

Mandehørm i køkkenet

Fra venstre Aarhusianeren (Klaus Kjeldsen, 32), Familiefaren (Mads Schytte, 31), Webmasteren (Anders Damm Christensen, 30), Eksilsønderjyden (Brian Lambæk Hansen, 31). **Månedligt besøgstal: 50.000 unikke. Blogstart: Januar 2010. www.gastromand.dk**

Gastromand.dk er rendyrket mandehørm i madform. De fire gutter, Familiefaren, Webmasteren, Eksilsønderjyden og Aarhusianeren, slår et slag for øget fokus på velsmag, saft og kraft og giver kalorietælleren lov til at holde en velfortjent pause. MAD&venner mødte Eksilsønderjyden alias Brian Lambæk Hansen i hans eksil i København til en snak om mandehørm, køkkengrej og middag med Naomi Campbell.

AF RASMUS PALSGÅRD FOTO GASTROMAND.DK

Hvordan begyndte ideen om at lave en madblog til mænd?

I begyndelsen handlede det om, at vi fire gutter gerne ville have en nem og lettilgængelig platform til at udveksle opskrifter og ideer i

køkkenet med hinanden. Vores egen madlavning har altid været rettet mod det maskuline segment. Vi går mere op i madens smag end sammensætningen af kalorier. Som Anders (Damm Christensen, red.) skriver på bloggen: "På Gastromand hader vi Lene Hansson og hendes syre-/basesnak i køkkenet - til gengæld elsker vi at lave og spise go' mad med tilhørende drikke." Da vi endelig besluttede at gøre Gastromand til en reel madblog, var det også en reaktion mod alle de kvindelige madblogs med udgangspunkt i diverse diæter.

Hvad byder I fire gutter hver især ind med?

Vores fokus ligger ret forskelligt. Et par af os går meget op i de mere tekniske genrer af gastronomien med en masse udstyr og blær, mens de to andre tager sig af de mere komfortable retter a la Price-brødrene. Vi kender hinanden fra studietiden i Aalborg. Vores tilgang til mad bærer også præg af, at vi alle er ingeniøruddannede, fordi vi nørder og ser det spændende i selve processerne og tilblivelsen af maden.



Jeres blog er blevet ganske kendt og populær. Hvordan har I udbredt kendskabet til bloggen?

Vi har et meget klart defineret image, som vi ikke går på kompromis med. Vi brander os som mænd, der kender deres kram og ved, hvad mænd vil have i køkkenet. Vi elsker bacon, smør og fløde, og vi vender altid tilbage til disse grundsten, når vi laver mad; det har nok gjort det nemmere for læserne at forholde sig til os i længden.

Derudover har vi været gode til at favne de sociale medier. Vi har brugt stort set alle nye sociale medier, som de er kommet til. De tre

andre har alle studeret informatik i løbet af deres uddannelse, og Anders har speciale i virale reklamer, som jo netop handler om det at sprede budskaber via internettet.

Vi har også været åbne over for at tage nogle opgaver gratis i andre medier for at udbrede kendskabet til vores egen blog.

Oplever I så, at der er en lyst blandt danske mænd til at gå i køkkenet?

Ja, det synes jeg helt klart. Det begyndte nok især med Price-brødrenes programmer, som er meget folkelige og appellerer til mange. Mad er også blevet en måde at udtrykke sig på og definere sig selv med. Vores indtryk er, at vores læsere sætter pris på at samles om det gode måltid og hygge sig med gutterne. De samles i en slags herreklubber, og her vil de selvfølgelig gerne imponere drengene med deres køkkenkundskaber.

Hvorfor er der brug for en drengerøvsblog?

En stor del af det, vi gerne vil med bloggen, er at sige, at det først og fremmest skal være sjovt at lave mad - lad være med at tage det alt for seriøst. Der er en tendens blandt mange madblogs og medier generelt i retning af, at det skal være seriøst og alvorligt, fx i retning af madpolitik eller diæter. Vi vil bare gerne nyde god mad og inspirere vores læsere til at have det sjovt med den mad, de laver, uden at tænke alt for meget over, om det lige passer ind i diæten.

