

## Amalienborgs hofkonditor Gert Sørensen – en folkelig, arbejdsom og kongelig konditor

Af Bettina Buhl

Den 31. oktober 2015 døde Gert Sørensen i Viborg 78 år gammel. Med ham forsvandt en af dansk gastronomis mest markante skikkelser. Han brændte til det sidste for formidlingen af gastronomien og havde i lejede lokaler i Viborgs midtby indrettet et lille museum. Det rummede hans ypperste dekorationer, hans værktøj og et stort arkivmateriale, herunder fotos, arkivudklip og malerier fra hans lange og aktive liv i branchen. Kolleger tæt på Gert Sørensen anmodede efter hans død det Det Grønne Museum,<sup>1</sup> der på nationalt plan arbejder med dansk madkultur, om at overtage samlingen. Efter et besøg og en god samtale med Gert Sørensens familie og repræsentanter fra den gastronomiske branche valgte museet at udtage dele af samlingen og låne det omfattende private arkivma-

*I fagbladet for Bager- og Konditormestre i Danmark i 2008 (nummer 6) publiceres en artikel om tilvirkningen af kagen til prins Joachim og prinsesse Marias bryllup. Gert Sørensen, Peter Finne, Farumhus Konditori og Daniel Kruse, Søllerød Kro producerede en kage overtrukket med hvid marzipan, som ifølge fagbladet bestod af hvide sacherbunde med pistacie, en chokoladetroffel med Tahiti-vanilje, nøddemarengs med Grand Manier og creme. Foto: Anders Grabow, Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD).*

teriale til et studie af dansk konditori i tiden efter Den Anden Verdenskrig og frem til i dag.

Det var for 40 år siden ikke muligt at forudse det kvantespring ind i verdenseliten, som dansk gastronomi har foretaget fra starten af det 21. århundrede. I beskrivelserne af den håndfuld ildsjæle, som muliggjorde denne udvikling, er Gert Sørensens betydning hidtil blevet noget overset. Det er blevet formuleret af en af de personer, der har det største overblik over dansk gastronomi, og som samtidig har et indgående kendskab til branchens nyere historie, formand for Kokkelandsholdets bestyrelse Uffe Nielsen.

Det er denne artikels formål at dokumentere Gert Sørensens liv gennem interviews samt studie af privat arkivmateriale og samtidig undersøge følgende konstatering fra Uffe Nielsen: „Gerts metoder og lærebøger er fundamentet for kokkeuddannelsen. Han var jo den ukronede kejser af dessert. Og i dag bruger vi jo stadig hans opskrifter og grundtanker“.<sup>2</sup>

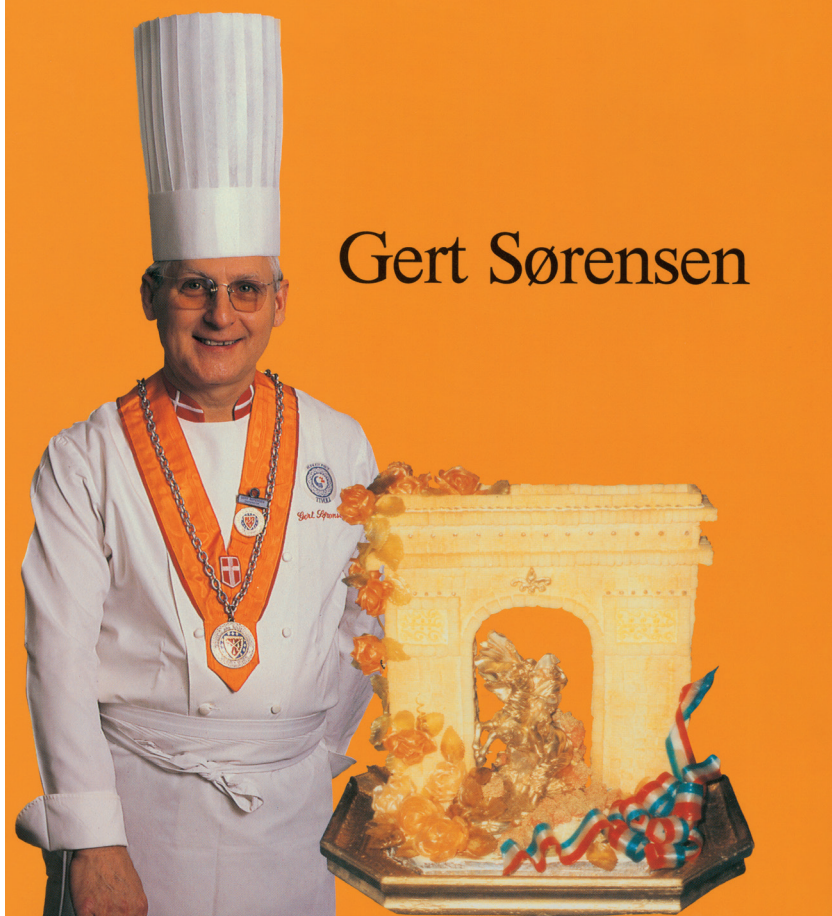
### Gert Sørensen – opvæksten blev hans inspiration

Gert Sørensen blev født den 16. juli 1937 i Hillerød. Opvæksten blev fundamentet for hans håndværk i vok-



*De L'école Pâtissier et Gastronomique,  
Copenhague*

Konditor og Gastronomisk Fagskole



Gert Sørensen

*Gert Sørensen præsenterer i dette farverige katalog sin Konditor og Gastronomisk Fagskole. Han er her afbildet sammen med en af sine signaturdekorationer: Triumfbuen i Paris udført i hugget sukker med Napoleons indtog.  
Foto: Det Grønne Museum, taget i forbindelse med Mindeudstillingen om Gert Sørensen.*

senlivet. Faren var anlægsgartner, og Gert Sørensen nævner selv i et portræt, at det var i barndomsårene, han fik interessen for blomsternes former og farver. Det var dog en onkels arbejde som brødkusk, der gjorde, at han oprindeligt besluttede sig for at gå i lære hos en bager.<sup>3</sup>

