

ZOË ESCHER

Jeg vil ikke være middelmådig

Japansk sværdfægtning, sushiskole i L.A. og gourmetmad serveret i stilletter. Zoë Escher har ikke haft et traditionelt karriereforløb, og uanset om hun svinger kendo-sværdet eller sushi-kniven, så gør hun det med et ønske om at lære de bedste og give lærdommen videre.

En kop grøn te hjemme hos Zoë Escher er ikke en posete med svag citronsmag fra Lipton.

Det irgrønne matcha-pulver fra en fin sølvpose med japanske tegn røres omhyggeligt ud i en skål varmt vand med et lille træpiskeris og hældes forsigtigt op i koppen. Teen serveres med en længere forklaring om fordelene ved grøn te, og hvordan man i Japan bruger den grønne te både i madlavningen, som traditionel te og i opdateret version som f.eks. matcha latte. For nylig udgav Zoë kogebogen "Matcha, omakase og sushi – for alle der værdsætter god mad", hvor netop matcha bliver brugt i flere af retterne. I bogen er der også en opskrift på den traditionelle misosuppe, og typisk for Zoë så har hun valgt at bringe en opskrift på dashi, som er den fiskefond, misosuppe er baseret på.

– Man kan godt købe dashi færdiglavedt, men jeg synes hellere, man skal lave det selv fra bunden, for det gør en forskel for smagen. Det er ligesom med sushi, hvor formningen og konsistensen af det enkelte riskorn kan gøre en forskel.

Zoë springer ikke over, hvor gærdet er lavest, og det afspejler sig også i hendes karriereforløb, hvor hun har gået efter at lære de bedste, uanset om det

har drejet sig om den japanske kampsportsgren kendo, som hun har dyrket på eliteplan, eller uddannelsen som sushiskok på California Sushi Academy under ledelse af den anerkendte kendskok Toshi Sugiura.

Med hollandske forældre og familie i Holland, Schweiz og Canada er Zoë bestemt ikke blevet proppet med brun sovs og kartofler, selvom hun er opvokset i Helsingør. Familien rejste meget, og allerede som helt lille blev hun introduceret til meget forskellig slags mad. Som voksen er Zoë stadig så fascineret af kvalitetsmad, at hun vil gøre det til sin levevej.

Ambitionen er at føre passionen for kvalitetsmad videre i gourmet-netværket Sakana, som Zoë startede i 2010. Her kan medlemmerne blive inviteret til særlige events med fremtrædende personligheder inden for gastronomi og få et indblik i den kulinariske himmel, hvor hverdagsmad og røde knækpølser er bandlyst.

– **Hvorfor er Sakana-netværket kun for kvinder?**

– Madklubber er oftest sådan noget med mænd, der spiser røde bøffer og ryger cigarer, og jeg ville godt skabe et sted, hvor unge kvinder kunne dyrke deres passion for kvalitetsmad. Jeg sy-

nes, der skulle være noget for alle dem, der elsker god mad, men ikke nødvendigvis er gode kokke eller har en ambition om selv at blive det. Et forum, hvor man kan blive opmærksom på, hvor mange fantastiske muligheder vi også har i Danmark for at få lækre og nuancerede madoplevelser.

– **Skal vi nu stå i stilletter og servere østers, kaviar og champagne en helt almindelig tirsdag?**

– Mon ikke mændene ville værdsætte stilletterne ... Jeg siger ikke, men man skal være opmærksom på, at mulighederne er der. Man behøver jo heller ikke at fare ud og ruinere sig selv ved at købe kaviar for 1000 kr., men det er godt at kende forskellen på middelmådig kaviar og den allerbedste: Det åbner éns horisont, at man ser og smager nuancerne og kender mulighederne. Vi har f.eks. en event, hvor man smager champagne til både 250 kr. og champagne til 800 kr. Det er først, når du har smagt både det helt almindelige og det eksklusive, du for alvor forstår smagsnuancerne.

– **Hvad er din ambition med netværket?**

– At vi ser mulighederne for at få gourmetmad ind i de almindelige køkkener. Alle kan blive inspireret af at se de bedste inden for madbranchen, også

AF METTE ROU LUND
FOTO: LINE THIT KLEIN,
LARS MØLLEGAARD
NØRRETRANDERS
STYLIST: CHRISTINA WEDEL

Om Zoë Escher

36 år, bor på Amager, single, ingen børn. **Adopteret fra Sri Lanka** af hollandske forældre, men opvokset i Helsingør. **Uddannet markedsøkonom** fra Niels Brock, har tidligere arbejdet som **reklame-assistent** i Politikens Hus og arbejder i dag i finanssektoren sideløbende med, at hun **arrangerer foredrag** etc. i gourmetnetværket og laver sushi til events.

Uddannet sushikok hos California Sushi Academy under ledelse af den japanske Toshi Sugiyama, der er kendiskok i Hollywood og dommer ved sushikonkurrencer i Japan. Zoë endte som nummer to i klassen.

Har **udgivet bogen** "Matcha, omakase og sushi – for alle der værdsætter god mad" på forlaget Mellemsgaard.

