

fine

DINING & DESIGN

IN SCANDINAVIA

MARS 2018



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

INNEHÅLL



3 LEDARE

4 NOTISER

10 DOWNTOWN CAMPER

Där betong möter naturen med glitter i ögat

18 MED MATEN I FOKUS

Fotografering med en naturlig känsla för balans

27 RÄTTVIKSÄRTANS ÅTERKOMST

Kulturarvsgrödor har börjat odlas igen och ligger nu helt rätt tiden

33 BORNHOLM: FOLK, FÅ OCH FOODIES

Idén till ett nytt matkulturhus som snabbt tog fart

43 NY ITALIENARE I STOCKHOLM

"Tanken är att fånga essensen av det som är Italien"

47 STOCKHOLM ÄR GODAST PÅ VATTNET

Här serveras maträtter från en välsmakande À la Carte meny tillsammans med en fantastisk utsikt

58 TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

63 OM OCH KRING MAT

65 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

SOMMARTIDER HEJ HEJ ...

Precis i skrivande stund har vi ställt fram grillen... dvs sommartiden är här igen med allt vad den innebär i form av härliga kvällar med god mat och dryck och sköna långa dagar med massor av nya upplevelser. Och det kanske äntligen är dags för lite sol och värme igen. Det vore verkligen efterlängtat.

Våren är här och med den nr 1 av Fine Dining 2018. Det är alltid lika spännande när man går in på vår hemsida www.finedining.se och tittar vad som hänt under de senaste åren under ARKIVET. Vem vann vilken tävling? Hur många stjärnor eller stjärnfall fick vi beskåda och nya, spännande utformningar av restauranger över hela vårt avlånga land.

Även i år inleder vi som vanligt med att berätta om senaste nytt. Och därefter förflyttar vi oss raskt ner till skåne där Carl Wachtmeister har mycket spännande kulinariska upplevelser att berätta om.

Mitt i centrala Stockholm, närmare bestämt på Brunkebergs torg, har ytterligare ett nytt hotell öppnat på senare tid. Downtown Camper sett dagens ljus och Catarina Offe berättar mer om vad men kan förvänta sig här som gäst precis intill Sergels torg...

Vi tittar närmare på Nordiska råvaror och styr sen kosan till Bornholm för att möta folk, få och flera foodies på plats. En ny italienare med höga ambitioner har slagit upp dörrarna i Vasastan och vi får höra mer om hur och varför den kom till. Och mer om hur en välbekant lokal plötsligt blir ett helt nytt restaurangkoncept.

Vad skulle nordens Venedig – Stockholm vara utan alla båtarna som förgyller tillvaron för turister och alla matälskare på besök. Vi tittar närmare på en av Strömma Kanals båtar. Skepp ohoj. Arla avslöjar också vad Arla Pro konceptet betyder och hur det kommer att fungera framöver.

Därefter är det dags att ta en närmare titt på alla tävlingar och utmärkelser som har ägt rum på senare tid.

TÄVLINGEN avslutar så innehållet i det här numret och vi vill ha in era svar inklusive postadress så snart som ni kommit på det rätta svaret.

Lycka till

Välkommen till Fine Dining & Design

Vi önskar er alla många riktigt ljusa, fina dagar framöver.

OVE CANEMYR

Chefredaktör
www.finedining.se



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

MELKER ANDERSSON ÖPPNAR I UPPSALA

Anrika Stadshotellet i Uppsala blir hemvist för krögaren Melker Anderssons nya restaurang Heart & Bones.

”När jag såg den fina lokalen kände jag direkt att det var som att komma hem. Och så ska det kännas för alla som kommer hit. Det ska bli en krog och ett vardagsrum som man vill komma tillbaka till många gånger”, säger Melker Andersson. Maten kan bäst beskrivas som rak, ärlig och utan konstigheter med råvaran i fokus. Det blir främst fisk, skaldjur och grönsaker plus lite kött på menyn.



NYTT PÅ AT SIX

Ett nytt brunchkoncept ser dagens ljus på restaurangen At Six i Stockholm. Executive Chef Andreas Askling beskriver matkonceptet som “En visionär resa där dryck matchas med mat och vice versa.” Det blir en del klassiska brunchfavoriter men också mycket inspiration från Asien och resten av Europa. Centralt för brunchen är punch bowls. Det fortfarande lite ovanliga dryckeskonceptet är en cocktail som delas och serveras på bordet ur en skål som kan anta formen av en ananas, flamingo eller discokula. För att förhöja den internationella känslan bokas både lokala och influgna liveakter som bjuder på en bred musikalisk repertoar.

Utöver brunchen gör det innovativa middagskonceptet Dinner Time Story med världens minsta kock, Le Petit Chef, sin fjärde lansering i världen. Sedan i februari finns pop up-restaurangen på At Six. Då bjuds det på en unik sexrättersmeny komponerad av Andreas Askling och hans team. Menyn är inspirerad av Marco Polos resa längs med Sidenvägen och kommer till liv med hjälp storytelling, avancerad teknik och gastronomisk höjd som en unik upplevelse för alla fem sinnen.

Till sin hjälp har Andreas fått tillskott av Andreas Edlund, Årets Unga Kock 2011, senast från Pontus och framgångsrika Dinner Club på Atelier 23.

H&M ÖPPNAR NY LYXKEDJA I STOCKHOLM

H&M-gruppens varumärke Arket kommer att öppna sin första svenska butik i början av sommaren 2018. Tanken var ursprungligen att butiken, som kommer att ligga på Drottninggatan i Stockholm, skulle bli Arkets andra Stockholmsbutik.

”Vi hade otrolig tur som kunde göra om planerna så snabbt efter branden på Biblioteksgatan i november”, säger Arkets vd Lars Axelsson.

Butiken på Drottninggatan blir den nionde öppningen sedan Arket lanserades i London, och online på 18 europeiska marknader, i augusti i fjol.



ANTIKMÄSSAN

Årets antikmässa i Stockholm har ledorden kvalitet, hållbarhet och återbruk och är det någonstans man kan finna just det är det ju bland antika föremål, det är ju själva vitsen. Mässan är ett Eldorado för den som vill skapa ett personligt hem. I majoriteten av montrarna står fantastiska matbord uppdukade med vackert glas och porslin. Annat som inte är avsett att äta på och dricka ur kan ändå tjäna ett syfte vid matbordets goda samtal. Vackra, smakfulla, estetiska, annorlunda och galna föremål passar utmärkt som en conversation piece att starta samtalet runt. Sedan går det av sig själv.



ARLA INVESTERAR 100 MILJONER KRONOR I DEN SVENSKA OSTTILLVERKNINGEN



Under 2018 kommer Arla att investera 100 miljoner kronor i våra mejerier som producerar ost i Sverige. Satsningen görs för att stärka den långsiktiga konkurrenskraften för den svenska osten.

Under 2017 investerade Arla 25 miljoner kronor i Östersunds mejeri för att där kunna starta tillverkning av den Jämtländska Hushållsosten. Då denna hushållsost blev en succé gjorde vi ytterligare en investering i början på 2018 för att dubbla produktionskapaciteten.

I Europa så har produktionen av ost ökat markant de senaste månaderna vilken fått till följd att priset på ost sjunker i Europa. Vi står inför en situation där priserna pressas även på den svenska marknaden.

– Vi är stolta över vår långa tradition av svensk osttillverkning av mycket hög kvalitet. Svenskarna älskar ost, inte minst den svenska osten. Men konkurrensen från omvärlden är hård och det är otroligt kul att kunna berätta om denna investering som gör det möjligt att vidareutveckla den svenska osten och uppfylla konsumenternas krav på högkvalitativ ost med fantastisk smak, säger Oscar Rosdahl Marknadsdirektör Arla.

Den svenska osten har unika mervärden och unika smaker. Dock behöver konkurrenskraften på den svenska osttillverkningen stärkas. Därför gör nu Arla en strategisk investering på våra ostmejerier.

– Vi ser en ökad efterfrågan på lokal och svensk ost. Arla investerar 100 miljoner kronor för att kunna producera mer svensk ost på ett mer kostnadseffektivt sätt för att möta konkurrensen från Europa, säger Patrik Hansson chef Arla Sverige.

Den största investeringen görs i Götene där vi investerar drygt 60 miljoner kronor i en ny förpackningslösning. Förra året investerade vi drygt 25 miljoner kronor i Kvibille för att bygga ut lagerytor för mognad av ädelostar. I år fortsätter vi investeringarna i Kvibille med 7 miljoner kronor. I Falbygdens mejeri investerar Arla i år 5 miljoner kronor också där för att bygga ut lager och mognadsanläggningar.

PONTUS FRITHIOF ERBJUDER UPPGRADERAD TÅGFRUKOST

Under 2017 ökade företagsresandet med hela 102 % och alltid aktive krögaren och entreprenören Pontus Frithiof lanserar därför nya frukostmenyer för MTR Express förstaklasspassagerare. En variationsrik, nyttig och god frukost värderas högt av affärsresenärerna och deras önskemål stämmer väl med Pontus strategi med ett hållbart koncept och gröna val i fokus för många. De nya frukostmenyerna består av tre roterande menyer för passagerarnas variation och alla lika smakliga.



för passagerarnas variation och alla lika



DEN NYA SNAPSEN ÄR LAGOM®

Pernod Ricard Sverige har nyligen lanserat sin första snaps med lägre alkoholhalt – Lagom kryddat brännvin, med en storlek och alkoholstyrka som är alldeles lagom avvägd, utan att tumma på den klassiskt skandinaviska smakupplevelsen av dill och kummin, utmanar och förnyar Lagom den traditionstyngda svenska snapskategorin. Lagom kryddat brännvin är en ekologisk snaps med en alkoholhalt på 25 %, som finns i Systembolagets beställningssortiment inför helgerna.

Det är för första gången på nästan 10 år som Pernod Ricard Sverige lanserat ett nytt, kryddat brännvin. Lagom kryddat brännvin är den första snapsen på den svenska marknaden med en alkoholhalt på endast 25 %. Lagom® är ett resultat av en passion för att visa på en lyhördhet gentemot moderna influenser och samtida kultur.

Smakpaletten är klassisk - en fräsch smak av dill följs av en rund och fyllig ton av kummin som avslutas med en förnimmelse av fänkål och fatkaraktär. Pris 189 kr.

Lagom Kryddat Brännvin
Nummer Systembolaget: 82709
Pris: 189 kr för 50cl
Alkoholhalt: 25 %



WALLMANS ÖPPNAR I GÖTEBORG

Wallmans Group gör sin största investering någonsin när Kungssportshusets Matbar och The Concept öppnar i Gamleports gamla lokaler vid Kungssportsplatsen i Göteborg. "Det blir Wallmans 3.0", säger vd Eva Persson. Två krogar under ett gemensamt koncept, där musik, utsökt mat och underhållning står i centrum. Flerfaldige Årets Kock-finalisten Jesper Bogren från Heaven 23 håller i maten, som blir något alldeles extra. Maten och presentationen kommer att vara lika viktig som underhållningen, det blir fullt av överraskningar och allt ska vara en enda stor upplevelse.

I bottenplan ska Kungssportshusets Matbar bjuda på enklare mat från hela världen, och ge en känsla av "romantisk, anspråkslös enkelhet". I våningarna ovanför öppnar The Concept, en färgstark "dinner club" som ska servera mat och underhållning. Det blir olikt allt annat man har upplevt i restaurangväg i Sverige, lovar Eva Persson. Man äter när man vill, allt runt omkring pågår hela kvällen, det finns inga tider att passa.

Konceptet ska bjuda på en "Downton Abbey"-känsla, där det enkla och mer rustika finns på nedervåningen i matbaren, och det glamorösa en trappa upp.

ARLA ÅTERLANSERAR DOFILUS – EN KLASSISK YOGHURT FÖR MAGEN

Arla lanserar nu Dofilus, en serie smakrika yoghurtprodukter som innehåller en unik kombination av tre bakteriestammar och dessutom är en naturlig källa till kalcium.

Stressmage, ballongmage eller känslig mage - många svenskar har besvär med magen som de inte får rättsida på. Nu återlanserar Arla Dofilus, en laktosfri yoghurt som med sina tre bakterier kan hjälpa till att hålla magen i balans.



SAY BLUSH PINK GRAPEFRUIT – ETT MOUSSERANDE VIN MED RÖD GRAPEFRUKT SMAK

På Park Avenue Hotel, som är en av Göteborgs mesta utelivsadresser, har välkände krögaren Stefan Karlsson med sitt team i Götaplatsgruppen öppnat At Park. Restaurangen har plats för 130 gäster, en stor bar och den nya festvåningen tar emot upp till 650 gäster. Smygöppningen skedde i samband med Bokmässan i september, allt är stort och nytt även för det rutinerade teamet och nya lösningar behövs för att allt ska fungera för både gäster och personal. At Park kommer att vara väl värt ett besök - eller flera.

