

*fine*

# DINING & DESIGN

IN SCANDINAVIA

JUNI 2018



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



# INNEHÅLL



## 3 LEDARE

## 4 NOTISER

**11 GO FOR TEA** I en Tebar träffas och tris man utan alkohol och kaffe

**17 K-MÄRKT - EN DELIKAT MÅLTID MED HÅLLBARHET PÅ KÖPET.** Bokstaven K kan stå för mycket

**22 WANÅS - EN SKULPTURPARK I TIDEN** Följ med på en vandring längs slingrande stigar genom grönskande bokskog

**29 JURESKOGS HAMBURGARE** Bröderna Jureskogs vision har blivit verklighet

**34 LITET ÄR STORT** Trenden är tydlig, mycket litet, mikro, är stort

**43 VÄRLDSKÄNDIS EFTER 18 MÅNADER** Det skall vara närproducerat och säsongsbetonat

## 47 TOTO - EN UPPSTICKARE I

**KÖPENHAMN** En spännande mötesplats för alla åldrar...

**51 BÅTHUSET I SIGTUNA** Ett kännetecken som funnits i Sigtuna Hamn i över 20 år

**55 ARLAS NYA MOGNADSLAGER I FALKÖPING INVIGT**

**58 MAT PÅ ROT OCH GLASR** En spännande och oförglömlig matupplevelset

**65 VAD HAR ABBAS MEDLEMMAR GJORT DE SENASTE 36 ÅREN?**

**67 SOMMARTEMA FRÅN ARLA**

**70 TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER**

**74 OM OCH KRING MAT**

## OM CHAÎNE DES RÔTISEURS



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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:ove.canemyr@trendsetter.se)  
+46 70 794 09 87

Omslagsfoto. Anne-Marie Canemyr

# LEDARE

## DEN BÄSTA FÖRSOMMAREN PÅ 400 ÅR...

Det är ett fantastiskt väderrekord som slagits i år eller hur? Även om det för med sig en del svårigheter för alla som är beroende av regn för att kunna leverera sina produkter och tjänster på den svenska marknaden. Men vi är många som njutit av värmen och våra svenska ölproducenter har haft bråda tider...

Sommarnumret av Fine Dining&DESIGN inleder vi som vanligt med senaste nytt. Massor av senaste nytt, för det är mycket som händer där ute just nu.

Vi reser söder ut och gör ett besök på Wanås Hotell och restaurang med den fantastiska skulpturparken med Lotta Jonson som ciceron.

Därefter reser vi över sundet och gör ett besök på Toto, en ny spännande restaurang i Köpenhamn som kör för fulla hus och tar reda på vad som egentligen händer där.

Vi åker vidare tillbaka till Malmö och besöker en "teabar" i saluhallen för att smaka på Gyokuro och "Go for Tea" för hela slanten.

Catarina Offe berättar också mer om hur restaurangen K-märkt kom till och varför. Vi besöker Jureskogs och provar hans hamburgare för att se och uppleva vad som ligger bakom denna succé.

Vi tar också en tur ut till Båthuset i Sigtuna med sin flytande restaurang och avslutar med att besöka Restaurang Rot och glas på Gotland.

Sist med inte minst redovisar vi vad som hänt i Sverige under rubriken Tävlingar och Utmärkelser på senaste tiden.

Välkommen till Fine Dining & DESIGN 2/18.

Vi önskar er alla många riktigt ljusa, fina, och varma somrardagar framöver.

Välkommen till Fine Dining & Design

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

**OVE CANEMYR**

Chefredaktör  
[www.finedining.se](http://www.finedining.se)



PS Tipsa oss gärna om vänner och bekanta som samtyckt till att få Fine Dining i mailboxen. DS

## DANYELS DRÖMKROG

Kocken och krögaren Danyel Couet öppnade i april sin egen drömrörestaurang och bar efter många år med parhästen Melker Andersson och deras gemensamma bolag Grupp F12. Det är väldigt personligt, franskt och ska vara lätt att både förstå och äta menar franskättade Danyel som är "finkock" med hög matnivå medn miljön enkel och välkomnande. Baren är otrendig, bara trevlig att vara på med en grogg.

Men Danyel erkänner gärna att han saknar Fredsgatan 12 som var den tidens mest namnkunniga stjärnkrog. Nu har han fått sin egen drömkrog dit man gärna går.



## LUZETTES RESA GENOM FRANKRIKE

Under två års tid kommer restaurang Luzette att besöka tolv franska regioner med rika mat- och vintraditioner. Inför varje stopp bjuder Luzette in kunniga vänner från regionen och andra finsmakare som vurmar för det franska köket. "Det franska köket har så mycket att erbjuda att två år med tolv stopp för att hinna visa upp de regionala matskatterna som finns", säger Björn Wallentin, restaurangchef. Resan går från Alsace i norr till ön Korsika i söder. Menyn specialkomponeras för varje region med väl valda viner. Luzette ligger i en fantastisk lokal med högt i tak och fint ljus och är ett modernt brasserie med inspiration från klassiska restauranger i äldre centralstationer.

## ESTRID ERICSONS LIVSVERK PÅ SVENSKT TENN

I boken *Skönhet till vardags* följs Svenskt Tenns grundare Estrid Ericson från starten som tennformgivare i liten skala till ansedd ledare för ett miljonföretag. Boken är rik på bilder med nytagna fotografier med motiv från interiörer skapade av Estrid Ericson. Därtill finns många historiska bilder, delvis från Svenskt Tenns arkiv.

Svenskt Tenn är ett välkänt inredningsföretag med butik på Strandvägen i Stockholm och en webbutik. Allt från servetter och glas till lampor och möbler håller en mycket hög kvalitet och vackra uttryck. Klassiska produkter blandas med modern design och bidrar till att skapa en harmonisk miljö, vare sig det handlar om enstaka produkter eller hela rum. Ett företag som ständigt förnyas och är beundrat även utanför landets gränser. Estrid Ericson skapade en egen värld av skönhet. Hennes vackra borddukningar för både vardag och fest och hennes utsökta blomsterarrangemang blev tidigt berömda. Samtida kritiker hyllade Estrid Ericson, som den främste inredaren i vårt land under större delen av 1900-talet.



## SUCCÉ FÖR EATALAY

Den italienska saluhallen Eatalay är en riktig gästmagnet med cirka 5000 besök varje dag. Några tar bara en runda, andra en kaffe, några stannar på middag eller en helkväll. Nu öppnas ett tredje restaurangkoncept under samma tak, krogen Prima. Efter bara en månads öppetid stod det klart att Eatalay Stockholm är en framgångssaga. Medan samma koncept nyligen fick bomma igen i Köpenhamn går saluhallen i Sverige som tåget. "Det har varit helt galet. Vi hade inte ens kunnat drömma om det här trycket", säger vice vd Marcus Wallén. Trycket har gjort att entrévärdarna emellanåt fått använda sig av en-in-en-ut-principen för att det inte ska bli köbildning i lokalerna. "Vi måste tänka på att gästerna som är inne hos oss har trevligt", säger Marcus. "Man brukar säga att det tar tusen dagar att sätta en vanlig krog och den här är gigantisk i Stockholms-mått mätt". Framgången beror på läget som är fantastiskt, lokalerna jättebra trots svårigheter med att bygga där det är K-märkt och bra partners i Pelle Lydmar och Salvatore Grimaldi. Marcus nämner också prisbilderna. De har valt att "inte ta i från tårna. Priserna är något lägre än runt omkring och attraherar därmed ett bredare klientel.





## NATIONALDAGSGALOPPEN

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, ROCCAM SHOTS

Stora hästar, små hästar, hundar, hattar, champagne och lite mat. Efter årtal av planering har nu Nationaldagsgaloppen på Gärdet i Stockholm blivit ett etablerat och för många givet event att fira Sveriges Nationaldag 6 juni på. I år är inget undantag och arrangörerna tror, i skrivande stund, att de 40.000 besökarna förra året kommer att toppas, detta trots lite för mycket nordavvind och lite för lite sol. Men stämningen är det inget fel på. Blandat med de professionella galoppracen som kan ta andan ur även den minst hästintresserade bjuds det på ponnygalopp, hattparad för människor och hundar och en hel rad andra aktiviteter. Högst upp på kullen med strålande utsikt över galoppbanan tronar VIP-tältet med plats för trehundra inbjudna gäster. De eminenta systrarna Brydning från Bro Park Krog vid den nya galoppbanan i Bro står för en fräsch försommarbuffé och driver även mat- och dryckbar för "vanligt folk". Inte minst vid champagnebaren ringlar sig en ständig kö, alla verkar vilja njuta av ett glas bubbel eller två. Serveras på glas men beställningen "en flaska och två glas" hörs påfallande ofta och intas på en picknickfilt ovanför banan. Framåt lunchtid ringlar sig köerna framför alla matserveringar, Brydning kompletteras med food trucks och korvmojor, alla välbesökta. Just denna dag verkar den medhavda picknicken vara sällsynt, det verkar som alla vill njuta av en helledig dag utan förarbete. Picknickfiltarna täcker hela marken och ligger till och med omlott som ett gigantiskt lapptäcke, grannsämjan verkar god och överallt umgås små och stora människor medan hundarna gillar läget och hattarna väntar på att få visas upp. Nationaldagsgaloppen har blivit en folkfest för alla och ett fantastiskt ställe att fira Nationaldagen på och som just i år med en extra ledig dag mitt i veckan. Välkommen nästa år!



## SVENSKT TENN UR HÅLLBARHETSPERSPEKTIV



Svenskt Tenn har låtit en av Sveriges främsta hållbarhetsexperten granska sortimentet utifrån vilken miljöpåverkan, tillverkning och material har. Resultatet presenteras i Svenskt Tenns Hållbarhetsfilosofi, en källa till kunskap som ska hjälpa såväl Svenskt Tenn som leverantörer och kunder på vägen. Skriften berör "konfliktmineraler", processer vid framställning av lin och bomull samt garvning av läder och hur en kombination av barium och zink

har gjort tillverkningen av kristallglas mer skonsam mot miljön än bly, för att nämna några exempel. Granskningen har pekat på ett fåtal problem, vilket bland annat hänger samman med att den största delen av sortimentet tillverkas i Sverige och Europa. Svenskt Tenn har nära relationer med sina leverantörer och har god insyn i produktionen. Av samma skäl är transporter ett begränsat problem. Ytterligare ett plus är kvaliteten på produkter med lång livslängd. Massproduktion är ju inte hållbart.

Svenskt Tenn drivs utifrån en vision om att bidra till samhället på så många sätt som möjligt. Produktion i Sverige bidrar till att hålla svensk hantverksskunnande vid liv och skapa arbetstillfällen. Överskottet från verksamheten går via Kjell och Märta Beijers stiftelse till forskning inom ekologi och medicin.



## HELA DAGEN OVANFÖR STOCKHOLMS TAKÅSAR

På At Six vid Brunkebergstorg i Stockholm händer det saker hela tiden. Nu har en takterrass på 1200 kvadratmeter öppnat under namnet Stockholm Under Stjärnorna, SUS, och blir en hela dagen-destination på 47 meters höjd med utsikt över Stockholms takåsar och vatten. Här finns två barer, internationell streetfood, utomhusbio, gruppträning, direktsändning av sommarens fotbolls-VM, gräsmatta och soldäck. Ambitionen är att skapa en folkpark med festivalstämning. SUS är del två i utvecklingen av taklandskapet och kopplas ihop med gångbroar. Ett mås-ebesök.



## PÅ KRYSS MED CHARMCHARTER

Charmcharter är det personliga rederiet som erbjuder tre charterbåtar i Stockholms skärgård.

Alla är eleganta och med hög standard. Den största rymmer cirka hundra gäster och de två mindre 15 till 40 gäster beroende på aktivitet. Det kan vara mingel, middag eller en skraddarsydd aktivitet. För maten ansvarar den egna köksmästaren och all mat lagas ombord. Det finns möjlighet till dans och i den stora salongen tronar en flygel. Helst av allt vill både besättning och gäster kryssa i skärgården men det går även att ligga vid kaj på Strandvägen eller varför inte både ock.

## GÅRDSFÖRSÄLJNING

Gårdsförsäljning av alkohol kommer att tillåtas i Sverige. Riksdagen har röstat igenom förslaget att låta dryckesproducenter sälja alkoholhaltiga drycker till allmänheten. De nya reglerna kan börja gälla om ett år. Gårdsförsäljning kan bli en injektion för besöksnäringen runt om i landet där lokala mikrobryggerier frodas. Turismen kan stärkas genom att producenterna får ytterligare ett verktyg så de kan bredda sitt erbjudande och gårdsförsäljning är för många varumärkesbyggande.



## VEUVE CLICQUOT I KYLANDE SOMMARSKRUD

Nu har den ärevördiga champagnen "Gula Änkan" fått en egen sommaroutfit, välj gul eller rosa eller båda. Eller stor för magnum. En ny specialutformad sommarförpackning, Ice Jacket, passar till varma dagar och ljumma kvällar. Förpackningen håller champagnen kyld i upp till två timmar.





## KRAV PÅ STADSHUSKÄLLAREN

Den 7 maj blev Stadshuskällaren en KRAV-certifierad restaurang, ytterligare ett steg till att bli en mer hållbar restaurang. "Vi vill arbeta miljömedvetet och vi köper inte vilka råvaror som helst", säger köksmästare Magnus Santesson. Restaurangen har jobbat med ekologiska råvaror länge och nu blir det tydligare för gästerna. All färsk fisk är MSC-märkt och många basvaror är KRAV-märkta Lite mer specifika råvaror kommer ofta från mindre producenter som gärna arbetar ekologiskt men kanske inte är certifierade enligt KRAV. Restaurangen drivs med stort engagemang för miljö och klimat, har varit Svanenmärkt i fem år och är medlem i nätverket Hållbara restauranger. "Vi har länge jobbat med frågor som bland annat matsvinn och hur man kan minska klimatpåverkan som blir konsekvensen", säger Madeleine Björk, platschef.

## HISTORISK MÅLTIDFÖRESTÄLLNING PÅ SAXÅ BRUK

FOTO: MARIA DAHLIN

Inför sommaren öppnar Carl Jan Granqvist upp sitt paradys, Saxå Bruk i östra Värmland, tillsammans med sonen Carl Johan. Kommer vi till Sax, i sommar ska Carl Jan berätta en hemlighet i samband med den Historiska måltidföreställningen, en händelse i tre akter som handlar om det sägenomspunna Bergslagen. Första akten är ett kafferep i Gårdskapellet och en keramikutställning med Herta Hilfons alster. I akt två serveras en fyrrätters historisk middag med en "Touch av Empir" medan akt tre bjuder in till sommarro och avslutas efter uppvaknandet med frukost i Gårdskapellet.



