

OKTOBER 2015

fine

DINING & DESIGN

IN SCANDINAVIA



Välkommen till
Fine Dining & Design
– hela världens
mötesplats i Sverige

INNEHÅLL



3 LEDARE

4 NOTISER

9 GODA UTSIKTER

Synen på chips har ändrats de senaste tio åren.

19 BURGER & LOBSTER TILL STOCKHOLM

Först i Skandinavien och före Dubai.

24 DEN GRÖNA ÖN I DET BLÅ HAVET - OCH VÄGEN DIT

JAndra utflyktsmål med mat som signum är t ex Stallhagen, ett mikrobryggeri och Marskogens lamm...

31 EN ÄKTA ITALIENARE MED STORT HJÄRTA

Fabio Bandinelli har här skapat en genuin bit av Italien.

35 PENFOLDS POPUP WINEBAR

Den 15 oktober lanserades Penfolds Collection 2015 på Guldfloajén på Kungliga Operan i Stockholm och samtidigt i hela världen.

38 JAKTEN PÅ SVERIGES BÄSTA LANDSKAPSMAT

Husmansbord, ett koncept och varumärke från Svensk Landskapsmat, har i Grythyttan provat livsmedel från hela Sverige.

40 FRÅN JORD TILL BORD

Inredningstrender i utdrag av Jan Rundgren

48 OM OCH KRING MAT

Senaste nytt på kokboksmarknaden

50 TÄVLINGEN

OM CHAÎNE DES RÔTISSSEURS



Chaîne des Rôtisseurs är ett internationellt gastronomiskt sällskap för både yrkesmän och amatörer med anor från 1248. Sällskapet finns representerat i ca 70 länder och har mer än 25 000 medlemmar världen över. Organisationen leds från högkvarteret i Paris av presidenten Yam Atallah. År 1959 grundades Bailliage de la Suède av bl a Tore Wretman. I Sverige finns 14 lokala föreningar, sk Bailliage, som var för sig är ansvariga för programverksamheten. För samordning, administration och internationella kontakter svarar en nationell styrelse under ledning av Bailli Délégué. En av sällskapets stora styrkor är det internationella medlemskapet som tillåter att man kan använda sig av vårt fantastiska nätverk och ges möjlighet att delta i vilket evenemang som helst, var som helst och när som helst över hela världen.



VÄLKOMMEN

till Fine Dining – hela världens mötesplats i Sverige.

Det är tillåtet att skicka Fine Dining vidare till vänner och bekanta som är intresserade av mat och dryck. Gör gärna det.

Tipsa oss också gärna om intressanta händelser, möten mm på ove.canemyr@trendsetter.se

För insänt ej beställt material ansvaras ej. Citera gärna Fine Dining men ange alltid källan.

CHEFREDAKTÖR

Ove Canemyr
ove.canemyr@trendsetter.se
 Fine Dining/Trendsetter Box 24013,
 104 50 Stockholm

REDAKTIONEN

Anne-Marie Canemyr,
 Carl Wachtmeister
 Catarina Offe
 Lotta Jonson

ART DIRECTOR

Sophie L Slettengren
sophie@bydesign.se

ENGELSK COPY

Todd Bünger

Vill du nå hela den svenska HORECA-marknaden? Se till att synas i Fine Dining. Utkommer fyra gånger om året.

För ytterligare information kontakta:
ove.canemyr@trendsetter.se
 +46 70 794 09 87

Omslagsfoto. Anne-Marie Canemyr

LEDARE

När sensommaren drog in över Sverige

Sensommaren kom till slut i alla fall. Och som vi har längtat efter den.

Årets sommar blev aningen förskjuten i tiden. Värmen kom inte förrän i slutet av augusti och även delar av september bjöd på riktigt fint väder. Väder som passar vårt svenska sinne. Att kunna gå ut i skog o mark och plocka korg efter korg med bär och svamp. Den svamp som te x svart trumpetsvamp, karl-johan m fl som passar så bra med frigående vilt från våra skogar.

Ekologisk mat i särklass.

Men svampen tog tid på sig i år samtidigt som vi vet att den som väntar på något gott

I det här numret av Fine Dining&DESIGN tittar vi närmare på nya krogkoncept i Storstan, tar en tur till Åland, läser om bästa landskapsmaten och går på FORMEX tillsammans med Catarina Offe.

Helt plötsligt dyker en ny POP-UP vinbar upp mitt i Stockholm. Vad är det egentligen som händer på Brassieriet på Operan?

Carl Wachtmeister bjuder på en ny spännande överraskning, men vi inleder som vanligt med en massa nyheter. Och sist men inte minst TÄVLINGEN.

Väl mött till nr 3 av Fine Dining&DESIGN.

Vi på redaktionen ber att få önska er alla en riktigt skön höst i väntan på vintern och allt som speglar sig i ljuset från våra dignande julbord. Men än är vi inte där.

Varsågod. Bordet är dukat för hösten.



OVE CANEMYR

Chefredaktör
www.finedining.se

PS Tipsa oss gärna om vänner och bekanta som Du tror vill ha Fine Dining i mailboxen

JUL I ÅR IGEN

Det kan tyckas tidigt men om ni vill försäkra er om att få plats vid Stockholms bästa julbord är det hög tid att boka. I år bjuder Grand Hôtel in till julshoven Tusen och en natt signerad av en av landets mest framgångsrika artister, Charlotte Perrelli. Det blir en magisk kväll med en härlig blandning av fartfyllda låtar och ballader. Till detta dukar Grand Hôtel upp ett dignande bord med hemlagad julmat och säsongens delikatesser. Tyrols Vilda Julbord och Gert Klötzkes julbord på Fjäderholmarna är andra favoriter som ligger många stamgäster varmt om hjärtat. Vill ni dessutom äta julaftonsmat brinner det i knutarna. Bland andra Operakällaren, Grand Hôtel, Stallmästaregården och Ulriksdals Wärdshus serverar högklassiga julbord på julafton. Och fler brukar komma till år för år. Även för den som vill äta annat än julmat har fler och fler restauranger numera öppett på julafton.



EN 120 ÅR BORTGLÖMD RECEPTEKATT VÄCKS TILL LIVI BLOSSA 1895

BLOSSA presenterar en spännande nyhet i form av BLOSSA 1895: en glögg baserad på ett kalkylblad med ingredienser från J.D. Grönstedts Vinhandel, daterat 1895. Chief Blender Åsa Orsvärn har tagit sig an ingredienslistan och skapat en djup och fylig starkvinsglögg.

Johan Daniel Grönstedt (1806-1876) startade J.D. Grönstedts Vinhandel och var en pionjär inom dryck i Sverige. Han grundade det som idag är känt som Grönstedts Cognac och var även den som förädlade den svenska glöggtraditionen och lade grunden till BLOSSA. I år uppmärksammas hans arbete genom BLOSSA 1895 – en portvinsbaserad starkvinsglögg med de traditionella julkryddorna ingefära, kardemumma och kryddnejlika.



BOCUSE SVERIGE

Alexander Sjögren blir Sveriges representant i Bocuse d'Or Europe 2016 och dem som ska föra fram de svenska färgerna i Bocuse d'Or, kock-VM i Lyon i januari 2017. I uttagningen lagade de fyra kockarna varsin maträtt med på förhand angivna råvaror som skulle tjusa en mycket namnkunnig jury med bland andra Mathias Dahlgren, Henrik Norström och Tommy Myllymäki med.

Tävlingskandidaterna var Gustav Trägårdh (Årets Kock 2010), Adam Dahlberg (Bocuse d'Or, 2013), Andreas Edlund (Årets Kock 2011) och Alexander Sjögren. Det är naturligtvis angenämt när alla kandidater är så välrenommerade och roligt för kockyrket och lovande för Sverige med en så stark uppställning. Henrik Norström, ordförande Svenska Bocuse d'Or Akademien, är stolt över uppställningen oavsett vem som vinner.



EARL GREY MED BERGAMOTT SMAKSÄTTER BLOSSA 15

I år har BLOSSA inspirerats av de teälskande engelsmännen och smaksatt årets glögg med en av världens mest populära tesorter: Earl Grey. Det citrusdoftande svarta teet har tagits fram exklusivt av The London Tea Company – ett nyskapande tehus som enbart jobbar med Fairtrade.

BLOSSA fortsätter sin smakresa runt om i världen och i år pekar flaskans koordinater, 51°29'53.5"N 0°08'11.6"W, mot London. Årets smak, som blir den trettonde i ordningen, hämtas från den populära tesorten Earl Grey och har tillverkats i samarbete med The London Tea Company. Earl Grey, som antas vara uppkallat efter den brittiske premiärministern Charles Grey på 1830-talet, är ett svart te som är smaksatt med citrusfrukten bergamott.

Fine Wines egen hemsida

www.finewine.nu

Här hittar du de senaste 4 nr av Fine Wine på svenska och engelska. Bara att ladda ner eller läsa på skärmen och undersöka alla spännande länkar. Välkommen till Fine Wine – your online wine magazine.



ORREFORS NU OCH 30 ÅR TILLBAKA

Glasserien Intermezzo med den blå och frostade droppen fyller trettio år. Serien är älskad av flera generationer som har valt just det här glaset till fest. Servisens 30-årsjubileum firas med Intermezzo Air, med platinaförgylld fot och en genomskinlig droppe som hyllar kristallglasets klarhet. Så gick markandschefens vision om en gulddroppe ändå nästan i uppfyllelse. Gulddroppen stötte på tekniska problem men Intermezzo Air är väl så gott och finns som champagne, balance och vinglas. "Luft är ett av glasets element, det och traditionen att dekorera glas med luftbubblor har varit min inspiration när jag har designat jubileumsglaset Intermezzo Air", säger Erika Lagerbielke, formgivare, och professor i glasdesign och "servisglasdrottning" med en lång rad vackra och prisbelönta glasserviser genom åren.