Gert Sørensen kom i lære den 1. august 1951 hos konditormester Carlo Lander i Hillerød, og fire år efter fik han svendebrev med sølvmedalje. Men inden han kom i lære, og mens han arbejdede som bydreng hos en bager, var han blevet fascineret af, at blomsterne kunne formes og skabes i marzipan. På den måde fik han skabt en forbindelse til farens erhverv. Af alle blomster blev rosen Sørensens foretrukne blomst, hvilket blandt andet ses i arkivmaterialet, som indeholder en større mængde fotografier af hans kager med rosendekorationer. Gert Sørensens kone, Elin, erindrer, at stort set alle hans dekorationer var med roser. Den gastronomiske branche, Kokke Forening Danmark, Det Danske Kokkelandshold og Fédération Cuisinier Exclusive d'Europe i Danmark valgte efter Gert Sørensens død at ære hans navn og position i branchen ved at indstifte mindeordenen Den Gyldne Rose i samarbejde med Elin Sørensen. Ordenen, som uddeles årligt, skal tildeles en person, som udviser et enestående virke inden for gastronomi og konditori. Rosens endelige design blev valgt af Elin Sørensen. Ordenen blev første gang tildelt den 14. november 2016 til kok og konditor Daniel Kruse.

#### **Hotel d'Angleterre**

##### **– fagligheden fik fundament**

Gert Sørensen valgte at specialisere sig som konditor og dessertkok. Han søgte derfor til en af de stør-

ste i faget – chefkonditor Gøsta Wennberg på Hotel d'Angleterre. Gert Sørensen mente selv, at det primære udbytte af læretiden hos Wennberg var fortroligheden med mange råvarer, og at han især fik tid og plads til at mestre arbejdet med karamel. Netop dette fagområde skulle senere vise sig at blive hans speciale. Det blev til næsten 12 års ansættelse på Hotel d'Angleterre, hvor Gert Sørensen endte som souschef i konditoriet. Gert Sørensen udviklede sig i disse år til en ægte pâtissier, hvilket er det franske fagudtryk for dessertkok/dessertkonditor, ansporet af opgaven med at tilfredsstille Hotel d'Angleterres gæster, som blandt andre talte kejser Haile Selassie, shahen af Persien, dronning Elisabeth af England og talrige verdenskendte medlemmer af det internationale jetset. Et klientel, der hver dag forventede kulinariske kunstværker lige fra det rigt facetterede køkken til chefkonditor Wennbergs skønne desserter og kunstværker i sukker.<sup>4</sup>

Parallelt med sit arbejde på Hotel d'Angleterre blev Gert Sørensen i 1958 ansat på Restaurationsindustriens Lærlingskole i København som underviser i dessert og konditori. Denne ansættelse betød, at han kunne videregive viden og inspiration fra sit store forbillede Gøsta Wennberg til nye generationer af kokke. Per Mandrup, som var teammanager på Kokkelandsholdet sammen med Gert Sørensen, udtaler følgende om Gert Sørensen som underviser: „Jeg startede i lære i 1975, og den første jeg mødte på den daværende Teknisk skole, var Gert Sørensen, som ikke var kok, men konditor. Han blev mødt med en lille snert af skepsis lige i starten. Konditorfaget er meget detaljeorienteret med mange små nuancer, hvor kokke jo er



*Chokolademaleri på marcipan udført af Gert Sørensen. Portræt af regentparret i anledning af deres sølvbryllup i 1992. Opsatsen blev placeret øverst på kagen, hvorpå der yderligere var indsat chokolademalerier af Amalienborg Slot og Fredensborg Slot. Foto: Det Grønne Museum, taget i forbindelse med Mindeudstillingen om Gert Sørensen.*

mere grove i deres måde at anrette på – specielt dengang.<sup>5</sup> Tiden på Læringskolen gav Gert Sørensen et netværk i branchen, som blandt andet betød muligheder for faglige udvekslinger og livslange venskaber. Han fortsatte desuden med at dygtiggøre sig og efteruddannede sig på internationale konditorfagskoler og som den første skandinav modtog han undervisning på konditor Lenôtres fagskole i Paris.<sup>6</sup>

Gert Sørensens brændstof var flid, stræben efter dygtiggørelse og at placere sig i et fagligt centrum blandt landets dygtigste. I et dameblad fra midten af 1970'erne fremgår det, at den „unge Gert Sørensen“ ikke alene leverede kager til kongehuset og datidens kendte – men igennem en periode havde været i offentlighedens søgelys for imponerende kageværker med udsøgte dekorationer.<sup>7</sup> Som chefkonditor på Store Kro i Fredensborg lykkedes det ham i 1960 at fremstille Europas største bryllupskage på 2½ meter i 12 etager. Kagen blev blandt andet dekoreret med marcipan og chokolademalerier – en dekorfomsform, som han videreudviklede og anvendte ved flere lejligheder, blandt andet til regentparrets sølvbryllup. Netop denne dekoration blev udlånt af familien til mindeudstillingen om Gert Sørensen, og i forbindelse med udpakningen af hans værksted fremkom flere større medaljoner, hvor Gert Sørensen med chokolade havde malet portrætter og kendte bygningsværker. Jeanette Ansbjerg, som var konditorelev under Gert Sørensen i Konditoriet i Tivoli, fortæller, at netop chokolademaleri er en sjælden dekorfomsform, som meget få kan udøve – Gert Sørensen havde den særlige evne at kunne overføre et motiv eller et portræt med stor detaljeringsgrad.<sup>8</sup>