JOHAN JURESKOGS EGEN HAMBURGARE

Efter flera års samarbete med McDonalds lanserar köttkocken Johan Jureskog nu en egen hamburgerkedja. Målet är 60 restauranger inom tio år.

Utmärkande för Jureskogs är ett hållbarhetstänk med färs från mjölkkosor och ekologiskt bröd. Hamburgarna ska ha en så kallad smash style vilket innebär att färsen slängs på stekhällen och trycks till ordentligt vilket ger bra stekyta och mycket grillsmak. Dessutom går det väldigt fort. Inspirationen kommer från Johan Jureskogs resor runt om i USA där han testat olika typer av hamburgare.





ALEXANDERS NYA I MALMÖ

Alexander Sjögren har öppnat krog med det omöjliga namnet MUTantur, MuTANTur eller kanske MutanTUR. Trots detta har gästerna snabbt hittat vägen till krogen som varit fullsatt sedan starten i december. Krogen kan liknas vid en "urban gastrobar" eller folklig finkrog med familjär stämning. Visserligen har Alexander tävlat i Bocuse D'Or men som den duktiga kock han är ser han till att maten här stämmer med miljön, det vill säga god utan krångel. Hela 26 maträtter borde falla de flesta gäster i smaken, bara att välja efter humör och hunger, det enda problemet är allt låter så gott. Personalen är kunnig och snabb och trevlig i en balans som bidrar till krogens trivsamt. Malmö har fått en ny krogfavorit att besöka ofta.

SAYANS NYA I TEATERN

Teatern i Ringen centrum har fått ett nytt tillskott med köket NU. Den flerfaldigt prisade kocken Sayan Isaksson erbjuder sina gäster samtida och innovativa smaker från bland annat Japan, Hong Kong och Korea. Sayan som alltid vill göra nytt och spännande gillar formen av vällagad, urban och samtida mat med snabb servering i fokus. Och det gör säkert hans gäster också.



ALLA VÄGAR BÄR TILL EATALY

Den italienska matmarknaden som är spridd över världen har nu öppnat i Stockholm med bästa läge på Biblioteksgatan i ärevärdiga biografen Röda Kvarns pampiga lokaler som passar utmärkt som saluhall.

Grundaren Oscar Farinettis koncept är en blandning av affär, restaurang, café och matskola. Här finns alla italienska delikatesser som man kan önska och bakom disken står ofta en italienare. Varje Eataly är unik. I den K-märkta byggnaden i två plan rymmer saluhall, tre restauranger, kaffebar och glassbar och i mitten av lokalen är det som att sitta på en italiensk piazza. Här härskar den klassiska italienska matkulturen med bland annat en mozzarellabar och en vedugnspizzeria där degen jäst i ett dygn och mer. Hantverket står i centrum med egentillverkad pasta, choklad och mycket mer. Kaffet kommer från ett familjerosteri i Turin där för övrigt det första Eataly öppnade.

Ansvar för driften av det svenska Eataly har Pelle Lydmar och Salvatore Grimaldo. Till skillnad från andra Eataly som oftast består av en enkel saluhall har det svenska Eataly även fokus på restaurang och där passar restauratören Pelle Lydmars erfarenhet in.

En trivsam restaurangmiljö har varit Pelles mål och med tanke på den stora gästtillströmningen har han lyckats mer än väl.



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.

DRAMATENS NYA BAR

Nu har Dramaten upp portarna till sin nya bar och bistro. Helt klart är att Dramatens unika lokaler lockar till ett besök. Dramatenbaren ska bli en mötesplats som kompletterar dagens utbud i närområdet. Musik möter scenkonst och spontana gäster kommer för god mat eller en välgjord cocktail. Programmet, liksom maten, kommer att variera och överraska med liveakter, poesiluncher och soppteater. Menyn är skapad av Oscar Fernandez Selg och Håkan Thörnström. Lokalen är K-märkt vilket innebär utmaningar i menyn. Det blir mat från ugnen och kalla rätter. På menyn finns mellanrätter som klassisk minihamburgare och club sandwich på hummer till laxtacos.



BOO NATUR I NÄRKE

Det är inte varje decennium det öppnar en restaurang i Närke med en stjärna i Guide Michelin som målsättning. Men det är vad Joe Devine med meriter från bland annat Frantzén/Lindeberg föresatt sig. Långt inne i skogen tornar det pampiga, mörkrosa Boo Slott t upp sig och i det lilla nyputsade huset bredvid finns krogen. I huset, tidigare arbetarbostäder, finns 23 matplatser och några i baren. Det bjuds på en meny bestående av tolv serveringar, mestadels med råvaror från ägorna, odlare i grannskapet och örter ärligt stulna från slottsträdgården. Matsalen är vitputsad och varm och slottsfrun ligger bakom de vackra bordsdekorationerna. Både mat och bordsdekorationer bidrar till intressanta bordskonversationer och är klart värd en rejäl omväg.

TAREQS NYA I MALMÖ

Tareq Taylor är Malmös mesta, och sedan länge även internationellt kända, tv-kock. Hans krog Kockeriet, belägen ett stenkast från Malmö centralstation, har på några få år utvecklats från populärt lunchtillhåll och matstudio till en avslappnad middagsrestaurang med bar.

Med en uttalad ambition att nu uppgradera sig genom klassiskt matsalsarbete, vin i fokus och ett utökat samspel med gästerna, kan det bli pretentiös och formellt. Men med sympatiske Tareq vid rodret blir det självklart inte så. Allt är till synes så enkelt och tydligt, men samtidigt så elegant och gott. En självklar mötesplats i Malmö.



EKSTEDT TILL HILLENBERG

Hillenberg har under Karl Ljungs ledning blivit känd för sin goda mat. Lika gott blir det då Niklas Ekstedt tar över. Lite nya smaker, mer fräs och eld som är Niklas signum. Hillenberg och Niklas vincaé Tyge & Sessil kommer att bindas samman med en gång som även kommer att bli en liten konstutställning att njuta av på vägen.

CHEF'S TABLE PÅ ICEHOTEL

Icehotel i Jukkasjärvi inför ett nytt matkoncept för att attrahera fler i den växande målgruppen "de som reser för att äta". "Folk efterfrågar matupplevelser som kan matcha isen och konsten", säger kökschef Alexander Meier.

Tillsammans med sommelier Sofie Nordefors har han skapat en meny som blir garanterat minnesvärd. Alla gäster sitter runt det stora träbordet och kan välja att umgås i större eller mindre konstellationer. Två kockar ur köksbrigaden tillagar och serverar en tolvrätters meny med tillhörande dryck och berättar om ursprung och råvaror.



KULINARISK SATSNING PÅ NK

I omdaningen av det klassiska varuhuset NK i Stockholm ingår en utökad satsning på mat och dryck. Varuhuset gör en rejäl kulinarisk satsning vill att varje våningsplan ska ha en kulinarisk upplevelse som restaurang, bar eller café. NK ska dessutom utöka sin yta genom att flytta in med mat och service på parkeringshuset Parkadens gatuplan. På taket av befintliga NK planeras även en restaurang med ute- och inomhusdel som kommer i ett senare skede.



YASURAGI SATSAR PÅ VEGANSKT

För att inspirera och visa möjligheterna med hållbar mat öppnar det japanska bad- och konferenshotellet Yasuragi en helt ny restaurang i anslutning till det japanska badet med rå och vegansk meny.

Den nya restaurangen heter Saishoku, vilket ordagrant betyder grönsaksätare. Tanken är att gästerna lätt ska kunna slinka in för att beställa något extra under sin vistelse. Menyn består av både rawfood och det veganska köket. Med bas i japansk tradition bygger man vidare med inspiration från hela asiatiska kontinenten med färgstarka nyanser. Hållbarhet är en grundsten på Yasuragi, så det självklart är även svenska smaker med närodslade ingredienser har en plats på menyn. Varje maträtt är noggrant komponerad med kombinationer av smaker och texturer för att skapa en matupplevelse utöver det vanliga.

TILL MINNE AV PAUL BOCUSE

Den franska stjärnkocken Paul Bocuse har avlidit 91 år gammal. Bocuse anses vara en av 1900-talets främsta kockar och en av de första kockarna att bli en offentlig person. Bocuse var främst känd för sin franska matlagning och anses vara en av de främsta företrädarna för nouvelle cuisine, "det nya franska köket". Han har även lärt upp många framgångsrika kockar. Bocuse fick sin första Michelinstjärna 1958. Han gjorde om sin fars krog L'Auberge du Pont de Collonges till en framstående restaurang och fick sin andra stjärna 1960 och en tredje stjärna 1965. Bocuse har även grundat och namngett det som kallas kock-VM, Bocuse d'Or, där flera svenska kockar rönt stora framgångar genom åren.





DOWNTOWN CAMPER DÄR BETONG MÖTER NATUREN MED GLITTER I ÖGAT

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, DOWNTOWN CAMPER BY SCANDIC

NU SKA DET BORTGLÖMDA BRUNKEBERGSTORG LEVA UPP IGEN MED HJÄLP AV SPÄNNANDE HOTELL OCH RESTAURANGER SOM LOCKAR BÅDE STOCKHOLMARE OCH MER LÅNGVÅGA BESÖKARE.



Det unika hotellet Downtown Camper är ett av dem med sitt nya spännande koncept som erbjuder en hotellupplevelse som kombinerar naturen och den urbana betongen. "Vi vill koppla upplevelser till boendet och hjäl-

pa våra gäster att uppleva Stockholm på ett nytt sätt och framför allt att göra saker tillsammans", säger Carina, som varit med från början. Utsidan är inte mycket att tala om men redan i entrén börjar det





hända saker. Det första man träffar på är hotellets cykelstall. Här råder febril aktivitet alla cykelvänliga dagar, sommar som vinter. Man kan cykla med guide eller på egen hand eller både ock med hjälp av en digital guide som blandar must see och en stockholmares personliga tips som kan ta dig långt bortom allfartsvägarna. Därefter stöter man på hotellets lifestyle concierge australiensaren Kristian Hell. Hotellgäster och stockholmare kan dagligen ta del av en mängd aktiviteter både inuti och utanför hotellet, till exempel låna kläder och utrustning för utomhusaktiviteter, löpargrupper eller avkoppling i wellnessavdelningen The Nest.



”VI VILL KOPPLA UPPLEVELSER TILL BOENDET OCH HJÄLPA VÅRA GÄSTER ATT UPPLEVA STOCKHOLM PÅ ETT NYTT SÄTT OCH FRAMFÖR ALLT ATT GÖRA SAKER TILLSAMMANS”, SÄGER CARINA, SOM VARIT MED FRÅN BÖRJAN



DEN SOM FÖREDRAR VATTEN FRAMFÖR ASFALT FÅR SITT LYSTMÄTE STILLAT YTTERLIGARE ETT STEG IN I HOTELLOBBYN DÄR KAJAKERNA PARKERADE I TAKET VÄNTAR.



Den som föredrar vatten framför asfalt får sitt lystmäte stillat ytterligare ett steg in i hotellobbyn där kajakerna parkerade i taket väntar. Strömmen ligger ett par kvarter bort och vips är man på paddlingstur med stadshuset och slotet som fond. Längre in finns den urbana hängmattan där man gör ingenting med eller utan hörlurar. Det som bjuds i lurarna är inte bara topplistemusik, här kan man lyssna på ljud som skapar välbefinnande enligt hjärnforskarrön. Eller varför inte "Run like hell" med Kristian, en synnerligen populär aktivitet som lockar hundratals eller ett biobesök med popcorn och allt. Lokala besökare välkomnas med ett community table och här kan



EN SKIVA SOCKERKAKA KÄNNS TRYGGT MEDAN PARADDESSERTEN GLACE AU FOUR FÅR GÄSTERNA ATT JUBLA.



man som ensamarbetare jobba själv och äta lunch med kollegor man inte skulle träffa annars.

