og Viktor-filmene og »Familien Gregersen« koster nemlig knap 2,7 mio. kr. i fskattekosten. Men Grastens småkedeli-

ge eventyr i USA har alligevel ikke været et tabt spil. Selvom projektet i sidste ende skulle gå hen og medføre tab, så fortryder han ikke satsningen.

»Man går ind på det marked som kamikazepilot, og det har vi fundet ud af nu. Vi har lært, at det er mere risikabelt, end vi troede. Men på den anden side bliver man

også nødt til at satse hele butikken for at kunne vinde,« siger han.

Selskabet forventer frem til 2012 at være i gang med fire filmproduktioner, hvor Karen Blixen-filmene »Tanne – Lykkefuglen« klart står øverst på listen. Og til trods for et minus på både bundlinjen og i egenkapitalen på over 3 mio. kr. i Regner Gra-

sten International, så fortæller han, at det ikke vil få nogen konsekvenser for den kommende storfilm til mellem 55 og 65 mio. kr. Også selvom Regner Grasten tidligere på året forventede, at de første finansieringsaftaler ville falde på plads her efter sommerferien.

»Vi venter stadig på at indgå aftaler med private partnere

om finansiering. Men situationen har også ændret sig siden foråret. Pengekassen i Det Danske Filminstitut er tom, vi er først gået i gang med at skrive manuskriptet til filmen nu, og hele branchen venter på en ny filmaftale. Før det er på plads, er det svært at finde investorer,« siger Regner Grasten, der nu forventer, de første

finansieringsaftaler kan være på plads i begyndelsen af 2011. »Tanne – Lykkefuglen« forventes at have premiere om ca. to år.

Regner Grasten Holding kom ud af 2009 med et resultat for året på minus 410.966 kr.. Egenkapitalen i selskabet er på 11,3 mio. kr.

silas.bay.nielsen@borsen.dk