

Kokke- kunstneren

Anmelderne lovpriser Christer Rødseth og gjengen på restaurant Fjøla. – Jeg vil servere ærlig mat, sier kjøkkensjefen.

TEKST: TONE S. TUHUS FOTO: EIRIK FØRDE/ CATCHLIGHT FOTO

Hos bestemoren på Nordmøre duftet det av sveler og vafler. Christer Rødseth var ikke gamle karen og rakk knapt opp til kjøkkenbenken første gang han fikk være med å steike. Også kokkeonkelen fra hjemstedet Aurskog i Akershus var dreven på kjøkkenet. Han lot nevøen titt og ofte få ta del i matlagingen og Christer lot seg ikke be to ganger.

Det har han ikke gjort senere, heller. Kokkeyrket har vært et mål for ham siden tenårene, og det var lett å takke ja til å bli kjøkkensjef på Fjøla da muligheten dukket opp. Nå er det gått et halvt år siden åpningen og Christer er der han skal være. Med ansvar for kjøkkenet og menyen kjører han sin egen stil.

– Som person er jeg jordnær, direkte og rett fra levra. Det skal også maten på restauranten være. Fjøla skal

gjenspeile meg som person og det betyr minimalt med dilldall. Det handler om å servere ærlig mat, sier 25-åringen.

Ærlig mat for Christer Rødseth betyr ekte varer. Med andre ord norske råvarer, så sant de er å oppdrive, og mat fra produsenter med et hjerte for mat og norske mattradisjoner.

– Jeg liker rene og gode smaker og en klassisk kokkekunst uten altfor mye eksperimentering. Fjøla står for norske råvarer og ekte produkter. En gulrot er en gulrot, og ei nepe er ei nepe. Vi jobber for at maten skal smake det den er, og da er råvarene viktige. Gjestene skal ikke lure på hva de får servert på tallerkenen – i tillegg skal det smake godt, sier kjøkkensjefen.

Tilgangen til norske rotgrønnsaker er god nærmest året rundt, men ikke alle råvarer er like enkle å få tak i. Da må han ty til andre løsninger.

– Villfisk er noe vi jobber hardt for å få jevn tilgang på. Og bærseongen her hjemme er kort. Ferske, norske bringebær har for eksempel en kort sesong. Da kjører vi i stedet bringebærpuré fra Frankrike, sier han.

POSITIV RESPONS

I løpet av Fjolas levetid har restauranten høstet mange lovord fra gjester og anmeldere. Aviser og tidsskrifter har omtalt Fjøla som alt fra «et innbydende sted med lekkert interiør og attraktiv mat» til «Østbanehallens fineste spisested». Superlativene har stått i kø og blant dem som har vært innom er Finansavisen, Dagbladet, →

”

Jeg har gjort masse – men er langt fra mett.





“ Det er utmattende, men morsomt – og vi går alltid for gull.

Appetitt og Mat fra Norge, som er Aftenpostens matmagasin.

«En real opptur» og «Maten var usedvanlig smakfull og bød på overraskelser som fikk smaksløkene til å slå kollbøtte ved flere anledninger,» skriver Mat for Norge. Om Fjøla gir valuta for pengene svarer de bestemt «Ja, og atter ja», før de avslutter med å gi stedet en soleklar sekser og oppfordringen: «Bestill bord straks».

Dagbladet lanserer overskriften «Matkunst i Østbanehallen» og omtaler kveite-retten med blomkål og hasselnøtter som intet mindre enn «fantastisk». Finansavisen på sin side gir Fjøla terningkast fem og skriver blant annet dette om desserten de får servert: «Ai-ai! Dette er jo selve målet for alle eplekakebakere verden over. Ingen triks eller hemmelige ingredienser her. Bare mel, epler og sukker, samt godt håndverk og god gammeldags peiling».

Christer Rødseth omtales som «entusiastisk» og «energisk» og en som «brenner for det norske og lokale». Han innrømmer gladelig at han og staben setter pris på den positive oppmerksomheten.

– Det er helt fantastisk – og overveldende. Jeg får alltid litt klump i halsen når jeg leser alt det positive som står skrevet, sier han, og understreker samtidig at han ikke er alene om suksessen.

– Jeg jobber sammen med en fantastisk superbra gjeng. Ingenting kommer gratis og alle gir jernet hele tiden. Absolutt alle er viktige for at vi skal oppnå gode resultater, sier han.

DIREKTE STIL

Christer Rødseth eier ikke Fjøla, men driver spisestedet sammen med souschef Edel Enger og restaurantsjef Henrik Feiring. Rødseth har ansvaret for kjøkkenet sammen med Enger, mens Feiring styrer restaurantdelen. Christer gjemmer seg imidlertid ikke bak grytene, men er mye å se ute i restaurantlokalene. Han liker å slå av en prat med dem som stikker innom.