Nytt i år är också Erikas ölglas speciellt lämpligt att njuta Ale i. Glaset ingår i Erikas Beer, en serie ölglas som låter ölet spela sin egen melodi och släppa fram alla de fantastiska smaktoner det bär på.



OPERAMAT PÅ FRIENDS ARENA I SOLNA

I arenan har Operakällaren öppnat två helt nya restauranger med matkoncept och menyer signerade stjärnkocken och hovtraktören Stefano Catenacci. Här serveras förstklassig mat av högkvalitativa råvaror, noga utvalda för varje enskilt event. Båda restaurangerna erbjuder även ett högkvalitativt dryckessortiment. Skybox c/o Operakällaren är den mest exklusiva upplevelsen på Friends Arena. Från egen loge är det perfekt vy över evenemanget. Mat och dryck serveras på plats i logen. I West Lounge c/o Operakällaren erbjuds en treätter-smeny med bordsservering. I en open kitchen-miljö ser gästerna kockarna arrangera maten. Några bord är placerade på terrassläktaren med perfekt utsikt mot innerplan.

STJÄRNKOCKAR TOLKAR SNABBMAT

Fävikens Magnus Nilsson är en av tio kockar som ska tolka sin version av snabbmat, när Ringens nya matsatsning öppnar i november. Stort hemlighetsmakeri har omgett bygget inuti Ringen vid Skanstull i Stockholm och än så länge är det inte officiellt vilka de resterande kockarna är. Men i och med Magnus medverkan så räknas det vara några av landets främsta matlagarnamn. "Det ska bli en helt ny mat-scen", säger Henriette Johansson, centrumchef.





LYXMAT HEM PÅ TVÅ HJUL

Sedan 1 juni finns en ny matleveranstjänst i Stockholm. Företaget Foodora levererar i samarbete med kända restauranger som Taverna Brillo, Broms och El Taco Truck mat till dörren. Inom tullarna levereras maten på två hjul inom 30 minuter. Det finns just nu ett tjugotal cykelbud och det rullar på för fullt. "Rent operativt är det absolut snabbaste sättet att komma fram på i stockholmstrafiken, men också för att det är miljövänligt. Tack vare cykelbuderna kan vi lova maten inom 30 minuter och garanterar att den är fräsch", säger Felipe Gutierrez, vd. "Vi vill gärna sprida oss till andra städer som Malmö och Göteborg", fortsätter Felipe. I dagsläget samarbetar företaget med 85 restauranger i Stockholm. "Men fler ska det bli", enligt Felipe. Varje vecka presenteras nya restaurangssamarbeten.



ÅRETS KONDITOR 2015

Finalisterna i Årets Konditor är utsedda. Fem konditorer har kvalificerat sig till den stora finalen i det svenska mästerskapet för professionella konditorer. Årets tävling har temat Show-off så juryn vill se uppseendeväckande bakverk som överraskar. Finalisterna ska på tio timmar skapa en våningstårta med minst tre våningar, en tartalette, två olika praliner och ett hemligt klassiskt bakverk i modernt utförande. Finalen äger rum på Stockholmsmässan i Älvsjö den 8-9 oktober i samband med Bak & Chokladfestivalen.

Finalisterna är Frida Leijon från Güntherska Hovkonditoriet i Uppsala, Anicka Larsson från Handgjort Stockholm i Stockholm, Weilu Wang, från Prince Philosophers i Stockholm, Anders Oskarsson, från Nilssons Konditori i Oskarshamn och Diana Lund från Dessert & Choklad Stockholm i Stockholm. Må godaste tårtan vinna och helst om det är den högsta. Anders Oskarsson erövrade titeln Årets Konditor 2015.

RIDSPA PÅ LOKA BRUNN

En ridtur i naturen som avslutas med spabehandling, nu lanserar Loka Brunn konceptet ridspa. Att samarbeta med lokala föreningar kan lyfta besöksnäringen, tror Mia Spendrup, vd för Loka Brunn. I samarbete med Filipstads Ridklubb anordnar Loka Brunn en trettimmars ridtur i i den trolska naturen runt Loka Brunn som sedan avslutas med spa, middag och vinprovning. Varje aktivitet är en alldeles särskild upplevelse, av hela fyra blir man väl alldeles vimmelkantig eller i alla fall skönt snurrig av välbehag.



LINDEMAN'S FORTSÄTTER STORSATSA PÅ LÅGALKOHOLVINER – TAR STEGET IN I MATAFFÄREN MED ETT SORTIMENT PÅ 2,2 %

Intresset för lågalkoholviner växer markant i Sverige. Senaste siffran visar att segmentet ökat med hela 19 procent jämfört med föregående år. Lindeman's fortsätter att satsa på sitt omtyckta lågalkoholsortiment som går under namnet Early Harvest och till hösten tar vinhuset klivet in i dagligvaruhandeln. Den nya serien med viner från Lindeman's Early Harvest innehåller endast 2,2 procent alkohol och blir de första någonsin i Sverige med den alkoholstyrkan. För att täcka alla smaker och tillfällen består Lindeman's Early Harvest nya 2,2 procentserie av rött, vitt och mousserade. Vinerna finns att köpa i dagligvaruhandeln från och med den 1 september 2015.

– Trenden är tydlig - konsumenterna efterfrågar viner med en lägre alkoholhalt. Lindeman's har under snart tio års tid producerat lågalkoholviner och vi har vuxit oss mycket starka inom området globalt. En naturlig utveckling är att fortsätta bredda sortimentet för att möta en ökad konsumentefterfrågan. Vi är väldigt stolta över att vara först på marknaden med lågalkoholviner med 2,2 procent alkohol i dagligvaruhandeln, säger Joakim Reuszner som är ansvarig för Lindeman's i Norden.



SKULTUNA BJUDER PÅ LJUS I KOPPAR

Den internationella smyckesdesignern Lara Bohinc och Skultuna uppdaterar nu succékollektionen med koppar, den senaste trendmetallen. The London Collection Copper Design är den nya utgåvan av de bästsäljande ljuslyktorna som finns i mässing, svart, vitt, mintgrönt och puderosa. Nu kompletteras de med lyktor i koppar, i fyra utföranden; Lunar Small och Large, Celestial och Feather."En dröm om att få tillverka inredningsaccessoarer i koppar har gått i uppfyllelse. Kopparna ger ett varmt sken och ger mönstret ett mycket mjukt framträdande", säger Lara Bohinc.



FÖR BLOMMOR OCH KRYDDOR I MÄSSINGSSKRUD

Monica Förster har skapat en serie av blomkrukor, the Herb Pots, som tas fram genom trycksvarvning. Krukorna liknar den klassiska terrakottakrukorna med en liten lutning i den nedre delen. Den stilrena designen framhäver det du väljer att fylla dem med men kan även stå alldeles för sig själv.

SKULTUNA

Mässingsbruk grundades av Karl IX år 1607 och är fortfarande beläget på exakt samma ställe i Västmanland. I över 400 år har Skultuna tillverkat föremål av mässing. Alltid med samma känsla för tidlös design och tidlös kvalitet skapar Skultuna idag morgondagens antikviteter i samarbete med den internationella designereliten. www.skultuna.se



NY UTGÅVA AV VEUVE CLICQUOTS KLASSISKA CHAMPAGNE



Champagnehuset Veuve Clicquot lanserade i augusti en ny vintageutgåva av den hyllade klassiska champagnen La Grande Dame - La Grande Dame 2006. La Grande Dame är

ett mousserande vin med druvor från husets åtta finaste vinodlingar, från Grand Cru, utvalda för sin utsökta smak. De lagras i husets vinkällare i minst åtta år, vilket ger vinet dess unika smak. Den första utgåvan av La Grande Dame skapades till firandet av champagnehusets tvåhundraårsjubileum 1972 som en hyllning till Madame Clicquot. La Grande Dame-utgåvorna är unika, då det endast tillverkas när vinmakare Dominique Demaille anser att skörden lever upp till Madame Clicquots höga standard. Den långa, kalla vintern och den varma sommaren 2006 gav mycket goda förhållanden för skörden och Veuve Clicquot kunde dra nytta av sina reserver med en riklig avkastning av exceptionell kvalitet. La Grande Dame 2006 består av Pinot Noir och Chardonnay med anpassade och distinkta smaker. Den är förpackad i elegant svart kartong producerad av hållbarhetsutvecklat läderliknande papper med vackert silkesband runt. Flaskan är tillverkad av matt, svart glas och är graverad med husets klassiska logga.