I bruger meget grej i køkkenet - hvad går det ud på?

Det begyndte med det klassiske mantra om, at man aldrig må gå ned på udstyr. Ligesom at nogle bruger deres penge på fx biler og computere, så er køkkengrej vores legetøj. Det giver os et kick at kunne vise noget fedt udstyr til vores omgangskreds og demonstrere, hvad der er vejen frem, fx når vi har røget rejer med en smoking gun (lille røgpistol, der på kort tid kan udfylde en røgeovns funktion). Men det er ikke kun blær. De fleste køkkengadgets har en berettigelse, fordi de giver gode resultater i madlavningen, som når vi bruger en sous vide (vandbad, hvor man kan styre temperaturen meget præcist).

Hvordan er reaktionen fra de kvinder, der kommer forbi jeres blog?

Det sjove er, at vi egentlig troede, at vi havde et meget klart læsersegment på bloggen, men det har vist sig, at der er væsentligt flere kvinder, der følger vores side, end vi havde regnet med. De fleste af de kvinder er nogle, der er blevet trætte af Lene Hansson og hendes disciple, og som også bare gerne vil have noget god mad uden at bekymre sig om, at man har spist 25 kalorier for meget.



KOLDRØGEDE REJER, RYGEOST, RUGBRØD OG GRØNT



RØRT TATAR MED TRIPLE COOKED FRIES

Hvad kendetegner en ægte gastromand?

Det er en mand, der sætter oplevelsen og smagen i højsædet, uanset om det er i selskab med gutterne eller kæresten. En ægte gastromand er også kompromisløs, når det kommer til specifikke råvarer og deres kvalitet, også når de er svære at skaffe. Skal du fx bruge fem krydderier, så nøjes du ikke med de fire, du lige har. Du får også fat i det sidste.

Og endnu en gang er det en vigtig pointe at have det sjovt med processen og selve måltidet.

Må en mand spise salater, eller skal det være bøffer hele tiden?

Altså, der findes jo også hønse-salater ...

Hvad vil I gerne opnå med bloggen i fremtiden?

Vi har en del på tegnebrættet, men i og med at vi alle har fast arbejde, har vi ikke umiddelbart et ønske om at skulle leve af det. Først og fremmest handler det om at kunne dele vores oplevelser internt og med vores brugere. Det er også fedt, at vi selv bliver klogere på mad hele tiden. Men vi er selvfølgelig også konkurrencemennesker, så vi vil gerne blive Danmarks største dansksprogede madblog.

Hvad er det bedste ved at blogge?

At vi har en fantastisk undskyldning over for vores kærester til at bruge store dele af husholdningsbudgettet på Michelin-restauranter og køkkenudstyr. Vi får en masse oplevelser, også i takt med, at vi efterhånden bliver inviteret til flere madrelaterede arrangementer. Herigennem møder vi også andre ligesindede.

Har I en hofret, som I ofte laver sammen?

Klassikeren over alle klassikere på gastromand.dk er pulled pork. Hver sommer holder vi i et sommerhus i Blokhus det årlige PPP – Pulled Pork Party. Pulled pork er den absolutte læserfavorit. Steak frites er også en anden proteinrig topscorer sammen med vores rørte tatar.

Har du en sjov oplevelse, som du har fået i gastromand-regi?

I al beskedenhed er det selvfølgelig sjovt, når vi som en større dansk madblog får nogle særlige muligheder. Jeg var med min kæreste i New York i påsken. Her fik vi med én dags varsel arrangeret et bord på Mads Refslunds (én af fædrene til det nye nordiske køkken) nye, anmelderroste restaurant ACME. Han var ude af køkkenet to gange for at hilse på - den ene gang for at hilse på os, den anden for at hilse på Naomi Campbell og hendes slæng. Lige pludselig er vi kommet tættere på vores store idoler som i dette tilfælde, eller som da vi mødte brødrene Price til åbningen af deres restaurant, og det er da sjovt.