



Manifestet om god mad i Korsbæk på Bakken

I Korsbæk på Bakken tilstræber vi:

1. at genskabe klassiske danske retter fra 1930'erne og 1940'erne

Vi bibeholder opskrifterne fra den periode, hvor Matador foregår - uden moderne tilsnit eller nymodens ingredienser. Sammen med Lise Nørgaard har vi nøje udvalgt traditionelle retter, som passer til tiden og til de karakterer, der har til huse i de forskellige restauranter og i de private stuer i Korsbæk.

2. at tilberede god, dansk mad fra bunden

I Matador ser vi kokkepiger partere hele grise på køkkenbordet, stoppe medisterpølser i lange baner og bage vaniljekranse, lagkager samt andre lækkerier. I dag har vi moderne maskiner, der gør processen mindre hård for fysikken, men vi tilbereder retterne som dengang af så rene råvarer som muligt og med fortsat kærlighed til det gode håndværk.

3. at prioritere kvalitet i maden

Maden i Lauras køkken i kælderen hos familien Varnæs er af prima kvalitet. Råvarerne er af bedste beskaffenhed, og de bliver sammensat med kærlig hånd til fortryllende festtafler og frokostselskaber. Kvaliteten går igen i hverdagsmaden på Jernbane Restauranten og i den finere madlavning på Postgaarden - på samme vis prioriterer vi madens kvalitet på vores øvrige tre spisesteder 'i privaten' og i vores butikker i Korsbæk på Bakken.

4. at anvende lokale og danske råvarer

Spisekammeret på gården hos grisehandlerens Katrine Larsen er stort - hun henter grøntsagerne i haven, kødet og mælken i stalden og æggene i hønsegården. I Korsbæk på Bakken har vi ingen urtehave, men vi forsøger at følge tankegangen om kort leverance-kæde i vores valg af leverandører. Derfor samarbejder vi på alle vores spisesteder i videst muligt omfang med lokale og danske producenter af råvarer til vores køkkener.





Vi skal smage os til Matador

I Korsbæk på Bakken ønsker vi at give vores gæster et levende gensyn med Matador. Vores fornemste opgave er at skabe en autentisk tidslomme fra 1930'ernes og 1940'ernes Danmark, som er tro mod Lise Nørgaards tv-klassiker.

Mad er en stor del af Matador. I mange scener i tv-serien ser man Katrine eller Laura tilberede indbydende retter, og en betydelig del af handlingen udspiller sig omkring middagsbordet hos familien Varnæs og familien Skjern eller i lokalerne på Postgaarden og i Jernbane Restauranten.

Hovedattraktionen i Korsbæk på Bakken er vores fem tematiserede spisesteder, hvor mad, skuespil og sceneri går op i en højere enhed. Vores ambition er at servere velsmagende og ærlig mad af høj kvalitet.

Må vi præsentere de fem spisesteder:

Jernbane Restauranten:

Kig forbi hos Tjener Boldt til en portion stegt flæsk med persillesovs, et par håndmadder og en kold bajer eller dagens særlige tavleret. Der kan ikke bestilles bord i Jernbane Restauranten – Her kommer går man direkte ind fra gaden.

Postgaarden:

Lad os byde Dem indenfor i de smukke, lyse lokaler, hvor Ovetjener Olsen regerer. Nyd højtbelagt luksus-smørrebrød eller en udsøgt á la carte middag med familie og venner.

Hos Varnæs, Lauras Køkken og Katrines Gaard:

Som en helt enestående oplevelse, kan du blive inviteret med hjem i privaten i tre velkendte husholdninger fra Matador: Hos Varnæs, i Katrines Gaard og i Lauras Køkken.

Du er sammen med ca. 20 øvrige gæster inviteret til ankomst på bestemt klokkeslæt, fastsat af værtinden, der vil være klar til at modtage dig og resten af selskabet. Som gæster kan I læne jer tilbage og nyde tidsrejsen, tilbage til livet i en mellemstor provinsby i 30'erne og 40'erne, tilbage til livet i Korsbæk. I skal ikke tænke på menu, drikkevarer eller traktament – det står Maude, Katrine eller Laura for, præcis som var I til privat middagsselskab hos de tre velansete damer.

Nyd middagsmad eller aftensmad i Katrines Gaard og i Lauras Køkken, mens du Hos Varnæs herudover kan opleve et eftermiddagsvisit, et middagsselskab eller et ekstravagant festtæffel i de smukke stuer. Læs mere de forskellige traktamenter på vores hjemmeside.



Forventer flere end 1000 spisende gæster om dagen

Der skal et velsmurt hold til at drive fem spisesteder, en beværtning samt fem butikker på området i Korsbæk på Bakken. Nicolai Fabian er drifts- og restaurationschef og fortæller:

”I Korsbæk på Bakken har vi kapacitet til at bespise op til 1700 gæster om dagen på vores fem spisesteder. Og vi går ikke på kompromis med kvaliteten, hverken i butikkerne eller på restauranterne. Derfor har vi også entret med et topkvalificeret team, der skal sørge for at sikre gæsterne den særlige oplevelse, det skal være at besøge Korsbæk – og her taler vi både omgivelser, service og selvfølgelig maden.”



De tre herrer i spidsen for spisesteder og butikker:

Bagerst: Nicolai Fabian, drifts- og restaurationschef. Nicolai har stået i spidsen for flere restauranter og kørende forretninger på Bakken i mere end 8 år.

Til højre: Stig Bundgaard, køkkenchef. Stig har en lang karriere bag sig som kok køkkenchef på nogle af landets bedste restauranter. Sidst som køkkenchef på Skjoldenæsholm Slot.

Til venstre: Bruno Andersen, restaurantchef. Bruno har hentet sin ekspertise som tjener og bartender på tonangivende beværtninger i ind- og udland. Den seneste årrække har Bruno arbejdet som inspektør i Grøften.

Vidste du, at ...

- ◇ ...alle køkkenfaciliteter, lagerrum, kontorer og personalestuer ligger under jorden i Korsbæk på Bakken. På den måde udnyttes kvadratmeterne optimalt i stueplan, og det bliver lettere at ”skjule” moderne køkken og it-udstyr, som ikke fandtes i 30’ernes Danmark.
- ◇ ...der er ansat ca. 50 tjenere, bartendere øldrenge, afryddere og overtjenere (Heraf én Olsen) 6 smørrebrødsjomfruer, 1 køkkenchef, 2 souschefer, 14 kokke, 6 opvaskere, 2 konditorer, 11 butiksansatte, 4 betjente, 12 professionelle skuespillere, foruden flere end 9 servicemedarbejdere og 12 administrative medarbejdere til at servicere de forventningsfulde gæster i Korsbæk
- ◇ ...samtlige menuer, retter og opskrifter er udvalgt i samarbejde med Lise Nørgaard. Om nogen ved hun, hvad Katrine Larsen serverer for sine gæster til frokost på gården, hvilket slags tilbehør, der ledsager oksestegen på Postgården, og om man spiser krustader eller tarteletter i Korsbæk.
- ◇ ...en måned før åbning har Korsbæk på Bakken modtaget flere end 50.000 bestillinger til plads på rundvisninger eller på spisestederne.
- ◇ ...Korsbæk på Bakken åbner for offentligheden d. 30. april 2015 kl. 14.00 og har hver dag åbent for gæster til rundvisning, bispising og til en lang række af arrangementer og musik, der vil foregå sommer over.