

FRA BØRNEHJEM TIL EGET HJEM

Nicklas Nielsen har boet 7 år på behandlingshjemmet Schuberts Minde i Ringkøbing. I dag er han 19 år, er flyttet i lejlighed sammen med sin kæreste og har fået sig en elevplads.

En lille printer, udskriver en bon, og slutter med et langt biiip. Nicklas Nielsen river sedlen ud af den sorte miniature printer, og sætter den rutineret fast på en rustfri hylde, der sidder lige i øjenhøjde af den næsten 2 meter lange kokkeelev. Der skal anrettes 3 stjerneskud, en sildemad og to frokosttallerkner. Nicklas åbner scenevandt den ene skuffe efter den anden, råber til kollegerne i det "varme køkken", at han skal bruge fisk til stjerneskud og varme fiskefrikadeller.

Han bevæger sig hurtigt, finder rutineret de mange komponenter, der skal anrettes på de forskellige bestillinger. Nicklas er dybt koncentreret om opgaven, og ænser kun det præcisionsarbejde, han er i gang med. Chefen retter lidt på de rå løg og kapers, men ellers er det Nicklas selv, der arbejder med de mange tallerkener, som står foran ham på det lille stålbord. På en hylde står en gammel klokke, af den type man vil hænge om halsen på en ged. Nicklas bimler lidt med klokken og straks kommer en tjener og henter de færdige bestillinger. Det giver kortvarig ro i det "kolde køkken", og Nicklas har tid til at fortælle lidt om sig selv.

Blev tidligt voksen

Nicklas Nielsen er 19 år, og kommer fra Sunds ved Herning. Det at han i dag står i lære som kok på Restaurant Sandgaarden i Søndervig, er en rigtig solskinshistorie. Hans tidlige barndom, var ikke nogen dans på roser. Moderen led af Huntingtons chorea. Det er en arvelig og sjælden sygdom, som rammer patienten både fysisk og psykisk, blandt andet ved voldsomme ufrivillige bevægelser og demens. På grund af moderens tiltagende sygdom, måtte Nicklas som ganske lille være "den store" i familien og tage sig af både sin mor og sine søskende. Han måtte også tage sig af praktiske gøremål, som rengøring, indkøb og madlavning. Det var et stort ansvar, for en dreng på bare 11 år. For at hjælpe Nicklas til at få en aldersvarende barndom, blev han visiteret af Herning Kommune til anbringelse på behandlingshjemmet Schuberts Minde i Ringkøbing.

Nicklas var fra første dag glad for at bo på Schuberts Minde. Han faldt hurtigt



Nicklas Nielsen i "det kolde køkken" på Restaurant Sandgaarden i Søndervig er igang med, at anrettet stjerneskud med pandestegte rødspætter.

til og fik mange nye og gode venner. Selvom han kun var 11 år gammel, var han temmelig høj, og voksede så hurtigt, at hans muskler slet ikke kunne følge med. Det betød, at Nicklas i en lang periode havde mange smerter i benene. Frygten for også at lide af Huntingtons chorea, blev til en besættelse for Nicklas. Frygten blev ikke mindre, da hans møder fik stillet den samme uheldelige diagnose.

Opvæksten på Schuberts Minde var meget præget af sportslige aktiviteter. Både løb og fodbold var en fast del, af de daglige rutiner. Det var især én sportsgren, som fangede interessen hos Nicklas Nielsen, det var parkour. Den grundlæggende idé bag Parkour er, at bevæge sig gennem omgivelserne i lette og flydende bevægelser, dvs. at komme fra punkt A til B mest effektivt og hurtigst muligt, udelukkende ved brug af kroppen. Den sportsgren var det store startskud for Nicklas, til at komme videre. Det var en sportsgren, hvor han virkelig fik succes og anerkendelse. Hans dygtighed til Parkour, har betydet, at han ved flere lejligheder har fungeret som instruktør.

Det er i dag muligt at blive testet for, om man er bærer af Huntingtons

chorea, men Nicklas har valgt at vente med den mulighed, til senere i livet. Lige nu fokuserer han sig om sin uddannelse og sin kæreste Janne, som han deler lejlighed med i Ringkøbing. Han er stadig flittig gæst på Schuberts Minde, hvor han har sine gode venner.

I lære som kok

Nicklas har altid interesseret sig for det gastronomiske, så det var helt naturligt for ham at søge fritidsjob indenfor den branche. I flere år arbejdede han på Hotel Fjordgården i Ringkøbing, men i december 2012, lykkedes det ham at finde en læreplads på Restaurant Sandgaarden i Søndervig. Han har netop afsluttet sit andet hovedforløb i uddannelsen og opnået en samlet karakter på 10 for sin eksamensopgave. Den praktiske opgave blev tilberedt med torsk som tema til hovedretten og chokolade som tema til desserten. Han elsker sit job, og trives godt på Sandgaarden, der giver ham gode udfordringer og rutine med arbejde i et køkken, hvor kvalitet og smag er de vigtigste parametre. Pludselig kommer der igen lyde fra den lille printer, en bon kommer til syne og Nicklas må igen koncentrere sig om arbejdet. Endnu en frokosttallerken skal anrettes.