



1. marts tiltræder kokken Lasse Zacho Andersen stillingen som køkkenchef på Vejrø Resort, som er beliggende i Smålandsfarvandet og ejet af Kim Fournais.

Foruden en enestående beliggenhed er Vejrø, takket være Fournais gennemgribende genopretning af øens flora og fauna, nu et second-to-none forråds-kammer og dermed en sand lækkerbisk for enhver kok, der elsker friske fødevarer af højeste kvalitetskaliber.

Øen rummer to store drivhuse i fransk kolonistil, som forsyner køkkenet med frugt og grøntsager. Dertil findes der talrige bærbuske, frugttræer og en urtehave på øen, som tilmed bebos af mange forskellige slags vildt; harer, fasaner og rådyr. Så vidt det overhovedet er muligt, og i takt med sæsonernes skift, indgår øens store udbud af fødevarer i køkkenets menuer, når de mange forretningsfolk og turister, der årligt besøger øen, skal serviceres og bispises.

Når virksomheder fremover holder møder på øen og private rejser dertil på weekend-getaways, så bliver Lasse Zacho Andersen altså ansvarlig for øens kulinariske oplevelser. Lasse er hentet fra en stilling som køkkenchef i Støvlet Katrines Hus i Sorø, hvor han har resideret de sidste otte år. Lasse blev i sin tid, som den eneste elev på sit hold, tildelt guldmedalje fra Hotel- og restaurationskolen i Slagelse. Han siger:

”Det er helt enestående, at der er adgang til en urtehave og så mange forskellige dyr; grise, høns og vildt. At jeg kan høste tang på stranden, bruge bærrerne fra buskene. Vejrø handler om harmoni og derfor er min kulinariske mission også at bibringe maden noget af øens særlige harmoni og få det hele til at spille sammen. Gæsterne kan smage, at maden er pivfrisk, netop fordi den kommer direkte fra Vejrøs natur.”

Han siger videre:

”Man vil altid kunne finde hengemte varer i menusammensætningerne. Fx selleriknold, der kan syltes og hengemmes. Min gastronomiske signatur er at tage det simple og få det til at smage fremragende – caviar og trøffel kan alle sætte på menuen, det er nemt nok, men det er ikke dét vi vil med Vejrøs køkken. Alene grøntsagerne er så fremragende i sig selv, at de naturligt tiltrækker sig opmærksomhed. Dertil rummer øen suveræne bær, for eksempel hybenbær, som virkelig er spændende i det salte køkken. Jeg helt vild med både grillede varer og røgede varer – kombinationen af det florale, det grillede og det røgede er meget spændende og derfor vil man finde den kombination i menuerne.”