

fine

DINING & DESIGN

IN SCANDINAVIA



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



INNEHÅLL



3 LEDARE

4 NOTISER

12 PONTUS IN THE AIR – OCH PÅ RÄLS

Ett ökande antal resande på Arlanda ökar kraven

18 MODERN DEKADENS PÅ HAYMARKET – STOCKHOLMS NYA HOTELLKLASSIKER

Haymarket erbjuder tre utvalda restaurangkoncept och en härlig ArtDeco upplevelse

23 FINE DINING MED IAN DO YLE

Senast 2 år på NOMA och nu i Stockholm

27 GUNGOR OCH KARUSELLER

Efter många nya åkattraktioner är det dags för lite mat...

32 SOMM. MAT, KÄRLEK OCH VIN

Med väggar i guld och vitt, Somm, en liten pärla på Avenyn

37 HELSINGFORSKRYSSAREN GABRIELLA HAR NYPREMIÄR PÅ ÖSTERSJÖN

En uppgraderad flytande restaurangvärld på Östersjön

41 OVÄNTAT BESÖK - SNABB SOMMARLUNCH 1.0

Kryddorna är kanel, kryddpeppar och nejlika. Ofta ingår också sandelträ

46 HEMMA HOS HUSMOR LISA

Lagade en tre-rättersmiddag när hon var sex år

52 UNGA KOCKAR STICKER UT

Den yppersta eliten har ofta ÅK i bagaget

57 HURRA FÖR TORE

I år skulle han fyllt 100 år...Tore

59 INTERNATIONELL UTBLICK

65 OM OCH KRING MAT

Senaste nytt på kokboksmarknaden

68 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

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

INTÅG I SOMMARHAGEN...

Om du läser dessa rader i hängmattan med läsplattan i ditt knä, eller i mobilen vid rätt tillfälle, så går det inte att undgå, om du för en kort stund låter blicken flyga fritt, att förundras över detta mirakel som utspelas om och om igen en gång om året mitt framför ögonen på oss. Sommaren har på nytt gjort sitt intåg i sommarhagen....

Och vi står där förstummade och bara njuter och ser på. År efter år får vi känna glädjen över naturens förmåga att visa sin fantastiska växtkraft och återigen bjuda oss på fantastiska lukter och smaker. Vilket skådespel...

I sommarnumret av Fine Dining 2016, inleder vi som vanligt med att berätta vad som händer just nu i vår del av världen. Först besöker vi Pontus in the Air. Sen får vi veta vem som ligger bakom alla detaljer vid skapandet och utformningen av Haymarket, Stockholms nya storhotell mitt i City.

Vi samtalar med en fd medarbetare på NOMA i Köpenhamn som nu öppnat eget i Stockholm Wine Bar om livet invid Operans brusande folkliv. Vi får också veta mer om Somm i Göteborg och därefter lära mer om kostvanor av husmor Lisa. Sen är det dags att avslöja vilka Unga Kockar som sticker ut i Sverige just nu. Nöjesparken Gröna Lund, som förnöjer ung som gammal under sommarhalvåret, visar upp en ny sida av sig själv...

Sen styr vi kosan mot Basel för en spännande internationell utblick och med fokus på vad som händer där den 14-15 september under rubriken Internationell Utblick. Och sist men inte minst får vi Recensioner och Tävligen förstås...

Men dessförinnan hinner Carl Wachtmeister återigen bjuda på nya överraskningar. Och Tore får sin historia berättad på ett fint sätt av Catarina Offe. Allt är med andra ord precis som vanligt.

Varmt välkomna till nr 2/16 av Fine Dining&DESIGN. Bordet är dukat och fullt med underbara sommarsmaker och dofter.

Lev väl.

OVE CANEMYR

Chefredaktör
www.finedining.se



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



GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS

Svenska kokböcker, upphovsmän och förläggare skördar framgångar utomlands. Sommar med Ernst är en av favoriterna till prestigefyllda Gourmand Awards som delades ut i Kina, världens främsta prisgala för kokböcker, i maj. Vann gjorde dock Sverige med ett guld för bästa skandinaviska kokbok, Nya nordiska köket av Margareta Schildt Landgren och ett brons för bästa matskribent till Kokkonst för livsnjutare av Edward Blom och Gunilla Kinn Blom. Johanna Kullman, förläggare på Norstedts, blev korad till världens bästa kokboks-förläggare. Priset delades ut vid Gourmand World Cookbook Awards i Kina,



BLÅBÄR OCH LINGON SNAPS

Dryckestrender visar att allt fler väljer alkoholfria alternativ till middag och fest. Saxhyttegubbens Blåbär 100% och Lingon 100% Snaps är färskpressade bärdrycker som enbart innehåller vilda skogsbär från skogarna kring Grythyttan i Bergslagen. Inga tillsatser. Ingen alkohol. Inget tillsatt socker. Bara bär. En 33 cl flaska Blåbär 100% är framställd av cirka 2300 blåbär. I år fyller Blåbär 100% 10 år och har fått lysande recensioner. "Det är oerhört roligt att ha varit med från början", säger Pelle Agorelius. "Min far Stefan kom på idén att göra en färskpressad blåbärsdryck och intresset blev stort nästan direkt". "Man känner stoltheten hos folk att det är bär från de svenska skogarna".

Lingon 100% Snaps är också en färskpressad dryck som tack vare sin tydliga syra kan drickas som en alkoholfri hälsosnaps. Den kan även med fördel användas som en ingrediens i matlagning.



BUBBEL MED UTSIKT

Visserligen kan vi njuta av sommaren på vilken trevlig uteservering som helst och av dem finns det många, men att sippa bubbel med utsikt slår det mesta. Flera tak blir sommarterrasser som bör besökas. I Stockholmsområdet är taket på Eriks Gondolen en förmålig plats att vara på soliga dagar och kvällar. Sjöfartshotellet har utsikt över Stockholms hamninlopp. I det häftiga slakthusområdet, för den som inte varit där, finns Slaktis takbar med solstolar, kolgrill och cava. Vid Hornstull ligger Enzo's lilla terrass och på Sveavägen mitt i stan, finns Urban Delis takterrass med gott om plats. Numera klassisk är Scandic Anglais terrassbar med utsikt över Östermalms takåsar gärna med bubbel förstås. Hemlig och svåråtkomlig är Berns hotells lilla terrass för endast hotellets VIP-gäster men ett besök är värt att sträva efter. Med hopp om soliga dagar och ljumma kvällar för oss alla.

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.



BRONSMEDALJ TILL SVERIGE I KOCK-EM, BOCUSE D'OR EUROPE

Vår svenska representant Alexander Sjögren i Bocuse d'Or Europe i Budapest. Efter fem timmar och 35 minuter av matlagning på högsta nivå tog Sverige och Alexander Sjögren en bronsmedalj. Guldet gick till värdlandet Ungern och silvret till Norge. Hampus Risberg, som jobbat bredvid Alexander hela vägen utsågs till tävlingens bästa commis. Alexander och hans team har tränat på tävlingsrätterna i över ett halvår. De båda tävlingsrätterna tillagades för 14 personer och presenterades för två jurygrupper; en för fiskrätten och en för köttretten. Huvudråvaran var odlad stör och höft och sadel av kronhjortskalv. Totalt tävlade 20 kokkar och konkurrensen var mycket hård.

”Mitt mål med dagens tävling var att laga Europas godaste mat. Min insats räckte till en fantastisk bronsmedalj och min högra hand, Hampus Risberg, fick utmärkelsen bästa commis. Nu är vi vidare till VM i Lyon”, säger Alexander. ”Alexander Sjögren har lagat mat i världsklass här i Budapest. Vi är alla glada och extremt stolta över bronsmedaljen han tar med sig hem, säger Henrik Norström, President för Svenska Bocuse d'Or Akademien.

DEN NYA GALOPPEN

Äntligen dags att inviga den nya galoppbanan i Upplands Bro utanför Stockholm. Den ersätter gamla Täby Galopp och nu hoppas alla galoppfantaster på ett uppsving för galoppsporten, som är ju mycket större utomlands än här hemma.

Den 19 juni är den stora invigningen för alla som vill komma. En dag på banan kräver förstås något att äta och dricka och välkända systrarna Brydning står för restaurangverksamheten med ekologiska förtecken.

Öppet från morgonen med frukost för alla morgonpigga och därefter lättare lunch och fika. Till hösten planeras att öppna restaurang på våning två med god ekologisk lunch med så mycket som möjligt från närområdet. Bro Park Krog är öppen för alla slags event där maten skraddarsys efter behov, alltid med ett hållbarhetstänk så klart.

Systrarna Brydning och alla vi andra hoppas att Bro Park Krog ska bli det självklara gastronomiska utflyktmålet med eller utan hästar på banan och så småningom förhoppningsvis även kunna locka med kvällsservering.



NYA AMARANTEN

I maj stod nya Clarion Hotel Amaranten färdigt efter en omfattande renovering. Arkitektkontoret Tengbom har i sitt arbete varit noggranna med att bevara 60-talets känsla i kombination med nutid. Hotellrummen går i sobra färger med detaljer i mörkt trä och mässing. Färger och toner inspireras av 1960-talet då hotellet byggdes. Rummen fångar också upp hotellets gamla logotyp, designad av Sven R Löf 1969, i textiltryck på kuddar och i duscharnas golvbrunnar. Man flörtar med såväl med Jackie Kennedys eleganta stil som med Mick Jagers rockiga. Den runda kristallkronan med en diameter på dryga tre meter har återfunnits i sitt original och pryder åter taket i receptionen som gjordes rund för att matcha kronans form. Orrefors tros vara tillverkare av originalet men är i skrivande stund inte helt säkert, forskning i gamla arkiv pågår.

I anslutning till lobbyn ligger baren Tap Room, signerad stjärnkocken Marcus Samuelsson, en social mötesplats och vardagsrum för alla. Baren är en förlängning av restaurangen Kitchen & Table. I baren finns en bred dryckeslista, noga utvald och alla drinkar skapas hantverksmässigt. Ett par utvalda cocktails serveras dagligen på tap. Drinklistan varieras med klassiker och olika kolsyrade drinkar. Många är alkoholsvaga än brukligt. ”Då kan man i stället njuta av flera”, säger Marcus. Från baren öppna kök serveras amerikanskinspirerad Bar Food, innovativa och smakrika smårätter baserade på skandinaviska råvaror och med fokus på färsk grönsaker och anpassning efter säsong. När årstiden tillåter odlar baren sina egna örter på hotellets tak. Tanken är att mat och dryck, och då särskilt cocktails, ska kombineras för en ny och ökad smakupplevelse.

EUROPAS BÄSTA

Åtta svenska restauranger finns nu med bland OAD:s (Opinionated About Dining) ranking av Europas hundra bästa. Fäviken (4) ligger nu före världskända Noma(5). "Med tanke på hur mycket fokus det är på Danmark är Sverige en av Europas mest underskattade matdestinationer", säger OAD:s grundare Steve Plotnicki.

Fler svenska restauranger på listan är Daniel Berlin (12), Restaurant Frantzén (16), Oaxen krog (50), Gastrologik (83), Ekstedt (94), Mathias Dahlgren (97) och Esperanto (10) samt svenskägda restaurangen Hedone i London(58).

De 10 bästa i Europa är

- 1 L'Arpège Paris, Frankrike
- 2 Azurmendi Larrabetzu, Spanien
- 3 In de Wulf Heuvelland, Belgien
- 4 Fäviken Järpen, Sverige
- 5 Noma Copenhagen, Danmark
- 6 La Marine Noirmoutier, Frankrike
- 7 Etxebarri Axpe-Marzana, Spanien
- 8 Diverxo Madrid, Spanien
- 9 Vendôme Bergisch Gladbach-Bensberg, Tyskland
- 10 Restaurant Quique Dacosta Dénia, Spanien



GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN PRESENT 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.