I fagkredse er det, ud over chokolademalerierne, især udhuggede isskulpturer som skuestykker samt blæste og trukkede karamellarbejder, som bærer Gert Sørensens signatur. De mange fotos, som udgjorde en del af arkivmaterialet, viser, at Gert Sørensen var fascineret af bygninger. Flere af landets kongeslotte og verdenskendte bygningsværker er blevet gengivet i kager og dekorationer af Gert Sørensen. Størrelserne, detaljeringsgraderne og finishen var imponerende, og kuverterne talte ved indtagelse af disse kager flere tusinde. Fredensborg Slot til Hendes Kongelige Højhed Prinsesse Benediktes 28 års-fødselsdag, Børsen i København, Københavns Rådhus, Gråsten Slot og Lerchenborg Slot er blevet genskabt som dessert mellem hænderne på Gert Sørensen. I forbindelse med Prinsesse Benediktes og Prins Richards bryllup i 1968 fremstillede Gert Sørensen Berleburg Slot som kage. Prins Richard gav den i sit takkebrev følgende skudsmål: „Tak for en meget smuk og delikat kage. Der er kun én forskel på Deres slot og mit. Deres er mere velholdt.“<sup>9</sup>

#### **Konditoriet i Tivoli**

I perioden 1982-96 var Gert Sørensen ansat som chefkonditor i Konditoriet i Tivoli. Gert Sørensen gav sit nye ståsted følgende skudsmål: „Et liv i Tivoli sætter gang i kreativiteten, og jeg nød det. Jeg havde nogle intentioner om at skabe noget, for at kunne værne om de gode konditortraditioner til ære og glæde for Tivoli, for de mange gæster fra hele verden – og for mit håndværk.“<sup>10</sup> En særlig trofast kunde-gruppe var „hat-tedamerne“, som de blev kaldt. Det var borgerskabets

fine fruer, velklædte og hattebærende. Hattedamerne gav et fast økonomisk grundlag: „Man skal tænke på, at de kom hver dag. I 148 dage, som en sæson varede, lagde de mellem 50 og 60 kroner hver dag. Så det var jo et meget fast klientel, og efterhånden som de fandt ud af, at vi lavede kvalitet, så trak de jo også flere kunder med sig.“<sup>11</sup> Tivoli skulle vise sig at gøre Gert Sørensen til en kendt person i offentligheden. At det især var gennem damebladene, at hans berømmelse blev grundlagt, kan ikke undre, for dessertkøkkenet synes især at have kvindernes interesse.<sup>12</sup>

Arkivmaterialet rummer en del fotomateriale, hvor Konditoriets kager er gengivet. De fremstår som mesterværker, der klædte de smukke lokalers udsmykning med søjler, glas- og spejlpertier. Her fungerede et veluddannet personale, som brugte tiltaleformen „De, Dem og Deres“. Renlighed, venlighed og faglighed var Gert Sørensens kendemærke, og han tog gerne selv imod gæsterne. Han prioriterede flere gange om dagen at tale med gæsterne, og den høflige tiltaleform blev brugt uanset gæsternes alder eller herkomst. Holdningen smittede af på de ansatte i Konditoriet.<sup>13</sup> Af arkivmaterialet fremgår det, at Gert og Elin Sørensen gjorde sig umage med at rekruttere „Kaffe- og serveringspersonale – buffister til kagesalg og udsikringer“.<sup>14</sup> Flere jobannoncer er bevaret, og de røber, at en ansættelse i Konditoriet krævede egenskaber som præcision, udholdenhed, kundeservice og et vist kendskab til restaurationsbranchen. Enkelte år forlanges ligefrem foto vedlagt ansøgningen.<sup>15</sup>

Gert Sørensens primære bidrag til udviklingen af dansk gastronomi havde fokus på videreførelse af de

klassiske værdier inden for faget. Gert Sørensens repertoire var derfor domineret af klassiske kager i høj kvalitet og udførelse frem for nyudviklede produkter. Hermed var han en eksponent for hovedtendenserne i gastronomien før 1990, som havde fokus på at højne kvalitet og bevare de håndværksmæssige traditioner. En særlig kage nævnes som signatur for konditoriet i Tivoli nemlig „Tivolikagen“. En tradition, som Gert Sørensen videreførte, idet kagen stammede fra begyndelsen af 1920'erne. Gert Sørensens Tivolikage består af runde linser lagt sammen med æblemos, udsmykket med flødeskum og marengs, råcreme med mere. Kagen dekorerer med en cirkel i glasur, som ifølge Elin Sørensen illuderer en rutsjebane, idet Tivolikagen netop opstod det år, Tivoli fik sin første rutsjebane.<sup>16</sup>

Ægteparret Sørensen var pionerer inden for branchen i at tilbyde koncepter, som kunne markedsføre deres virksomhed. I den landsdækkende presse lykkedes det parret at få aviserne til at bringe større redaktionelle omtaler af Konditoriet, mod at der blev lavet særlige „pakker“ med rabatter til avisernes mange læsere.<sup>17</sup> Af den del af arkivet, som omhandler Konditoriet i Tivoli, fremgår det, at der tilbydes kaffe og „et væld af kager“ – lette frokostenretninger, isdesserter samt vin og spiritus. Der var desuden levende musik på tirsdage, torsdage og søndage. Gert Sørensen arrangerede også private sammenkomster, fester, mad for forretningsforbindelser eller personaleudflugter med tilbud om frokostcomplet, lette frokostenretninger, five o'clock tea med sandwich og muffins og eftermiddags „tag selv-kagebord“.<sup>18</sup>

At håndhæve konditorfaget og Tivolis stolte traditioner over for et konservativt og klassisk københavnsk borgerskab er en af hjørnestenene bag Elin og Gert Sørensens succes. Jeanette Ansbjerg lægger ligeledes vægt på, at succesen for ægteparret Sørensen skyldes fokuseringen på brugen af gode råvarer og videreførelsen af de bedste konditortraditioner: „Hvis man skulle lave en Othello-lagkage, så blev den lavet efter de gamle traditioner. Jeg tror, vi var oppe på 30-40 forskellige kager hver dag, og det så man jo ikke ret mange steder“.<sup>19</sup>

Kvalitetsbevidstheden omkring råvarer og teknik var et træk, som Sørensen havde tilfælles med en håndfuld gastronomiske ildsjæle i samtiden, som Søren Gericke på Søllerød Kro, Jonna Hald på De 4 Årstider og Jean-Louis Lieffroy på Falsled Kro.<sup>20</sup>

