



KAPITEL 14

Cordon Bleu

Af Kim Utzon Jybæk

Separate rum

Et kendetegn ved mediation er anvendelsen af de separate rum, hvor de stridende parter anbringes, mens mediator i pendulfart søger at tilvejebringe en løsning. Metoden er ikke opfundet af mediatorerne, men bestemt raffineret af dem. Det er et af de redskaber, som jeg i vidt omfang har taget med over i mit daglige virke med forhandling.

Men metoden er ikke uden faldgruber. Dels kan parterne forskanse sig i synspunkter, der ikke kan trænge igennem hos den anden part, men også på det mere praktiske plan kan der opstå problemer.

For en del år siden forhandlede jeg en større entreprisesag i London. De medvirkende firmaer var begge danske, og de var begge ivrige efter at

indgå aftalen – men til den rigtige pris. På et tidspunkt, hvor forhandlingen kørte i ring, foreslog jeg, at vi lige tog en pause hver for sig, og i separate rum overvejede mulighederne.

I løbet af ret kort tid indvilligede min klient, alene i møde med mig, på at gå med til en ret væsentlig prisreduktion, men naturligvis på visse betingelser. Det var et ”take it or leave” tilbud, som jeg overbragte til modparten i deres lokale. Sammen med min klient tog det ikke lang tid at skrive forslaget ned, og så begyndte vi at vente.

Vi ventede og ventede i vores lokale. Det havde været et dristigt tilbud, så det var jo klart, at modparten måtte svede over det. I ventetiden drøftede vi bl.a. den bedste måde at tilberede kalvekød på – det kan der jo være mange meninger om.

Klokken nærmede sig da også spisetid, og til sidst linnede jeg på døren og kikkede ud. Heldigvis samtidig med, at min kollega ligeledes fortvivlet spejdede efter mig!

Vi havde glemt, at aftale pausens længde, eller hvem, der skulle gå tilbage til den anden!

Ingredienser

- Bedste kalveschnitzel din slagter kan skaffe
- Skinke (jeg foretrækker supertynde skiver af tørrede Iberiske sortfodssvin)
- Ost (jeg foretrækker en fast gorgonzola)
- Lidt mel
- Æg
- Rasp
- 3 tandstikker pr. stykke.

Fremgangsmåde

Schnitzlen bankes let. Osten rulles ind i skinken, som igen rulles ind i schnitzlen. Luk pakken med tandstikker. Vend den i mel, rørt æg og rasp. Brun den på panden, bare et par minutter på hver side. Sæt dem herefter i ovnen på 200 grader i ca. 15 minutter. De er klar, når osten er smeltet.

Tilbehør

Min Birgitte siger altid, at det er tilbehøret, som gør det til en rigtig lækker ret. Her er der utrolig

mange muligheder, og jeg lader sæsonen bestemme, men du går aldrig galt med: små kartofler pandestegt i olie og med timian, grønne bønner, broccoli og blomkål. Hvis du ikke er på kur, smager det forrygende med bearnaisesovs til!

Om forfatteren

Advokat (H) Kim Utzon Jybæk er cand. jur fra 1984 og er i dag partner i Advokatfirmaet Hermann. Han er Master of Laws (LL.M.) fra London i International finansiering. Kim Utzon Jybæk har i en årrække undervist bl.a. på Københavns Universitet som ekstern lektor i Formueret, men også på mange kurser for advokater. Han er forfatter til en lang række juridiske artikler og bogen ”Refusion”.

Har siden 1985 altid været fagligt engageret og har været medlem af Advokatrådet, bestyrelsen for DJØF og er i dag bl.a. medlem af Danske Advokaters repræsentantskab.

Han har siden 2003 været mediator og har primært brugt konfliktløsningsmetoden i erhvervsager. Kim Utzon Jybæk fungerer også som voldgiftsdommer og har en række bestyrelsesposter. Han beskæftiger sig primært med erhvervsager.