UPPTÄCK SVERIGE BORT- OM ALLFARVÄGARNA

På jakt efter små, personliga hotell och annorlunda upplevelser vid sidan av de svenska allfarvägarna? Den nya digitala hotellguiden The Hotel Collector's Guide gör det lättare för resenärer från hela världen att hitta de riktiga pärlorna. Från starten ingår Prince van Orangiën, Svartsö Logi, Lådfabriken, Stelor och Furillen och fler är på väg.

Idén fick Agneta Green, som driver restaurangerna Oaxen Krog & Slip och hotellfartyget Prince van Orangiën, när hon märkte att en del hotellgäster kom främst för hotellupplevelsen som sådan, inte bara för någonstans att övernattna och att de också letade efter fler liknande ställen att besöka. Hon beskriver dem som hotellsamlare. Det är gäster som söker sig till små och personliga hotell, med hotellvisningen i sig som målet med resan. Hotellsamlare får gärna tipsa om egna pärlor hälsar Agneta.

The Hotel Collector's Guide är en digital hotellguide för resenärer som söker annorlunda hotellupplevelser på små hotell i Sverige som annars kan vara svåra att hitta. Alla hotell i guiden har få rum och ligger lite avsides. Guiden vänder sig till en internationell publik. I The Hotel Collector's Guide presenteras varje hotell kortfattat i text och bild tillsammans med husets egna tips på vad man kan göra i omgivningarna.



HOBO SLÅR ROT PÅ BRUNKEBERGSTORG

Kreativiteten spirar när Stockholms senaste hotellkoncept växer fram ur asfalten på Brunkebergstorg 8. Hobo öppnar sina dörrar i mars 2017 och ska bli en lekfull och urban mötesplats. I hjärtat av Urban Escape-kvarteret kan långväga besökare trängas med locals i en konstant föränderlig miljö. Hotellet präglas av öppna livliga sällskapsytor och innovativt inredda rum. Några av Stockholms främsta kreatörer medskapar en rad unika upplevelser.

Brutalistiska Brunkebergstorg har länge varit en anonym del av centrala Stockholm, men nu är det klart att Hobo, ett nytt fritänkande hotellkoncept, flyttar in på Brunkebergstorg 2017. Förutom hotellrum skapas stora sociala ytor med hög puls, två våningar för att äta, dricka och mingla blandat med utställningar, pop-ups, och en kontinuerlig eventkalender som skapar ett dynamiskt nav i hotellet. "Vi älskar samarbeten och hotellmiljön som en ständigt levande arena ger otroligt mycket inspiration. Vi har väntat på tillfället då någon skulle göra något sådant här och nu stämde det så väl tajmingmässigt. Vi syns annars mest utomlands, så att få göra det här i vår hemstad känns extra kul", säger Jesper Kouthoofd.

KVINNLIGA KOCKAR TAR ÖVER

Är det verkligen sant att det inte finns kvinnliga kockar i den högre gastronomin? Ett gäng kvinnor i branschen tröttnade på diskussionen och bildade Take Over. Det är en gästspelsturné över Sverige där kockar, alla kvinnor, tillfälligt tar över köket på några av Sveriges bästa restauranger, Ekstedt i Stockholm, Pontus Atelier 23 i Stockholm, Bloom in the Park i Malmö och Koka i Göteborg.

"Vi var lite trötta på debatten om att det finns så få kvinnor i köken, vi vill med detta istället ge de duktiga kockar som är kvinnor som faktiskt finns därute en möjlighet att visa upp sin kompetens och göra det vi är bra på, nämligen laga mat. Våra kockar skapar varsin rätt som tolkar restaurangens matfilosofi, så att de får visa sin personliga profil inom matlagning", säger Lisa och Linn, som har arbetat med planeringen av turnén. Linn Söderström, känd som Kock-Linn på P3 och frilansande privatkock samt Lisa Lönnér Pulkkinen som driver restaurangen Husmor Lisa Fine Home Dining och är kock på Pontusgruppen driver projektet och avsikten är att fortsätta med fler gästspel under 2017 och många restauranger har visat intresse för projektet.



NATIVE COOKING

En potatisdessert var del av menysegeren för svenska kocklaget i Native Cooking Award som gått av stapeln i Danmark. För den vinnande maten stod bland andra Lina Ahlin och Sayan Isaksson. Native Cooking Award, för kockar på Michelin-nivå, är en annorlunda tävling. Istället för tävling inomhus får kockarna jobba med naturens eget skafferi. Lagen har sex timmar på sig att laga en tre-rättersmeny på naturens råvaror i området. Till sin hjälp har de var sin cykel för att ta sig runt den ekologiska bondgården där tävlingen hölls. Kockarna hade också ett kvarts lamm med tunga, lever och hjärta, färskpotatis och mejeriprodukter. Maten skulle tillagas utomhus på en öppen vedgrill och en liten vedugn. "Det var helt fantastiskt med den här typen av tävling. Vi fick lite råvaror och sedan var vi låsta till naturen och det som fanns i omgivningarna. Vi blev kreativa och började tänka på ett annorlunda sätt. Det var roligt under hela dagen, bra stämning och kul att elda och laga all mat utan någon el, säger Rod Perez, till vardags köksmästare hos enstjärniga Ekstedt i Stockholm.



STÄNGER OCH ÖPPNAR

Kocken och krögaren Björn Frantzén stänger sin tvåstjärniga restaurang Frantzén. Den sista menyn i Gamla stan serveras 9 juli. Restaurangen återuppstår dock redan tidigt 2017 på en ny adress. Nysatsningen innebär en total förändring av helhetsupplevelsen på Frantzén. "Det tog oss flera tusen rätter att komma dit vi är idag. Men vårt nära decennium på Lilla Nygatan var en uppvärmning. Det är nu dags för nästa stora steg, att få skapa den totalupplevelse som vi alltid har drömt om", säger Björn Frantzén.

PARADISISK MATMARKNAD

Nu öppnar Paradiset sin andra matmarknad mitt i Stockholms city. Gott, småskaligt och naturligt är ledorden på denna 1600 kvadratmeter stora matmarknad. "Bra att inte behöva åka ända till Söder", säger Lidingöbon och ekokocken Ulrika Brydning. För det har hon gjort tills nu eftersom hon lever precis som hon lär. Paradiset är nästan som en vanlig livsmedelsbutik men med ett ovanligt gott utbud. Vad du än väljer från hyllan eller disken, frukt eller fisk, hudkräm eller diskmedel, så vet du att ursprunget är naturligt och hållbart.

"Vi har tröttnat på stordrift, tillsatser, besprutningar och hänsynslöshet mot människor, djur, natur och hälsa", säger driftiga Johannes Cullberg, grundare och ägare av företaget Sveriges godaste matmarknad.

"Tiden och jakten på lägsta pris för mat är räknad men om du redan idag handlar lite ekologiskt och mycket svenskt och dessutom försöker undvika halvfabrikat med okänt ursprung så kommer du inte att betala mer på Paradiset än någon annanstans, det igår i butiksbegreppet Rätt pris.

Utöver det goda tänket och varornas kvalitet är Paradiset en sällsynt vacker butik. Alla produkter är smakfullt arrangerade, här finns en liten men välfylld köttdisk och fiskdisk. Grönsaksavdelningen liknar ett konstverk och disken med färdiglagat ser fantastiskt lockande och inbjudande ut. Att ta hem eller äta på plats. Du även kan njuta av ett gott glas ekologiskt vin eller närproducerad öl.



GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN PRESENT 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.



VEUVE CLICQUOT LANSERAR CHAMPAGNETRUCK

Nu lanseras Veuve Clicquot Champagne Truck, som under sommaren ska på turné runt om i landet på privata tillställningar och företagsevenemang. Champagnetrucken har medföljande chaufför som också serverar. I trucken finns cafébord, stolar och parasoll samt Veuve Clicquots champagnesorter, kylda och drickfärdiga.

”Det ligger helt rätt i tiden att lansera champagnetrucken nu. Vår förhoppning är att champagnetrucken blir ett omtalat inslag på sommarens fester och event”, säger Jennifer Bonde, Brand Manager Veuve Clicquot Sverige.

Madame Clicquot var en föregångare av innovativa idéer som exempelvis the Riddling Table och skapandet av vintagechampagne, dock fanns inte bilar under hennes tid. Däremot var Anne of Mortemart, barnbarn till Madame Clicquot, den första franska kvinnan som tog körkort i Frankrike och 1926 anordnade hon den första biltävlingen för kvinnor. Madame Clicquot var tidig med att exportera champagne över gränser trots barrikader. Det är en av anledningarna till att Veuve Clicquot funnits i Sverige sedan 1802, då de första 300 flaskorna fraktades hit.

ÄT KÖTT MED GOTT SAMVETE

Världsnaturfondens, WWF, andra köttguide har just presenterats. Den ökande konsumtionen av kött och på det sätt som många köttdjur föds upp är en av vår tids stora miljöutmaningar. Vi har dubblat vårt köttätande sedan 1970-talet och äter idag mer kött än vad som är hälsosamt för både vår kropp som för vår miljö. Köttguiden vill hjälpa konsumenten att äta mindre men bättre kött och för att få fler att satsa på mer vegetarisk kost. Många älskar att äta gott och vill också vara miljömedvetna konsumenter men vårt välbefinnande har ett högt pris. Köttkonsumtionen ger nästan lika stora växthusgasutsläpp som privatbilismen. Genom att äta mindre men bättre kött, slänga så lite mat som möjligt och äta mer grönt kan vi bidra till en mer hållbar planet. Vinsten är öppna landskap, ökad biologisk mångfald, bättre hälsa för djur och människor och mindre klimatpåverkan. Guiden ger grönt, gult och rött ljus till olika typer av kött och andra proteinlivsmedel. Nytt för i år är den viktiga antibiotikafrågan. Fortsätt gärna att äta gott kött då och då men mindre mängd och bättre kvalitet.



SVENSKT TENNS GLASS PÅ UTESERVERING

Svenskt Tenns lilla uteservering framför butiken på Strandvägen i Stockholm erbjuder i sommar glass, iste och en hög tittfaktor. Om det regnar flyttar man in till Tesalongen. Glassen tillverkas i den lilla glassfabriken Fryst på Kungsholmen. Smakerna varierar efter säsong och de råvaror som för stunden smakar allra bäst medan smak av jasmin inte kommer att finnas hela tiden. Till glassen gör Tesalongen egna tillbehör som karamelliserad kolakaka, spritade inlagda björnbär och hallonsirap med smak av doftpelargon. Butikens besökare och förbipasserande kan även svalka sig med iste i olika smaker. Till helgen kommer en smak att vara alkoholbaserad, till exempel en sorbet blanc de blanc eller glass med blodapelsin och campari. Förbipasserande kan också köpa något att ta med och sätta sig på strandvägskajen eller annat ställe att njuta på.



ÄT RÄTT FISK

Fiskguiden 2016 är den tionde utgåvan och väl så viktig som de tidigare. Världens fiskbestånd minskar med rasande fart men det har även visat sig att det går att återskapa bestånd genom rätt åtgärder. Torsken och nordhavsråkan är inte lika förbjudna som tidigare men det gäller att välja rätt. Leta alltid efter MSC- och Krav-märkning. Vildfångade är ofta röda medan certifierade är OK att äta.