– Det at jeg er direkte og rett på sak får også gjestene merke. Jeg liker å være ute i miljøet og er der så ofte jeg kan. Kommer det for eksempel en gjeng damer i 70-årene, kan jeg finne på å si noe sånt som «Heisan jenter, skal det være noen bobler?». Og dukker det opp en gruppe business-karer, kan jeg jekke dem ned med et par kjappe fraser. Husk, dette er Fjøla, med tjukk L. Man kommer ikke hit for å være snobbete, men for å spise god mat.

For Christer er yrket blitt en livsstil og han angrer ikke på valget.

– Jeg er mange timer på jobb hver dag, og pendler fortsatt fram og tilbake fra Aurskog til Oslo. Det tar tid å bygge opp en restaurant. Men det går greit. Selv om jeg er mange timer på jobb, så elsker jeg det. Jeg ville ikke hatt det annerledes, sier matentusiasten. →



Man kommer ikke hit for å være snobbete, men for å spise god mat

– Jeg har gjort masse – men er langt fra mett. I konkurranser må alle detaljer stemme, og jeg synes det er fantastisk å være en del av et team som yter maks sammen. Det er utmattende, men morsomt – og vi går alltid for gull, sier Rødseth.

Om veien videre er han krystallklar: Det er Fjøla som gjelder!

– Jeg har en toårsplan, og i den perioden er det Fjøla som er i fokus. Vi har vært heldige og fått gode tilbakemeldinger og det har gitt oss en fin start. Men det er viktig å vedlikeholde det gode nivået og ikke hvile på laurbærene. Målet videre er å opprettholde fokuset på god mat og norske råvarer. Vi skal garantert fortsette det samme kjøret, sier han.

Det at Fjøla ligger i Østbanehallen er en ubetinget suksess, mener han.

– Østbanehallen er et sted der folk møtes og er på farten. Det er et knutepunkt for både tog, buss og bane og en ideell møteplass. I starten hastet folk innom her fordi de var på reisefot. Det morsomme nå er at folk avtaler å møtes hos oss, ene og alene for å spise og kose seg. Det er et godt tegn og et bevis på at vi har lykket med noe. Vi skal fortsette i det samme sporet og levere godt på det vi kan: Enkel, ærlig og god mat for folk flest, sier Christer Rødseth. ☺



I sommer bevilget Christer seg to uker ferie, selv om han i deler av den laget mat i bryllupet til en kamerat. Målet på sikt er å jobbe fire dager uke. Eller for å si det sånn, det er i hvert fall et mål han har for kollegene sine.

– Jeg tror ikke jeg klarer å holde meg helt unna, skjønner du, selv om jeg har fri. Jeg stikker nok innom her, uansett. Sannheten er at jeg er her så mye som jeg kan, ler han.

GOD MAT I FOKUS

Innimellom travle dager på Fjøla er Christer Rødseth opptatt med kokkekonkurranser. Han har allerede rukket å bli verdensmester i kokkefaget to ganger, som assistent. Han har også deltatt i ett olympisk kokkemesterskap og er for tiden kaptein på juniorkokkelandslaget. Nå trener han til et nytt OL i kokkekunst, som skal arrangeres i Erfurt i Tyskland i 2016.

GOODBYE BLENDING IN
HELLO STANDING OUT

At Comfort Hotel Grand Central®, Oslo, we make choices. Instead of super fancy, we choose to be fun and social. We choose the buzzing lobby, the relaxed atmosphere, the beautiful design and the friendly staff.

The three minute walk from the Airport Express Train eliminates the need for taxi services. And whatever YOU choose while you're here, it'll be just outside your door step.

choice.no

COMFORT HOTEL GRAND CENTRAL

co.grand.central@choice.no • (+47) 22 98 28 00 • OSLO, NORWAY



Hos Blomsterglede får du kvalitet og stort utvalg av friske blomster kombinert inspirasjon og ekspertise. Butikken lager alle sine buketter selv, så de holder seg friske og flotte så lenge som mulig. Plasseringen på Ø er midt i blinken for Blomsterglede siden de tilbyr friske blomster til både turister, fastboende og alle de store bedriftene som har etablert seg i Bjørvika-området.

Blomsterglede

Blomsterbestilling: +47 47 48 48 47

klar. ferdig. nyt

Java Chip

Frappuccino® blended beverage

Du finner oss sentralt i hovedhallen, i andre etasje.

Man-fre 0600 - 2200
Lør-Søn 0700 - 2200