

fine

DINING & DESIGN

IN SCANDINAVIA



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

INNEHÅLL



3 LEDARE

4 NOTISER

11 OM CHAÎNE DES ROTISSEURS

Ny, intressant läsning

21 NOBELMENYN 2016

"Tusen gäster äter och fyra miljoner tittar på", Carl Jan Granqvist

24 SAMLING I LYON

Världens mest prestigefyllda matlagningstävling

30 KOCKRAPPORTEN 2017

Här sammanfattas begreppet "multimat"

36 MISTER FRENCH BYTER

KONCEPT OCH MENY Inspiration från Laos, Kambodja, Vietnam, Singapore och Marocko

40 KRISTOFFER I FÖRSKINGRINGEN

"Allt i Asien handlar om mat"

45 TÄLLBERGSGÅRDEN I TÄLLBERG

Tällberg har förvandlats från "bondby" till "turistby"

52 DEN GYLDENE FREDEN MED

CULTUR Ett populärt vardagsrum för kultureliten med Cultur strax intill och "Social Dining and Social Drinking"

59 NON VIOLENCE PROJECT BY

GLORIA HIGHPASAND Ett angeläget samarbete i tiden

62 HÅLLBART TEMA PÅ ÅRETS

DESIGNMÄSSOR Formex, Stockholm Furniture Fair, Light Fair och Antikmässan

65 KOCKEN DESIRÉE

En ung person som vet vad hon vill

68 GRAND HOTEL PÅ DEN SVENSKA

RIVIERAN Nu öppnar ett nyrenoverat hotell upp dörrarna mot framtiden

73 UNG KOCK BLIR ÅRETS KOCK

76 TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

78 OM OCH KRING MAT

80 TÄVLINGEN

OM CHAÎNE DES RÔTISSEURS



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,

Lotta Jonson

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

DAGS ATT PRESENTERA ETT NYTT BEGREPP – MULTIMAT

I det här numret, årets första, bjuder vi på en bukett med intressanta personer, platser och händelser och precis som vanligt inleder Carl med en ny intressant artikel om vad som händer just nu i av vårt avlånga land. Sen tar Catarina Offe oss med ner till Lyon och berättar den sanna historien om vad som egentligen hände på Bocuse d'Or...

Som om inte det skulle räcka, bjuder vi också på Nobelmenyn från den stora festmiddagen i Stockholms Stadshus – Nobelfesten 2016.

Dags att presentera Kockrapporten från Arla. Här spås att 2017 kommer att bli ett år som innehåller ett mer öppet och gränsöverskridande förhållande till mat. Här utlovas möten mellan människor och olika sorters kök, råvaror och restprodukter, samt en vidare syn på hälsa som sammanfattas i det nya begreppet multimat. Välkommen till bords.

Vi besöker som vanligt ett antal nyöppnade krogar och hotell runt om i Sverige, men sätter samtidigt fokus på en av de äldsta krogarna i Gamla Stan i Stockholm – Den Gyldene Freden som öppnades redan 1722 - ett år efter freden i Nystad och som sedan dess har blivit betraktad som kulturelitens vardagsrum och där Svenska Akademin intar ärtsoppa med punsch en trappa upp varje torsdag som traditionen bjuder. Den nya kökschefen Christian Sjödin har även utökat med en bar tvärs över gatan (fd Järnet) som heter Kultur och som har spännande smårätter på tallrikarna och står för begreppet "Social Dining & Social Drinking".

Vi sätter fokus på unga kockar och ser också efter vad som händer ute på Grand Hotel Saltsjöbaden som är på god väg att vakna upp ur sin törnrosasömn. Ett annat projekt som också fått en nystart här hemma i Sverige är "Non Violence" vars uppdrag känns mer aktuellt idag än kanske någon gång tidigare i vår nutidshistoria.

Därefter är det dags att presentera årets unga kock, utmärkelser och kokboksrecensioner som är aktuella på den svenska marknaden.

Sist, men inte minst, ber vi på redaktionen att få önska er alla en trevlig påsk framöver och en synnerligen härlig vår.

OVE CANEMYR

Chefredaktör
www.finedining.se



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



KORVFEST PÅ OAXEN

Bökigt, stökigt, trivsamt, gott och prisvärt är det när Oaxen lockar med små överraskningar. En söndag i mörka februari bjöds det på korvfest. Oaxens hemlagade korvar på lamm, ox och gris med goda tillbehör inklusive den hemlagade ketchupen med stuns avnjöts inne på Slipen. En annan gång kan det vara tacofest. "Alla svenskar äter tacos", säger Magnus Ek. "Förra gången var det smått kaos". Vi väntar otåligt på nästa lilla matkaos. På Oaxen serveras bara god mat, såväl enkel som exklusiv.



KITTY KOLA ÄR TILLBAKA

Kitty Kola kom till Sverige för första gången under våren 1953. Nu är Kitty Kola tillbaka i ny skepnad tack vare pomologen Kajsa Leander vid Berga Bruk i Småland. Världens första hälsosamma kola, framställd på äpplen och kolaböner.

Nu lanserar Berga Bruk nya Kitty Kola - ekologisk, helt utan tillsatt socker och med naturliga ingredienser. Sötman kommer från äpplen och från kolaböner. Kitty Kola har också fått två syskon – Kitty Kool, en lemonad, och Kitty Crazy, en ingefärsdricka.

Våren 1953 kom Kitty Kola för första gången till Sverige. En man från England hade övertygat små, lokala, småländska bryggerier om att den bruna, kolsyrade läsk som smakade kola var framtiden. Det gick bra i några månader till dess att Coca-Cola lanserades i Sverige och Kitty Kola försvann från hyllorna. Den snygga loggan med den coola katten med sugrör har dock funnits kvar på hembygdsgården och återupptäcktes av formgivaren Joel Berg.

Joel Berg och Kajsa Leander, grundare av Berga Bruk, bestämde att kolan med den coola katten skulle få ett andra liv. Joel moderniserade loggan och Kajsa och hennes medarbetare på Berga Bruk bytte ut de amerikanska kemiska förkortningarna mot äpplen. Kola är väldigt gott, men dricker du för mycket medföljer onda konsekvenser för vikt, hälsa och tänder. Berga Bruks mål med Kitty Kola var klart som källvatten – att behålla det goda hos den mjuka, runda kolasmaken utan de mindre bra egenskaperna.

- Vi ville behålla det goda. Kolan skulle smaka som då när man var liten, men även vara god för kroppen. Vi ville göra en nyttig "läsk" för både barn och vuxna som kan drickas med gott samvete och vi bestämde oss för att byta ut raffinerat socker mot äpple. Vi lyckades och Kitty Kola är nu här - kolan för en ny generation, säger Kajsa Leander grundare och pomolog, Berga Bruk.

ÅRETS KÄRLEK PÅ ALLA HJÄRTANS DAG: ÖLPRALINEN



På Alla hjärtans dag passar många svenskar på att ge extra mycket kärlek till någon de tycker om. I år tipsar Chokladfabriken om en speciell hjärte-gåva, nämligen Guinnesspralinen – en chokladpralin med smak av Guinness. Det mörka ölets rostade toner av kaffe och pomerans skapar en unik smakupplevelse när den möter choklad i en oväntad smakkombination.

Den 14:e februari firas Alla hjärtans dag – dagen då många unnar sina nära och kära, eller sig själva, extra mycket kärlek. Antalet svenskar som firar Alla hjärtans dag har ökat explosionsartat sedan 90-talet och idag överöser vi våra närmaste med stora fång med röda rosor, presenter och – framför allt – choklad.

I år har Martin Isaksson, konditor på Chokladfabriken och Team Manager för Svenska Konditorlandslaget, skapat en chokladpralin speciellt för Alla hjärtans dag – en ölpralin med smak av Guinness.

– På Chokladfabriken jobbar vi med allt ifrån klassiska till lite mer vågade smaker – och kombinationen av Guinness och choklad är lika oväntad som den är självklar. I pralinen mitt ligger en liten pärla av mörk ölkräm vars rostade toner av kaffe och pomerans framhävs perfekt av chokladen, säger Martin Isaksson.

Mörkt öl som stout och porter är en av de snabbast växande trenderna på ölkartan just nu. Guinness bryggde sitt första öl redan 1759 och har en lång historia av att skapa nya smakupplevelser.

– Att experimentera med smaker har alltid legat Guinness varmt om hjärtat – och vad är väl bättre än att kombinera vår smakarika stout med en mjuk chokladpralin? Den perfekta presenten för ölälskaren – både att ge bort och att unna sig själv, säger Rikard Norman, Varumärkeschef för Guinness i Sverige.

SVENSKA TRADITIONER PÅ FEM SPRÅK

Svenskar reser gärna, mycket och ofta. På resor träffar man nya människor som blir nya vänner. En liten gåva i bagaget är en god idé. Behändig är boken Svenska Traditioner av Jan-Öjvind Swahn, en av våra främsta auktoriteter inom kulturhistoria, fylld med intressant och roande historia, fakta och anekdoter och recept som hör till våra traditioner. Boken på svenska, tyska, spanska, franska och engelska. Efterlyser den även på italienska då Italien som ett av våra absoluta favoritland. Boken är förstås intressant även för oss själva, vi vet kanske inte så mycket om våra traditioner som vi skulle vilja. Läs och lär. Rätt som det är får man en fråga från en vän från utlandet.



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.

INVESTERING I KVIBILLE ÖKAR KAPACITETEN AV ÄDELOSTTILLVERKNING

På Kvibille mejeri används hantverksmässiga tillverkningsmetoder i osttillverkningen. De senaste åren har efterfrågan på lagrad ädelost varit större än vad mejeriet kunna leverera. Under 2017 kommer 15 miljoner kronor att investeras för att öka kapaciteten.

- Den hantverksmässiga tillverkningen av ädelost kräver stora ytor för mogning och för lagring. Med denna investering kommer vi att kunna öka produktionen av ädelost med 30 pro-cent. Dessutom får vi möjlighet att presentera nya spännande produkter, säger Kvibilles mejerichef Thelma Banzon.

- Arla investerar under år 2017 cirka 360 miljoner kronor runt om i Sverige. Investeringarna sker i mejerier och andra produktionsanläggningar som ofta ligger ofta i mindre samhällen. Investeringen i Kvibille är en av de satsningar som Arla gör för att utveckla och säkra verksamheten i Sverige, säger Arla Sveriges vd Patrik Hansson

Kvibille mejeriet grundades 1916. Tillverkningen av cheddarost startade 1928 och ädelosttillverkningen år 1932. Samma hantverksmässiga tillverkningsmetod och recept används fortfarande.



POLARBRÖD - EN SVENSK SMÖRGÅSKLASSIKER

Polarbröd är ett familjeföretag med hundraåriga traditioner i norrländsk brödkultur som vuxit från ett litet familjebageri till en av Sveriges största brödproducenter. Ungefär fyrtiotusen ton bröd brukar det bli på ett år. Polarbröd är även självförsörjande på förnybar energi. Företaget drivs av femte generationen bagarbarn och vill verka i många generationer framöver. Begreppet "utstickare" används flitigt i bagerierna och Utstickarpriset delas ut som är ett erkännande av modiga människor som går sin egen väg, visar både hänsyn och handlingskraft, nytänkande och uthållighet. Nu har Polarbröd en egen smörgåsbar på Stockholms Central.

SATURNUS LANSERAR KRAV-MÄRKT AKVAVIT LAGOM TILL VÅRENS OCH SOMMARENS HÖGTIDER

Den 1 mars introducerade familjeföretaget Saturnus en klassisk Skärgårdsakvavit som är KRAV-märkt på Systembolaget. Snapsen har fått namnet Saltö efter den lilla ön i norra Bohusläns skärgård och beskrivs bäst som en svensk klassisk skärgårdsakvavit.

Sill, salt och snaps är en klassisk treenighet som möts på Saltö, en liten vacker, vindpinad ö i norra Bohusläns skärgård. Här hittade Saturnus inspirationen till sin nya skärgårdsakvavit som görs enligt hantverksmässiga metoder. Ekologisk kummin och fänkål destilleras var för sig i en destillatpanna av koppar. Dessa blandas och balanseras sedan för att få fram en riktigt god akvavit. Slutligen kryddas akvaviten varsamt med handplockad halländsk pors vilket ger Saltö dess unika smakkaraktär.

- Saltö snaps är en oerhört spännande och tidlös produkt. Kombinationen av kummin, fänkål och pors passar perfekt till salt sill och färsk skaldjur och ost. Flaskans design gör sig dessutom väldigt fint på matbordet. Därtill känns det väldigt roligt att introducera ytterligare en ekologisk snaps på Systembolaget. Bra råvaror är verkligen något som vi värdesätter på Saturnus, säger Louise Ahlander, produktchef på Saturnus.

I Saturnus befintliga snaps-sortiment återfinns de populära och smakfulla Skärgårds-snapsarna där exempelvis den KRAV-märkta storsäljaren Utö ingår. För två år sedan adderade man Piratens Akvavit och Fjäderholmarnas Flädersnaps till denna



kollektion. Som Sveriges största snapsproducent är man glad att kunna introducera ytterligare en ekologisk produkt på marknaden. Saltö Akvavit tillverkas precis som Saturnus andra produkter i fabriken i Malmö, där lokalt odlade råvaror används i största möjliga mån.

- Saltö lanseras inför påsk, men är en snaps som gör sig utmärkt även på Midsommarbordet eller som ett gott tillbehör till en härligt somrig silltallrik eller ostbricka, avslutar Louise Ahlander.

Saltö lanseras i Systembolagets ordinarie sortiment den 1 mars i en flaska om 35 cl. Priset blir 140 kronor. Alkoholhalt 38 % vol och artikelnummer 80-02.

EXPLORER LANSERAR EKOLOGISK GIN

Nu utökar Explorer sitt sortiment och lanserar för första gången en annan produkt utöver vodka; en ekologisk Gin. Explorer Vodka skapades 1958 och blev snabbt populär bland svenska folket. Idag är Explorer Sveriges mest sålda vodka med närmare en miljon sålda flaskor per år.