Så klart finns allt annat som krävs i en hotellobby, den öppna välkomnande receptionen, shopen som mest innehåller sånt som behövs för ett liv i rörelse, restaurang och bar. Hotellet är stort med sina över tusen bäddar men lobbyn upplevs som mindre. Restaurangen avgränsas med hyllor som innehåller spännande prylar och har mestadels stora bord. Att äta tillsammans följer hotellets målsättning. På restaurangens trehundra stolar avnjuts frukost med stora inslag av grönt. Frukosten övergår i lunch och middag med comfort food från hela världen inklusive vårt hemland med fokus på grönt och grillat. Maten ska beröra, skapa associationer och väcka minnen till liv. En skiva sockerkaka känns tryggt medan paraddesserten Glace au four får gästerna att jubla. Personalen äter samma mat och är en ständigt pågående matrecension. I hotellets bar avnjuts husets cocktail





Sveavägen med vanilj, banan, gin och marshmallow eller lika gärna husets alkoholfria mocktail Klara Västra Kyrkogata gjord på selleri, sellerisalt, citron, honung, tabasco och soda.

Juvelen i kronan är The Nest uppe på taket där gästerna erbjuds träning, bastu, upplevelseduschar, ritualer och en fantastisk uppvärmd utomhuspool öppen året runt. The Nest har även en stor cocktail lounge med cocktails, bartenderns innovativa mocktails och hälso-

sam mat till frukost, lunch och middag och som är öppen från tidigt till sent. Här erbjuds spapaket med frukost eller lunch och bad och under drygt fyra timmar kan man träna, yoga, bada, basta eller bara vara. I den innersta delen av loungen finns förfriskningar och tidskrifter att avnjutas i badrocken. "Och på vårt spa finns alltid champagne", säger Carina. Personalen är allestädes närvarande med sin surprising service, en varmhandduk med doft av lavendel erbjuds alldeles innan man tänkt tanken. Maten är ännu lite hälsosammare än i Restaurang Campfire och bartendern blandar fantastiska alkoholfria mocktails.

JUVELEN I KRONAN ÄR THE NEST UPPE PÅ TAKET DÄR GÄSTERNA ERBJUDS TRÄNING, BASTU, UPPELVESEDUSCHAR, RITUALER OCH EN FANTASTISK UPPVÄRMD UTMUSPOOL ÖPPEN ÅRET RUNT.



**”VI TITTADE FRÄMST
EFTER GLITTER I
ÖGONEN, DÄREFTER HÖG
JOBBMOTIVATION OCH
SJÄLVFÖRTROENDE**

Carina Wallberg och Johan Mata, Food & Beverage Manager, delar på ansvaret. Carina har ett långt förflutet från Sveriges spahotell och har varit med från början och Johan står för matkunnandet med hjälp av Claes Benediktsson Kökschef och Head Chef i köket.

Än så länge har allt gått över förväntan men ”allt är nytt och kanske behöver vi backa och göra om men allt vi gör är med goda intentioner”, säger Carina. ”Vi vill vara flexibla och prestigelösa och vår

personal är alltid synliga och är där gästerna är. En av våra framgångar i den hårda konkretende om duktig servicepersonal är vårt annorlunda sätt att rekrytera”, fortsätter hon. ”Vi tittade främst efter glitter i ögonen, därefter hög jobbmotivation och självförtroende och först på tredje plats kom den klassiska cv:n.





Så klart måste våra kockar kunna laga mat men utan glimt i ögat blir det inte så gott som vi vill att det ska vara". Det viktigaste av allt är att gästen vill komma tillbaka och det har man än så länge lyckats med över förväntan. "Vi har en mycket hög rumsbeläggning, våra restauranger är välbesökta, vårt spa är välbesökt och The Nest Lounge är proppfull", sammanfattar Carina. "Vi träffas här regelbundet, det är kul att hänga här och man kan prata med varandra", säger ett gäng medelålders män när Carina går runt på sina informella marknadsundersökningar.

"Downtown Camper är inte ett lyxhotell i vanlig mening, vi har bytt ut kristallkronorna mot gemenskap", avslutar Carina, och det verkar det vara ett framgångsrikt beslut.

"DOWNTOWN CAMPER ÄR INTE ETT LYXHOTELL I VANLIG MENING, VI HAR BYTT UT KRISTALLKRONORNA MOT GEMENSKAP", AVSLUTAR CARINA, OCH DET VERKAR DET VARA ETT FRAMGÅNGSRIKT BESLUT.

ALTIA

Altia is the leading wine and spirits company offering quality brands in the Nordic and Baltic countries. Sustainability is an essential business factor for Altia. We want to enhance a modern, responsible Nordic drinking culture. Altia produces, markets, sells, imports and exports alcoholic beverages in its market area. Altia serves its consumers, customers and partners close to markets with its wide production, sales and logistic set-up. Altia's own brands such as Blossa, Chill Out, Explorer, Grönstedts, Jaloviina, Koskenkorva, O.P. Anderson, Renault, Larsen, Xanté and Skåne Akvavit have a strong market position and a many of them a long heritage to cherish

ARE YOU OUR NEW WINE SOURCING MANAGER?

Do you have passion for developing wine? Do you want to work for a company that through iconic brands and extensive product portfolio provides consumers with enhanced drinking experiences?

With your extensive industry network, solid experience from negotiations and professional wine tasting skills, you will play a significant role in our wine sourcing and development team contributing to our success story.

We are looking for a Wine Sourcing Manager for our portfolio of own wine brands. The position will be placed at our office in Stockholm or Helsinki, reporting to the Team Leader.

FOR THIS ROLE THE KEY RESPONSIBILITIES ARE

- Negotiate supplier agreements for bulk wine (price, quality and volumes) for existing products as well as for new potential listings, and continuously evaluate suppliers
- Actively participate in blending wine samples together with suppliers, to secure style and quality, both for tenders and existing products.
- Proactively work towards achieving new monopoly listings in the Nordics together with the country specific Business Units and our regional team. In addition, you are expected to give input on trends and new ideas that could be developed in Altia's portfolio.
- Lead and participate in tastings of existing and new products.

The position includes travelling abroad to visit suppliers and fairs (approximately 30 days per year).

To be successful in the job you need to have a few years of experience in the wine industry in a similar role, with a WSET Advanced Certificate/diploma, sommelier degree or similar theoretical education. You are business minded and have a degree in business or similar. Furthermore, the following is crucial for success in the role:

- Strong interpersonal and negotiation skills to effectively collaborate at all levels within the organization and outside the company.
- Documented skills in wine tasting and a natural interest in industry trends.
- Business and consumer oriented mindset.
- Solid experience in using MS Office, particularly Excel.
- Advanced level of English and either Swedish or Finnish, other languages an advantage.

We offer you an interesting job, where you'll take part in enhancing the Nordic drinking culture in accordance with our company purpose "Let's drink better". With us you'll have the possibility to work with great brands and exciting development projects which offer you opportunities to make a difference and learn new. At Altia we nurture flexibility in our ways of working.

If you see this as an inspiring opportunity, please submit your application and CV as soon as possible and no later than March 30 to ansokan@sikta.se.

For further information on this position, please contact Jarl Råstrand, jarl.rastrand@sikta.se or phone +46 708 650 484.



The logo for Sikta, featuring the word "sikta" in a lowercase, serif font. A small orange circle is positioned above the letter 'i'.

www.sikta.se



MED MATEN I FOKUS

TEXT CARL WACHTMEISTER FOTO VIBECKE HAAGENSEN PHOTOGRAPHY

MÅNGA AV OSS HAR KANSKE BÅDE FÖRSÖKT OCH UNDER STUNDOM NÅGON GÅNG OCKSÅ LYCKATS. ATT FÅ TILL DEN DÄR FANTASTISKA MATBILDEN. DEN SOM HAR ALLT. EN VÄL GENOMTÄNKT KOMPOSITION, UNDERBARA FÄRGER, LÄCKER MAT OCH SOM BLIR SÅ DÄR KOKBOKSFIN.



FOTOINTRESSET PÅ EN LITE HÖGRE NIVÅ TOG FART PÅ ALLVAR I SAMBAND MED ATT VIBECKE TOG EN FOTOKURS ON-LINE.

Allt som oftast blir det dock tvärtom. För ljus, för suddig, allmänt platt, inget djup och inte särskilt lockande. Det är inte lätt att fotografera mat även man har viljan. Det krävs lite mer. Som av en händelse finns dock lösningen närmare än man tror. Jag drar på mig stövlarna och ger mig ut på en kort promenad. Turen går över fälten och nerför den sluttande höjden. Över några staket och en lerig åker. Målet för ansträngningen i det gråkalla skånska vårlandskapet är grannen Vibecke. Hon är en fena på hur man fotograferar mat.





TILL SLUT ÄR EN GOD PORTION TÅLAMOD ALLTID BRA ATT HA MED I SAMMANHANGET. NÄR DET GÄLLER SJÄLVA MOTIVEN FÖR VIBECKES FOTOGRAFERING FÖREDRAR HON STILLEBEN.



När jag knackar på håller hon som bäst på att fotografera. Ljuset. Ljuset är viktigt. Hon har sina favoritställen i huset beroende på om solen skiner eller inte och vilken tid på dygnet det är. "Man får flytta runt så det passar och man får det man vill ha..." säger hon. Familjen är precis som vi inflyttade i grannskapet. Dock inte bara från en annan landsända utan från Norge och Ålesund. Det är en bit bort. Efter ett tidigare liv på scenen och med showgruppen S M XL blev det en gård i Skåne utanför Ängelholm. Förändringen i livsstil blev total. Från livet på scen i showbiz till gårdslivet. Från djupa fjordar och höga berg till den skånska slätten. För dryga tio år gick flyttlasset och familjen började om från början. Ett blankt blad.

Vibecke hade alltid drömt om en egen häst och så blev det. Tre hästar följde med i flytten från Norge. Alla bor de på den vackra gården i det böljande landskapet mellan Hallandsåsen och Söderåsen. Som en av de andra i showgruppen S M XL sa när Vibecke bestämt sig... "Varför häst? Varför inte piano eller något annat vi kunde ha nytta av? Men häst...?" I dag är de sju stycken. "Hästarna kommer att alltid finnas med..." säger Vibecke, "...kanske dock med en viss neddragning i antalet..."

Åter till syftet med min lilla utflykt. Fotografering. I Ålesund var Vibecke medlem i showgruppen S M XL. Hon var den som alltid fotade och filmade. I grunden är Vibecke självlärd. Hon lär sig något nytt



HENNES STORA INTRESSE FÖR VACKRA SAKER OCH VINTAGE GÖR ATT HON HAR MÄNGDER MED REKVISITA. EFTER ATT HA TITTAT IN I EN AV FAMILJENS LADOR KAN JAG INTYGA ATT DET STÄMMER.

varje dag. Fotointresset på en lite högre nivå tog fart på allvar i samband med att Vibecke tog en fotokurs on-line. Där tog hon det stora steget att lämna den "comfort zone" de flesta av oss övriga aldrig kommer att lämna. Den gröna fyrkanten. Den som på många kameror innebär att kameran sköter det mesta och fotografen bara behöver trycka på knappen. Kursen var starten till att börja fota manuellt. Att lära sig slutare, bländare och en hel massa annat man behöver förstå för att bli en duktig fotograf.

Vis av egen erfarenhet, om än som novis, minns jag att det inte alltid var särskilt kul att hämta ut sina foton hos fotobutiken och upptäcka att i princip allt var suddigt och eländigt. Betala fick man så klart göra ändå. En fördel är förstås den digitala tekniken som tillåter den som står bakom kameran att träna i alla oändlighet om det så behövs. Inga filmer som ska framkallas för att först då, några veckor senare, få reda på hur allt gick. Nu kan man göra fel och göra rätt. Och det upprepade gånger utan att man går i konkurs på köpet. Bara att

ta bort när minneskortet blir fullt. Nej, hurra för tekniken.

Som alltid klämmer vi in ett litet pedagogiskt avsnitt och passar på att reda ut några begrepp. Bländaren kan man säga är ett hål i kameran objektiv som reglerar ljusinsläppet. Ju större bländare desto desto mer ljus. Slutaren är den funktion som reglerar hur länge man släpper in ljuset. Lite som en dörr som man har öppen olika länge beroende på hur man vill fotografera. Det låter ju enkelt men det kräver en hel del övning. Man får lära sig. Träning och åter träning. Tilläggas kan att tekniken också står till tjänst när det gäller efterbehandlingen av alla bilder. Med program som Lightroom och Photoshop kan man redigera, fixa till och experimentera med sina bilder tills man är nöjd.





