

HISTORIEN BAG SLAGTER OBITSØ

De første skridt

Den spæde start på min karriere i slagterfaget blev lagt på mine bedsteforældres gård, når hjemmeslagteren kom.

En lille Allan stod fascineret og kiggede på den lidt voldsomme proces – og fik stolt udleveret trofæer i form af de afskudte patroner fra bolt pistolen.



Fra nysgerrighed til fag

I mine teenageår tjente jeg gode lommepenge ved førnævnte hjemmeslagter, før jeg lagde mig fast på en uddannelse. Jeg prøvede blandt andet også kokkefaget af, inden jeg valgte at gå slagtervejen og senere byggede videre med en uddannelse til Fødevareteknolog.

Mere end 30 år med håndværket

I mine over 30 år som slagter har jeg konstant udviklet min faglighed. Rødderne er et solidt håndværk, lært af mine gode gamle slagtermestre, som har givet mig det fundament, jeg siden har bygget videre på.

Med nysgerrighed og lyst til at udforske nye smagsvarianter og muligheder har jeg gennem årene hentet inspiration fra mange forskellige steder i verden.

HISTORIEN BAG SLAGTER OBITSØ

Erfaring fra mange sider af faget

Igennem årene har jeg både arbejdet som ansat i slagterier, drevet eget engrosfirma, været ansat som slagtermester og haft konsulentvirksomhed.

I 2023 valgte jeg at samle mit fokus omkring vildtbearbejdning og mad ud af huset.



Inspiration fra udlandet

Jeg har blandt andet arbejdet på Island, i Hviderusland og i Polen, hvor jeg har suget til mig af lokal madkultur og forskellige håndværksmæssige traditioner.

Den erfaring har givet mig nye perspektiver og færdigheder, som jeg i dag kombinerer med danske håndværksmetoder og smage, der passer til danske ganer.



Er du i tvivl?

Det er ikke altid nemt at vide, hvad der er den bedste løsning – hverken når det gælder vildt, kødprodukter eller mad ud af huset.

Derfor er du altid velkommen til at kontakte mig. Jeg hjælper gerne med et ærligt råd og deler ud af min erfaring, så du kan træffe det valg, der passer bedst til dig. Kom med dine spørgsmål, så finder vi løsningen sammen.