Viss lax är Ok, annan inte. Kanske lite förvånande är makrillen just nu rödlistad medan sejbeståndet har förstärkts. Iaktta alltid försiktighet vad gäller jätteräkor och tonfisk även om olika sorter är olika hotade. Beställ eller köp aldrig "Dagens fångst" utan att ta reda på vilken fisk det är och varifrån den kommer. Det är inte helt lätt att hålla reda på "röda och gröna" fiskar, så till hjälp finns fiskguiden nu som app. Ät gärna fisk, men bara "grön" och inte alltid.



"SNABB, SNÄLL OCH DYR"

Finns det något recept för att lyckas som företag i den tuffa svenska livsmedelsindustrin? Livsmedelsföretagen har gått igenom branschens mest framgångsrika bolag för att hitta nyckeln till lönsamhet och goda resultat.

Vad har en norrländsk brödkaka gemensamt med en småländsk prilla? Vilka gemensamma nämnare finns? Vad kan man lära sig av dem? Under Livsmedelsföretagens Matdag den 11 maj presenterades rapporten "Snabb, snäll och dyr – Framgångsfaktorer för svenska livsmedelsföretag". Rapporten bygger på en analys av Sveriges mest framgångsrika livsmedelsbolag och syftar till att ge inspiration kring hur företag kan lyckas inom livsmedelsindustrin.

Fem gemensamma framgångsfaktorer sticker ut som särskilt intressanta. Gemensamt och utmärkande för de intervjuade företagen är att de har:

1. Ett starkt varumärke, ofta med tydlig lokal förankring.
2. En informell och närmast familjär företagskultur i kombination med professionell, ofta externt rekryterad ledning.
3. En innovativ produktutveckling, ofta med förankring i hantverk och praktiska lärdomar från produktionen. De intervjuade företagen har högre produktutvecklingstakt än övriga företag.
4. En kultur där kvalitetstänkande medverkar till ökad säkerhet på arbetsplatserna och omsorg om medarbetarna.
5. En tydlig strategi att arbeta i första hand med premiumprodukter. Hos de intervjuade företagen ligger ett tydligt fokus på premium- eller mellansegmenten.

De företag som ingick i studien var: Absolut, Bröderna Nilsson, Carolines Kök, Fria Bröd, Gateau, Kavli, Klädesholmen, Nils Oscar, Polarbröd, Semper, Skruf, Wapnö och Åre Chokladfabrik. Rapporten presenterades av Livsmedelsföretagens chefekonom Carl Eckerdal och VD Marie Söderqvist.

Dryckes- auktioner

VÅREN 2016

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

Mer information finns på systembolaget.se/dryckesauktioner

VÅRENS AVSLUTANDE AUKTION

13 – 15 juni klockan 10


Stockholms
Auktionsverk
etabl. 1674



PONTUS IN THE AIR – OCH PÅ RÄLS

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, MARTIN LÖF

DET HAR LÄNGE SAKNATS NÅGOT I MATUTBUDET PÅ ARLANDAS TERMINAL FEM. NÅGOT GOTT, VARMT, NYLAGAT, PRISVÄRT OCH SERVERAT INOM RIMLIG TID. DET TYCKTE I ALLA FALL KRÖGAREN OCH ENTREPRENÖREN PONTUS FRITHIOF.





Pontus är en handlingens man och inom kort hade han övertygat flygplatsens ledning om att han hade rätt. Tanken låg helt rätt i tiden. Resandet ökar stadigt och Arlanda inte bara skickar iväg utan tar även emot en ökande skara utländska turister för varje år.

Tillsammans började de leta efter en passande lokal. "Det finns inte ett skrymsle som jag inte sett", säger Pontus. Men inget var riktigt rätt ända till han av en händelse träffade på en helt oanvänd lokal en trappa upp i gången mellan

den gamla och nya delen av femman. Här är utsikten mot flygplanen den samma som då jag som liten åkte på utflykt för att se planen landa och starta och drömma om spännade platser. Tittar man över räcket har man god översikt över taxfreeområdet. Lokalen är stor som sig bör med tanke på det stora antalet resenärer som rör sig på





RESANDET ÖKAR STADIGT OCH ARLANDA INTE BARA SKICKAR IVÄG UTAN TAR ÄVEN EMOT EN ÖKANDE SKARA UTLÄNDSKA TURISTER FÖR VARJE ÅR.

terminalen varje dag. Ändå känns det trivsamt. Pontus in the Air ska vara en mötesplats för alla, en avkopplande och härlig plats. Gästerna ska kunna njuta av allt från en riktigt härligt näringsrik frukost till varm lagad mat och ett glas vin. För gästernas komfort har Pontus in the Air även wi-fi, laddningsstationer för mobiler och datorer samt skärmar med information om flight, gate och avgångstider.

Den nya satsningen innefattar ett matkoncept i tre delar. Personlighet, passion och humor ska genomsyra restaurangen för att skapa ett minnesvärt besök. För-

hoppningen är att resenärerna, både semesterfirare och affärsresenärer, inleder sina resor här.

Brasserie har en skön och trivsam atmosfär i klassisk bistroanda med bordsservering för upp till hundra sittande gäster för frukost, lunch eller middag. Servicen är snabb och ingen gäst ska behöva vänta på sin mat i mer än 12 minuter. I utbudet kan man finna Sallad Niçoise, Pontus Hummersallad, cognacsflamberad oxfilé och kalv-



carpaccio. Brasserie erbjuder dessutom ett stort utbud av vin och champagne samt en vinbar, den första på Arlanda. Fokus ligger på champagne med upp till tvåhundra sorter, varav mellan fem till tio serveras på glas.

Market är saluhallen där gästen själv förser sig med mat och dryck från en disk. Här är köket öppet och det finns plats för 150 sittande. På morgonen finns olika frukostalternativ och därefter erbjuds skandinavisk mat med bland annat lax, sill och skaldjur på enklare vis i exempelvis wraps, smörrebröd eller sallader. Det finns även en bar som erbjuder fatöl, sprit och drinkar.

Take Off, är en take-away-service, som erbjuder kylda, goda och näringsrika rätter inklusive dryck att ta med sig ombord på planet. Varorna beställs och betalas smidigt via en app och hämtas innan avgång på Take Off. Tyvärr kan man inte ta med sig någon godsak från den välfyllda vinkällaren.

Vinkällarens utbud förtjänar ett alldeles eget besök. Med över tusen artiklar totalt, och tre sommelierer med Mario E Moroni i spetsen, är målet att ha det största utbudet av viner bland de europeiska flygplatserna. Så det gör inte ett dugg att man måste vara på plats ett par timmar innan flyget avgår. Det finns bara ett men med hela konceptet. Det krävs en flygbiljett till en avgång på terminal fem.



HÄR ÄR UTSIKTEN MOT FLYGPLANEN DEN SAMMA SOM DÅ JAG SOM LITEN ÅKTE PÅ UTFLYKT FÖR ATT SE PLANEN LANDA OCH STARTA OCH DRÖMMA OM SPÄNNADE PLATSER.





NU KOMMER VI OCKSÅ ATT KUNNA ÄNDRA MENYERNA OCH UTBUDET HELT EFTER SÄSONG OCH EFTERFRÅGAN”, SÄGER PONTUS NÖJT. PONTUS OCH HANS TEAM DELAR MTR:S TÄNK PÅ KVALITET, KUNDFOKUS OCH ”INGENTING ÄR OMÖJLIGT”-ATTITYD.

Men det går att resa med Pontus även utan flygbiljett men med tågbiljett i stället. Pontus och hans partner Thomas Dahlstedt har ansvaret för hela mat- och dryckesutbudet på MTR Express Café och 1 klass. Sedan starten förra året har MTR Express fortsatt att utmana SJ med de mest punktliga snabbtågen på sträckan Stockholm- Göteborg, sin utmärkta service och höga kvalitet på mat och dryck. ”Ett helhetsgrepp över mat- och dryckesutbudet ger oss helt nya möjligheter att ta nästa steg på det vi påbörjat och erbjuda resenärerna god och bra mat under resan. Nu kommer vi också att kunna ändra menyerna och utbudet helt efter säsong och efterfrågan”, säger Pontus nöjt. Pontus och hans team delar MTR:s tänk på kvalitet, kundfokus och ”ingenting är omöjligt”-attityd. Den uppskattade maten ombord är en viktig del av den premiumupplevelse som en resa med MTR Express innebär.

Och här liksom på Arlanda gäller Pontus filosofi: vällagat, generöst, ärligt och med mycket passion.

TERRE DI SAN LEONARDO



Ett elegant Italienskt
rödvin från Dolmiterna



*“Smakrikt med toner av
mörka bär, örter och lätt
rostade toner. Gott till
krämig risotto med bond-
bönor och färsk vitlök”*

LEVA & BO:S VINEXPERT
GUNILLA HULTGREN KARELL
15/8/2015

ARTIKELNR: 2278
NAMN: Terre di San Leonardo
ÄRGÅNG: 2012

PRIS:
119 kr

WWW.SIGVA.SE



**Alkohol är
beroendeframkallande**

MODERN DEKADENS PÅ HAYMARKET – STOCKHOLMS NYA HOTELLKLASSIKER

I DET ANRIKA PUB-HUSET SOM ÄR BELÄGET MITT I HJÄRTAT AV STOCKHOLM LIGGER HAYMARKET – ETT HOTELL SOM BJUDER IN TILL EN SPÄNNANDE UPPLEVELSE I DEN BERÖMDA BYGGNADEN FRÅN 20-TALET. HÄR FÅR MAN UPPLEVA EN RESA FRÅN THE ROARING TWENTIES TILL DAGENS DATUM.



Scandics första signaturhotell är kedjans största satsning på mat och dryck någonsin med ett amerikanskt brasseri, ett hälsoinriktat café och en sofistikerad cocktailbar som lockar till upplevelser från tidig morgon till sen kväll.

Framtid, nutid och dåtid förenas i formgivning av hotellet på ett spännande sätt. Vackra Art Déco detaljer restaureras och återskapas för att återge den historiska byggnaden dess tidlösa och klassiska charm. Tidstypiska detaljer som mönster i golv, trapppräcken och gallerikänslan i entrén kontrasterar mot moderna designelement och materialval. Inspirationen kommer bland annat från filmens värld och Greta Garbo som en gång påbörjade sin karriär som expedit och modell för hattavdelningen i just PUB-huset.



SCANDICS FÖRSTA SIGNATURHOTELL ÄR KEDJANS STÖRSTA SATSNING PÅ MAT OCH DRYCK NÅGONSIN MED ETT AMERIKANSKT BRASSERI, ETT HÄLSOINRIKTAT CAFÉ OCH EN SOFISTIKERAD COCKTAILBAR SOM LOCKAR TILL UPPLEVELSER FRÅN TIDIG MORGON TILL SEN KVÄLL.



I hotellrummen kombineras specialdesignade textilier och tapeter med detaljer som rosé-färgade kranar, marmor och sammet. Konsten har en central del i inredningen där originell fotokonst hjälper till att sätta personlig prägel på rummen.

Förutom 405 rum, varav 16 sviter, finns på plats. Dessutom en högklassig event-svit med tillhörande privat takterrass på 97 kvm.

Haymarket erbjuder tre noga utvalda och utvecklade restaurangkoncept: Paul's, Gretas och Americain.





Pauls är ett amerikanskt brasseri influerat av europeisk matlagning och svunna tiders elegans. Tidlös och klassisk atmosfär med dekadent mat från båda sidor av atlanten. Något som präglar Paul's är dessertmenyn skapad av restaurangens egen Pastry Chef. Skäl nog för ett besök.