**NATURLIGT LJUS GÄLLER. "TÄNKER MAN EFTER..."
SÄGER VIBECKE OCH SKRATTAR "ÄR DET KANSKE EN
BRA URSÄKT FÖR ATT JAG INTE LÄRT MIG JUST ATT
FOTOGRAFERA MED BLIXT ÄNNU."**

Vibeckes tips är att använda sig av formatet RAW när man fotar. Hon använder heller aldrig blix. Naturligt ljus gäller. "Tänker man efter..." säger Vibecke och skrattar "är det kanske en bra ursäkt för att jag inte lärt mig just att fotografera med blix ännu." Till slut är en god portion tålmod alltid bra att ha med i sammanhanget. När det gäller själva motiven för Vibeckes fotografering föredrar hon stillen. Allt är stilla och inget rör sig. Ingen stress förutom att kanske

ljuset ändras. Hennes olika kompositioner är fantastiska. Om de stora mästarna förr använde olja och pensel använder de moderna kameran. Men det finns en del rörliga objekt också. Familjen har fått vara fotoobjekt en hel del och likaså Vibeckes hästar och de andra husdjuren. Nyligen har hon också fått i uppdrag att fotografera sitt första bröllop.



På min fråga om vad Vibecke tycker är hennes styrkor svarar hon snabbt att hon är orädd, vågar testa nya saker och inte så oroad för vad andra tycker. Hon gör lite som hon vill och tycker är bra. Att bara göra. Att känna balansen. Den finns där naturligt. Hon är också alltid nyfiken på den spännande morgondagen. Hennes stora intresse för vackra saker och vintage gör att hon har mängder med rekvisita. Efter att ha tittat in i en av familjens lador kan jag intyga att det stämmer. Till det ett stort intresse för mat och recept i alla

dess former. Det borgar för en bra start. I det mesta Vibecke gör ser man att hon har en naturlig känsla för balans. Där det hos många andra skulle bli för mycket lyckas hon hålla allt naturligt, smakfullt och vackert. Hon är en sådan där avundsvärd person som kommer undan med det mesta. Efter att ha umgåtts några år kan jag konstater-



BJUDA IN EN DUKTIG KOCK OCH EN PROFFSFOTOGRAF FÖR ATT MED VIBECKE SOM STYLIST FROSSA I NYA SAKER ATT LÄRA SIG.



**HENNES FOTOGRAFERING
GRÄNSAR TILL KONST.
DEN GÖR SIG LIKA BRA
I EN TIDNING ELLER
KOKBOK SOM INRAMAD
PÅ EN VERNISSAGE.**

ra att varje besök på granngården är lite som en tavla. Det är aldrig bara en duk, en tallrik och en kopp. Det finns alltid mer. Det är lite som att vara med i ett konstverk. En trevligt och välsmakande sådant men ändå. Man känner sig aningen privilegierad...

Tidigare har familjen också drivit en fantastisk B&B. För hästvänner-
na innebär det här förstås Box & Breakfast. Verksamheten gick under namnet Scandinavian Living och var mycket uppskattad. De

fick så höga betyg på nätet att hotellfolk från Europa kom på besök för att kolla läget. För att se vad det var för litet ställe ute på den skånska slätten som fick högre score än de själva någonsin fått. Just nu ligger dock verksamheten nere och Vibecke fokuserar på fotograferandet. Att ha gäster boende i det egna hemmet många av veckans dagar frestar på i längden. Men, skylten hänger kvar vid vägen så kanske kanske... (Läs gärna med i Fine Dining nr 5 – 2015)





På frågan om vilken framtidsdröm hon har inom hennes foto är kommer svaret fort. Att arrangera en workshop med fokus på foto och mat. Bjuda in en duktig kock och en proffsfotograf för att med Vibecke som stylist frossa i nya saker att lära sig. Det i sällskap med likasinnade. Man lär sig alltid något nytt och varför inte kombinera det med sin dröm? Har en känsla att den drömmen snart blir verklighet.



När jag åter drar på mig stövlarna för att klaffsa hem över den nyss upptinade åkern står Vibecke med ena foten på ett bord och fotar dagens recept. I stolen bredvid ligger den ena av husets katter, Ginger, och sover helt oberört. Mopsen Guro snarkar i sin korg. Gissar att det finns en viss vana hos husets djur när det gäller fotograferandet. Att en del som Vibecke bara har gåvan att göra vackra saker är något att i sanning glädjas över. Hennes fotografering gränsar till konst. Den gör sig lika bra i en tidning eller kokbok som inramad på en vernissage. Som den novis på området jag är får jag nog fortsätta att fotografera lite i smyg och hoppas på att den där enstaka bilden av hundra andra blir bra. Behövs ett proffs vet jag vem jag ringer...



www.vibeckehaagensen.com



NYHET! STOR FAST LANSERING 1 DEC
CHAMPAGNE LOMBARD

PREMIER CRU

ART. NR 7921, 750 ML, ALK. 12,5 %

CHAMPAGNE
LOMBARD
*Extra Brut
Premier Cru
Blanc de Noirs*

INTERNATIONAL
GOLD
Wine
WINNER
CHALLENGE

LOMBARD
EPERNAY

LOMBARD
EPERNAY

PRIS **299 KR**
★★★★★
GULD I INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2017

UTVALD AV
vinia
VINIAS

**Alkohol är beroende-
framkallande**

RÄTTVIKSÄRTANS ÅTERKOMST

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, NORDISK RÅVARA, GASTRONOMISKA AKADEMIEN



"Vi tycker det är viktigt hur och var maten produceras. Vi samarbetar med odlare i olika delar av landet som tycker som vi, att mat ska odlas på nära håll med omsorg och eftertanke. Vår ambition är att göra det som vi vet är rätt och som ger de bästa produkterna både för hälsa och miljö. Vi

vill skapa alternativ som inte bara minskar belastningen utan som bidrar till att reparera miljön. Rätt odling av livsmedel är ett verktyg för att få en positiv påverkan på



KULTURARVSGRÖDOR HAR ODLATS I SVERIGE UNDER ÅRHUNDRADEN OCH NU BÖRJATS ODLAS IGEN. GOTLANDSLINSEN ODLADES AV VAR OCH VARANNAN INVÅNARE PÅ "ÖJN" GOTLAND FRAM TILLS 1800-TALET SLUT

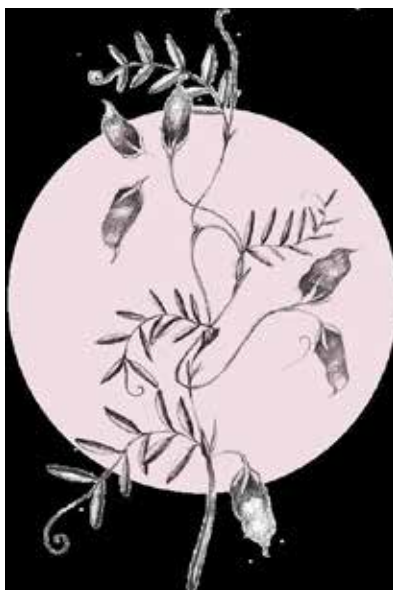
jordhälsan"

Bättre än så kan det väl inte sägas. Ett bevis bland många andra utmärkelser är att de i januari detta år belönades de med Gastronomiska akademiens diplom "för att ha väckt liv i bortglömda kulturväxter".

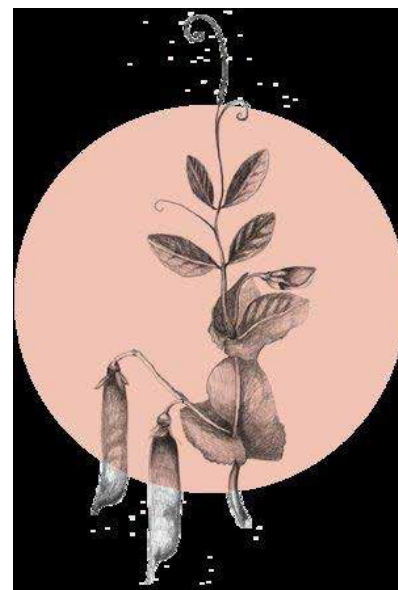
De båda entusiasterna har en nära relation till natur och lantbruk och har arbetat med landsbygdsutveckling tillsammans med bland annat jordbruksverket. Äpplet faller inte långt från trädet och att deras vision blev att odla mer av det vi själva äter blev ju helt självklart.

Det började i pytteliten skala som bara några handplockade frön från trädgårdsmiljö. Sedan började den långa vägen med att leta och testa utsäden från både gamla och icke-traditionella grödor av olika sorter, hela tiden med mycket hantverk.

Kulturarvsgrödor har odlats i Sverige under århundraden och nu börjats odlas igen. Gotlandslinsen odlades av var och varannan invånare på "öjn" Gotland fram tills 1800-talets slut. Då som livsnödvändig basingrediens i soppor,



GOTLANDSLINS



RÄTTVIKSÄRTA

grytor och i mald form till pannkakor. Den är svår att odla och tröska men mödan värd då den smakar himmelskt. Nötig smak med perfekt balans mellan sötma och beska, en delikatess som kan användas i en mängd eleganta rätter. Den behåller sin fina form vid kokning och är även utmärkt att mixa eller krossa.





GRÅÄRTVÅRVETE



QUINOAFÄLT

Rättviksärten har odlats i Dalarna sedan Gustav Vasa styrde över Sverige. Rättvikarna förstod tidigt nyttan med baljväxten, både för dess näringsinnehåll och dess förmåga att binda näring i jorden. Det är en liten vackert blågrön ärt med ljus kärna. Den har en ren doft och intensivt ärtig smak med fin nötighet och sötma och en lång eftersmak av rostad hasselnöt. Den förtjänar väl att användas som huvudingrediens. Färdigkokt är den perfekt att bryna, använda i mustiga soppor,

grytor eller sallader. En klassiker runt Rättvik är rättviksbullen som närmast ser ut som en platt brödkaka. Magnus Ollas på Bruntegården i Rättvik serverar en ny gastronomiskt innovativ variant som passar som elegant förrätt och smakar gudomligt om än mycket mättande.

Flera av våra toppkockar har upptäckt de nydanande produkterna som ligger helt rätt i tiden. Paul Svensson på Fotografiska, världens bästa museirestaurang, leder storstadsligan och groddar själv, Mathias Dahlgren är en annan. Gotländska Luqaz Ottosson på Rot i Visby hade den gröna bondebönan i Årets Kockfinalen och kollegan Joel Aronsson på Krakas Krog värnar speciellt om gotlandslinsen. Fredrik Hedlund på Lammet

RÄTTVIKSÄRTEN HAR ODLATS I DALARNA SEDAN GUSTAV VASA STYRDE ÖVER SVERIGE.



**FLERA AV VÅRA
TOPPKOCKAR
HAR UPPTÄCKT
DE NYDANANDE
PRODUKTERNA SOM
LIGGER HELT RÄTT I
TIDEN.**

och grisen gjorde en ärtsoja som fick guld 2017 i tävlingen Mathantverk. Men den största företrädaren för den nordiska maten och användaren är nog ändå Renè Redzepe på danska Noma som testat hela sortimentet och somligt kommer säkert att finnas på menyn. Våra duktiga restaurangkockar brukar ju gå i bräschen men en föredömlig offentlig representant är skolmaten i Södertälje med både bondböna och gråärt på elevernas meny.

Nu har Gunnar och Tomas nog valt ut de odlare de vill samarbeta med. "Våra odlare är proffs! De väljer ut jordar som passar grödorna och odlar sedan på skonsamt möjligaste sätt. Det är tack vare deras engagemang, fingertoppskänsla och erfarenhet som grödorna får så bra kvalitet".





ÄRTBULLE

**ATT GUNNAR OCH TOMAS
HITTAT SIN RÄTTA NISCH
FÖRSTÅR MAN NÄR DEN
STORA EFTERFRÅGAN
GÖR ATT ALLA SORTER
ÄR SLUT REDAN I
JANUARI.**

Hög kvalitet, fina näringsämnen och fantastisk smak kännetecknar alla produkter som utöver kulturavgrödorna utgörs av torra grödor som bönor och linser och den svenskodlade quinoa som är långsamväxande med mycket mer smak än sina sysslingar från Peru och Bolivia. "Det är som att jämföra vitt ris med vildris", säger Tomas. I det bekväma frysta sortimentet finns frysta vita- och svarta bönor, kidneybönor och bondbönor som kan ätas både kalla och varma.

Att Gunnar och Tomas hittat sin rätta nisch förstår man när den stora efterfrågan gör att alla sor-



ter är slut redan i januari. Orsakerna är flera, hög efterfrågan som krockar med ett dåligt odlingsår 2017 är några, inte en helt optimal situation, men så kan det bli när naturen får vara med och bestämma. Varken jordar eller utsäde kan mångdubblas hur som helst.

Så får vi vackert vänta på nästa säsong. Tänk på det när ni får nöjet att njuta av en nordisk råvara.

