**Alexander tog chancen – og endte ved kongens bord**

**Da de var færdige i 9. klasse, tog kammeraterne på efterskole. Alexander flyttede alene til en fremmed by. Når kammeraterne tog i byen, tog Alexander toget hjem efter endnu en vagt. Han lod mange fade gå forbi sig for at holde fast i den drøm, der blot to år senere har ført ham til titlen som ”Årets talent” – og en oplevelse som kok for kongeparret.**

*Af Kristina Hvas Stokholm*

*Foto af Victor Møller Aagaard*

Mens snakken går lystigt ude i restauranten, er Alexander Skærlund i gang med sit livs sprøjtearbejde i køkkenet ved siden af. Kong Frederik og Dronning Mary sidder kun få meter væk, og om få minutter sætter de tænderne i den havtornssorbet og vaniljeparfait, som Alexander Skærlund er ved at indhylle i italiensk marengs. Sirligt og ensartet. En konge værdig. Der er ikke plads til fejl nu.

Bag de sikre hænder og præcise bevægelser ligger en fortælling om en målrettet ung mand, der valgte en ganske anderledes livsrute, end de fleste på hans alder.

Da Alexander Skærlund var 16 år, tog kammeraterne på efterskole eller begyndte på en ungdomsuddannelse. Selv flyttede han hjemmefra. Væk fra venneflokken og barndomshjemmet i Ikast til en 60 kvm kælderlejlighed på Enghavevej i Holstebro.

”Om jeg kendte nogen? Nej, ikke et øje”, lyder det fra Alexander Skærlund.

Men den 16-årige dreng fra Heden havde allerede fået så meget smag på en levevej som kok, at han var villig til at gå mod strømmen for at forfølge sin drøm.

**Syv dage, der satte kursen mod kokkekarrieren**Vejen mod Holstebro blev brolagt allerede i 9. klasse, hvor han var i praktik hos Restaurant JA. Efter blot en uge i det Holstebro-franske køkken, havde Alexander Skærlund gjort sig så bemærket, at han blev tilbudt en plads som kokkeelev, når han fået 9. klasses afgangspapirer i hånden.

Alexander Skærlund var ikke i tvivl:

”Det blev et kæmpe ja tak”.

Men det krævede lidt overtalelse på hjemmefronten at høre samme beslutsomme ja.

”Det var den klassiske historie med, at mine forældre mente, at det var bedst, at jeg fik en gymnasial uddannelse, som jeg kunne bygge videre på”, siger Alexander Skærlund.

Forældrene skulle dog kun have et enkelt blik bag køkkenets svingdør, og så var de ikke længere i tvivl. Der stod deres blot 16-årige dreng i sit rette element og kreerede friskrørt tatar fra bunden: Alexander skal være kok.

**”Fedt, jeg skal på arbejde”**Med den målrettede drøm i Holstebro fulgte også en række afsavn. Allerede i 9. klasse begyndte Alexander Skærlund at bruge weekenderne i Restaurant JA’s køkken.

”Det har været hårdt at sige fra til så mange ting. Mine Ikast-venner brugte jo weekenderne i 9. klasse på fest og ballade, hvor jeg tog på arbejde. Men det har nok også gjort mig mere moden lidt hurtigere at passe et fuldtidsarbejde frem for at drikke hver weekend”, siger Alexander Skærlund og tilføjer:

”Når de står op morgen og tænker ”*fuck, jeg skal i skole”*, tænker jeg ”*fedt, jeg skal på arbejde*. Det har jeg prøvet at minde mig selv om, når det hele blev lidt ensomt.

**A match made in Holstebro**Ensom føler Alexander Skærlund sig ikke længere. Restaurant JA kollegaerne er nærmest blevet familie – og byen egen bukselomme.

”Det er bare noget andet at bo i Holstebro frem for Ikast og Herning. Naturen er skøn, byen er virkelig hyggelig, og så har den bare en charme over sig, som man ikke finder mange andre steder”, siger Alexander Skærlund.