### **Bryllupskagen**

#### **– Gert Sørensens signatur**

Ved Det Grønne Museums første besøg i Gert Sørensen museum i Viborg var det de høje og pompøse bryllupskager, som tog opmærksomheden. Det er tydeligt, at konstruktionerne i højden, dekorationernes stærke farver og så muligheden for med mangfoldige detaljer at skabe veritable kunstværker optog og fascinerede konditoren. Fotos, skitser og ikke mindst dele af bryllupskagernes dekorationer er endnu bevaret som bevis på den store kundekreds. Ikke mindst de kongelige kunder valgte det ypperste inden for Gert Sørensen kagekunst til at markere livets store fester. I maj 2008, hvor prins Joachim og prinsesse Marie kunne fejre deres bryllup på Schackenborg Slot, var Gert Sørensen blandt de tre konditorer, som stod bag

bryllupskagen. Peter Finne, Farumhus Konditor, Daniel Kruse fra Søllerød Kro og „dansk konditorkunsts grand old man“, som Gert Sørensen ved denne lejlighed blev omtalt, skabte et mesterværk i otte etager med roser, sløjfer, symboler og monogrammer.<sup>21</sup>

Men den kage, som de fleste nok vil huske Gert Sørensen for, er verdens største bryllupskage til Janne Brodersens og Simon Spies' bryllup i 1983. Pragtværket, som var 11,31 meter højt med 46 etager og en samlet vægt på 4,6 ton. Den blev officielt godkendt af Guinness Book of Records som verdens største. Gert skulle slå den daværende rekord fra USA på 10,24 meter.<sup>22</sup> Alene konstruktionen af kagen gav Gert Sørensen hovedbrud. Men han ville ikke gå på kompromis med sit faglige niveau trods kagens monstrøse dimensioner. Det var en kage, der skulle kunne tåle verdenspressens opmærksomhed. Den kompromisløse konditor oplevede, at Spies som altid havde en kalkuleret hensigt med sine eskapader. Sørensen blev indkaldt til et møde på Spies' hotel ved Vesterport. Det var som en audiens, hvor Simon Spies sad i en stor himmelseng med sine hunde. Efter at han gennem en række knivskarpe spørgsmål havde sikret sig, at Gert Sørensen faktisk kunne magte opgaven, afgav han på stedet bestilling på en bryllupskage. Et par dage senere ringede Spies igen til Sørensen og sagde: „Nej. Jeg skal have verdens største bryllupskage. Selvom jeg ikke kan komme i Den Blå Bog, så kan jeg komme i Guinness Book of Records“.<sup>23</sup>

Det blev starten til en række møder, og for første gang måtte Gert Sørensen ansætte en arkitekt for at beregne, hvorledes kagen skulle konstrueres for ikke

at falde sammen. „Og vi måtte leje cementblandere for at kunne blande dejen, og vi måtte bygge den ude i Spies' hangar, for at der var højt nok. Og vi måtte låne de her trapper, som passagerne går op ad, sådan så personalet havde noget at stå på, når de skulle dekore den“.<sup>24</sup> Det tog syv mand 10 dage at bage og bygge kagen. Et væsentligt benspænd var, at Guinness Book of Records ikke godkendte en bryllupskage med et ikke-spiseligt skelet. Spies-koncernen oplyste til BT, „at kun sukker og anden spiselig afstivning godkendes af de fremmødte Guinness-repræsentanter“.<sup>25</sup> Det passede godt til Gert Sørensens egen kompromisløse tilgang. Så kagen levede fuldt ud op til rekordbogens krav – men en tung sag, det var den: Marcipanroser, hjerter i karamel, navnetræk, 2.750 æg, et ton Sarah Bernhardt-creme og 200 liter Grand Marnier – var blot nogle af kagens bestanddele. Gert Sørensen oplevede forløbet nærmest magisk: „Vi var fem konditorer, der skulle skære kagen for til de cirka 1.200 gæster. Det var en hel ceremoni for sig selv. Kagen fyldte fra gulv til loft og var tildækket med et stykke lysegrønt silke. Jeg var klar til at skære kagen for med det brillantbesatte sværd, sammen med mine fire svende. Gæsterne var målløse, og jublen ville ingen ende tage. Der blev kørt en stor trappevogn hen til kagen (magen til den man bruger til en jumbojet), den var belagt med en rød løber, trappen nåede cirka seks meter op, cirka midt på kagen. Der havde jeg forberedt, at kagen skulle skæres for. Under stor jubel og begejstring gik brudeparret og jeg op ad trappen til kagen. Sammen med Simon Spies skar jeg det første stykke og serverede det for hans smukke brud og derefter et stykke til ham selv“.<sup>26</sup>

Projektet gav enorm omtale, der igen affødte et omfattende kildemateriale i form af fotos og reportager fra begivenheden. Arkivet rummer presseklip fra 80 lande foruden tv-udsendelser, radioudsendelser og „hjemme hos“-interviews, hvor Elin og Gert blandt andet fik besøg af journalister i vinterperioden, mens parret opholdt sig i deres feriehus i Frankrig.<sup>27</sup>

Toppen af bryllupskagen er endnu bevaret og blev med stor bevågenhed og nervøsitet flyttet fra Viborg til en specialbygget montre i mindeudstillingen. I denne montre placeredes ligeledes to smukke kagetallerkener, som blev designet til lejligheden.

#### **Mediestunt med fokus på synliggørelse af konditorkunsten**

„Gert og jeg talte om, hvad kan vi gøre for at få mere omtale, som skaber mere indsigt i håndværket. Vi synes, det kunne være interessant at lave en begivenhed i Tivoli, som trak mange gæster til. Vi startede faktisk med at lave en kagepris til Ove Verner Hansen og inviterede en hel masse fra vores omgangskreds – mange restauratører – og da Gert også altid har haft et godt forhold til pressen, så inviterede vi også pressen“.<sup>28</sup>

Initiativet blev en succes og skabte den tiltænkte opmærksomhed. Kageprisen blev således fra 1985 en årlig tradition i Konditoriet i Tivoli. Arkivet rummer talrige fotos, som dokumenterer de mange lejligheder, hvor der overrækkes en personlig kage til modtageren af årets kagepris. Prisen blev givet til en person, som gennem sit erhverv havde glædet andre og som samtidig påskønnede konditorkunsten og dens håndværk.



