

Filosofien bag Restaurant Hærværk

Tanken bag Hærværk er enkel: at skabe en arbejdsplads, hvor vi har det skide sjovt, mens vi hele tiden lærer og udvikler os i et fag, man aldrig bliver færdigudlært i. Et sted, hvor vi får jord under neglene, før vi laver mad, og hvor tætte, personlige relationer til vores producenter er fundamentet. Relationer skaber respekt – og respekt skaber god mad.

Hærværk er også et sted, hvor vi uddanner kokkeelever, som skal kunne erobre verden. De skal være grønne ambassadører, dygtige håndværkere og nogle af de bedste elever i Kongeriget Danmark. De er ikke bare arbejdskraft. De er vores fremtid.

Vi arbejder med den faktiske sæson. Ikke sæsonen som den står i en kalender, men sæsonen som den er i virkeligheden: styret af vejret, jorden, havet, dyrene og de mennesker, der dyrker, fanger og leverer råvarerne til os. Hvis jordbærrene først er modne senere, så er det dér, vi bruger dem. Hvis der er mange, hengemmer vi dem til vinteren. Det, der er på marken, er det, der kommer på tallerkenen.

Vi er skide heldige at ligge i Aarhus. Østjylland byder næsten på alt mellem himmel og jord: marker, skove, fjord, hav, frugt, grønt, fisk, skaldyr, vildt, øl, cider og mennesker, der gider gøre sig umage. Derfor starter vi altid tæt på os selv. Lokalt, økologisk og biodynamisk er ikke pynt for os. Det er en måde at arbejde på, hvor kvalitet, ansvar og relationer hænger sammen.

Fisken er altid skånsomt fanget. Er der ikke noget ordentligt på auktion, er der ikke fisk på Hærværk. Vi arbejder med hele dyr og dyr, som har haft en funktion, før de kommer på tallerkenen – for eksempel fra naturpleje eller mælkebesætning. For os handler det om respekt for råvaren, for dyret og for det arbejde, der ligger bag.

Det samme gælder det, vi skænker i glasset. Vi bliver ved med at gå på opdagelse i rene vine, levende vine og producenter, der arbejder med omtanke for jord, druer og håndværk. Vi kigger også mere og mere mod Danmark, hvor der sker meget med vin, cider, øl og frugt. Det alkoholfrie laver vi selv, så det følger køkkenet, sæsonen og den samme nysgerrighed som resten af menuen.

Spiseoplevelsen er den, vi selv elsker at være gæster i: hvor man giver slip, læner sig tilbage og lader værten styre showet. Hvor nysgerrighed belønnes, skuldrene sænkes, og maden får lov at overraske. Alle de gode valg er truffet på forhånd – så det eneste, gæsten skal gøre, er at nyde rejsen.

Hærværk skal ikke kun lave god mad. Vi vil også være med til at skubbe faget, byen og madkulturen i en bedre retning. For os handler det om råvarer og klima, men også om mennesker. Om at uddanne elever ordentligt. Om at skabe en arbejdsplads, hvor man kan blive dygtig uden at blive slidt ned. Om at tale pænt, tage ansvar og give noget videre til dem, der kommer efter os.

Vi vil gerne tage del i den grønne omstilling og i en bedre madkultur. Ikke ved at pege fingre, men ved at bruge vores stemme, vores erfaringer og de valg, vi træffer i hverdagen.

Hærværk er et sted, hvor vi gør op med gamle dyder og går vores egne veje. Hvor klima, ansvarlighed og almindelig pli kommer før bundlinjen. Et sted, der skal inspirere til bedre valg for fremtiden.

Med stor biodiversitet i køkkenet, på tallerkenen og i tankegangen – for gæsterne, for os selv og vigtigst af alt for naturen.

Historien bag navnet

Vi var 3 unge kokke og 1 tjener, der åbnede Hærværk i 2014. Fire mennesker, der skulle navngive det, der følte som vores første barn. Det gik ikke stille for sig.

Jeg ville kalde stedet Elementær. Mads var et helt andet sted og talte om Don Karnage fra *Luftens Helte*. Så vi var mildt sagt i hver vores grøft. Og når man selv synes, man har fået den geniale idé, og den bliver skudt ned, så bliver man hurtigt klar til at skyde de andres idéer ned bagefter.

To dage før pressemeddelelsen skulle sendes ud, manglede vi stadig et navn. Så vi satte os i Mads og Michaels lejlighed med rigeligt vin på bordet og blev enige om, at nu skulle det afgøres.

Navnet Hærværk kom ud af en blanding af fuldskab, misforståelser og noget, der alligevel ramte helt rigtigt. Jeg hørte det som hær og værk. Som noget med mand, hænder og håndværk. Men også som hærværk mod den måde, vi selv var blevet oplært på som kokke.

Ikke mod faget. Men mod den del af faget, der slider folk ned og skaber afstand til det, vi egentlig arbejder med. Vi ville tilbage til sæsonerne, til det direkte samarbejde med bønderne og producenterne, til hele dyr, hele råvarer og tid nok til at gøre os umage. Ikke mere mad bygget på de samme vakuumpakkede udskæringer og standardvarer.

Vi ville rive noget ned for at bygge noget bedre op.

Med mere respekt for råvarerne. Mere respekt for menneskerne. Mere jord under neglene. Og stadig med kærlighed til håndværket.

At lokalet tidligere havde været bogantikvariat, gjorde kun navnet bedre. Der lå også et lille nik til Tom Kristensens *Hærværk* i væggene.

Så navnet blev Hærværk. Ikke fordi vi ville ødelægge madfaget. Men fordi vi ville lave det på vores egen måde.