

Igen i år bliver den forsvarende vinder yngste deltager til årets Sol Over Gudhjem, men det har jo ikke været en forhindring for ham før. Tværtimod? Andreas er til daglig souschef på det Dansk/Franske brasserie Restaurant Møntergade i København og beskriver selv sin madlavningsstil som brun velsmag.

Andreas er velbevandret i det søde køkken - særligt når det kommer til chokolade, og det var da også en mesterlig dessert, der i fjor løftede ham fra andenpladsen til en sikker plads på podiets øverste trin.

Andreas stammer fra Lolland og startede da også sin kokkekarrierer som opvasker på naboens restaurant, hvor han senere var med til at køre suppe/steg/is-selskaber til den store guldmedalje. Siden trådte Andreas sine kokkesko på Søllerød Kro, Gorilla, Kurhotel Skodsborg, Faldsled Kro, Alchemist og i dag altså souschef på Møntergade.

Andreas deltagelse i Sol Over Gudhjem var ikke blot den første store kokkekoneurrence, men også hans første tur til Bornholm:

"Klasseturene i folkeskolen gik altid til Jylland så det var faktisk premiere da jeg deltog i Sol Over Gudhjem sidste år, så jeg har udelukkende gode minder fra Bornholm indtil videre"

Foruden en sejr i bagagen er Andreas helt klar på, hvad han bringer til årets kokkedyst:

"Klassisk funderet køkken, men med en stor trang til at overraske, lege med nogle elementer og gå helt ud til kanten. Det er hvert fald det jeg fokuserede meget på sidste år, at nu gør vi det og nu gør vi det ordentligt. Ikke noget med at putte ting i forme eller bage ting i forvejen - jeg vil lave garnituren på dagen og lave noget håndværk i hver enkel ting jeg laver. Det er også meget repræsentativt for den mad jeg laver generelt."

Jeg vil i år fokusere meget på det vegetariske og få smagene frem derfra, også selvom vi har fået ret meget kød og lege med så tror jeg at jeg vil koncentrere smagene mest ovre omkring grøntsagerne"

Når emnet falder på madlavningsstil, har Andreas ikke lagt sig helt fast endnu i modsætning til hans mere etablerede konkurrenter:

"Argh jeg ved det sgu ikke helt. Det er svært at definere når man så ser på David, Torsten og Nick, der er fuldt profilerede og jeg er stadig på en rejse til at finde min egen stil. Og i modsætning til dem, så har de jo alle deres eget sted, hvor de kan lege og udvikle deres personlighed på tallerkenen. Der svarer jeg trods alt stadig til min køkkenchef og det er hans mad, der kører ud af klappen."

Det er jo det franske køkken, som jeg hviler i, men jeg er også blevet meget inspireret af min tid på Alchemist og den måde som Rasmus Munch arbejder med indtryk, musik, dufte og følelser. Så hvis jeg en dag får muligheden for at åbne mit eget så er den nok den retning med det sanselige, at jeg vil gå."

Andreas er den første og eneste i linjen af disse portrætter, der konkret sætter navn på sin største modstander:

"Altså Torsten er klart en, som jeg virkelig ser meget op til som leder, skaber og far. Han er en gastronomisk mastodont som man ikke kommer udenom. Ham glæder jeg mig til at se, hvad han laver, det kan jeg godt love."

Når det så er sagt så er de andre to også superskarpe på hver deres måde og vi har det allerede supersjovt sammen de gange vi har mødtes, så det tegner godt når vi ses igen."

På trods af Andreas unge alder, kan han alligevel trække på sidste års forberedelser. Opskrifter på sejr er klar - øve øve øve:

"Jeg havde brugt rigtig meget tid før og efter service mens jeg forberedte mig. Jeg vidste hvad jeg ville lave, jeg havde øvet det, øvet det, lavet lidt om og så øvet en gang til. Så det var meget gennemarbejdet."

Andreas livret er surdejsbrød, så da han skulle udpege en råvare, som han var særligt glad for pegede han hurtigt på det gode bornholmske mel:

"Altså vi bager jo et surdejsbrød her, der hæver i 48 timer. Et brød, som jeg har udviklet gennem de sidste to år og her er det primært bornholmsk mel som vi bruger til det. Det smager godt og er noget virkelig stærkt mel."

Det er kun sket to gange før, at en deltager har vundet to år i træk, men kan Andreas gentage succesen fra sidste år og finde vej til toppen af podiet efter en venskabelig kokkekamp? Vi glæder os hvert i fald til at have ham ved komfuret igen.



Andreas Tancula Møller

- 29 år
- Far til 2
- Udlært I 2014 fra en lokal restaurant på Lolland
- Souschef på Restaurant Møntergade