URBAN DELI ÖPPNAR FÖR MATGLADA

Nu flyttar Urban Deli in på Sveavägen 44 i Stockholm. Vana besökare kommer att känna igen sig, men förutom restaurang, matbutik och saluhall, finns hotell med hundra rum, matstudio, café och en takpark med tillhörande bar. Alla med lika stort fokus på matglädje, nyfikenhet, kunskap och personligt bemötande som sina föregångare. Urban Delis konceptuella restaurang och deli på Nytorget i Stockholm slog upp portarna 2009 och blev snabbt synonymt med bra mat i skön miljö. Genom att kombinera saluhall, restaurang och butik i samma lokaler samlades stockholmsbor och turister för att äta, handla och umgås. ”Vi ser fram emot att öppna en pulserande mötesplats för dygnets alla måltider till alla hungriga lokalbor, turister och de som jobbar i kvarteret. Allt från frukost, lunch eller fika till middag och drinkar”, säger Johannes Andvaller, vd på Urban Deli



GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN JULKLAPP SOM RÄCKER HELA 2016

Prenumerera på Fine Dining & DESIGN 2016 och få 4 nummer direkt i din mail! Endast 250:- + moms/år

SÄND IN ETT MAIL TILL ANNE-MARIE.CANEMYR@TRENDSETTER.SE

MED DEN E-POSTADRESS DU VILL HA DITT EGET EX AV FINE DINING SKICKAD TILL.



GODA UTSIKTER...

TEXT O FOTO: CARL WACHTMEISTER

LÄNGS SKÅNES NORDVÄSTRA KUST, MELLAN HÖGANÄS OCH HELSINGBORG, LIGGER DET LUGNA OCH IDYLLISKA SAMHÄLLET VIKEN. I UTKANTEN AV BYN LIGGER EN MED OMGIVNINGARNAS MÅTT MÄTT TÄMLIGEN HÖG BYGGNAD. SÄKERLIGEN KALLAS DEN SKY-SKRAPA AV DE LITE MER KRITISKA MEDBORGARNA.

**NÄST INTILL PÅ ETT
STENKASTS AVSTÅND
LIGGER ÄNNU EN
AV MINA LOKALA
FAVORITER
- LARSVIKEN.**

För egen del kallas den jobbet dvs det är där jag tillbringar de flesta av mina vardagar. Utsikten från huset är fantastisk. Man har god kontroll på fartygs- trafikerna i Öresund och i fjärran ser man Danmark. Från takteras- sen på femte våningen ser man också konturerna av Kullen upp längs kusten och åt andra hållet Helsingborg. Är man som jag för- tjüst i god mat av alla de slag har utsikten också sin tjusning på ett annat sätt. Åt Höganäshållet kan högkvarteret avseende fantastiska korvar och andra godsaker skymta - Per i Viken (FD 1-2015) - och

vrider man blicken ännu mer åt höger ser man Vikentomater (FD 2-2011). Båda rena himmelriket för någon som jag, som tycker om goda korvar och tomater. Båda har självfallet också som synes varit med i tidigare nummer av Fine Dining. Som om det nu inte skulle vara nog finns det ännu mer att upptäcka. Vi fortsätter varvet med gastronomisk utsikt runt mitt kontor...



SKA MAN GÅ PÅ VAD SOM ÄR GÅRDEN STORA PASSION BLIR VALET ENKELT - POTATIS !!!



Näst intill på ett stenkasts avstånd ligger ännu en av mina lokala favoriter - Larsviken.

Jag ser deras skylt i princip varje dag när jag åker på lunch. Från början förknippade jag mest namnet med deras gårdshandel vilket är väl värt en uppskattning i sig. Nu är det dock inte den som främst får mig att vallfärda dit. Nåväl, låt oss ta det hela från början. Bäst därför att bege sig till Larsviken och vem där är inte bättre på att berätta om verksamheten än Bitte - ett av de två syskonen som driver verksamheten. Tillsammans med sin bror Bertil tillhör hon den sjunde generationen som driver gården. Ingen anledning till oro dock, den åttonde finns också med i driften. Gården ligger som sagt i det lilla samhället Viken. Det som tidigare mest var fält och ängar i byns utkanter börjar nu sakta fyllas med allehanda bostäder. Bebyggelsen kryper allt närmare gården men väl nog är omgivningarna där alljämt utmärkta som jordbruksmark i översiktsplanen. Jordarna kring Viken är något som kan kallas för mosaikjordar. Det innebär i korthet att jorden kan skifta ganska mycket och man kan hitta allt från sand, lera och olika varianter där emellan. Allt inom samma område. Jordarna i området passar därför utmärkt för odling av potatis och rotfrukter som rödbeta, palsternacka och persiljerot. Inte helt oväntat är det också vad man ägnar sig åt på Larsviken.





Ska man gå på vad som är gården stora passion blir valet enkelt - potatis !!! Man har där fokuserat på sättpotatis och har genom ett aktivt och ambitiöst arbete blivit störst i landet på lite mer annorlunda sorter. I dagsläget finns hela 59 sorter i sortimentet. Bitte understryker här också vikten av att man ska köpa sättpotatis av kvalitet. Då minimerar man risken för olika sjukdomar. Viktigt för verksamheten i stort är också att Larsviken för sin odling och livsmedelsproduktion är certifierade hos Svenskt Sigill. För den som undrar är målet för Sigillet en etisk, ekologisk och ekonomisk hållbar produktion. Något man förstår skriver under på hos Larsviken. Man samarbetar också över gränserna när det gäller potatisen. Larsviken har ett mycket bra samarbete bland annat med sina motsvarigheter i Skottland. En kul idé vad gäller sättpotatis är att man också tagit fram konsumentförpackningar som passar innerstan. Fem stycken sättpotatisar per påse är ganska lagom för blomlådan eller en balja på balkongen. Smart. Och det även för den mer normala hobbyodlaren som vill prova på lite olika sorter och kanske hitta just sin speciella sort. För den som har ångest över att hen inte har någon vettigt intresse kan vi också tipsa om att samla potatis kanske kan vara lösningen på problemet. Vill dock redan här informera om att den som börjar har en klart

lysande stjärna på potatissamlarhimlen att sikta mot. I Larsvikens egen potatissamling finns i dagsläget hela 550 sorter så det finns lite att jobba mot...

Har också tidigare haft nöjet att skriva om potatis fast då i ett något annorlunda sammanhang. Då handlade det om vodka som gjordes på nypotatis. Den gången skrev jag om den välsmakande Karlsson's Gold från närliggande Bjärehalvön. Det som går igen är dock att smaken är mycket viktig och det mer än man tror. För många är kanske potatis mest "bara" potatis och man gör ingen större skillnad på sort. Kanske då mer på storlek och hur den är tillagad. Den inställningen förstår jag dock rätt snabbt att man inte vågar lufta när jag sitter och pratar med Bitte. Larsvikens stora mission är en bättre potatiskultur. En del av detta är deras stora utbud av olika sättpotatis. Den stora skaran följare är mest hobbyodlare över hela landet som handlar sin potatis via återförsäljare. I övrigt har inte Bitte alltför mycket gott att säga om potatiskulturen över lag i landet även om det sakta blir bättre. Värst är det hos de stora

PÅ FRÅGAN OM MAN TÄNKER VÄXA I FRAMTIDEN SÄGER BITTE ATT EFTERFRÅGAN FÅR STYRA.





SYNEN PÅ CHIPS HAR ÄNDRATS DE SENASTE TIO ÅREN. FÖRR FANNS INTE ENS TANKEN PÅ NÅGOT SOM EN CHIPS-PROVNING ENS I FANTASIVÄRDEN.

drakarna ute i handeln. Där verkar de anse att kunderna är en ganska korkad skara som på sin höjd klarar att hålla reda på om potatisen är fast eller mjölig. Till nöds också att en bakpotatis är större än de andra. För den som eventuellt kan komma ihåg namnet på någon potatissort blir det oftast King Edward eller Bintje. Som när det gäller många andra livsmedel och råvaror har handeln en stor makt som de sällan hanterar med ansvar. Larsviken inställning till potatis är kort och gott att mångfald är bra. Tilläggas skall förstås att man också säljer potatis avsedd att äta. I runda slängar 25-40 sorter avlöser varandra under året och de säljs både till butiker och restauranger som månar om det lilla extra när det gäller potatis.

Där gården ligger skulle egentligen en väg dragits fram. Turens försorg och en del andra lokala omständigheter gjorde att vägen istället drogs en bit bort. Vad gäller gårdshandeln har den på något sätt alltid funnits. I begynnelsen var det folk som kom förbi och spontanhandlade. Så småningom öppnade man sin butik i försiktig skala i slutet av 90-talet. Efter att till en början ha lördagsöppet utökades det också till andra dagar. Första produkten som inte kom från den egna gården var en kallpressad rapsolja från Gunnarshögs Gård. Efter det har det rullat på. Nu finns en Österlenhylla med allt vad som önskas kan. En bit





DET ENKLA RECEPTET FÖR GODA CHIPS ÄR FÖRUTOM EGENODLAD POTATIS, KALLPRESSAD RAPSOLJA OCKSÅ SALT OCH EVENTUELLA KRYDDOR. MAN FÅR CA 3 PÅSAR CHIPS AV ETT KILO POTATIS.

bort finns Ölandshyllan och även kyl och frys. Tänket över lag är "terroir" dvs i korthet att maten tar smak av sina omgivningar. Man ligger också på framkant vad gäller kretsloppet vilket ger ett plus hos kommunen. Det för oss också osökt in till varför jag egentligen är där. På riktigt. Chipsen...

Snabbt kan man konstatera att synen på chips har ändrats de senaste tio åren. Förr fanns inte ens tanken på något som en chipsprovning ens i fantasivärden. Nu är det bättre. Man unnar sig mer, fler kryddningar och chips av högre kvalitet. Det kan också hända att man kan göra en viss uppdelning och ge sig själv "vuxenchips" och mer normala dito till barnen. Efterfrågan har också sin baksida och en del tar ordentliga genvägar för att göra mer rustika chips. Långt ifrån de flesta lyckas. En brun påse och ordet lantchips är ingen garant för kvalitet. En uppsida är att den nya svenska traditionen fredagsmys gissningsvis också kan agera draglok även till de mer speciella chipstillverkarna som Larsviken nog får anses tillhöra. Det är bra. Mer volym ger

bättre lönsamhet och en positiv utveckling.

