

I et felt, der mere end nogensinde emmer af diversitet, kvalitet og kompetence placerer Torsten sig lunt. Dette portræt skal gøre os lidt klogere på, hvem Torsten Vildgaard er og høre lidt om, hvordan Torsten ser frem mod årets Sol Over Gudhjem.

Torsten blev udlært i 2002 og var dengang med til at starte Nørrebro bryghus op samtidig med, at han gik og trak Kong Hans i skørterne og faktisk endte med at blive volontør. Et nedslag i Torstens karriere, der skulle vise sig at blive afgørende, da det var her han mødte René Redzepi, som dengang var souschef på Kong Hans.

Kort tid efter vandt den relativt ukendte Torsten prisen som årets kok efter en overraskende præstation. Claus Meyer, der dengang både var inde over Nørrebro Bryghus og Noma, tog Torsten med til den første prøvemiddag på Noma. En gastronomisk oplevelse, der fejede Torstens ben væk under ham. Torsten havde tidligere søgt ind som kok hos Noma, men uden held. Skæbnen ville dog, at dagen efter Torstens sejr i årets kok, blev han ringet op af Redzepi, der gerne ville tilbyde ham et job som souschef på den eftertragtede ny-nordiske restaurant. Her blev han hængende sammenlagt i 12 år - kun afbrudt af restaurant Studio, hvor han på rekordtid kunne pryde sig med en Michelin-stjerne. Efter 4 år med Restaurant Studio blev han headhuntet tilbage til Noma i 2 år, hvor han var med til at udstikke de gastronomiske retninger for Noma 2.0. Efter det korte re-visit på Noma var planen så at åbne sin egen restaurant. Disse planer blev dog sat i bero da Corona kom og lavede en glidende tackling på hele branchen.

Torstens tilhørsforhold til Bornholm er ikke omfattende, men han holder meget af øen og er kommet der et par gange i forbindelse med Sol Over Gudhjem som dommer og deltager.

Når det kommer til, hvad Torsten bringer til Sol Over Gudhjem i år lyder svaret således:

*"Forhåbentlig kommer jeg til at bringe godt humør og god stemning. Personligt kommer jeg til at bidrage med velsmag og det nordiske aspekt. Måske lidt old school/klassisk møder den ny nordiske stil. Det bliver gode klassiske saucer med et twist og flere tilberedninger af de forskellige kødudskæringer. Det bliver så i udtrykket og det visuelle at vi finder det ny nordiske, med urter og blomster. Måske jeg læser lidt op på det bornholmske.*

*Jeg kommer til at læne mig op ad noget, som jeg er tryk i. Det bliver den gode gamle Torsten Vildgaard, der træder op på scenen og ikke "Torsten, der genopfinder sig selv og leder efter lokaler til et nyt restaurantkoncept". Det er den gamle Noma/Studio-Torsten der kommer til at hive noget lækkert op af hatten".*

Torsten finder en del af sin inspiration ved at bladre bagkataloget igennem fra sine mange år i branchen og noget tyder på, at han i sine forberedelser til Sol Over Gudhjem også kigger lidt i gemmerne:

*"Qua min alder på 42 finder jeg en stor del af min inspiration fra de mange år jeg har virket som kok. Bladre bagkataloget lidt igennem. Men jeg finder også meget af min inspiration i naturen - det med at lave levende anretninger, bruger naturen og få det bragt ned på en tallerken. Jeg skal ikke ud i at lave konkurrencemad med opsætninger og små tuile, det er jo ikke rigtig mig"*

I relation til Torstens konkurrenter, forholder Torsten sig meget diplomatisk:

*"Jeg kan ikke sætte navn på en enkelt - jeg synes vi alle sammen kommer til at bidrage med noget unikt. Andreas, der jo vandt sidste år, er nok den største udfordrer for os 3 andre da han kommer med en frisk sejr i bagagen og ved hvad der fungerer og ikke fungerer. Men jeg har jo også stor respekt for David Fischer - han kan jo koge - han kan jo lave mad! Nick er fantastisk til at zoome ind og lave moderne punchlines på en tallerken. Men de skal alle nok få kamp til stregen.*

På trods af Torstens begrænsede tilhørsforhold til Bornholm, er der alligevel to råvarer, der står hans hjerte nært:

*"Personligt så er jeg helt vild med røget sild - det er jo en ikonisk ting fra øen. Men hvis vi kigger på planteriget, så ved jeg, at der er rigtig mange figentræer. Både fignerne i sig selv, men særligt bladende til olier osv. - det bruger jeg meget hjemme i mit eget køkken og tror den vil gå godt til gris..."*

Torsten stillede op til den første udgave af Sol Over Gudhjem i 2009 uden det blev til en sejr. Meget sovs har købet af skeen siden og Torsten virker tændt til at løbe med en sejr i år.



## Torsten Vildgaard

- 42 år
- Far til 2
- Udlært i 2002 fra Restaurant Tinggården under Jan Friis Mikkelsen
- Søger lokaler til ny restaurant