På söndagarna serveras brunch och utvalda helger finns en möjlighet att avsluta besöket i hotellets exklusiva och intima biosalong för att avnjuta en matiné. Paul's är en restaurang där man kan välja att

förföriskt försvinna i pulsen eller glänsa på bästa sändningstid.

Gretas är en modern tolkning av 20-talets explosion av medvetenhet, glamour och uttryck. Ett chict möte mellan dåtid och nutid som går i bräschen för hälsosam, miljömedveten mat utan att kompromissa med smakerna.





Ett hela dagen café med föränderlig meny där dagen börjar med kaffe och avslutas med champagne och ostron.

Americain är en sofistikerad cocktailbar med historiska influenser och karibiska inslag. En modern tolkning av hotellbarer från "the good old days".

Här serveras, utöver eleganta, välblandade cocktails, enklare rätter från Paul's att äta ensam eller tillsammans med någon.

Americain bjuder på en upplevelse på internationell nivå och man lämnar baren med en känsla av uppmunnethet.

HAYMARKET ERBJUDER TRE NOGA UTVALDA OCH UTVECKLADE RESTAURANGKONCEPT: PAUL'S, GRETAS OCH AMERICAIN.

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



FINE DINING MED IAN DOYLE

FINE DINING TRÄFFAR IAN DOYLE, HEAD CHEF PÅ STOCKHOLM WINE BAR, EN VARM SOMMARDAG.



MIN BAKGRUND ÄR ATT JAG ÄR IRLÄNDARE OCH JAG GICK I SKOLAN DÄR OCH UTBILDADE MIG TILL KOCK.



Ni öppnade på SWB i februari. Hur kom det sig att du startade upp här?

" - Jag fick chansen att öppna något själv och såg möjligheterna här. Min bakgrund är att jag är Irländare och jag gick i skolan där och utbildade mig till kock. Fick ett jobb i Dublin, sen flyttade jag till Kanada, närmare bestämt Toronto, där jag bodde och arbetade i 3 år.



” - JAG GILLAR ENKLA RÄTTER DÄR MAN KAN FOKUSERA PÅ 2-3 INGREDIENSER, INTE PÅ ETT PRETENTIÖST SÄTT UTAN PÅ ETT VANLIGT SÄTT.



Därefter flyttade jag tillbaka hem igen och började jobba i västra Irland på en stor restaurant där i ett par år. Sen flyttade jag till Köpenhamn där jag jobbade på NOMA under två år och efter det hämtade jag andan lite, jobbade på ett bageri mm och sen bar färden hit till Stockholm.

Hur skulle du beskriva dig själv som Kock? Och hur ser dina favoriträtter ut?

” - Jag gillar enkla rätter där man kan fokusera på 2-3 ingredienser, inte på ett pretentiöst sätt utan på ett vanligt sätt. Mycket beror på att vi har ett litet kök där vi är två som samsas, så vi kan inte ta ut svängarna för mycket. Men framför allt är det enkla ett sätt som jag vill uttrycka mig på i stilen. För mig gäller ”Less is more”.

När har ni öppet? Och vilka tider?

” - Under juni har vi öppet både för lunch o middag. Vi har en mycket enkel och billig lunchmeny eftersom vi har mycket trafik här under luncherna.

På kvällarna är det Fine Dining som gäller kombinerat med Fine Wines, något som vi lärt oss är mycket uppskattat här i Stockholm.

Jag är fokuserad på moderna enkla rätter av hög klass och med karaktär.”





BLAND HUVUDRÄTTERNA HAR JAG TVÅ FAVORITER SOM JAG TYCKER TYDLIGT SEGLAR MIN STIL. STEKT GÖS, MED KRISPIGA NÄSSLOR, ENDIVE OCH BRYNT SMÖR MED LÖJROM OCH VÅRLAMM MED GRILLAD AUBERGINE, PURÉ PÅ AUBERGINE OCH VILDA ÖRTER.”

Viken eller vika rätter på menyn skulle du kunna säga speglar din egen stil?

”- Det är nog i första hand en av efterrätterna. Karameliserad sötpotatis med cream cheese glass och ett av våra snacks Löktrav med cerviche och syrad grädde.

Bland huvudrätterna har jag två favoriter som jag tycker tydligt seglar min stil. Stekt gös, med krispiga nässlor, endive och brynt smör med löjrom och Vårlamm med grillad aubergine, puré på aubergine och vilda örter.”

Boka in en matupplevelse hos Ian Doyle på Stockholm Wine Bar invid operan vid nästa besök i huvudstaden. Men OBS att det är stängt hela juni och en vecka i augusti.



TRENDSETTER

GLOBAL

COMMUNICATION

+47 707 94 09 87

GUNGOR OCH KARUSELLER

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, JOEL WÅREUS/GRÖNA LUND

OCH MAT. FÖR ATT ROA SIG PÅ GRÖNA LUND, STOCKHOLMS NÖJESPARK, BEHÖVS ENERGI. PARKEN HAR VISSERLIGEN REDAN ÖVER 25 STÄLLEN ATT HITTA NÅGOT ATT ÄTA PÅ MEN BESÖKARE VILL GÄRNA HA OMVÄXLING OCH PARKENS LEDNING JOBBAR STÄNDIGT MED FÖRNYELSE.



Efter många nya åkattraktioner är det dags för maten att inta en större plats. Till det behövs förstås en duktig kulinarisk ledare och vid ett möte med toppkocken Jonas Dahlbom klickade det från båda håll. Jonas första utmaningar är två för året helt nya restauranger, Fiesta Taqueria & Bar, med smaker från Sydamerika, Mexiko och Kalifornien och Hekto BBQ, med New York-inspirerad barbeque.



IDÉN TILL FIESTA HADE JONAS I BAGAGET FRÅN EN SEMESTERRESA PÅ BALI OCH ETT BESÖK PÅ COOLA MOTEL MEXICOLA.



Idén till Fiesta hade Jonas i bagaget från en semesterresa på Bali och ett besök på coola Motel Mexicola. "Ett roligt ställe, något sådant vore roligt att göra", tänkte Jonas och sparade idén till något bra tillfälle. Och på Gröna Lund är det ett högst passande tillfälle. God mat från alla håll och kanter, inte bara Mexico som man kan tro till en början. "Vi tar tortillabröd och toppar dem med influenser från hela världen, det kan vara asiatiskt, det kan vara svenskt", säger Jonas. "Vi gör allt själva". Inredningen är färggrann och lite galen, här blir man på gott humör. "Den bästa tacos någonsin", sa en gäst och det kan Jonas och hans medarbetare vara mäktigt stolta över. Men visst var det en utmaning att ta ett litet tänk och förstora det så det passar barnfamiljer och femkampsgång. Lite för långa väntetider i en början har man nu löst. Menyn består av smårätter som man delar med varandra, ceviche, tostadas, quesadillas och hembakt bröd. Idén med mindre rätter måste förklaras





så gästerna inte blir besvikna. Det fiffiga är ju att man kan välja flera rätter att smaka på. Nu måste menyn sätta sig och fungera både i kök och matsal, att alla rätter säljer ungefär lika bra visar på att man lyckats med menysammansättningen. "Först hade vi barnrätter på tallrik men det fick snart bli en barnbuffé istället", säger Jonas. Barngästerna är helt klart i majoritet under dagen, på kvällen ser det annorlunda ut.

"VI TAR TORTILLABRÖD OCH TOPPAR DEM MED INFLUENSER FRÅN HELA VÄRLDEN, DET KAN VARA ASIATISKT, DET KAN VARA SVENSKT", SÄGER JONAS.



PÅ HEKTOBBQ , SOM LIGGER PÅ EN PONTON UTE I VATTNET, VÄLJER MAN BLAND OLIKA KÖTTDETALJER, BETALAR EFTER VIKT PÅ VIKT OCH VÄLJER PASSANDE TILLBEHÖR SOM GODA BARBEQUESÅSER, COLESLAW, ROSTAD MAJS OCH MAC AND CHEESE.

På HektoBBQ , som ligger på en ponton ute i vattnet, väljer man bland olika kött detaljer, betalar efter vikt och väljer passande tillbehör som goda barbequesåser, coleslaw, rostad majs och mac and cheese. Och visst har Gröna Lund ett hållbarhetstänk och Jonas duktiga kötthandlare garanterar att köttet är bra. En av rätterna i Hekto BBQ är långgrökt fläskside

”Jag har ett ansvar för all mat som serveras på området men hittills har mina arbetsdagar tillbringats i köket på de nya restaurangerna. De övriga restaurangerna fungerar bra och man kan inte pilla i allt på samma gång”, förklarar Jonas. Sedan i förlängningen ska övriga ställen på området få uppmärksamhet. Utmaningen är den stora bredden av gäster som gillar olika saker. Det ska finnas något för alla. ”Därför måste vi vara folkliga samtidigt som vi inte anpassar oss för mycket”, säger Jonas. Jonas Dahlbom har uppdraget att skapa matupplevelser som i sig är värda ett besök. Helst vill han att gästerna ska komma och äta bara för matens skull som på vilken restaurang som helst en illtjuten från den läskigaste berg- och dalbanan går nog inte att tysta.





**MAN VAD ÄR ÄN
SÅ LÄNGE HEMLIGT
MEN TILLRÄCKLIGT
SPÄNNANDE FÖR ATT
JONAS GÄRNA STANNAR
PÅ "GRÖNAN".**

Och när alla matställen fått en översyn väntar nya satsningar. Man vad är än så länge hemligt men tillräckligt spännande för att Jonas gärna stannar på "Grönan".

Jonas och hans äldre bror Anders har varit kända som bröderna Dahlbom i årtal. Jonas följde gärna i Anders fotspår med början i restaurangskolan. "Anders tyckte jag skulle börja där och då gjorde jag det", konstaterar Jonas. En bra skola och duktiga lärare höjde Jonas matintresse och efter skolan arbetade han en sommar i Smögen med brorsan. Båda bröderna fick också en bra skola på den omtalade Restaurang Johanna i Göteborg och Jonas fortsatte att arbeta

med Christer Svantesson och Leif Mannerström i olika sammanhang. Sedan blev det gemensam restaurang på Bröderna Dahlbom och senare Trädgården i Göteborg och Åre under vintersäsongen.

Även i tävlingssammanhang följdes bröderna åt. Då Anders vann Årets Kock var Jonas i final. Efter ytterligare några semifinaler blev det dags för Jonas att erövrå den åtråvärda titeln. Jonas har hållit sig kvar på tävlingsarenan och varit svensk representant i Bocuse D'Or med en fjärdeplats med sig hem. När det var dags för Adam och Tommy att ta över Bocusepinnen var Jonas lagledare respektive coach. Även Alexander, vår senaste tävlande med Jonas Lundgren som coach fick ta del av Jonas erfarenheter.

Jonas har dock sysslat med musik mycket längre än mat och ville bli långtradarchaufför eller elektriker. Om Jonas inte blivit kock kanske vi skulle hittat honom som tekniker i någon världsberömd musikstudio. Men vi är glada att han blev kock och det ska "Grönans" besökare också vara.



SOMM. MAT, KÄRLEK OCH VIN

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CARLO BAUDONE, RESTAURANG SOMM

LITE BAKOM AVENYN I GÖTEBORG LIGGER RESTAURANG SOMM I EN KÄLLARLOKAL MED VÄGGAR I GULD OCH VITT. EN DOLD LITEN PÄRLA, SA MINA GÖTEBORSKOLLEGOR DÅ JAG HÖRDE MIG FÖR.