*Konditoriet i Tivoli i 1995, hvor årets kagepris bliver tildelt H.K.H. Prins Henrik. Gert Sørensen havde et godt fagligt kendskab til Prinsen, og de havde en stor fælles interesse i gastronomi og brugen af gode råvarer. Prinsen fik overrakt en croque-en-bouche – anrettet på en karet trukket af hvide heste og dekoreret med røde roser. Foto: Hoffotograf Klaus Møller.*

Kagen blev ledsaget af taler, og ofte blev der budt på en form for relevant underholdning. Det er tydeligt, at der blev brugt mange ressourcer. Ove Verner Hansen,

som var den første prismodtager, var fast kunde i Konditoriet. Ligeledes var kunstneren Maggi Baaring, som hvert eneste år på Gerts fødselsdag, hvor han også

holdt en kagefest for hattedamerne, forærede Gert en tegning, hun havde lavet. Victor Borge var fast gæst i Konditoriet, når han besøgte Danmark. Elin husker, at „han kom tidligt om morgenen, han havde fundet ud af, hvad tidspunkt linserne var færdige, og så gik han bagind og fik en nybagt linse – og så synes han, hele hans dag den var reddet“. Prins Henrik, som blev kageprisens modtager i 1995, fik en stor croque-en-bouche-kage, som var sammensat af profiteroles (små vandbakkelser). Elin nævner, at Prins Henrik foretrak croque-en-bouche, idet han mente, at dette bagværk på bedste vis demonstrerede det krævende håndværk.<sup>29</sup>

En søgning i datidens avisomtaler viser, at det altid lykkedes at få kageprisen omtalt i den landsdækkende presse. Det er et eksempel på, hvor god en kommunikator Gert Sørensen var. Der var ikke tale om en faglig pris uddelt blandt kolleger. Prisen blev brugt til at skabe almen opmærksomhed omkring produktet og virksomheden ved at knytte konditoriets navn sammen med de kendtes. Kageprisen brandede ikke bare Konditoriet i Tivoli, Tivoli og København; men hele konditorifaget, som gennem disse events viste konditorkunst i verdensklasse.

Traditionen med kageprisen fortsatte efter 1996 – dog i andre omgivelser. Elin og Gert Sørensen valgte nye udfordringer i det sønderjyske. De blev forpagterpar på Brødremenighedens Hotel i Christiansfeld, en by som i forvejen var verdenskendt for sine honningkager. Gert Sørensen formåede gennem kombinationen af faglighed og events at få skabt et succesfuldt konditori blandt andet ved afholdelse af kagematinéer

og festmiddage. De mange gæster kunne desuden nyde Gert Sørensens dekorationer, som blev udstillet i de smukke og historiske bygninger. Efter fem år valgte parret at rette fokus på hinanden og deres familie, og de flyttede til Viborg, som var centralt beliggende i forhold til børn og børnebørn. Gert Sørensen fandt egnede lokaler og åbnede Konditor-Kunst-Galleri, hvor han kunne udstille dekorationer, opsatser, konditorværktøj, som han havde samlet gennem sit liv og ikke mindst fotos og fortællinger fra aviser og ugeblade.

### Lærdom og inspiration – de nationale og internationale relationer

Gert Sørensen blev med tiden påskønnet for sin store faglighed og synliggørelse af dansk gastronomi – selv udtaler han: „De ordener, jeg har modtaget gennem tiden, har givet mig mulighed for mange rejser og for deltagelse i store konkurrencer. Blandt andet har Køkkenchefernes Forening givet mig stor inspiration til at opsøge kontakter i udlandet, hvor jeg har undervist på Island, i Sverige, Norge, England og Frankrig“.<sup>30</sup> Han nævner endvidere, at det var konkurrencerne, tilknytningen til det faglige netværk og de mange udenlandske studieophold, der gav ham anledning til at udfordre sin faglige kunnen. Elin Sørensen husker, at deres ferier ofte blev brugt på at besøge konditormestre og kendte konditorer rundt om i verden. Han kunne tilbringe en uge eller to i deres køkkener, hvor der blev udvekslet oplevelser og erfaringer.<sup>31</sup>

Gert Sørensen fik i sin virketid tildelt en lang række gastronomiske ordener, som han selv betegnede som dejlige skulderklap, der gav status nationalt og globalt.

*En smuk kopi af Thailands kong Bhumibols palads i Bangkok. Gert Sørensens hustru husker, at denne dekoration blev udført i tragant og malet med bladguld. I forbindelse med Kokkeolympiaden i 1980 fremstillede Gert Sørensen et tempel af sukker, som blev bedømt til en guldmedalje. I 1988 fik han ligeledes tildelt en guldmedalje ved Kokkeolympiaden for udførelsen og præsentationen af en lignende dekoration, som bar titlen: „1001 nats tempel“. Foto: Det Grønne Museum, taget i forbindelse med Mindeudstillingen om Gert Sørensen.*



Men især Saint Honoré Ordenen, der er opkaldt efter biskop Honoré af Amiens, der opfattes som konditorernes skytshelgen, omtales specifikt i hans bøger. Det er de danske konditoriers fornemste hædersbevisning, som han blev tildelt i 1983, og i 1985 blev han valgt til præsident for Saint Honoré Ordenen.