## TAK ÖPPNAR BUR OCH CHAMBRE SEPARÉE

Restaurang TAK i Stockholm är ett kontinuerligt pågående projekt som ständigt utvecklas. Nu har både ett nytt chambre separée samt Bur med egen bar för mingel och fest lanserats. På helgerna kan sittplatserna i Bur även bokas för bordsservering av cocktails. Chambre separée ligger i direkt anslutning till restaurangen och tar emot gäster för frukost, lunch, middagar och möten. Bur finns vid Råbaren och kan användas till allt från företagsmingel till födelsedagar och fester. "Vi kommer aldrig att bli helt klara utan söker ständigt nya och bättre upplevelser för våra gäster", säger Frida Ronge, kreativ ledare på TAK.



## KRUG PÅ FRANTZÉN

Trestjärninga restaurang Frantzén är champagnehuset Krugs nya samarbetspartner och Krugambassad i Stockholm. Det välkända champagnehuset Krug har sedan starten haft ambitionen att producera världens bästa champagner oavsett klimat eller andra faktorer vilket gett huset en unik position som ett av de högst aktade champagnehusen i världen. Krugs ambassader är ett globalt nätverk av stjärnrestauranger och för att erbjudas en plats i Krug-gemenskapen krävs att restaurangerna erbjuder kulinariska hantverk av högsta kvalitet som kompletterar Krugs komplexa smaker. Krug arbetar idag med några av Sveriges absolut bästa restauranger. Restaurang Frantzén är den femte ambassaden för Krug Sverige, tillsammans med 28+, Dorsia, Pontus in the Air och Vollmers.



## SLOTTSHOLMEN, DEN NYA MÖTESPLATSEN I VÄSTERVIK, HAR ÖPPNAT SIN NYA RESTAURANG

#Slottsholmen

Dörrarna har öppnats till det nya hotellet och restaurangen. Björn Ulvaeus har berättat för Maria Lindén, Kökschef Slottsholmen, och Stefan Ekengren, restaurang Hantverket i Stockholm, om sina matupplevelser från när och fjärran. Ett besök på Café Pusjkin i Moskva gav inspiration till Rysk-Asiatisk Borsjtj med rödbetor från gårdar runt Västervik. Korv och potatismos på restaurang The Ivy i London gav idén till Slottsholmens egen version av Bangers & Mash, gjord på lokal gårdsgris. Och på menyn finns det förstås också barndomsfavoriter från Västervik som Mor Ainas Strömming och Tengfeldts Pyttipanna.



## NOBIS NYA NOI

FOTO: PEO BENGTTSSON

På Nobis Hotel vid Norrmalmstorg, som tidigare huserade Caina, har förvandlats till en elegant och intim restaurang. Noi vill vara publik med puls och har plats för drygt 70 gäster som får njuta av mat signerad koktrion Peder Andreasen, Christian Attlefeldt och Filip Poon med gastronomisk vägledning från Stefano Catenacci. Noi har även utrustats med bar, dj-utrymme, bågformade middagsbås och två chambre séparées. Utgångspunkten är säsongens bästa råvaror och en inspirerande meny med influenser från hela Europa. En snabbtitt på menyn avslöjar rätter som löjrom med mandelpotatischips, grillad bläckfisk, halstrad tonfisk på saltsten, rostade betor med friterad getost och knaperstekt ankbröst. Med ett oslagbart läge på Norrmalmstorg blir Noi en restaurang i hjärtat av Stockholm, ett "Stockholms vardagsrum". Till sommaren kommer Nobis även att öppna en utebar vid entréen på Norrmalmstorg.



Fine Wines egen hemsida

[www.finewine.nu](http://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.

## HOTEL SKEPPSHOLMEN LANSERAR SOMRIG PICKNICKKORG TILL ÖNS BESÖKARE

Nu lanserar Hotel Skeppsholmen 'Picknickkorgen'. Korgen innehåller matiga mackor, dessert, bröd och dryck. Gäster får även låna filt så de kan slå sig ner på trevlig gräsplätt på soliga Skeppsholmen.



## STARBUCKS FÖRLÄNGER STRATEGISKT PARTNERSKAP MED ARLA FOODS

Efter sju års framgångsrikt affärssamarbete har Starbucks nu ett nytt strategiskt licensavtal

med det bondeägda mejerikooperativet Arla Foods. De två företagen har tecknat ett långsiktigt 21-årigt strategiskt avtal som ger Arla Foods licens att fortsätta tillverkning, distribution och marknadsföring av Starbucks premium mjölkbaserade drickfärdiga kaffedrycker (RTD) i EMEA-regionen (Europa, Mellanöstern och Afrika.)

## NYA RESTAURANG ARTILLERIET

FOTO: RESTAURANG ARTILLERIET

Mattias Örn, Carina Degen Örn och Andreas Tillborg ligger bakom nya Restaurang Artilleriet belägen vid Armémuseum på Östermalm och ska erbjuda lunch, middag och cocktails. Därtill finns en uteservering på Artillerigården. "Maten kommer att vara blandad, lunch, sallader, vegetariskt, dagens tavla med klassiker, med fokus på svenska köket med influenser från övriga världen. Vi ska också servera stans bästa Croque monsieur med tryffel, den ska bli vårt signum", säger Mattias Örn.



## JUNIORKOCKLANDSLAGETS BARNBUFFÉ

I juni dukar Viking Line upp sommarens barnbuffé i samarbete med Svenska Juniorkocklandslaget. Buffén ska locka de minsta resenärerna att prova klassiska barnfavoriter med twist, hälsosamma rätter med ett högt näringsvärde. Bland godskerna finns exempelvis rättiksspiraler och coleslaw, pasta bolognese med oxbringa och potatispuré med grönsaker.

"Det är en sporrande utmaning att skapa rätter som barnen både ska våga smaka på och ta till sig. Vi har utökat det gröna utbudet i barnbuffén med olika sorters sallader och adderat bland annat sötpotatis och honungsrostade rotfrukter till varmrätterna. hoppas och tror att Viking Lines yngsta resenärer ska hitta mycket matglädje ombord i sommar", säger Victor Magdeburg, Svenska Juniorkocklandslaget.

## NOTISER

## ÅRETS SILL OCH SALTÅ BRÖD

För tionde året i rad lanseras Årets Sill, en klassiker från Salt & Sills eminenta julbord, en Lingon- och Punschkryddad sill med syrliga smaker av lingon och söta smaker av punschen, en vinnande kombination av smaker. Projektet är ett samarbete mellan konferensanläggningen Salt & Sill på Klädesholmen och Klädesholmen Seafood. Målsättningen är att ta fram nya, innovativa sillinläggningar och samtidigt bidra till Sjöräddningssällskapets viktiga arbete. Förslagen tas fram av Salt&Sill och Klädesholmen Seafoods VD och produktutvecklare, Per-Aste Persson anpassar den för fabriksproduktion. Årets Sill 2018 fortsätter säljas fram till juni 2019.

Det ekologiska matföretaget Saltå Kvarn har inlett samarbete med Pyramidbageriet i Dala-Järna. Tillsammans har de tagit fram två olika sorters knäckebröd på Saltå Kvarns mjöl; rågknäcke och dinkelknäcke. Bröden bakas hantverksmässigt och gräddas i vedugn. Med gemensamma värderingar kring råvaror och med hjälp av gediget hantverkarskunnande på Pyramidbageriet har vi fått fram knäckebröd som lyfter fram vårt mjöl på bästa sätt, säger Sara Herza, Saltå Kvarn.



FOTO: JOACHIM BRÅSE



GUERRIERI RIZZARDI

# En äkta Ripasso



Ripasso innebär en andra jäsning på skalen från Guerrieri Rizzardis två amarones som är högt premierade och flera gånger har utsetts till en av världens bästa Amarones.

Resultatet blir en elegant Ripasso, torr, med kryddig doft och inslag av mörka bär som körsbär, torkade rosor och härlig fatkaraktär.

“..Välgjord Ripasso..”

SVD Vin&Mat  
24 maj 2017

“Stark rekommendation,  
bra kvalitativt vin”

88p i Livets goda våren 2017



Art nr: 75810 || Pris: 130 kr

## Alkohol kan skada din hälsa.



## GO FOR TEA

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: TEA JUNKIE

**I MALMÖ SALUHALL INRYMD I EN VACKER GAMMAL STATIONSBYGGNAD MITT I MALMÖ, LIGGER SEDAN 2106 LANDETS FÖRSTA OCH HITTILLS ENDA TEBAR TEA JUNKIE. EN TEBAR ÄR EN BAR DIT MAN GÅR FÖR ATT TRÄFFAS OCH UMGÅS UTAN KAFFE OCH ALKOHOL. EN SÅDAN SAKNADE ÅSA LUNDBERG.**

**B**yggnaden i sig lockar till besök som från att ha sett ur som en container med fönster har den nu belönats med priser som destinationspris och inrymmer även ett flertal aktiviteter som säsongsfest, smakvandring eller skräddarsydda event.

Åsa har ett förflutet inom marknad, kommunikation och projektledning och utbildning inom Service Management, Hotell och restaurang. Numera är Åsa både vin-, sake och tesommelier och





har mycket nytta av sin bakgrund. Te och vin liknar varandra i sin smakpalett och en teodling liknar i mångt och mycket en vinplanta-ge. Åsa var till för några år sedan allt annat än en tefantast, möjligtvis drack hon te som en romantiskt föreetelse, i soffan med en filt och en purfärskt inrednings eller matmagasin, ungefär som vi andra. Så fick hon en dag smaka Gyokuro, ett grönt te från Japan, och en ny värld öppnade sig. Därefter blev det "go for tea" för hela slanten. Nu gör Åsa sitt bästa för att vi också ska få uppleva det.

I tebaren finns ständigt 50-70 sorters te på menyn, sortimentet växlar hela tiden allt eftersom Åsa hittar nya sorter ur tevärdens



**EN TEBAR ÄR EN BAR DIT MAN GÅR FÖR ATT TRÄFFAS OCH UMGÅS UTAN KAFFE OCH ALKOHOL. EN SÅDAN SAKNADE ÅSA LUNDBERG.**



I TEBAREN FINNS STÄNDIGT 50-70 SORTERS TE PÅ MENYN, SORTIMENTET VÄXLAR HELA TIDEN ALLT EFTERSOM ÅSA HITTAR NYA SORTER UR TEVÄRLDENS OÄNDLIGA SORTIMENT



oändliga sortiment med tiotusentals olika sorters te; vitt, gult, grönt, oolong, svart och pu'er, ett mörkt te, och en japansk nykomling som är ett grönt fermenterat te. Teet bryggs en avancerad högteknologisk tebryggare där exakt vatten- och temängd, vattentemperatur och dragningstid är inställd för respektive tesort. Till utvalda teer serveras små salta och söta läckra tilltugg designade av Malmös egen dessertmästare Joel Lindqvist på nya Mat- och Chokladstudion en bit bort i stan. Hos Åsa har varje stamgäst sin egen smakprofil dokumenterad med en bas och oavsett dag och sinnes-

stämning väljer Åsa det för dagen lämpligaste teet. Icke stamkunder får en kompakt men innehållsrik lektion med grundläggande fakta och ju mer man lär och smakar ju större blir kunskapen och intresset och tror jag en lite kräsare inställning till vilket te vi vill dricka. Till denna service krävs förstås kunnig personal och det blir Åsa som får utbilda dem, något te universitet finns inte att tillgå, i alla fall inte på nära håll. Och när hon ändå är igång kan det bli tekurser och teprovningar även för vanligt folk.



**TILL UTVALDA TEER SERVERAS SMÅ SALTA OCH SÖTA LÄCKRA TILLTUGG  
DESIGNADE AV MALMÖS EGEN DESSERTMÄSTARE JOEL LINDQVIST PÅ NYA MAT-  
OCH CHOKLADSTUDION EN BIT BORT I STAN.**



Hos Åsa får påste ingen plats, det innehåller "tedamm", tillsatser och syntetiska smaker och är inget att slösa varken tid eller pengar på enligt Åsa. Däremot gör hon gärna en djupdykning i teets underbara värld och förklarar allt om te i sina olika mognadsgrader från vitt till svart, att teodlingar som ligger högt och svalt ger syrligt te och allt annat värt att veta.

Åsa erbjuder även te i säsong, Vitt i början på året som går över i grönnare varianter och mustiga mörka teer till vintern. Tar ett säsongsbetonat te slut, ja, då får vi vänta på nästa säsongsskörd. Viktigt att förvara teer rätt, de får inte utsättas för varken ljus eller syre då nedbrytningsprocessen påbörjas och kan snabbt få teet att bli gammalt. Vissa lättångade teer från Japan har bara en hållbarhet på två veckor efter öppnad förpackning.

Om man inte kan stanna på Åsas tebar kan man förstås köpa te med sig hem eller handla i Åsas webbutik. Men man går ju miste om barens speciella atmosfär. Det finns te från Japan, Kina, Vietnam, Nepal, Indien, Sri Lanka, Burkina Faso, Taiwan, Sydkorea och den senaste uppstartade importen härrör från mellanöstern.





Hemma finns oftast ingen high tech tebyggare men Åsas råd är att låta tebladen dansa fritt i en rymlig sil nedsänkt i vattnet eller direkt i kannan. De vanliga tesilarna som klämmor stänger in och pressar ihop teet så att smakerna inte kan frigöras. Det låter ju helt logiskt när man tänker efter, ändå gör vi som vi alltid gjort. Det kanske är därför de flesta av oss inte upplevt samma överväldigande ögonblick som Åsa gjorde i början av sitt liv med te.

Te är inte heller bara en varm dryck. Åsa använder te varhelst det passar, till exempel i en sorbet med teinfuserad riesling eller med te och prosecco, som smaksättare i både scones och bearnaisesås eller ugnsbakad lax täckt med te från Darjeeling eller för att göra buljong. Listan kan göras hur lång som helst. Och när allt är färdigt läggs tesumpen på rosorna.

Att te innehåller antioxidanter och är bra för hälsan och också allmänt vedertaget, bland annat lär vitt te bra för sömn, tarmar och feber. Både Åsa och jag kommer på att vi



känner ett aningens vemod då vi tvingas konstatera att sommaren är slut. Det går fort över men och Åsa lovar att ta fram ett höstte för att lindra vårt gemensamma tillstånd.

Får Åsa själv välja te blir det något ur den egna hyllan då vet jag vad jag får. Även den indiska tehandeln på Hornsgatan i Stockholm som exporterar sitt Söderte över hela värde tillhör hennes favoriter.

Förutom konsumentkunder har nu även krögare hittat Åsas teskatt och hennes produkter finns bland annat hos välrenommerade Daniel Berlin, Vollmers, Tareq's Kockeriet och Sture och fler lär det bli.

Senast i raden av ärofyllda uppdrag är ett labelte för ett lyxhudvårdsmärke, i skrivande stund än så länge hemlighetsstämplat vilket.

Åsas framtidsvision är två; dels att öppna ett litet personligt hotell som en marockansk riad som är nästan mer trivsamt än hemma, dels att starta fler Tea Junkie till exempel i Stockholm, något likande finns än så länge inte. Vi gör gärna ett besök på båda när det är dags.

