FOKUSKROG

NUMMER 1: DANIEL CRESPI JEANETTE DALROT MALIN ELMLID ERIK NISSEN JOHANSEN
LOTTA LUNDGREN MILK & HONEY PANG PANG LENNART WALLANDER

NY TIDNING!
OM LIVET PÅ KROGEN

Daniel Crespi är restaurangchef på Djuret, Pubologi och Leijontornet 12 x 8.

KOMPROMISSLÖSA KONCEPT

VINTER 2011/12

Boomerang®

The Autumn/Winter Collection of 2011
www.boomerang.se

»STYLE IS KNOWING
WHO YOU ARE,
WHAT YOU WANT,
AND NOT GIVING
A DAMN.«

OSCAR JACOBSON

Oscar Jacobson Stores: Birger Jarlsgatan 6, Stockholm // Kungsportsavenyn 22, Göteborg (öppnar 25/11 2012) // NK, Stockholm // Åhléns City, Stockholm // Galleria IN, Sundsvall // Kämp Galleria, Helsingfors // Steen & Strøm Galleria, Oslo
www.oscarjacobson.com

JJP//FOTO: PATRIK STEHLSTEDT

INNEHÅLL

FOKUS KROG | NR 1 | VINTER 2011/12

”Att öppna en gaybar i anslutning till en stjärnkrog låter kanske idiotiskt. Men det var en plats för oss att ha kul på igen.”

Daniel Crespi på sidan 27

10. Ledare
Chefredaktör Alf Tumble pratar sig varm om människor, ambitioner och koncept.

16. Jeanette Dalrot
Hon inreder Niklas Eksteds nya krog med en flaska vin i handen.

18. Gästkrönika: Lars Peder Hedberg
Svenska restauranger får beröm för underhållningen på bordet.

21. Milk & Honey
Någonstans i en hemlig gränd i New York blandas världens mest eftertraktade drinkar.

25. Daniel Crespi
Restaurangchef, sommelier och konceptutvecklare. Möt en man som älskar livet och lever för sina koncept.

32. Erik Nissen Johansen
Historieberättaren och reklammannen Erik Nissen Johansen skapar efterfrågade krogkoncept som lever sina egna liv.

42. Bread Exchange
Malin Elmlid bakar udda surdegsbröd och idkar byteshandel världen över.

46. Minnesvärda krogkoncept
Kommer du ihåg vitlökskrogen och sushibandet? Det gör vi!

51. Pang Pang
Bryggaren Fredrik Tunedal gör finöl i Hökarängen.

60. Livet i källaren: Lasse Solum på Grand
Välkommen ner i en av landets mest mytomspunna vinkällare.

FOKUSKROG

Chefredaktör
ALF TUMBLE
alf.tumble@fokuskrog.se

Art directors
MARTIN PETERSSON
MATTIAS PALM

Medverkande skribenter
ALF TUMBLE, SANNA BLOMQUIST, KRISTIN LUNDELL, DEVI BRUNSON, PELLE TAMLEHT, BJÖRN GADD, JOHAN KARLFELDT, RASMUS RAGNARSSON, GORDON COOK, LARS PEDER HEDBERG

Fotografer och illustratörer
CHRISTOPHER HUNT, CLARA ALDÉN, CARSTEN OLIVER BIERGÄUGEL, EMIL JÖNSSON, JOHANNA NYHOLM

Projektledare
JOSEFIN LUNDGREN

VD
FAJE GANI

Ansvarig utgivare
MARGRET ATLADOTTIR
margret.atladottir@nojesguiden.se

Marknad
CHRISTOFFER HANSEN
JOHAN MATTSSON
DINO MUJKANOVIC

Kontakt
redaktion@fokuskrog.se
marknad@fokuskrog.se

Ekonomi
ekonomi@nojesguiden.se

Utgivare
NÖJESGUIDEN HOLDING AB
ÖSTERMALMSGATAN 87D
114 59 STOCKHOLM

Tryckeri
SÖRMLANDS GRAFISKA AB
Papper
INLAGA: GRAPHOCOTE 70G
OMSLAG: GALERIE ART GLOSS 250G

FÖR ICKE BESTÄLLT INSÄNT MATERIAL ANSVARAS EJ.

