

HISTORIE DEL 4 AV 5

Mitt navn er Tommy og lillebroren min heter Jason, vi er ofte til å se i restauranten. Men hvordan endte vi opp her?

Du kan nesten si at jeg ble født inn i restaurantbransjen. Familien min har alltid drevet med restaurant siden de kom til Norge i 1985. Dermed var det åpenbart at jeg bestemte meg for å studere hotell og næringsliv på videregående skole.

Jeg var utplassert på en rekke restauranter i Oslo, blant annet; Oscars gate, Bølgen & Moi, Klosteret, Hotel Continental og Markveien mat og vinhus.

Lærlingstiden ble hos Consenzo Amici, og siste året fikk jeg jobbe hos ærverdige Hotel Continental altså på Theatercafeen. Som lærling i huset blir du rullert innom alle avdelingene; bankettservitør, bartender og fullverdig servitør. Jeg tok fagbrevet for servitørfaget i 2008.

I 2010 var jeg i Shanghai Expo, hvor Fursetgruppen hadde ansvaret for restaurant delen til norske paviljongen, der fikk jeg for første gang oppleve å servere en kongelig person; Kronprins Haakon - kjempegøy!

I mellomtiden opp mot 2016 jobbet jeg som deltid på Taste of China på Torggata og vinmonopolet, samt som bankettservitør på Hotel Christiania.

I 2016 tok jeg og Jason 100% over driften i restauranten. Både jeg og lillebroren min trives godt på gulvet blant gjestene, vi er veldig glad i å snakke med gjester, informere om mat og vin, i tillegg deler vi på den daglige driften og administrative rollene.

Vin var noe jeg alltid var interessert i, men interessen ble styrket etter årene i bransjen, i tillegg la jeg merke behovet blant gjestene til Dim Sum restauranten ved Rådhuset. Jeg bestemte meg for å utdanne meg som Vinkelner i starten av 2017 hos Kulinærisk akademi, der bestod jeg både vinteorier og blindsmaking.

Jeg er i dag spesielt interessert i viner fra burgund området og tyske riesling, og er med på vinsmakinger minst en gang i måneden for å holde meg oppdatert.

Ettersom jeg personlig er glad i riesling og burgundere, vil vinkartet hos oss naturligvis reflektere dette, men det er ikke uten grunn! Dim sum passer meget godt til riesling da den har høy nok syre, fruktighet og sødme til å takle maten, det er mye soya, krydder som; hoisin saus og chilli i kinesisk mat! Riesling er en allround vin som passer godt til vår mat. På en annen side liker jeg burgundere, fordi det er trendy og ikke minst veldig godt. I tillegg er det veldig populært blant bransje gjestene våres.

I tillegg til vin ble jeg meget interessert i sake! I 2018 bestemte jeg meg for å utdanne meg som Sake sommelier. Sake er en veldig interessant kategori, de har nemlig de samme egenskapene som min favorittvin - tyske riesling; sødme, syre og dybde. Sake har i tillegg samme smaksprofil som man kan finne i mange matretter i Asia; soyasaus, urter, og kjøttbuljong osv.

Til slutt ønsker jeg i tillegg å takke vår mor for hennes lidenskapelig engasjement alle årene i restauranten, det har gitt meg og Jason motivasjon til å fortsette å drive familie restauranten videre Mer om vår tradisjonelle dim sum følg med på del 5...

