

Kerteminde- cabaret med hele familien

Lundemann-familien præsenterer Betty Glosted og søn samt Max Hansen, der synger numre af sin far.

AF ANDERS W. BERTHELSEN

KERTEMINDE

Tre familier præger i år Sommercabareten i Kerteminde, der gør en dyd ud af at mangle tænder.

»Traditionen tro er der ingen bidende satiretænder i Kerteminde, men til gengæld varme hjerter, vel-smurte stemmer, danselystne lemmer og sommerhøjt humør,« lover hovedmanden bag cabareten, den store sanger Arne Lundemann.

Cabareten, der i forvejen er et familieforetagende, udvider i år personalet til en hel storfamilie med tre for-

greninger. Fru Gitte Lundemann er instruktør, og sønnen André Lundemann er trådt i faderens fodspor som sanger. Skuespilleren Max Hansen synger numre af sin berømte far, der også hed Max Hansen og døde, da sønnen kun var otte år gammel. Betty Glosted har lige født en søn og pønser på at optræde med et nummer, der hedder »Mor og søn«.

Træt af sex-chikane vil Arne Lundemann ikke længere optræde udklædt som dame. Fynboen der hævder, at kun mænd over 100 kilo er rigtige mænd, har andre numre i ærmet. Han lader slippe ud under teltdugen, at både Dansktoppens gulddalder og Grease-feberen har inspireret til nogle af cabaretens numre. Cabareten, der i år bærer titlen »Musikken har ordet«, opføres i Cirkusteltet i Kerteminde i perioden 5. juli til 6. august.



Max Hansen synger også nogle af de sange, hans far af samme navn er berømt for.



Bag Sticks'n Sushis facade i Nansensgade skjuler sig elegant interiør og mad.

Foto: Kurt Petersen

Rå fisk på stikkerne

UD AT SPISE

MED IVAR CARSTENSEN

Rå fisk, spisepinde, småt og ferskt. Det er noget af de ting, der umiddelbart vil falde de fleste ind, hvis talen falder på japansk mad. Og det er sådan set også rigtigt. Men det er selvfølgelig langt fra hele sandheden om de japanske restauranter, der i disse år ser ud til at få en voksende fanskare. Måske som en reaktion på de mange – og i øvrigt glimrende – bughnede tallerkenskgluttilbud, der præger den hårdt konkurrerende restaurantverden. Måske som følge af en voksende interesse for Japan og måske af en helt syvende grund – for eksempel at det smager godt.

For det gør det faktisk som oftest. At det samtidig kan være en oplevelse af en fin anden madkultur er jo værd at tage med.

Sidste skud på bonzai-stammen er den dansk-japanske restaurant Sticks'n Sushi i Nansensgade. Her kombinerer man det danske med det japanske, dog med vægt på det sidste. Kombinationen starter allerede i indretningen af restauranten, som Henning Larsen angiveligt skulle have været involveret i. Her er rispapir og grønne drager erstattet af et stramt designet rum i sort og især hvidt med moderne japansk kunst på væggene. Det er meget enkelt og meget smart, men det fungerer stort set i forhold til maden.

Den kan man så sammensætte fra et ikke mindre smart menukort, og det kan der godt gå noget tid med, hvis man går sine egne veje. Udbudet består nemlig af en lang række små retter – eller store bidder om man vil

Sticks'n Sushi

Nansensgade 59, 1366 København K
Tlf. 33 11 14 07

Priser: Enkeltræter: 10-20 kr. Suppe: 40 kr.
Dessert 25 kr. Menuer 125-150 kr. Vine: 110-195 kr.
Sake: 60 kr. (33 cl)

Mad	★	★	★	★	□
Betjening	★	★	★	□	□
Miljø	★	★	★	★	□

Konklusion: Hvis man ikke absolut skal have et solidt fad sul foran sig er det bestemt anbefalelsesværdigt. En god nyskabelse blandt restauranterne.

til en 10-15 kroner hver. Dem plukker man så af efter sult og smag og pengepung. Bidderne er delt op i Sushi, som er forskellige former for rå fisk og Sticks, der er alt det andet, som har det til fælles, at det er stukket på en lille bambuspind og stegt over trækulsgri. Det de ikke har til fælles er, at sticks'ene kan variere over diverse krydret/marineret kød fra både kylling, and, okse og gris til forskellige grønsager, skaldyr og andet, for eksempel vagtelæg i teriyakisauce.

Vi prøvede nu ikke vagtelægget, for vi valgte den nemme løsning. Den består i at nappe en af menuerne, der byder på enten ti sushi, ti sticks eller tre sushi og syv sticks. Vi tog den sidste, som kostede 125 kroner omfattende ris og en skål miso-suppe – en let smagende sag med tang og opløst tofu.

Som velkomst bydes der på den klassiske varme våde klud til hænderne og en skål snacks – friske rå grønsager med en slags jordnøddedip. Det ku' vi godt lide.

Fisken kom først – mere anderledes er det dog ikke –

og her var en lille skive laks, en ditto pighvar og en roset med lidt fisk og avocado i midten omkranset af ris og tang. Meget dekorativt og elegant og det samme med smagen. Den er fersk og let og for de fine smagsløg. For at klare smagsløgene mellem bidderne kunne man gnaske lidt ingefær, og det var virkningsfuldt.

Næste ombæring var fire sticks med henholdsvis svinekød med basilikum, asparges med svinekød, grøn peber og en japansk svamp. Grønsagerne friske og kødet i fine små ruller – en fornøjelse for øjet og smagsløget at sætte tænderne i.

Sidste runde bød på oksekød i Sticksmisosauce, kyllingekødboller og kylling med porrer i teriyakisauce. Gylden bidder informativt serveret af den glimrende betjening, der også serverede os med et par japanske øl, en Kirin og en Asahi, hvoraf den sidste virkede mest japansk med en sur-sød ingefær-agtig tone, mens Kirin var en klassisk international øl med godt med smag.

Ti retter – det lyder jo af ganske meget, men er faktisk en stribe af ganske lidt, men godt. Tingene er tilsyneladende enkle, og holdes adskilt så de får lov at beholde deres helt egen smag. At man samtidig spiser med pinde giver en naturlig garanti mod det værste grovæderi.

Men de mange små ting summer sig op, og man er faktisk perfekt mæt, når man når igennem menuen – vi var i hvert fald. Ikke stoppet, men det englænderne kalder *an elegant sufficiency*.

Nu er vi jo danskere, så vi bestilte selvfølgelig alligevel dessert til kaffen, kage og is – henholdsvis rabarbertærte og valnøddes, begge gode og især kagen langt bedre end en japaner normalt vil diske op med.

Regningen endte på 408 kroner og det var det bestemt værd.

Sådan spiste vi sidst

Ta'ud's madanmeldere har de forrige gange været følgende steder:

Den 24. juni: Restaurant Kirsti, Vesterbrogade 115: Tre stjerner for mad, tre for betjening og tre for miljø.

Den 17. juni: Restaurant Admiralen, Østergade 15, Herning: Tre stjerner for mad, tre for betjening og fire for miljø.

Den 10. juni: Charlottenlund Fortets Restaurant, Strandvejen 150: Fire stjerner for maden, fire for betjening og tre for miljø.

Den 3. juni: Den Persiske Restaurant, Valby Langgade 10: Tre stjerner både for mad, betjening og miljø.