Fokus Krog är en gratistidning och distribueras via restauranger, barer och hotell i Stockholm, Göteborg, Malmö, Lund, Uppsala och tio mindre orter i Sverige.

Utgivningsplan 2012
NUMMER 1 - 9 MARS
NUMMER 2 - 1 JUNI
NUMMER 3 - 7 SEPT
NUMMER 4 - 30 NOV

Omslag
Foto
CHRISTOPHER HUNT
Styling
GORAN PERKOVIC
Stylingassistent
ALEXANDRA RYDBERG
Hår och smink
MADELEINE OXALARYD
Byxor och skjorta
HUGO BOSS/NK MAN,
Väst TIGER OF SWEDEN,
Manschettknappar HERMÈS

DISCOVER
THE DARKNESS

Please enjoy Guinness responsibly
GUINNESS

Distribueras av Carlsberg Sverige. Alkoholhalt 4,2 % vol. Konsumentservice 020-78 80 20. www.carlsbergsverige.se

Hälften av alla som drunknar har alkohol i blodet.

MEDVERKANDE

FOKUS KROG | NR 1 | VINTER 2011/12

KRISTIN LUNDELL Frilansjournalist med bland andra Svenska Dagbladet och ELLE som uppdragsgivare. I premiärnumret av Fokus Krog träffar hon konceptkreatören och författaren Erik Nissen Johansen.

Hur skulle din egen krog se ut om du fick fria händer?

– Det skulle vara ett art deco-paradis med en champagneknapp vid varje bord precis som Bob Bob Ricard i London. Och så bara vegetarisk mat på menyn.

RASMUS RAGNARSSON Foodie och bloggare under pseudonymen ”En Foodie” samt fundersam krönikör i Fokus Krog.

I din text diskuterar du råvaran och Michelinstjärnornas betydelse, anser du att krogrecensenter bör vara hemliga?

– Jag tror inte att en krogrecensent skulle bli särbehandlad om krogen visste vem recensenten i fråga var. I Sverige är det, olikt andra länder, alltid hemliga recensenter, vilket jag tycker är synd. Jag skulle vilja hitta en recensent att följa som har samma smak som mig själv.

SANNA BLOMQUIST Frilansskribent, sommelier och kocksambo. Sanna hittar vid dethär laget mycket bra i korridorerna på Grand Hôtel i Stockholm. Först träffade hon hotellets vinkällarboss Lasse Solum och därefter landets krogelit på Restauranggalan.

Vann rätt krog?

– Jag har själv inte haft möjlighet att besöka Thörnströms Kök så det är svårt att svara på. Men nyss hemkommen från Jämtland menar jag dock bestämt att Fäviken är den överlägset största och bästa restaurangupplevelsen just nu, om än lite svåråtkomlig.

PELLE TAMLEHT Krogredaktör, recensent och karaokekonstnär. Har för Fokus Krog listat 15 minnesvärda krogkoncept, allt från isbarer till sushiband.

Om du istället blickar framåt, vilka framtida krogkoncept tror du vi kommer att se inom de närmsta åren?

– Då intresset för matlagning har ökat lavinartat på senare år tror jag att ”Do It Yourself” kommer starkt även inom restaurangbranschen. Du kommer till krogen, får dina väl utvalda ingredienser och sätter själv ihop din måltid som en sommelier sedan matchar med ett passande vin.

DEVI BRUNSON Frilansskribent och copywriter. Inför intervjun med herrarna bakom legendariska backroom-baren Milk & Honey snokade Devi runt i New Yorks mörkaste gränder i jakten på de hippaste cocktailsen.

Har du fått någon känsla för hur vår svenska barkultur står sig internationellt?

– Enligt ärkemixologerna själva håller Sverige drinkfanan högt. Duon var runt på en, vad jag förstår, intensiv barrunda då de besökte Stockholm och var både överraskade och imponerade av våra bartenders.

CHRISTOPHER HUNT Fotograf som bland annat plåtar för brittiska magasinet Monocle. I Fokus Krog har han fångat Daniel Crespis alla sidor.

Har du något särskilt trick för att lyckas porträttera krögare?

– Det är alltid kul att försöka fånga personen inom det han eller hon gör. I det här fallet Daniel, exemplifierad av sin framgång med kött.