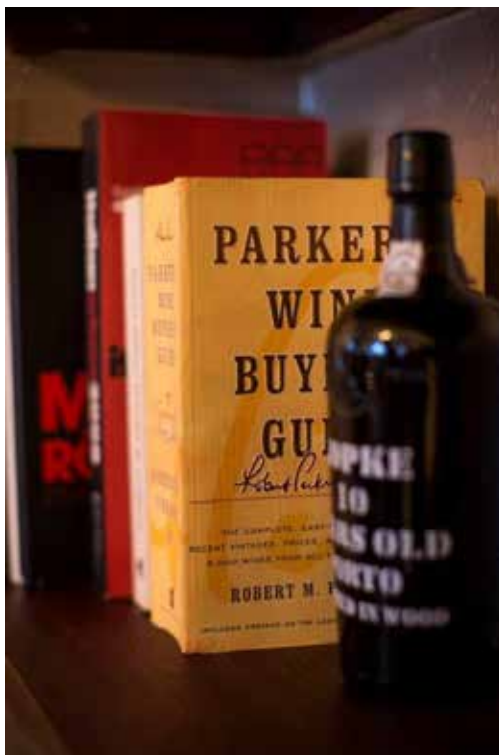


**NU ÄR LOKALEN I
GODA HÄNDER MED
DANIEL GREMLIN VID
RODRET. DANIEL OCH
HANS MEDARBETARES
VISION ÄR FINE DINING
MEN LITE ROLIGARE,
LITE ROCK AND ROLL
OCH MED HUMAN
PRISSÄTTNING**

Men adressen är välkänd, här har det legat restauranger sedan långt tillbaka, bland annat har göteborgskockarna Bröderna Dahlbom huserat här. Nu är lokalen i goda händer med Daniel Gremlin vid rodret. Daniel och hans medarbetares vision är Fine Dining men lite roligare, lite rock and roll och med human prissättning. En bättre kvarterskrog där man skrattar och har kul. Inte för att Daniel saknar erfarenhet av Fine Dining, tvärtom, inte alla har lärt sig på Savoy i London med klassisk matlagning och en serveringstradition vi ser mycket lite av nu för tiden. "Vi lade upp frikostigt

med belugakaviar framför gästerna", minns Daniel. I matsalen gjordes även slutberedning av oxflé Wellington och andra klassiker framför gästen. hörde till.

Tack vare sin litenhet har köket möjlighet till en nära dialog och här har bland andra, Årets Unga Kock 2016, Anton Husa, gått i skola. Daniel som även är en utmärkt sommelier skapar tillsammans med kockarna vin och mat med stor precision mellan mat och vin kombinationer som ger nya smakupplevelser. Upplevelser som sitter kvar länge.





Menyn är sparsmakad men delikat och byts ofta för att på "snurr på rätterna". Svenska råvaror dominerar och gärna så nära ifrån som bara möjligt. Leveranser kommer varje dag och frysen används bara för glass, upplyser Daniel. Men eftersom familjen Gremlin består av hälften Italien finns förstås en kärlek även till det italienska köket.

Lilla Somm har 35 sittplatser men 350 sorters viner i källaren. Några gäster kommer bara för att botanisera bland vinerna och trängs gärna vid barbordet. Mycket finns att prova, Daniel är allätare även gällande vin och hela världen finns representerad i sortimentet.

"Vi gör så bra som bara är möjligt", säger Daniel. Så här kan man gärna bli stamgäst utan att tröttna. Även några norrmän är stamgäster, inte så ofta men troget ett besök varje år. "Den väg vi valt fungerar", konstaterar Daniel. Till de särskilda upplevelser Somm erbjuder hör Wine Makers Dinner som genomförs tillsammans med aktuell wine maker på plats, till exempel Paul Blanc från Alcase.





Daniel har alltid följt sitt hjärta och kärleken till mat även om han som så många andra gick på den allmängiltiga samhällsvetenskapliga linjen på gymnasiet. Han började samtidigt diska på restaurang, kom ganska snart till stjärnkrogen 28+ och extrajobbade där både under studier i Grythyttan och som anställd. En bättre förebild kan man leta efter. 28+ har funnits längre än de flesta, haft en Michelinstjärna nästan från starten 1985 och dess ägare Ulf Johansson, samma då

som nu, har blivit prisbelönt för sin långtida gastronomiska gärning. Med utlandserfarenhet på toppkrogar både i Italien och England har Daniel förutsättningar att skörda många framgångar. Redan nu är Somm en restaurang av mycket god klass enligt White Guide. En dold pärla värd att leta upp alltså.

REDAN NU ÄR SOMM EN RESTAURANG AV MYCKET GOD KLASS ENLIGT WHITE GUIDE. EN DOLD PÄRLA VÄRD ATT LETA UPP ALLTSÅ.

”Högklassigt vin”

Munskänken 2015



Expressen 2015



Aftonbladet 2015



FYND

Allt om vin 2015

Topplistan, 87p

Livets Goda 2015

Bästa nyheterna
i September!

Tasteline



Art. nr:
2064-01

Pris:
179 kr

Storlek:
750 ml

Alkoholhalt:
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**



HELSINGFORSKRYSSAREN GABRIELLA HAR NYPREMIÄR PÅ ÖSTERSJÖN

VIKING LINES POPULÄRA FARTYG GABRIELLA SOM KRYSSAR MELLAN STOCKHOLM OCH HELSINGFORS HAR UNDER DE SENASTE VECKORNA GENOMGÅTT EN OMFATTANDE FÖRNYELSEPROCESS. NÄR FARTYGET NU ÅTERKOMMER TILL ÖSTERSJÖN ÄR DET BLAND ANNAT MED EN UPPGRADERAD RESTAURANGVÄRLD.



Bland de totalt åtta nya restaurangerna och barerna märks No Name som erbjuder avsmakningsmenyer bestående av sju eller nio rätter, Bistrotek som lockar med havets läckerheter och en egen vinbar, samt Grill där kockarna tillreder maten i ett öppet kök.



**NÄR FARTYGET NU
ÅTERKOMMER TILL
ÖSTERSJÖN ÄR DET
BLAND ANNAT MED
EN UPPGRADERAD
RESTAURANGVÄRLD.**

– Restaurangerna är en central del av kryssningsupplevelsen och vi håller en hög ambitionsnivå med hjärtat i det ekologiska och närproducerade. Den som kryssar med Gabriella kan nu välja på allt från nybakt konditorimys och klassisk buffé till välkomponerad à la carte och innovativa fine dining-koncept. Allt med världens vackraste skärgård som kuliss, säger Tapani Kauhanen, vd och marknadsdirektör för Viking Line Skandinavien.

Utöver restaurangvärlden presenterar Viking Line också den totalrenoverade nattklubben Club Mar, närmare hundra nyinredda hytter samt uppdaterade lek- och spelutrymmen för barn och ungdomar. För den shoppingsugna erbjuds även en förnyad taxfreebutik samt en pop up-butik där varumärkena kommer att variera över året.



BLAND DE TOTALT ÅTTA NYA RESTAURANGERNA OCH BARERNA MÄRKS NO NAME SOM ERBJUDER AVSMAKNINGSMENYER BESTÅENDE AV SJU ELLER NIO RÄTTER, BISTROTEK SOM LOCKAR MED HAVETS LÄCKERHETER OCH EN EGEN VINBAR, SAMT GRILL DÄR KOCKARNA TILLREDER MATEN I ETT ÖPPET KÖK.





FAKTA OM NYA M/S GABRIELLA:

- Åtta nya restauranger och barer: No Name, Bistrotek, Bistrotek Wine Bar, Grill, Upstairs Pub, Living Room, cafeteria Coffee & Joy samt den helt nya nattklubben Club Mar
- Helt omgjord taxfreebutik med utökat utbud inom skönhet och mode
- Pop up-butik med varumärken som skiftar från säsong till säsong - först ut är Calvin Klein
- Totalt 97 nyrenoverade hytter, varav 50 stycken Comfort-hytter för 2-4 personer och 47 stycken premiumhytter och sviter
- Nya lek- och spelutrymmen för barn och ungdomar
- Nya utrymmen för Travel Spa med två bekväma behandlingsrum
- Gabriella trafikerar tillsammans med fartyget Mariella sträckan Stockholm-Helsingfors dagligen
- Totalt reser över en miljon personer med Viking Line mellan de två huvudstäderna varje år



LES CAILLOUX CHATEAUNEUF-DU-PAPE

NY ÅRGÅNG



Producent: André Brunel

Art.nr. 79121

Pris 299 kr

BraVin
www.bravin.se

**Varannan förare som omkommer i
singelolyckor i trafiken är
alkoholpåverkad.**



OVÄNTAT BESÖK - SNABB SOMMARLUNCH 1.0

TEXT CARL WACHTMEISTER, MATJESSILLFANTAST

DET HAR NOG HÄNT DE FLESTA. ÄNTLIGEN EN LEDIG DAG. AVSIKTLIGEN MYCKET LUFT I PLANERINGEN. TID FÖR AVKOPPLING OCH MÅHÄNDA EN GOD BOK. SOM EXTRA KRYDDA LYSER FÖR OVANLIGHETENS SKULL OCKSÅ SOLEN.



Det dessutom för årstiden mer än generöst. Lysande i alla avseenden alltså. Det här ska bli en bra dag...ända tills man är oförsiktig nog att svara i telefonen. "Hej och det var länge sedan. Råkar befinna mig i grannskapet och tänkte titta förbi. Har du tid?" Gammal bekant i andra änden. En blixtsnabb tanke på att artigt

**DET SVENSKA NAMNET
MATJESSILL KOMMER
URSPRUNGLIGEN
FRÅN HOLLÄNSKANS
MAATJESHAARING OCH
DET LÅGTYSKA ORDET
MADIKESHERING**

meddela att man tyvärr är bortbokad och redan upptagen. Allt för att rädda sin kvalitetsdag i lättjans tecken. Men så hör man sig själv glatt säga..”Jomennisst, du är så välkommen så. Hungrig ? Ok, jag fixar något...”

Vad då fixar något ? Inte finns tid nog heller att åka till lokala samhället för att bunkra. Bara att krasst konstatera att kylskåpets lag får gälla. Räddad av gånggången. På en hylla i kylskåpet tronar tre burkar med ett innehåll som gör de flesta glada. Passar dessutom när som helst på året men skulle nog själv vilja påstå att på sommaren blir det extra bra. Då man kan komplettera anrättningen med ingredienser från egen trädgård. Smakar extra bra. Vad gav då det

något panikartade men ack så enkla fiskafänget i kylskåpet ? Jo, tre burkar matjessill så klart...

För den som ännu inte testat denna delikata sill är det på tiden. Först kanske på sin plats att berätta vad som gör just denna sill så bra. Det svenska namnet matjessill kommer ursprungligen från holländskans Maatjeshaaring och det lågtyska ordet Madikeshering. Båda betyder jungfrusill.

Med det menas att sillen fångas tidigt på hösten när den ännu inte är könsmogen. För att en matjessill ska ha rätt storlek, få den rätta konsistensen och inte bli för torr



eller för mjuk, är det viktigt att den har fångats vid rätt tidpunkt. Bra matjessill fångas under en kort period från augusti till oktober då sillens fetthalt är den rätta. Mellan 16 och 18 procent är det som gäller. Sillen fiskas i Norska havet, Nordsjön och havet kring Island.