**NÄR DU SKA  
REKRYTERA SPECIALISTER  
SOM KAN BRANSCHEN,  
ANLITA EN SPECIALIST.**

**ALLTID KOSTNADSFRI  
KONSULTATION VID  
REKRYTERINGSBEHOV.**

**[www.sikta.se](http://www.sikta.se)**

Andreas Flyckt [info@flyckt.nu](mailto:info@flyckt.nu)

+46 70-725 48 36 direkttelefon vx +46 8 678 00 00

The logo for 'sikta' features the word in a lowercase, serif font. The letter 'i' is lowercase and has a small orange dot above it. The 's' is lowercase and has a small orange dot above it. The 'k' is lowercase and has a small orange dot above it. The 't' is lowercase and has a small orange dot above it. The 'a' is lowercase and has a small orange dot above it. The word is followed by a registered trademark symbol (®).

# K-MÄRKT – EN DELIKAT MÅLTID MED HÅLLBARHET PÅ KÖPET

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, K-MÄRKT

**BOKSTAVEN K KAN STÅ FÖR MYCKET. JUST I DETTA FALL AVSER DEN FRÄMST DEN K-MÄRKTA BYGGNADEN FRÅN 70-TALET DÄR RESTAURANG K-MÄRKT LIGGER. K KAN ÄVEN STÅ FÖR KOCKEN, KONDITORN OCH KYPAREN SOM DRIVER DET GIGANTISKA ETABLISSEMANGET.**



**K**ocken Hanna Normark har varit med sedan starten, först som köksmästare, nu som kökschef och delägare med erfarenheter från hela världen som hon använder för att komplettera de svenska smakerna som är hennes grundfilosofi. Konditorn Daniel Roos är känd i hela världen för sitt skapande av Nobeldesserten flera år i rad. Inte för inte har den direktsända Nobelbanketten miljontals tittare världen över. Han var även medlem i Svensk Kocklandslaget 2012 som tog OS-guld och han skapade bröllopsdesserten till kronprinsessan Victoria och prins Daniel. Kyparen Jens Dolk



**”PÅ KROGEN UTGÅR MAN FRÅN KOSTNADEN OCH ”GÅNGRAR DEN” ENLIGT EN FORMEL FÖR ETT UTPRIS, OLIKA FÖR OLIKA MATRÄTTER”**



är sommelieren, författaren, konferenciern med mera och det var han som snubblade över lokalen i huset. K kan även stå för konstig, då K-märkt inte har någon meny för sina gäster. Det blir vad det blir, men det blir alltid bra.

Det var då Jens, på uppdrag av måltidsbutiken Panini Internazionale, sökte en produktionslokal på ungefär 300 kvadratmeter som nuvarande K-märkt dök upp. Lokalen hade tidigare varit en jättestor personalrestaurang för Skolöverstyrelsen med flera med en yta på 2000 kvadrat. Det var ju alldeles för stort men Jens huvud började

arbeta för att hitta en lösning. "Om man nu har 2000 kvadrat men bara behöver 300, vad gör man då? Kanske utnyttja resten av ytan till ett restaurangkök, en lunchrestaurang, en lokal för fest och vardag, ett bageri skulle kunna få plats och varför inte ett pâtisserieseri", resonerade Jens och hans partners. Så fick det bli. Panini flyttade in på sin yta, Daniel kontaktades för bageri och





## RESTAURANGEN STÄNG- ER EFTER LUNCH MEDAN CAFÉ OCH PATISSERI HAR ÖPPET TILL SEN EFTER- MIDDAG.

pâtisseries och Jens själv fann sig stående som ledare för hela konkarongen. "Att delegera blev och är min utmaning", konstaterar Jens.

Utifrån förutsättningarna och kunskande formuleras en egen idé om en volymrestaurang med hög gastronomisk kvalitet. "På krogen utgår man från kostnaden och "gångrar den" enligt en formel för ett utpris, olika för olika maträtter" förklarar Jens. "På en lunchrestaurang är utpriset redan satt, om än inte lagstadgat inns det förväntningar på vad en lunch ska kosta, beroende på läge, alltifrån 80 kronor och uppåt. Då får man räkna baklänges för att få fram utrymme för råvaror och personal". Men råvarukostnaden kan man göra något åt för att minska utan att ge avkall på kvalitén, det var K-märkts tes.

Att köpa varor, ibland udda sådana, på kort varsel utan bestämda volymer var en lösning och leverantörer började uppvaktas. Nu levereras varor av allehanda slag på natten från både kött, fisk och grönsakshandlare och på morgonen står kockarna inför fullbordat faktum. De använder sin skicklighet och kreativitet och lagar mat på minuten. Vid öppningsdags står en dignande buffé med mycket grönt uppdukad för ungefär 6-800 lunchgäster varje dag. Buffén avslutas med "proteinet", kött, fisk eller fågel eller vegetarisk motsvarighet. Ibland räcker samma rätt hela lunchen, ibland inte, men ersätts alltid av något annat. Genom att ta tillvara udda partier av råvaror har konceptet blivit till



## FRAMGÅNG FÖDER FRAMGÅNG OCH SOM FLERA ANDRA KREATIVA KRÖGARE ÄR NU K-MÄRKT UPPE I FYRA ENHETER I STOCKHOLMSOMRÅDET.

en fantastisk vinn-vinnsituation för såväl restaurang som leverantörer och gäster med hållbarhet på köpet, en tanke som inte var målet från början. Kvaliteten på maten är hög och jämn och gästen kan ibland trakteras med mycket exklusiva råvaror som dykfångade pilgrimsmusslor, vaktel och oxfilé. Man tar så mycket man vill äta och betalar efter vikt. Svinnet är minimalt och gästerna nöjda. Dock fick Jens i början dagligen förklara konceptet, någon var sur för att han fick betala även för vikten av kycklingbenen medan en stormagad gäst med väldigt mycket mat på tallriken tyckte priset var orättvist, han behövde ju faktiskt mer mat än andra. Nu har konceptet satt sig och kön till buffén flyter på snabbt så räds inte den långa kön när du kommer som gäst första gången.

Restaurangen stänger efter lunch medan café och patisseries har öppet till sen eftermiddag. Bageriet är igång nästan hela dygnet alla årets dagar. Degarna kalljäser under natten och här snurras tusentals kanelbullar varje dag.

”Stockholms bästa bulle”, enligt många. Före lunchen serveras ofta företagsfrukostar och kvällstid är lokalen utmärkt för fest och event för 600 sittande eller dubbelt så många för mingel och flitigt använd.

Konceptet har blivit känt hemma och utomlands och många officiella studiebesök tas emot. Kanske en del väljer att komma inkognito för att ”spionera” men det behövs inte. ”Vi berättar gärna för alla och envar hur vi arbetar”, säger Jens.

Framgång föder framgång och som flera andra kreativa krögare är nu K-märkt uppe i fyra enheter i Stockholmsområdet. Och bakom kulisserna produceras allt till Paninis verksamheter, precis som det var tänkt från början. De har ju goda lunchmåltider men någon K-märkt lunch blir det inte. Så närhelst en lunch behövs, vare sig du jobbar, är pensionär, turist. Satsa på en K-märkt lunch.



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  
WINE  
CHALLENGE  
GOLD  
WINNER

LOMBARD  
EPERNAY

LOMBARD  
EPERNAY

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

UTVALD AV  
vinia  
VINIAS

**Alkohol är beroende-  
framkallande**

# WANÅS – EN SKULPTURPARK I TIDEN

TEXT: LOTTA JONSON FOTO: ANNE-MARIE CANEMYR

FÖLJ MED PÅ EN VANDRING LÄNGS SLINGGRANDE STIGAR GENOM GRÖNSKANDE BOKSKOG!



KATARINA LÖFSTRÖMS "OPEN SOURCE (CINEMASCOPE)"  
FRÅN 2018 AV SKIMRANDE PLASTPALJETTER SOM RÖR  
SIG OCH SKIMRAR I VINDEN



**H**är och var dyker något oväntat upp mellan träden. En rött klot. Hundratals klirrande och skimrande små plastpaljetter på rad som speglar himmel och löverk. Ett ljusblått litet hus utan ingång. Tegelarkader som för tankarna till tusenåriga lämningar från

en annan kultur. Ett antal gungor som vagnar i vinden upphängda i ett gigantiskt träd. Barnröster som plötsligt ropar "mamma" långt inifrån djupet.



Att promenera mellan stammarna en tidig höstdag när löven skiftar i rostrött är också lika dramatiskt vackert. Eller när dimman sveper genom skogen någon gång i november. Sen äta middag och övernatta. I en miljö där tiden tycks stå stilla.

Jag längtar ofta tillbaka. Till den ultimata idyllen, långt ifrån världens krassa verklighet. Till Sveriges garanterat vackraste skulpturpark alldeles utanför skånska Knislinge. Till Wanås med sitt slott, sina magasin, stallbyggnader och konsthall. Konsten kompletteras numera av en restaurang och sedan ett år också av en exklusiv liten hotell-del. Det är svårt att hitta en mer pittoresk plats att övernatta på.

Det har gått trettioett år sedan konsten kom till Wanås. Då öppnade Marika Wachtmeister, ingift i godsägarläkten, ägorna för en kultur- och naturintresserad allmänhet. Sedan dess har internationellt kända konstnärer anlåtats för att skapa platsspecifika verk i parken, gärna med material från skogen eller åkrarna intill. Långt mer än ett femtiotal verk är numera permanenta och finns fortfarande kvar på Wanås. Under arbetets gång får gästerna bo i en av slottets flyglar (den västra, kallad The West Wing) med tillgång till godsets stora traktorer eller andra ma-



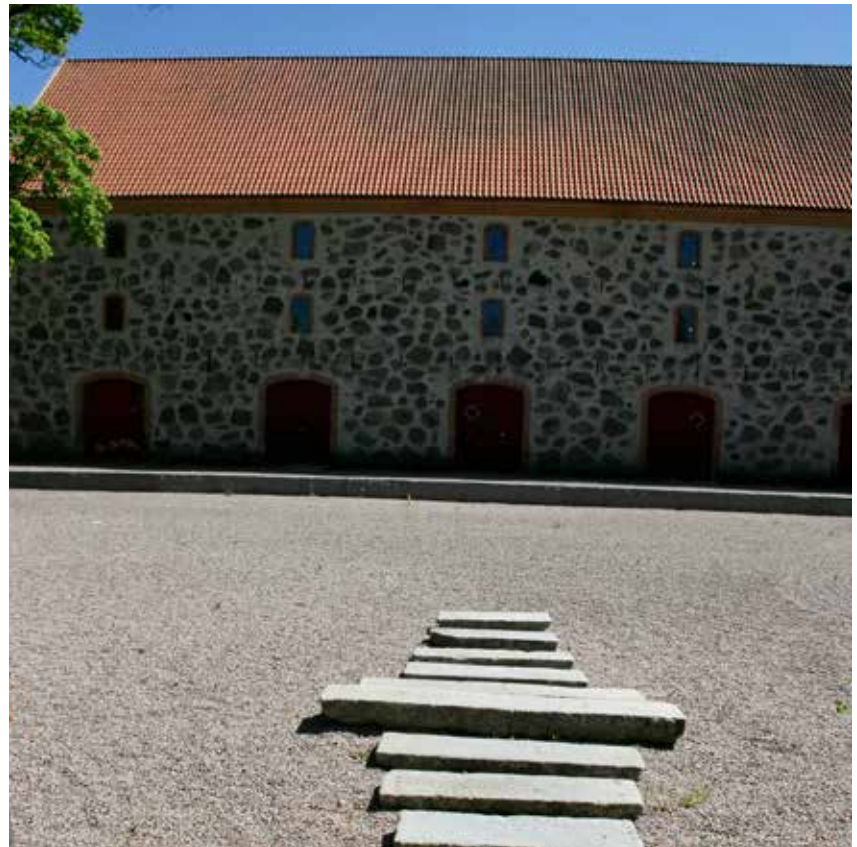
skiner. Det nio meter höga silverträdet i parken ("Impostor" av Roxy Paine från 1999) tillverkades till exempel i Wanås smedja. Korna har för övrigt också intresserat många konstnärer. Bara att träffa en, om man kommer från New York, kan vara inspirerande nog.

Svårt att tacka nej för den som får ett erbjudande att komma, kan man tänka.



**DET HAR GÅTT TRETTIOETT ÅR SEDAN KONSTEN KOM TILL WANÅS. DÅ ÖPPNADE MARIKA WACHTMEISTER, INGIFT I GODSÄGARSLÄKTEN, ÄGONA FÖR EN KULTUR- OCH NATURINTRESSERAD ALLMÄNHET**





Världskända Yoko Ono besökte Wanås år 2011. Hennes grupp av träd fyllda med påhängda önskningar, "Wish Trees for Wanås", står fortfarande kvar vid ena ingången till den stora parken. Den berömda regissören/konstnären Robert Wilsons "A house from Edwin Denby" från år 2000 hittar vi mitt i spenaten. Liksom svenska Ann-Sofie Sidéns kissande kvinna "Fideicommissum" från samma år. Hukande spanar hon långtansfullt ut över den lilla dammen som flankerar slottet.

Det är fortfarande försommar när vi bär in väskorna till våra rum i hotellet som är inrymt i den mittersta gamla stallbyggnaden. Anläggningen är liten, bara nio dubbelrum och tre så kallade "junior suites".

När Katarina och Baltzar Wachtmeister (släktens åttonde generation på godset) flyttade in i ena slottsflygeln 2013 ville de utveckla Wanås vidare. Han, ansvarar numera för det ekologiska jordbruket. Att kunna erbjuda bra mat med så många råvaror som möjligt från godset blev en utgångspunkt att gå vidare med. Hon, utbildad arkitekt, tog hand om lokaliteterna.





Det är alltså Katarina Wachtmeister som inrett restaurangen. Som skött huvudplaneringen kring hotelldelen samt självklart också designat rum och lobby.

Full pott faktiskt. När tidskriften Condé Nast Traveler nyligen publicerade sin "Hot List" för 2018 fanns Wanås Hotel bland de tjugo allra hetaste namnen.

Den långa Wanås Hotel ligger i uppfördes på 1700-talet och är byggnadsminnesmärkt. Det betyder att man inte kan göra tillägg eller ändra fasaderna hur som helst. Husets framsida är helt intakt från förr medan baksidan har öppnats upp med franska fönster på övervåningen. Invändigt påminner knappast något om gångna tiders spiltor eller redskaps-skjul. Men den blottlagda åldriga träkonstruktionen i rummen på övervåningen och de meterdjupa fönsternischerna håller historien levande.

En av de bärande tankarna på Wanås har varit att platsen ska fungera som en samlingsplats för bygden. Allt (jordbruk, den konstnärliga verksamheten, restaurang och hotell) ska hänga ihop. Råvaror från gården användas i köket. Så mycket material som möjligt från skog och djurpark användas till hotellinredning eller konstnärsmaterial. Maya Lins "Eleven Minute Line" till exempel, en 500 meter lång slingrande "orm" av gräs, jord och sten på ängen strax väster om parken är gjort av schaktmassor som blev över när det nya kostallet byggdes för omkring femton år sedan.

