Roland Rittman är SKOGSTOKIG

En av tungviktarna i den nya nordiska gastronomin är en skäggig **miljöaktivist och fältbiolog** från Skåne. Roland Rittman **förser många stjärnkrogar med material från naturens skafferi.**

AV **LISA ISING** FOTO **TINE GUTH LINSE**

Roland Rittman lever av vad naturen ger. Världskända restaurangen Noma i Köpenhamn är bara en av många stamkunder.

Ramslök
Löktrav
Strandkål
Rödplister
Tusenskönа
Våtarv
Myskmadra
Späd ramslök
Vild körvel
– hundkex
Ängssyra
Ängsbräsma
Brännässla
Harsyra
Luktviol
Vårlök

Gulplister och viol är eftertraktade vårprimörer.

Dagens skörd: luktvioler direkt från skogen.

Som gammal fältbiolog finner Roland Rittman skogen som sin egen bakficka.

”Halva jordens befolkning bor i städer utan kontakt med naturen – då blir den exotisk”

När naturen sätter fart på allvar efter vintern är det bråda dagar. Restauranger och krögare ropar efter trendiga skott och nyutslaget grönt från skogen. Och efterfrågan ökar.

Från sitt kontor på en gård sydost om Malmö driver Roland Rittman sitt företag, Rittman AB. I kylrummet trängs backar med nyplockade primörer som kärrbräsma och löktrav, ängssyra och ljuvliga buketter av vårens första vårlök och luktviol.

Telefonen ringer i ett. En Stockholmskrog beställer 40 kilo nässlor. En Köpenhamnskock behöver rödplister. Det doftar av klorofyll och peppriga örter. Anställda plockare kommer från skogen med fulla påsar.

– Smaka på den här, som rucola, eller hur? säger Roland och håller fram en ört ur backarna, en liten löktrav.

Av gårdens ladugård har det blivit beställningscentral. Väggarna är fulla av adresslappar till kunderna. Det är veckorna innan Gastro-Nord på Stockholmsmässan där de europeiska stjärnkockarna ska göra upp inför 2015 års VM-final. På knappt sex timmar ska 20 länder tävla om de åtråvärda platserna med en fiskrätt och en kötträtt för 14 personer.

EN NYHET FÖR året är betoningen på det gröna – och där spelar alltså Roland Rittman en viktig roll. Svenske stjärnkocken Tommy Myllymäki ligger i hårdträning inför den prestigefulla tävlingen. Hans beställning håller just på att effektueras: bland annat 100 skott kärleksört, 10 blomknoppar av ramslök, 60 röllekeblad, 20 ormbunksskott.

Att det lönade sig vet vi i dag. Myllymäki kammade hem EM-guldet med en mildrökt färserad sej och sin grillade skinkstek med vilda örter som vårlök och ramslök.

– Det är fantastiskt! Förutom Myllymäkis förstaplats kom alla fem nordiska länderna med till världsfinalen. Det blir världsfokus på det nordiska köket det närmaste året.

Roland Rittman är i sitt esse. Men att han skulle hamna mitt i denna hausse fanns inte på kartan när den gamle fältbiologen drog i gång sitt företag för tio år sedan. Då kärvade livet. En hörselskada hade satt stopp för hans yrke som biologilärare. Han vidareutbildade sig till programmerare, men när IT-bubblan sprack fick även den banan ett abrupt slut. I brist på bättre plockade han svamp, mest som ett slags terapi.

Skogsexkursionerna blev startskottet för hans fortsatta väg i livet. Och ett verkligt lyckokast, skulle det visa sig. För aldrig hade väl hustrun Karin kunnat drömma om vad det skulle leda till när hon vägrade ta emot fler svampskördar i frysen: Skulle han fortsätta att plocka svamp, då fick han se till att sälja den!

SAGT OCH GJORT. Roland drog till Mårtenstorget i Lund och började kränga sin svamp. Kunderna lät inte vänta på sig men sedan blev de nyfikna på mer. Nässelskott till exempel. Kunde man äta sådant också? Snart insåg Roland Rittman att han hade något som väckte intresse och eftersom han är av den driftiga sorten tog han kontakt med stans finaste krogar på den tiden – Grand och Petri Pumpa.

När han korsade Öresund och helt oanmäld sökte upp en nystartad Köpenhamnskrog som hette Noma tog det fart på allvar. Roland var 57 år och den skäggige mannen med de lustiga svenska örterna kom som på beställning. Det var just en sådan leverantör som den legendariske köksmästaren René Redzépi behövde. Timingen var perfekt. Sedan dess har Noma korats till världens bästa restaurang fyra gånger och det nordiska köket blivit ett globalt begrepp.

En central roll spelar råvarorna med vilt ursprung, gärna sådana som tidigare inte har använts inom gastronomin. Bland kunderna finns många av topprestaurangerna i Norden och norra Europa. Och genom gästspelande kockar har de skånska örterna även nått Hongkong, Italien, Mauritius, Frankrike och Kanada.

Roland Rittman hade det som krävdes: kunskapen och mycket natur in på husknuten. Han kunde förse storstadskockarna med växter och svampar som de aldrig hade hört talas om.

– Halva jordens befolkning bor i städer utan kontakt med naturen. Det är klart att det blir exotiskt, säger han.

Tack vare det milda Skåneklimatet kan de första skotten av ramslök och små löktravsblad ibland skördas redan i början av året. Om våren är det sorter som luktviol, bokblad och nässlor. Sedan kommer gräslöksblommor och andra ätliga sommarblomster som blåklocka och cikoria. Vilda bär som oxel, björnbär, fläderbär, nypon och slån hör hösten till. Fortfarande in i december går det att plocka myskmadra, harsyra och olika sorters plister.

