

Danmarks yngste Michelin-kok skifter den klassiske fine dining-scene og det pressefoldede hotelliv ud med Nørrebro'sk spontanitet, bryg og leben.



SPONTAN er navnet på den nye restaurant, der åbner i Tapperiet BRUS i Guldbergsgade til sommer. Drengene bag BRUS rekrutterede køkkenchefen til stedet i en sen nattetime bag baren på Mikropolis. Sammen vil de skabe en helt ny oplevelse af at gå på brygpub i København.

CHRISTIAN GADIENT har stjernestøv på skuldrene. Efter mere end et års arbejde som køkkenchef på restaurant Marchal, løftede han i sidste uge Michelin-arven efter Ronny Emborg, da han genvandt stjernen som herre i eget hus. Men efter flere år i fodsporene på stjernespækkede restauranter, nye nordiske læremestre og pressefoldede servietter en masse, er Christian Gadiant klar til at køre sit eget sted. Befriet for spændetrøjer og dogmer, vil Gadiant tilbyde måltider, der kan indtages med sænkede skuldre. Gadiant er født og opvokset i Østrig. Hans far er kok og moderen ejer et hotel. Gadiant er vokset op med at modtage gæster på hotellet og har stærke barndoms minder om den næsten familieagtige middag, der blev stabled på benene aften efter aften for både gæster og ansatte.

Christian Gadiant sætter hjemlig gæstfrihed og afslappet stemning omtrent lige så højt som velmagende kreationer og æstetiske anretninger. Med SPONTAN vil Gadiant etablere et slags hjem for gæsterne; et stamsted der serverer nye ting i velkendte rammer. Menukortet kommer til at afspejle sæsonen, som det sig hør og bør, men i høj grad også spontanitet. SPONTANs eneste gennemgående koncept er nemlig, at maden skal ændre sig løbende og have rum til nye afgrøder, smage og dufte, der kommer ind på dagen, såvel som kokkens egen craving efter yndlingsretter og daglige afstikkere.

”Spontanitet er vigtigt for mig. Både fordi langtidspanlægning keder mig, men også fordi jeg elsker at smage noget nyt og tænke; ’det vil jeg lave noget med’. Jeg har ikke mange signaturretter på repertoire, for når jeg først har lavet den helt gode ret, vil jeg gerne videre og i gang med at udvikle en ny. Mine gæster skal kunne vende tilbage igen og igen – til de samme rammer men uden den ensformige madoplevelse”, fortæller Christian Gadiant.

Navnet SPONTAN henviser også til den vildgæring, der kendes fra ølbrygningens verden. Og med BRUS som allernærreste nabo, vil SPONTAN afspejle flere elementer fra denne verden og gensidigt udveksle erfaringer og inspirationskilder med fermentering- og mikrobrygprojekterne under samme tag.

”To Øl har været et omrejsende bryggeri i mange år, hvor vi har samarbejdet og udvekslet erfaringer på tværs i miljøet. Med SPONTAN vil vi overføre den tilgang, vi har til ølbrygning, til socialt liv og gensidig inspiration på restauranten. Ligesom vi i To Øl ikke producerer den samme øl igen og igen, så vil SPONTAN løbende variere udbuddet, invitere kokke ind til pop-ups og tilbyde gæsterne nye smagsoplevelser – og på den måde afspejle den samme form for livlige og løbende udvikling”, fortæller medejer i To Øl og BRUS, Tore Gynther.

Baren og bryggeriet i BRUS slår dørene op under Copenhagen Beer Celebration i maj. SPONTAN følger trop med Christian Gadiant i front, så snart alle spontane kræfter er klar.

Christian Gadiant

- Født i Østrig, 29.09.1988
- Trådte sine barnesko i hotelbranchen og uddannede sig inden for turisme indtil han besluttede sig for at blive kok
- Startede med at arbejde på top-hoteller i Østrig og Irland
- Tog herefter til London for at stage på en række af de helt store spillere på fine dining scenen, bl.a. The Fat Duck, The Ledbury, Nobu, Hibiscus og The Hand and Flower
- Kom til Danmark i 2010
- I København var han først på AOC i 2,5 år
- Herefter blev han tilbudt at følge med Ronny Emborg som souschef på Marchal
- Souchef på Marchal i to år
- Køkkenchef på Marchal siden starten af 2015

For yderligere info kontakt

Presse og kommunikationsansvarlig Louise Norup Hellener på
louise@to-ol.dk eller 27286150