Hotellrets trappor och golven i rummen kommer från Wanås ekbestånd. En gång i tiden byggdes gårdens hus av sten från trakten. Den sten som används när något nytt ska anläggas idag kommer från Naturstenskompaniet bara några kilometer bort. Kalkstenen i alla badrum (så kallad "vintage pink tiles") levereras också därifrån men hämtas förvisso på Öland. Allt sanitetsporlin tillverkas i Bromölla några mil söderut. De flesta lamporna görs i Vittsjö strax nordväst om Wanås. Och rummens unika möbler (garderob, pall, handdukhängare och så vidare) har detaljer i läder, som kommer från gårdens djur.

Hållbart och minimalistiskt är två ord som bra beskriver idén bakom hotellkonceptet. Färgskalan är dämpad, siennarött blandat med naturträ. Varje rum har ett unikt konstverk som enda estetiska tillägg. Kristina Wachtmeister ville skapa en lugn, intim miljö inte tävla med naturens prakt utanför.

**NÄR TIDSKRIFTEN CONDÉ NAST TRAVELER NYLIGEN PUBLICERADE SIN "HOT LIST" FÖR 2018 FANNS WANÅS HOTEL BLAND DE TJUGO ALLRA HETASTE NAMNEN.**





I "THE MUD ROOM" FINNS BÅDE LÄDERSTÖVLAR OCH REJÄLA REGNROCKAR (FRÅN STUTTERHEIM) ATT LÅNA PÅ PROMENADEN OM DET BÖRJAT REGNA.

**HÅLLBART OCH  
MINIMALISKT ÄR  
TVÅ ORD SOM BRA  
BESKRIVER IDÉN BAKOM  
HOTELLKONCEPTET.  
FÄRGSKALAN ÄR  
DÄMPAD, SIENNARÖTT  
BLANDAT MED  
NATURTRÄ.**

Lobbyn däremot har ett annat anslag. Här flödar fantasin, gammalt och nytt blandas. Här står stolar och hyllor i art déco samt udda 1950-tals armaturer sida vid sida med enkla moderna soffor. Somliga möbler har Kristina Wachtmeister hittat på olika auktioner, annat i slottets gömmor. Här finns konstböcker på hyllorna och tavlor på väggarna, ofta signerade av konstnärer som varit på Wanås genom åren. Hemtrevnad, värme och mänsklighet har styrt valet av detaljer.

Ett charmigt inslag i anslutning till receptionen är den lilla garderoben kallad "The mud room". Där står stövlar och hänger regnrockar på rad. Ingen hotellgäst ska behöva avstå från vandringen genom parken på grund av ett plötsligt väderomslag. Eller skylla på dåliga kläder...

Också i restaurangen hittar vi många bidrag från trakten. Inte bara matmässigt alltså. Borden kommer från Blå station i Åhus några mil söderut, stolarna från Gärsnäs ännu några mil längre ner. Också dessa är klädda i läder från gården. Det magnifika stora bordet nära ingången har tillverkats på ett snickeri nära Wanås av en gammal alm som en gång växte på godsets ägor.

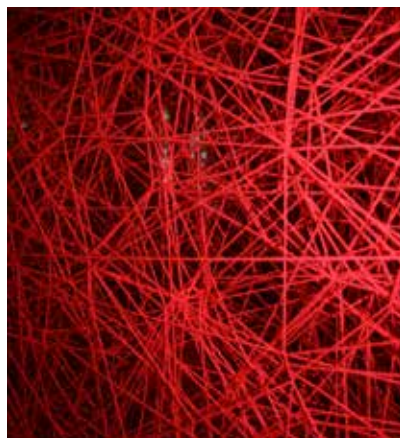


Tiden är en viktig faktor på Wanås. Promenaden genom parken tar ett tag, även för den som väljer den kortaste slingan. Ju långsammare man går desto mer upptäcker man och det är värt att sakta ner stegen. Miljön som helhet väcker känslor. Samtidigt som historiens vingslag susar i öronen finns nuet närvarande.

Varje säsong väntar något oant nytt. Denna sommar finns bland annat i den så kallade Långlogen ett rött hus av garn (japanska Chiharu Shiotas "Everywhere"). Och plastpaljetterna i skogen, Kristina Löfströms "Open Source (Cinemascope)" som är en slags filmvisning utan all teknik med vind och speglingar som enda hjälpmedel.

På Wanås möts Skåne och världen. Här finns inga skarpa gränser mellan det lokala och det globala. Eller mellan gammalt och nytt. En idyllisk plats att vakna upp på.

Just precis.



#### FAKTA

Wanås Konst (inklusive skulpturparken) drivs numera av Stiftelsen Wanås Utställningar. På programmet står numera också en diger pedagogisk verksamhet med kurser, workshops med mera. Omkring 10 000 barn deltar i den varje år. Omkring 75 000 om året besöker skulpturparken. I en av stallbyggnaderna finns en permanent historisk utställning om Wanås genom tiderna.

Wanås Gods producerar mjölk- och nötkött, driver skogs- och jordbruk samt sköter jakt och viltvård. Ansvarig är Baltzar Wachtmeister.

Kristina Wachtmeister är manager för Wanås Restaurant Hotel, som nyligen lyckats komma in på "Condé Nast Traveler's 2018 Hot List"

De olika verksamheterna (gård, hotell, restaurang och konst/skulpturpark) drivs efter samma grundprinciper. För vidare information:

[www.wanasrh.se](http://www.wanasrh.se)

[www.wanaskonst.se](http://www.wanaskonst.se)

# 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](http://WWW.SIGVA.SE)



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

# JURESKOGS HAMBURGARE

TEXT OCH FOTO: CATARINA OFFE

NU HAR BRÖDERNA JURESKOGS VISION OM ATT ÖPPNA NÅGOT EGET IHOP BLIVIT VERKLIGHET. OCH EN VERKLIGHET SOM VI GÄSTER KOMMER ATT KUNNA NJUTA AV TILL FULLO.



**F**ör Johan med sin bakgrund som finkock och förespråkare för det goda köttet, krögare på köttkrogen AG och en hamburgerrälskare av rang med uppdrag hos McDonalds var steget inte långt, han ville göra premiumburgare till folket. Ludwig med framgångar i matsalsarbete på toppnivå på Operakällaren är expert på den så betydelsefulla gästkontakten som krävs för framgång. Däremot var varken Johan eller Ludwig så hemma på logistik för snabbmat, alltså snabbt serverad mat, så Jo-



**FÖR JURESKOGS DEL VIDTOG STUDIER I USA DÄR BRÖDERNA LÄRDE SIG ALLT OM HAMBURGARE OCH EN OMFATTANDE MARKNADSUNDERSÖKNING I SVERIGE, DET FINNS JU TROTS ALLT NÅGRA HAMBURGERSTÄLLEN UTÖVER DE ETABLERADE HAMBURGERKEDJORNA.**



hans tid med McDonalds har varit mycket värdefull. "Jag lärde mig sjukt mycket", säger Johan, "och jag hoppas att jag tillförde dem en del från min horisont också", tillägger han. När kontraktstiden var till ända tackade alla varandra för att gå vidare på egen hand med nya framgångar. För Jureskogs del vidtog studier i USA där bröderna lärde sig allt om hamburgare och en omfattande marknadsundersökning i Sverige, det finns ju trots allt några hamburgerställen utöver de etablerade hamburgerkedjorna. Deras vän, grundare och ägare kompis av Shake Shack, en stor hamburgerkedja på östkusten, sa "Gör det".



Läget för Jureskogs första, av 60 enligt visionen, ställe, ligger perfekt på Jakobsbergsgatan i förlängningen efter Mood med granar som en cavabar på ena sidan och mexikanska Yuk på den andra. I den anonyma ingemansgången mellan dem kommer det att bli ett trevligt folkliv och en egen lucka för take away.

Jureskogs smygöppnade i april och bestämde från dag till dag efter hur logistiken satt. Efter ingången hamnar alla i samma kö och fördelas vid kassalinjen, så ingen riskerar att hamna i "fel" kö. Där beställer man efter den spän-





ande och annorlunda menyn med åtta sorters hamburgare, sides som till exempel lökringar, pommis och grönt. För att krydda sina sides finns friterad lök, vitlök och örter, ostsmulor och tryffelsalt och ett antal dipp förstås. Efter detta lockar överraskande smulpoj, chokladdoppade jordgubbar, choklad eller hemlagade milkshake, ett måste.

Inte heller dryckessortimentet går av för hackor. Dryckeslistan matchar vilken krog som helst, eller mer. Utöver läsk finns flera öl på fat och öl och cider på flaska. Jureskogs har ett eget öl från Brooklyn Brewery, en av alla de vänner Johan fått på sina Amerikaturnéer. Drinkar på miniflaska och ett antal viner med låga påslag serverade i riedelglas för varje druva. Värstingen i dryckeslistan är rariteten Harlan Estate Prestige på halvflaska. "Den kostar skjortan men den finns", konstaterar Johan stolt.

Efter att ha valt en sittplats kan man följ beställningen på data-skärmen och se exakt när den är klar. I luckan jobbar en stor handplockad personalstyrka snabbt och effektivt. Jureskogs har snabbt blivit ett nytt favvoställe för områ-



**JURESKOGS TAR ÄVEN SÅ MYCKET MILJÖHÄNSYN DE KAN OCH FÖRSÖKER UNDVIKA PLAST I MÖJLIGASTE MÅN. PAPPER HAR ERSATT OCH BRICKORNA ÄR ROSTFRIA.**



dets lunchätare, tillika kräsna sådana i det täta området med kontor för framgångsrika företag.

En annan trevlig tidpunkt att besöka Jureskogs är efter jobbet. Med den annorlunda menyn och den välfyllda dryckesmenyn kommer det att bli ett trevligt aw-ställe hoppas Johan.

Att råvarorna skulle vara av högsta klass är fullkomligt givet. "Kött och bröd är viktigast", säger Johan. Därför startas ett eget bageri med ekologiskt bröd som klarar att leverera bröd till tio restauranger. Köttet kommer från hel mjölkko utvald av Scan där de ädla detaljerna går till AG, de oädla till Rolf's Kök, också inom koncernen och resten till burgare. Inget går till spillo. Att "gammal mjölkko" har bästa köttet har Johan hävdat långt innan det blev allmänt känt.

Jureskogs tar även så mycket miljöhänsyn de kan och försöker undvika plast i möjligaste mån. Papper har ersatt och brickorna är rostfria.

Att en finkock skulle öppna hamburgerbar har setts som ett svek alternativt prov på dåligt omdöme av vissa branschkollegor men Johan har alltid gått sin egen väg och är stolt över det. Att han har lyckats råder det inget tvivel om. Restaurang AG till "fint", en vardagsmåltid av hög kvalitet hos Rolf's Kök och en hamburgare utöver det vanliga med egen stil talar sitt tydliga språk.



**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**



## LITET ÄR STORT

TEXT & BILD CARL WACHTMEISTER

**TRENDEN ÄR TYDLIG – DET SOM ÄR LITET ELLER TILL OCH MED MYCKET LITET, MIKRO, ÄR STORT. DET GÄLLER BÅDE VID ÖRESUNDS SMALASTE DEL OCH PÅ ANDRA STÄLLEN.**

**F**ör den som nu tycker att det hela inte låter helt solklart kan jag inledningsvis nämna att det i det här handlar om öl och bryggerier. Hantverks-öl från mikrobryggerier som till sin storlek är små men som företeelse och popularitet stora. Så, nu kanske det låter vettigare.

Som tur är, som i många fall när jag skriver allehanda artiklar till Fine Dining, antingen känner jag någon som håller på med ämnet för texten eller att det ligger nära och bra till. Har man tur kan man bocka av båda förutsättningarna





och så även i det här fallet. I det någorlunda lilla samhället Viken mellan Höganäs och Helsingborg bor Mats Nilsson. Han är en av ett antal delägare som håller på just med ölbrygging i liten skala. Som tur är har jag också förmånen att för tillfället jobba i Viken och att där ha Mats som kollega, vilket gör att lyckan i det närmaste är total. Sagt och gjort – en artikel om ett mikrobryggeri i Viken får det bli – Viken Bryggeri.

Var namnet kommer ifrån har ni säkert alltså redan listat ut, byn Viken. Tanken på att inte bara dricka öl utan också att brygga det kom våren 2016. Fyra kompisar

satt och tänkte på öl. Varför bara handla och dricka när man också kan brygga eget? Frågan besvarar i viss mån sig själv och de fyra vännerna grundade ganska snart sitt eget hobbybryggeri. Eftersom kunskapen om hur att brygga öl var tämligen måttligt hos gänget, gällde det också att snabbt studera den ädla konsten om ölbrygging. Allt som fanns att få tag på studerades ingående och internet nyttjades flitigt. För att få alla fakta rätt ska också nämnas att förutom Mats Nilsson är de övriga tre kompanjonerna Marcus Olsson, Peter Lindberg och Håkan Nilsson (Mats bror). Nåväl, man inhandlade ett 25-liters bryggverk som fick stå på nåder i Mats cykelgarage i villaom-

**FYRA KOMPISAR SATT OCH TÄNKTE PÅ ÖL. VARFÖR BARA HANDLA OCH DRICKA NÄR MAN OCKSÅ KAN BRYGGA EGET?**





**MAN BÖRjade NU EXPERIMENTERA FRISKT OCH ÄVEN OM DE FÖRSTA BRYGGNINGARNA KANSKE INTE RIKTIGT BLEV HELT FULLÄNDADE FICK MAN EFTER ETT TAG BÄTTRE GREPP OM DET HELA.**

rådet Vikens By.

Man började nu experimentera friskt och även om de första bryggningarna kanske inte riktigt blev helt fulländade fick man efter ett tag bättre grepp om det hela. Den första omgången, som var ett färdigt recept inhandlat av leverantören till bryggverket, fick man till och med hålla ut. Efter ett antal testbryggningar med 25-liters verket blev ölen riktigt god. Med fyra olika idéer om hur en öl ska se ut och smaka blir det förstås en del kompromisser. När man till slut var nöjda med resultatet bjöds vänner och bekanta in på provsmakning.

För att gå grundligt till väga blev det också en del blindtester mot andra öl som redan fanns på marknaden. Den övervägande delen av de som fick prova ölen uppskattade det som bjöds och tyckte att de fyra vännerna borde brygga "på riktigt". Man tog fasta på det positiva gensvaret och 2017 blev Viken Bryggeri ett kommersiellt mikrobryggeri med fokus på hantverksmässig öl. Gemensamt för produkterna är att man inriktar sig på öl med mycket smak, gjord på bra råvaror och så klart, utan genvägar.





Ganska omgående kunde man konstatera att Mats cykelgarage var för litet för verksamheten. Dessutom var familjen måttligt förtjust i tanken med ett bryggeri i all evighet i boden där det helst skulle förvaras annat. Som cyklar till exempel. Sagt och gjort. Man började leta andra lokaler. Med facit hand visade det sig att lösningen var närmare än man trodde. Den nya lokalen fanns hos en granne i 90-årsåldern som bodde i en gammal gård, numera inringad av det växande villaområdet. En gårdslänga passade perfekt för ändamålet och grannen, Erik Engström, vars far också en gång hade haft bryggeri i Båstad, erbjöd den till de fyra på stående fot. Förutom att den nu fick komma till användning tyckte han det var kul att återigen få lite kontakt med bryggerinäringen om än i li-

ten skala. En extra bonus var att alla fyra "nybryggare" bodde inom 100 meter från bryggeriet. Lokalen fick godkänt och man flyttade in tidigt våren 2017.