Explorer Gin har destillerats på potstill med riktiga enbär. Ingredienserna är uteslutande ekologiska, och förutom enbären så ingår även destillat av korianderfrö, angelikarot, citronzest och ingefära. Explorer Gin är en äkta "Distilled Gin" vilket är den högsta ginkvaliteten som även kallas för "London Dry Gin".

"- Gin är basen i många människors favoritdrinks och kan blandas på oerhört många sätt, allt från klassiker som French 75 som hängt med i över 100 år till moderna lemonadcocktails," berättar Caroline Grundström.

För att vara så skonsam mot miljön som möjligt så kommer produkten att buteljeras i PET flaska. Genom att tappa Explorer Gin på PET minskar utsläppen av växthusgaser med hela 45 procent och tillverkningsprocessen kräver 23 procent lägre energiförbrukning jämfört med glas.

SEMMELYRA

foto: Pressbild, Catarina Offe

Nu struntar vi i alla traditioner. Semlor säljs nästan året om och även klassiska Tössebageriet har struntat i almanackan. Både deras klassiska och den moderna semmelwrapen säljs direkt efter jul. Bredvid klassikerna ser nya skapelser dagens ljus både avseende gulle och fyllning.

Broiche och wienerdeg eller smaksatt med saffran, choklad och lakrits med matchande fyllningar. Osötad bulle med syrad gräddde och löjrom. Kan det vara nåt?

Modigast av alla är kanske krögaren Pontus Frithiof som tillsammans med bagare Pelle Henriksson och köksmästare Andreas Edlund skapat Rossinisemlan som består av den traditionella bullen fylld med spansk mandelmassa, perigordtryffel och anklervousse, rikligt toppad med riven tryffel. "Vi lanserar Rossini-semelan med glimten i ögat och som en reaktion på alla märkliga versioner vi sett de senaste åren, Den är ett förvånansvärt smaklig", säger Pontus Frithiof. Däremot tycker Pontus att vi ska värna om våra säsonger och gastronomiska almanackan. Så det gäller att passa på att lyxnjuta av tryffelsemlan medan tid är.





MATHIAS NYA

I december stängde Mathias Dahlgren Matsalen på Grand Hôtel och i februari öppnade han Rutabaga. Här ska Mathias bygga upp sin vision om ett nytänkande grönt kök med vegetariska rätter i världsklass och som med fritt spelrum välkomnar världens alla smaker.

”Jag drivs av att skapa nya upplevelser och har längtat efter att blicka in i framtiden tillsammans med nya och gamla gäster”, säger Mathias. Alla förutsättningar finns här och nu, råvarorna, kunskapen och intresset.

Större delen av menyn består av rätter som kan delas, kombineras eller ätas var för sig från såväl hela världens matkulturer som nya smaker och innovationer. I mötet mellan kocken och bartendern har också en ny typ av drinkar tagits fram.

Restaurangen har en varm och levande. Genom hela Rutabagas koncept går en röd tråd av modern lyx, kvalitet, tillgänglighet och flexibilitet

PS. Rutabaga är en internationell benämning på kålrot. Kålroten är en av få svenska råvaror som etablerat sig runt om i världen, inte för inte heter den swede på engelska.



SVERIGES MEST SÅLDA ALKOHOLFRIA ÖL BLIR ÄNNU GRÖNARE

Allt fler svenskar väljer alkoholfritt både på restauranger och hemma, vilket har lett till att försäljningen av alkoholfria alternativ ökat markant. Nu blir det grönare än någonsin att välja alkoholfritt när Carlsberg konverterar Sveriges mest sålda alkoholfria öl – Carlsberg Non Alcoholic – till ekologisk.

Svenskarnas intresse för alkoholfritt öl är större än någonsin; försäljningen på Systembolaget har ökat med hela 66 procent de två senaste åren. Med ölboomen som svept över Sverige har även intresset för ölets innehåll blivit allt större – var tredje svensk väljer att köpa ekologiskt när alternativet finns*.

Nu blir det alkoholfria valet grönare än någonsin när Carlsberg konverterar landets mest sålda alkoholfria öl, Carlsberg Non Alcoholic, till ekologiska Carlsberg Non Alcoholic Organic. Genom bytet kommer drygt var tredje alkoholfri öl som säljs i Sverige att vara ekologisk.

- Det fina med öl är att smaken inte sitter i procenten, och vi ser att medvetenheten kring smak och innehåll har ökat när det kommer till öl. Allt fler konsumenter vill dricka både alkoholfritt och ekologiskt, därför är vi glada över att nu kunna kombinera det gröna med det alkoholfria, säger Karin Atterfors, ansvarig för öl på Carlsberg Sverige.



TEGELBACKEN I ROSENRÖTT

Krogen ligger mitt i korsningen vid Sheraton lokalerna som tidigare hyste Stockholms första japanska krog Seikoen. Den turkos-rosa-lila inredningen ger lön för mödan för den som vågar kryssa bland bilar och bussar. Att mysa i inredningen är den första upplevelsen. Därefter kommer Mästerkocken Markus Aujulays egen feelgoodmat av en helt ny dimension som låter sig inte beskrivas så lätt. Den är helt enkelt annorlunda än det mesta på menyerna just nu och måste provas. Tidigare årets kock Tomas Diederichsen är köksmästare, ytterligare en garanti för en god upplevelse. Viner är lika omsorgsfullt utvalda som maten och tillsammans med servicen är detta helt klart en favoritkrog som inte följer några trender eller bara sina egna skulle man kunna säga.



PENNY & BILL

Äntligen har Stockholms första gastrobar, Penny & Bill, öppnat. Luxrestauranger och Henrik Norström står för detta nya favorittillhåll. Här står kockar och bartendrar sida vid sida och samarbetar för att servera nya spännande matupplevelser. Här serveras mellanrätter och goda cocktails. En foodtail är ett utmärkt sätt att starta kvällen med. Rätterna kommer från rawbar en eller grillen och här finns något för alla, kallt, varmt, grönsaker, fågel, fisk, skaldjur och kött.

PARADEN LEVER UPP IGEN

Biografen Paraden i hörnet Valhallavägen/Erik Dahlbergsgatan i Stockholm invigdes 1932 och var den självklara knutpunkten för nöjen på Östermalm. I många år stod lokalerna tomma men nu har filmen bytts ut mot mat och dryck men bioandan lever vidare. Prestigelös service och stor flexibilitet ger en trivsamt upplevelse i stimmig kvarterskrogmiljö, med liv i varje hörn, även i trappan eller på balkongen och titta in i det öppna köket. Här finns mikrobrygd öl och smårätterna är inspirerade av Sydeuropa. Men man kan även dela på en helstekt svensk bondfågel vid det stora familjebordet.



GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN PRESENT SOM RÄCKER HELA 2017

Prenumerera på Fine Dining & DESIGN 2017 och få 4 nummer direkt i din mail! Endast 250:- + moms/år

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

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

SYSTEMBOLAGETS

Dryckesauktioner våren 2017

Systembolaget genomför
dryckesauktioner online.

10-12 APRIL

15-17 MAJ

12-14 JUNI

Mer information på
systembolaget.se/dryckesauktioner

SYSTEM
BOLAGET



ORGANISERAD GASTRONOMI...

AV CARL WACHTMEISTER, BAILLI DÉLÉGUÉ SVERIGE (ORDFÖRANDE) CHAÎNE DES ROTISSEURS

DET BRUKAR JU SÄGAS ATT VI SVENSKAR ÄR ETT FÖRENINGSFOLK. DET SPELAR EGTENTLIGEN INGEN STÖRRE ROLL VAD DET HANDLAR OM - DET FINNS EN FÖRENING FÖR ALLT.

Självlklart för politik och kultur. Vi har allsköns intressen som motor, miljö, natur, segling, idrott och en hel drös annat. Man kan också organisera sig när det gäller ens boende eller jobbet. Varför inte också släkt och familj, bal-

longflygning eller djuphavsdynning, kanske Titanic eller som sagt, i princip vad som helst. Självklart går det då också att organisera sig när det gäller mat och dryck. Det finns mängder med klubbar och sällskap som har som största intresse att fördjupa sig just i god mat och dryck. Eller både delar.





**DET FÖRSTA ÅRTALET
ÄR SÅ ATT SÄGA
URSPRUNGET MEDAN
DET ANDRA NYSTARTEN,
RENÄSSANSEN. DET
HÄNGER IHOP.**

Det kan också vara att slå vakt om, eller kanske förädla och utveckla någon råvara eller produkt. Eller företeelse eller tradition. Det finns något för alla. En del kombinerar olika delar. Det känns oavsett tryggt att man kan hitta själsfränder inom det mesta och det också för oss som gillar god mat och dryck. Och som dessutom gärna gör det i organiserad form. Till den gruppen hör undertecknad. Som ni säkert förstår är jag organiserad även om min fru dock ibland hävdar motsatsen. Till en början lite lättare för att med tiden bli mer och mer. Upp över öronen. Det blir så ibland. Intressena varierar och går upp och ner. Just det här har hittills bara gått upp...

Nåväl, vad månede då målet för detta mitt stora intresse vara? Ni kanske har noterat den på framsidan av Fine Dining? Eller på en av sidorna i tidningen? Loggan. Eller vapnet. Chaîne des Rôtisseurs. Ok, tänker ni, vad är då detta? Och så

klart, det kommer vi till nu. Namnet? Hur det hela började? Man kan ta den långa eller korta varianten, eller en någonstans i mitten. Försöker att lägga den någonstans mellan mitten och den korta. Om man snabbt tittar på vapnet kan man lätt förledas att tro att något började år 1248 för att sluta 1950. Det brukar vara så, ett start- och ett slutdatum. Så skulle det kunna vara här också men det är inte riktigt så enkelt. Det första årtalet är så att säga ursprunget medan det andra nystarten, renässansen. Det hänger ihop.

Vi börjar på det senare årtalet. I slutet av 1949 hade en av de moderna grundarna, Jean Valby, fått tag i en fantastisk lammstek. Det var inte helt lätt i Paris just då men man hade luckrat upp matranso-





1960 GÖTEBORG



CURNONSKY

neringarna och han hade lyckats. Herr Valby var en sann vän av god mat dock kanske inte lika bra på att tillaga den. Fru Valby fick rycka in och lammsteken tillagades till perfektion. Dagen till ära hade han också bjudit in två vänner. Euforiska över den utsökta lammsteken kom de tre vännerna fram till att det behövdes en ny rörelse för att främja kockkonsten. Detta inte minst med de stolta franska traditioner som fanns på området. Dessa som också hade försämrats betydligt under det senaste kriget. Världen var helt enkelt på väg åt fel håll när det kom till gastronomi och kokkonst. Det föreslogs att den nya organisationen skulle vara baserad på enkel och lättsmält matlagning (den ena av vännerna

var läkare med specialområde just på matsmältning...) med grunden i stekt och grillat kött. Arbetet med den nya organisationen påbörjades genast.

Ytterligare två personer bjöds in. Det blev två yrkesmän, en av dem var den siste tillverkaren i Paris av klassiska rotisserier och den andre en välkänd kock med flera restauranger. Påsken 1950 vid en middag på restaurangen Auberge de la Truite, på den fashionabla gatan rue Faubourg Saint-Honoré bildas så det moderna Chaîne des Rôtisseurs. Syftet var bland annat att främja idealen från det gamla





gillet Rôtisseurerna som upplöstes i samband med den franska revolutionen i slutet av 1700-talet. Gillet med sina rötter så långt tillbaka som 1248 därav detta årtal i vapnet. Ambitionen var också att verka för att sammanföra proffs och amatörer vilket symboliseras av de två kedjorna. Proffsen den inre och amatörerna den yttre. Båda beroende av varandra. Den centrala delen av vapenskölden är den som gillet tilldelades av franska kungen i början av 1600-talet. Två korsade stekspett kompletterade med fyra späcknålar. Man bestämde sig också för att man skulle vara ett ordenssällskap. Mer om det strax. Det viktigaste dock, det moderna Chaîne des Rôtisseurs var bildat.

I takt med att man blev mer kända spreds också sällskapet utanför Frankrikes gränser. Till Sverige kom det bland annat tack vare Tore Wretman 1959. Idag lite mer än 50 år senare lever Chaîne vidare både i Sverige och internationellt. Internationellt finns vi i över 80 länder. Dock är man Frankrike trogen i flera avseenden. Franska och eng-



TORE WRETMAN O BIRGITTA HANSSON

TILL SVERIGE KOM DET BLAND ANNAT TACK VARE TORE WRETMAN 1959

elska är de officiella språken, högkvarteret ligger i Paris, ordföranden, Presidenten, måste alltid bo i Frankrike. Vederbörande behöver dock inte vara fransk medborgare. Alla internationella årsmöten måste också hållas i Frankrike. Till det kommer också en mängd franska ord i reglementen, grader med mera. Som tur är, för en del av oss i alla fall, finns inget krav på franska språkkunskaper. Det får man plocka upp allt eftersom.

I Sverige finns Chaîne representerat över hela landet allt från Norrbotten till Skåne. Ett tiotal lokala avdelningar, sk Bailliage, står för verksamheten under överinseende av en nationell ledning med en sk Bailli Délégué som ordförande. Det är för övrigt en roll undertecknad har förmånen att inneha för tillfället. Chaîne växer men i lugn takt. I världen finns drygt 25 000 medlemmar varav ca 7 000 är yrkesmän. I Sverige är vi drygt 600 medlemmar varav en femtedel





AMBITIONEN VAR OCKSÅ ATT VERKA FÖR ATT SAMMANFÖRA PROFFS OCH AMATÖRER VILKET SYMBOLISERAS AV DE TVÅ KEDJORNA

proffs. Chaîne är med andra ord ett bra nätverk för den som har tid och lust att engagera sig inom gastronomi.

