

SØNDAG

BOL

Berlingske

GEN

INSPIRATION
NYTÅRSBO





Kasper Rønn og Jonas Bjerre-Poulsen har dækket op med deres egne tallerkner, kopper og brætter, New Norm for Menu. Vinglassene er Rosendahls Opus, som arkitekterne har tegnet sammen med Ole Palsby. Bambusgafler og -skeer er fra Den Kinesiske Butik i Rosengården i København, mens den grå filtplade er fra Couch i Hørsholm.

Alle tallerkner er sat på bordet fra starten, så gæsterne på forhånd ved, hvor mange retter, de kan vente sig. I baggrunden ses vandflaske fra New Norm. Pris 200 kroner.



Vinlitteren fra New Norm har været et af julens store gavehits. Den har fået lov til at blive stående på bordet, mens andre ting er blevet fjernet. Når arkitekterne bag Norm dækker bord – og i øvrigt arbejder – er deres filosofi, at de først gør, som de mener, tingene skal se ud, og så bliver de ved at tage væk, til resultatet er perfekt.

Terroir med stænk af zen

Jonas Bjerre-Poulsen og Kasper Rønn har sammen arkitektfirmaet Norm og har bl.a. designet en række produkter for Menu.

Tekst: Birgit Straarup Foto: Morten Germund

Man ser det ikke lige med det samme, men så er der alligevel noget, der fanger opmærksomheden ved bordpladen: Det er ikke en blank dug, som lysene spejler sig i, men vand.

Arkitekterne Jonas Bjerre-Poulsen og Kasper Rønn har til deres nytårsbord fået smedet et helt lavt jernbassin, som er lagt ovenpå spisebordet og derefter fyldt med vand.

Tallerkner, glas, karaffer og levende lys står i vandet og gør det måske en smule besværligt at spise. Men hvad gør det, når måltidet pludselig bliver en både sjovere og mere sanselig oplevelse.

For nytårsaften er noget specielt, og arki-

tekternes tema er i år hentet i mad- og vinverdenens terroir-idéer om det oprindelige og kombinationen af geografi, geologi og klima, som bl.a. Michelin-restauranten Noma arbejder efter.

»VI HAR HOLDT nytårsaften sammen de seneste 15 år, og det plejer at være store fester med 50 mennesker, hvor vi gør virkelig meget ud af det.

F.eks. smadrede vi et år en masse bilruder og byggede isbjerge af stumperne. Men i år bliver vi bare os og vores koner til en rigtig god middag med mange små retter lavet efter René Redzepis kogebog med nordiske råvarer. Vi har begge to små børn, så det bliver en stil-

le og rolig aften,« siger Jonas Bjerre-Poulsen.

Og ligesom man tænker pizza og pasta, når man kommer ind på en restaurant med bastflasker og rødtertede duge, skal arkitekternes borddækning signalere det oprindelige nordiske køkken:

»Vi har brugt ild, vand, kul, skind og træ, så bordet har fået et organisk udtryk, som klæder vores stramme design for Menu.

Vi er samtidig meget inspireret af Japan og tankerne i zen, og derfor er der et f.eks. et ulige antal lys på bordet,« siger Kasper Rønn.

bsn@berlingske.dk





























