

# Jeg blev genfødt en mørk aften i en kælder i Vanløse

NIELS RIISE PEDERSEN

**En fabelagtig kulinarisk crowdfunding-oplevelse gav mig livsmodet tilbage og fik mig til at se frem til tiden som pensionist. Jeg blev forvandlet fra en udbrændt mand med udsigt til en tredje alder uden overskud til en optimistisk sjæl, som verden kalder på.**

OM ET ÅR ER jeg 67 og rammer dermed min officielle folkepensionsalder. Den snærende viden om, at alderdommen langsomt men ubønhørligt æder sig ind på mig, dræner min energi. En generel uoplagthed og selvcentreret optagethed af omme led og muskler, træthedfølelse og svigtende nysgerrighed på livet har mast sig i forgrunden krydret med frygt for krig, klimakatastrofe og klodens uindgang.

Mismodet kulminerede i julen, hvor jeg havde ekstra tid til at hensesynke i grublerier og bekymringer, hvad mere har livet at give mig, og har jeg i øvrigt noget som helst at give tilbage? Er der overhovedet nogen, som ser mig eller har brug for mig i denne verden – på jobbet og i privaten?

Nedtrykt og flad på batterierne fik jeg kæmpet mig på arbejde efter nytår, hvor jeg gravede dybt for at finde bare en lille smule mening. Fra dette lavtliggende udgangspunkt satte jeg mig en trist og regnfuld fredag aften nogle uger senere ind i S-toget på Ballerup Station med Vanløse som destination.

Her havde min kone Mette gennem crowdfunding støttet en flok idealistiske unge mennesker, som vil producere ost af planter og bakterier. Suk! Til gengæld for donationen havde de

inviteret os samt omkring 25 andre bi-dragydere på en treretters middag baseret på deres planteost.

Fra stationen spadserede Mette og jeg til en anonym adresse i et område med etageboliger. I små grupper samledes vi skuttende foran en låst opgangsdør, det hele var lidt gråt og vådt. Trods min selvoptagede opgivenhed registrerede jeg en let sitrende forventning i det blandede publikum af børn, unge voksne, mellemvoksne og meget voksne, mellem oversteget stemningen i køen til Bjarne Pølsers hjemme i Ballerup.

PÅ SLAGET 18 trådte en næsten fosfore-scerende kvinde i 20'erne ud, bød os velkommen og lukkede os ind i varmen, hvor vi blev ledt ned ad en trappe. I kælderetagen tog hendes kollegaer imod os med varme smil, glimt i øjet og et godt håndtryk i et lokale, der til hverdag - fik vi at vide - er udviklingslaboratorium med mikroskoper, petriskåle og arbejdsborde. Men ikke i dag.

Denne aften var lokalet ryddet og indrettet smukt, enkelt, hyggeligt med to spiseborde, digital stor-pejs på væggen, stearinlys og stemningsfuld baggrundsmusik. «Vi har ikke en garderobe, men læg jeres tøj og ting derovre på fodboldspillet, find et sted at

sidde, og tag et glas vin, mens vi gør jeres første ret klar», lød den venlige instruks fra folkene bag Færm - start-uppen, der har som erklæret mål at redesigne planter til at genskabe de smage og teksturer, vi kender og elsker fra ost - bare uden mælk.

Da vi var bænket og havde smagt på den lillige hvidvin, der i aftenens løb blev stillet frem i gavmilde mængder - ingen askese her - bad Andrea, som sammen med Mikkel og Anna for tre år siden tog de første spadestik til Færm, om alles opmærksomhed.

Vi ville, fortalte hun, blive præsenteret for tre forskellige retter med det til fælles, at de alle indeholdt færmeterede planteoste - jo, færmenteret med æ. For med denne catchy lille bogstavleg skaber virksomheden opmærksomhed om et brand, ingen vil komme udenom i fremtiden.

Hvad fanden! Jeg registrerede, at et eller andet havde pirket til min afskrevne nysgerrighed, og at jeg nærmest mod min vilje var begyndt at sende støjne blikke ud gennem mit ellers uigennemtrængelige panser af mismod.

Lækkert anrettet blev forretten nu båret ind af de i alt syv farverige mennesker, der udgør Færms daglige osteopfinderfællesskab. Retten skuffede ikke. Det var en cremet friskost anret-

“

**Summen af de mange vidunderlige oplevelser havde vækket en begejstring og lyst, jeg ikke havde mærket i lang tid**

tet med enoki-svampe, frisk agurk, marineret blomkål, lucernespirer og et stilsikkert stænk af dildolie. Samlet en fin og velbalanceret madoplevelse, hvor osten, som var i den smagsmæssigt lettere ende, fik netop den opmærksomhed, den fortjente.

PÅ MIN HØJRE hånd havde jeg Mette, der som autodidakt ernæringssekspert kæmper en kamp, fordi hun har påtaget sig rollen som min personlige sundhedsguru.

Hun var allerede engageret i livlig ideudveksling med de to kvinder på modsatte side af bordet, den ene mere veganer end den anden. Der blev stillet skarpt på vi menneskers fysiologiske behov for en fornuftig balance mellem mineraler, vitaminer, triglycerider, kulhydrater og aminosyrer.

Jeg, der trods alt stadig følte mig beskyttet i min tætte boble og derfor

havde svært ved at koble mig på de tre kvinders ernæringsseufori, fik delvist obstrueret deres sprudlende snak ved tonløst at indskyde, at jeg de seneste 45 år da har levet udmærket af Marabou-chokolade og cornflakes.

Det slap jeg selvfølgelig ikke godt fra. Jeg blev mødt af et hårdt, men givetvis kærligt ment bombardement af argumenter om lodig vegetarkost. På en eller anden måde må der have gjort indtryk, for siden besøget i Vanløse har jeg i et ikke ubetydeligt omfang udbygget min diæt med chia, som vist er det nye sort i veganerkredse: knust chia over salaten, kogt chia i grod og gryderetter, chia i brød og chia på cornflakes.

Nu kom hovedretten, en lun polenta med friske urter, bagte auberginer, ristede hasselnødder og letbagte tomater. Retten indeholdt to ingredienser fra hjemmelaboratoriet. På toppen var den prydet med en fersk mozzarella, der til forveksling lignede en italiensk ko-mozzarella og imponerende havde en tæt på autentisk farve og konsistens.

Smagsmæssig måske en anelse mere syrlig end italieneren. Polentaen smagte skønt og præcis, som jeg synes den skulle, pga. den tydelige, rige og runde umami-ostesmag fra Færms langtidsmodnede plantepar-