Sillen lagras på tunna innan den packas. Precis som vid framställning av andra produkter som vin och ost är lagringen viktig för smak och kvalitet. Det som råkar vara mitt val för dagen, tre sorter av Abbas matjessill, lagras i ett tempererat berggrum i minst tre månader. Den får dock inte ligga där helt ostörd. Under mognadsprocessen övervakas den noggrant av företagets erfarna besiktningsmän. Det traditionella sättet att lagra matjessill kallas för rundkryddning. I korthet innebär det att sillen kryddas och läggs hel i tunna. Huvudet och innehållet i magen bildar enzymer som påverkar mognadsprocessen. Det medför en smakrik sill samtidigt som den får en lite mjukare konsistens. Först när lagringen är klar filéas matjessillen och läggs i konserv eller glasburk.

Att lagra sillen hel kallas för rundkryddning och är för konnässören, som jag förstått, det enda rätta sättet att bereda matjessill på. Det finns också de som föredrar en lite fastare konsistens på sillen. Det får man om man istället filéar den direkt efter fångsten och sedan kryddar och lagrar i tunnor. Sillen i vårt fall, alltså Abbas bereds enligt den metoden. Lagen som sillen lagras i består av vatten, kryddor, socker och salt. Kryddorna är kanel,



kryddpeppar och nejlika och ofta ingår också sandelträ i kryddningen. Matjessillen i andra länder som Nederländerna, Tyskland och Polen skiljer sig lite från den svenska i smaken. Den har ofta lite skarpare fisksmak och mindre kryddsmak. Vi nämnde nyss konnässören av matjessill. En sill jag haft förmånen att få avnjuta som definitivt tog mig och hela sällskapet till högre höjder är den norska varianten



LAGEN SOM SILLEN LAGRAS I BESTÅR AV VATTEN, KRYDDOR, SOCKER OCH SALT. KRYDDORNA ÄR KANEL, KRYDDPEPPAR OCH NEJLIKA OCH OFTA INGÅR OCKSÅ SANDELTRÄ I KRYDDNINGEN.



från Norröna. Den är större, oljigare och mjukare än vanlig matjessill. Den har också en djupare färg och mer sötma. Väl värd att prova. Dock, ska man vara ärlig kanske det inte är något som man förväntar sig att hitta i varje kylskåp. Tyvärr. Då duger gott mer vanliga varianter. Som i mitt kylskåp...



Men lunchen då ? Jomennisst, den gick lysande. Lite gräslök och dito rödlök från den egna täppan kompletterad med några potatisar utgjorde en bra bas tillsammans med dagens fångst från mitt kylskåp. Den senare utgjordes av Mästarmatjes, Bohusmatjes och Klassisk Matjes. Måste erkänna att jag uppskattar de små skillnaderna i kryddning. Det är trots allt en viss skillnad. Lite vackert upplagd efter behag och kompletterad med en hyfsad klick creme fraîche var lunchen klar. En bit Västerbotten och lite knäckebröd får gärna läggas till. I dryckesväg finns förstås en uppsjö nyttiga och alkoholfria drycker att välja mellan. Mitt val föll dock på två olika öl kompletterade med dito två sorters snaps. En klar och en kryddad. Det senare vid närmare eftertanke en så där

bra idé. Inte så mycket för smaken men för att jag blev sittande med min gäst tills hen åter var farbar. Så kan det gå. Det finns ju faktiskt alkoholfri snaps vilket är en lite udda bekantskap. Har testat och utvärderat. Måste nog dessvärre erkänna att det vev en engångsföreteelse. Bättre då någon av de numera förvånansvärt goda alkoholfria öl som numera finns i väl sorterade matbutiker.

För att knyta ihop säcken återvänder vi till rubriken och inledningen av denna lilla text. Syftet är att slå ett slag för den utmärkta matjessillen. Skulle nog vilja påstå att den är lite av den ultimata sommarlunchen vid oväntat besök. Startsträckan och tillagningstiden är nästan lika med noll. Det som tar mest tid är att koka potatisen. Har man ingen potatis går det lysande att lägga upp på en bit klassiskt rågbröd. Varianterna är många. Med facit hand får jag i all enkelhet rekommendera de tre första stegen i att alltid vara förbered för ett oväntat besök. Sommarlunchen 1.0 om man så vill.

Klassisk Matjes, Bohusmatjes och Mästarmatjes...



Stockholm

The Capital of Scandinavia



HEMMA HOS HUSMOR LISA

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, HUSMOR LISA

DE ALLRA FLESTA FRAMGÅNGSRIKA KOCKAR HAR EN GEDIGEN UTBILDNING VARVAD MED PRAKTIK I BAGAGET MEN DET FINNS UNDANTAG. LISA LÖNNER PULKKINEN LAGADE SIN FÖRSTA TRERÄTTERS MIDDAG NÄR HON VAR SEX ÅR GAMMAL, BÖRjade PLÖJA IGENOM TORE WRETMANS SAMTLIGA BÖCKER DÅ HON VAR TRETTON, VID FYRTIOFEM ÖPPNADE HON FINE DINING KROG HEMMA I VILLAN PÅ RESARÖ OCH VID FEMTIO TÄVLADE HON I ÅRETS KOCK.



Dessemellan gjorde hon stort artad karriär inom marknad och PR. "Kommer man in på Handels så går man där", sade den allvetande omgivningen. "Kock kan du bli sen" och så till vida hade de ju rätt. När Lisa väl bestämt sig för att det var kock hon skulle vara resten av livet gick allt slag i slag. Hon gick alla kurser som var möjligt. "Smaker har jag alltid haft god koll på, men jag var tvungen att lära

mig teknikerna", förklarar Lisa. Hon övade på vännerna, tog på sig små cateringuppdrag och tränade metoder och smaksammansättningar dagarna i ända. Hon var med i det populära TV-programmet "Halv åtta hos mig" och började blogga.



Lisa hade på sätt och vis det bra förspänt. Familjens villa är rymlig och rymmer en matsal för trettio gäster. Familjen är tålmodig och huserar på övervåningen då gästerna tar över bottenvåningen. Trädgården gränsar till vattnet och rymmer kryddodlingar och blommor. Tvärs över vägen ligger lämpligt nog en handelsträdgård där Lisa har ett eget trädgårdsland. Skåpen dignar av ärvt glas och porslin, skålar och fat. Hennes konstnärliga mormor har gjort dukar och servetter att duka med. Men resten har Lisa gjort själv. Hennes nya restaurangkök är litet men med alla finesser och här skapar Lisa den ena smakliga maträtten efter den andra. Hittills har det inte varit brist på idéer. Det verkar som hon samlat på mat sedan tonåren som bara väntade på att få bli till verklighet.

Att jobba hemma har sina sidor men Lisa är duktig på att ta mikro-pauser mellan arven. Skulle någon matidé då pocka på uppmärksamhet tar Lisa fram sin röda lilla bok och klottrar snabbt ned det viktigaste. Där ligger sedan idén i tryggt förvar tills det blir dags. Lisa har närheten till naturen med sig hemifrån. Där gällde svamp- och bärplockning, konservering och lagring som man gjorde för inte så länge sedan. "Jag använder de gamla metoderna som att torka, röka, syra, sylta och salta som alltid och nu gör alla kockar samma



**”SMAKER HAR JAG ALLTID HAFT GOD KOLL PÅ, MEN JAG VAR TVUNGEN ATT LÄRA MIG TEKNIKERNA”,
FÖRKLARAR LISA**



**SKULLE NÅGON
MATIDÉ DÅ POCKA
PÅ UPPMÄRKSAMHET
TAR LISA FRAM SIN
RÖDA LILLA BOK OCH
KLOTTRAR SNABBT NED
DET VIKTIGASTE. DÄR
LIGGER SEDAN IDÉN I
TRYGGT FÖRVAR TILLS
DET BLIR DAGS**

sak. Naturen får ta plats och jag gör som den vill", säger Lisa. "Finns det gott om violer och rosor är det väl meningen man ska använda dem", fortsätter hon. Det blir smak-satt vatten, gelé, dekorationer, salt, och socker och annat som växterna tillåter och passar till.

Hela restaurangen är ett småskaligt kretslopp som utgår från naturen runtomkring. Ingenting slängs, allt används och det blir en utmaning att hitta de bästa lösningarna. Lisa månar om att använda alla delar av råvaran och det finns en balans i hur hon komponerar menyerna. Hennes maträtt i Årets Kock baserades på icke tvångsmatad anka där alla delar användes och blodet fanns i såsen. Och hon städar utan kemikalier. Målet är nittio procent närodlat och det finns inte mycket importerat på Li-

sas menyer om det inte skulle vara för någon unik småskalig produkt från Italien, Frankrike eller Spanien förstås. Även då försöker Lisa hitta lokala råvaror. I skogen, skärgården och hennes örtagård finns det mesta som behövs och hon är helt självförsörjande på kryddor.

När det blir tid över kokar Lisa sylter och marmelader till sin lilla butikshylla. Allt som oftast arbetar Lisa dessutom regelbundet i Pontus Frithiofs olika restauranger. De två entreprenörerna har funnit och stöttat varandra och Det är skönt att ha en kollega att lita på säger Lisa och det är givande att arbeta i team.



”NU LITAR GÄSTERNA PÅ MIG OCH ATT DET SOM LAGAS ALLTID ÄR GOTT”, TROR LISA. ”NU LIGGER DET I TIDEN, FLERA KOCKAR ARBETAR PÅ SAMMA SÄTT”. LISA HAR ÖPPET TRE TILL FYRA DAGAR I VECKAN BEROENDE PÅ SÄSONG OCH UNDER JUL ÄVEN TILL LUNCH.



Gästerna har strömmat till sedan den första dagen och nu är det i princip alltid fullbokat. Företagsgrupper och par om två personer ä vanligast och de samsas glatt i Lisas matsal. På sommaren hägrar den stora altanen med utsikt över vattnet och Lisa funderar på ett bord och några stolar på bryggan. ”Då kan man sitta där och äta med vattnet kluckande alldeles nära”. Vid starten erbjöd Lisa en femrätters meny som hon bestämde helt och hållet själv och som gästerna inte visste innehållet i. Trots att de flesta visste att allt Lisa lagar är delikat blev det ändå för många frågor om det ena och det andra. Lisa provade då i stället en à la carte meny men det stämde ju inte med Lisas tänk. Det blev alldeles för mycket rester. Hon återgick frankt till sin femrätters, det går att välja bara tre men det hör inte till vanligheten. Vill gästerna i förväg veta vad menyn innehåller så få de det men nu låter de flesta sig bara förföras och njuta av det som bjuds. ”Nu litar gästerna på mig och att det som lagas alltid är gott”, tror Lisa. ”Nu ligger det i tiden, flera kockar arbetar på sam-



ma sätt”. Lisa har öppet tre till fyra dagar i veckan beroende på säsong och under jul även till lunch. Att laga mat med Lisa är ett ytterligare alternativ och att hämta mat gör gärna de boende runtom. Nu har Lisa tillsammans med andra kvinnliga kockar skapat Take Over, en gästspelsturné över Sverige där kockar, alla kvinnor, tillfälligt tar över köket på några av Sveriges bästa restauranger. De har synts på mateventet Smaka på Stockholm och till hösten kan man träff på dem runt om i Sverige. Nästa år söker Lisa till Årets Kock igen. Det gav mersmak och Lisa använder årets erfarenheter för en ännu bättre placering.

”Mamma, tänker du på något annat än mat”, frågar sonen med stort fog för sin undran.



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.

“FYNDPRIS
FÖR SÅ MYCKET
KVALITET”

SYDSVENSKAN 



EXPRESSEN

FYND!
DN.



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

VÄL PRISVÄRT!