Gert Sørensen videregav viden og erfaring. Læringen blev struktureret og organiseret, idet Gert Sørensen fra 1985 etablerede en professionel fagskole, „École Pâtisserie Gastronomique“, med fokus på videre- og efteruddannelse for professionelle; men også mennesker uden for faget blev budt velkommen i Gert Sørensens skole. I en farvestrålende brochure, med fotos af smukke dekorationer og desserter, blev hans fagskole markedsført med ydelser som kursusvirksomhed, interne og eksterne kurser, demonstrationer, foredrag, konsulenttjeneste, catering, dessert transportable, bryllupskager og receptioner.<sup>32</sup> Fagskolen blev i forbindelse med overtagelsen af Brødrenigheds Hotel i Christiansfeld sat på „pause“. Fra 2001 og frem til sin død fortsatte Gert Sørensen med at være freelanceunderviser for gastronomer i konditori og desserter. Han fungerede som fagkonsulent for branchen.<sup>33</sup>

### **Gert Sørensens betydning for dansk gastronomi**

At der har kunnet herske en uberettiget tvivl om, hvorvidt Gert Sørensen var en betydningsfuld person i gastronomisk henseende, kan måske forklares ud fra det forhold, at både dansk og international gastronomi historisk betragtet altid har været mandsdomineret.

Som lektor ved Historisk Institut, Aarhus Universitet Niels Kayser Nielsen har formuleret det i bogen „Madkultur – opbrud og tradition“, at „det søde altid er blevet anset som kvindernes domæne“.<sup>34</sup> En vigtig ledetråd til forståelse af Gert Sørensens position kan udledes af Bent Christensens bog „Gastronomien i Danmark – Historierne om de største kokke og de bedste restauranter“ fra 2008. Bogen, der er på 287 sider, rummer et afsnit med biografier over 163 af dansk gastronomis vigtigste profiler fra Otto Bock (1883-1947) til Claus Meyer (1963-). Her optræder kun tre pâtissiers. Ud over Gert Sørensen er det Nicolas Vahé og Mette Blomsterberg.

Ligesom nogle få af de øvrige mest betydningsfulde gastronomer nåede også Gert Sørensens renommé langt uden for branchens kreds. Han blev i offentligheden kendt som „Tv-konditoren“ og „Amalienborgs hof-konditor“. I fjernsynet sås Gert Sørensen i „Kager og søde sager“<sup>35</sup> og i Tv-køkkenet i selskab med blandt andet kokken Aksel Larsen, i en række radioudsendelser, og de landsdækkede aviser fulgte ham jævnligt til hverdag og fest. Han udgav bøger med opskrifter på desserter og kager, krydret med personlige historier om sit liv i den gastronomiske branche. Bøgernes målgruppe var bred. Han formåede at udgive populære bøger med opskrifter på is, skærekager og desserter med et venligt forord til „husmødrene“, ligesom han udgav lærebøger; „Le pâtissier moderne – Den moderne dessertkonditor“ og „Le pâtissier moderne – Dessertbogen“ til Hotel- og Restaurationsfagenes Fællesudvalg for Lærlingesager og Svendeprovekommissionen.

Gert Sørensens betydning for den danske gastronomiske branche kan blandt andet aflæses af hans forfatterskab. Bøgerne, det omfattende arkivmateriale, interviews af branchens elite og ikke mindst eftermælet fra samtaler med hans familie efterlader et indtryk af et menneske, som havde enorm tilfredsstillelse i at gøre sit fag til sit liv. En person, som utrætteligt udfordrede teknikker og metoder for hele tiden at blive bedre, og som var fokuseret på dansk gastronomis uforløste potentiale.

Som et land med lang kulturhistorie, førsteklasses råvarer og med et af verdens bedste uddannelsessystemer burde Danmark efter Gert Sørensens opfattelse have ambitioner om, at dansk madkultur skulle erobre en plads i verdenseliten. Han troede på, at dansk gastronomi rummede kvaliteter til at etablere en international anerkendt dansk gastronomisk platform. Selvom han var fascineret og inspireret af den franske konditor- og dessertkunst, havde han en ambition om, at Danmark skulle anerkendes for en autentisk og egenartet international, højgastronomisk profil: „Gert han var jo dygtig til at kigge på, hvad vi kunne i dansk gastronomi. Og han forudså, at vi kunne være med internationalt, vi kunne godt konkurrere. Og vi har jo set nu her med det nordiske køkken, at han havde ret, men jeg tror, han var en af de første, som fandt ud af det“, har Uffe Nielsen, Præsident for Kokke Forening Danmark og Præsident for Køkkenchefforeningen i Danmark, udtalt.<sup>36</sup>

Tilsyneladende så han det som en af sine opgaver at gå foran som det gode eksempel. Først og fremmest stadfæstede han branchens respekt for uniformen. I erindringerne skriver han direkte, at den hvide

uniform og den høje hvide hue var hans kæphest. Per Mandrup følger op: „Hvis jeg havde været i medier, og der stod en kok uden hue på i baggrunden, eller der kom en kok i jeans i stedet for sorte bukser – så fik jeg på puklen med det samme. Vi repræsenterer vores land, og det skal vi gøre ordentligt“.<sup>37</sup> Værktøjet skulle, ifølge Gert Sørensen, ligeledes være i god og renlig stand, og så skulle det være personligt. Jeanette Ansbjerg husker fra sin læretid hos Gert Sørensen, at hun skulle medbringe sit eget værktøj. Hun fik en skuffe og en rulle mærkningsbånd til sin rådighed, og inden hun gik hjem, skulle værktøjet være rengjort og placeret aflåst i hendes skuffe. Da hun blev udlært, fik hun en hel kuffert med knive, en fornem gave, som de færreste i branchen fik af deres arbejdsgiver.<sup>38</sup>

