



VINHO  
VERDE

*Like no other wine in the world*

BOGANMELDELSER

## Karen Blixens hyldest til maden, måltidet og mændenes vin



af Elsebeth Lohfert 18. december 2019, 9:39

På en safari i 1914 drak Karen Blixen Château de Pontet Canet 1900, og Berncasteler Doktor 1904, til en syv-retters menu. Det kan man læse i Tom Buk-Swientys bog, "Løvinden", hvor han fortæller om den safari hun var på i juni 1914, sammen med sin mand, Bror Blixen. Fire uger var de på jagt, og Karen Blixen skød sin første løve. Med på safarien havde de tre muldyrtrukne vogne, ni bærere, kokken Ismail, en køkkendreng, en geværbærer og Farah, deres hushovmester. En af vognene var pakket med proviant, og vinene: et par kasser Château de Pontet Canet årgang 1900, og Berncasteler Doktor, årgang 1904.



Nu er der udkommet en ny bog: "I køkkenet med Karen Blixen", der med et gastronomisk focus tager denne historie op, og stiller spørgsmålet: "men hvordan var det praktisk muligt at gennemføre en flot dinner ude midt i ingenting?". Hemmeligheden var ifølge bogens forfatter, Signe Wulff, *tinned goods* – konserver af høj kvalitet.

Signe Wulff har i mange år beskæftiget sig med gastronomi – først som forlagsredaktør, siden som kommunikationschef for Cofoco og nu med eget kommunikationsbureau, der har speciale i vin og mad. Hun har desuden bloggen [www.kvindevin.dk](http://www.kvindevin.dk)

"I køkkenet med Karen Blixen" giver hun os indblik i måltidet og gastronomiens betydning i Karen Blixens liv, ja ovenikøbet afslører og dokumenterer hun, at Karen Blixen i 1925 var i kokkelære på Restaurant Rex, i København. Bogen gengiver også – for første gang – Karen Blixens egne yndlingsopskrifter fra hendes læretid som kokkelev og kommer med et nyt bud på den rigtige menu fra Babettes gæstebud, så alle kan nu udfolde sig i køkkenet a-la-Blixen.

Selv var Karen Blixen ikke nogen stor vinkender, det var til gengæld de mænd der betød mest for hende: ægtemanden Bror Blixen, der gjorde hende til baronesse. Elskeren og hendes livs kærlighed, Dennis Finch Hatton, og vennen – hendes "bror i ånden", Berkeley Cole. De var alle store nydere og kvalificerede kendere af vin. At hun i vinsammenhæng lænede sig op af sine mænd omtalte hun også gerne selv, i forskellige sammenhænge.

# VINBLADET

## Fakta om Vin siden 1992



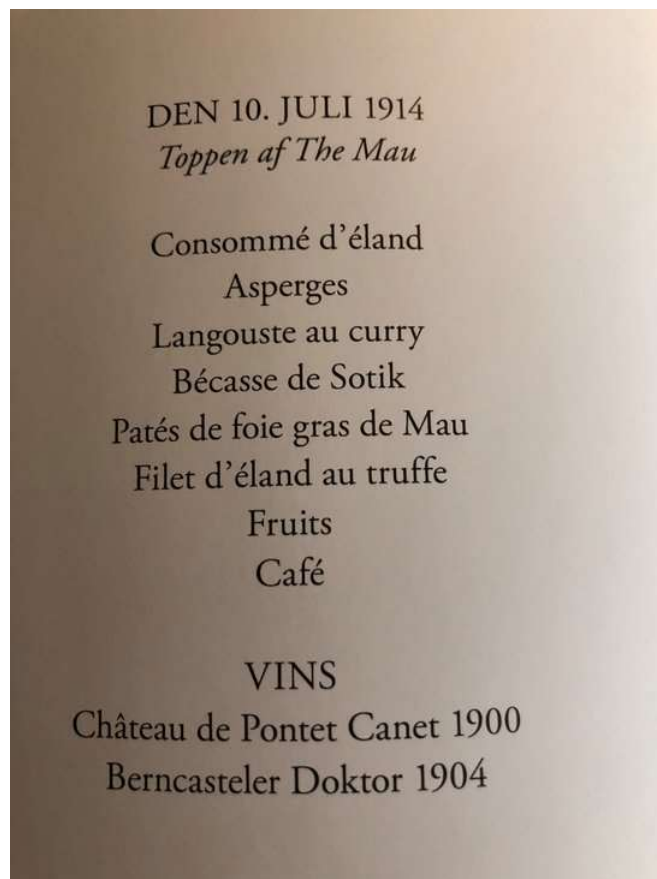
*Like no other wine in the world*

“Det var en udmærket Skik i dette Land, at naar Damerne vil lave Middagen, bringer de besøgende gentlemen Drikkevarene, Berkeley kom med herud med en stor kasse skum...”

Citat fra “I køkkenet med Karen Blixen”, side 155

Da den engelske Prins Edward, den senere kong Edward VIII, i efteråret 1928 var i Nairobi kom han til middag på farmen hos Karen Blixen foranlediget af Dennis Finch Hatton, der skulle lede en safari for ham. Inden besøget havde Karen Blixen fået tolv kasser champagne af Finch Hatton, som han var utilfreds med, fordi de manglede brus mente han. Og hun skriver:

“Han påstod den var ”flat”, hvad jeg ikke selv kunne smage, men jeg har egentlig ikke forstand på vin. Da han skrev tilbage til sit vinfirma og beklagede sig, fik han et elskværdigt svar, de ville omgående sende tolv nye kasser, da det ikke kunne betale sig at returnere dem. Jeg fik da 144 flasker champagne at more mig med, og var en tid meget flot med champagnecocktails. Og jeg kogte da også skinken til prinsen af Wales i champagne. Der gik vel en fem-seks flasker dertil. Men skinken blev også virkelig god...”



Menu'en her er fra "I køkkenet med Karen Blixen", hvor Signe Wulff i kapitlet "Bryllupssafari" fortæller om de enkelte retter og giver sit bud på hvorfor Bror Blixen valgte at medtage netop Château de Pontet Canet og Berncasteler Doktor

Bror Blixen kunne også sin vin, og det er i hans dagbogsnotater fra deres første safari sammen vi kan læse menuen her foroven. I et andet dagbogsnotat fra samme år, skriver Bror Blixen om forplejningen i toget fra Mombasa til Nairobi, at de fik: "a bottle of African Burgundy, which was not so bad by any means".

"I køkkenet med Karen Blixen" er en underholdende, ny gastronomisk Karen Blixen-historie, begejstret fortalt af Signe Wulff, der om sin hovedperson konkluderer: "Karen Blixen var verdensborger før de fleste andre – også på det kulinariske felt".

"I køkkenet med Karen Blixen" er på 304 store sider og koster 399,95.