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.**

BORNHOLM: FOLK, FÅ OCH FLERA FOODIES

TEXT OCH FOTO: CATARINA OFFE

EN PASSANDE BESKRIVNING AV DEN DANSKA SOLÖN SOM FÅTT SIN FÖRSTA MICHELINSTJÄRNA OCH MED LOKALA MATPRODUCENTER SOM VINNER INTERNATIONELLA PRISER. NU NÄR VI KAN SE VÅREN SKYMTEN BAKOM KNUTEN FINNS DET INGET SOM PIGGAR UPP SÅ MYCKET SOM EN GASTRONOMISK RUNDTUR.



Bornholm må vara danskt men ligger närmare Sverige och nås enkelt med Bornholmsfärjan från Ystad. Tidsåtgång är lite drygt två timmar, precis lagom för att njuta av ett gott smörrebröd och botanisera i fartygshoppen eller kanske bara fästa blicken vid havets horisont. Bornholm är framför känd som allt en sol- och badö men jag anbefaller varmt att åka dit före eller efter högsäsong och botanisera bland öns alla matskatter. Lagom till påsk öppnar mycket för säsongen, så stanna en natt



EN STARK REKOMMENDATION SOM "BASLÄGER" ÄR DET TREVLIKA STAMMERSHALLE BADEHOTEL PÅ ÖSTRA DELEN MED SITT VÄLKOMNADE VÄRDPAR OCH EN RESTAURANG MED MYCKET HÖG STANDARD.



eller två och utforska hela ön. I Rönne där färjan lägger till finns den informativa turistinformationen och bussar som åker runt ön. Friare är att komma med egen bil, alternativt hyra och avsmaka ön i egen takt.

En stark rekommendation som "basläger" är det trevliga Stammershalle Badehotel på östra delen med sitt välkomnade värdpar och en restaurang med mycket hög standard.

Navet i det gastronomiska Bornholm är Matkulturhuset strax söder om hotellet. Det historiska Jordbruksmuséet, fick trots den autentiska gården med både salt- och mjölkställare, färre och färre besökare. Besökarna fick se och höra om gammaldags mat men kunde inte smaka eller laga och det är inte tidens melodi. Lyckligtvis är de styrande på Bornholm både lyhörda och snabbfotade och tillsammans med entusiasmen Thomas Gudlbaek tog idén till ett nytt matkulturhus snabbt fart. Det nya huset kan se ut som om det hamnat lite på tvärs men





bidrar istället till en helhet mellan gammalt och nytt. Ett par kraftiga brukshästar kör omkring besökarna, här finns café och affär med exempel på alla öns ätbara produkter samlade. Muséet är fortfarande intakt och väl värt ett besök, numera med tillfälle till både bakning och senapstillverkning. Det nya mathuset formligen sjuder av aktiviteter, här finns kurser för kolgrillning och teambildning, man kan tillverka glass och plocka örter på stranden. Kända danska kockar hör av sig för att få komma och en ny kocktävling planeras. Här träffar producenter och köpmän sina kunder och gäster. Alldeles i närheten arrenderar Roy och Emilia ett odlingsland. De skördar och säljer sina produkter samma dag vid Matkulturhuset. Produkterna är så färska att jorden sitter kvar men det står man gärna ut med. Paret berättar gärna om sin lilla verksamhet som är så nära naturen man kan komma. Ett plöja på traditionellt vis är inte ekologiskt får jag lära mig, det blir bland annat väldigt synd om maskarna som gör en stor insats för näringen i jorden. I stället drömmer de



LYCKLIGTVIS ÄR DE STYRANDE PÅ BORNHOLM BÅDE LYHÖRDA OCH SNABBFOTADE OCH TILLSAMMANS MED ENTUSIASTEN THOMAS GUDLBAEK TOG IDÉN TILL ETT NYTT MATKULTURHUS SNABBT FART.



om att få möjlighet att plöja med grisar som har en otrolig kraft i trynet. Permakulturen är en annan specialitet där flera grödor odlas på samma lilla areal, till exempel majs som växer rakt upp, bönor som slingrar sig runt majsen och pumpor på marken. Det kallas "De tre systrarna" och sådana syskon vill man gärna ha.

En annan entreprenör är Morten Pedersen som träffas i det gamla slakteriet i Rønne. När han med sin bornholmsfödda fru köpte fyren längst upp i norr på ön blev Morten varse hur jobbigt och tidskrävande det var att få tag på de produkter han visste fanns spridda på ön. Ett gammalt slakteri i utkanten av Rønne hade varit till salu i fem år och skulle precis rivas då Morten fick nys om det. Köpet gick i ett nafs och nödvändiga livsmedelstillstånd likaså. Morten talar väl om de kommunala tjänstemännen som möjliggjorde Mortens vision att "Torvehallen är världens minsta och trevligaste". Man har än så länge bara städat och kalkat väggarna men lokalerna ser inbjudande ut. Hallen öppnade i april 2018 och på hösten fanns cirka tio producenter samlade och fler ska det bli. Producenter som inte har möjlighet att bemanna en butik kan sälja sina varor till Peder som marknadsför dem. Än så länge finns varje dag bröd från Svaneke,



**PÅ GÅRDEN FINNS ÄVEN MÖJLIGHETER FÖR POP UPS
OCH DEN FÖRE DETTA ADMINISTRATIVA BYGGNADEN
SKA BLI ATTRAKTIVA LÄGENHETER.**



grönsaker och ett antal ötillverkade ostar. Betalning görs i baren som innehavs av Peder själv. Han står även för risk och svinn om det skulle uppstå vilket inte så ofta är fallet. I köpet ingick även en gård med alla byggnader runt omkring. En fantastisk blomsterhandel har redan tagit plats, här finns en utegrill och en verkstad där produktion av nya produkter kan testas. En särskild avdelning för non food kan bli aktuell, Morten ser helst att Torvehallen bara säljer ätbara produkter, På gården finns även möjligheter för pop ups och den före detta administrativa byggnaden ska bli attraktiva lägenheter. På gården hittar jag även ett fantastiskt insekshotell som jag gärna tagit med hem och Morten berättar att dess tillverkare gör julpynt av den bornholmska naturen till de flesta tyska julmarknader.

Ett problem som delas av Morten och hela ön är tillgången på färsk fisk. Runt ön finns det faktiskt gott om fisk som vildfångad lax och havsöring, fin piggvar och till och med bläckfisk, men de flesta fiskar i familjen för eget bruk och yrkesfiskarna säljer sin lax i Sverige. Således finns det mindre än en handfull fiskaffärer på ön och bara ett av många sillrökeri är nu i bruk. Någon riktig lösning för det har



inte Morten just nu men det dröjer nog inte länge förrän en idé dyker upp. Morten är ett "humlebi" som vill skapa bra affärsmöjligheter för bra produkter.

Däremot råder god tillgång på kött och charkprodukter främst från den karismatiska kötthandlaren Jörgen Toft Christensen på Hallegaard Gårdbutik. Runt hans korsvirkeshus betar får, getter, svin och kor. Turen från hage till hans mini-multislakteri tar mindre än fem minuter. Han tillverkar korv och charkprodukter för hand på gammalt vis som röks manuellt. I en jordkällare ute i skogen lufttorkas skinka och filéer av nöt och gris. Att allt är ekologiskt är en självklarhet. Emellanåt dyker det upp något vilt i skogen och Jörgen jagar gärna under jaktsäsongen. Till de på ön bofasta normännen gör Jörgen det traditionella norska pinneköttet som är saltade och torkade revben av får. På gården finns även en populär uteservering med Jörgens hembryggda öl och nybakat surdegsbröd. En solig dag kan den lilla serveringen besökas av hundratals personer. "Helt galet", säger Jörgen med ett belåtet skratt.

På Lykkelunds Getmejeri tillverkas ost och glass av getternas mjölk som är så fantastisk att drottning Cleopatra på sin tid föredrog att bada i den. Den sägs innehålla mer





PÅ LYKKELUNDS GETMEJERI TILLVERKAS OST OCH GLASS AV GETTERNAS MJÖLK SOM ÄR SÅ FANTASTISK ATT DROTTNING CLEOPATRA PÅ SIN TID FÖREDROG ATT BADA I DEN.

näring och vara lättare för magen att fördras än annan mjölk. Att ägaren Lena Schröder tycker att getter är mer intressanta än får och lättare att sköta än kor, säger sig självt.

På Bornholm finns dessutom fem ölbryggerier, tre chokladfabriker och lite av allt annat för gom och mage. Den goda klimatzone tillåter fikon och mullbär att växa fritt och havtornsbären översållar ön. Av den görs marmelad, dryck, konfekt och av skalorna som blir över blir det smakrikt strössel. Den bornholmska senapen är sagolikt god och i den doppas, på danskt vis, potatiships, från ön förstås. När kassarna är fulla med godsaker väntar öns restauranger på att få bjuda på en ytterligare en kulinarisk upplevelse. Några som enstjärniga Kadeau och nämnda Stammershalle Bedehotel håller stängt vintertid men på åretruntöppna Nordlandet kan man ändå njuta av Kadeaus läckerheter genom ett givande samarbete. Där kan man även sitta i baren Underbar så nära havet det är möjligt att komma och som får sin värme från klipporna den ligger på. På Christianshöj som ligger långt in i skogen mitt på ön, alltså någon mil från





MORTEN SER HELST ATT TORVEHALLEN BARA SÄLJER ÄTBARA PRODUKTER

kusten i alla riktningar, serveras innovativa smårätter på bas av sill, lax, kyckling och fläsk. Inte långt från den imponerande restaurangbyggnaden, i skogsområdet Almindingen betar vilda bisonoxar som går att beskåda efter en liten promenad till fots. Djuren är landskapsvårdande och trivs förträffligt i sitt område och det är upp till oss besökare att visa respekt och hänsyn för de vilda djuren. Sammantaget finns det arton restauranger på ön, alla med sin egen stil men med öns råvaror som gemensam nämnare. Att det blir mycket mat på Bornholm är mer regel än

undantag och förutom att cykla, promenera i bisonland kan man ägna sig åt spel på någon av de många minigolfbanorna, öbornas absoluta favoritsport.

Och när man njuter av ett sista smörrebröd på färjan tillbaka till Ystad har man fått ett nytt favoritmål att återvända till.

Bästa köp!

Allt om vin, 2017



Org de Rac Reserve Cabernet Sauvignon



Pris 139:-
Art.nr 2081
Alk vol 14.5%



**Alkohol kan skada
din hälsa**



Stockholm

The Capital of Scandinavia



NY ITALIENARE I STOCKHOLM

FOTO: DANGER ÖSTERLIN

MITT I VASASTAN, MELLAN ODENPLAN OCH BIRGER JARLSGATAN LIGGER NYA L'AVVENTURA, EN KLASSISK ITALIENSK KVAR-
TERSKROG MEN I ETT STÖRRE OCH AMBITIÖSARE FORMAT. ” - VÅR AMBITION ÄR INGEN ANNAN ÄN ATT TA "ITALIENAREN" TILL
EN NY NIVÅ, TANKEN ÄR ATT FÅNGA ESSENSEN AV DET SOM ÄR ITALIEN.



” - VÅR AMBITION ÄR INGEN ANNAN ÄN ATT TA ”ITALIENAREN” TILL EN NY NIVÅ, TANKEN ÄR ATT FÅNGA ESSENSEN AV DET SOM ÄR ITALIEN.



Jag är själv ingift i en italiensk familj och har hämtat mycket inspiration både när det gäller mat och stämning från våra resor genom landet. Vi har en unik möjlighet att skapa en fantastisk atmosfär i de här lokalerna.” – säger krögare Karl Ljung.

Lokalen, på Sveavägen 77 består av två barer och en matsal. Den sistnämnda är restaurangens bultande hjärta och är belägen i den före detta biosalongen med sex meter i takhöjd, stuckaturer och väggmålningar av Nils Asplund. Röda sammetsoffor, vita dukar, generösa platser och olivträd från Italien bidrar till en unik upplevelse. Vill man få en trevlig start på kvällen, avslut på middagen eller bara slinka in på något snabbt kan man få ett glas och något lättare i foajébaren eller baren på den gamla balkongen. Den sistnämnda med utsikt ut över matsalen.

”- Bra, riktigt bra, italiensk mat kan förgylla en kväll, en date, en onsdag eller det stora jubileet. Vi la-



”- BRA, RIKTIGT BRA, ITALIENSK MAT KAN FÖRGYLLA EN KVÄLL, EN DATE, EN ONSDAG ELLER DET STORA JUBILEET. VI LAGAR MAT MED HJÄRTA OCH SJÄL; STORA PORTIONER ATT DELA



gar mat med hjärta och själ; stora portioner att dela, hemgjord mozzarella och helgrillad havsaborre med citron är några exempel. Mat att njuta länge av i gott sällskap, till oss kommer man för kombinationen av matglädje och atmosfär.” – säger Laura Marino och Jens Bergstrand som sköter köket på L’Avventura

Utöver fokus på maten har L’Avventura satsat extra på serviceupplevelsen. En extra stark uppsättning servitriser och servitörer ser direkt från entrén se till att alla besökare får en härlig och avslappnad matupplevelse, precis som italiensk mat ska upplevas.

