

## Rullende køkken på Team Saxo Bank

*Eget køkken og egne kokke får det optimale frem i cykelryttere, mener Bjarne Riis. Han har fået indrettet en lastbil med et stort Invita-køkken. I den lokale Invita-butik er det muligt at vinde en rejse til Tour de France.*

”Det er en revolution. Og jeg er vildt stolt over, at min årelange drøm om et rullende køkken med topprofessionelle kokke nu er gået i opfyldelse.”

Sådan lød det fra direktør Bjarne Riis fra Team Saxo Bank, da han forleden var med til indvielsen af det Invita-køkken, han har fået indrettet i en 6,5 meter lang lastbilstrailer. Køkkenet blev taget i brug i forbindelse med cykelløbet DM i enkeltstart i Hobro – og i forbindelse med, at TV2 Sporten lavede optagelserne til seks madprogrammer i det rullende Invita-køkken.

I programmerne står chefkok Thorsten Schmidt bag gryderne – sammen med Team Saxo Bank cykelrytteren Chris Anker Sørensen, der i udsendelserne får input til sund madlavning. Thorsten Schmidt ejer de kendte restauranter Malling & Schmidt og Nordisk Spisehus i Århus og har desuden siden januar i år været tilknyttet Team Saxo Bank som kok.

### **Med på Tour de France**

Næste destination for det rullende Invita-køkken bliver Tour de France. Her skal catering-lastbilen følge Team Saxo Bank rundt på de forskellige etaper, og Thorsten Schmidt skal sammen med en kokkekollega sørge for den daglige bespisning af holdets ni cykelryttere.

”Det har gennem flere år været min drøm med et rullende køkken, og vores nye køkkenlastbil er kort og godt en revolution i sportens verden. Normalt spiser cykelryttere under løb på lokale hoteller og restauranter, og maden er dér ofte af dårlig kvalitet og med kedelig smag. Derfor er det en drøm, der går i opfyldelse nu, hvor vi har eget køkken og egne kokke med rundt til løb. Og køkkenet er blevet helt, som vi har ønsket det,” siger Bjarne Riis.

### **Fokus på mad og livsstil**

Han fortæller, at han og hustruen Anne Dorthe Tanderup – både som tidligere, professionelle sportsfolk inden for henholdsvis håndbold og cykling og som forældre – går meget op i mad og sund livsstil. På den baggrund har de udviklet et madkoncept med titlen ’Performance Cooking’ til Team Saxo Bank. Tanken bag er, at med den korrekte ernæring, spændende retter og gode spiseoplevelser kan cykelrytterne yde det helt optimale.

”Det er ikke nok med den rette træning og hvile. Maden gør en kæmpe forskel. Jeg har f.eks. privat oplevet, hvordan min seks-årige søn får et temperament, der er svært at styre, når han får mad med forskellige tilsætningsstoffer. ’Performance Cooking’ er derfor baseret på de bedste og mest friske og sunde råvarer,” forklarer Bjarne Riis.

### **Vitaminer, mineraler og syrer**

Opskrifterne på de retter, som kreeres i det rullende Invita-køkken, er udviklet i et samarbejde mellem Thorsten Schmidt og Anne Dorthe Tanderup. Hun har for nylig gennemført en uddannelse som kostvejleder og har dermed dyb viden om, hvordan den korrekte sam-

mensætning af de rigtige proteiner, kulhydrater, mineraler, vitaminer, aminosyrer og fedtstoffer opnås i forhold til cykelrytternes forbrænding og ydeevne.

”Mange cykelryttere er vant til at spise kylling med pasta nærmest morgen, middag og aften. Men hos Team Saxo bank laver vi meget varierede menuer – f.eks. også med oksekød og laks. Og i stedet for hvide ris og pasta bruger vi f.eks. sorte ris, røde ris, perlebyg og perlespelt, som er rigt på bl.a. mineraler, har flere kostfibre og smager af meget mere. Og så altid en masse grøntsager, både rå og kogte, og ikke for mange stærke krydderier, da de kan ’ødelægge’ cykelrytternes maver,” beretter Thorsten Schmidt.

### **Mad må ikke blive en religion**

Han understreger, at der foruden ernæringen lægges stor vægt på, at maden skal være en god oplevelse og gøre rytterne glade. Holdningen på Team Saxo Bank er nemlig, at glæden ved at spise godt og at have en dejlig stemning og et godt samvær omkring måltidet smitter positivt af på cykelrytternes præstationer, når de sidder i sadlen.

”Filosofien på Team Saxo Bank er, at man som cykelrytter ikke skal spise så korrekt, at det bliver en religion. Der bør være en 80-20 procents balance, så der er fokus på det sunde og ernæringsrigtige, men også plads til at ’synde’ engang imellem og f.eks. få tiramisu eller pandekage med is som dessert,” forklarer Thorsten Schmidt.

### **Kosten er essentiel**

Chris Anker Sørensen fra Team Saxo Bank betegner spisepauserne som dagens højdepunkter for cykelryttere og har stor ros til Bjarne Riis for at have investeret i et rullende køkken med egne kokke.

”Kosten er for cykelryttere essentiel for at kunne udføre vores job bedst muligt. Derfor er det virkelig rart, at vi nu altid får spændende og korrekt sammensatte måltider fra kokke, der kender til os og vores behov og vores smag. Og med gode madoplevelser får vi også et større psykisk velvære og mentalt overskud, hvilket er vigtigt for at opnå de bedste resultater. Jeg er sikker på, at det rullende Invita-køkken bliver en stor gevinst for holdet under Tour de France og øvrige løb,” siger Chris Anker Sørensen.

Han synes, det var sjovt at være med i TV2 Sportens madprogrammer om menuerne hos Team Saxo Bank. I udsendelserne giver chefkok Thorsten Schmidt opskriften på, hvordan han laver henholdsvis ketchup, højreb, Spaghetti Carbonara, morgengrød, smoothie med vildt og grønt samt pandekager med is til cykelrytterne – alt sammen med en twist af ekstra ernæring. F.eks. bruges der i den hjemmelavede ketchup dadler, som sødemiddel, da dadler bl.a. tilfører mineralet zink og kostfibre i modsætning til almindeligt hvidt sukker.

### **Konkurrence hos Invita**

Det Invita-køkken, der kreeres mad til Team Saxo Bank i, hedder Trendline og er i farven nanohvid. Trendline er Invitas sidste nye model og findes således i Invitas almindelige produktprogram. Køkkenet kan ses i Invitas 30 butikker landet over. I alle Invita-butikkerne kører der desuden frem til 10. juli en Tour de France-konkurrence.

”Alle, der køber køkken eller får lavet tilbud på et nyt køkken, deltager i lodtrækningen om en skræddersyet luksustur for to til opløbet på Champs-Élysées og mulighed for at komme helt tæt på cykelrytterne,” fortæller marketing- og innovationsdirektør Helle Fyllgraf, Invita.

*Yderligere oplysninger fås ved henvendelse til*

*Helle Fyllgraf, marketing- og innovationsdirektør hos Invita. Tlf. 77 88 70 45,  
e-mail: [Helle.Fyllgraf@invita.as](mailto:Helle.Fyllgraf@invita.as)*

**Billedtekster:**

En journalist og en videofotograf fra TV2 Sporten har netop filmet chefkok Thorsten Schmidt i Team Saxo Banks nye, rullende Invita-køkken, der er indrettet i en lastbil. Optagelserne indgår i seks madprogrammer, der sendes på TV2 i forbindelse med reportager fra Tour de France. Her får bl.a. Team Saxo Bank cykelrytteren Chris Anker Sørensen input til sund madlavning.