

DER ER NOGET EKSO­TISK OVER NAVNET GONZALEZ-FEILBERG, MEN HVAD ER DEN RIGTIGE HISTORIE



På Axeltorv i Nakskov er der masser af aktivitet. Det har der nu været i et års tid, siden Jacob Fugl og Morten Andersen overtog den tidligere Jyske Bank-bygning.

Som meget andet, når de to herrer tager fat, sker der noget. Og sådan er det også på Axeltorv. Først fyldte de den ene del med kontorer af forskellig art, og i den kommende tid kommer en restaurant til at fylde den anden del af bygningen.

Der er næsten altid tvivl om det mon kan gå – særligt hos de lokale. Men Maria og Jim har bestemt også hørt det hos venner og omgangskreds i det københavnske gourmet-miljø, hvor parret i de seneste knap 20 år har slået deres folder med stor succes.

Maria siger med sin markante spanske accent men på flydende dansk: Vi skulle bare have haft et fritidshus, da vi tog ned og besøgte Jims familie i Holeby, men vi løb på Jacob (Fugl), som er én af Jims barndoms ven- og så fik ideen og skitsen til vores nye projekt ret hurtigt liv og vinger.

I disse dage ligner den kommende restaurant

en kæmpe byggeplads, og derhjemme i Utterslev går vi selv og maler, for når vi først skal i køkkenet her i huset hver dag, bliver der ikke meget tid til den slags sysler, tilføjer Maria.

Mange nakskovitter vil nok spørge sig selv, om der mon er plads til endnu en restaurant i Nakskov. Men hverken Jim eller Maria ryster i stemmen, når de får det samme spørgsmål:

Det er som med supermarkeder og tøjbutikker – des flere der er og des større udbud jo flere kunder. Og sådan bliver det også med restauranter i Nakskov. Tro os.

-Ville det ikke have været mere nærliggende at åbne en restaurant i København? Svaret kommer prompte:
Nej, vi vil hellere hened.

Vi har prøvet at være restauratører i København, og vi har begge oplevet at have succes og være på toppen med hver vores koncepter. Men branchen har ændret sig total i København. Vi har i nu mange år prøvet den enorme krig og kædekoncept udvikling på restaurationsmarkedet i København, hvor der ikke længere er plads til ”små” restauratører som os.



Vi kan til gengæld se mulighed her på Lolland, for at vi drive en god gammel dags facon restaurant, hvor vi kan tilbyde en personlige betjening til vores gæster, og gæster kommer til ”os”, og samtidig skabe noget. Vi åbner ikke vores restaurant ”kun” for at tjene penge, selvom det er vores livsbrød.

Vi vil meget gerne være med i at bidrag i vækst på Lolland, og at vise til resten af Danmark, at der er kvalitetsprodukter og god arbejdskraft her på øen, og ikke kun tomme hus og bistandsklienter, som de fleste udefra lolland tror der er.

Det koncept, vi har i støbeskeen, bliver derfor med udpræget brug af de lokale leverandører, hvor det overhovedet kan lade sig gøre. Vi vil få brug for både grøntsager og andre råvarer som lokale grise, råvildt, fisk og andet, der nærmest kan skaffes ude ved byskiltet ved indkørslen til Nakskov. Så bliver det ikke mere frisk – og ikke mere lokalt.

Vi har også valgt at drikkevarer i så vidt omfang som muligt skal være lokalt. Vi går ikke efter ”lavprisøl” som Carlsberg eller Tuborg. Vi har derimod valgt Krenkerup som ”husøl”, men vi har kikket på andre af de lokale bryghuse, som med deres håndbryg kan blive et særligt supplement og en god måde at tilbyde gæsterne mad og drikke, som matcher hinanden i smagsoplevelser.

På vinsiden har vi naturligvis også et godt øje til de lokale producenter, hvor det kan lade sig at gøre. Her er vi stadig på jagt, fordi mad og drikke i den grad skal matches op.

Vi vil tilsætte de lokale råvarer et strejf af Middelhavet, således at udbuddet bliver meget anderledes, end det man kender i forvejen.

Ikke kun smart mad
Vores nye restaurant bliver restaurant i traditionel forstand.

Vi satser bl.a. på, at vi kan have noget typisk dansk i form af smørrebrød til frokost, og klassisk fransk/italiensk a la carte om aften.

At være fuldtidsrestauratører kræver en enorm fysisk indsats. Men den er vi klar til at tage. Vi kender det fra København. Vi starter med men en fuldtids kok, en fuldtids tjener og en fuldtids opvaske, udover os 2, men vi forventer, at skabe op til 7-8 fuldtidsansatte arbejdspladser, og en god domino effekt via samarbejde med de lokale leverandører.

Internationalt menukort
Det spanske temperament løber ikke af med Maria, når hun selv skal sige det. Jim er mere tøvende med at komme med en melding.

Men Marias ophav gør, at hun kan se en del turisme, som slet ikke er i spil. Vi skal derfor have vore menukort på flest mulige sprog. Vi tænker dansk, tysk, engelsk, naturligvis spansk – og måske også lollandsk, så vi får den vinkel på vore ønsker om at vise det lokale frem i alle dets facetter.

Vi starter snart
Det er næsten som juleaften: Vi kan ikke vente med at komme i gang. Jacob Fugl og de andre håndværkere har lovet, at de er væk den 15. juni – og herefter skal vi naturligvis have indretningen helt på plads. Vi åbner allersest den 1. juli – men måske endda før, siger Jim, der fortæller om, hvordan køkken og serveringsområde med minimale begrænsninger flyder sammen.

Vi har oplevet, at de borde, der hurtigst er besat, er dem helt henne ved køkkenet, så gæsterne kan følge med i madens tilblivelse. Derfor kommer der et stort bord i røget egetræ og med plads til 12 personer til at være nærmest køkkenet. Ned gennem lokalet vil der blive større og mindre grupper af borde, og helt ude vil vinduerne, skal der naturligvis også være noget særligt.

Og selvfølgelig skal gæsterne på Gonzalez-Feilberg kunne spise udendørs, når vejret tillader det. Der bliver en typisk indbydende sydlandske stemning på fortovet, som man kender fra Frankrig, Italien og Spanien.