Det giver
overraskende
meget, når
man bevæger
sig uden for sin
komfortzone.

selvom man ikke selv er en god kok eller har ambitioner om at være det. Det handler om at få øjnene op for alle de muligheder, vi har – også i lille Danmark.

– *Du har jo ikke taget den lige vej i dit karriereforløb – hvorfor ikke bare blive uddannet herhjemme?*

– Jeg kan godt lide at blive udfordret og kaste mig ud i noget, der ikke er let. På California Sushi Academy er alle lærere

japanere, og det var vigtigt for mig for at lære sushi på den autentiske måde. Hvis jeg kunne tale flydende japansk, havde jeg taget uddannelsen i Japan.

– *Hvad har været det store vendepunkt i dit karriereforløb?*

– Mit fokus var i lang tid på den japanske sværdfægtningssport kendo, som jeg dyrkede på eliteniveau, men jeg fik en knæskade, som gjorde, at jeg måtte stoppe med at træne kendo. Jeg kunne

vælge at blive liggende og græde over mit knæ (hvilket jeg også gjorde i et stykke tid), eller jeg kunne vælge at rejse mig op og kæmpe. Det, at jeg måtte indse, at jeg bestemt ikke var udødelig, gav mig sådan en "så skal jeg sateme også gi' den gas"-fightervilje.

– *Er der noget, der har overrasket dig?*

– Det giver overraskende meget, når man bevæger sig uden for sin komfortzone. Tingene falder jo altid på plads, →

Det giver overraskende meget, når man bevæger sig uden for sin komfortzone.

← og man ender med at blive rigere på både erfaring og oplevelser.

– **Hvilke karaktertræk har du kunnet bruge i din karriere?**

– Hvis du spørger tidligere kollegaer, vil de sige, at jeg er målrettet, struktureret og ikke bange for at tage chancer. Jeg kan også godt lide at nørde igenem og have fokus på, at detaljerne i orden, og det er godt, når det handler om sushi.

– **Har du et godt råd?**

– Giv det altid tre måneder, før du beslutter, om det er noget for dig, når du prøver noget nyt. Første gang jeg mødte op til en kendo-time, tænkte jeg f.eks. "hold da op, de råber godt nok højt", men jeg giver aldrig op, før jeg har gået til noget i tre måneder, og så

kom gejsten, og jeg fandt ud af, at kendo handler rigtig meget om respekt, disciplin og at lære sine grænser at kende.

Så kan man bedre leve med, at det gør lidt ondt i hovedet at blive slået i fire timer med et bambussværd.

– **Hvad er dit motto?**

– Om det så er sushi, kendo eller selvudvikling, så vil jeg ikke nøjes. Jeg vil have det maksimale udbytte, og jeg vil ikke være middelmådig.

– **Hvor ser du dig selv om fem år?**

– Jeg vil godt kunne leve 100 procent af gourmetnetværket, og så har jeg en drøm om at starte en autentisk sushi-restaurant, som er gennemsyret af japansk sjæl og ikke ligner noget, vi har set herhjemme.

Sakana – gourmetmad i stiletter

Zoë Escher stiftede i 2009 netværket Sakana (der betyder fisk på japansk), som er et netværk for yngre kvinder med et lidenskabeligt forhold til gourmetmad. Her tilbyder Zoë gourmetoplevelser og foredrag med kendiskokke, champagnesmagning etc. Et års medlemskab giver adgang til 8 eksklusive events og koster i alt 2000 kr.

Se mere på: www.sakana.dk

Zoë tilbyder også online sushikurser for begyndere og underviser i sushi i folks hjem, hvilket man kan læse mere om på hjemmesiden www.zoesescher.com



På tallerkenen ses futomaki, der er en stor rulle med tigerrejer og asparges.



Mine 5 bedste beslutninger

1. AT TRÆNE KENDO (japansk sværdfægtning). Her har jeg lært mig selv og mine reaktioner at kende også i pressede situationer, og det kan jeg bruge i alt, hvad jeg foretager mig.

2. AT TAGE MIN SUSHI-UDDANNELSE i L.A. og træne i Japan. Det har betydet overraskende meget, når jeg har bevæget mig væk fra min komfortzone. Når man lander i et nyt land, hvor man ikke kender nogen, ikke har et sted at bo og skal starte helt forfra, er det lettere at åbne øjnene og se nuancerne og mulighederne, og det har givet mig en større forståelse af, hvem jeg er.

3. AT LÆRE AF DE BEDSTE. I Danmark undervurderer vi, hvor meget man lærer af bare at iagttage dem, der er rigtig gode til deres fag. Jeg kan f.eks. stadig kendo på et o.k. niveau, fordi jeg holder det ved lige ved at se turneringer, hvor de bedste er med.

4. JEG HAR GENNEMGÅET et års online selvudviklingsforløb med Sofia Manning, og det er den bedste gave, jeg har kunnet give mig selv, for nu ved jeg, hvad der er vigtigt for mig – også i forhold til karrieren.

5. DA JEG FIK MIN KNÆSKADE, mistede jeg muligheden for at dyrke kendo på højt niveau og stå op mange timer som sushikok, men min beslutning om ikke at gøre det til en begrænsning har i sidste ende ført til Sakana-netværket, fordi jeg har været tvunget til at tænke anderledes og kreativt.