Till att börja med fick man lägga ner mycket tid på att fixa till lokalen. Bryggeriverksamhet klassas som livsmedelsproduktion så hygien var viktig. Till det skulle ny utrustning inhandlas och allt göras i ordning i övrigt. Ordet "ny" i det här fallet kanske är en viss modifiering. Man letade på nätet efter lämplig begagnad utrustning och slog till så fort man hittade det man sökte. Begagnade tankar fraktades dit, modifierades och om behov fans, byggdes om. Tankarna



är nu på 400 liter att jämföra med det gamla på 25. Ett exempel på händigheten hos de nya ölbryggarna är en etiketteringsmaskin konstfullt byggd av Mats pappa. Den är inte direkt någon hightech men fyller väl sin funktion. I alla fall med nuvarande volymer. Fläktsystem byggdes och även där med en del egna kostnadsanpassade lösningar.

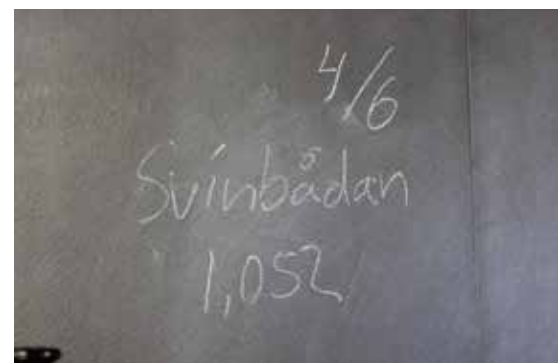
Ölbryggning kräver också en hel rad olika tillstånd. Byggnadsnämnden och Miljökontoret måste säga sitt och inte minst Skattverket när det gäller alkoholskatt och annat.

För verksamheten krävdes också att lokalen anpassades till de regler som gäller ett skattelager, dvs där man förvarar oskattad alkohol. Ölen skattas dock så fort den lämnar lokalen och kontrollen är viktig. Som ofta var också den budget man satt något optimistisk men med mycket eget arbete och anpassningar av utrustningen gick den någorlunda ihop. Nästan...

I maj 2017 gjorde man sin första kommersiella bryggning och inledningsvis fokuserar Viken Bryggeri på att sälja öl i närområdet. Lokala restauranger och pubar i Höganäs, Helsingborg och så klart Viken finns bland kunderna. I april 2018, ett drygt år efter att man övergivit Mats cykelgarage, blev man godkänd leverantör till Systembolaget och lanserade sina första öl – Ella's och Fortets IPA. En dryg månad senare kom nästa lansering med ytterligare två produkter – Svinbådan Lager och Lemon & Ginger. Man finns här med i det lokala och småskaliga ölsortimen-



tet i 10 butiker inom 15 mils radie från Viken och det med Höganäs som första butik. I övriga landet finns Viken Bryggeri i beställnings-sortimentet. Man fick också betyget väl godkänt av "folket" som i det här fallet var besökarna på Öl- & Whiskeymässan i Malmö. Allt man hade med sig dracks i princip upp och renderade många goda omdömen. Ytterligare en framgång, om än i mindre skala, var att





man blev bäst-i-test med sin Ella's IPA när en lokaltidning i Skåne jämförde 14 olika öl från skånska mikrobryggerier. Framgångarna blev ett kvitto på att man låg helt rätt och att kvalitet och smak uppskattas. Dessutom att hårt arbete lönar sig. Förresten, för den som undrar, bryggeriets logga föreställer kustlinjen i Öresund just vid Viken - från fyren Svinbådan ner till Vikens hamn.

För den som vill ha en snabbkurs i ölbryggning lyckas jag få fram följande enkla tips av Mats.

**I MAJ 2017 GJORDE MAN SIN FÖRSTA KOMMERSIELLA BRYGGNING OCH INLEDNINGSVIS FOKUSERAR VIKEN BRYGGERI PÅ ATT SÄLJA ÖL I NÄROMRÅDET.**

Börja med att blanda vatten och malt i ett mäskkärl. Värm upp till ca 68 C grader för att få ut sockret ur malten. Malt är för övrigt spannmål, oftast korn, men kan också vara vete, råg eller havre som fått gro. I processen utvecklas ett enzym som får stärkelsen i maltet att omvandlas till maltsocker. Nåväl, åter till ölkursen, nästa steg är att höja värmen ytterligare något till 76 C grader för att få ut det sista sockret ur malten. Det man nu fått fram kallas vört. Vörten förflyttas nu till kokkärlet där humlen tillsätts. Hur mycket och vilken sort avgörs av receptet och vilka smaker man vill få fram. Humlen, tillsätts oftast i form av pellets eller kottar. Efter kokningen kyls det hela ner till 20 grader C och flyttas vidare till jästanken där det får stå i drygt 14 dagar. Efter det filtreras det och tappas på flaska där också kolsyran bildas. I Viken Bryggeris öl hittar man som regel en liten bottensats av jästfällningar vilket också ger ytterligare smak till drycken.

Ölproduktion som sådan är en miljövänlig process. Den restprodukt som man får av malten efter ölframställningen kallas drav. Den har en hög proteinhalt och passar utmärkt som djurfoder. Det är också vad Viken Bryggeri använder det till. Då och då levereras en laddning till grannens kor vilket uppskattas mycket. Ibland är det nästan så det verkar som de längtar efter en omgång drav och när någon från bryggeriet kommer blir det alltid stor uppståndelse.





Kanske är ett tråg öl nästa steg? Korna verkar ha god smak.

Framöver har man lagt sina planer på en lagom nivå. Bryggeriets 3,5 % har precis börjat säljas och den har fått godkänt av både ICA och Axfood. Priset ligger förhållandevis högt men man säljer bra ändå. Folk gillar lokalproducerat. Dessutom, säger Mats, för oss som ett litet bryggeri tar det lika lång tid och innebär lika mycket arbete att göra en tre-och-en-halva som en IPA. Tiden man i övrigt kan lägga ner på den framtida utvecklingen är också helt beroende på de fyra kompanjonernas egna arbetstider. Alla har som det uttrycks "vanliga jobb" för att dra in pengar till det dagliga brödet. Innan de förhoppningsvis kan leva av bryggeriet tar det nog ett tag men man kan ju alltid drömma. Ett som är säkert redan nu är att man kommer att dubbla bryggeriets utrymmen. Intill de nuvarande lokalerna finns nämligen lika mycket till i samma byggnad som man kan växa i. Blir bara att ta fram verktygen och gå till verket.

För oss alla är glädjande nog öl idag något helt annat än det var för 25 år sedan. Då fanns det ett drygt 15-tal bryggerier, med några stora som dominerade, medan det idag finns ca 350 stycken som brygger professionellt. Blotta tanken att det till och med fanns ett förslag på 1970-talet att vi bara skulle ett enda bryggeri är hisnande. Som tur är blev det inget av detta något Sovjetiska förslag. Idag är bryggerinäringen i en ständig förändring. Intresset för öl är enormt och folk är också villiga att betala för kvalitet. Den tiden är också över då några få stora bestämde vilket sortiment man skulle ha i barer och på restauranger. Nu är det kunderna som har den makten och den utnyttjas också. Man vill ha småskaligt och lokalt tillverkad hantverks-öl.

Trenden med mikrobryggerier är helt klart här för att stanna. Konkurrensen är dock hård och alla kommer kanske inte att överleva. Av det jag sett och upplevt av Viken Bryggeri så här långt är jag dock övertygad om att de kommer vara ett av dem som finns kvar. Man brygger på en lagom nivå och ökar efter hand, allt med en god lokal förankring. Något som så klart också kan få en positiv inverkan på verksamheten är om gårdsförsäljning av vin och öl släpps fri. Tonerna där är ju just nu positiva. Det gäller också att få in lite fler vägar till inkomster t ex studiebesök, föreläsningar och provsmakningar. Jag önskar Viken Bryggeri all lycka till i framtiden. Med glimten i ögat kan man bara konstatera att när det gäller ölbrygging är det inte alltid storleken som räknas. Idag är det stort att vara liten...





### VIKEN BRYGGERIS SORTIMENT

**SVINBÅDAN LAGER** är en Böhmsk (Tjeckisk) lager med toner av knäckbröd, aprikos, örter och pomerans - en lager med smak. Namnet kommer från det gamla fryskepp som tidigare låg vid grundet Svinbådan utanför Viken. Skeppet är nu sedan många år utbytt mot en fyr.

**VIKEN BRYGGERIS LEMON & GINGER FLAVORED LAGER** är en lager som är smaksatt med färskrivn ingefära, citron juice och skal. Den har smak av grillad citron, ingefära med en viss restsötma och passar bra en varm sommarkväll eller varför inte till sushi och annan asiatisk mat.

**ELLA'S IPA** domineras av den Australienska humlen Ella. En IPA med inslag av passionsfrukt, aprikos sockerkaka, nektarin och apelsin och som passar i goda vänners lag eller bara i hängmattan – när som helst alltså...

**FORTETS IPA** har fått namnet från en gammal försvarsbunker i Albin Hanssons försvarslinje. Fortet var placerat mitt i byn och blev en naturlig samlingsplats och positionsangivelse för invånarna i Viken. Fortet är numera borta men minnet lever vidare. Fortets IPA har en blommig ton med inslag av aprikos och pomerans, en IPA du kan dricka flera av.

**LAGER 3,5 %** - en "tre-och-en-halva" – en traditionell lager med det lilla extra, en beska som ligger kvar lite längre. Ett utmärkt alternativ när man bara vill ha en



# Stockholm

*The Capital of Scandinavia*



## VÄRLDSKÄNDIS EFTER 18 MÅNADER...

FOTO: ANNE-MARIE CANEMYR

WANÅS RESTAURANT HAR BARA HAFT ÖPPET I 18 MÅNADER MEN HAR REDAN LYCKATS MED KONSTSTYCKET ATT TA EN PLATS PÅ CONDEÉ NASTE TRAVELER LISTAN ÖVER VÄRDENS MEST INTRESSANTA HOTEL/RESTAURANGER...

**HUSET ÄR SEDAN 1700 TALET MEN HAR GENOMGÅTT EN PIETETSFULL RENOVERING GENOM KATARINA WACHTMEISTERS FÖRTJÄNST OCH I KÖKET HUSERAR KOCKAR MED MYCKET INTERNATIONELL ERFARENHET.**

Och detta trots att själva konstuttrycken finns att beskåda ute, i den underbara parken.

Huset är sedan 1700 talet men har genomgått en pietetsfull renovering genom Katarina Wachtmeisters förtjänst och i köket huserar kockar med mycket internationell erfarenhet. Vi träffade Viktor Nagy på plats och bad honom berätta om visionerna i måltidspresentationerna.





### Vilken inriktning har ni?

- Det skall vara så närproducerat som möjligt och säsongsbetonat förstås. Vi producerar så mycket häromkring. Vi har både köttdjur och mjölkdjur.

### Har du någon favorit, vilken är din personliga smak?

- Jag gillar verkligen när man kan gå ut i skogen och röja lite och sen göra god mat av det.

Det låter som du är på en restaurang som ligger väl i tiden. Det här är ju vad många försöker göra.

- Det är därför jag trivs så bra här. Just för att vi uppmuntras till att göra på det sättet.

### Var kommer du ifrån senast?

- Jag har precis flyttat hem till Sverige. Jag har jobbat i Paris i tre år och i London i sju.

### Hur många är ni som jobbar här?

- Vi är fyra kockar som jobbar i skift på sommarhalvåret då det är riktigt mycket att göra.



- DET SKALL VARA SÅ NÄRPRODUCERAT SOM MÖJLIGT OCH SÄSONGSBETONAT FÖRSTÅS. VI PRODUCERAR SÅ MYCKET HÄROMKRING. VI HAR BÅDE KÖTTDJUR OCH MJÖLKDJUR.





## FÖRRA VECKAN HADE VI VERNISSAGE HÄR OCH NATURLIGTVIS LÄT VI OSS PÅVERKAS OCH EFTERLIKNADE EN DEL FÄRG O FORM I MATUTTRYCKET



### Du jobbar i en konstnärlig miljö hur påverkar det presentationerna på tallrikarna?

- Det blir en viss påverkan förstås. Förra veckan hade vi vernissage här och naturligtvis lät vi oss påverkas och efterliknade en del färg o form i matuttrycket. Det är väl naturligt att det blir så.

### Något annat som du vill lyfta fram.

- Jag gillar konst och har alltid gjort det, men aldrig aktivt sökt upp den. Men här, när man går runt i den här vackra parken som är i naturen och sen plötsligt stöter på konsten, jag blir alldeles tagen av det. Rent förbluffad faktiskt. Konstparken i kombination med en god middag. Det blir en perfekt upplevelse.



Vid en middag i maj så var menyn uppbyggd på följande sätt:

Sotad makrill. Ägg, syrlig gurka, juice av grillad gurka

och därtill 2017 Kalkstein, Gustavshof, Rheinhessen, Tyskland i glaset.

Därefter:

Kärnmjölsbakad vit Lundasparris, prästost, körvel, kycklingfett och i glaset 2015 Noralba, Castilla de Mandoza, Rioja, Spanien i glaset.

Efter det:

Hängmörad biff från gården, rot-selleri, tomat, ramslök och därtill 2016 Côte du Rhône, Domaine Grande Bellane, Rhône, Frankrike i glaset.

Som Dessert:

Sorbet av Wanåsmjolk, rabarber, mandelkaka och därtill 2015 Beeren Auslese, Helmut Lang, Burgenland, Österrike i glaset.

En middag att längta tillbaka till.

# TRENDSETTER

GLOBAL

COMMUNICATION

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

# TOTO – EN UPPSTICKARE I KÖPENHAMN

FOTO: ANNE-MARIE CANEMYR

TOTO VIN & SPISEBAR ÄR NAMNET PÅ EN SPÄNNANDE UPPSTICKARE I KÖPENHAMN.



**EN SPÄNNANDE MÖTESPLATS FÖR ALLA ÅLDRAR OCH SOM MED TVÅ SITTINGAR PER KVÄLL DRAR FULLA HUS TROTS ATT MAN INTE VALT ATT ETABLERAS MITT I CENTRUM....**



**E**n ny krog i Köpenhamn kanske inte är en så omtumlande nyhet, men i det här fallet har man på mindre än ett halvår lyckats etablera sig som en spännande mötesplats för alla åldrar och som med två sittningar per kväll drar fulla hus trots att man inte valt att etablera sig mitt i Centrum.... Nej, vill man uppleva Toto så får man bekväma sig med att ta en taxi eller bussen över bron till Amager och närmare bestämt till Amagerbrogade 145.