Det enkla receptet för goda chips är förutom egenodlad potatis, kallpressad rapsolja också salt och eventuella kryddor. Man får ca 3 påsar chips av ett kilo potatis. Årligen tillverkas för närvarande ca 120,000 påsar hos Larsviken vilket gör 40 ton potatis. Det blir en del. På frågan om man tänker växa i framtiden säger Bitte att efterfrågan får styra. Man får inte ge avkall på kvaliteten. Stiger den betydligt får man dock se sig om efter mer mark eftersom det är den som i stort begränsar tillgången till de viktigaste råvarorna potatis och rotfrukter. År 2012 stod "chipseriet" färdigt. Man fick god hjälp av en firma i Helsingborg som assisterade i att hitta bra prisvärd begagnad utrustning. Som exempel kan nämnas att grytan är från 50-talet och kommer från USA och packmaskinen en 70-talsmodell från Norge. Spännande !!!





SÅ SMÅNINGOM ÖPPNADE MAN SIN BUTIK I FÖRSIKTIG SKALA I SLUTET AV 90-TALET. EFTER ATT TILL EN BÖRJAN HA LÖRDAGSÖPPET UTÖKADES DET OCKSÅ TILL ANDRA DAGAR.

Som chipsfantast bör man ju också lära sig själva tillverkningsprocessen så vi går ut i chipseriet. Innan man kan börja tillverkningen ska man förstås klara av själva grundarbetet dvs sätta, odla fram och ta upp potatisen. Efter det tvättas den och sorteras efter produkt och storlek. Det som inte passerar nålsögat sorteras bort. Potatisen åker sedan in i själva produktionen där den skivas och friteras. Ett plus är förstås den kallpressade rapsoljan från Österlen som ger chipsen en lätt nötaktig smak. De får också ligga i lite längre vilket gör dem extra krispiga och dessutom gör det att man inte behöver värma upp oljan lika mycket. Ett

plus där är att man slipper de eländiga sk transfetterna. Potatisen friteras i omgångar på ca 10-12 kilo åt gången. Efter det blir det smaksättning, packning och iväg till hungriga chipsälskare i Svea Rike. I dagsläget exporterar man också till Norge. Finland är på gång.

När det gäller smaker har de flesta sina personliga favoriter. Som grund beror smaken på vilken potatissort som används men självfallet förekommer också andra smakförhöjare som olika kryddblandningar. Man är hela tiden öppen för nya intryck och inspiration. För den invigde finns det

särskilda mässor för snacks och chips. Ett exempel är ”Snackex” som nu senast gick av stapeln i Istanbul. Någon gång efter årsskiftet planerar man en ny smak. Något som ingen annan gjort förut. Trots ihärdiga försök fick jag inte ord om saken från Bitte. Bara att vänta och se med andra ord.

Man har förstås några smaker i sitt sortiment. Ett av de mer udda är chips med lakrittsmak. För andra chipssmaker kan det ju te sig naturligt vad man kan dricka till men just lakrits? Bitte, eller om det möjligtvis var Bertil, frågade en av landets duktigaste dryckespersoner om råd. Champagne



”DEN LILLA POJKEN PÅ CHIPSPÅSENS FRAMSIDA ÄR VÅR FAR TURE LARSSON, FEM ÅR GAMMAL, ÅR 1938. HISTORIEN KRING BILDEN PÅ TURE BÖRJAR DÅ EN FOTOGRAF KOM KÖRANDES TILL BYN I EN FIN BIL.



Foto: Studio Rege

blev hans enkla och snabba svar. Smakkombinationen låter kanske en smula underlig och om man nu ska skriva om det måste det ju också testas. Någon dag senare efter mitt besök hos Larsviken lanserades smakkombinationen hemma. Den fick helt klart godkänt men det var nog inget någon av oss hade klarat ut att komma på själva. Förutom att chips passar bra till champagne, andra kryddningar passar också bra för den

delen, innehåller de också Omega 3 och 6 från rapsolja. De är bra för minnet. Man behöver väl knappast fler bra anledningar. Eller ?

Vad mer ? Förpackningarnas färg beror på smaken. Om motivet på själva chipspåsarna berättar Bitte...

”Den lilla pojken på chipspåsens framsida är vår far Ture Larsson, fem år gammal, år 1938. Historien kring bilden på Ture börjar då en





fotograf kom körandes till byn i en fin bil. För att få Ture till att ställa upp på bild fick fotografen betala 25 öre som Ture mycket nöjd stoppade ner i fickan. Det är därför han håller handen hårt knuten i fickan i den väl slitna – och kanske inte helt fotogena overallen...”



SOM EN VARM ANHÄNGARE AV POTATIS OCH INTE MINST CHIPS ÖNSKAR JAG FÖRSTÅS BÅDE GENERATION SJU MED BITTE OCH BERTIL PLUS ALLA EFTERFÖLJANDE GENERATIONER ALL LYCKA TILL I SITT VÄRV BÅDE ATT HÖJA POTATISKULTUREN I SVERIGE

Jo, förresten, glömde i min upphetsning över chipsen helt bort kretsloppet. Oljan återanvänds så långt det är möjligt. Efter att den används för potatis får den också tjänstgöra för andra rotfrukter som t ex rödbetor. Inte helt oväntat färgar de av sig på oljan som blir lite åt det rödare hållet. Överbliven olja och de råvaror som inte används pga skönhetsfel går till gårdens djur. Det är främst stutar (kasttrade tjurar) och utegrisar som får kalasa på resterna. Köttet blir därefter och får en fantastisk smak inte minst av rapsoljan. Grisarna får dessutom också kalasa på de chips som har blivit bortsorterade. De har blivit riktiga chipsfantaster berättar Bitte. Det faktiskt så pass att de kvalar in att benämnas som rapsgris, dvs en gris till stor del uppfödd på raps och rapsolja. Larsviken är också stolta över att ha full kontroll på hela kedjan från att potatisen sätts till att chipspåsen lämnar gården. Det är man relativt ensam om i landet säger Bitte med en viss stolthet. Därav också den lite småkänka slogan som finns... ”Larsson chips - delikatesschips från mylla till hylla...”



Foto: Studio Rege



Som en varm anhängare av potatis och inte minst chips önskar jag förstås både generation sju med Bitte och Bertil plus alla efterföljande generationer all lycka till i sitt värv både att höja potatiskulturen i Sverige och, förstås, med sina chips. Vad gäller chipsen i sig och hur de smakar överlåter jag åt er själva att bedöma. Om man inte har turen att bo i närheten av Viken finns de också att hitta på en hel del andra ställen över landet. Ett bra stalltips är att leta i gårdsbutiker eller ost- och delikatessaffärer. Kan också avsluta med att krasst konstatera att om jag någon gång skulle återfödas som ett djur har nu ett nytt alternativ snabbt seglat upp som en klar favorit - en chipsgris hos Larsviken...

Dryckes- auktioner

HÖSTEN 2015

Systembolaget genomför onlineauktioner i samarbete med Stockholms Auktionsverk, på online.auktionsverket.se

Systembolagets värderingsmän värderar värdefulla drycker som samlarobjekt. Läs mer om hur det går till att köpa och sälja på dryckesauktion på systembolaget.se

HÖSTENS AUKTIONER

9 – 11 november klockan 10

7 – 9 december klockan 10


Stockholms
Auktionsverk
etabl. 1674



BURGER & LOBSTER TILL STOCKHOLM - FÖRST I SKANDINAVIEN OCH FÖRE DUBAI

TEXT: CATARINA OFFE FOTO:CATARINA OFFE, BURGER & LOBSTER

DEN BRITTISKA SUPERSUCCÉN BURGER & LOBSTER HAR TAGIT PLATS I DE STORA LOKALERNA PÅ NORRLANDSGATAN I STOCKHOLM, SOM TIDIGARE INRYMDE PONTUS! MATSAL & BAR. EFTER OMFATTANDE FÖRÄNDRINGAR HAR DE FÖRVANDLATS TILL ETT MECKA FÖR HUMMERÄLSKARE OCH ALLA ANDRA SOM LÄNGTAT EFTER EN NY KROGUPPLEVELSE.



**TILL ETT MECKA FÖR HUMMERÄLSKARE OCH ALLA
ANDRA SOM LÄNGTAT EFTER EN NY KROGUPPLEVELSE**





Det finns endast, men det är inte så bara, tre rätter på menyn: hel hummer, "lobster roll" och hamburgare. Allt har samma pris, precis som i London. Men räds inte det smala utbudet. Ibland är det ju riktigt bekvämt att slippa välja och alla rätter är förstås av högsta kvalitet. Hamburgaren är gjord av 275 gram mörkt nötkött från Nebraska och serveras med hemlagade, perfekt frasiga pommestor, briochebröd och fräsch sallad. Den finns också som California Burger, med isbergssallad istället för bröd, om man nu skulle vilja avstå från det läckra briochebrödet. Signaturrätten "lobster roll" måste provas. Här är briochen fylld med hummerskagen och toppas med en frestande hummerklo. Hummern på 700 gram serveras kokt eller grillad och om man är en riktig hummerälskare alternativt två personer finns Big Boys, särskilt stora humrar att festa på. Som ett fjärde alternativ, fast det fanns ju bara tre, finns Split som är två halva rätter för den som har svårt att bestämma sig. Ett antal förrätter och desserter finns också på menyn, så särskilt enahanda behöver det inte bli.