 Vinbanken

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

DINA VINER
PROFESSIONAL
EDITION

VÄRLDENS
VINER
Best in test
2014
SILVER

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.**

UNGA KOCKAR STICKER UT

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, EWA SÄFWENBERG, ERIK BERGLUND

FLERA AV VÅRA UNGA KOCKAR SOM HAR GJORT ELLER KOMMER ATT GÖRA KARRIÄRER I DEN ÖVERSTA KOCKELITEN I SVERIGE HAR TITELN ÅRETS UNGA KOCK I BAGAGET.

Titeln erövras i den tävling som den världsomspännande gastronomiska föreningen Chaîne des Rôtisseurs anordnar varje år sedan 40 år tillbaka, världens äldsta i sitt slag.

Några av titelinnehavarna från de senaste åren syns ofta i samband med den högre gastronomin, nu senast Jimmi Eriksson som tre år efter segern i Årets Unga Kock i Sverige samt silvermedaljör i den internationella motsvarigheten, tog hem den otroligt åtråvärda titeln Årets Kock. Därefter blir livet aldrig som förut brukar den tidigare vinnaren alltid säga till sin efterträdare och för Jimmi är det just precis så. Jobbet på framgångsrika krogen Lilla Ego har inte längre Jimmi på schemat men han jobbar ändå där så ofta han kan. "Jag får många fotoupdrag", säger Jimmi. "Det är ett speciellt arbetssätt där det viktigaste är att maten ser bra ut", konstaterar han. Men om Jimmi får välja är det gästspel som





**JIMMI SKAPAR SINA
MENYER HELT EFTER
EGET HUVUD MEN
MED SMAKerna OCH
GÄSTENS BÄSTA FÖR
ÖGONEN FÖRSTÅS**

står överst på listan. Jimmi skapar sina menyer helt efter eget huvud men med smakerna och gästens bästa för ögonen förstås. Han botaniserar bland sina matidéer som tidigare testats men kanske inte helt färdigbearbetade. Gästerna är de första som får uppleva det färdiga resultatet. Jimmis ledord är enkelhet med finess och att rå-



varorna ska kännas igen. Lyckliga är de gäster som har möjligheten att få avnjuta något av Jimmis gästspel under året. På menyn vid mitt besök fanns bland annat vit sparris och ostron. Både fiskrätten med den finaste, vitaste sejen jag någonsin ätit och viltkötträtten var inspirerade av finalen i Året Kock. Sexrättersmenyn avslutades med en delikat äppeldessert med yoghurt och allt ar precis lika gott som Jimmi säger att det är.

På årets upplaga av Årets Unga Kock satt Jimmi i smakjuryn och var helt enig med resten av den namnkunniga juryn att Anton Husa var en given vinnare även om han hade hård konkurrens. Hans maträtter var enkla men eleganta och med den smaksammansättning som Jimmi själv uppskattar.





Anton har restaurangprofiler i släkten och har tillbringat de senaste åren på restaurangpärlan Somm.

Till hösten flyttar han till stjärnrestaurangen Upper House och får självaste Krister Dahl som ledare och coach. Krister är den enda kock som vunnit tre guldmedaljer i rad i Matolympiaden tillsammans med Svenska kocklandslaget och är som klippt och skuren för att stötta unga kockar. I maj gjorde Anton ett gästspel på Dinners club, en restaurangscen för unga kockar som drivs framgångsrikt av Årets Unga Kock 2011 Andreas Edlund i Pontus Frithiofs regi. Anton bjöd på len äggulekräm och råstekt blomkål i en vegetarisk förrätt, följt av en perfekt tillagad torskrygg med ramslöksmajonnäs. Som dessert en variation på björnbär hämtad från menyn han segrade med i Årets Unga Kock.

PHILIP ÄR OCKSÅ HAN EN KOCK MED SÄKERHET I SINA SMAKER.



PÅ ÅRETS UPPLAGA AV ÅRETS UNGA KOCK SATT JIMMI I SMAKJURYN OCH VAR HELT ENIG MED RESTEN AV DEN NAMNKUNNIGA JURYN ATT ANTON HUSA VAR EN GIVEN VINNARE ÄVEN OM HAN HADE HÅRD KONKURRENS.

Parallellt gjorde Årets Unga Kock 2015, Philip Olsson succé på Gastro Nord, Sveriges största mässa för matbranchen. Philip bjöd assisterad av Barbro och Margareta från Chaîne på en liten rätt av sparrispuré, friterade nässlor, rökt sikrom och friterat surdegsbröd. Alla som fick chans att smaka gav stående ovationer, det kan både Barbro och Margareta intyga. Och aldrig har de små delikatesserna haft en så strykande åtgång. Philip är också han en kock med säkerhet i sina smaker.



På Lilla Bjers på Gotland har Årets Unga Kock 2012 och årets Ekokock Luqaz Ottosson fått motta en mängd utmärkelse för sin mat och tillsammans med familjen Hoas på gården Lilla Bjers utmärkelse för sina odlingar och tillvaratagande av gårdens grödor. Här odlas en mångfald ekologiska grödor, allt från sparris och jordgubbar till saffran och julgranar. Nu har Luqaz tagit ett nytt steg i karriären och snart kommer vi nog att få se en krog i hans egen regi. Mellantiden ägnar han åt gästspel på kända svenska restauranger i delar av Sverige mellan vilka Luqaz tar sig fram på cykel. Lyckliga är de som råkar befinna sig i Luqaz cykelstråk.



NU HAR LUQAZ TAGIT ETT NYTT STEG I KARRIÄREN OCH SNART KOMMER VI NOG ATT FÅ SE EN KROG I HANS EGEN REGI.

HURRA FÖR TORE

TEXT & FOTO: CATARINA OFFE

DEN SJUNDE MAJ I ÅR SKULLE TORE WRETMAN, EN AV DET SVENSKA KÖKETS GIGANTER, HA Fyllt 100 ÅR. HAN UPPMÄRKSAMMADES SAMMA DAG MED EN MINNESHÖGTID I KUNGSHOLMS KYRKA DÄR HAN ÄR BEGRAVD.



Hans familj, delar av den Gastronomiska akademien, några av hans trogna kollegor och anda gastronomiska vänner hade slutit upp. "Men det är ju ingen begravning utan istället en födelsedag", förkunnade Peter Harrysson, direktör i Gastronomiska akademien i sitt tal. Hustru Ewa nedlade en krans på Tores grav och dagen avslutades med lunch på Tores Teatergrillen med hans skapelse Toast Skagen med Kalix-



rom som sig bör. Hans älsklingsrätt kåldolmar serverades på rätt sätt med rårörda lingon. Det enda som saknades vara lakritsbåtarna, Tores favoritgodis. Hans kollegor berättade om mathändelser tillsammans med Tore till långt in på eftermiddagen.

”Hans betydelse för gastronomi i Sverige är enorm, hur han har utvecklat yrkeskunskaperna men också helheten av en restaurangdrift. Jag minns när vi stod i köket tillsammans 1996 och gjorde Toast Skagen och kåldolmar. Då grät folk för att det var så gott”, skriver stjärnkocken Christer Lindström. Han var lika duktig i köket som i matsalen och tillika en omvitnat god arbetsledare.

Den i skolan hopplösa eleven, ”som det ändå inte skulle bli något av”, som rektorn burdust meddelade Tores mamma, växte upp till en vår tids största restaurangmän och skapade ett krogimperium under motbokstiden. Bara några dagar före krigslutet 1945 öppnades Riche och senare Teatergrillen som blev den sociala plattform de är än idag. En ny flora av restauranger följde, Tore införlivade även klassiska Stallmästaregården och på 50-talet påbörjades renoveringen av det som skulle bli Tores krogjuvel Operakällaren. Uppdraget kom från självaste regeringen och Operakällaren har ju även idag



den glans den fick efter årtal och miljontals kronor. Parallellt var Tore författare, TV-kock, och grundare av tävlingen Årets Kock. Han startade den världsomfattande gastronomiska föreningen Chaîne des Rôtisseurs i Sverige och turnerade runt världen med The Swedish Smorgasbord. Med sig hade han unga, hungriga kockar som bland andra Erik Lallerstedt, Örjan Klein och Leif Mannerström. ”Han var alltid lite ’byxis’ inför resorna” av-

**HANS ÄLSKLINGSRÄTT
KÅLDOLMAR
SERVERADES PÅ RÄTT
SÄTT MED RÅRÖRDA
LINGON. DET ENDA
SOM SAKNADES VARA
LAKRITSBÅTARNA, TORES
FAVORITGODIS.**





slöjar Ewa Vretman med ett skratt. Osäker på vad de unga kockarna skulle hitta på för hyss. Och många hyss blev det säkert men aldrig på bekostnad av gästerna.

Efter många år i gastronomins absoluta centrum sålde Tore sitt krogimperium, men bara för att fortsätta arbeta ännu flitigare i den franska villan dit paret Wretman flyttade. "Det första han gjorde var att inreda ett kontor till sig", berättar Ewa.

Sveriges Television uppmärksammar Tore med en sevärd doku-

mentärfilm av Peder Carlqvist och Agneta Liljeqvist. Vi får följa Tore genom hela livet i glädje och sorg. Myten om hans dyslexi avlivs både i filmen och av Ewa, även om Tore själv trodde det. Tore var i stället en välskrivande person kunde det konstateras i hans vuxna liv med en mer upplyst omgivning.

På Tores begravning sa prästen att han hoppades det fanns ett kök i himlen. Där kan Tore laga sina paradrätter och alla änglar kan få lakritsbåtar till efterrätt.

PÅ TORES BEGRAVNING SA PRÄSTEN ATT HAN HOPPADES DET FANNS ETT KÖK I HIMLEN. DÄR KAN TORE LAGA SINA PARADRÄTTER OCH ALLA ÄNGLAR KAN FÅ LAKRITSBÅTAR TILL EFTERRÄTT.

STEINBEISSER'S EXPERIMENTAL GASTRONOMY WITH TANJA GRANDITS IN THE MERIAN GÄRTEN IN BASEL

ON SEPTEMBER 14TH AND 15TH, THE MERIAN GÄRTEN - LOCATED ON THE EDGE OF BASEL - WILL BE THE STAGE FOR AN EXTRAORDINARY CULINARY HAPPENING: THE SWISS PREMIERE OF THE "EXPERIMENTAL GASTRONOMY" PRESENTED BY STEINBEISSER.



For this unique dinner event, Tanja Grandits, chef of the 2 Michelin star and 18 Gault Millau points restaurant Stucki in Basel, will create an entirely plant-based menu with locally grown organic ingredients. The Merian Gärten provide the location: a magical



place of beauty where lush nature completes the sensory experience. Accentuating the culinary adventure and the unique surroundings, even the cutlery, plates and bowls will be artistically interpreted, creating a unique experience that not only showcases contemporary gastronomy on the highest level but also puts design, gastronomy and nature in an exciting and inspiring context.

VEGAN COMPOSITIONS BY CELEBRATED CHEF TANJA GRANDITS

Tanja Grandits surprises and inspires like nobody else. In her kitchen of aromas, she combines herbs, spices and colors into wonderful harmonies. Her style is unmistakable: clear and elegant, courageous and cheerful - an expression of contemporary creativity. For this occasion, she will be using exclusively plant-based (vegan) ingredients sourced from organic or biodynamic farming in the surrounding regions of Switzerland, Germany and France. Christian Juppe, sommelier at Stucki, will be curating the wine pairing.





CUTLERY AND TABLEWARE ENCHANT AND CONFUSE

Ten different artists and designers have been invited to create the cutlery and tableware. Guided and inspired by nature, their extravagant spoons, forks, dishes are created out of wood, clay, earth, glass, metal, seaweed, stone and ceramics. Their curious and fearless approach adds another, surprising dimension to the culinary experience.