**PÅ VINLISTAN FINNS ALLTID OCKSÅ EKOLOGISKA, BIODYNAMISKA SAMT NATURVINER FÖR DEN SOM SÅ ÖNSKAR.**

Här huserar Jakob Koch Nielsen och Morten Lindegaard Skjold Jensen. Den förra en krögare med fingertoppskänsla för vad som ligger rätt i tiden och dessutom är nyttigt för både kropp och själ. Till sin hjälp har han Morten som är en sommelier med stor kunskap och erfarenhet av viner från hela världen. Ett bra exempel på detta är att det alltid finns minst 15 viner

på glas att välja mellan varje kväll. På Vinlistan finns alltid också ekologiska, biodynamiska samt naturviner för den som så önskar.

Jakobs rätter är grundade i medelhavsmaten och i kombination med nordiska grönsaker och rotfrukter utgör de en upplevelse för alla som är nyfikna på både vad som händer idag, men kanske framför allt vad som är på väg att hända imorgon. Den här upplevelsen är värd en resa till Köpenhamn alla dar i veckan bara den ...



JACOB OCH MORTEN





Det är för övrigt Jakob och Mårten som skapat och driver restaurangen och som gett namnet TOTO sin innebörd.

Men låt oss titta närmare på vad som bjuds på tallrikarna.

#### **ETT BRA EXEMPEL PÅ HUR EN HELKVÄLLSMENY KAN SE UT ÄR SOM FÖLJER:**

Snacks kan vara Rögede og Salte-de Mandler och/eller 3 slags Charcuteri

#### **SMÅ RETTER:**

t ex Grillet Kalvehjerte med Romesco Sauce och/eller Tuntartar med Avocadomayo, Lime, Sesam & Koriander

#### **STÖRRE RETTER:**

Torsk med Hjertemuslinger & "New England Clam Chowder" och/eller

Grillet Lammeculotte med Aerter, Miso, Ramslög & Gedefriskost

#### **TILLVALG:**

Grön Salat med Syltede Skalotter & Tomatvinaigrette och/eller

Spröde Kartofler Ristet i Oksefedt

#### **DESSERT:**

Favorit: Hjemmelavet is: Passionsfrugtsorbet, Popcorn eller Mocca-chocolate Chip i kulor

Jordbaertaerte med Hyldeblomst-Curd og koldskålsis

### **JAKOBS RÄTTER ÄR GRUNDADE I MEDELHAVSMATEN OCH I KOMBINATION MED NORDISKA GRÖNSAKER OCH ROTFRUKTER**

I källarvalvet bygger man just nu upp en vinkällare för specialprovningar för gäster att titta in i eller för hela sällskap att boka in kvällar i njutningens tecken.

Den som vill veta mer går in på [www.totovinbar.dk](http://www.totovinbar.dk)



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

Pris 279 kr

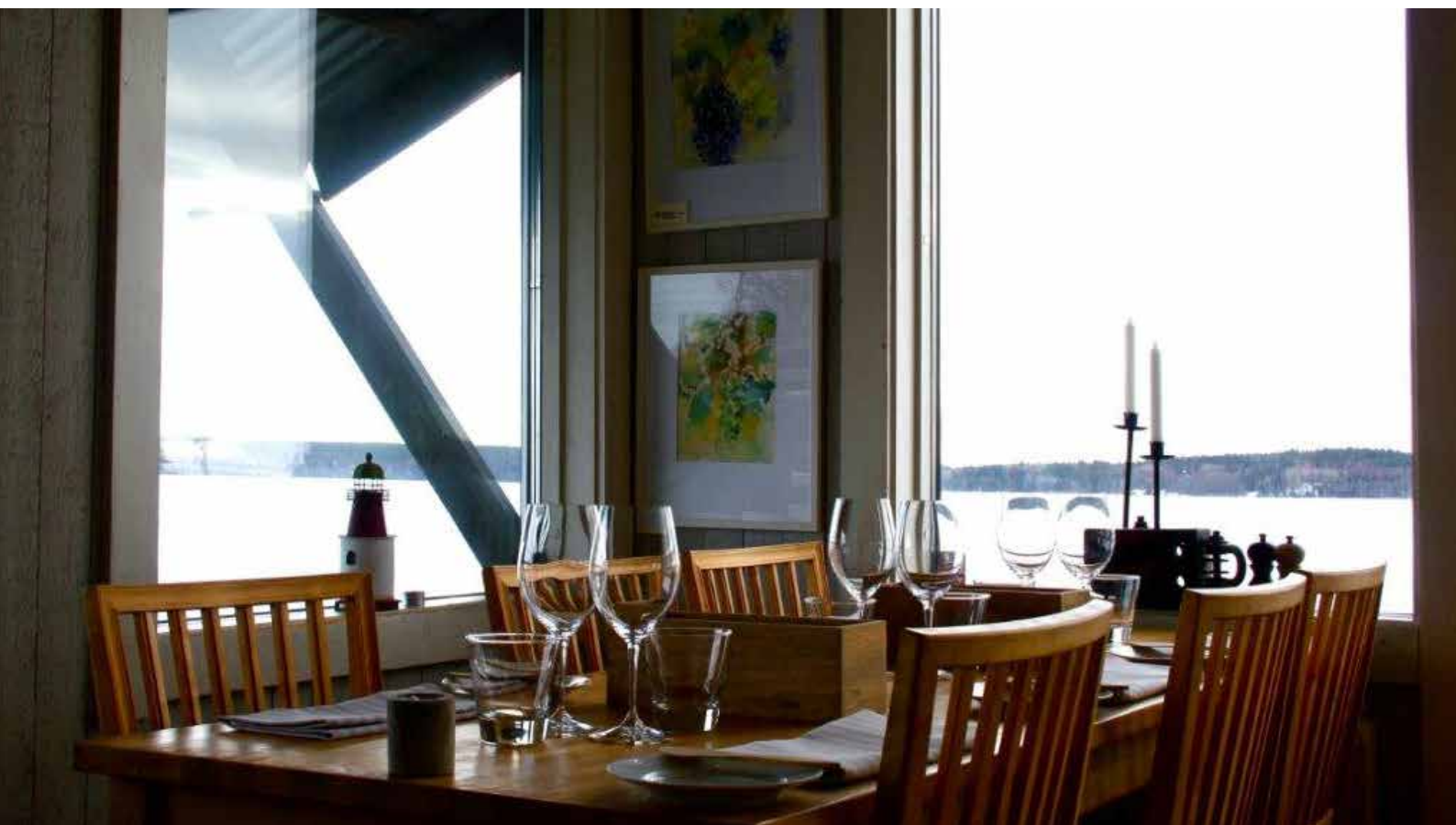
---

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

---

[www.sigva.se](http://www.sigva.se)

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



## BÅTHUSET I SIGTUNA

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, DANIEL DEMITZ-HELIN

**FÖR ETT ÅR SEDAN ÖVERTOG TRION KALLE, KARL OCH EMIL RESTAURANG BÅTHUSET, ETT KÄNNETECKEN SOM FUNNITS I SIGTUNA HAMN I ÖVER TJUGO ÅR.**



**D**et tar sin tid och är inte helt lätt att ta över något som förvaltats väl av tidigare ägare under 21 år. Alla krögare vill sätta sin prägel på sin egen restaurang och attrahera både stamgäster och nya. Året har ägnats åt att komponera en meny med balans med mat som attraherar stamgäster såväl som nya, unga och äldre och inte minst turister i den turisttåta

lilla staden. Sigtuna ligger mycket centralt med nära till både Stockholm och Uppsala och är landets hotell-tätaste ort i förhållande till folkmängd. Menyns råvaror är mestadels i säsong och tas från gårdarna i omnejden. Sålunda är lamm från Järinge Gård slut för säsongen och för att återkomma till

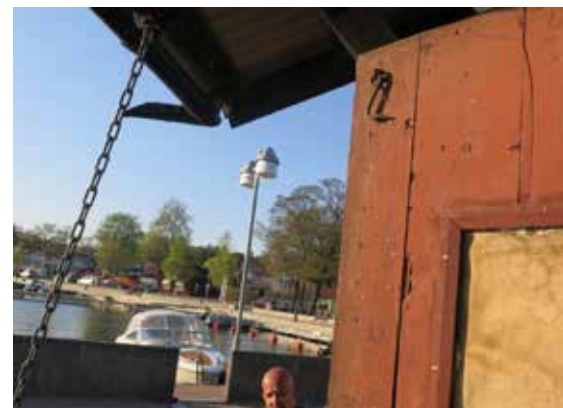




hösten. Ett exempel på närhet till sina leverantörer är att Bårhuset kan vara med och påverka både vilket bete deras lamm ska gå på och när de ska slaktas. En möjlighet som definitivt ger avtryck hos gästernas upplevelse. I matlagningen används moderna tekniker som Kalle lärt sig som etablerad tävlingsdeltagare. Förutom Kalle är även de andra två i ägartrion utbildade kockar och på en liten krog det är en trygghet att de alla kan bemanna köket. Kalle som nu även är utbildad sommelier har satt vinerna till maträtterna. Den moderna à la carte menyn ändras varannan månad och kombineras med husmanskost under veckodagarna. Båthuset är öppet i nuläget på kvällarna samt fredag lunch men detta kan ändras närhelst det behövs. Till hösten planeras gastronomiska gästspel med bland annat restaurang Djuret i Stockholm och Hambergs Fisk

i Uppsala.

Matsalen har ljusats upp och källaren har inretts till en liten lounge med vinbar. En båt kräver även ständigt underhåll men Båthuset var vid köpet i gott skick så alla kan känna sig trygga och välkomna. Bordsbokningarna ligger högt på en konstant nivå så trion är nöjd med utvecklingen. Så är även de gäster som ätit på Båthuset och omdömet i restaurangguiden Whi-



**MENYNS RÅVAROR ÄR MESTADELS I SÄSONG OCH TAS FRÅN GÅRDARNA I OMNEJDEN.**



te Guide är positivt.

Ågartrion är alla tvåbarnsföräldrar och har skapat ett arbetssätt där de alla får bra balans mellan arbete och familj. Närheten till naturen finns hos alla tre. Kalle Eriksson är uppvuxen på landet, flyttade som ung vuxen till storstan men återvände snabbt till sin uppväxtbygd. Sedan dess har han både arbetat och bott på landet med bland annat på hajpade Skebo Herrgård, tyvärr saligen avsmnad, och Rosersbergs Slott. När han vill byta miljö blir det landet på Öland. Emil Emil Bäcklin älskar att fiska och Karl Högstedt återfinns titt som tätt i fjällvärlden. Alla tre har gedigen kockbakgrund och blev kockkollegor på välrenommerade hotell Sigtunahöjden för att antal år sedan. Där upptäckte de snabbt att de var likasinnade och samarbetade väldigt bra. En gemensam utgångspunkt till stor nytta när de nu driver egen krog i Sigtuna. Emil är dessutom uppvuxen i Sigtuna och känner, kan man anta, Sigtunaborna väl.

Med sina 42 sittplatser i matsalen, öppen spis, bar, öppet kök, uteservering under sommarhalvåret och den ny till kommana vinlounge driver trion nu sin flytande restaurang dit det är väl värt en resa.



**MED SINA 42 SITTPLATSER I MATSALEN, ÖPPEN SPIS, BAR, ÖPPET KÖK, UTESERVERING UNDER SOMMARHALVÅRET OCH DEN NY TILL KOMMANA VINLOUNGEN DRIVER TRION NU SIN FLYTANDE RESTAURANG DIT DET ÄR VÄL VÄRT EN RESA.**



# Falbygden's®

– 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® 24MÅN 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 Falbygden's.*

LÄS MER OM VÅRA PRODUKTER PÅ [KUND.ARLA.SE](http://KUND.ARLA.SE)

# ARLA HAR INVIGT ETT MOGNADSLAGER I FALKÖPING

TILLSAMMANS MED FALBYGDENS OST HAR ARLA ÖPPNAT ETT MOGNADS OCH FÖRÄDLINGSLAGER FÖR ATT YTTRELLIGARE FÖRSTÄRKA OCH FÖRBÄTTRA FALBYGDENS UTBUDD AV LAGRAD HÅRDOST, DESSERT- OCH SPECIALOSTAR.



**D**et nya osthuset i Falköping är resultatet av en satsning som Arla gjort för att stärka den långsiktiga konkurrenskraften hos Falbygdens ost, samtidigt som man skapat förutsättningar för att behålla Falbygdens prisbelönda smak och kvalitet på svenska lagrade hårdostar lång tid framöver.

-Vi har i ett mycket bra samarbete med Falköpings kommun skapat oss utmärkta förutsättningar för fortsatt utveckling av lagring och förädling av Falbygdens Svenska hårdostar här i Falköping vilket är

jättekul, säger Eleonor Johansson på Falbygdens ost.

Falbygdens ost är en av Sveriges starkaste aktörer inom specialostar, och Falköping har en lång och stolt tradition av tillverkning, förädling och importering av ostar.



**– OST ÄR ETT AV VÄRLDENS ÄLDSTA LIVSMEDEL MED EN LÅNG OCH ANRIK HISTORIA. VI HAR FUNNITS SEDAN ÅR 1878, DÅ FALBYGDENS VAR ETT GÅRDSMEJERI STRAX UTANFÖR FALKÖPING DÄR MAN BÖRJADE TILLVERKA OST.**

– Konkurrenten är hård och därför känns det extra kul och viktigt att kunna berätta om denna satsning som gör det möjligt för oss att vidareutveckla våra ostar och möta en allt ökande efterfrågan på riktigt bra premium ostar, säger Gry Andersson Nordström, varumärkesansvarig på Falbygdens ost.

**INVIGDES I SAMBAND MED OSTENS DAG 2018**

Invigningen av det nya mognadslagret skedde den 24 maj – i anslutning till Ostens Dag som inföll den 27 maj 2018. Ostens dag firas varje år sedan 2010, sedan Falbygdens ville uppmärksamma osten och sätta fokus på allt gott man kan använda ostar till samtidigt som man vill att vi svenskar ska prova på flera olika sorters ost.

– Ost är ett av världens äldsta livsmedel med en lång och anrik historia. Vi har funnits sedan år 1878, då Falbygdens var ett gårdsmejeri strax utanför Falköping där man började tillverka ost. Idag är Falbygdens ost specialiserade på långlagrad och förädlad hårdost och är även en av Sveriges främsta importörer av utländsk delikatess- och dessertost, och det tänker vi fortsätta med, fortsätter Gry Andersson Nordström.



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](http://www.chaine.se)

# MAT PÅ ROT OCH GLAS

TEXT: CATARINA OFFE FOTO: CATARINA OFFE, SUSANNA ÖSTERLIND

EN SPÄNNANDE OCH OFÖRGLÖMLIG MATUPPLEVELSE BJUDER RESTAURANG ROT OCH LUQAZ PÅ. UTGÅ FRÅN VISBY OCH ÅK MOT NORRLANDA. I EN VITKALKAD LADA MED ROSA FÖNSTERKARMAR LIGGER DEN.