Den intresserade kan läsa mer genom att googla på L’Avventura.



TRENDSETTER

GLOBAL

COMMUNICATION

+46 707 94 09 87
ove.canemyr@trendsetter.se

STOCKHOLM ÄR GODAST PÅ VATTNET

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: STRÖMMABOLAGET, PER ERIK BERGLUND

ATT ÄTA PÅ BÅTRESTAURANG ÄR TREVLIGT, GOTT OCH OFTAST PRISVÄRT OCH NÅGOT VI I SVERIGE MED SÅ MYCKET VATTEN RUNT OM ÄR BORTSKÄMDA MED. STRÖMMA ÄR BOLAGET SOM ÄR NÄRA FÖRKNIPPAT MED STOCKHOLM OCH DESS SKÄRGÅRD ÄVEN OM DE ÄVEN HAR SJÖFART PÅ ANDRA ORTER.



“Vi äger båtar och kan sjöfart”, säger marknadschef Cecilia Sandberg. Däremot har de valt att inte driva båtkrog i egen regi eller som franchising. De har istället gjort det naturligaste valet, nämligen att välja krögare som kan krog till restaurangverksamheten. “Vi har några enkla gemensamma riktlinjer för alla båtar som att använda mat med svenska rätter och menyer anpassade till





”VI ÄGER BÅTAR OCH KAN SJÖFART”, SÄGER MARKNADSCHEF CECILIA SANDBERG. DÄREMOT HAR DE VALT ATT INTE DRIVA BÅTKROG I EGEN REGI ELLER SOM FRANCHISING.

turister, både svenska och utländska, och ett prisspann”, förklarar Cecilia. ”De driver sin verksamhet precis som på land med egen personal och sitt eget varumärke att värna om och det har det aldrig funnits några kvalitetsproblem”, menar Cecilia. För det mesta driver krögarna var sin båt men några har även två eller tre.

Båtarna har olika inriktning beroende på publik och krögare och det står krögarna fritt att välja. Strömma som uppdragsgivare är uppskattade. ”-De är målinriktade och snabbfotade och köper gärna en bra idé när de ser en”, säger en av krögarna. Och alla delar de Strömmas vision om upplevelser i världsklass. ”-Alla enskilda upplevelser ska vara bäst i klassen i jämförelse med liknande upplevelser. Allt på plats ska vara av högsta klass”.





Malin Söderström med M/S Gustafsberg VII och KC Wallberg med S/S Drottningholm och M/S Prins Carl Philip är två namnkunniga krögare i raden av ambitiösa båt-kollegor. För Malin blev båt köket en värdig variant av på barndomsdrömmen då Malin bestämt ville arbeta som fartygskock på de stora haven och det var hon som inspirerade KC som inte var sen att bestämma sig för en ny utmaning. Utmaningar är just KC:s signum,

Han tar sig gärna an både lätt och svårt. Både Malin och KC har gedigen kunskap och ett brinnande intresse för miljö och hållbarhet som smittat av sig på övriga och inom kort kommer alla skärgårdsbåtar att vara KRAV-märkta, en utveckling Strömmabolaget stöder helt och fullt. Även om Malin driver den välbesökta museirestaurangen på Moderna muséet låter det som hon har sitt hjärta i båt köket. "Alla båtar är så vackra", säger hon och då framför allt den egna alldeles nyrenoverade M/S Gustafsberg VII. På en skärgårdstur kommer man nära och får uppleva hur skärgårdslivet kan te sig. Man ser spännande miljöer som inte syns från land. Under vår och höst lockar

"-ALLA ENSKILDA UPPLEVELSER SKA VARA BÄST I KLASSEN I JÄMFÖRELSE MED LIKANDE UPPLEVELSER.



**KC BJUDER PÅ EN
FÄRDIGKOMPONERAD MENY
ELLER MATRÄTTER FRÅN EN
VÄLSMAKANDE À LA CARTE-
MENY TILLSAMMANS MED
FANTASTISK UTSIKT TILL
LUNCHEN**

Malin med Afternoon tea, hennes egen favorit. Ett glas mousserande vin serveras till en landgång medan kakor, bakverk och nybakade scones med traditionella tillbehör är uppdukade på en dignande buffé. Längre fram i maj och juni, när säsongen toppar, är en skärgårdstur med en somrig lunch ytterligt lockande. Andra favoriter Malin gärna arbetar med är vilt och grönt och det jämförelsevis lilla julbordet består av ett urval av det bästa som förmås under de annorlunda förutsättningarna som finns i ett båtkök. Malin blandar gärna sittande bord med buffé såväl på Afternoon Tea som på julbordet. Det blir en mer harmonisk stämning som passar till det avgränsade utrymmet som kännetecknar en skärgårdsbåt, menar Malin.

KC bjuder på en färdigkomponerad meny eller maträtter från en

välsmakande à la carte-meny tillsammans med fantastisk utsikt till lunchen genom natursköna Mälaren mot Drottningholm med det historiska ångfartyget S/S Drottningholm. Många goda affärer har diskuterats vid KC:s luncher och när båten är i har ankrat i hamn på utsatt tid har som regel affären också gjort det. Vackra sekelskiftesfartyget M/S Prins Carl Philip har, sedan fartyget döptes efter vår prins 1981, gjort många minnesvärda middagskryssningar fram och tillbaka till kungafamiljens residens och världsarvet Drottningholm. Förutom den gastronomiska höjden på måltiden strävar KC efter att allt ska vara så tillsatsfritt som är möjligt.



.ALLT LAGAS OMBORD I BÅTKÖKEN MED ALLT VAD DET INNEBÄR AV UTMANINGAR, PLANERING, ORDNING OCH REDA. "DET MAN INTE HAR MED FINNS INTE"



Även om både Malin och KC, åtminstone teoretiskt, skulle kunna tillaga mat på Malins museires- taurang eller på KC:s Gubbhyllan på Skansen skulle det inte falla dem in. Allt lagas ombord i båt- köken med allt vad det innebär av utmaningar, planering, ordning och reda. "Det man inte har med finns inte", säger KC. Samtidigt tycker båda att fördelarna med råge överväger nackdelarna. "Allt är bättre på båt, konstaterar KC. "Allt är roligt", instämmer Malin. Gästerna är på plats i tid, klockan är en kvalitetsgarant, tidtabellen ska hållas, menyer och maträtter

är väl anpassade till den och när båten åter är i hamn har gästerna njutit av sin måltid i lugn och ro. Även personalstyrkan är annor- lunda, det är en annan kultur på vattnet, man är i en egen värld, det finns en positiv jargong parat med sjövätt, säkerhet och lojali- tet. Allt smittar av sig på gästerna och nöjdhetsfaktorn är hög. "Man gör det man säger och visar det", säger KC. KC, med sina två båtar och Gubbhyllan, som har sin hög- säsong samtidigt, har upprättat ett strikt schema för sig själv så att alla verksamheter får det som krävs. Medan Malin som "bara" har en båt förlägger sitt arbete där det bäst behövs.

För att tillgodose alla gästers öns- kemål i olika sammanhang åter- finns på andra båtar både räkfros- sa och pizzafest, båda populära mål för både vuxna och barn.

Så oavsett sammanhang borde det bli flera tillfällen att njuta av den goda maten, miljön såväl ute som inne samtidigt som själen får sitt.

STROMMA operates in: Stock- holm, Gothenburg, Malmö, Upp- sala, Copenhagen, Helsinki, Oslo, Stavanger, Bergen, Geiranger, Åle- sund, Amsterdam and Utrecht



Elegant, frisk,
fräsch med stor
komplexitet från
hjärtat av
Champagne!

Pris 279 kr

Champagne de Castelnau, Reserve Brut
76191
Frankrike
12,5 % alc/vol

www.sigva.se

**Hälften av alla som drunknar
har alkohol i blodet.**



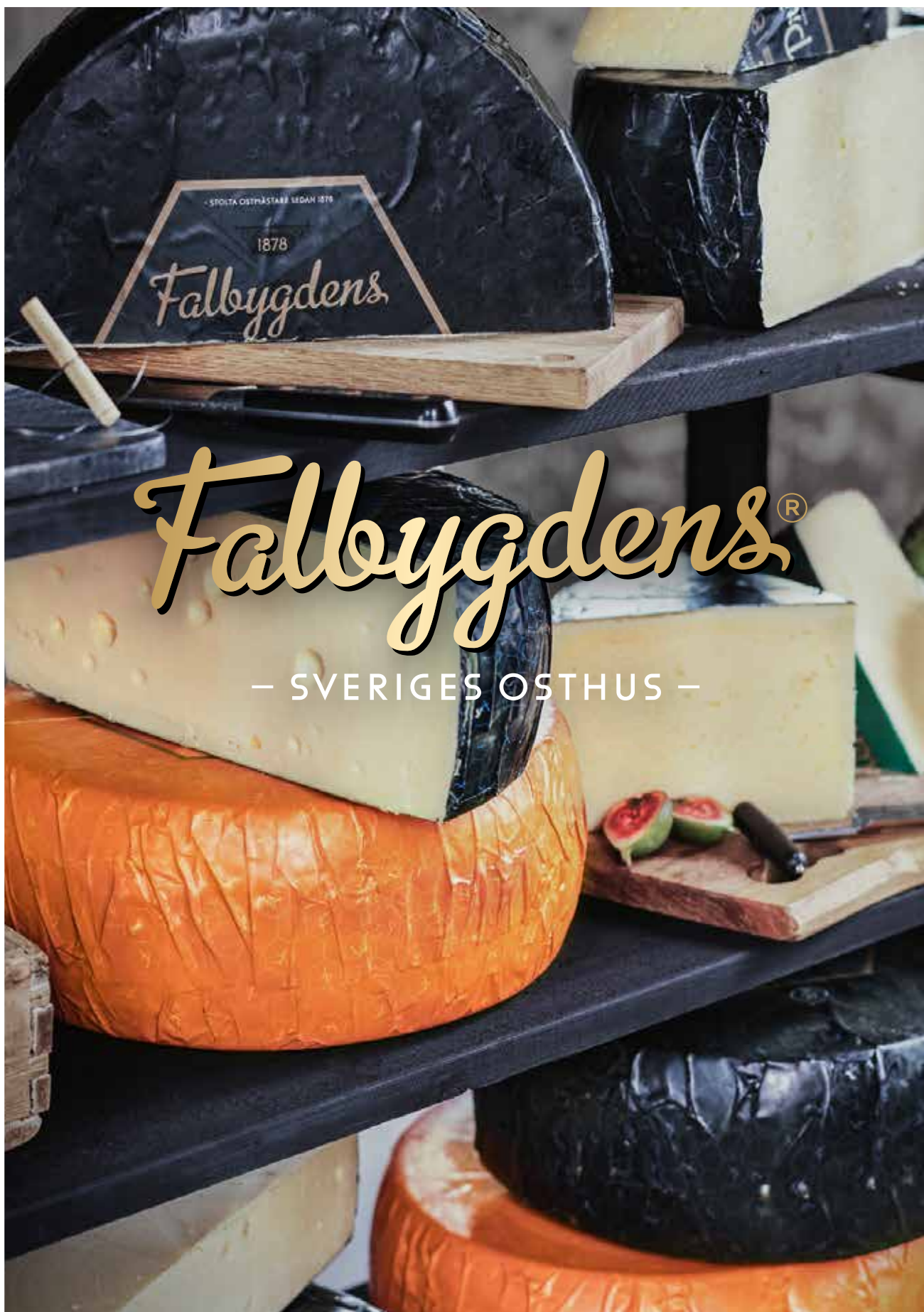
FÖR PROFFS, AV PROFFS – NU LANSEAS ARLA PRO®

ARLA PRO® ÄR EN NY PRODUKTSERIE SOM DU KOMMER ATT SE MER AV I FRAMTIDEN. ALLT SOM GÖRS INOM DETTA VARUMÄRKE ÄR DIREKT FRAMTAGET FÖR KOCKAR, BAGARE, KONDITORER OCH BARISTOR.

Men Arla Pro® handlar om mer än produkter. Här ryms kunskap, inspiration och lösningar som kan hjälpa dig att lyckas med din verksamhet. Våra recept, digitala verktyg, inspiration och olika utbildningar samlas också under Arla Pro®-varumärket.