Også det indholdsmæssige havde topprioritet. Gert Sørensen havde en særlig evne til at smagsætte råvarer og finde de rigtige kagesammensætninger. Derudover havde han er akkuratesse, som gjorde det muligt for ham at reproducere, husker Per Mandrup: „Altså en medalje eller en specialkage hos Gert, den var den samme, om det var mandag eller fredag. Der blev ikke slingret i valsen“.<sup>39</sup> Det blev dog holdt sammen af et ufravigeligt krav om kun at gøre brug af de bedste råvarer. I en anmeldelse af Konditoriet i Tivoli fra en augustdag 1985 lægges der vægt på de udsøgte råvarer og kvaliteten: „Først skulle vi ind til buffeten og vælge kager, og det var svært. Sjældent har man set magen til udbud af søde sager – og i de størrelser. Bevar mig vel! Den unge dame valgte en Rådhuspandekage og et stykke lækker udseende lagkage af et kolossalt format, og jeg et stykke jordbærtærte med creme fraiche samt et tilsvarende stort stykke Ru-

binsteinkage. Pandekagen var noget af det herligste, min gæst nogensinde havde smagt. Selv vil jeg gerne fremhæve Rubinsteinkagen – uden dermed at forklejne jordbærtærten“. Som afslutning og dermed konklusionen på anmelderens besøg i Konditoriet skrives følgende: „Jeg har ikke forstand på, hvad udsøgte kager i almindelighed koster på restaurant eller konditori, så jeg skal ikke udtale mig om, hvorvidt det er meget eller lidt. Kun vil jeg sige, at jeg finder, at det er en alvorlig udskrivning for fire kager og to kaffe. Men som altid skal kvalitet og pris stå i forhold til hinanden, og jeg skal love for, at kvaliteten ikke fejlede noget“.40

En af de metoder, som Gert Sørensen kunne anvende til at virkeliggøre ambitionerne på dansk gastronomis vegne, var etableringen af Kokkelandsholdet. Han var en af idémagerne bag oprettelsen i 2006. Per Mandrup mener, at det især var brugen af Gert Sørensens store netværk, som gjorde initiativet muligt: „Det var en fordel, at vi havde mange relationer til de internationale erhvervsskoler kombineret med Gerts internationale netværk. Med Gerts mangeårige erfaring så fik vi opmærksomhed, når vi henvendte os. Det er hans „nøgle“, der lukkede op“.41 Kokkelandsholdet skulle vise sig at få stor betydning for udviklingen og synliggørelsen af gastronomien i Danmark. Uffe Nielsen, som i dag er formand for Kokkelandsholdet, fremhæver, at netop Kokkelandsholdet er den største talentudvikler i Danmark.42 At det danske køkken med tiden kunne få en fremtrædende plads på den internationale scene, reflekterede Gert Sørensen selv over i en af sine erindringsbøger skrevet i 2004: „Jeg tror og håber på, at vi i Norden kan finde en helt ny

stil, „La Nouvelle Cuisine Nordic“.43 Det er tankevækkende, at mens han skrev denne linje, arbejdede René Redzepi, Mads Refslund og Claus Meyer målrettet på at definere missionen for det nye nordiske køkken og Noma, som åbnede i 2004.44

Men Gert Sørensen må have været udfordret i ikke at have timer nok i døgnet, selvom han virkede utrættelig. Han var også ægtemand og far til fire børn. For ham var løsningen at smelte familielivet og arbejdslivet sammen. Elin Sørensen havde han fast ved sin side. Hun var med i udviklingen af de mange spændende projekter og events, som satte fokus på konditorkunsten og deres fælles hverdag i Konditoriet i Tivoli og senere deres liv i Sønderjylland. Hun organiserede, administrerede og havde ansvar for såvel økonomi som for personale. Men der var i høj grad tale om en familievirksomhed, hvor alle medlemmer tog del.

Konditor-Kunst-Galleri i Viborg blev Gert Sørensens sidste projekt. Her ville han formidle sit håndværk og arrangere rundvisninger og kurser til såvel de professionelle som til mennesker med interesse for konditorkunsten. Elin og børnene har fortalt, at Gert Sørensen brugte mange timer i sit galleri. Især mod slutningen af sit liv var han i Galleriet fra tidlig morgen til sen aften – og Elin kan nu se, at han ville ordne og arrangere Galleriet, så det var let for de efterladte at håndtere efter hans død. Værktøj, lamper, råvarer og igangværende sukkerarbejder var arrangeret, som om han lige havde rejst sig fra sit arbejde. Det stod autentisk, professionelt og så personligt, at vi måtte „indramme“ værkstedet, som det så ud. Flytte og udstille det, som Gert Sørensen gerne ville have, det skulle se ud.

Gert Sørensen blev udlært i efterkrigstidens Danmark på et tidspunkt, hvor der endnu var rationering på visse fødevarer. Han fik sit faglige gennembrud i 1960'ernes velstands-Danmark, hvor appetitten på „meget af alt det bedste“ skyllede ind over landet. Den følgende epokes kartoffelkure og pulverkager gav konditorkunsten og dessertkunsten en overraskende ny mulighed med udgivelser af populære lære- og kogebøger. Gert Sørensen blev en overgangsfigur mellem det klassiske og det nye nordiske køkken. På den ene side stod han som garant for de klassiske håndværks-traditioner, som primært herskede før 1990'erne med inspiration fra det franske køkken. Han videregav fagets klassiske værdier gennem læringsprocesser til datidens lærlinge og kollegaer. På den anden side stod han ikke tilbage for at bruge sin faglige kunnen og sine ideer i offentligheden for at skabe interesse for faget. Han havde øje for formidlingspotentialet i fagets raffinerede teknikker, fantasifulde udsmykninger og til tider voldsomme og pompøse konstruktioner.

I sit faglige arbejde blev Gert Sørensen udfordret af en samtid i 1980'erne, hvor man gjorde op med traditioner og vanetænkning. Men ved at videregive de håndværksmæssige metoder og dertilhørende værdisæt var han med til at bane vejen for, at dansk konditorkunst kunne slå ind på nye veje med nye metoder og kreationer. Han brolagde en vej, som gjorde det muligt at udvide Kokkelandsholdet med et Konditorlandshold. Gert Sørensen var desuden pionér i en formidlingstradition, der inddrog TV, hvis foreløbige kulmination er tv-koncepter som Den store bagedyst og Sukkertoppen.