Burger & Lobster kommer att också att bli Sveriges största importör av hummer, ungefär två ton beräknas, naturligtvis beroende hur flitiga besökare vi blir. Så här kommer hummern alltid att vara riktigt färsk.

Burger Lobster är ett samarbete mellan Pontus Frithiof och Thomas Dahlstedt som nyligen köpt restauranggruppen Modis. ”Vi öppnar före Dubai och det känns skithäftigt!”, säger Thomas. ”Kanske inte våra gäster kommer dagligen men näst intill”, säger Pontus förhoppningsfullt. ”Vi utökar Stureplansutbudet med vårt unika koncept och kan därför locka gäster ur gruppen som rör sig runt Stockholms mötespunkt.

I London hade hälften av gästerna kamera på magen, så får det gärna bli även här”, fortsätter Pontus. En trappa ned finns en tjugo meter lång bardisk och plast för hundra nöjeslystna gäster. Nu återstår bara det här med koncepttroheten. Det har funnits flera framgångsrika koncept framtagna av kända och innovativa kockar eller framgångsrika krogkluster som gått i stöpet eller som lever vidare, jag undrar varför, som en blek kopia av originalet. Speciellt i Sverige, hur det nu kan komma sig. ”Här är allt styrt i minsta detalj”, säger Pontus och så ska det förbli. Då både Pontus och Thomas är rutinerade krögare är jag beredd att lita på dem.

Pocket, som öppnade i april 2013 och som bland annat fått en plats på brittiska Guardians lista ”Stockholm’s top 10 good value restaurants” finns kvar i huset. Med Andreas Edlund, Årets Unga Kock 2011, vid rodret är Pocket med sin breda meny och trevliga service ett säkert kort.

**DET FINNS ENDAST, MEN DET ÄR INTE SÅ BARA,
TRE RÄTTER PÅ MENYN: HEL HUMMER, ”LOBSTER
ROLL” OCH HAMBURGARE**





Vår mästarkrögare Pontus Frithiof har alltid varit öppen för nya idéer och följer utvecklingen inom mat-trender och konsumentbeteende med örnblick. Pontus mottog 2003 Gastronomiska Akademiens guldmedalj och hans kokbok Pontus by the Book har belönats med priset för bästa kokboksdesign vid Gourmand World Cookbook Awards. Han har köpt och sålt och utvecklat nya koncept alltefter tidens gång. Han har samtidigt sagt att han inte vill ha fler verksamheter än han har möjlighet att hinna med att besöka rent fysiskt. Därför försvann det fantastiska designhotellet Fårösunds Fästning på Gotland ur portföljen. På sina Fine Diningrestauranger har han lett många unga kockar in i yr-

keslivet och generöst stöttat dem i kocktävlingar och utlandspraktik. Många av dem är idag skickliga och välrenommerade.

Lanseringen av Burger & Lobster är viktig för Pontus Group, men i framtiden finns det även plats för en finkrog igen. ”Om vi hittar en perfekt lokal. Vi går en spännande tid till mötes”, avslutar Pontus.

Och vi som fått njuta av Pontus kunskaper inom Fine Dining matlagning då och då, drar en lättnadens suck. Det vore synd om den upplevelsen hade försvunnit för alltid.

**MÅNGA AV DEM ÄR IDAG SKICKLIGA OCH VÄLRENNOMMERADE.
LANSERINGEN AV BURGER & LOBSTER ÄR VIKTIG FÖR PONTUS GROUP, MEN I
FRAMTIDEN FINNS DET ÄVEN PLATS FÖR EN FINKROG IGEN.**

NY KOSTYM - SAMMA STIL

Conde de Valdemar 2010

Nya årgången av Conde de Valdemar Crianza 2010 har hyllats som det förtjänar! Stiltypisk Rioja med allt vad det innebär i form av läckra toner av svartvinbär, choklad och avslutande vanilj. Lägg därtill en örtig inramning och din förväntan på klassisk Rioja blir infriad.

 CONDE DE VALDEMAR 2010

PRIS: 79,- • ART.NR: 12659 • ALK: 13,5%



**Alkohol kan
skada din hälsa.**



DEN GRÖNA ÖN I DET BLÅ HAVET – OCH VÄGEN DIT

TEXT OCH FOTO: CATARINA OFFE

BARA FEMTON MIL FRÅN SVENSKA FASTLANDET LIGGER ÅLANDS SKÄRGÅRD MED SINA 6752 ÖAR. FÄRJORNA MELLAN SVERIGE OCH FINLAND GÅR SOM SKOTTSPOLAR MEN FÅ ÅR DE PASSAGERARE SOM GÅR AV PÅ ÅLAND. SYND, SÄGER JAG BARA. ÅLAND ÄR MER SVENSKT ÄN FINSKT, HEMSPRÅKET ÄR SVENSKA OCH TILL SKILLNAD FRÅN ANDRA ÖAR SOM TILL EXEMPEL GOTLAND OCH BORNHOLM ÄR ÅLANDS BEFOLKNINGSTILLVÄXT POSITIV.

Och Åland är rikast i Norden, viskar en fågel i mitt öra. ”På Åland gör vi allt möjligt” säger näringsminister Fredrik Karlström. Arbetstillfällena finns och vi är välkomna dit både för ett kort besök och med funderingar att flytta permanent. ”Här är bästa platsen att bo på”, konstaterar Fredrik, och han vet, världsresenär som han är. ”Vi har varit dåliga på att locka





besökare att stanna på ön”, medger han. ”Annonser med barnfötter på sandstrand räcker inte”.

Odlingar med de dignande äppelträdräden står på parad och på Åland är den fräscha äppeljuicen större än apelsinjuicen. De tretton tusen fåren betar utspridda tillsammans med de tusen korna. Näringsministern vill ha ytterligare tusen kor, ”för då blir mejeriet kommersiellt säkrat och inte bara gulligt” och alla öar är som gjorda för ännu fler får.

Flera spännande företag med världsunik teknik ligger ute i den åländska tallskogen och förser

världen med sina unika produkter. Jordbrukssektorn är inte så stor som man kan tro, endast fyra procent av bruttonationalprodukten, men naggande god.

Livsmedelsklustret består av Ålandsmejeriet med sitt smör som alla svenska stjärnkockar tagit till sitt hjärta, ostarna som är smärrika även om milda och yoghurten som slår andra med hästlängder med sin krämighet. Smaksättare är havtorn, ålandsäpplen och tranbär. Ostsorten Prostens är flaggskeppet medan Kungsgård smakar bra till champagnen. Även glass och klassisk filbunke ingår i mejerisortimentet. Över hundra grönsaksodlare ingår i grönsaksklustret och når på nolltid både ö och fastland med högkvalitativa grönsker genom högkvalitativ lo-



LIVSMEDELSKLUSTRET BESTÅR AV ÅLANDSMEJERIET MED SITT SMÖR SOM ALLA SVENSKA STJÄRNKOCKAR TAGIT TILL SITT HJÄRTA, OSTARNA SOM ÄR SMAKRIKA ÄVEN OM MILDA OCH YOGHURTEN SOM SLÅR ANDRA MED HÄSTLÄNGDER MED SIN KRÄMIGHET.



gistik. Av kött från tjurkalvar gör Dahlmans slakteri wienerkorv och salami av hög klass. Marskogens lamm bidrar med läckert lammkött. Och ska man äta chips ska de vara tillverkade av Åländsk potatis, därom är ålänningarna och många andra helt eniga. Det goda svartbrödet bakas numera i en splitterny fabrik enkom för brödet ifråga. Idén kom i oktober 2013, bygglov i december samma år och första brödet kunde avnjutas i maj 2014. ”På Åland är vi för snabba lösningar”, säger Fredrik.

Det största livsmedelsprojektet just nu är den nya odlingsanläggningen som kommer att odla fisk med renat Östersjövatten på ett modernt och miljövänligt sätt. Fiskarna simmar motströms, motionerar sig själva och ger ett bra fiskkött. De får växa till lagom portionsstorlek och volymer kan garanteras på ett helt annat sätt än den traditionella fisknäringen. Bland det vilda jagas rådjur och vårfågel, den senare är snarare en kulturhandling än jakt och strikt

reglerat. Ett antal älgar fälls varje år och ett enstaka vildsvin har också skådats.

Allt detta kan avnjutas hemma eller på de många krogar Åland har att erbjuda. Kartor och böcker visar vägen. Kokkonsten står högt med Michael Björklund i täten. Med fru Jenny driver han omtalade Smakbyn med restaurang inriktade på det åländska, egentillverkad sprit och äppelvin. Visserligen har den tidigare benämnda Älvados tvingats byta namn till Apelbrand men smakar lika bra ändå. ”Man får välja sin strider”, säger Jenny och franska området Calvados är inte vilken liten motståndare som helst. Whiskytillverkningen görs tillsammans med Stallhagen och så blir det förstås äppelglögg till advent.