Som nämntes är Chaîne också en orden. Kanske dock en något mindre formell sådan. För att en medlems officiella tideräkning ska påbörjas måste man bli indubbad, introniserad. Det görs helst med stekspett men också en uppsjö andra olika svärd och liknande tillhyggen förekommer. Man svär där också i samband med ceremonien att vara trogen och respektera den ärliga kokkonsten och behandla alla medlemmar med vänskap. Alla medlemmar får ett tjugigt ordensband man bär vid olika tillfällen. Det är en kedja med vårt vapen på tygbotten. Färgen på bandet och vilken kedja man har bror främst på vilken roll man har. En ordförande har t ex ett grönt band, en styrelsemedlem ett blått. Är man proffs finns alltid orange med på bandet. Man kan också se om man jobbar i köket, matsalen, med drycker eller med hotell. Det blir en del att lära sig om man vill hålla koll på allt. De flesta lägger nog ambitionen på en mer modest nivå. Tillfället där man får sitt band kallas för ett kapitel, ett Chapitre. Helst har man ett stort sådant, ett Grand Chapitre, som pågår under ett par dagar, förslagsvis en helg.





I början av 60-talet bildades också en särskild del för de medlemmar som har ett större intresse för drycker än den "normale" medlemmen. Därmed inte sagt att alla övriga medlemmar inte är intresserade av drycker. Tvärtom. Dock, här ligger intresset på en ännu högre nivå. Denna särskilda del i orden, Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs, förkortas OMGD och kallas något förenklat för Mondialen. Målet är att verka för uppskattning, glädje, kompetens och kunskap av viner, destillerade drycker, öl, vatten och allt annat man kan dricka. Det senare inte minst för att Chaîne också finns i länder där alkohol är förbjudet. Som medlem i Mondialen dubbas man in med en del av en vinstock. Man har också egna aktiviteter som olika provningar, resor, middagar och mycket mycket mer. I Sverige är vi precis i startfasen av Mondialen. Av olika anledningar har det dröjt. Det för att andra organisationer som t ex Munsänkarna har en stark ställning här. Det gäller då för Chaîne att komplettera snarare än konkur-



rer. Många medlemmar i Chaîne är också med i andra dryckessammanhang.

En bit in på 2000-talet bildades Chaînes egen välgörenhetsdel - ACCR - Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs. Tanken är att det alltid är enklare att hjälpa och stödja på områden där man själv också är engagerad. Hjälpen är fokuserad på mat. Allt ifrån att hjälpa olika skolor och andra inrättningar att bygga riktiga kök och utbilda sin personal. Ett stort fokus finns också på att ge ung-

domar i utsatta områden en utbildning inom mat som sedan kan leda till ett jobb. Ett bra exempel här är kockskolan IKUSASA i Sydafrika där med något undantag samtliga elever allt sedan skolan grundades för några år sedan fått jobb. Projekt finns också i Sydamerika, Afrika och Europa.

Det finns förstås också fler organisationer med fokus på mat, dryck och gastronomi. Alla med lovvärda syften och dito verksamhet. Det som möjligtvis skiljer just Chaîne från den övervägande delen av





ETT STORT PLUS ÄR ATT MAN SOM MEDLEM, OAVSETT VAR, HAR MÖJLIGHETEN ATT VARA MED PÅ VAD SOM HELST, NÄR SOM HELST OCH VAR SOM HELST DÄR CHAÎNE FINNS.

alla dessa är vår internationella prägel. Ett stort plus är att man som medlem, oavsett var, har möjligheten att vara med på vad som helst, när som helst och var som helst där Chaîne finns. Så länge det finns plats så klart. För den som gillar att resa finns det alltså en del att göra. Med verksamhet i sagda 80 länder händer det alltid något någonstans. Bara att packa väskan alltså. Vare sig det är i Tällberg, Åbo, Venedig, Kapstaden, Las Vegas, Hong Kong eller Cock Islands. Det som möjligtvis finns att anföras på minussidan är att det kostar en del att dra runt administrationen för sällskapet. En del av medlemsavgifterna man betalar oavsett land går till högkvarteret i Paris.

Det gör att Chaîne ofta kostar några kronor mer än övriga jämförbara organisationer i de länder man verkar. Samtidigt går det egentligen inte heller att jämföra rakt av. En del av det man vill ha är just det internationella sammanhanget och gemenskapen. Ungefär som ett gastronomins Rotary.

Fördelar med ett medlemskap, förutom den internationella biten, är så klart alla de evenemang som finns på hemmaplan. Det finns också tidningar som ingår plus som tidigare nämnts det fantastiska nätverket. Detta både för proffs som amatörer. Där kan bland annat nämnas en intern jobbmarknad för våra proffs. Sist men inte minst arrangerar också Chaîne en kock- och en sommeliertävling





**MED ÅREN HAR VÅR
VAPENSKÖLD OCKSÅ
BLIVIT SYNONYMT MED
HÖG KLASS OCH GOD
KVALITET AVSEENDE MAT
OCH RÅVAROR.**

för yngre förmågor. För våra unga kockar gäller att man inte får ha fyllt 27 år för att delta. Man kvalificerar sig först i en nationell uttagning där den som vinner går till en internationell final i något av alla länder Chaîne verkar. Den kan vara i Australien, USA, Kina, Ungern eller varför inte Finland. Det varierar från år till år. Uppgiften är att från en hemlig sk Black Box tillaga en trerätters middag. Allt från receptskrivning, köksarbete till presentation. För de unga sommeliererna gäller samma sak med nationell uttagning och en internationell final. Här är man dock

ung något längre och 35 år gäller som åldergräns. I Sverige har vi än så länge bara kocktävlingen som arrangeras under namnet Årets Unga Kock. För många av de unga proffsen är det också en start på en framgångsrik tävlingskarriär. För att vara med måste man inte vara medlem dock behöver man jobba på en restaurang där det finns en professionell medlem av graden Maître. Med åren har vår vapensköld också blivit synonymt med hög klass och god kvalitet avseende mat och råvaror. Våra proffs får en sköld att sätta upp utanför sin restaurang eller hotell. Den sym-



boliserar just detta - hög klass och kvalitet. Chaîne betygsätter inte restauranger som sådana men för att vara medlem gäller att man måste hålla måttet. Annars plockas skölden ner.

Med ett stort engagemang är det ibland svårt att veta när man ska sluta. Jag har säkert redan passerat den gränsen. Hoppas dock att just vår variant på organiserad gastronomi, Chaîne des Rôtisseurs, fått en någorlunda genomlysning. Särskilt har jag i upphetsningen glömt en hel del som jag kanske får nöjet att återkomma till. Vem vet. Snarare konstigt om så inte var fallet. Skulle det vara så att någon av er som läser detta tycker det låter intressant så är ni mer än välkomna att höra av er. Vi välkomnar gärna fler medlemmar i vår gemenskap. Det finns mycket mer att berätta. Tycker ni om god mat, goda drycker, att resa och träffa likasinnade över hela världen? Ja, då är Chaîne något för er. Glömde också att nämna att vi som regel inte pratar varken politik eller religion när vi träffas. Vi låter gastronomi tala istället...



TYCKER NI OM GOD MAT, GODA DRYCKER, ATT RESA OCH TRÄFFA LIKASINNADE ÖVER HELA VÄRLDEN? JA, DÅ ÄR CHAÎNE NÅGOT FÖR ER.

RIESLING KIRSCHGARTEN GG



Artikelnummer: 71267-01
Pris: 299 kr (från 1 mars)
Volym: 75 cl
Alc.Vol.: 13,0

BraVin
www.bravin.se

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



NOBELMENYN 2016

COPYRIGHT: NOBEL MEDIA AB 2016, PHOTO DAN LEPP

SAYAN ISAKSSON OCH DANIEL ROOS FICK ÄRAN ATT SKAPA ÅRETS TOPPHEMLIGA MENY TILL NOBELBANKETTEN. BÅDE SAYAN OCH DANIEL HAR VARIT MED FÖRR OCH KAN NU FÖRBEREDA SIG PÅ ETT BÄTTRE SÄTT.

”TUSEN GÄSTER ÄTER OCH FYRAHUNDRA MILJONER MÄNNISKOR TITTAR PÅ” HAR CARL JAN GRANQVIST FYNDIGT UTTRYCKT DET

Förra året sov Sayan inte en blund före Nobeldagen. I år kan båda hinna njuta av den unika upplevelsen att få laga den mest berömda middagen i världen till 1350 gäster. ”Tusen gäster äter och fyrahundra miljoner människor tittar på” har Carl Jan Granqvist fyndigt uttryckt det. Över fyrtio kockar deltar i matlagningen. Sayan



I ÅR KAN BÅDA HINNA NJUTA AV DEN UNIKA UPPLEVELSEN ATT FÅ LAGA DEN MEST BERÖMDA MIDDAGEN I VÄRLDEN TILL 1350 GÄSTER.

och Daniel tycker båda att de kommit närmre varandra i år. Alla rätter kompletterar varandra bättre än tidigare. Sayan kunde dock ha tänkt sig en helt vegetarisk meny men den tiden kommer kanske. Nobelkommitténs två gastronomiska ledare, kockarna Fredrik Eriksson och Gert Klötzke, föreslår lämpliga kockar och konditorer redan i början av året. Tre menyföreslag presenteras och två av dem har lagas upp för avsmakning till den slutgiltiga menyn.

Från den 11 december varje år kan Nobelmenyn inklusive både mat och dryck beställas på Stads-
huskällaren. Den avnjuts på Nobelservisens tallrikar och dryckerna dricks ur Nobelglasen. Bättre än

MENYN:

**Kolbakad havskräfta och kammussla
med nässlor, ramslök och syltade vinteräpplen**

**Vaktel från Norrby Säteri med svart vitlök, purjolöksaska,
bakade jordärtskockor, bevarade svampar, senapsfrö
och jus på rostade kycklingskinn**

**Hjortronsorbet, misosmulor
och friterat rispapper**





OLDENBURG

VINEYARDS

Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av plommon, hallon, vitpeppar, choklad, kanel och mynta.



Aftonbladet

[John Platter Guide 2017: 4.5 Stars]
 [Tim Atkin SA Report 2016: 91 Points]
 [SA Top 100 Wines: Double Platinum, Best in Class]

FYND! Borås Tidning



Oldenburg Syrah 2013, Sydafrika, 750ml, Pris 180, Art nr 2008, alk 14,5% www.vinia.se

**Alkohol kan
skada din hälsa**

SAMLING I LYON

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, PRESSBILD

I JANUARI VARTANNAT ÅR SAMLAS ALL VÄRLDENS KOCKAR OCH ALLA ANDRA I MATBRANSCHEN FÖR ATT ÖVERVARA VÄRLDENS MEST PRESTIGEFYLLEDA MATLAGNINGSTÄVLING. BOCUSE D'OR STARTADES AV STJÄRNKOCKEN PAUL BOCUSE 1987 OCH HAR ALLTSÅ FIRAT 30-ÅRSJUBILEUM.



SVERIGES REPRESENTANT ALEXANDER SJÖGREN

Efter uttagningar både i hemländerna och semifinaler, för Sveriges del i Budapest förra året, samlas 24 kockar till detta Kock-Vm som under åren har vuxit till en stor fest för hela branschen. "Alla var där där". Två tusen personer på läktaren och fullt håll igång. I tåten i den svenska publiken på över hundra personer står Prins Carl Philip med den svenska flaggan i topp.



”ALLA VAR DÄR DÄR”. I TÄTEN I DEN SVENSKA PUBLIKEN PÅ ÖVER HUNDRA PERSONER STÅR PRINS CARL PHILIP MED DEN SVENSKA FLAGGAN I TOPP.



Sveriges representant Alexander Sjögren hade i Stockholm ett träningskök på Gröna Lund. Stockholmsmässan hade byggt en exakt kopia av tävlingsköket i Lyon så Alexander och hans medarbetare kunde alltså träna i skarpt läge, räkna alla steg, lägga upp logistiken och fila på varje moment. Och ingen har nog tränat så mycket som Alexander.

Reglerna runt tävlingen är många och komplicerade och ändras varje år. Vilka råvaror som ska användas publiceras i omgångar. På den krävande fatpresentationen gällde Bressekyckling och skaldjur. Tallrikspresentationen var för första gången i historien en helt vegansk rätt. Ett basutbud av över hundra råvaror fanns att välja mellan. ”Det är en utmaning



att få det djup i smakerna som annars kommer från animalier”, säger Alexander. Några lyckliga avsmakare kunde ändå konstatera att den veganska rätten hade både djup och smak. Att Bocuse väljer en vegansk tävlingsrätt betyder mycket. ”Det är fantastiskt, en stor förändring som varit på gång länge. När Bocuse d’Or tar steget då förstår kockvärlden vad som gäller.”





HELA 25 % AV BEDÖMNINGEN LÄGGS PÅ HUR DEN NATIONELLA IDENTITETEN UTTRYCKS OCH ALEXANDERS MATRÄTT LIKNAR EN SKOGSPROMENAD I SVERIGE



Hela 25 % av bedömningen läggs på hur den nationella identiteten uttrycks och Alexanders maträtt liknar en skogspromenad i Sverige, tallriken är omringad av mossa med chips som liknar näver, fönsterlav och svamp.

Till Alexanders hjälp fanns coachen Hampus Risberg och Jonas Lundgren var den allestädes närvarande och ideligen peppande coachen som ansvarar

för klockan och utan att fysiskt få ingripa ser till att allt är komplett. Henrik Norström är president i Svenska Bocuse d'Or Akademien och har följt Alexander hela vägen. Både Jonas och Henrik har egen tävlingsvana från Bocuse.

Sverige lottades först ut och i kök ett och igen återvändo. "Det är bara att sätta på robotläge för tävling", säger Alexander. Sedan fick den svenska gruppen vänta ett helt dygn på resultatet som blev en sjundeplats för Alexanders del. "Det känns fördjävligt", säger Alexander Sjögren ärligt.



