**Kokkenes Køkken vil lave mad med tang**

**For hele tiden at udvikle og forny sig tager Kokkenes Køkken jævnligt ud for at hente inspiration til nye bæredygtige råvarer. Den 17. juni blev køkkencheferne sendt til Nykøbing Sjælland for at høste tang og få inspiration til, hvordan tang, der er meget klimavenligt, kan bruges i madlavningen. Tanken er nemlig, at køkkencheferne skal til at lave mad med tang.**

Kokkens Køkken har stort fokus på bæredygtighed og at anvende lokale råvarer. Derfor blev køkkencheferne fra kantinerne rundt omkring i landet sendt på inspirationstur til Nykøbing Sjælland for at se nærmere på tang som råvare. Tang er CO2-neutralt, kræver ikke sprøjtegifte, kan høstes i dansk farvand, og så kræver det af åbenlyse grunde ikke vanding. Tang er med andre ord meget bæredygtigt, og så har det en masse næringsmæssige fordele.

”Tang indeholder mellem 10 og 100 gange så mange vitaminer og mineraler som frugt og grønt. Og så indeholder det op til 60 procent kostfibre og kun tre procent fedt,” fortæller Simon Weber Marcussen, der er partner i firmaet Dansk Tang, der i samarbejde med storkøkkenforhandleren, KEN Storkøkken, stod for arrangementet, hvor køkkencheferne både skulle høste tang i Nykøbing Bugt og smage forskellige retter, hvor tang indgik som ingrediens.

Spørger man direktør i Kokkenes Køkken, Maj Toppenberg, så var turen både til for at hente inspiration, men også for at der skulle ske noget socialt.

”Vi vil gerne inspirere vores kokke, og så vil vi gerne bruge så mange danske råvarer som muligt. Tang er sundt og godt for meget. Man kan eksempelvis bruge det til sukkerreducering i kager og marmelader, man kan lave salater og bruge afkog som geleringsmiddel. Der er virkelig mange muligheder med tang, og set fra en bæredygtighedsvinkel, så er det bestemt en råvare, vi bør benytte. Derudover er vi også taget afsted for det sociale og for at være sammen på en anden måde, end vi plejer,” siger Maj Toppenberg og fortæller, at Kokkenes Køkken har indgået en indkøbsaftale med Dansk Tang, så kokkene allerede nu kan begynde at servere tang ude i kantinerne.

 **Skal ud i kantinerne**En af dem, der var med på turen, var Thomas Risvig Vosoughi, der er køkkenchef i Kokkens Køkkens kantine hos Carlsberg i Valby. Og han synes, at det er megafedt, at Kokkenes Køkken laver inspirationsarrangementer.

”Det er rigtig godt, så man kan få åbnet øjnene for nye råvarer, og hvordan de kan tilberedes. Jeg vil også meget gerne prøve at se, om jeg kan få tang ind som råvare i kantinen,” siger han og fortæller, at han især tænker, at tang ville kunne bruges i salater og i fiskeretter.

Også Mathew Attril, der er køkkenchef i Kokkenes Køkkens kantine i Forende Koncernens hovedkontor i Søborg, var begejstret for arrangementet.

”Det var rigtig godt arrangeret, og det var dejligt at tale med nogle eksperter, der ved meget om emnet. Jeg har fået brugbar viden om tang, som jeg jo altid har vidst eksisterende, men ikke rigtig har vidst, hvordan jeg skulle bruge i madlavningen.”

Mathew Attril synes især, at tangen smagte godt, når den var tilberedt, og ligesom Thomas Risvig Vosoughi vil han også prøve at lave forskellige retter, hvor tang indgår.

”Jeg kan godt se, hvorfor det giver mening at anvende tang. Udover de miljømæssige fordele, så har tang også en masse smag.”