ANDRA UTFLYKTSMÅL MED MAT SOM SIGNUM ÄR STALLHAGEN, ETT MIKROBRYGGERI MED SPÄNNANDE ÖLSORTER, SAMMANLAGT TJUGOTVÅ SORTER VARAV TIO ÄR SÄSONGSBASERADE

Nu ser vi fram emot det planerade hotellet som gör det lättare att besöka Smakbyn. ”Planerna har mött vist motstånd”, förklarar Jenny med en ängels tålamod. ”Men när det är över blir det sextio rum med möjlighet till matnära aktiviteter”, fortsätter Jenny med envishet och optimism. ”Vi ska driva en kockskola med spetsutbildning med garanterade jobb efter examen. Vi plockar helst kockarna direkt från skolan redan nu, det är bäst så”, konstaterar Jenny. Och vår mid-

dag med lamm och abborre förstärker hennes påstående.

Andra utflyktsmål med mat som signum är Stallhagen, ett mikrobryggeri med spännande ölsorter, sammanlagt tjugotvå sorter varav tio är säsongsbaserade till exempel pumpaölet, restaurang med ölpassande maträtter, ölprovningar och underhållning från scenen som byggts bland näckrosorna i sjön. Jan Wennström är ålänningen och entreprenören som kom-





MARSKOGENS LAMM BIDRAR MED LÄCKERT LAMMKÖTT. OCH SKA MAN ÄTA CHIPS SKA DE VARA TILLVERKADE AV ÅLÄNSK POTATIS, DÄROM ÄR ÅLÄNNINGARNA OCH MÅNGA ANDRA HELT ENIGA.

mit hem från stora vida världen och startat bryggeriet. Efter några tuffa år är utvecklingen nu positiv och här finns även ”vrakölet” som återskapats efter vrakfynden vid Silverskär. Kanske just Silverskärs konferensanläggning är den mest spännande platsen att besöka just nu. Där berättas om vrakfyndet och provsmakas champagne från de tre champagnehus som fanns med i vraket. År 2010 hittades 145 flaskor champagne som legat på havsbotten i 170 år och strax därefter hittades vrakölet. Havet har visat sig vara en utmärkt vinkällare med rätt vattentryck, temperatur och ljusförhållanden. Så bra att Veuve Clicquot nu sänkt ner ett antal flaskor champagne till fyrtio meters djup. Där ska de ligga i fyrtio år och under tiden jämföras med traditionellt lagrade hemma i slottet i Reims. Naturligtvis blev det hysteri runt champagnesyndet och de första tre flaskorna som auktionerades ut gick loss på 30.000 euro per styck, året därpå hade efterfrågan dämpats något så det gick att fynda en flaska för ”bara” 10.000 euro. Upplysningsvis kan berättas att i samma vatten finns flera hundra kända vrak och säkert lika många okända. Vrakplundrare kanske är ett framtidsyrke, men säkert var inte alla skepp på väg med lyxprodukter till den ryske tsaren som champagneskeppet tros ha varit.





Om man nu bestämt att Åland för-tjänar besök kommer den viktiga båttrafiken in i bilden. Det finns flera färdvägar men från Stockholms city utgår Vikings färjor till Åland, Åbo och Helsingfors. Väljer man morgonbåten hinner man frossa på både skeppsfrukost och lunch, allra helst på nyaste Viking Grace, det mest klimatvänliga kryssningsfartyget i sin storlek i världen. I Fine Dining restaurangen Oscar serveras en upgraderad fine dining meny med tre eller fem rätter och med särskild vinlista. Råvaror och prissättning är desamma som på de andra Vikingbåtarna men maten är ändå något extra. Utvalda kockar arbetar i Oscars eget kök med utökad personalstyrka, med all mat lagad från grunden och där varje tallrik får extra uppmärksamhet. Olika evenemang avlöser varandra, Micke Björklund är förstas en återkommande gäst-kock, och i oktober bjuds på Pure Nordic Taste, ett resultat av en intern tävling bland Vikings kockar. "Beläggningen är hög och jämn", säger köksmästare Robert Salmi, "ryktet sprider sig". På Grace finns ytterligare 7 restauranger för mat och nöje. Sweet & Salty håller öppet dygnet runt och på drop-in restaurangen Frank med köken Pasta, Pizza, Sallad, Steaks och Nordic lagar kockarna lagat din mat medan du ser på.

Ett bra val om man fördrar en kvällstur till Åland är ombyggda Mariella där restaurang Plate är favoriten. "Det roligaste vi gjort", konstaterar kökspersonalen och gästerna instämmer efter att ha testat resultatet, här är alltid fullsatt. Man får välja meny med kött, fisk eller vegetariskt men sedan är det stopp. Kockarna lagar vad de känner för av de råvaror som står till buds just för stunden. I min fiskmeny serverades en havregrynsgröt med syrliga äpplen, musslor och svamp kryddad med rökt fläsk och kaviar. Jag kan lugnt påstå att gröt har fått en helt ny dimension. Grönärtrisotton med pilgrimsmusslor och parmesan var också läcker, ska testas hemma och kan gå upp som favorit. Desserten ligger ströslad på ett granitblock där det svarta framhäver färger hos ingredienserna. Hela kalaset avslutas med en fet chokladcigarr i askkopp av kristall.

Man får bara inte glömma att gå av i all denna njutning.

ALLT DETTA KAN AVNJUTAS HEMMA ELLER PÅ DE MÅNGA KROGAR ÅLAND HAR ATT ERBJUDA. KARTOR OCH BÖCKER VISAR VÄGEN. KOKKONSTEN STÅR HÖGT MED MICHAEL BJÖRKLUND I TÄTEN.

TRENDSETTER

GLOBAL

COMMUNICATION

+47 707 94 09 87

EN ÄKTA ITALIENARE MED STORT HJÄRTA

FOTO: ANNE-MARIE CANEMYR



MITT I STOCKHOLM PÅ VÄSTMANNANG-
ATAN 56 INVID ODENPLAN LIGGER
SEDAN NÅGRA ÅR TILLBAKA EN LITEN
ITALIENSK PÄRLA, GARAGE DEL GUSTO.
EN AV KROGENS ÄGARE ÄR FABIO BAN-
DINELLI SOM HÄR SKAPAT EN GENUIN
BIT AV ITALIEN SOM ÄR MYCKET UPP-
SKATTAD SÅVÄL LOKALT SOM AV MER
LÅNGVÄGA GÄSTER.



FABIO BANDELLI OCH ERIK KEARING



NÄR MAN GÅR IN GENOM ENTRÉN TAR MAN STEGET RAKT IN I ITALIEN. HÄR FINNS SOM EN DEL AV KROGEN EN BUTIK RIKLIGT SORTERAD MED I HUVUDSAK EKOLOGISKA, ITALIENSKA, PRODUKTER.

När man går in genom entrén tar man steget rakt in i Italien. Här finns som en del av krogen en butik rikligt sorterad med i huvudsak ekologiska, italienska, produkter. En bra idé för den som vill ta med sig en bit av middagen hem och njuta vidare av goda råvaror efter ett besök i Farmors kök.

Farmors kök?

Nu får Fabio berätta mer om Garage del Gusto.

” – Det här är en sammanfattning av allt jag gjort i mitt liv. Det är scenografi. Jag är utbildad som scenograf, vilket kanske syns i alla grejor som vi byggt upp själva, och sen vinvärlden i Toscana och Firenze. 85 % av allt som finns i disken, vinkylan och på hyllorna är från Firenze och Toscana främst. Sen har vi i mindre skala produkter från andra di-

strikt också. Jag har jobbat själv som säljare mot butiker och andra krogar i Sverige på livsmedel och Italienska delikatesser, så jag har bara sytt ihop allt som jag hade med mig som bagage i mitt liv. Jag har också jobbat som bartender i 20 år .”

Och det som finns på menyn här?

” - Här är allting hemgjort. Vi gör allting själva från början. Pastan som vi gör är ekologisk, så även frukt o grönt. Pastan är gjord för hand på plats, vilket är ganska ovanligt idag, Vi är små men vi satsar på kvalitet. Det är den idén vi har haft från början.





Ryktet har spritt sig att man kan få riktiga fina viner på glas här. Hur kan det komma sig?

”- Alla som följer oss på Facebook (www.facebook.com/garagedelgustavo) och Instagram vet att jag lägger ut bilderna på de viner som vi serverar på glas just den här veckan. Vi har en speciell maskin som ger oss möjlighet att ta bort luften i flaskorna vilket gör att vinerna klarar sig längre tid med bibehållen kvalitet. När våra kunder kommer in så ser de att vi serverar viner som ingen annan serverar på glas och till ett mycket rimligt pris dessutom. Det är en del i vårt kvalitetstänk som alla får smaka på.

Vi levererar italiensk mat och dryck på riktigt. Det finns det inte

så många som gör här annars.”

Kvalitet hela vägen med andra ord.?

”- Ja det kan man säga. Här är alla italienare som jobbar. Man måste ha lite passion. Italienskt på riktigt och mycket ekologiskt. Man kan se bakom gardinen att det är mycket jobb. Jag är här varje dag tidigt på morgonen och till sent kvällarna.

Vi har också aperitivo (dvs after work på italienska) men med råvaror som tilltugg gratis. Det här är vanligt i Italien, men kanske inte här i Sverige. Många stannar sen kvar på kvällen och äter middag.

Är kombinationen restaurang och affär vanligt i Italien?

” – Det är i alla fall mycket vanligare där än här... säger Fabio med ett leende.

FAKTA:

Garage del Gusto är en vinbar, delikatessbutik, espressobar och enkel restaurang – allt i ett. Här kan du handla med dig hem, äta på plats, dricka ett glas vin eller espresso och umgås på italienskt vis. Våra varor är 100 % italienska och ekologiska i största möjliga mån. Vårt motto är: Enkelt, EKologisk, genuint, smakrikt och med stort hjärta!