”För djävligt. Inte bra. Jag vet inte vad jag ska säga. Vi ville upp på pallen. Vi höll inte igen, vi satsade allt”, säger Alexander Sjögren. Alexander hade blivit glad för en pallplats. ”Nu blir det inte fler gånger”, avslutar han. Dock blev det en pallfest för Norden. Som tvåa Norge, ofta prisad i Bocuse-sammanhang och det land som vunnit tävlingen näst flest gånger, kom tvåa och helt oväntat gick bronset till Island och kocken Hinrik Lárusson. Att USA skulle kamma hem segern var inte helt oväntat. Laget var favorittippade och vinsten var inte oförtjänt. USA gjorde bra ifrån sig. Trots att årets tävling inte var den mest lyckosamma har Sverige genom åren kammat hem sex medaljer i tio tävlingar och säkert kommer någon hugad kock att efterträda Alexander om två år igen. Att delta i Bocuse är viktigt, ”vi lyfter den svenska gastronomi, vi för den ut i världen så att världen kommer till Sverige”, säger Mathias Dahgren. Och Stockholm är den mest prisbelönta staden i världen! Det ni!



”DET ÄR BARA ATT SÄTTA PÅ ROBOTLÄGE FÖR TÄVLING”, SÄGER ALEXANDER. SEDAN FICK DEN SVENSKA GRUPPEN VÄNTA ETT HELT DYGN PÅ RESULTATET SOM BLEV EN SJUNDEPLATS FÖR ALEXANDERS DEL.





På samma arena i Lyon var även Coupe de Monde de la Pâtisserie och det var tredje gången ett svenskt konditorlandslag deltog. Temat för årets tävlingsbidrag är Fashion och samtliga komponenter som laget skapar under tävling andas mode och estetik med en feminin känsla.

"I detta VM är det svenska laget unika med två kvinnliga tävlanden, något som vi tror präglar både vårt sätt att tävla och vårt bidrag", säger Maria Grave, lagmedlem och ansvarig för sockerskulpturen och chokladtårtan". Under tävlingens tio timmar ska laget skapa en chokladskulptur, en sockerskulptur och en isskulptur, alla över meterna höga och isskulpturen utskuren ur 220 kilo is. Femton desserter, tre chokladtårtor och tre fruktglasstårter ingår också.

Svenska Konditorlandslaget hamnade på plats 11 av 22 tävlande nationer med temat "Fashion" och vann dessutom pris för bästa innovation. Det franska laget tog hem guldets följt av silvermedaljörerna Japan och bronsmedaljörerna Schweiz. "Vi är så otroligt nöjda och glada med vår prestation idag. Att åter igen befinna sig på den här tävlingsarenan med världens bästa konditorer är en oförlömlig upplevelse", säger Tony Olsson, lagledare för det Svenska Konditorlandslaget. "Vi fick mycket positiv feedback för våra smaker, helheten på bordet, temat, vårt arbetssätt och även det faktum att vi hade två kvinnliga tävlanden. Ett kvitto på det är priset för bästa innovation". Coach Martin Isaksson instämmer till fullo. Det franska laget tog hem guldets följt av silvermedaljörerna Japan och bronsmedaljörerna Schweiz. Nu har laget visat upp sig i internationella sammanhang och fler gånger lär det bli.

TRENDSETTER

GLOBAL

COMMUNICATION

+46 707 94 09 87

KOCKRAPPORTEN 2017

FOTOGRAF: SANDRA BIRGERSDOTTER EK

I KOCKRAPPORTEN 2017 SPÅS ETT MER ÖPPET OCH GRÄNSÖVERSKRIDANDE FÖRHÅLLANDE TILL MAT. MÖTEN MELLAN MÄNNISKOR OCH OLIKA SORTERS KÖK, RÅVARA OCH RESTPRODUKT SAMT EN VIDARE SYN PÅ HÄLSA SAMMANFATTAS I BEGREPPET MULTIMAT. ARLA HAR TOLKAT UTVECKLINGEN I FYRA TRENDER OCH LÅTIT NÅGRA AV LANDETS MEST FRAMSTÅENDE KOCKAR SKAPA RECEPT UTIFRÅN DESSA. MULTIMATKULTUREN VÄLKOMNAS AV SVENSKARNA.



Årets Kockrapport handlar om mångfald och möten mellan människor. Vi bad därför våra kockar att ta hjälp av någon som inspirerar och utmanar dem antingen vad gäller teknik, bakgrund eller matfilosofi. Det resulterade i spännande möten, mycket matglädje och tolv nya recept med multimat, säger Inger Myresten, marknadschef på Arla Foodservice.



DEN SVENSKA BAKKONSTEN GÖR INTERNATIONELL SUCCÉ OCH BEGREPPET "FIKA" HAR ETABLERAT SIG I INTERNATIONELLA STORSTÄDER. DET SVENSKA HANTVERKET GÅR HEM BÅDE PÅ HEMMAPLAN OCH UTOMLANDS.



I århundraden har den svenska matkulturen berikats av influenser från andra kulturer. Nu påskyndas utvecklingen. Samtidigt som Sverige blir mer mångkulturellt fortsätter vi att hämta inspiration från våra resor och digitala fönster mot omvärlden. I Kockrapporten 2017 har Arla sammanfattat utvecklingen i fyra trender: svinnovation, rätt utan etikett, själssosam kost och matmakeovers.

STORT INTRESSE FÖR MULTIMATKULTUREN

Som en del av rapporten har Arla undersökt svenskarnas inställning till multimatkulturen. Resultatet visar att åtta av tio (79 %) vill förnya sina matvanor genom att introducera nya smaker, influenser eller tekniker från andra världskök än det svenska. Att blanda influenser från andra kök i världen gör matlagningen roligare, tycker 83 procent.





Sex av tio (63 %) tycker att sociala medier är en bra källa till inspiration för nya maträtter och smakkombinationer från andra delar av världen. En majoritet (56 %) söker också mer aktivt efter nya smaker och influenser från andra världskök idag än för fem år sedan.

— Vid sidan av våra sociala kanaler är kockar en stor källa till inspiration när det kommer till matlagning. Sju av tio svenskar (69 %) säger att de blir modigare och själva vågar prova nytt i större utsträckning hemma om de har testat nya rätter och smakkombinationer på restauranger, säger Inger Myresten.

Nedan följer en sammanfattning av trenderna i Kockrapporten 2017.



SVINNOVATION

Att minska matsvinnet är en av de hetaste miljöfrågorna. Uppfinningsriktighet är svaret. Trenden svinnovation handlar om allt från företag som tar fram ätbara förpackningar till kockar som hittar nya sätt att ta vara på hela råvaran. Kan tortillachips av överblivet fruktkött från juicetillverkning bli det självklara valet till fredagstacón? Svinnovation ger oss både multimat och multimaterial.

Svinnovation har tolkats av Jimmi Eriksson (Årets Kock 2016, Lilla Ego) och Anders Isaksson (kock på svenska konsulatet i New York).



RÄTT UTAN ETIKETT

Brunch, eller den svenska varianten frunch, har länge varit en omtyckt blandmåltid. I den engelskspråkiga världen talar man också om "brinner", frukostmat till middag, och "linner", mat mellan lunch och middag. Även i Sverige suddas gränserna ut. Restauranger har börjat servera brunch hela dagen och traditionella mattider och vagnar blir mindre viktiga. Multimåltiderna luckrar upp konventionerna och det blir mindre viktigt att sätta en etikett på det vi äter.

Rätt utan etikett har tolkats av Saori Ichihara (Esperanto) och Elias Eriksson (Woodstockholm).





SJÄLSOSAM KOST

Hälsotrenden är här för att stanna men den tar sig nya former. En ökad medvetenhet gör att vi fortfarande vill äta mer grönt och undvika tillsatser. Samtidigt växer en motrörelse fram mot överdrivet hälsosam kost och pekpinar. 2017 äter vi för kropp och själ och utgår hellre från vårt eget välmående än följer en strikt diet.

Själsosam kost har tolkats av Lina Ahlin (Agrikultur) och Kicki Olofsson (musikalproducent).



MATMAKEOVERS

De senaste åren har vi sett allt från hamburgare och kebab till korv och öl ompaketeras till gourmetversioner av sig själva. Den här utvecklingen fortsätter med nya och spännande matmakeovers på menyerna. Kockarna stylar om med hjälp av exklusiva ingredienser och otippade råvaror från världens alla kök. Blir sushipizza eller misogröt morgondagens måste?



Vilken vardagsklassiker dyker upp i lyxkostym härnäst? Med en kombination av fantasi och gediget mathantverk tar kockarna sig an populära rätter och gör nyskapande, gränsöverskridande multimat.

Matmakeovers har tolkats av Peter J Skogström (Årets Kock 2006, Smarta Kök, Mat & Vin i Slottsparken) och Marie Skogström (Mat & Vin i Slottsparken).

För Kockrapporten i sin helhet och samtliga recept, vänligen besök:

www.arla.se/kund

För konsumentanpassade recept, besök

www.arla.se



MISTER FRENCH BYTER MENY OCH INRIKTNING

MISTER FRENCH HAR SEDAN ÖPPNINGEN 2013 STOLTSERAT MED EN AV STOCKHOLMS BÄTTRE UTESERVERINGAR MED EN MAGNIFIK SJÖUTSIKT OCH MAN HAR SOM NAMNET ANTYDER, FOKUSERAT PÅ EN FRANSK GRUND I MATLAGNINGEN MEN ÄVEN SNEGLAT LITE PÅ BRASSERIER I NEW YORK OCH LONDON.



Under hösten 2016 började köksmästare Thomas Åsberg och Petter Viding jobba med en koncept- och menyförändring som nu lanserats. Thomas och Petters vision har varit att behålla en fransk grund i menyn men nu adderat och inspirerats av influenser från franska Indokina i allt från kryddning, smakbild, tillag-



**MISTER FRENCH HAR
HÄMTAT INSPIRATION
IFRÅN LAOS, KAMBODJA,
VIETNAM, SINGAPORE
OCH MAROCKO.**

ning och servering. Den nya menyn på Mister French har hämtat inspiration ifrån Laos, Kambodja, Vietnam, Singapore och Marocko. Resultatet har blivit franska klassiker i en modern crossover med nytänkande smakkombinationer.

Det exklusiva utbudet av skaldjur (vilket är något av Mister French signum) behålls och här kommer man att jobba ännu mer aktivt med att enbart servera det absolut bästa på marknaden i säsong från de mest exklusiva av leverantörer.

Alla rätter på menyn serveras enligt devisen "sharing is caring", små serveringar i mindre storlekar för att alla kring bordet ska ha möjlighet att kunna prova olika smaker och maträtter.

Mister French har också introducerat en ny serveringsprocess, där gästen till viss del är involverad i matlagningen tillsammans med kocken. Små kolgrillar med lavastenar är utplacerade på borden där gästerna själva grillar sitt kött eller fisk efter önskemål.





Målet har varit att skapa en familjär, avslappnad "hemma hos känsla" där gäst, kock och servis till större del integrerar med varandra och där restaurangbesöket blir en upplevelse.

"- Vi är lite trötta på konceptet för-rätt, varmrätt och efterrätt. Vi tycker det är trevligt när något händer på bordet och att man får något

att samtala och enas kring. Idén fick jag när jag lagade mat hemma med mina vänner och vi gjorde tempura a'la minute. Dock måste tilläggas att gästen ej ska behöva tillaga sin middag själv, utan avsluta köttet och fisken och få ta del av processen", berättar Thomas.

DOCK MÅSTE TILLÄGGAS ATT GÄSTEN EJ SKA BEHÖVA TILLAGA SIN MIDDAG SJÄLV, UTAN AVSLUTA KÖTTET OCH FISKEN OCH FÅ TA DEL AV PROCESSEN", BERÄTTAR THOMAS.

EN EKOLOGISK
NYHET FRÅN

1898

SYSTEMBOLAGETS ENDA
EKOLOGISKA CRÉMANT

Fynd

DINA VINER
2015-10

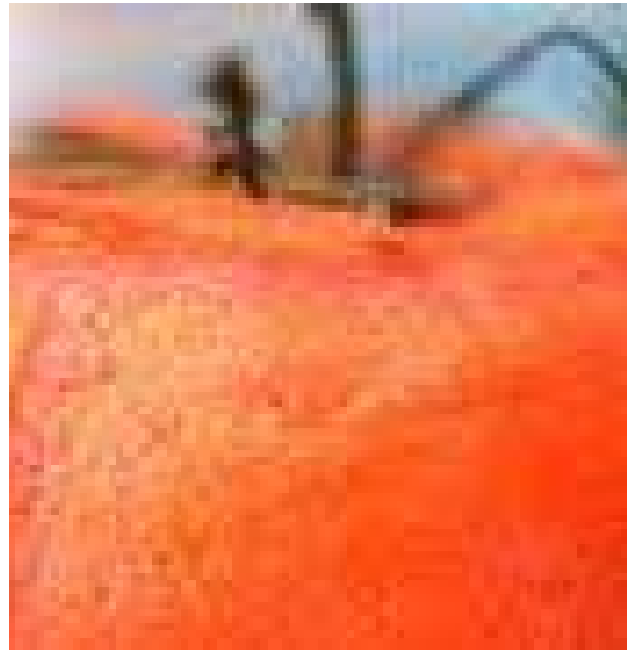


GÖTEBORGS
POSTEN,
2016



VEUVE AMBAL CRÉMANT DE BOURGOGNE, ART. NR 7911,
PRIS 119, 750ML, ALK. 12%

**Alkohol kan
skada din hälsa**



KRISTOFFER I FÖRSKINGRINGEN

TEXT: CATARINA OFFE

DET FINNS MÅNGA FRAMGÅNGSRIKA SVENSKA KOCKAR VÄRLDEN ÖVER, VISSA KÄNDA BÅDE BORTA OCH HEMMA, ANDRA INTE. EN DOLDIS I SVERIGE MEN DESTO MER KÄND "OVER SEAS" ÄR KRISTOFFER LUCZAK SOM SEDAN TIO ÅR ÅTERFINNS I MACAO. DÄR HAR HAN MED ENORM FRAMGÅNG ARBETAT MED DEN STORA CASINOMAGNATEN MELCO CROWN ENTERTAINMENT.