Det skyltas till en glashyttta men någon restaurangskylt behövs inte tycker Luqaz. I vilket fall måste man ändå reservera plats till de 14 stolarna vid det stora bordet i glashyttan och restaurangen är öppen allt efter säsong. Här är Luqaz Ottosson och hans kock Fabian Olli Johansson i sitt esse. Båda innehar titeln Årets Ekokock och har deltagit i finalen i tävlingen Årets Unga Kock där Luqaz segrade 2012 och deltog i världsfinalen samma år medan Fabian renderade en tredjeplats i år.



**HÄR ÄR LUQAZ  
OTTOSSON OCH HANS  
KOCK FABIAN OLLI  
JOHANSSON I SITT ESSE**



På Rot bjuds det på en meny med allt det goda som finns nära och i säsong och det kan vara olika från gång till gång beroende på tillgång. Luqaz och Fabian hälsar på sina producenter så gott som före varje middag och väljer ut det bästa just då. Som ekokockar värnar de även om hållbarheten och tar gärna hand om bondens annars osäljbara krokiga morötter eller för stora lökar. Lite extra tur för gästerna blir det om man råkar komma samma dag som de första färskpotatisarna och jordgubbarna. Medan andra kanske kreerar sin meny vid skrivbordet gör Luqaz och Fabian det i trädgårdslandet. Hur råvarorna ska tillagas bestäms där

och då. Förutom grönt är förstås gotlandslamm favorit men nyligen köpte Luqaz en halv fjällko från mejeriet. Luqaz komponerar en fyrrättersmeny tillsammans med Fabian, det tycker han räcker, det ska vara rustikt och naturligt, inte en hel provsmakningsmeny. "Jag är inte så duktig på att dutta", sa Luqaz när han var i Årets Kock final förra året.





## LUQAZ OCH FABIAN HÄLSAR PÅ SINA PRODUCENTER SÅ GOTT SOM FÖRE VARJE MIDDAG OCH VÄLJER UT DET BÄSTA JUST DÅ



Det enda som inte är lokalt är vinerna som ändå har gotlandsanknytning. Svenskägda Terreno i Toscana med erkänt hög kvalitet får leverera. Då det kan vara lite trixigt att ta sig till Rot utan bil lägger Luqaz stor omsorg om ett alkoholfritt dryckespaket med mixade grönsaksdrycker som matchar maten likaväl som vinerna. Det kan vara en gurkshrub, morotslemonad eller kombucha på rödbeta.

Vid det stora gemensamma matbordet blir samtalen goda och trevliga. Efter drinken vid det lilla uteköket manar Luqaz till sittning. "Nu får ni ta plats så ska jag berätta en saga", lockar han. Både Luqaz

och Fabian serverar och berättar. "Det är roligast med små sällskap", säger Luqaz. Då uppkommer nya bekantskaper och blir samtalen varierande, oftast förstås med mat som utgångspunkt. Om det skulle bli alltför tyst runt bordet, viker inte händer särskilt ofta, rycker Luqaz in och får igång samtalen. Att möta gästen direkt är en av Luqaz grundteser.

Luqaz spännande saga börjar i småländska Eksjö då han som 12-åring fick praktisera på stadens restaurangskola och där han senare blev både elev och inhoppande lärare. Sedan gick vägen av en händelse till Gotland och Furillen. Luqaz berättar gärna hur han som ung kock kom till Lilla Bjers odlingar för att köpa grönsaker och inte



visste skillnaden mellan grön och vit sparris. Visst höjde ägaren Göran Hoas lite på ögonbrynen men Luqaz fick i alla fall bli kund och lärde sig något nytt vid varje besök. På 50 kvadrat i Visby, en mini fine dining krog på just 50 kvadrat, fortsatte Luqaz sin karriär med Fredrik Malmstedt som mentor. Döm om Luqaz förvåning då han sommaren 2012 blev tillfrågad om han ville starta upp en restaurang i ett växthus på Lilla Bjers. Då 50 kvadrat höll på att avvecklas var valet inte svårt. Med Margareta och Göran Hoas som påhejare blev Lilla Bjers Gårdskrog snabbt känd både inom och utanför landets gränser och har genom åren mottagit många priser. I köket har Luqaz stöttat många yngre kockar, bland annat Fabian. Men drömmen var ändå en egen krog och 2106 hittade Luqaz en passande lokal i Visby och planerade såväl köksinredning som porlin då han plötsligt en dag kände att han, mitt i krogdrömmen, var helt trött på restaurangbranschen och avbryter hastigt hela projektet. Däremot var han inte trött på sina möten med alla råvaruproducenter så han planerade en resa genom Sverige med besök utefter vägen. "Det var inte alls meningen att jag skulle cykla", säger Luqaz. "Jag gillar inte ens att cykla". Men någon i omgivningen tryckte på och Luqaz lyckades få en cykel av en välvillig cykelhandlare. Så startade resan från Smygehuk i söder till Treteriksröset i norr, totalt 340 mil, med producentbesök på vägen där han



gjorde pop-up middagar av de nära råvarorna. "Under sommaren bodde jag i en hängmatta i skogen", berättar Luqaz glatt. "Människorna jag mötte under min resa genom Sverige skulle jag aldrig ha träffat i min vardag annars. Våra olikheter och vår öppenhet att lära av varandra, tog matlagningen till en ny dimension. Och plötsligt var min inspiration tillbaka".

**LUQAZ OCH FABIAN  
HÄLSAR PÅ SINA  
PRODUCENTER SÅ  
GOTT SOM FÖRE VARJE  
MIDDAG OCH VÄLJER UT  
DET BÄSTA JUST DÅ**





**JENNIE ÄR EN  
ÅTERVÄNDARE  
MED EN GEDIGEN  
GLASUTBILDNING I  
KOSTA, BORNHOLM OCH  
NEW YORK.**

och närhelst restaurangen håller öppet blir alla platser snabbt upp-bokade. När förra årets säsong var slut packade Luqaz in all utrustning och körde till Terreno där han med toscanska råvaror gjorde succé med fem middagar.

I år har ett kompakt men ändamålsenligt kök tillkommit. De tidigare planerna på att göra halva ladan till restaurangens matsal lades på hyllan då både Jennie och Luqaz var ense om att den största matupplevelsen stod att få inne i hyttan.

Jennie är en återvändare med en gedigen glasutbildning i Kosta, Bornholm och New York. Hennes glas har ett eget uttryck, rustika och gracila på samma gång. På sommaren kan hyttan få besök av flera hundra personer på en och samma dag. Naturligtvis är det hennes glas som används på Rot men även på namnkunniga krogar runt om i Sverige. Glasen finns förstas att inhandla i Visbys många butiker, övriga Sverige och i New York. Jennie är en ung ambitiös glaskonstnär som en dag i en hängmatta i Laos plötsligt bestämde att "jag ska bli glasblåsare".



Åter på Gotland blev Luqaz tipsad om att besöka glaskonstnären Jennie Olofsson i glashyttan Big Pink. Utifrån barndomen i det småländska glasriket och matglädjen insåg Luqaz genast att här skulle han vilja vara. Jennie var av samma åsikt och nu gick det fort. Ett tillfälligt utekök sattes upp, Fabian "inkallades" och tillstånd fixades med myndigheternas benägna bistånd så Rot hann komma igång mitt i säsongen. Resten är historia. Rot gjorde sig känd från första dagen





Efter den omfattande utbildningen återvände hon till Gotland för att leta lokal till en egen glashytta. Den vita ladan i Norrlanda som tillhörde till ortens bygdegård var till salu men Jennie förlorade budgivningen. Dock tyckte säljaren att Jennys verksamhet skulle passa alldeles förträffligt så ladan och en bostad bredvid blev ändå hennes. Även Jennie har hållbarhet i den dagliga verksamheten och glas kan ju återvinnas om och om igen. Från Skrufs glasbruk har hon nyligen inhandlat ett ton svart glasspill som hon planerar ett eget projekt för. Till dess får de svarta skärvorna utgöra dekoration på middagsbordet.



**NÄR TID FINNS BRUKAR LUQAZ BISTÅ JENNIE OCH LÄR SIG MER OCH MER. "VI HAR EN PLAN", SÄGER HAN. "OM TIO ÅR SKA JENNIE OCH JAG BYTA JOBB MED VARANN".**



Jennie och Luqaz började snart att experimentera med glas och mat. På den tusen grader varma glasmassan började de steka ägg men "det var ingen bra idé", säger Luqaz. Ägget var vackert men oätbart. Däremot har de lyckosamt bland annat bakat in både lax och piggar i glasmassa och nu är "Mat på glas" ett faktum och några gånger om året blir det extra festligt i hyttan. "Mat på glas" blev snabbt världsberömt med 11 miljoner visningar på Instagram och Facebook och från Kina kom ett nyss ett samtal att de hade 30 miljoner visningar på landets motsvarighet till Twitter. När tid finns brukar Luqaz bistå Jennie och lär sig mer och mer. "Vi har en plan", säger han. "Om tio år ska Jennie och jag byta jobb med varann". Det ska bli spännande att se men under tiden njuter vi av Luqaz kokkonst och dricker ur Jennies vackra glas. Om Jennie av någon anledning skulle bryta planen blir Luqaz cirkusartist, bonde, keramiker eller något annat kreativt. Eller så fortsätter han att vara en gudabegåvad kock.

**JENNIE OCH LUQAZ  
BÖRJADE SNART ATT  
EXPERIMENTERA MED  
GLAS OCH MAT.**



## VAD HAR ABBAS MEDLEMMAR GJORT DE SENASTE 36 ÅREN?

VAD HAR Egentligen medlemmarna i ABBA haft för sig under de senaste 36 åren som gått efter det att de slutade uppträda tillsammans som ett band på scen. Svaret på den frågan kan man få nu när ABBA museet har öppnat dörrarna till flera våningar med massor av ny Abbamiana.



Här finns t ex helikoptern på plats som är framsidan på ABBA:s andra LP och som vi nu alltså kan ta plats i och följa med på hela resan fram till idag.

Det sägs att musiken aldrig dör – den bara utvecklas. Eller för att citera Keith Richards i Rollin' on the Stones " – Jag åldras inte – jag bara utvecklas".

Men så är det med musik som redan idag blivit klassisk, den tar nya vägar och syns i nya sammanhang. Som t ex Björn och Bennys musik i Chess, Kristina från Duvemåla eller i den framgångsrika filmen Mamma Mia som visats på biografier över hela världen och som nu följs upp med showen The Party.

Benny har också tagit plats vid pianot igen för att spela en del av de musikstycken som nämns ovan. Allt finns givetvis att bese på YouTube och musiken att köpa på nätet.



**MED HJÄLP AV NY TEKNIK KAN MAN SJÄLV DIRIGERA MUSIKEN UR CHESS TILL STOR ORKESTER VIA EN MONITOR SOM VISAR NOTER OCH VILKA INSTRUMENT SOM SKALL AKTIVERAS NÄR MAN PEKAR PÅ DEM MED HANDE SAMTIDIGT SOM MAN DIRIGERAR MED TAKTPINNEN**

Men nu har alltså ABBA THE MUSEUM expanderat.

Med hjälp av ny teknik kan man själv dirigera musiken ur Chess till stor orkester via en monitor som visar noter och vilka instrument som skall aktiveras när man pekar på dem med handen samtidigt som man dirigerar med taktpinnen. En skön känsla att uppleva hur musiken kommer till på plats.

Eller t ex att måla dörrarna och fönsterkarmarna ut Mamma Mia med en pensel i luften genom ny teknik som används på spännande sätt.

Massor av nya upplevelser för gamla och nya ABBA fans att få vara med om...





THOMAS SJÖGREN, ÅRETS KOCK  
2015 TILLAGAR KYCKLINGBRÖST MED  
LJUMMEN PRIMÖRSALLAR

PROMOTION

## SOMMARTEMA FRÅN ARLA – LÖNSAMHET OCH NÖJDA GÄSTER

VÄLKOMNA SOMMAREN HELA VÄGEN IN I DITT KÖK! EN SÄSONGSANPASSAD SOMMARMENY TILLTALAR GÄSTERNA SAMTIDIGT SOM DET SKAPAR BÄTTRE LÖNSAMHET EFTERSOM DU KAN HÅLLA NERE BÅDE PRIS OCH SVINN.

**N**är de svenska råvarorna är som finast och gästerna som gladast – då jobbar gärna Thomas Sjögren, Årets Kock 2015. Sommartid är han en av krögarna på Skärets Krog i Smögen. Färscht och fräscht är ledord där och när han gör sommarrecept för Arla.

### HUR HAR DU TÄNKT KRING RECEPTEN?

Jag har gjort dem tillsammans med Andreas Hedlund, Årets Kock 2002. Vi bollade idéer och eftersom jag jobbar mycket på västkusten med fisk och skaldjur blev det mitt bidrag. Jag gillar också att äta lätt på sommaren med fokus på primörer. Mat som inte får en att känna sig sådär överkörd.



Thomas Sjögren, Årets Kock 2015 tillagar kycklingbröst med ljummen primörsallad.

### VILKA ÄR SOMMARKROGENS FÖRDELAR?

Som kock är sommaren himmelriket jämfört med vintern. Jag älskar att jobba sommar-tid! De lokala råvarorna är som bäst och vår krog har även ett eget grönsaksland här i trakten. Fiskebåtarna kommer in till Smögen och vi handlar färsk fångst på fiskeauktion-en. Det är också speciellt med sommarrestaurangens gäster, som ofta har semester och vill unna sig något extra.

Smörbakad rödspättafilé med citronbakt purjolök, smögenräkor och sallad på pepparrot, picklad fänkål och örter.

### VAD HAR DU FÖR SOMMARFAVORITER?

Jag jobbar helst i säsong och jag älskar färskpotatis, färska grönsaker och färska örter. Det är roligt att gå i örtträdgården och inspireras, smaka lite körvel och utifrån det vilja laga en rödspätta med färskpotatis, smör och örter. En annan sommarfavorit är att vispa lika delar grädde och Arlas färskost, smaka upp med lite socker och servera till färska jordgubbar. Det är en riktig kioskvältare!

## NÄR DE SVENSKA RÅVARORNA ÄR SOM FINAST OCH GÄSTERNA SOM GLADAST – DÅ JOBBAR GÄRNA THOMAS SJÖGREN, ÅRETS KOCK 2015



arla.kund.se

### Smör- och örtbakad rödspättafilé med citronkockt purjolök, sallad på pepparrot, picklad fänkål, örter och räkor

Rödspättan lyfts till nya höjder med örter, citron och rikligt med smör. Till det serveras citronkockt purjolök under en sallad på färsk riven pepparrot, örter, picklad fänkål och räkor samt en syrlig smörsås.



### **Soppa på räkor med kolja, picklade morötter, svartkål, dillolja och vitlöksstekt levain**

Rimmad och långsamt bakad kolja tillsammans med en gräddig soppa kokt på räkskal. Tillbehören färska räkor, picklade morötter, stekt svartkål, dillolja och vitlökstekt levain gör denna rätt till något alldeles extra.