DIN REKRYTERINGSPARTNER INOM FMCG MED FOKUS PÅ IMPORTÖRER

Sedan 2000 har Sikta Urval, ett företag inom Sikta Group varit en strategisk partner inom FMCG.

Oavsett om ni söker personal eller om du som jobbar inom branschen vill titta på något nytt så är Sikta din samarbetspartner. All konsultation i inledningsfasen är kostnadsfri och strikt konfidentiell.

Vi har genom åren kunnat bidra med att hitta de absolut främsta inom sitt gebit.

Vi har klienter som vi har assisterat i över 10 år. Vi har sett den lilla aktören bli till branschledande på ett par år och en del av den framgången ligger förstås hos personalen.

Vi hjälper:

producenter, vin/sprit importörer/HoReCa aktörer/livsmedelsaktörer

Vi rekryterar:

Produktchefer/Brand Managers/Senior Brand managers/Account managers/key account/blenders/Vd/Sälj och marknadschefer. M.fl.

Du kan alltid ta en kontakt med oss under kontorstid eller efter. Vill du att vi kontaktar dig så maila eller sms:a så återkommer vi direkt.

www.sikta.se

Andreas Flyckt info@flyckt.nu
+46 70-725 48 36 direkttelefon vx +46 8 678 00 00





PENFOLDS POPUP WINEBAR

DEN 15 OKTOBER LANSERADES THE PENFOLDS COLLECTION 2015 PÅ GULDFOAJÉN PÅ KUNGLIGA OPERAN I STOCKHOLM OCH SAMTIDIGT ÖVER HELA VÄRLDEN.





POPUP BARS HAR BLIVIT ETT POPULÄRT SÄTT ATT VISA UPP UTVALDA PRODUKTER I RESTAURANGMILJÖ.

The Penfolds Collection består av vinhusets främsta årgångsviner och tillgången är mycket begränsad. Vinerna, som alla har en koppling till historiska milstolpar eller årsdagar, är framtagna av det australiensiska vinhuset Penfolds som i år firar 171 år.

Årets släpp sträcker sig över fem årgångar bestående av totalt 20 viner - var och en med sin unika karaktär, ursprung och charm. Den svenska marknaden har blivit tilldelad

sju viner ur den unika samlingen.

Samtidigt senare på kvällen den 15 oktober öppnade Penfolds PopUp Winebar i Brassieriet på Kungliga Operan i Stockholm.

Popup bars har blivit ett populärt sätt att visa upp utvalda produkter i restaurangmiljö.

I vinlistan på Operans Brasseri finns samtliga viner från Penfolds Collection 2015 till mycket förmånliga priser.

Absolut värt en extra promenad för finsmakaren.



FYND

Allt om vin 2015

Topplistan, 87p

Livets Goda 2015

Bästa nyheterna
i September!

Tasteline

Art. nr:
2064-01Pris:
179 krStorlek:
750 mlAlkoholhalt:
14 %

Med anor från 1692

Från anrika Stellenbosch kommer detta nyanserade och stramt fruktiga vin. Det har inslag av ceder och svart te och en karaktär av svarta vinbär, mörka körsbär, rostade fat, mörk choklad, mynta och tobak. Du dricker det med fördel tillsammans med grillad entrecôte eller ryggbiff och till mustiga grytor.

21 Gables Cabernet Sauvignon kommer från renommerade Spier Wines, som grundades redan år 1692. Idag är Spier en av de mest prisbelönda vingårdarna i hela Sydafrika.

Alkohol kan skada din hälsa



JAKTEN PÅ SVERIGES BÄSTA LANDSKAPSMAT

HUSMANSBORD, ETT VARUMÄRKE OCH KONCEPT FRÅN SVENSK LANDSKAPSMAT, HAR I GRYTHYTAN PROVAT LIVSMEDEL FRÅN HELA SVERIGE.

Utvalda produkter vinner diplom och är därmed också nominerade till Hedersnämmande på Mitt Kök på Stockholmsmässan den 5 november. I panelen finns matexperter från skolor och näringsliv samt krögaren och måltidsexperten Carl Jan Granqvist. Cirka 120 produkter var anmälda till årets provning. Panelens återkoppling om hur olika konsumenter reagerar på leverantörens produkt är ett viktigt verktyg för produktutveckling. ”Vi möter genomgående väldigt god kvalitet

och människorna bakom produkterna har all anledning att vara stolta. Hela Sverige sjuder av entreprenörskap och jag hoppas att fler ökar sin konkurrenskraft genom att förädla vidare. Ursprung och kvalitet har framtiden för sig och det får inte slarvas bort när handelns egna varumärken ökar sin dominans i butikshyllorna”, säger Pelle Agorelius från Husmansbord.

”VI MÖTER GENOMGÅENDE VÄLDIGT GOD KVALITET OCH MÄNNISKORNA BAKOM PRODUKTERNA HAR ALL ANLEDNING ATT VARA STOLTA.

KÖKSMÄSTARE som med stor entreprenörsanda och drivkraft sökes

Sandhamn Seglarhotell är ett av Sveriges anrikaste varumärken. Vi erbjuder fyrstjärnigt boende med totalt 215 bäddar med tillhörande konferens och spa. Standarden är hög, stämningen avspänd och välkomnande. Vi vill att du ska känna dig som hemma hos oss.

I hotellbyggnaden ligger 79 dubbelrum samt 3 sviter med egen bastu. Vid utomhuspoolområdet och hamnen hittar du våra 9 lägenheter samt det exklusiva boendet Havsvillan.

Seglarhotellets vision är att alltid vara en aktuell skärgårdsklassiker av högsta rang året om. Sandhamn Seglarhotell AB är ett helägt dotterbolag till Viamare Invest AB. I Viamaregruppen ingår även bland annat Sjöklar Kustakademi, Promarina, Sjöassistans, Stockholmradio och Skärgårdsradion 90,2. Vi strävar alltid efter att ha en vänlig och snabb service och därför utvärderar vi våra gästers upplevelser.

Vi söker nu en Köksmästare som med stor entreprenörsanda och drivkraft vill delta i utvecklingen av Sandhamn Seglarhotell! Vi ser gärna sökande som:

- Vill påverka och utveckla vårt koncept!
- Är en inspirerande och innovativ lagbyggare som brinner för mat och dryck!
- Har ett brett nätverk och har gärna jobbat utomlands!
- Vill skapa upplevelser som är i klass med det bästa inom krogvärlden men med stor känsla för kärnverksamheten!
- Är operativ i sitt yrke och förstår innebörden av sin närvaro i köket.
- Är en stark stabil ledare med goda ledarskapsförmåga

Boende finns på ön.

Intervjuer sker löpande. Ansökningar skickas till info@flyckt.nu

Vid frågor kring processen kan Siktas researcher, Protasha Khondaker stå till tjänst. Hon nås via e-mail på pk@sikta.se. Vid frågor kring innehåll i tjänsten, kontakta Andreas Flyckt på 070-725 48 36 eller info@flyckt.nu.





FRÅN JORD TILL BORD

INREDNINGSTRENDER I UTDRAG AV JAN RUNDGREN

TEXT OCH FOTO: CATARINA OFFE

MÖTET OCH MATEN ÄR DEN VIKTIGASTE TENDEN. PÅ SJÄLVASTE IKEA-KATALOGEN, HELA LANDETS INREDNINGSBIBEL, PRYDS FRAMSIDAN AV ETT MÖTE I KÖKET OCH PÅ FÖRSTA UPPSLAGET LIGGER FÄRGLADA GRÖNSAKER PÅ ETT SKÄRBRÄDE AV TRÄ. TYDLIGARE KAN BUDSKAPET INTE BLI.

MATEN TOPPAS MED EGENSKÖRDAT

Maten toppas med egenskördat. Grönsaksbönder finns även i storstaden, hustaken är gröna, på bakgårdarna odlas i pallkragar, balkongen rymmer miniväxthus och de minsta odlingar är de som odlas på fönsterbrädan och på köksbänken.

Kockarna är fortfarande stjärnor, nu är de unga, snygga, med skägg, tatueringar och tydlig image. Med det följer mer manligt i hemmaköket, brun marmor och grönt kakel. Köket kan också vara lantligt och gemytligt eller kliniskt som ett laboratorium.

Äggen finns i olika färger beroende på hönsras och maten pimpas med ätbara blommor. På asiatiskt vis dominerar grönsakerna tallriken. Snabbmat har blivit finmat, som Burger & Lobster. Vi äter på stora fat, delar likt family style och sitter på gamla caféstolar som bara för något år sedan skulle hamnat på soptippen. Vi har ett extra fint porslin till frukost och äter desserter ur glas, vilket till och med är praktiskt. Kaffet gör vi i presskanna som blivit uppgrä-





TILL OCH MED DE "TÖNTIGA" SOUVENIRERNA FÅR VARA I NY TAPPNING.

derad med nya färger. Iskuberna ska vara kolossala medan marängerna är hemgjorda, pyttesmå och smaksatta med dill eller blåbär. Färskpressad juice är drycken som regerar.

Köksattiraljerna breder ut sig, enorma skärbrädor tar plats och kan hängas på väggen jämte vispar och knivar. Gröna växter fyller krukor som absolut inte får vara likadana. Här gäller udda vara i korg och plåt, metaller som koppar och mässing patinerad zink och spån som grånar med tiden.