Kristoffer började som många andra på samhällsvetenskaplig linje i femtonårsåldern men trivdes inte på en enda fläck. Det var ju kock han skulle bli och trots föräldrars protester och vänners avrådande hoppade han av för att istället gå en kockutbildning. Men det var ändå familjen som gav Kristoffer kockidén, de har alltid jagat och lagat mycket mat. Efter examen blev det dåvarande populära

Kajplats 9 och klassiska Källaren Diana. Men inte så länge, vid fyllda nitton gav sig Kristoffer ut på "Europaturné" och sedan dess är det ett fåtal som sett till honom. Men visst fanns han på något sätt med i den svenska gastronomi. Kristoffer och Gert Klötzke, ledare för kocklandslaget på 90-talet, brukade skriva brev till varandra, innan maillets tid alltså.



MED TYSKA SPRÅKET I BAGAGET FANN HAN SIG VÄL TILLRÄTTA OCH LÄRDE SIG MYCKET GENOM DE TYSKA KÖKSMÄSTARE SOM DOMINERADE PÅ MÅNGA AV DE BÄSTA RESTAURANGERNA I EUROPA.



Med tyska språket i bagaget fann han sig väl tillrätta och lärde sig mycket genom de tyska köksmästare som dominerade på många av de bästa restaurangerna i Europa. Visserligen ofta den hårda vägen men, som många andra kockar också säger, till god nytta i framtiden. Att vara väl förtrogen med den klassiska gastronomins grunder kan aldrig skada. Efter Europa hägrade Australien dit Kristoffer emigrerade 1991. Där kom han för första gången nära både de råvaror som användes och framför allt de producenter som låg bakom. Ett helt annat synsätt än vi hade vid den tiden. Det kom att prägla Kristoffers syn på mat och matlagning för all framtid.

Kristoffer verkar också ha näsa för att befinna sig på rätt plats vid rätt tid och med den höga kompetens som efterfrågades. Sålunda kom han att få inte bara ett, utan flera, drömjobb. Efter Sheraton Mirage Port Douglas Resort blev det eftertraktade Chef de cuisine på Oak Room, Park Hyatt i Canberra och det var nog inte en tillfällighet att utmärkelserna ungefär samtidigt började regna över restaurangen. Från Australien är det "bara ett stenkast" till Asien. Peninsula i Bangkok och framför allt Raffles i Singapore är ju världsberömda och där återfanns förstås Kristoffer.



En utbildning vid Cornell University i USA tog honom vidare i karriären. Hans mentor visade på fler faktorer än den bästa maten. Kristoffer lärde sig att hitta rätt "touch points" för bästa service och gästupplevelser. Med dessa nyfunna kunskaper var det dags att åka dit där världen slutar. Portugisiska Macao är den äldsta kolonin någonsin från 1557 då portugiserna dök upp för första gången till överlämnandet till Kina 1999. Macao var långt in på nittiotalet en liten by men det var här familjen Lawrence bakom Melco Crown Entertainment startade den första casinoverksamheten. Man utökade land, byggde 40.000 hotellrum och gjorde Macau till världens casinoparadis med lyxhotell, shower med världsartister och restauranger med mat av yppersta klass. Och för alla restauranger krävdes en övergripande Food and Beverage manager som kom att bli Kristoffer Luczak, vem annars.

Med imponerande skicklighet leder Kristoffer hundra restauranger och tusentals medarbetare. Under de tio år som gått har han hunnit med fyra nyöppningar av det mer överdådiga slaget, Crown Macau, City of Dreams Macau, City of Dreams Manila och Studio City Macau, och vem mer har belönats med sju Michelinstjärnor fördelade på fem restauranger.



KRISTOFFER VERKAR OCKSÅ HA NÄSA FÖR ATT BEFINNA SIG PÅ RÄTT PLATS VID RÄTT TID



Borta i Asien har Kristoffer ändå haft en hemlandsanknytning. Tillsammans med Stefano Catenacci gjordes för ett par år ett event under Skandinavien Design Week i Hong Kong. För Stefanos medföljande personal blev det en upplevelse utöver det vanliga, några fann sig så väl till rätta att de stannade, andra åkte hem med nya ovärderliga erfarenheter. Med kände toppkocken Björn Frantzén gjorde han en Pop up restaurang, fullt alla dagar och med femhundra personer på väntelistan, en slags generalrepetition inför Björns nya restaurang som nu öppnat i Hong Kong och går som tåget.

Nöjesutvecklingen i Macao fortgår. Världens längsta bro ska byggas mellan Hong Kong och Macou och den nya flygplatsen ligger lämpligt precis mitt emellan. Den unga kinesiska befolkningen utvecklas till moderna, kunniga och hälsomedvetna konsumenter med pengar på fickan. Samtidigt bestämmer sig Kristoffer för att lämna sin framgångssaga för nya utmaningar. "Jag är bara fyrtiosex och har mer att ge", förklarar han. Om någ-

ra månader gör han en nystart på ett annat gigantiskt casinoföretag med Steven Wynn. Även här som restaurangansvarig. "Allt i Asien handlar om mat", säger Kristoffer. I mellantiden befinner han sig på Garden Leave som låter alldeles underbart. Bland annat ingår lite mer tid i den gamla grosshandlarsvillan i Stockholms skärgård som inköptes för några år sedan och är i behov av renovering. "Jag har aldrig hållit i en spik", konstaterar Kristoffer, men måhända kan han bli en lika duktig snickare som kock. Det genuina hantverket binder ju samman. "Och så är jag så fascinerad av hur lugna vi blir i Sverige", avslutar Kristoffer det samtal vi fört i en smattrande asiatisk hastighet.

Om ett halvår eller så kan vi hälsa på Kristoffer i Singapore som blir basen – eller någon annanstans i världen.

"OCH SÅ ÄR JAG SÅ FASCINERAD AV HUR LUGNA VI BLIR I SVERIGE", AVLUTAR KRISTOFFER DET SAMTAL VI FÖRT I EN SMATTRANDE ASIATISK HASTIGHET.

NYHET!



AV PROFFS.
FÖR PROFFS.

SPRAYA ENKELT MED KOCKSERIEN FRÅN ARLA®



TÄLLBERGSGÅRDEN I TÄLLBERG

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, TÄLLBERGSGÅRDEN

JA, VAR SKULLE DEN ANNARS LIGGA. I TÄLLBERG MED SMEKNAMNET HOTELLBERG HAR UNDER LÅNGA TIDER SAMLATS ETT ANTAL HOTELL OCH PENSIONAT. VID FÖRSTA ANBLICKEN VERKAR DE VARA FLER ÄN LOKALBORNNA OCH SÅ OCKSÅ FALLET.



Det bor tvåhundra personer här, fyrahundra fritidsboende med egna stugor och hotellen har tillsammans tusen bäddar. Tällberg eller "Thaellebaerghe" som det gamla namnet från 1450 skrevs, betyder "det tallbevuxna berget", är en vacker by på sluttningen ner mot sjön Siljan med magnifik utsikt och underbara solnedgångar över vattnet året runt. Till början av förra seklet var Tällberg en vanlig



**TÄLLBERG FÖRVANDLADES
FRÅN "BONDBY" TILL
"TURISTBY".**

bondby med ett trettiotal gårdar med betande djur och många bofasta. Då järnvägen kom upptäckte fler den vackra byn och turistnäringen blev snabbt den främsta inkomstkällan. Tällberg förvandlades från "bondby" till "turistby". Att alla vill besöka Tällberg är inte konstigt. Tällberg ligger centralt i Dalarna, nära till det mesta, med en sagolik omgivning. Hotellen ligger på siljansstrandens sluttningar och runt hotellen har samlats hantverkare och konstnärer. Deras verk tillsammans med byns atmosfär utgör själva sinnebilderna om hur det ser ut i Dalarna. Trots den stora turisttillströmningen har

orten bevarat en bra kvalitet, hantverkarna håller god klass, hemslöjden är en av de bästa och hotellen putsar och förnyar och har en extra omtanke om maten. Mitt i byn ligger ett av Tällbergs minsta hotell Tällbergsgården vars restaurang inte bara bjuder på matupplevelser utöver det vanliga utan även en panoramisk och milsvid utsikt över "masarnas hav" Siljan.



Jerk Åkerblad tillhör en av de traditionella gästgivarfamiljerna och växte upp på Åkerblads Gästgiveri som tidigare drevs av föräldrarna Arne och Christina Åkerblad. Jerk var familjens busfrö men lugnade sig när han som sjuåring fick hänga med kokerskan Hilda i köket. Så småningom blev det kockutbildning och jobb på Stockholmskrogarna. Grand Hotel och Grape D'Or, starten på det nya restaurangköket i Sverige med Gunnar Forsell, finns på Jerks CV. Gunnar blev även Jerks lärare. Ett spännande uppdrag var när Tore Wretman erbjöd Jerk jobb som festvåningschef på Riche. "Jag trodde inte jag skulle klara det men det trodde Tore och när Tore kallar så kommer man," minns Jerk.

Att Jerk Åkerblad liksom sina föräldrar skulle bli hotellägare har varit givet sedan barnsben.

1994 förvärvade familjen Åkerblad Tällbergsgården som nu drivs av Jerk och Carina Åkerblad tillsammans med barnen Claes och Josephine Åkerblad. Gästfriheten och kärleken till gäster och mat



ligger i blodet och verksamheten på Tällbergsgården har växt. "Förr kunde vi vila upp oss under vår och höst men nu finns det inga lågsäsonger längre", berättar Jerk. Visserligen är topparna fortfarande jul och sommar men Tällbergsgården gästas året runt. Våren och hösten i Tällberg lockar med sina vackra färger. Längre in på den mörkaste årstiden kommer gäster som behöver muntra upp sig i mörkret.



GÄSTFRIHETEN OCH KÄRLEKEN TILL GÄSTER OCH MAT LIGGER I BLODET OCH VERKSAMHETEN PÅ TÄLLBERGSGÅRDEN HAR VÄXT.



TÄLLBERGSGÅRDENS FRESTANCE AFTERNOON TEA BUFFÉ UPPDUKAD MED SNITTAR, BAKVERK OCH SCONES

Inte en lugn sekund alltså. Efter en promenad i den vackra bymiljön står Tällbergsgårdens frestande Afternoon Tea buffé uppdukad med snittar, bakverk och scones. Lemon curd, vispad grädde, rört smör och hemgjorda marmelader är givna tillbehör. De goda teerna och ett kylt glas champagne brukar göra bakverken ännu godare. Buffén står uppdukad i salongen framför brasan och det finns en överhängande risk att äta sig mätt innan middagen.

Tällbergsgårdens köksmästare Tommy Johansson lagar all mat från grunden och rätterna kombinerar recept från Dalarna och andra delar av Sverige med klassiska matlagningstekniker – både lokala, nationella och internationella. Tommy lägger stort fokus på råvarorna i den närliggande naturen och maträtterna inspireras av råvaror som säsongen erbjuder och som finns för dagen. Vi strävar hela tiden efter att i möjligaste mån använda svenska ekologiska råvaror, under vintersäsongen med hjälp av klassiska svenska matlagningsmetoder”, säger Jerk. Nöt och fläsk från de lokala bönderna, nyfångad färsk fisk från svenska vatten, färs-



TOMMY LÄGGER STORT FOKUS PÅ RÅVARORNA I DEN NÄRLIGGANDE NATUREN OCH MATRÄTTERNA INSPIRERAS AV DE RÅVAROR SOM SÄSONGEN ERBJUDER OCH SOM FINNS FÖR DAGEN.

ka grönsaker odlade i dalabönders jordar, bär och svamp plockade kring bygden, mjölk, grädde och smör från dalakor och frukt och bär från egen trädgård och kringliggande skogar. "Vi känner oss privilegierade att få arbeta med dessa produkter som producerats med mycket kärlek och omsorg och som finns i naturen". Under sommaren odlar köket sina egna örter i Tällbergsgårdens egna örtträdgård. Dalanaturens produkter kombineras med huvudsakligen klassiska franska, spanska och italienska råvaror där urvalet alltid görs med stor eftertanke.

Tommy har även ett nära samarbete med Linn och Magnus Ollas från Bruntegården i Rättvik vilka inspirerar och hjälper till med utvecklingen av Tällbergsgårdens kök. "Ännu mer fokus på maten ska det bli", försäkrar Jerk.

Köksmästare Tommy Johansson lagar gärna gästfavoriten Inbakad Siljanslax med örtsås och Äpplepaj på marängbotten. På menyn finns förstas Kalixlöjrom, olika fiskar, alla sorters kött inklusive vilt i säsong. Allt lagas från grunden med lokala råvaror, mälargösen är väl den som kommer längst bortifrån. Tin





Gumuns från Karl-Töväsens fäbod förser köket med smör, ost och syrad gräddde. Ickholmens slakteri föder upp både dalako och dalagris. Magnus Ollas från Bruntegårdens i Rättvik är mentor i Tällbergsgårdens kök, inspirerar, och utvecklar tillsammans med Tällbergsgårdens personal. Och ännu mer fokus på maten ska det bli, försäkrar Jerk.

Tällbergsgården ska bli ett boutiquehotell med stort matfokus, det är Jerks vision. "Vi ska höja ribban, renovera och bland annat skapa insyn i köket". Terrassen ska omvandlas till vinterträdgård då det helt klart behövs fler platser för

Tällbergsgårdens populära restaurang. Arkitekten i byn hjälper gärna till med ritningar. Jerk med familj och personal deltar med liv och lust, "hittar man inget färdigt får man tillverka det själv", säger Jerk. Sålunda har de rustika matborden – med hjälp av familjens egen snickare – snickrats på hemmaplan.