Artists Gabi Veit and Stuart Cairns will craft the cutlery: peculiarly unpractical and yet unexpectedly usable pieces that combine old and new materials. For example, Gabi Veit's spoons resemble a head and a body, a stem and legs, flowers, fruits and leaves. Designers Andi Gut, Dana Seachuga, Emily Gardiner, Federica Sala, Felicia Mülbaier, Jasmin Matzakow, Joo Hyung Park and Sara Gachowska will shape quirky bowls and plates. Jasmin Matzakow uses fire to burn impression into wooden slabs and Stuart Cairns complements and completes found objects with silver.

A UNIQUE SETTING AMIDST NATURE

For the first time in the history of "Experimental Gastronomy", the location also becomes part of the composition. Instead of a restaurant, the dinner takes place in a working greenhouse in the Merian Gärten. Usually the winter home for warm-loving plants, the greenhouse transforms into an exclusive venue where guests find themselves surrounded by nature - dense green enfoldes the metal structures while the starlit sky sparkles through the glass roof. Specially grown organic vegetables from the historic kitchen gardens complement the list of ingredients.





EXPERIMENTAL GASTRONOMY

Steinbeisser challenges the contemporary eating culture. For the last four years they have been organising successful events in Amsterdam, Berlin and Frankfurt, now for the first time in Switzerland. Each event is a unique experience where renowned chefs and international artists come together to realize a one-of-a-kind creative and culinary happening.

DETAILS AND RESERVATION

PRICE: 5 course tasting menu with wine or juice pairing CHF 275.

DATES: Wednesday 14th and Thursday 15th September 2016, at 7pm.

LOCATION: In the large greenhouse, Merian Gärten, Vorder Brüglingen 5, 4052 Basel.

Please park at Parkhaus St. Johann or travel using public transport.

RESERVATION: To make a reservation please email: info@steinbeisser.org

Please let us know if you have any dietary restrictions or allergies in advance.

For more information please contact Martin Kullik on info@steinbeisser.org



ABOUT OUR PARTNERS

MERIAN GÄRTEN

A MAGICAL PLACE OF BEAUTY
/ meriangaerten.ch

Rich botanical gardens, historic park and valuable urban green space combine into the diverse Merian Gärten. Bursting with vibrant flowers and lush greens, a fascinating diversity of plants and impressive botanical collections are attractive all year round. The history of the Merian Gärten was shaped over centuries by a range of remarkable personalities and is visible everywhere. Located on the edge of the bustling city, the gardens are an unexpected retreat for nature lovers, garden enthusiasts or quiet seekers alike – never ceasing to amaze with their beauty and richness.

TANJA GRANDITS / stuckibasel.ch

Restaurant Stucki in Basel is a place of great culinary heritage: this is where the Grand Seigneur Hans Stucki once cooked. A renovation in 2008 brought not only a fresh breath of air in the house but also in the kitchen. Top Chef Tanja Grandits (18 Gault Millau Points, 2 Michelin Stars) and her husband René Graf Grandits took over Restaurant Stucki and immediately won guests and food critics hearts with their refreshing and caring hospitality. Tanja Grandits cooks with respect for Stucki's heritage - but remains faithful to her own philosophy. She performs like an artist behind the stove and conjures up delicious meals with the freshest produce available. The dishes cooked with loving care in

the kitchen are served with the same care. René Graf Grandits is the attentive host at Restaurant Stucki and creates the perfect atmosphere for his wives dishes.

STEINBEISSER / steinbeisser.org

Steinbeisser was founded by Jouw Wijnsma and Martin Kullik. Since 2012 they organise the "Experimental Gastronomy" initiative, based at the Lloyd Hotel & Cultural Embassy in Amsterdam and active worldwide. Each event is a unique experience where renowned chefs and international artists come together to realize a one-of-a-kind creative and culinary happening. Food and drinks are always entirely plant-based (vegan). In addition all ingredients are sourced from biodynamic and organic agriculture in the direct surroundings.

JOUW... STEINBEISSER'S ONLINE STORE / jouwstore.com

Extraordinary cutlery and tableware created by more than 35 international artists in 4 years of "Experimental Gastronomy". Now for the first time these exclusive pieces, curated by Steinbeisser, are made available through the web store Jouw.... Through experimentation and the search for new ways to enjoy food these pieces don't follow the normal rules of usability. They will challenge to reconsider the preconceptions about the relationship between tableware and the user. They can be loved for their thought provoking function but also for their beauty.

UPCOMING EVENTS:

SAN FRANCISCO: 25 September 2016

At the Villa Montalvo / Montalvo Arts Center, 15400 Montalvo Road, Saratoga, CA 95071.

Featuring chef David Kinch (Manresa***), chef Corey Lee (Benu***), and chef Daniel Patterson (Coi**), with artistic contributions from Ben Medansky, Brian Weissman & Erin Daily, Erica Iman, Felt and Fat, Jessica Hans, Joe Pintz, Julian Watts, Luke Shalan, Mitch Iburg, Sergey Jivetin, Toshiaki Noda and Virginia Scotchie.

AMSTERDAM: 7, 8 and 9 October 2016

At the Lloyd Hotel & Cultural Embassy, Oostelijke Handelskade 34, 1019 BN Amsterdam.

Featuring chef Jef Schuur (Bij Jef*) and chef Luc Kusters (Bolenius), with artistic contributions from Barbora Dzurakova, Eva Burton, Jochen Holz, Kun Zhang, Saerom Kong, Sarah-Linda Forrer, Sergey Jivetin, Taehee In, Tala Yuan and Tatjana Giorgadse.



DEMETER SCHWEIZ / demeter.ch

Demeter Certification is the certification for biodynamic farming and food. Biodynamic farming is one of the most natural, environmental, animal and human friendly forms of agriculture. While a Biodynamic farm meets all the requirement of an organic farm, it is also managed as a closed system. That means that it not only aims to be free of outside inputs like fertilizer and pesticides, it actually contributes to increased soil and water quality, and carbon sequestration, through the vitality of the farm system itself. Its practice dates back to the beginning of the sustainable farming movement. Even the word "organic" is derived from this idea of a farm as a living organism, so Biodynamics can be thought of as a very comprehensive form of organic farming.

**SLOW FOOD SCHWEIZ** / slowfood.ch

Slow Food a global with friends and members in more than 150 countries. Through a vast volunteer network of local chapters, youth and food communities, we link the pleasures of the table with a commitment to protect the community, culture, knowledge and environment that make this pleasure possible. Our mission as an international grassroots membership organization is good, clean and fair food for all.

**OUR PARTNERS:**

APPENZELLER MINERAL AUS DEM HAUSE GOBA / mineralquelle.ch

BERNDORF LUZERN / berndorf.ch

MIETZELTE HUBER / mietzelte-huber.ch

SONETT / sonett.eu

OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS



MAT SOM GÖR GOTT

Tareq Taylor

Bonnier Fakta

En hjälp till ett bättre liv med goda recept och råvaror. En ny vardag, säger Tareq. Råvarorna är vanliga, lätta att få tag på och recepten inte så svåra med lite handlag. Visionen om ett gott liv med god mat är överordnad recept med bara innovativa nya rätter

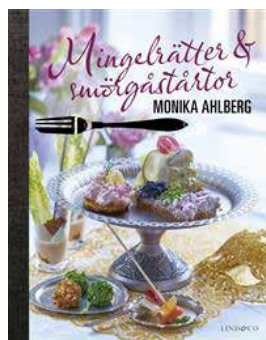
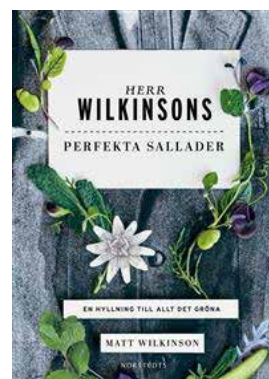


HERR WILKINSONS PERFEKTA SALLADER

Mats Wilkinson

Norstedts

Den perfekta boken för befintliga och blivande salladsfantaster. Varje årstid är indelad i tre mindre, säsonganpassade och varierade. Mindre tillbehörsrätter som spräckta rödbetor med chili till matiga huvudrättsallader med bläckfisk eller annat läckert. Och några andra överraskande recept på till exempel jordgubbssaft med svartpeppar och gurka.



MINGELRÄTTER & SMÖRGÅSTÅRTOR

Monica Ahlberg

Lind&CO

Monicas devis att förbereda så man själv kan vara med på festen. I denna nätt lilla bok finns mängder av sådana tips. En del klassiker, klassiker på nytt sätt eller en del helt nya, spännande. Men alla sådana att vi klarar av dem, kan förbereda och hinna umgås med gästerna.

POTATIS

Anna Froster

Bokförlaget Max Ström

Vår älskade knöl men inte bara att äta. De första hundra sidorna handlar om känslan av potatis, hur den ska sättas och växa. Därefter får vi på sju sidor lära oss om potatiskokningen ädla konst. Först efter denna kunskap är det dags att prova recepten. Om något recept är provat tidigare, prova igen



OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS



RIBBINGS ETIKETT

Magdalena Ribbing

Forum

En ny etikettbibel eller snarare uppslagsverk från kunniga Magdalena, som utgår från samvaron människor emellan oavsett tillfälle. En del torde vara självklarheter och sunt förnuft men om det brister finns Magdalenas råd. Gamla råd får sina historiska förklaringar, lärorikt och spännande, en del gångbara även idag och en del av mindre betydelse idag. Men lite artighet kommer aldrig att gå ur tiden hävdar Magdalena (och jag).

DET BLIR BARA PANNKAKA

Annika Goldhammer

Bokförlaget Arena

Det räcker gott med alla Annikas recept. Salta och söta och i stor variation. Vegan, sådana med blomkål i eller röda. Eller à la Elvis med banan, jordnötsfluff, kokosbacon och lönnsirap. Måste bara provas, gott eller ej. Det får bli en smaksak.



MATENS MAKT

Leif Mannerström, Britt-Marie Mattsson

Norstedts

Leifs recept är alltid inspirerande men i denna bok är det nog hans och vännens Britt-Maries berättelser om matminnen tillsammans med världsledare, kungligheter, rockelit, påvar och kejserliga presidenter som ger den stora behållningen. Läs, roas och förfäras, här finns lite av varje.

VID ETT STENBORD I TOSCANA

Annica Tribberg, Albert Håkansson

Semic

En guide bok genom det gastronomiska Toscana för alla Italienfantaster. Vi tas mellan historiska platser, små matproducenter och vingårdar. Fakta varvas med adresstips och boken kan vara en bra vägledning vid en semesterplanering.



OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS

FERMENTERA

Jenny Neikell

Norstedts

De gamla tillagnings- och lagringsteknikerna har återuppstått och är populära som aldrig förr. Efter surdegsbak och korvstopning är det dags att prova något annat nytt från den asiatiska traditionen eller nygammalt härifrån. Visst är lite knöligt att komma igång med medan annat går lätt som en plätt som till exempel en smaklig och vacker inläggning med grönsaksrens och påstricket.



GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN PRESENT SOM RÄCKER ETT HELT ÅR

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.



TÄVVLING

VAR MED OCH TÄVLA OCH VINN MATENS MAKT

I vilket land gjorde den amerikanske presidenten Georg Bush en fadäs av sällan skådat slag då han både kräktes och svimmade på en officiell bankett

1. Japan
- x. Sydafrika
2. Frankrike

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.





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



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 ett helt år på den här adressen:
ove.canemyr@trendsetter.se