Konceptet utvecklas nu löpande i flera länder. Tack vare Arlas inter-

nationella satsning kan vi ta med oss det bästa från matlagningsproffs på andra marknader hit till Sverige. När du ser märkningen Arla Pro® kan du vara säker på att det är produkter och tjänster som är utvecklade direkt för proffs som du själv.



Falbygden®

— SVERIGES OSTHUS —

SVENSKA KLASSIKER I NY STORLEK

VI HAR VÄNT, DOFTAT, SMAKAT OCH FÖRVALTAT ORIGINALRECEPTEN PÅ VÅRA PRISVINNANDE SVENSKA KLASSIKER SEDAN 1878. DET HÄR ÄR EN BIT LÅNGLAGRAD HISTORIA FÖR ALLA KOCKAR SOM GÄRNA FÖRHÖJER MATUPPLEVELSEN YTTRELLIGARE EN NIVÅ.



NYHET!

GRAN RESERVA PRÄST® 24 MÅN 31%

ARTIKELNUMMER: 66893

ANTAL/ENHET: 2 | VIKT: CA 3250 G



NYHET!

MORFARS BRÄNNVIN 12 MÅN 31%

ARTIKELNUMMER: 66895

ANTAL/ENHET: 2 | VIKT: CA 3250 G



NYHET!

PRÄST® 18 MÅN 31%

ARTIKELNUMMER: 66896

ANTAL/ENHET: 2 | VIKT: CA 3250 G



NYHET!

HERRGÅRD® 18 MÅN 28%

ARTIKELNUMMER: 66894

ANTAL/ENHET: 2 | VIKT: CA 3250 G

Upptäck en hel värld av ostar från Falbygdens.

LÄS MER OM VÅRA PRODUKTER PÅ KUND.ARLA.SE



En passion för god mat, dryck, råvaror och kokkonst av hög kvalitet, och inte minst att dela intresset med andra likasinnade. Det är vad som knyter samman medlemmarna i Chaîne des Rôtisseurs, världens ledande gastronomiska sällskap för såväl amatörer som yrkesmän. I Chaîne är alla medlemskap personliga och vi har två kategorier av medlemskap. Man kan dels vara professionell medlem vilket innebär att man yrkesmässigt jobbar med mat eller dryck på en av våra anslutna restauranger eller hotell. Den andra gruppen medlemmar är de som inte är professionella i yrket men har ett brinnande intresse för mat och dryck.

Chaîne des Rôtisseurs är ett internationellt sällskap med anor tillbaka till 1200-talets Frankrike. Chaîne har sitt högkvarter i Paris och finns i drygt 90 länder med ungefär 25 000 medlemmar. Till Sverige kom sällskapet på 1950-talet med bland annat Tore Wretmans hjälp och finns över nästan hela landet från norr till söder. Vi välkomnar alla som delar vår passion för gastronomi i förening med kamratskap. Varmt välkomna till en världsomspännande gemenskap inom mat och dryck.

www.chaine.se

BONDEÄGDA ARLA OCH YEO VALLEY INGÅR PARTNERSKAP OM MJÖLK, SMÖR OCH OST I STORBRIANNIEN

ARLA, VÄRLDENS STÖRSTA PRODUCENT AV EKOLOGISKA MEJERIPRODUKTER, HÖJER AVSEVÄRT AMBITIONSNIVÅN FÖR EKOLOGISKA MEJERIPRODUKTER I STORBRIANNIEN GENOM ATT ETT NYTT PARTNERSKAP MED STORBRIANNIENS LEDANDE VARUMÄRKE FÖR EKOLOGISKA MEJERIPRODUKTER, YEO VALLEY.



Arla Foods Limited, ett dotterbolag till Arla Foods amba, kommer att förvärva Yeo Valley Dairies Limited, ett dotterbolag till Yeo Valley Group Limited. Genom förvärvet får Arla rätten att använda varumärket Yeo Valley på den brittiska marknaden för mjölk, smör, bredbart och ost enligt en immateriell licens med Yeo Valley.

Yeo Valley yoghurt, glass, grädde och desserter kommer även fortsättningsvis att drivas självständigt genom Yeo Valley Group, som ägs av familjen Mead.

”Potentialen för ekologiska mejeriprodukter i Storbritannien är betydande, och vår investering genom detta licensavtal med Yeo Valley ger oss möjlighet att erbjuda kunderna bra produkter till attraktiva priser. Vår ambition är att uppmuntra kunder i Storbritannien att byta från konventionell till ekologisk mjölk, smör och ost. Vi vill driva den övergripande tillväxten för ekologiska mejeriprodukter.” kommenterar Peter Giørtz-Carlsen, Arlas Europa chef.



”BONDEÄGDA ARLA PASSAR VÄL IHOP MED DE VÄRDERINGAR OCH DEN ETISKA GRUNDSYN SOM VARUMÄRKET YEO VALLEY BYGGER PÅ. VI HAR EN LÅNGSIKTIG AMBITION ATT DRIVA EKOLOGISK MEJERINÄRING I STORBRIANNIEN”

EKOLOGISKA MEJERIPRODUKTER TILL FLER EUROPEISKA KONSUMENTER

För närvarande är endast 4 procent av den mjölk som säljs i Storbritannien ekologisk. Detta kan jämföras med mycket större andelar av ekologisk mjölk i Tyskland (10 procent), Sverige (16 procent) och Danmark (29 procent).

”Arla är världens största producent av ekologiska mejeriprodukter och har drivit och utökat försäljningen av ekologiska produkter på våra europeiska kärnmarknader under det senaste decenniet. Eko är en värdefull del av vårt erbjudande till konsumenter i Danmark, Sverige, Tyskland, Nederländerna samt Kina och senast i Mellanöstern. Nu tar vi ett tydligt steg för att göra ekologiska mejeriprodukter mer tillgängliga för brittiska konsumenter. Vi tror att ekmjölk har en nyckelroll att spela eftersom konsumenterna gör allt mer medvetna val.” säger Peter Giørtz-Carlsen.

I Storbritannien har ”Arla Organic Free Range milk” drivit 60 procent av all tillväxt inom den ekologiska mjölkkategorin de senaste tolv månaderna. 70 procent av all försäljning av ”Arla Organic Free Range milk” kan kopplas till kunder som inte tidigare hade köpt ekologisk mjölk.

Eftersom ett av fyra hushåll i Storbritannien köper ekologiska produkter finns det potential för den brittiska mejerisektorn att få fler kunder att byta från konventionellt till ekologiskt. Att driva den här tillväxten och möta konsumenternas växande behov kräver investeringar i innovation och sortiment inom både varumärket Yeo Valley och varumärket Arla®.

”Bondeägda Arla passar väl ihop med de värderingar och den etiska grundsyn som varumärket Yeo Valley bygger på. Vi har en långsiktig ambition att driva ekologisk mejerinäring i Storbritannien”, säger Tim Mead, ekologisk lantbrukare och förvaltare i i familjeföretaget.

Affärsuppgörelsen avslutas efter godkännande från UK Competition and Markets Authority.

Arla Foods är ett internationellt mejeriföretag och en kooperativ förening som ägs av 11.200 mjölkbönder från Sverige, Danmark, Tyskland, Storbritannien, Belgien, Luxemburg och Nederländerna. Arla Foods är en av de starkaste aktörerna i den internationella mejerivärlden med ett brett sortiment av mejeriprodukter av högsta kvalitet. Arla är också världens största producent av ekologiska mejeriprodukter.

TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

Det tävlas inte i mat och service bara för tävlandets skull. Alla nedan nämnda personer är kunniga och ambitiösa yrkesmän inom restaurangbranschen och de återfinns på de namngivna krogarna som håller samma höga nivå. Väl värt att intresseras sig för är det gäller val av restaurang vid olika tider och tillfällen



ÅRETS GULDDRAKAR

är ett av Stockholms mest prestigefyllda krogpris. Dagens Nyheter har utsett stans bästa kafé, bar och krog inom olika prisklasser. Vid galan utdelades även Framtidsdraken och ett hederspris.

Kategori bar: Foli

Kategori kafé: Fosch artisan pâtisserie

Kategori krog budget: Brisket and friends

Kategori krog mellan: Kagges

Kategori lyx: Soyokaze

Framtidsdraken: fem lovande elever i årskurs två samt ett stipendium två elever i årskurs tre från utbildningen på hotell & restauranglinjen

Hederpris: till minnet av Magdalena Ribbing.



ÅRETS RESMÅL

Växjörestaurangen PM & Vänner har tilldelats det nyinstiftade priset Årets Resmål av Dagens Industri Weekend. "Med kulinariska ambitioner i internationell stjärnklass har denna 25-årsjubilerande ungdom skapat en gastronomisk destination väl värd en resa i sig", lyder motiveringen. Per Bengtsson på PM & Vänner, är nöjd: "Årets resmål säger allt, tycker jag, nämligen att det är värt att åka hit och besöka oss. Ett bättre betyg kan man inte få."

Det var 2009 som nu 25-årsjubilerande PM & Vänner utsågs till Årets affärskrog.

Gastronomiskt har PM & Vänner i Växjö gått i bräschen med en matfilosofi baserad på tre hörnstenar: skog, äng och sjö.



ÅRETS AFFÄRSKROG

Tak och UNN i Stockholm har tilldelats utmärkelsen Årets affärskrog av Dagens Industri. De båda nordisk-japanska restaurangerna ligger högst upp på Brunkebergstorg med kocken Frida Ronge som kreativ ledare. Sedan Tak öppnade i för ungefär ett år sedan har restaurangen och Frida Ronge belönats med flera priser. I augusti öppnades tillskottet nordiska teppanyakin UNN som också blev en omedelbar succé.

Motivering: "Högt över gamla Klara svävar stans hetaste nykomling. Här möts Japan och Sverige i ett mattempel under ett och samma Tak med UNN som gastronomisk spjutspets"

Tak serverar lunch på vardagar, middag alla kvällar i veckan samt en japansk Temaki-brunch på lördagar. UNN är öppen för åtta gäster per kväll onsdag till lördag. Tak och UNN är en del av Petter Stordalens satsning på området Urban Escape i Stockholm där även hotellen At Six och Hobo ingår

🏆 TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

STELLA-GALAN

En banbrytande gastronomisk prisgala för kvinnor. I början av förra året slog sig en grupp kvinnor från mat- och mediabranschen samman och grundade STELLA-galan, trötta på att år efter år se nästan enbart män på de gastronomiska tävlingarna och galorna. I slutet av januari belönades de mest framstående kvinnorna inom svensk gastronomi på STELLA-galan, i totalt nio kategorier från bagare och kock till sommelier och bartender. På vinnarlistan fanns även banbrytande legendarer som Karin Fransson, Malin Söderström och kokboks författarna Anna och Fanny Bergenström.

Samtliga vinnare:

Bagare Maria Printz, Bartender Josephine Sondlo, Kock Saori Ichihara, Konditor Liv Sandberg, Media Anna och Fanny Bergenström, Mentor Malin Söderström,

Servis Sara Simu, Sommelier Beatrice Becher samt Årets Hederspris Karin Fransson.



BJÖRN FRANTZÉN

ÅRETS MICHELINSTJÄRNOR

Äntligen har Sverige fått sin tredje stjärna. Det är Frantzén som nått det hittills uppnådda målet. En ny stjärna har tilldelats SAV i Malmö, Agrikultur och Aloë i Stockholm och två stjärnor har tilldelats Daniel Berlin i SkåneTranås

HELA STJÄRNLISTAN:

Stockholm

☆☆☆ Frantzén

☆☆ Oaxen Krog

☆ Imouto, Sushi Sho, Esperanto, Volt, Gastrologik, Mathias Dahlgren Matbaren, Operakällaren, Ekstedt, Agrikultur, Aloë

Göteborg

☆ Bhoga, Thörnströms, 28+, Koka, SK mat & Människor, Upper House

Malmö

☆☆ Vollmers

☆ Bloom in the Park, Sture, SAV

Järpen

☆☆ Fävikens Magasinet

Öland

☆ Hotell Borgholm

Skåne Tranås

☆ Daniel Berlin

Växjö

☆ PM & Vänner

En exotisk uppstickare är också ☆KOKS på Färöarna

TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

KOCKLANDSLAGETS TEMA

I november tävlar Svenska Kocklandslaget i de kulinariska världsmästerskapen i Luxemburg med ett tema döpt till "Curious by nature", sprunget ur det man hade inför OS i Erfurt, "Respect for the resources".

