

Han blev af dagbladet Politiken udråbt som 'Pastakongen fra Østerbro'. Han omtaler sin egen restaurant som et pastaværtshus og signaturretten er den ærke-romerske klassiker "Cacio e pepe". Men under den glutenholdige facade gemmer der sig et fyldigt cv fra øverste hylde, der vidner om den rutinerede pasta-snedkerens akkuratelse og madforståelse.

David Fischer er udlært fra Le Saint Jacques under Daniel Letz. Han havde et ønske om at komme til Paris og arbejde, men ville heller ikke starte på en 3-stjernet uden at kunne sproget. David havde ikke haft fransk i skolen, men var nødt til at lære det, så sproget sugede han til sig fra kollegaer, samt særligt én specifik opvasker fra Mali på La Petite Sirène i Paris. Opvaskeren talte afrikansk gade-fransk, så det kom David også til, hvilket affødte specielle blikke rund om i branchen efterfølgende

David arbejdede sig gennem en perlerække af danske, franske og italienske restauranter såsom La Petite Sirène, La Tour d'Argent, Arpegé, La Pergola og Hurtigkarl inden han fik muligheden for at åbne restaurant 'Hos Fischer' i 2007.

David har tilbragt meget tid på klippeøen da en ekskærestes familie kommer derfra:

*"Min ekskærestes familie har et sommerhus i Vang, hvor jeg har tilbragt og stadig tilbringer meget tid så jeg synes Bornholm er fantastisk og man spiser godt mange steder"*

Hvis man spørger David, hvad han bringer til Sol Over Gudhjem, er svaret klart:

*"Højt humør! Altså nu har jeg jo mødt de 3 andre deltagere og jeg tænker allerede nu at vi har en rigtig god og sjov gruppe mennesker, hvor der ikke er nogen, som stikker ud negativt"*

Samme klare tone svarer David med, når man spørger til, hvad man kan forvente af hans retter:

*"Smag - masser af smag. Nu er jeg i gang med at træne lidt og der kommer nok til at være mindst ét sjovt element, som folk ikke forventer. Slet ikke for folk, der kender mig."*

*"Jeg kommer til at holde mig til det middelhavs-inspirerede indenfor de grænser, som konkurrencen har optegnet"*

*"I forhold til den der mystery-box så kunne man jo håbe på lidt spæde porrer, jomfruhummer, fisk eller noget i den stil, men altså vi er jo alle så dygtige, at der er ikke noget, der vælter os på dagen. Der kommer ikke til at blive serveret en dårlig ret. Altså jo, hvis klappen går ned eller Henrik Jyrk stiller for mange dumme spørgsmål, måske."*

Når emnet falder på inspiration og udvikling prøver David at være tro mod udgangspunktet, men også bevæge sig lidt i retning af flere grøntsager:

*"Der bliver ikke udviklet meget - jeg prøver at være tro mod det vi laver og måske vi er ved at bevæge os lidt fra det Romerske og mere over mod det Middelhavsinspirerede. Også bare så jeg ikke er helt fastlåst til det italienske. Og det er ikke fordi jeg keder mig med Cacio e pepe, men vi har også mange stamgæster, der ved vi er gode til at lave mad og gerne kunne tænke sig andet end braiseret kød med polenta."*

*"Og det er heller ikke fordi vi er blevet veganere eller vegetariske, men helt naturligt bevæger vi os i en retning, hvor der ikke altid er kød på menuen, mere eller mindre ubevidst"*

Det var ikke muligt at få David til at udpege sin største modstander til Sol Over Gudhjem, men så måske alligevel:

*"Jeg har så meget respekt for de andre deltagere, men som sagt kender jeg Torsten bedst og det er ikke nødvendigvis et udtryk for, at han er min største konkurrent eller at jeg er bange for ham, men jeg har set hvor god han er."*

*"Jeg ved at de andre er dygtige, og der er jo en tidligere vinder iblandt og jeg kan mærke at deres styrke giver mig motivation til at pace mig selv nu her i træningen op til og bringe noget nyt til bordet d. 25. juni. Vi gør alle sammen det her for at vinde."*

Er Fischers køkken så skarpt og præcist som hans pastakogning, så ville jeg holde øje med køkken nr. 2 d. 25. juni.



## David Fischer

- 45 år
- Far til 2
- Udlært i 2001 fra Le Saint Jacques under Daniel Letz
- Driver restaurant Hos Fischer