I takt med, at Ikast-drengen fik øjnene op for byen, fik Holstebro ligeledes øjnene op for det lysende talent i køkkenet på Toftegade.

Hvis man endnu ikke var stødt på Skærlund-navnet, efter han vandt skolemesterskaberne ved UCH’s kokkelinje eller opnåede en 3. plads ved Danmarksmesterskabet for kokkeeleverne i 2024, slog han sit navn fast ved ErhvervsKulturpriserne 2024 i Holstebro.

**En kongelig servering og en fornem titel**Her modtog han i et stærkt felt prisen som Årets talent *for sine tekniske færdigheder og lederevner, som normalt ses hos mere erfarne kokke.*

”Havde det ikke været for Jakob og Emil (Restaurant JA’s ejere, red.), som gav mig chancen to år tilbage og har støttet og udfordret mig lige siden, havde jeg aldrig været i betragtning til sådan en fornem pris. Jeg prøver virkelig at gøre mit bedste hver dag på et plan, hvor middelmådighed bare ikke er godt nok, så det betyder ufatteligt meget at blive anerkendt for noget, jeg har lagt og lægger så mange timer i”, siger Alexander Skærlund.

Et par uger forinden titlen som Årets talent, var han allerede godt i gang med at sætte kronen på værket, da kongeparret spiste på restauranten i forbindelse med et besøg ved byens 750-års jubilæum.

”Der var virkelig meget pres på, fordi det var så intenst. Vi havde god tid til at forberede os op til, men selve besøget var jo ret kortvarigt, og der skulle alt så bare klappe og stå snorlige”, lyder det fra kokkeeleven.

Fiskeben blev sirligt renset og koncentrationen omkring sprøjtearbejdet var til at føle på.

”Normalt, når vi kører service, er der ofte kontinuerlig pres på, hvor vi er to-tre skridt bagud. Det er sjovt og lærerigt, men jeg blev også bidt af det pres, der opstår, når man har bedre tid og skal nørde og levere til absolut perfektion. Det er noget, jeg drømmer om at arbejde endnu mere med en dag”, siger Alexander Skærlund.

**Gordon Ramsay og en frysepizza**Alexanders hang til perfektionisme er tydeligt inspireret af en af hans største rollemodeller, Gordon Ramsay. Som Alexander beskriver det:

"Der er ikke plads til fejl. Han ved præcis, hvordan tingene skal være, og det kan altid blive bedre."

Samme kompromisløse tilgang forsøger Alexander at tage med ind i køkkenet, hvor intet overlades til tilfældigheder. Men hjemme på Enghavevej i Holstebro er tonen en anden.

"Når jeg har fri, skal det bare være nemt," smiler Alexander, der ikke lægger skjul på, at frysepizzaer ofte finder vej til ovnen. Og når vagtplanen endelig matcher en kampdag, sætter han med det samme kursen mod MCH Arena for at heppe på FC Midtjylland med en stadionplatte i hånden.

**Landsholdsdrømme**For Alexander handler det om balance: Uden for køkkenet nyder han de små, jordnære glæder, men han ved, der ikke er plads til mange overspringshandlinger over kogeblusset, hvis han skal gøre sig forhåbninger om sin helt store drøm.

”Jeg drømmer om en dag at kunne kalde mig køkkenchef på en anerkendt restaurant – måske endda eje mit eget sted, men lige nu er konkurrencer og landsholdet mit store mål. Jeg har allerede været til prøverne til Juniorkokkelandsholdet, men blev ikke udtaget. De syntes, jeg var for ung, og der var nogle fodfejl”, fortæller Alexander Skærlund.

Den unge kok erkender, at det gjorde et bittert indhug i ambitionen, men samtidigt gjort ham mere sulten.

”Jeg er klar til en revanche. Jeg skal ud til nogle konkurrencer og forhåbentligt slå nogle af de dygtige kokke på landsholdet, så jeg kan vise, jeg kan være med”, siger Alexander med et beslutsomt smil.