Ryktet om Tällberg i allmänhet och Tällbergsgården i synnerhet sprider sig även utanför landets gränser. Numera har såväl Vogue de Monde som italienska livsstilstidningar varit på besök. Dags för en utflykt, en som gärna blir fler, hela året runt.

www.tallbergsgarden.se/sv/bilder/vip

**TÄLLBERGSGÅRDEN
SKA BLI ETT
BOUTIQUEHOTELL MED
STORT MATFOKUS, DET
ÄR JERKS VISION.**



Stockholm

The Capital of Scandinavia



DEN GYLDENE FREDEN MED CULTUR

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: : CATARINA OFFE, DEN GYLDENE FREDEN

GAMLA STAN ÄR STOCKHOLMS VAGGA, DET VAR DÄR ALLT BÖRJADE, SÅ ÄVEN KROGLIVET. RESTAURANGEN DEN GYLDENE FREDEN GRUNDADES ÅR 1722 OCH ÄR STOCKHOLMS ÄLDSTA BEVARADE STADSKROG. DEN HAR ALLTID VARIT ETT POPULÄRT TILLHÅLL FÖR KULTURPERSONER SOM JUSSI BJÖRLING, CARL MICHAEL BELLMAN, EVERT TAUBE, CORNELIS VREESWIJK OCH FRED ÅKERSTRÖM OCH I BÖRJAN AV 1900-TALET ÄVEN "VARDAGSRUM" FÖR DEN SVENSKA KONSTELITEN.



Här satt bland andra Anders Zorn och när restaurangen var nära konkurs så köpte Zorn den och räddade den till eftervärlden. I hans testamente lär det stå att köttbullar alltid måste finnas på menyn. Zorn donerade sedan restaurangen till Svenska Akademien, som fortfarande äger den. På torsdagar äter akademien middag i Bellmanvå-

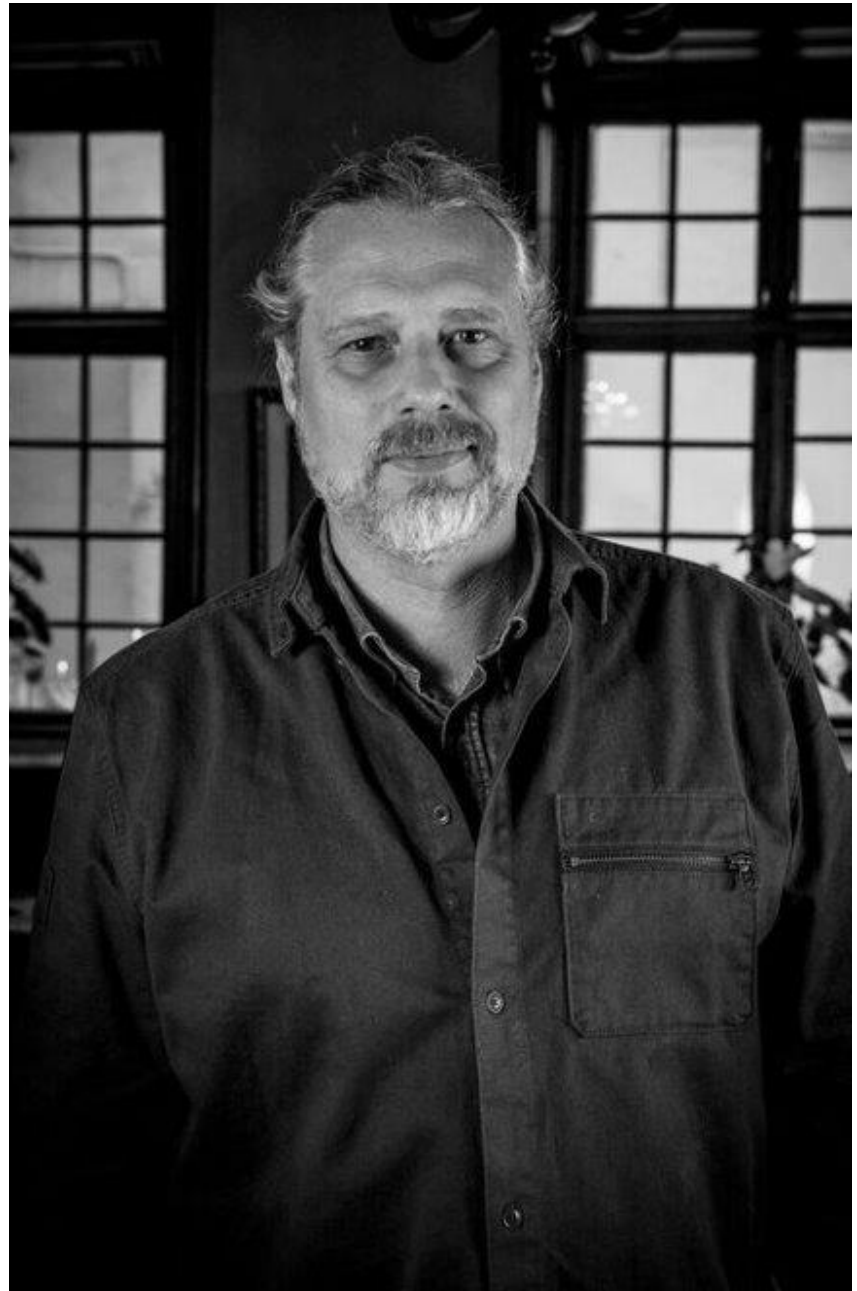
ningen, ärtsoppa blir det minst en gång per år och snapsen intas i ledamöternas egna snapsglas. Skänkrummen ligger på båda sidor om entrén och till vänster hade Evert Taube sitt stambord.





Att besöka Den Gyldene Freden ger sannerligen en historisk upplevelse. Svenska mattraditioner står alltid i centrum och gåsamiddagen har fått ett uppsving under senare år. Lutfisk med tillbehör serveras under hela december månad, kräftskiva och viltvecka går av stapeln varje år. I stället för julbord serverar "Freden" julefrukost efter dansk förebild, en mängd rätter, "typ" sjutton stycken med tillbehör, serveras vid bordet. Att skicka skålar och fat mellan varandra har blivit ett nygammalt sätt att äta och befrämjar även det goda samtalet. På sommaren finns en utservering med utsikt mot Järntorget och alla tusentals människor som promenerar i Gamla stan såväl dag som kväll.

Menyn har ett utpräglat fokus på skandinaviska råvaror och traditionell husmanskost med "riktiga" garnityr, stundom en svår balans.



"DET ÄR MÅNGA I GAMLA STAN SOM SERVERAR KÖTTBULLAR SÅ DET GÄLLER ATT VÅRA STICKER UT", SÄGER JOHAN LINDQVIST, NYREKRYTERAD VD.





MEN "FREDENS" DUKTIGA KOCKAR MED CHRISTIAN SJÖDIN I SPETSEN HAR LYCKATS VÄL OCH DEN FETA TUNGA VARIANTEN AV HUSMANSKOST LYSER MED SIN FRÅNVARO



Men "Fredens" duktiga kockar med Christian Sjödin i spetsen har lyckats väl och den feta tunga varianten av husmanskost lyser med sin frånvaro. Zorns köttbullar och sillar finns alltid på menyn. "Det är många i Gamla Stan som serverar köttbullar så det gäller att våra sticker ut", säger Johan Lindqvist, nyrekryterad VD. "Och det gör de", försäkrar Johan vidare. Johan har ett brokigt och välblandat förflutet med erfarenhet från såväl Sturehofs husmanskost som Berns populära asiatiska och finkrogen Spring. Han blev själv överraskad då han kom till "Freden". "Det är en pärla", konstaterar han och känner sig hedrad över att ha fått förtroendet att förvalta den och putsa på den inför framtiden. "Här finns tradition och ett mycket bra mathant-

verk", tillägger Johan. "Freden" behöver inte göras om i grunden, det är en bra produkt som står stadigt i den högre svenska gastronomin. För årtionden sedan kände alla till den men med det ökande antalet nya restauranger med nya stilar, har den haft lite svårt att höras i bruset trots alltid hög ranking i alla krogbedömningar. Ett av Johans uppdrag är att ändra på det. Sociala medier kommer att användas i högre utsträckning för att sprida bilden av "Freden". Maten fortsätter sin utveckling i samklang med tiden, trogen sitt ursprung men modernt, fräscht, gott, nyttigt och klimatsmart. Korvar och isterband tillverkas på plats och menyerna



MED CHRISTIAN SOM MENTOR OCH PÅHEJARE HAR FLERA AV KOCKARNA PÅ "FREDEN" TÄVLAT FRAMGÅNGSRIKT. BÅDE LINDA FALLIS OCH PHILIP OLSSON HAR VUNNIT ÅRETS UNGA KOC



förändras kontinuerligt. "Och det blir med stor säkerhet mer vegetariskt framöver", säger Johan.

I det nyrestaurerade ljusa köket trivs personalen, de stannar också längre än snittet för Stockholmsrestaurangerna och borgar därmed för hög och jämn kvalitet. "Svensk matlagning och svenska matlagningstekniker som rökning, gravning, inläggningar, mjölsyrningar, korvtillverkning, och torkningar ligger mig mycket varmt om hjärtat och att få göra det i dessa anrika lokaler där det finns så mycket historia adderar ännu en dimension", säger kökschef Christian Sjödin. "Lokalerna är helt fantastiska och fyllda med historia. Det faktum att vi håller kvar det klassiska med nya metoder är för mig en glädje att jobba med. Vi levererar sill i toppklass, klassiska husmansrätter till lunch och tydliga svenska, goda smaker på kvällen. Våra egna isterband är helt fantastiska! Att vi också har en bra åldersmix och mycket kvinnlig personal i köket gynnar restau-

rangen som helhet", tillägger Philip Olsson.

Med Christian som mentor och påhejare har flera av kockarna på "Freden" tävlat framgångsrikt.

Både Linda Fallis och Philip Olsson har vunnit Årets Unga Kock, som arrangeras årligen av föreningen Chaîne des Rôtisseurs, och försvarat de svenska färgerna i tävlingens världsfinal. Även Lindas man Spiro Fallis har varit i final. Och fler lär vi få stifta bekantskap med.

Gästerna har tills för lite sen bestått av affärsmän och turister, många av dem från Norge. "Det finns en koppling mellan Bellman och Norge", förklarar Johan. På senare tid har andelen Stockholmare och även kvinnor ökat så att "Freden" valt rätt väg är tydligt. Att luncherna ökat markant är ett annat tecken.





Om nu "Freden" står för kultur med K gör nya syskonet Cultur det med en helt annan innebörd. Med bar-kultur från föregångaren Järnet i väggarna och spännande smårätter på tallrikarna är detta den nya tidens AW-krog. Tvärs över gatan från "Freden" öppnade i höstas Cultur. I de generösa rummen har det varit fullt sedan dess. På menyn står ett antal smakliga förrätter att beställa efter hunger och behag. Krabbkroetterna är delikata liksom strömmingen, köttet smälter i munnen och desserten

försvinnande god. Hit går man med vänner för "Social Dining & Social Drinking", sorlet är trivsamt och på väggarna hänger nutida svensk konst.

Den Gyldene Freden och Cultur täcker alltså det mesta en lysten matgäst kan önska sig. Väl mött.

DEN GYLDENE FREDEN OCH CULTUR TÄCKER ALLTSÅ DET MESTA EN LYSTEN MATGÄST KAN ÖNSKA SIG. VÄL MÖTT.



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

“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, ÄPPLE,
CITRUS, BLOMMOR
OCH MINERALER.”

DINA VINER
PROFESSIONAL
EDITION

VÄRLDENS
VINER
Best in test
2014
SILVER

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

PONGRÁCZ 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.**

NON VIOLENCE PROJECT BY GLORIA HAGHPASAND

- ETT SAMARBETE MELLAN GLORIA HAGHPASAND OCH NON VIOLENCE SWEDEN

GLORIA HAGHPASAND ÄR GIFT MED AXWELL OCH DE HAR UNDER MÅNGA ÅR VARIT ENGAGERADE I OLIKA VÄLGÖRENHETS PROJEKT. DE HAR TILLSAMMANS TVÅ SÖNER OCH VILL ATT DE OCH ALLA ANDRA BARN SKA FÅ DEN BÄSTA MÖJLIGA FRAMTIDEN UTAN VÅLD,

Non Violence mål är att radikalt minska våldet i samhället och utbilda nästa generations vuxna i hur man löser konflikter utan våld. Bland annat genom ökad självkänsla, få djupare insikter och större medvetenhet. Utbildningsmaterialet är utvecklat för att användas inom skolan, sporten och musiken och riktar sig primärt till ungdomar mellan 10-19 år.

Samarbetet med Non Violence fångade Glorias hjärta eftersom hon under sin uppväxt har sett mycket våld och även har förlorat nära och kära. Hon brinner för det här projektet och hoppas att det ska öka medvetenheten och engagemanget mot våldet bland barn och ungdomar i samhället.

Välgörenhetsprojektet ägde rum på Haymarket Scandic i Stockholm. Gloria omvandlade Greta Garbos suite på Haymarket till sin ateljé under en vecka och projektet inleddes med en pressfrukost och därefter var det öppet hus under 2 kvällar och allt avslutades



NON-VIOLENCE[®]

THE NON-VIOLENCE PROJECT SCANDINAVIA





med en exklusiv VIP kväll. Oljemålningen som Gloria skapat är inspirerad av Non Violence Pistolen och i bakgrunden lyser schackbrädet som en symbol för vishet och utbildning. Budskapet som konstnären vill fokusera på genom sin kreation är att alla ungdomar är olika, vilket de olika stora rutorna återspeglar, samt minska våldet genom utbildning som är Non Violence filosofi.

Alla pengar som kommer in doneras oavkortat till Non Violence Sweden. Gloria kommer att välja en specifik skola som pengarna

kommer att användas till. Det finns möjlighet för alla som är intresserade och vill visa sitt engagemang mot våldet i vårt samhälle att köpa tavlan genom att lägga bud.

För ytterligare information kontakta
Zena Fialdini zena@nonviolence.com

www.nonviolencesweden.com/nyheter/

ALLA PENGAR SOM KOMMER IN DONERAS OAVKORTAT TILL NON VIOLENCE SWEDEN. GLORIA KOMMER ATT VÄLJA EN SPECIFIK SKOLA SOM PENGARNA KOMMER ATT ANVÄNDAS TILL.

EN KRAFTFULL KLASSISK RIOJA NÄR DEN ÄR SOM BÄST



Klassisk Rioja med sju år på nacken - rika svartvinbärstoner med körsbär, choklad och vanilj. Bäst till hemgrillade hamburgare.