Material är trä, glas, sten och järn. Bland metallerna är tenn den nya mässingen och Skultuna Mässingsbruk har kaffekittlar i koppar i sin produktion. Keramiken har både matta och blanka ytor och

inspiration från naturen. Naturfärger kompletteras med blått i alla nyanser och rosa kommer starkt i inredningen.

På väggarna ses tavlor med djur och blommor och skalbaggen har efterträtt fjärilen. Exakt avbildade insektsfoton för illustrationer i fackböcker av Göran Lindeberg är nu den nya konsten.

Till och med de "töntiga" souvenirerna får vara med i ny tappning. Dalahästen är traditionellt målade men kan också vara "naken". Gamla broderier plockas fram ur gömmorna och mönster överförs till brickor och servetter. Så slutar det som det började med matens attiraljer.





Stockholm

The Capital of Scandinavia



Chaîne des Rôtisseurs är ett internationellt gastronomiskt sällskap för både yrkesmän och amatörer med anor från 1248. Sällskapet finns representerat i ca 70 länder och har mer än 25 000 medlemmar världen över. Organisationen leds från högkvarteret i Paris av presidenten Yam Atallah. År 1959 grundades Bailliage de la Suède av bl a Tore Wretman. I Sverige finns 14 lokala föreningar, sk Bailliage, som var för sig är ansvariga för programverksamheten. För samordning, administration och internationella kontakter svarar en nationell styrelse under ledning av Bailli Délégué. En av sällskapets stora styrkor är det internationella medlemskapet som tillåter att man kan använda sig av vårt fantastiska nätverk och ges möjlighet att delta i vilket evenemang som helst, var som helst och när som helst över hela världen.

SOL
EN NY
"SUPER
VENETO"!



SOL är ett generöst, fylligt och mjukt vin med inslag av körsbär, örter och kryddor samt en lång elegant eftersmak. Med SOL gör Gianmaria Righetti entré med en helt ny "Superveneto" som passar till smakrika kött- och vilträtter, grillat, grytor och lagrad ost.

SOL
14%VOL, 750 ML,
ART.NR 71888, 129KR
RÖTT VIN FRÅN ITALIEN

janake®
WINE GROUP
www.janake.se

**Alkohol kan
skada din hälsa.**

“FYNDPRIS
FÖR SÅ MYCKET
KVALITET”

SYDSVENSKAN 



EXPRESSEN

FYND!
DN.



VÄL PRISVÄRT!

 Vinbanken

”ETT TORRT, FRISKT
MOUSSERANDE VIN
MED UNG FRUKT, BRA
BALANS OCH INSLAG
AV HALLON, ÄPPEL,
CITRUS, BLOMMOR
OCH MINERALER.”

DINA VINER
PROFESSIONAL
EDITION


VÄRLDENS
VINER
Best in test
2014
SILVER

PONGRACZ BRUT
12%VOL, 750ML
ART.NR 7628, 109KR
MOUSSERANDE FRÅN SYDAFRIKA

PONGRACZ ROSÉ
12%VOL, 750ML
ART.NR 77260, 129KR
MOUSSERANDE FRÅN SYDAFRIKA
I BESTÄLLNINGSSORTIMENTET.

janake
WINE GROUP
www.janake.se

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.**



FINE WINE i din läsplatta!

Tack för ditt stöd till vår verksamhet att informera om Fine Wine. Det är tack vare dig som vi kan fortsätta att skriva om nyheter på marknaden, nya innovationer, idéer och intressanta producenter 4 gånger om året.

Allt du behöver göra, är att skicka in ett mail med ditt namn och adress så skickar vi en faktura på 250:- + moms för 4 nr.

Välkommen till en värld av Fine Wines
och tack för ditt stöd.

www.finewine.nu

OM OCH KRING MAT

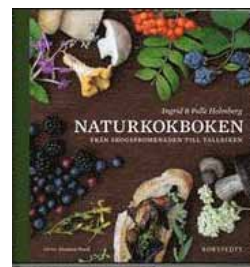
SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS

NATURKOKBOKEN

Ingrid & Pelle Holmberg

Norstedts

Lagom till denna svamprika höst kommer Sveriges förnämsta svampexperter med en nya bok. Svamparna är sig lika från år till år men denna gång finns också tips om olika örter som finns att plocka fritt och smakliga i flera svamprätter. Panerad stolt fjällskivling är en garanterad läckerhet och av evenuell överbliven svamp gör man ett mjöl med alla svampsmaker behåll. Bland växtrecepten finns löktravssmör och grillsås med kirskaål. Så gå ut i naturen medan



DE BÄSTA SKÄRGÅRDSKROGARNA

Manne Stenros

A la carte böcker

En bok att läsa, njuta och laga efter. Boken berättar om det Åländska skärgårdslivet och är samtidigt en vägvisare till Ålands bästa krogar. De ligger alla även lägligt nära en gästhamn. Råvarorna är givetvis från ön. Krogarna också bjuder på egna favoritrecept. Fiskrätter och grönsaksrätter dominerar och desserterna ser fantastiskt goda ut. Börja med en samling åländska fisktapas och avsluta med ostkaka med choklad och tranbär – eller något annat.

FRÅN BRASSERIE TILL FRANSKT LANTKÖK

Marco Baudone

Nygren & Nygren

Bakåtsträvare vill ingen vara, så börjar boken. Ändå är boken en härlig nostalgitripp men i tiden. Viss brasseriemat står över tidens gång och den är samlad här. För både vardag och fest. Därtill intressant läsning om den sanna brasseriekulturen och en extra eloge till bokens härliga utformning.



MEST GRÖNT & KONSTEN ATT KOKA BLÄCKFISK

Peter Norman

Nygren & Nygren

En passionerad bok där Peter samlat recept från bland annat Sverige, Mellanöstern, Asien, Japan, Peru och Mexiko där han själv bor. Med fantastiska miljöfotografier får du möta Peters vänner världen över. Svamp, majs och bläckfisk är de inledande kapitlen. Fler följer. Allting är jättepédagogiskt med bilder på alla produkter. Därtill Peters innovativa recept med hans vackra upplaggingar som några av oss saknat sedan han lämnade landet för härliga Mexico.



OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS



PERNILLAS KÖK

Pernilla Wahlgren

Semic förlag

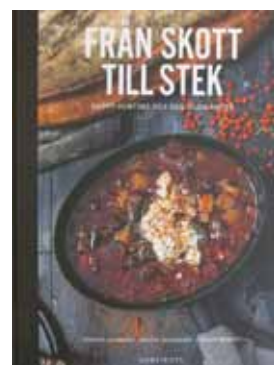
Pernilla är halvitalienska genom familjen och älskar det italienska köket precis som många av oss andra. I sin bok har hon samlat sina egna favoritrecept på italiensk mat utan krusiduller. Till vardags goda pastor och soppor, på fredagen blir de lite mer påkostade. Då lockar även pizza eller en klassisk köttbit. Till helgen börjar matfesten redan till frukost och fortsätter så med mat hela dagen.

FRÅN SKOTT TILL STEK

Fredrik Lundberg, Kristin Johansson, Charlie Bennet

Norstedts

En bok för jägare och matglada. Alla djurslag beskrivs informativt och ger intressant läsning även för icke jägare som tycker om vilt i maten. Maten blir bättre om man kan dess historia. Recepten är klassiska med lite twist, inte svåra men att laga vilt kräver lite extra omsorg, i alla fall tills man fått in snitsen.



DEN NYA HUSMANSKOSTEN

Paul Svensson

Norstedts

Paul diskuterar gärna tradition och integration, hur man minskar svinn och undviker tillsatser i maten. Att välja rätt och värna om miljön. Ett nytt och samvetsfullt grepp i kokboksutbudet. I recepten ger Paul tips på restrecept efter varje huvudrätt för att minska svinet. Så det blir den nya husmanskosten med inslag från andra kök till exempel Asien, som kommit för att stanna. Svensk husman dag ett och en indonesisk curry dag två.



EN JULKLAPP SOM RÄCKER ÅRET RUNT

Prenumerera på Fine Dining & DESIGN 2016 och få 4 nummer direkt i din mail! Endast 250:- + moms/år

SÄND IN ETT MAIL TILL ANNE-MARIE.CANEMYR@TRENDSETTER.SE

MED DEN E-POSTADRESS DU VILL HA DITT EGET EX AV FINE DINING SKICKAD TILL.



TÄVLING

VINN BOKEN: DE BÄSTA SKÄRGÅRDSKROGARNA

Hur många öar finns det i Ålands Skärgård?

1 ca 6700

X ca 4500

2 ca 2900

Maila in ditt svar med namn och hela adressen,
men gör det så snart du kan till:

Ove.canemyr@trendsetter.se

Det först mottagna mailet med rätt lösning vinner.
Glöm inte skriva din postadress i svaret om du skulle vinna.

Lycka till

(Ev vinstskatt betalas av vinnaren)

Tävlingen är öppen endast för dem som inte vunnit böcker
från Fine Dining tidigare.





STORT TACK!

Ett stor tack till alla er som skickar in en mail med namn och adress samt fakturadressen och som på så sätt sponsrar vår verksamhet med 250:- +moms och därmed möjliggör för oss att fortsätta informera om Sveriges Fine Dining restauranger och visa på alla fina svenska produkter och upplevelser som söker en världsmarknad.

Du som inte gjort det redan kan ge dig själv en present som räcker hela 2016 på den här adressen:
ove.canemyr@trendsetter.se