Som kock på världsnivå måste man ständigt gå emot det förväntade, utveckla och förfina det redan perfekta. Drivkraften bakom storslagna prestationer är nyfikenheten, som lett till tävlingstemat. Temat beskriver laget och vad de står för. "Konkurrensen är knivskarp, men vi går för guld", säger Fredrik Andersson, teamledare. Temat innebär i praktiken mycket experimenterande, stundom frustration i köket men som ger smaksensationer som är så bra att allt är värt det. Kocklandslaget har tränat under ett års tid med månatliga varmköksträningar för 110 gäster i "Framtidens Kök" hos Electrolux i Stockholm. Under våren kommer laget även att göra gästspel och aktiviteter på olika platser i landet.

I laget ingår nu Jimmi Eriksson och Henrik Herbertsson, båda innehavare av titeln Årets Unga Kock, en tävling för unga kockar arrangerad av Chaîne des Rôtisseurs.



MILJÖPRIS

Svenska Brassierier prisas för satsningen på en 15 000 kvadratmeter stor köksträdgård vid Ulriksdals Vårdshus i Solna. Köksträdgården plöjdes upp av Svenska Brassierier för lite mer än ett år sedan och ska förse koncernens restauranger med grönsaker, bär, örter och blommor. Därtill ska odlingen fungera som ett besöksmål som ska inspirera och visa att det är möjligt att på ett hållbart sätt odla god och näringsriktig mat nära storstaden. Svenska Brassierier siktar på att bli Nordens mest hållbara restaurangkoncern säger Fanny Sturén, hållbarhetschef. Så småningom hoppas koncernen att även större djur ska finnas på markerna och sex roslagsfår flyttar snart in i en nybyggd fårhage.

I koncernen ingår Sturehof, Stockholms Matmarknad, Riche, Teatergrillen, Taverna Brillo, Luzette och Ulriksdals Vårdshus.

GASTRONOMISKA AKADEMIENS BELÖNINGAR

Har traditionsenligt utdelats vid en ceremoni på Riddarhuset i Stockholm

GULDMEDALJ: Henrik Norström, restauratör och kock

"För utomordentliga insatser för svensk matkultur"

SILVERMEDALJ: Mischa Billing, sommelier, nasolog, författare

"För utomordentliga insatser för svensk matkultur".

GULDPENNA: Tony Wallin, chefredaktör för Sveriges största mattidning Buffé

"För utomordentligt författarskap på det gastronomiska området."

DIPLOM

- Korvhantverk Stockholm, Jon Randow
- Laxbutiken Vägkrog, Jonas och Jerker Lagnell, Heberg och Ljungskile
- Nordisk Råvara, Tomas Erlandsson och Gunnar Backman, Stockholm



TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER



ÅRETS UNGA KOCK

Henric Herbertsson, SK Mat & Människor, Göteborg, har korats till Årets Unga Kock 2018. Tillsammans med fem andra finalister tillagade han en tre-rättersmeny från en hemlig råvarukorg med anka och röding som huvudingredienser. Tävligen är öppen för kockar under 27 år verksam på restauranger anslutna till Chaîne des Rôtisseurs. Segraren går vidare till världsfinalen i Taiwan i september där ett 20-tal kockar från hela världen blir hans medtävlare.

”Nu ska jag ta revansch”, sa Henric när han meddelades om sin finalplats, då han även deltog i årets Unga Kock för två år sedan. Dagen efter tävlingen fick Henric besked om en plats i Svenska Kocklandslaget. ”Det blir tufft men kul”, säger Henric. Som stöd i laget har han bland annat Jimmi Eriksson, Årets Unga Kock 2013, internationell silvermedaljör i världsfinalen samma år samt Årets Kock 2016.

Juryns motivering:

En varierande meny utförd med säkert handlag och med stor målmedvetenhet. En meny med klassiskt hantverk serverad med modern touch. Allt detta tillsammans gav den bästa smaken.

Henrics segermeny:

Dillbakad röding med bakad purjolök, purjosot, dillkräm, brynt smörvinegrett och syrlig gurka

•
Stekt ankbröst, krispigt lår, jordärtskockskräm med syrad grädde, brytselkål, anskyt och libbsticka

•
Chokladkräm med hasselnötter, maräng, stekt sockerkaka, ljummen ananaskompott, apelsinsorbet och körvel

På andra plats kom Philip Lindgren, Stadshuskällaren, Stockholm och på tredje plats Fabian Olli Johansson, Rot, Gotland. Fabian erövrade även både Köksjuryns pris och Publikens favorit och fick således tre diplom i tävlingen.

WHITE GUIDE GALA 2018

Årets priser och utnämningar

White Guide hyllar de restauranger, företag och personer som presterat eller presenterat upplevelser utöver det vanliga under året. Med upplevelsepriserna hyllas alla trogna restauranggäster. Utan gäster vore alla ansträngningar i kök, vinkällare och matsalar förgäves. Och guiden utan mening.

- **Årets Bästa Restaurang, Restaurangkultur & Gastronomi:** Frantzén, Stockholm
- **Årets Stjärnskott:** Ichi, Stockholm
- **Årets Banbrytare:** Rutabaga, Stockholm
- **Årets Serviceupplevelse:** Frantzén, Stockholm
- **Årets Merroir Award:** Tak & Unn, Stockholm
- **Årets Terroir Award:** SAV, Tygelsjö
- **Årets Värt en Resa:** Falkenberg, Falkenberg
- **Årets Hjärtekrog:** Familjen, Göteborg
- **Årets Dryckesupplevelse:** Folii, Stockholm
- **Årets Ljudmiljö:** Taverna Brillo, Stockholm
- **Årets Hållbara Gastronomi:** Volt Restaurang, Stockholm
- **Årets Rising Star:** Emma Shields, Flickan, Stockholm
- **Årets Smakutvecklare i livsmedelsbranschen:** Roots of Malmö, Malmö
- **Årets Hyllning av en Långtida Betydelsefull Gastronomisk Gärning:** Malin Söderström, Stockholm



OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS

När Måltidsakademien utser 42 vinnare ur kokboksfloden föräras författarna Lisa Eisenman Frisk och Monica Eisenman utmärkelsen Årets bästa måltidslitteratur, alla kategorier, för boken Från grunden med systerarna Eisenman. Boken vann också i klassen Grundkokböcker. Priserna för Årets Svenska Måltidslitteratur delades ut för sjuttonde året i rad. Sverige fortsätter att vara det land som ger ut flest kokböcker per capita.

I övrigt är hälsa den allt dominerande ämnet i bokfloden denna säsong. Vissa mer seriösa än andra. Kontrollera gärna författarens profession, läkare och legitimerade dietister brukar ha ett gediget kunnande.

LUGN MAGE

Sofia Antonsson

Bonnier Fakta

Lugn mage och vegetarisk mat går inte alltid ihop men dietisten Sofia ger handgripliga råd. Boken inleds med informerande teori och förklaringar och följs av ett antal smakliga recept baserat på grönt. Vid första anblicken ser det ut som väldigt många ingredienser men hälften till hör det nya skafferiet. Det kan bli aktuellt att skaffa några nya stapelvaror till de gröna rätterna men sedan är det bara att laga på. Varierat och gott blir det och förhoppningsvis med en lugnare mage på köpet.



FÖRBÄTTRA DIN TARMFLORA

Dr Michael Mosley

Bonnier Fakta

Författaren bakom succén 5:2 dieten kommer här med nya tips och recept. Boken känns nästan som en skolbok med omfattande texter om kroppen i allmänhet och vår tarmflora i synnerhet men kan man bli lite klokare på kuppen är den värd att spendera lite tid på. Om man samtidigt intar en kritisk granskande ställning och sunt förnuft får man ut det bästa. Även här finns recept, dock utan bilder, och förslag på menyer.

HAPPY FOOD

Niklas Ekstedt & Henrik Ennart

Bookmark

Stjärnkocken och den renommerade vetenskapsjournalisten från Den blå maten är tillbaka med välgörande recept av goda, vackra och smakrika råvaror. Det som ser vackert och gorr ut är det vi ska äta, menar Niklas. Henriks texter baserade på hans många studier fokuserar även här på vår tarmflora och då inte bara ur fysisk utan även psykisk aspekt. Hur mat och lycka hänger ihop. Börja din egen friskvårdsrevolution i köket är författarnas buskap.



RUTABAGA

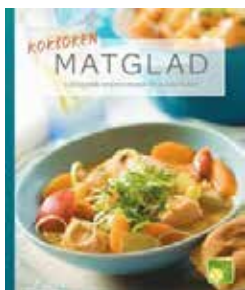
Mathias Dahlgren

Bonnier Fakta

Mathias låter oss ta del av hela hans tänk i den senaste restaurangen Rutabaga. Hans målsättningar är att laga goda laktovegetariska maträtter som är lika välsmakande som vilken annan rätt som helst. Det är smaken som är ledordet både för vegetarianer och ickevegetarianer. Han tipsar om hur man med flera rätt skapar en hel meny i balans, hur man hanterar grönsaker på ett nytt sätt samtidigt som man tar tillvara gamla tekniker som till exempel syrat. En nästan 300 sidor tjock handbok om att laga grönt på modernt sätt till nytta och glädje i var mans kök. PS Rutabaga betyder kålrot och av den finns det 42 olika sorter. Hur många rätter kan man inte göra av den?

OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS



KOKBOKEN MATGLAD

Margareta Frost-Johansson

Votum

Boken kompletteras succéappen med samma namn och lär ut matlagning från grunden steg för steg med recept för två portioner. Matlagning i det lilla hushållet brukar vara en utmaning, ofta med matrester som följd. Maträtterna är enkla men färgrika och goda vardagsrätter som passar barn såväl som vuxna. Tillagningsanvisningarna lätta att förstå och gör det roligt att laga mat även för nybörjare. Som bonus får man variation i den dagliga menyn och minskade rester och minskat svinn.

FRUKOST HELA DAGEN

Anna & Rasmus Axelsson

Natur & Kultur

Dagens viktigaste men ofta så enahanda måltid får här ett uppsving. Moderna rätter med nyttiga förtecken. En del passar fortfarande bäst att njuta av till frukost medan andra mycket väl kan passa till brunch, lunch och hela dagen. Maträtterna kommer från författarnas kaféer och är fräscha, hälsosamma och vegetariska utan att för den skull upplevas som enbart dietmat eller för vegetarianer. Att laga och servera direkt gör allt ännu godare.



SALONGS I NORRLAND

Emil Åräng

North Chapter

Den karismatiske bartendern bjuder på en annorlunda cocktailresa genom Norrland. Varvat med Emils cocktailrecept med högklassiga råvaror får vi träffa spännande profiler, platser och möten. Att drinkarna är allt annat än klassiska är upplyftande och utmanande i hemmabaren. Blanda någon av Emils tjugo drinkar och dina gäster kommer att minnas dem för all framtid.

MENYN OCH TIDENS TECKEN

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens tidskrift

Den något okända akademien KSLA är en mötesplats för den gröna näringen. Hedersledamoten Christina Möller upptäckte dock att det mer handlade om arealer och produktion än själva maten och beslöt ändra på det. Sedan dess har akademien producerat ett antal skrifter om just maten och den senaste i raden beskriver KSLA:s högtidssammanskomster 2003 – 2018. Varje högtidsmåltid har haft ett eget tema, i skriften och gastronomiskt kunnigt beskrivet av Christina. Här kan man lära nytt om svensk natur och dess råvaror och måhända få ett och annat tips. Och avundas de som fått njuta av de smakliga menyerna med tillhörande drycker.





TÄVVLING

VAR MED OCH TÄVLA OCH VINN!

VINN BOKEN
MENYN OCH TIDENS TECKEN,
KUNGL. Skogs- och Lands-
bruksakademiens tidskrift
SAMT KOKBOKEN MATGLAD

Vilket år grundades

Kungliga Skogs- och Landsbruksakademien?

1. 1763
- x. 1813
2. 1863

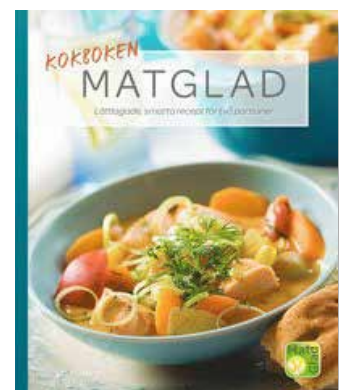
**Först rätt svar belönas med Menyn och tidens tecken,
 Kungl. Skogs- och Landsbruksakademiens tidskrift samt
 Kokboken Matglad**

**Andra till femte rätt svar belönas med Menyn och tidens
 tecken, Kungl. Skogs- och Landsbruksakademiens tid-
 skrift**

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