Mikael Mölstad - SVD 12.07.2015

PRIS **139kr** Artikelnr: 12601
Namn: Conde de Valdemar

WWW.SIGVA.SE



**Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem.**

HÅLLBART I ÅRETS DESIGNMÄSSOR

TEXT OCH BILD: CATARINA OFFE

DÅTIDA, NUTIDA OCH KOMMANDE DESIGN AVSPEGLAS I MÄSSORNA FORMEX, STOCKHOLM FURNITURE AND LIGHT FAIR OCH ANTIKMÄSSAN SOM AVLÖSER VARANDRA UNDER ÅRETS FÖRSTA MÅNADER.



Den hetaste trenden heter hållbarhet och om det handlar det mest tydligt på Formex. "Utan design ingen hållbarhet" heter det och en designproducent utan hållbarhet kan börja skriva sin konkursansökan, spås det. Nordic Space är temat på årets mässa och kännetecknas av rymd, marina kännetecken, sakralt, stilrent, odekorerat och tillåtande, konstnärligt och artistiskt med nya spännande material baserade på återbruk. Orrefors är exempel på både dåtid och framtid. De firar 275 år som glasbruk och vill gärna vara med i 275 år till. Glasföremålen ska vara både användbara och spännande och unga formgivaren Sara Persson har skapat en serie vaser för olika sorters blommor men som också





står sig alldeles för sig själva. Och bakom kulisserna inne i glashytans värme är blyet i glasmassan för länge sedan borttaget.

På Möbelmässan är hållbarhet temat för samtal om design och arkitektur men mer hos de etablerade än de unga, vilket kan synas något anmärkningsvärt. Med något undantag är de flesta material ljusa, trä dominerar och formerna är nordiskt enkla. En innovation är mossa uppåt väggarna. Handplockad renmossa från våra skogar i norr har fått ny användning som ljuddämpare. Enligt innovatörerna dämpar den ljud dubbelt så mycket som standardljuddämpare och fyller även en dekorativ funktion då den låter sig färgas i mängder med nyanser. Det allt igenom ökande matintresset avspeglar sig i ett mycket stort utbud av matmöbler, stora och generösa för många gäster med plats för mycket mat och goda samtal. "Must see, must eat", säger den italienska gästkokken Isabella Marone som står för den mat som serveras i den



**ALLT ÄR JU EGTENLIGEN EN FRAMTIDA ANTIKVITET
OM DEN HÅLLER ÖVER TID OCH BLI REN
EFTERTRAKTAD KLASSIKER.**





fullskaligt uppbyggda toppklassrestaurangen Design Bar.

Allt är ju egentligen en framtida antikvitét om den håller över tid och bli ren eftertraktad klassiker. Det handlar inte bara om utseende utan även form och funktion och om ögats och handens slitage. Och det är så föremål bör se ut. Vackert slitna av tidens tand och inte uppputsade till nutid. De som blir klassiker har en designhöjd och är tidstypiska och igenkännande. Allt på Antikmässan tillhör ju återbrukstrenden per automatik och här finns vackra och outslitliga silverbestick, glasserviser i långa banor och matserviser som öppnar minnen från förr. Koppar spås bli den nygamla metallen efter mässing så nu är det dags att putsa farmors grytor och mormors kastruller.



KOCKEN DESIRÉE

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, ÅSA FROSTFELDT

EGENTLIGEN HADE JAG TÄNKT EN TITEL SOM "UNG, TJEJ OCH KOCK", MEN EFTER SAMTALET MED DESIRÉE JAKS KOM JAG PÅ ANDRA TANKAR. "JAG VILL VARA EN DUKTIG KOCK, INGET ANNAT", SÄGER DESIRÉE. OCH DET HAR HON ALLTID ÖNSKAT.



Barndomen i Polen tillbringade hon med mormor i trädgården. "Där är man närmare naturen och maten", säger Desirée. Trots långa dagar på krog i storstan är det fortfarande i naturen hon hämtar inspiration. Växter och svampar finner lätt vägen till hennes väska på hennes promenader i skog och mark.

Desirée har varit kock i tre år efter utbildning på Internationella restaurangskolan och har satt upp stora delmål för sitt framtida yrkesliv. Ett halvår i taget är lagom för närvarande, tycker Desirée. Hon har medvetet sökt sig till arbetsplatser som passar hennes mål, hennes sätt att arbeta och med hållbarhet i fokus. Griffin's Steakhouse, Sjön och nu Agrikultur passar hennes sätt att arbeta. Även arbetsmiljön är viktig, tycker Desirée.

I delmålen ingår även tävlingar. Hon har redan tävlat med Stockholm Culinary Team med det kalla bordet och tog med laget hem titeln Olympic gold medal winners



DESIRÉE FRAMSTÅR TROTS SIN UNGDOM SOM EN PERSON SOM VET VAD HON VILL OCH KOMMER SÄKERT ATT LÅTA TALA OM SIG BÅDE PÅ FRAMSTÅENDE KROGAR OCH I TÄVLINGSSAMMANHANG





2016 i Erfurt. Nu vill hon söka till Kocklandslaget och till Årets Kock och bli än bättre och bättre kock. Hon älskar att pusha sig själv till det där lilla extra.

I höstas fick Desirée chansen att bjuda på en egen skapad meny på Ateljer 23. "En superchans, fantastiskt, jag fick prata om vad som är viktigt för mig och gästerna uppskattade det", sammanfattar hon.

Desirée uppskattar både sina manliga och kvinnliga förbilder. "Men ibland blir det uppmärksamhet

på fel sätt", säger Desirée. Desirée nämner särskilt Lina Ahlin, hennes kollega på Agrikultur som en god förebild. "Det handlar absolut inte om en feministisk inställning utan strikt yrkesmässig", förtydligar hon.

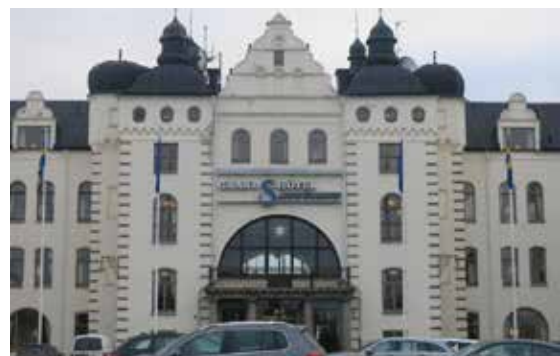
Desirée framstår trots sin ungdom som en person som vet vad hon vill och kommer säkert att låta tala om sig både på framstående krogar och i tävlingsomgångar. Vi önskar henne mycket lycka till.



GRAND HOTEL PÅ DEN SVENSKA RIVIERAN

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, FREDRIK MALMSTEDT, PER-ERIK BERGLUND

LIKT EN GRÄDDVIT KROKAN MED TINNAR OCH TORN AVTECKNAR SIG GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN MOT HIMLEN. PÅ SJÖSIDAN LIGGER SALTSJÖBADENS LIVLIGA HAMN. HOTELLET GRUNDADES AV K.A. WALLENBERG SOM SPELAT EN CENTRAL ROLL INOM SVENSK FINANS OCH INDUSTRI.



Idén att bygga "en svensk Riviera" föddes under en visit i Monte Carlo och han började skapa sina drömmars palats omgivet av havet och skogen utmed kusten i Saltsjöbaden. Hotellet byggdes i fransk stil, inspirerat av Hotel de Paris i Monte Carlo. K.A. Wallenberg och hans fru Alice var djupt engagerade i arbetet och lade ner mycket omsorg på minsta detalj i både byggnad och inredning. Hotellet invigdes 1893 och kom att stanna i familjen Wallenbergs ägo i hela 107 år. Hotellet blev en populär tillflyktsort och K.A. Wallenberg lät till och med bygga en järnvägsförbindelse från Stockholm direkt till hotellets stora entré.



Här har hållits fredsförhandlingar under krigstider, statsöverhuvuden har konfererat, kungliga familjemedlemmar och Hollywoodkändisar har njutit av hotellbesöken. 1953 bodde Frank Sinatra och Ava Gardner här och sviten bär sedan dess Sinatras namn. Värt att nämna är huvudavtalet mellan Svenska Arbetsgivareföreningen och Landsorganisationen i Sverige som skrevs på hotellet 20 december 1938. Det kom senare att kallas för "Saltsjöbadsavtalet" och de finns till och med ett uttryck i form av "Saltsjöbadsandan".

Efter många framgångsrika år hamnade hotellet i glömska, det drevs lite halvhjärtat och lät inte tala om sig som förr. Hotellkorridorerna låg i skymning då varannan glödlampa skruvats ur för att spara el. Den 21 september år 2015 förvärvades hotellet av Gunnar Järvhammar från en lågmäld men skicklig fastighetsfamilj. Bolaget Lustgården Saltsjöbaden AB har satt igång att återuppliva hotellets glans. Den första åtgärden var att skruva i korridorlamporna. Det kommer inte att bli precis som förr men lika smakfullt och elegant och supermodernt med nutidens alla moderniteter. "Sveriges bästa hotell", säger vd Jonas Linderöth om den nya visionen.

HÄR HAR HÅLLITS FREDSFÖRHANDLINGAR UNDER KRIGSTIDER, STATSÖVERHUVUDEN HAR KONFERERAT, KUNGLIGA FAMILJEMEDLEMMAR OCH HOLLYWOODKÄNDISAR HAR NJUTIT AV HOTELLBESÖKEN.



Framför hotellet ligger just nu en otroligt förfulande parkeringsplats och man häpnar över bara tanken. Bilarna ska gömmas under jord och en park med ekar som förr och en fontän med virvlande vatten kommer istället. En känd trädgårdsdesigner kommer att stå för trädgårdsdesignen och parkskötare krattar nu dagligen alla gångar precis som förr. Odlingar av ätbart grönt på tak och i trädgård hägrar i framtiden. Opassande och fula tillbyggnader ska rivras och en helt ny restaurang kommer att se dagens ljus. Inomhus renoveras rum, det putsas och fejas i hotellets alla inrättningar som restauranger, barer, bankettsalar och konferenssal. De långa korridorerna som gjordes extra breda för att två krinolinbärande damer skulle mötas badar numera i ljus och ventilationerna är snillrikt dolda i de röda pelarna.

Hotellet kommer så långt som möjligt att hålla öppet och ett besök förordas redan nu. En lockande söndagsbrunch står uppdukad för både tillresande och avresande och en avkopplande stund i hotellets spa ger ro för själen. För giftaslystna gäller det att passa på. Hotellets överdådiga salar är som gjorda för bröllop och det har de också varit även under hotellets

”lägsåsong”. En tids stängning kommer dock att bli nödvändig, berättar hotelledningen. Intill dess är hotellet och dess omgivningar öppet för både tillresta och lokalborna som värnar om sitt hotell. Utomhusaktiviteter med skridskoåkning på vintern och segling på sommaren avlöser varandra. Sommartid är det fullt på terrassen, det händer alltid något i hamnen och här kan man bli sittande en hel dag.

För förplägnaden står namnkunnige och alltid entusiastiske Fredrik Malmstedt, kanske mest känd för sin otroligt omtalade fine dining restaurang på 50 Kvadrat i Visby. Sedan dess har Fredrik arbetat med både stort och smått. Han har gjort det gotländska köttet vida känt, basat på anrika Stallmästaregården och arbetat tillsammans





med restaurangentreprenören Ricard Constantinou som satt koncept som K-märkt, Teatern, Panini och Printzece korvkoncept på matkartan.

Och så ringde Grand i Saltsjöbaden. Då skulle det bli nära hem för saltsjöbadsbon Fredrik men det var inte det som lockade. Att vara med och väcka ett anrikt lyxhotell och ta det in i framtiden, det vill väl alla och Fredrik fick chansen.

Maten är klassisk, vällagad på lokala råvaror med moderna inslag som sjömansbiffen med vin- och ölkokt potatis och långkokt mörgpipa som kan delas med gaffel serverad med kryddig majonnäs. De svenska Ingrid Mariäpplena har toppats med havrecrunch och mascarponeglass. Vid en titt i menyn kan konstateras att råvarorna överlag kommer från de främsta och bästa producenterna. Den planerade nya restaurangen hägrar förstås men att äta gott går, som sagt, utmärkt redan nu. "Vi har varit på minus hundra på en skala", säger Fredrik, "så det finns en del att göra". "Tills allt är färdigt ska vi ha helt, rent, funktionellt, god mat och riktigt bra service", tillägger han. Och det finns ingen anledning att betvivla det. Grandiosa Grand Hotel i Saltsjöbaden önskas all lycka nu och i framtiden.



FYND

Allt om vin 2015

93p

Decanter 2016

Bästa nyheterna
i September!

Tasteline



Med anor
från 1692



Art. nr:
2064-01

Pris:
199kr

Storlek:
750 ml

Alkoholhalt:
14 %

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**

UNG KOCK BLIR ÅRETS KOCK

TEXT: CATARINA OFFE FOTO ÅRETS KOCK: CATARINA OFFE, MÅNS JENSEN, MADELEINE LANDLEY FOTO ÅRETS UNGA KOCK: TIBOR BÁRÁNY © TIBORFOTO.COM

SÅ HAR ÅRETS STORA BEGIVENHET GÅTT AV STAPELN OCH JIMMI ERIKSSON, ÅRETS KOCK 2016, HAR LÄMNAT ÖVER STAFETTPINNEN. "PASSA PÅ OCH NJUT", RÅDER HAN SIN EFTERTRÄDARE. JOHAN BACKÉUS VAR DEN SOM ERÖVRAD DEN ÅTRÄVÄRDA TITELN FÖR 2017.



Det var honom väl unt, äntligen får han titulera sig Årets Kock, efter fyra tidigare finaler, varav två med silvermedalj. Envisheten har han från sin pappa, att aldrig ge upp och hade det inte blivit seger nu hade han kommit igen nästa år. Nu är det dags att ta sig an uppgiften att förvalta Årets Kocktiteln under ett år framåt. "Kul som fan kommer det att bli", skrattar Johan. Att Johan får kul kan vi vara övertygade om, han är en humoristisk norrlänning med nära till skratt. Och när han på lördagen efter tävlingen stod i köket på TV4:s Nyhetsmorgon var det som han inte gjort annat. Att sluta tävla är det dock inte tal om. "Det finns en tävling till", säger Johan, så tillsammans med allt annat kommer han att smygstarta träningen inför nästa Bocuse D'Or inför 2019.