Roland kan sina skogar, fält och strandängar som den egna bakfickan. Men han ser inte bara samlandet av växter som en specialkunskap, utan som något djupt mänskligt som vi har med oss i våra gener. Det var inte länge sedan hans kunskaper var allmänt spridda. Att plocka rötter och bär var ofta en självklarhet för mindre än hundra år sedan – och nu är det miljöaktivisten som talar:

– Platt-TV och tre bilar i garaget, vad är det för liv? Mina örter innebär att vi vänder åter till ursprunget. Vi är ju samlare av naturen.

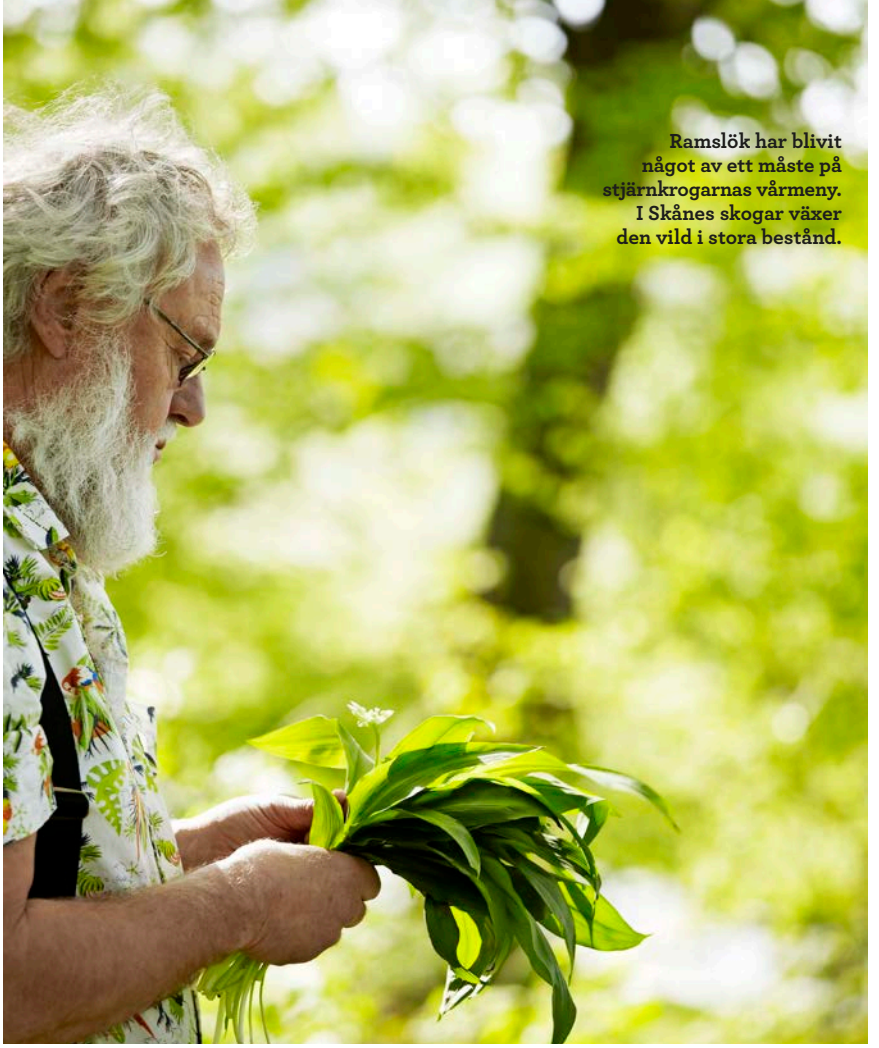
Ärligt talat har Roland Rittman varit motståndare till det mesta: golfbanor, Sturups flygplats, Barsebäcks kärnkraftverk och inte minst Öresundsbron. Som 16-åring startade han Fältbiologerna i Trelleborg och det var också han som drog i gång de första antikärnkraftsmarscherna för att stoppa Barsebäck.

Som en ironisk twist fortsätter miljöengagemanget, fast med helt andra medel. Genom att vilda örter och skott serveras på stjärnkrogarna smittar prestigen av sig på nässlorna, kirskålen och klöverblommorna.

Man kan hoppas att naturen därmed ökar i värde och blir något som är värt att skydda, något som får kosta. Miljökampen har för tillfället lämnat demonstrationståg men fortsätter via finkrogarna.

Axplock ur naturens skafferi

- **Späda bokblad** – spännande ingrediens i glass.
- **Ormbunksskott** – används stekta som tillbehör eller syltade till fisk och skaldjur.
- **Maskrosknoppar** – används stekta som tillbehör eller används insaltade som kapris.
- **Myskmadra** – smakar vanilj och används färsk till hummer eller i stället för dragon till bearnaisesås. Kanderad till dessert. Rolands egen favorit.
- **Skogslök** – syltas och blandas med gräddfil till grillsåser.
- **Ramslök** – som bladpesto eller frökapslar saltade till kapris.
- **Ängsbräsma** – krassesmakande inslag i grönsallad.



Ramslök har blivit något av ett måste på stjärnkrogarnas vårmeny. I Skånes skogar växer den vild i stora bestånd.

En av kylrummets backar med nyplockde primörer: ramslök, brunört, tusensköna och nässlor.