#### Noter:

1. Tidligere Dansk Landbrugsmuseum (pr. 1.1.2017: Det Grønne Museum).
2. Formuleret af Uffe Nielsen, Præsident for Kokke Forening Danmark og Præsident for Køkkenchefforeningen i Danmark, formand for Kokkelandsholdets bestyrelse og nær kollega og ven af Gert Sørensen. I forbindelse med åbningen af Gert Sørensens mindeudstilling den 14. november 2016.
3. Interview med Elin Sørensen.
4. Sørensen, 1988, s. 15-16.
5. Interview med Per Mandrup.
6. Sørensen, 1978, s. 7.
7. Hendes Verden, 1975.
8. Interview med Jeanette Ansbjerg.
9. Sørensen, 2005, s. 59.
10. Sørensen, 1988, s. 63.
11. Interview med Elin Sørensen.
12. Nielsen, 2003 s. 133.
13. Interview med Jeanette Ansbjerg.
14. Morgenavisen Jyllandsposten, 6. marts 1986, s. 11.
15. Morgenavisen Jyllandsposten, 19. februar 1989, s. 8, Berlingske Tidende, 26. februar 1996, s.43 og Morgenavisen Jyllandsposten, 3. marts 1996, s. 13.
16. Interview med Elin Sørensen.
17. Berlingske Tidende 5. juli 1988, s. 16.
18. Forskelligt personligt kildemateriale fra tiden i Konditoriet i Tivoli.
19. Interview med Jeanette Ansbjerg.
20. Christensen, 2008, s. 58-74.
21. Bager og konditor, juni 2008, s. 4-5.
22. BT, 11. maj, 1983, s. 10.
23. Interview med Elin Sørensen.



24. Interview med Elin Sørensen.
25. BT, 1. november 1983, s. 11.
26. Sørensen, 2005, s. 54.
27. Interview med Elin Sørensen.
28. Interview med Elin Sørensen.
29. Interview med Elin Sørensen.
30. Sørensen, 1988, s. 30.
31. Interview med Elin Sørensen.
32. Brochuremateriale – Konditor og Gastronomisk Fagskole – Gert Sørensen.
33. Brochuremateriale – „Når sukker bliver til kunst“ – Konditor-Kunst-Galleri. Viborg.
34. Nielsen, 2003, s. 133.
35. Midt Jyllandsavis, 21. november 1981, s. 30.
36. Interview med Uffe Nielsen.
37. Interview med Per Mandrup.
38. Interview med Jeanette Ansbjerg.
39. Interview med Per Mandrup.
40. Dagbladet Roskilde, 9. august 1985, s. 16.
41. Interview med Per Mandrup.
42. Interview med Uffe Nielsen.
43. Sørensen, 2005, s. 148-149.
44. Christensen, 2008, s. 212-213 og 272.

#### Kilder:

Der er gennemført kvalitative interviews i forbindelse med tilblivelsen af denne artikel med følgende personer:

Elin Sørensen, *Ægtefælle gennem 53 år og samarbejdspartner i Konditoriet i Tivoli*. Interviewet blev foretaget den 1. november 2016.  
 Uffe Nielsen, *Præsident for Kokke Forening Danmark og Præsident for Køkkenchefforeningen i Danmark, formand for Kokke-landsholdets bestyrelse og ven af Gert Sørensen*. Interviewet

blev foretaget den 1. november 2016.  
 Jeanette Ansbjerg, *konditorelev under Gert Sørensen i Konditoriet*. Interviewet blev foretaget den 20. december 2016.

Per Mandrup, *Teammanager på Kokkelandsholdet samt haft Gert Sørensen som underviser under uddannelse*. Interviewet blev foretaget den 5. januar 2017.

Personligt arkivmateriale er gennemgået i forbindelse med nedpakning af Konditor-Kunst-Galleri i Viborg, herunder dekorationer, værktøj, tegninger, notater, fotos, erindringer, avisudklip, opskrifter, bøger, fagblade med mere. Gennemgang af en omfattende mængde VHS-bånd og DVD'er, som fulgte med i nedpakningsfasen. Kildesøgning på Infomedia og Det Kongelige Bibliotek. Jeg skylder en meget stor tak til Det Grønne Museums kommunikationsmedarbejder Kenneth Frydensbjerg og bibliotekar Eva Thomsen.

#### Litteratur:

Brandstrup, Louise: „Når konditorhåndværk bliver kunst“, i: Sørensen, Gert: *Gert Sørensen – 50 år med dessert- og konditorkunst*, Erhvervsskolernes Forlag, Odense. 2005.

Christensen, Bent: *Gastronomien i Danmark. Historien om de største kokke og de bedste restauranter*, København. 2008.

Nielsen, Niels Kayser: *Madkultur – opbrud og tradition*, Århus. 2003.

Sørensen, Gert: *Mesterkonditorens store dessertbog*, København. 1973.

Sørensen, Gert: *Le pâtissier moderne – Den moderne dessert-konditor*, Erhvervsskolernes Forlag, Odense. 1977.

Sørensen, Gert: *Gaston Lenôtre´s dessert- og kagebog*, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck. 1978.

Sørensen, Gert: *Konditori. Oplevelser og opskrifter*, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck. 1988.

Sørensen, Gert: *Le pâtissier moderne – Dessertbogen*, Erhvervsskolernes Forlag. 1995.

Sørensen, Gert: *Gert Sørensen – 50 år med dessert- og konditorkunst*, Erhvervsskolernes Forlag, Odense. 2005.

#### Amalienborg's court pastry chef

##### – a down-to-earth, hard-working, royal pastry chef

The purpose of this article is to document Gert Sørensen's life through interviews and a study of private archive material, at the same time examining the following observation made by Uffe Nielsen: „Gert's methods and textbooks form the foundation of chef training“. We follow Gert Sørensen from one place of work to another – from his apprenticeship in Hillerød and on to the Hotel d'Angleterre and Konditoriet in Tivoli. Then there is a section about the wedding cake as Gert Sørensen's signature dish, the Cake of the Year Award, his countless networks and his importance for Danish gastronomy.

Gert Sørensen was at the forefront of his profession, when it came to first-class ingredients and challenging techniques such as ice sculptures, chocolate painting and blown sugar work. Through teaching he passed on the profession's classic values to contemporary apprentices and colleagues. On the other hand, he was happy to use his professional expertise and his ideas in public to create interest in the profession. Gert Sørensen was a transitional figure between classic and new Nordic cuisine. He upheld the classic traditions of craftsmanship, which prevailed before the 1990s, drawing inspiration from French cuisine.