De senaste åren har det mesta kretsats runt Årets Kock med träning, funderingar och träning igen. "Hela livet har formats efter det här, det känns så skönt att det äntligen är över".





DET VAR HONOM VÄL UNT, ÄNTLIGEN FÅR HAN TITULERA SIG ÅRETS KOCK, EFTER FYRA TIDIGARE FINALER, VARAV TVÅ MED SILVERMEDALJ.

Konkurrensen var dock hård. Flera tävlande är omvittnat duktiga och liksom Johan har de tävlat förut. "Men jag körde mitt race", säger Johan. "Vegetariskt är roligt och alla gillar ju pärer (potatis)", tillägger han. Potatisen och övriga råvaror toppades med några tekniska pi-ruetter för att det skulle se "schyst" ut. "Vinnaren har lyckats exceptionellt bra att skapa väl utvecklade rätter med balanserade smaker, god finnish och prov på tekniskt kunnande. Rätterna ger en god eftersmak som dröjer sig kvar länge i munnen". Så lät motiveringen från den imponerande juryn bestående av Sveriges 24 duktigaste kockar och med hedersmedlem Prins Carl Philip som har deltagit i juryn i flera år.

Trots att själva vinstceremonin är försvinnande kort hann Johan tänka en hel del. "När bronset hade ropats upp så tänkte jag att jag kommer ramla ihop om det ropar upp mitt namn. Men sen när jag inte fick silver så kom paniken, skulle jag bli utan?". Och när hans namn kom "Jag var helt tom, svag i benen och gråtfärdig. Jag tänkte "Är det sant"? Vad ska jag göra nu?" Bakom Johans seger står också hela familjen, flickvännen Birgit som också är i branschen och vet hur man kan stötta. Och mamma och pappa som snickrat ihop hjälpmedel. För några år sedan tävlade Johan i Årets Unga Kock och fick medalj och sedan har det rullat på. "Det är mitt tips till andra som vill tävla, ge inte upp!"

Mejerimedaljen i silver gick till Sebastian Thureson och i brons till Magnus Persson.

Det finns en bra väg att komma till final i Årets Kock, nämligen att tävla i Årets Unga Kock. Det går bra för många av de kockar som tävlat i Årets Unga Kock och i årets final av Årets Kock hade fem av åtta finalister tävlat i Årets Unga Kock. Luqaz Ottosson som vann i Sverige 2012, Magnus Persson som vann i Sverige och tog silver internationellt 2005, Jesper Bogren som vann i Sverige och internationellt 2007, Martin Hansen och Johan Backéus som varit finalister och Årets Kock 2016 Jimmi Eriksson som vann i Sverige och silver internationellt 2013.

Strax efter Årets Kock gick Sverige-finalen för Årets Unga Kock för 41:e året i rad. Chaîne des Rôtisseurs, en internationell gastronomisk förening för både professionella krögare och amatörer, står bakom denna tävling för unga kockar,



verksamma på restauranger anslutna till Chaîne des Rôtisseurs i drygt sjuttio länder. Kockarna har vid tävlingstillfället inte fyllt 27 år. Årets svenska tävling ägde rum den 27 februari och segraren deltar i världsfinalen i Frankfurt, Tyskland i september. Tävligen följer Chaînes internationella regler där varje deltagare, från en hemlig korg med identiska råvaror, tillagar en meny för fyra personer, förrätt, varmrätt och dessert.

Magnus Åkerström, från Stadshuskällaren i Stockholm blev Årets Unga Kock 2017. Hans gedigna kunskap syntes väl i hans rätter och hans meny hade också jämnast kvalitet av alla.

Han har tillbringat fyra år i den högre gastronomiska sfären i Sverige. Det är på Stadshuskällaren man

bevarar alla Nobelmiddagar, här har tidigare Årets Kock Andreas Hedlund verkat för att lyfta Nobelmiddagen till ytterligare högre höjder och Stadshuskällarens alla kockar har kunnat ta del av Andreas färdigheter som kock. Att Andreas under sin yrkestid har verkat många år som utbildare har naturligtvis gett avtryck. Dessutom är Stadshusrestauranger som arbetsgivare en stark påhejare och inspirerar sina kockar att tävla, ett sätt för kockarna att öka sin personliga yrkeskunskap men som förstås också kommer arbetsgivaren och restaurangen tillgodo. Det har ägarna till Stadshuskällaren insett och verkat för sedan de började driva Stadshusrestauranger för inte så många år sedan. Festvåningen i Stadhuset har visserligen sin

egen köksorganisation men kunskap och erfarenhet spiller över åt båda håll. Även Magnus kockkollega Philip Lindgren hade en plats i finalen. Deltog i tävlingen Årets Unga Kock gjorde även Isak Oldenburg från Grand Hotel i Saltsjöbaden, Ebba Nordin och Viktor Arabzadeh från Upper House i Göteborg och Hampus Fors från Swedish Taste, Göteborg. Hampus tog hem 2:a platsen och Ebba 3:e platsen och är helt säkert sugna på att tävla igen.

VI SES IGEN I BÅDE ÅRETS UNGA KOCK OCH ÅRETS KOCK.



TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER



GASTRONOMISKA AKADEMIENS BELÖNINGAR

Akademiens guldmedalj har tilldelats Magnus Nilsson, krögare på den extraordinära restaurangen Fäviken Magasinet i Jämtland för utomordentliga insatser för svensk matkultur. Fäviken är rankad som en av de 25 bästa i världen. Silvermedalj tilldelades Håkan Jönsson, kocken som blev forskare med ambitionen att beskriva, förklara och kanske även påverka, det som händer med mat och måltider i Sverige. Matjournalisten och författaren Anna Sjögren som skriver om mat och fick ta emot guldpennan. Diplom delades ut till Yngdén Knäcke, Borgholm för personligt knäckebröd, Lotta Fabricius, Svenska Bin för framstående insatser inom biodling och honung samt till Restaurang Gro med fokus på restaurangkökets gröna möjligheter.



ÅRETS KOCK

Vinnaren av Årets Kock 2017 är Johan Backéus, som tilldelas Gastronomiska Akademiens Mejerimedalj samt en inspirerande studieresa till ett gastronomiskt intressant land. Thomas jobbar på Aveqia i Göteborg. H. K. H. Prins Carl Philip delade ut priset. Mejerimedaljen i silver gick till Sebastian Thureson och i brons till Magnus Persson

ÅRETS UNGA KOCK

Magnus Åkerström från Stadshuskällaren i Stockholm har korats till Årets Unga Kock 2017 vid en prisceremoni på Stockholms Hotell- och Restaurangskola. Tillsammans med 5 andra finalister tillagade han en trerättersmeny från en hemlig råvarukorg med hel gös och lammstek med ben som obligatoriska ingredienser. Segraren går vidare till världsfinalen i Frankfurt, Tyskland i september. På andra plats kom Hampus Fors, Swedish Taste, Göteborg och på tredje plats Ebba Nordin, Upper House, Göteborg



ÅRETS GULLDRAKAR

- Dagens Nyheters Gulddrake gick till kategorierna Krog lyx- Adam/Albin, Krog Budget-
- 800 grader Kafé-Mellqvist Caffè Bar, och Bar- Yuc!
- Hederspristagare blev A A Gill, postumt, Sturehof och Take Over
- Mottagare av stipendiet Framtidsdraken blev Rebecka Norrby och Signe Åberg



BOCUSE D'OR

Sverige och Alexander Sjögren fick en 7:e plats. USA segrade medan Norge tog hem silvermedalj och bronset gick till Island

GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN PRESENT SOM RÄCKER HELA 2017

Prenumerera på Fine Dining & DESIGN 2017 och få 4 nummer direkt i din mail! Endast 250:- + moms/år

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

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

TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER



COUPE DE MONDE DE LA PÂTISSERIE

Det svenska konditorlandslaget fick 11 av 22 tävlande och vann pris för bästa innovation med temat "Fashion". Frankrike vann guld följt av silver för Japan och brons för Schweiz



OSTRON-EM

Johan Malm blev två och är Sveriges bästa ostronöppnare. 20 personer från 13 deltog i Ostron-EM där uppgiften är att snabbast öppna flest ostron. Johan är också den regerande VM-mästaren sedan förra året.

ÅRETS AFFÄRSKROG

Klas Lindbergs restaurang Portal har utsetts till Årets Affärskrog av Dagens industri och Di Weekend med prismotiveringen: "Precis rätt i tiden och på rätt plats serveras en modern restaurangupplevelse. Årets stjärnskott är också Årets affärskrog 2016. Di Weekends utmärkelse går till Portal!"



GOURMAND AWARDS

59 svenska kokböcker utgivna senaste året vinner nationellt och representerar Sverige i den internationella tävlingen där 211 länder deltar. Sveriges bästa kokböcker utgivna under 2016 har bedömts av en internationell jury och de 59 har kvalificerat sig till att tävla om Gourmand Awards i årets 'Best in the World'-utmärkelser. Prisutdelningen äger rum i maj i Yantai, Kina



SVENSKA MICHELIN-STJÄRNOR

- ☆☆
 - Oaxen Krog, Vollmers, Fäviken Magasinet
- ☆
 - Ekstedt, Esperanto, Gastrologik, Mathias Dahlgren Matbaren, Operakällaren, Sushi Sho,
 - Volt, Imouto
 - 28+, Bhoga, Koka, SK Mat & Människor, Sjömagasinet, Thörnströms Kök, Upper House
 - Sture Malmö, Bloom in the Park
 - Hotell Borgholm, Daniel Berlin, PM & Vänner

GE DIG SJÄLV ELER EN GOD VÄN EN PRESENT SOM RÄCKER HELA 2017

Prenumerera på Fine Dining & DESIGN 2017 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.

OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS

GRÖNT OCH PIZZA OM VART ANNAT OCH NYA FAVORITSEMLOR PÅ TOPPEN. MASSOR MED MODERN GOD MAT ENDA NACKDELEN ÄR ATT DET NATURNÄRA MEN HÅRDA PAPPERET GÖR ATT FLERA AV BÖCKERNA OMÖJLIGT KAN LIGGA ÖPPNA AV SIG SJÄLVA VILKET KAN VAR NOG SÅ IRRITERANDE.



GOURMETPIZZA

Håkan Johansson

Norstedts

Pizzabottnar kan varieras, jäst, surdeg eller fullkornsdeg ökar variationen och också nytigheten. Fyllning med klassiker men även potatis, löjrom och pistaschnötter. Och söta med vaniljkräm, bär, frukt och choklad. Det är Magnus frestande pizzo. Plus en pizzasten.

RÖTTER & KNÖLAR

Amanda Hellberg & Eveline Johnsson

Kakao Förlag

Här handlar det om vegetarisk mat från underjorden och att författarna älskar rotsaker går det inte att ta miste på. Det startar med sensommaren, rotsakernas absoluta högsäsong. Det är också då man ska så för att kunna skörda ganska tidigt nästa sommar. Därefter kommer kapitlen husman, festligt och vinter med idel goda rätter inklusive bakverk. Jag tjingar för rödbetsmuffins med choklad. Japan



RAMEN

Tove Nilsson

Natur & Kultur

Vi har alltid haft ett gott öga till den japanska maten även om vi inte satt vår fot i landet. Nudlar och smårätter är huvudinnehållet i denna bok. Ramen är en slags snabbmat av det smakliga slaget som kan varieras i det oändliga. Köket behöver utrustas med några japanska redskap och råvaror och med dem på plats är det bara att sätta igång. Övning ger färdighet.

OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS



FRUKT O GRÖNT

Lotta Köhlhorn

Norstedts

Boken utgår från råvarorna och börjar med citron. Därav de första överraskande recepten som är whiskey sour och limoncello. Sedan följer frukt och grönt med söta små symboler uppe i högerhörnet. Alla sorters rätter och tekniker blandas i råvarans eget kapitel, såväl inläggningar som bakverk och regelrätta grönsaksrätter. Utformningen är spännande och lockar till djupdykning i innehållet.

PIZZA NAPOLETANA

Besmir Balaj & Ville Ilola

Natur & Kultur

Lika mycket att läsa om pizzan och dess historia som att laga den. Underrubriken är ”Jakten på en fulländad pizza i hemmaugn, ombyggd grill och vedugn” och så är det. Kapitlen innehåller historia, redskap, deg, toppings, baka och recept. Lätt att leta och hitta. I det sympatiska felsökningskapitlet i slutet kan man få förklaring på sitt misslyckande och goda råd.



EKSTEDT ÖVER ÖPPEN ELD

Niklas Ekstedt

Ordfront

Med recept från det analoga köket. Vem behärskar som Niklas den vedeldade tekniken och här delar han frikostigt med sig av goda råd. Innan recepten som börjar på sidan 72 får man en genomgång om hur man bygger en eldstad och tips på ett antal grunder och bastillbehör som behövs. Låt det ta den tid det tar och bli en riktigt duktig kock med elden som främsta redskap.



SEMLA

Mattias Ljungberg & Joel Wåreus

Watz Book Förlag

För att par år sedan såg semmelwrappen dagens ljus och bakom den innovationen stod Mattias Ljungberg på välkända Tössebageriet. Sedan dess har det rullat på och i nya semmelboken finns massor med varianter, både sannolika och osannolika. Det är bara att läsa, förvånas, förtjusas och kanske förfasas. För att hinna med alla sorter har till och med anrika Tösse förlängt semmelsäsongen och det är alltså nu OK att äta semla lite när som helst om man vill. Mina favoriter är entrésemelan med syrad grädde och löjrom och lakritssemelan. Vilka är dina?





TÄVVLING

VAR MED OCH TÄVLA OCH VINN!

VINN BOKEN

SEMLA

av Mattias Ljungberg & Joel Wåreus

Hur många semlor mumsar vi i oss på ett år?

1. Ca 5 miljoner
2. Ca 20 miljoner
3. Ca 40 miljoner

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