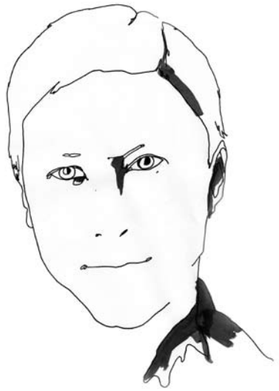
STOCKHOLM - LONDON
CREATIVE CHALLENGE
WWW.FACEBOOK.COM/BEEFEATERCREATIVE
ENJOY RESPONSIBLY
WWW.BARREL.NU

Alkohol kan skada din hälsa.

LEDARE

Kom in, slå dig ner.

Text: Alf Tumble



Förhoppningsvis sitter du i en skön bar. Kanske väntar du på ditt lunchsällskap eller är på väg att runda av en glad middag med kaffe och sprit. Du håller en ny tidning i handen. På omslaget serverar en man sitt eget huvud på ett silverfat. Han heter Daniel Crespi och är de kompromisslösa krogkoncepten personifierad. Tillsammans med Erik Nissen Johansen, Malin Elmlid, Fredrik Tunedal, Sam Ross, Michael McIllroy, Jeanette Dalrot och Lasse Solum, spelar han huvudrollen i vår nya tidning. Fokus Krog kallar vi den.

Vi tänkte att vi skulle göra en tidning om folket på krogen. Ge oss på att skildra kroglivet ur ett personligt, passionerat och nördigt perspektiv. Krögare, kockar, servitörer, sommelierer, bartendrar – ja, alla du kan tänkas finna i baren, köket eller på golvet – är, tillsammans med gästen, våra nyckelfigurer. Vi frågar hur de tänker och dokumenterar dynamiken dem emellan.

TIDNINGENS INNEHÅLL TAR avstamp i det dagsfärska svenska kroglivet. Vi guidar, tipsar och hyllar det som hyllas bör. Vi porträtterar upphovsmakare framför produkter. Fokus Krogs medarbetare hittar du på båda sidor om bardisken – hur vore det annars?

I det här numret diskuterar vi koncept. Få branscher har haft en sådan stark konceptuell utveckling som krogväsendet, särskilt här i Skandinavien. Man öppnar inte en restaurang idag utan att ha ett genomtänkt koncept, eller själv vara ett. Oavsett om det är en kolgrill med halal-slaktad kyckling eller en amerikansk bowling-diner krävs en tydlig positionering. Dels för att stå ut i mängden, men också för att vi gäster i allt högre utsträckning kräver det. Vi både äter och dricker koncept. Ofta medvetet, men inte alltid.

I premiärnumret av Fokus Krog har Kristin Lundell träffat historieberättaren och reklammannen Erik Nissen Johansen som skapar koncept på beställning. I New York förvaltas det numera legendariska barkonceptet Milk & Honey av bartender-idolerna Sam Ross och Michael McIllroy. Devi Brunson har listat ut vad de ska ta sig an härnäst. I förorten Hökarängen besöker vi en konceptuell enmansshow där hipsterölbryggaren Fredrik Tunedal spelar alla roller själv.

För att bättre kunna sia om framtiden har Pelle Tamleht listat restaurangkoncept vi minns. Allt från mörkermat till sjungande personal. Och för den moderne kroggästen har Björn Gadd rotat fram de bästa mobilapparna. Den breda trendanalysen står vår gästkrönikör Lars Peder Hedberg för, som belyser den svenska bordsunderhållningen: smöret och brödet. Limpor är även Malin Elmlids konceptvapen när hon försöker frälsa modevärlden, så länge hon får något i utbyte vill säga.

”Fokus Krogs medarbetare hittar du på båda sidor om bardisken – hur vore det annars?”

I jakten på en perfekt Manhattan har Fokus Krogs cocktailkrönikör Johan Karlfeldt testat bitters ihop med frugan. Han listar både resultat och favoritrecept. Från andra sidan baren berättar Gordon Cook om varför han jobbat på samma ställe i 15 år.

Sanna Blomquist har varit nere i Grand Hôtels vinkällare och träffat chefssommelier Lasse Solum. Senare samma kväll hängde hon en trappa upp i Vinterträdgården och pratade med vinnarna från Restauranggalan. Rasmus Ragnarsson bloggar och twittrar vanligtvis om sina krogbesök under pseudonymen ”En Foodie”. I Fokus Krog fördjupar han sig i råvaror och Michelinstjärnor.