#### **THOMAS SJÖGRENS SMARTA SOMMARTIPS**

1. Våga vara enkel och använd bra råvaror som talar för sig själva. Det kan bli hur gott som helst med till exempel färskpotatis, gräddfil, brynt smör och sill.
2. Jobbar man med kvalitet och enkelhet tar det dessutom mindre tid.
3. Jag fokuserar gärna på fina grönsaker och använder mindre protein. Det är både miljömässigt och ekonomiskt hållbart. Jämför vitkål som kostar runt 10 kronor kilot med rygg-biff som kostar 280 kronor kilot.
4. Jag väljer också hellre 120 gram spätta än 250 gram torsk.

Thomas Sjögrens fräscha sommarrecept och mer sommartips finns på

# 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



## NORDIC CHEF OF THE YEAR

I tävlingen Nordic Chef of The year tävlar fem juniorkockar parallellt med fem seniora kockar från Nordens länder. Det blev storslam för Sverige då Desirée, 22, kock på Agrikultur tog juniorguldet och Ola blev Wallin bästa senior. Desirée ingår även i Juniorkocklandslaget och är en mycket driftig och framgångsrik ung kock som har målet utstakat. Om fem år "Då står jag på min egna krog och har ett OS-guld, ett NM-guld och VM-guld" säger hon.



## PRISBELÖNTA ANDREAS EDLUND TILL AT SIX

At Six på Brunkebergstorg i centrala Stockholm har sedan starten haft ett stort fokus på helhetsupplevelser för sina gäster med mat som en viktig del. Därför anställs nu Prisbelönta Andreas Edlund som Head Chef med ansvar för eventköket "Jag har alltid haft en stark strävan att överträffa förväntningar på 'de som sett allt, och ätit allt', säger Andreas om sig själv. Andreas kommer närmast från sju år i Pontusgruppen, bland annat som köksmästare för event och catering Han har även deltagit i Svenska Bocuse d'Or-uttagningen flera år, vunnit Årets Unga Kock 2011, arbetat på Ringo i New York och trestjärniga Georges Blanc i Frankrike.



## EUROPAS 200 BÄSTA RESTAURANGER

På den nya OAD-listan rankas Europas 200 bästa restauranger och redan på plats nummer två återfinns svenska Fäviken. Sverige finns på totalt sju platser på hela listan med Frantzén på nummer 8, Daniel Berlin på nummer 29, Oaxen Krog på 42, Esperanto 84, Gastrologik 104, och Ekstedt som landade på nummer 113. Bakom om OAD står Steve Plotnicki, matbloggare bakom dokumentären "Foodies". Listan som funnits i 5 år baseras på över 5000 olika recensenters utlåtande av "vanliga" uteätare. OAD är den snabbast växande guiden till globala krogar, även om mindre än Michelin och 50Best och har ett annat system för sin ranking.

# TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

## S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2018

Yasuhiro Fujio, Japan blev vinnare i tävlingen S.Pellegrino Young Chef 2018. Bland de 21 kockarna från hela världen fanns Anton Husa, 24 år, från Michelin-krogen Upper House i Göteborg. Han hade i en tidigare final utsetts som representant för Norden och Baltikum.

Tävlingen, San Pellegrino Young Chef Award, är liksom tävlingen Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition, Chaîne des Rôtisseurs en språngbräda för yngre kockar som vill tävla internationellt, men med olika upplägg. Anton blev 2016 segrare i svenska Årets Unga Kock och företrädde Sverige i Manchester samma år. I båda tävlingarna får kockarna möjlighet att träffa kollegor från hela världen och skapa framtida nätverk.

I skrivande stund har Anton inlämnat sitt bidrag till Årets Kock 2018



## BOCUSE D'OR EUROPÉ

Den 12 juni tävlar 20 nationer i den europeiska finalen i Bocuse d'Or i Turin. Sveriges kandidat Sebastian Gibrand, tidigare blanda annat finalist i Årets Unga Kock, tränar för högvarv med ingen mindre än Tommy Myllymäki, Sveriges mest meriterade kock i Bocuse-sammanhang, som huvudcoach. Tio tävlande går vidare till Kock-VM, Bocuse d'Or i Lyon 2019 där totalt 24 nationer möts.

I skrivande stund vet vi inte hur det går för Sebastian men vi håller förstås tummarna hårt.

PS Sebastian Gibrand lagade hem ett svenskt silver, nu väntar Lyon i januari nästa år



# TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

## KONDITORLANDSLAGET

Emelie Karlén från Dessert och choklad i Stockholm, Minna Lindegård från Lillebrors Bageri och lagledare Gustaf Mabrouk vann silver i Nordiska Mästerskapen i konditori eller Nordic Pastry Cup som den också heter. Tävlingsmomenten var tårta, glasstårta, tallriksdessert och en minst en meter hög chokladdessert på temat sport och lagets val konståkning.

I juni gäller Europeiska Mästerskapet i Turin. Där en topplacering ger laget en plats i Coupe du Monde de la Pâtisserie.

PS laget är nu är klart för nästa års VM, Coupe du Monde de la Pâtisserie, i Lyon



## LIVETS GODA TOPP 20

Tidskriften Livets Goda har nyligen presenterat årets lista över Sveriges bästa restauranger

PM&Vänner med 99,2 poäng toppar listan tätt följd av Frantzén och Operakällaren.

Platserna 4-10 intas av Fäviken, Daniel Berlin Krog, Oaxen Krog, Aloë, Upper House Dining, Gastrologik och Sture. I listan är totalt 45 restauranger rankade. En restaurang kan maximalt få 100 poäng som är snittet av sex delmoment:

- Gastronomisk idé
- Vinlistan
- Mat&Dryck
- Service/utförande
- Lokal miljö
- Hur gott!



## BAGARLANDSLAGET

Även här var temat sport med bröd, skådebröd och bakverk som gestaltade konståkning. Laget vann en silvermedalj. Amanda Bäckström från Lidingö Bröd & Patisserie, Sara Fjärstrand från Kopparlundens Bageri i Västerås och Alexander Pelli från Juno the Bakery i Köpenhamn tävlade.

## MATVERK 2018

Mathias Dahlgrens utmärkelse »Rätt i tiden« gick till produkten Fermenterad soda i säsongens smak (rödbeta/nässla) av Tobias Karlsson, Viktor Sund, David Lindström och Rebecca Adolfsen. Juryns motivering »En produkt att bli glad av. Vacker och inbjudande. Pigg med djup. Fräsch med toner av jord och mylla. Vinnaren visar att framtiden kan vara både njutningsfull, hälsosam och hållbar».

Andra pris fick Musseltapas, Adriaan van de Plasse och Lena Larsson och Tredje pris i fick Surdegspitabröd, Manfred Enoksson, Per Rosengren och Mouris Eliya.

Gastronomiska samtal, där tävlingen Matverk ingår, stimulerar samtal om mat. Målet är att göra vårt svenska kök långsiktigt intressant och vara en tillgång för matbranschen.



# TÄVLINGAR & UTMÄRKELSER

## VISITAS HALL OF FAME

Operakällarens kökschef Stefano Catenacci har fått besöksnäringens finaste utmärkelse. Juryn motiverade priset med hans långa och framgångsrika karriär inom både nationell och internationell gastronomi. Utmärkelsen hedrar personer som gjort exceptionella och bestående insatser för näringen och Stefano är stolt över att föra Operakällarens arv vidare, en tung mantel att bära med tanke på allt som Tore Wretman byggt upp. Fokus hos Stefano och bror Alessandro har hela tiden varit att göra allt bättre på ett stolt sätt.



Stefano har tidigare varit nordisk mästare, Kockarnas Kock och mottagare av Gastronomiska Akademiens guldmedalj



Foto: Mikael Göransson

## ÅRETS SOMMELIER

SM i sommellerie har genomförts på At Six i Stockholm. Efter semifinal med tio deltagare och final med tre finalister segrade Emma Ziemann Thörnströms Kök i Göteborg.

Bland de teoretiska uppgifterna ingick att identifiera viner och spritsorter samt välja öl till en femrättersmeny. De tre finalisterna fick dessutom inför publik genomföra ett praktiskt serveringsarbete på en uppdukad krog med "riktiga" gäster

Emma ska representera Sverige i de nordiska mästerskapen i Oslo och är direktkvalificerad till Gaggenau Sommelier Awards i Beijing i Kina i oktober. Tidigare har Emma utsetts till Årets Servitör 2017.

## ÅRETS UNGA BRANSCHSTJÄRNA

Visita Stockholm delar varje år ut ett stipendium till två personer med syftet att höja statusen på branschen genom att uppmärksamma unga talanger inom besöksnäringen. Souschefen Pi Le, 28 år, och sommelieren Daniella Lundh Egenäs, 30 år, prisades för sina raketkarriärer inom hotell- och restaurangbranschen.

## ÅRETS MJÖLKBONDE

31 mjölkföretagare från hela landet får LRF Mjölks Guldmedalj efter att ha levererat mjölk av toppkvalitet i minst 23 år. Medaljerna har sedan 60 år överlämnats av någon i kungafamiljen, i år av Kung Carl Gustaf. Några av medaljörerna är Inger och Anders Söreke i Kronoberg har säljer mjölk från gården och vidareförädlar även till ost och andra produkter.

Tomas och Helena Ågen i Västerbotten som har glasstillverkning och Camilla och Sten Olsson säljer mjölk direkt till konsument med hjälp av mjölkautomat.

Botans lantbruk i Dalarna tilldelas utmärkelsen Årets Mjölkbonde 2018 Kristina och Bengt Samuelsson. "Att vara mjölkbonde är utmanande men fyllt med mycket glädje", säger Kristina och Bengt.



fotograf Iann Lipka



## SVERIGE BÄSTA CAFÉER KORADE

Åtta värdiga vinnare har korats av White Guides priser. Hela 338 caféer har kvalificerat sig den nya guiden av White Guide Café

Årets Bästa Café PM BRÖD & SOVEL, Växjö

Årets Konditori NILSSONS KONDITORI & BAGERI, Oskarshamn

Årets Kaffebär JOHAN & NYSTRÖM, NORRLANDSGATAN, Stockholm

Årets Stjärnskott LEIJON STENUGNSBAGERI & KONDITORI, Uppsala

Årets Hållbara Café ANNAS HEMBAGERI, Mariefred.

Årets Värt en Resa FAMILJEN, Tärnaby

Årets Fikaställe OLOF VIKTORS BAGERI OCH CAFÉ, Glemmingebro

Årets Bageri SÖDERBERG & SARA STENUGNSBAGERI, Ystad

# OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS

## ALL YOU NEED IS BREAD AND LOVE

David och Lotta Zetterström

Bonnierfakta

Att baka och äta hembakt är vardagslyx och något de flesta kan lära sig: David och Lotta bakom Fabrique bageri delar generöst med sig av sina erfarenheter, recept och råg. Surdegbröd i många varianter men även klassiska kanelsnurror, pizza och småkakor får plats. Tricket är att baka sig inom de mest lockande recepten och låta dem ingå i basutbudet. Då är det lätt att sätta en deg så snart brödet är på upphällningen. Fabriques bok står för massor av inspiration.



## MIN FRANSKA MATRESA

Erik Hammar

Bonnierfakta

Årets tävling av Årets Mästerkock har varit extra spännande. Vinnaren och hans närmaste medtävlare stod väldigt nära varann i tävlingen och har blivit goda vänner på köpet. Erik vurmar mest av allt för den franska maten som han upplevde redan som liten. De goda minnena har följt honom på hans matresa. Erik besöker de största matregionerna, bjuder på dess klassiker och tipsar om passande drycker. Recepten är inte svårare än att en ambitiös amatörkock kan klara att laga dem på samma sätt som Erik gjort.

## GRILLA GRÖNT

Malin Landqvist & Per Ranung

Bonnierfakta

Att det gröna tar mer och mer plats på tallriken är ett faktum och trenden har kommit för att stanna. Vi tillagar dem på allehanda sätt och nu, lagom till sommaren, är det dags att lägga dem på grillen. Boken innehåller enkla recept och tips om hur grillen ska hanteras. Även ingredienser till annat än grillat kan ta vägen om grillen för en extra dimension som till exempel grillad paprika till den alltid så goda sommarsoppan gazpacho. Några grillade efterrätter får också plats och i slutet ges förslag på hela temamiddagar som pizzamiddag, amerikansk bbq eller något asiatiskt i form av picknick eller stor fest.



## PROSECCO DRINKAR

Laura Gladwin

isaberg förlag

En behändig liten bok med 40 recept på det omåttligt populära italienska bubblat. Först bör man lära sig att blanda den perfekta Spritzen med bara ett stänk soda. Därefter är det bara att beta av den ena drinken efter den andra så länge sommaren varar, inget är svårt. Så småningom har alla funnit sina främsta favoriter.

# OM OCH KRING MAT

SENASTE NYTT PÅ KOKBOKSMARKNADEN - CATARINA OFFE, CHÂINE DES RÔTISSSEURS



## BLÅBÄRSSNÅR, ÄPPELSKRUTT OCH RABARBERSKUGGA

My Feldt

Bonnierfakta

Lika glad som man blir av My på nyhetsmorgon i TV, lika glad blir man av hennes nya bok, bara titeln sätter igång smilgroparna. Konditorn My älskar verkligen naturen och det avspeglar sig sannerligen i boken. Recepten blandas friskt med Mys egna upplevelser. Förutom klassiska och goda bakverk finns även recept på sylt och saft till exempel på rallarrosor. Hur gott låter inte det? Eller hemgjorda kolor eller geléhallon. Helt beroendeframkallande och man vill aldrig mer äta ett köpehallon.

## PAOLO ROBERTOS ITALIENSKA KÖK

Bonnierfakta

Inte en boksäsong utan en italiensk kokbok. Paolo börjar med pastan och manar till att investera i hög kvalitet eller göra egen efter recept och därtill fyllningar, såser och tillbehör. Därefter följer annat måste i det italienska köket som pizza och grönt. Till slut protein och lite sött. Inget recept låter svårt men kan vara något omständigt och ta lite mer tid än en snabbmiddag. Men det är det värt, inte bara äta är en njutning i Italien, lika mycket är att laga maten.



## ROM FÖR FOODISAR

Peterl Loewe

## TOKYO FÖR FOODISAR

Jonas Cramby

Natur&Kultur

Efter den första Paris för foodisar som gav tips på besöksvärda krogar utan för det direkta centrum har två nya outhärliga matguider kommit. Vem kan Rom bättre än Peter Loewe, journalisten som bott i Rom så länge vi kan minnas. Bara följ hans råd och matupplevelserna kommer att bli något alldeles extra. Han delar med sig av sina smultronställen som inte sällan ligger bara om hörnet från de stora turistråken.

Att få hjälp i det gigantiska utbudet av mat i Tokyo är en förutsättning för lyckade besök. Förutom att maten är annorlunda är det heller inte alltid lätt att hitta till restaurangerna. De gömmer sig ofta någon våning upp i ett stort huskomplex eller en halvtrappa ner i källaren. På väg till Tokyo? Avsätt ordentligt med tid till boken och planera krogbesöken. Tokyo är alldeles för stor för att gå runt på måfå för att hitta en passande restaurang.





# 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](http://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](mailto:ove.canemyr@trendsetter.se)