



# Marigold – den bæredygtige drøm

Danske Sofie og italienske Domenico har åbnet deres drømmerrestaurant i Rom. Bæredygtighed er omdrejningspunktet for både mad, vin og indretning. Noget af maden plukker de selv.

SØREN RUD, (FOTO OG TEKST), ROM

Det er ikke indgangspartiet på den nye restaurant Marigold i Rom, der er brugt mest tid og penge på. Åbningsstiderne er skrevet på maletape på døren, og restaurantens navn står med spritpen direkte på ruden. Noget tyder på, at parret bag restauranten, Sofie Wochner og Domenico Cortese, har prioriteret andre ting, hvilket man hurtigt får bekræftet, når man

går indenfor. Selve restaurantlokalet er meget enkelt indrettet, men der er lagt stor vægt på fine detaljer, og kigger man ud i køkkenet, er det – selv med et hurtigt blik – helt klart, at her bliver maden lavet fra bunden.

Foran den store bageovn står danske Sofie og tjekker, om de store runde brød er ved at være færdige, og lige ved siden af står hendes mand, italienske Domenico, og ruller casarecce-pasta med stor finesse og præcision.

»Bæredygtighed er meget vigtigt for os«, siger Sofie Wochner i en kort pause efter at have hevet tre af de store friskbagte brød ud af ovnen.

»Vores mad er hjemmelavet, og vi køber kun råvarer, der er produceret af lokale bæredygtige producenter. Vi tager også selv tit ud i Villa Pamphili (stor park i den vestlige del af Rom, red.) og plukker urter, som vi bruger i madlavningen. Vi har også kun frugt, der er i sæson, og vores vine er italiensk producerede naturvine«, siger hun på vej tilbage til køkkenet for at ælte dej til morgendagens brød.

Brødet er nordisk inspireret og noget

**RUGBRØD I ROM.** Sofie Wochner bager brød, som ikke kan findes andre steder i Rom. Så snart det nybagte brød er ude af ovnen, slår hun dejen op til næste dags produktion.

## FAKTA

### Turen til Marigold

**Klimaaftryk tur-retur:**

**Fly:** 499 kg CO<sub>2</sub> per person

**Bil:** 502 kg CO<sub>2</sub> per bil (divider med antal personer i bilen på rejsen og udregn klimaaftryk per person).

**Tog/bus:** 154 kg CO<sub>2</sub> per person

**Privatforbrug:** En dansker udleder i snit 17.000 kg CO<sub>2</sub> per år.

Forstå tallene, udregn selv dit aftryk, og se, hvordan du kan klimakompensere på [www.politiken.dk/klimaberegner](http://www.politiken.dk/klimaberegner)

**Adresse:** Marigold Restaurant, Via Giovanni da Empoli, 37, Ostiense  
**Prisniveau:** Frokost: 60-100 kr. Aften: 90-130 kr.

**Vejen dertil:** 6 minutters gang fra Piramide-metrostationen  
**Marigold** er engelsk for blomsten morgenfrue

[www.marigoldroma.com](http://www.marigoldroma.com)

af en specialitet i Rom. Det brød har skaffet mange kunder til restauranten.

Bæredygtigheden går igen i indretningen af restaurantlokalet. Interiøret skal reflektere maden. Materialerne til gulvet stammer fra Tivoli lige uden for Rom. Disken, som også er udstillingsvindue for bagværket, er produceret i Abruzzo, bordene er lavet af venner i Toscana, og keramikken er fra Puglia. Den store glasreol er lavet af en lokal smed i Rom. Det eneste, der ikke er italiensk, er et par Arne Jacobsen-stole fra Sofie Wochners barndomshjem, men genbrug er jo også bæredygtigt.

### Restaurant i spisestuen

Restauranten er svaret på en gammel drøm hos Sofie og Domenico. I mere end fire år har parret i mangel af et restaurantlokale drevet pop-up-restaurant i deres private spisestue. 12 gæster var der plads til rundt om spisebordet, når der var åbent, som oftest i weekenderne. Så ud over en unik madoplevelse fik gæsterne også mulighed for at lære andre madglade besøgende at kende, for alle sad ved samme bord.





Da parret endelig besluttede sig for, at nu skulle det være, startede de en crowdfunding på Facebook, så venner og bekendte og tidligere glade kunder kunne donere beløb til at hjælpe dem i gang. Målet var 50.000 euro. De nåede op på 25.000 (ca. 190.000 kroner), så det blev ikke hele køkkenet, der kunne indrettes for de penge, men der blev råd til en meget stor og moderne bageovn og lidt til.

Ud over de mange penge fungerede crowdfundingen også som reklame for den kommende restaurant, som på den måde fik en flyvende start.

**Næsten ingen madspild**

»Vores spisekort ændres hele tiden«, fortæller Sofie Wochner. »Vi har mange dagens retter: dagens sandwich, dagens grøntsagstallerken, dagens pasta, fordi vi bruger de råvarer, der er tilgængelige lige nu. Domenico er opvokset i den fattigste ende af Italien hos en enlig mor med fem børn, så han er vant til at få maden til at strække, og at alt skal udnyttes. Derfor har vi næsten heller ingen madspild. Er der lidt tilbage af en ret, men ikke nok til at have den på kortet næste dag, komponerer Domenico en ny ret, som vi så tilbyder. Han har aldrig åbnet en kokebog og finder hele tiden på nye måder at udnytte råvarerne på«.

Da de fleste af råvarerne skal være dyrket lokalt, har spisekortet et romersk præg, selv om det ikke er traditionelt. En tilfældig dag i maj kunne man på aften-spisekortet blandt andet vælge mellem hjemmelavet tortelli (en fyldt pastatype) med ricottaost, citron og grønkålspesto, klipfisk med kikærter og grillt

**PARLØB.** Sofie og Domenico danner par, både bag disken, i køkkenet og privat. Personalet hos Marigold er nødt til at brænde for princippet om bæredygtighed, og mange ansatte er udlændinge. Doris Rittenschober (th.), kommer fra Østrig.



**Vores mad er hjemmelavet, og vi køber kun råvarer, der er produceret af lokale bæredygtige producenter**  
Sofie Wochner, restauratør



cikorie eller vagtler med stegt græskar, salvie og broccoli. Almindelige retter i det romerske køkken, men serveret på en moderne måde.

»Vi vil dog ikke være så moderne, at der er skum her og der. Det skal være enkelt og genkendeligt«, siger Sofie.

**Moderens rugbrød**

Sofie Wochners bagværksbaggrund stammer fra hjemmet i Nordsjælland,

hvor moderen var en stor inspiration. Det er bl.a. hendes opskrift på rugbrød, som Sofie stadig bruger. Efter at have arbejdet lidt i filmbranchen boede hun i Paris i en periode. Derfra tog hun til Irland, hvor hun fik mulighed for nogle måneders ophold på slow food-skolen Ballymaloe Cooking School.

Herefter var Sofie i praktik i tre måneder på Rome Sustainable Food Project på Det Amerikanske Institut. Det var her,

hun mødte Domenico Cortese, der i 10 år arbejdede som kok på instituttet. Sofie havde nu lært så meget, at hun kunne flytte tilbage til Paris og arbejde på det kendte Rose Bakery. Derefter gik turen tilbage til Rom og til Domenico. Mad og brød skulle det handle om, og nu kan begge dele nydes på deres helt egen restaurant i den sydlige del af det centrale Rom.

rejser@pol.dk