Själv har jag försökt förstå vad som försiggår i huvudet på Daniel Crespi. Du vet han, krögaren, som serverar sig själv på omslaget. Trevlig läsning.

Alf Tumble, chefredaktör
alf.tumble@fokuskrog.se

ILLUSTRATION: CLARA ALDÉN

7424
VEUVE CLICQUOT
BRUT YELLOW LABEL
PRIS 385 KR

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem

Distribueras av Carlsberg Sverige. Alkoholhalt 4,6 % vol. Konsumentservice 020-78 80 20. www.carlsbergsverige.se

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Gastrologik

GASTROLOGIK

Artillerigatan 14, Stockholm, www.gastrologik.se

Koncept: Nynordisk restaurang med inspiration från hela världen där unika råvaror förädlas på ett logiskt sätt till spännande gastronomi. Krogen håller öppet tisdagar till lördagar både för lunch och middag. Vägg i vägg ligger Speceriet där restaurangens bröd och råvaror finns till försäljning.
Folket bakom: Jacob Holmström, Anton Bhjur (krögare), Felix Bergman, Erik Forssell (matsal).

RESTAURANG JONAS

Fleminggatan 39, Stockholm, www.restaurang-jonas.se

Koncept: Lyxkrog med höga ambitioner och fokus inställt på skandinaviska råvaror som tillagas med en touche av Jonas Lundgrens globala erfarenheter. Förutom en fine dining-del kommer i samma lokal en större matsal med bar att husera.

Jonas Lundgren

Folket bakom: Jonas Lundgren (krögare), Kenneth Andersson (matsal), Totte Steneby (chefsommelier).

GRAND ÖL & MAT

Monbijougatan 17, Malmö, www.grandolomat.se

Koncept: Husmanskost på stor yta. Med inspiration från Sverige, Danmark och Frankrike kommer Grand Öl & Mat att servera husmanskost och finbärs på en yta som är fem gånger så stor som systerkrogen Tempo.
Folket bakom: Maria Lindberg, Roger Johansson (krögare).

M.E.A.T.

Kattesund 8, Lund, www.meatgrill.se

Koncept: Ett klassiskt steakhouse med en modern twist. Målet är att bli bäst i sitt slag i sin stad. Menyn domineras av kött som serveras med en uppsjö av olika side orders. Dessutom ostron, musslor och poppad svål.
Folket bakom: Calle Henrickson, Fredrik Wigren (krögare).

FURILLEN

Lärbro, Gotland, www.furillen.nu

Koncept: Vid årsskiftet tar Nobis AB över driften av hotellet och restaurangen Furillen på Gotland. Samarbetet är ett steg i Nobis strävan efter att forma framtidens hotell och matupplevelser utanför storstäderna. Furillen kommer att locka till aktivitet året om, samtidigt som gotländska råvaror och influenser avspeglas i hela Nobiskoncernen.
Folket bakom: Johan Hellström (vd Furillen), Sandro Catenacci (vd Nobis AB).

PONTUS! Tea Time Cocktails

Brunnsgatan 1, Stockholm, www.pontusfritihof.com

Koncept: I Pontus! bar är ingenting sig likt. Efter ombyggnation och flytt har baren växt till det dubbla. Med inspiration från Beefeater 24 Gin, som innehåller både japanskt och kinesiskt grönt te, har barmästare Rhys Vickery satt ihop en innovativa cocktailslista gjorda på tebaser.

– Så kallade Tea Time Cocktails som serveras ur glaskoppar på fat.

Folket bakom: Rhys Vickery, barchef.

Jimmy Lappalainen

Marcus Samuelsson

NORDA BAR & GRILL

Drottningtorget 5, Göteborg
www.clarionpost.se/restaurang_goeteborg

Koncept: I januari öppnar Clarion Hotel Post i Göteborg och därmed krogen Norda Bar & Grill. Bakom krogen finns den välmeriterade kockduon Marcus Samuelsson och Jimmy Lappalainen med flera års erfarenhet från krogar i New York. Namnet Norda är en sammanslagning "Nordamerika" och "Norden", och syftar till kökets gastronomiska inriktning. På menyn kommer vi att hitta amerikanskt kött och svenska skaldjur.

Vad tar ni med er från era upplevelser i New York?

– Det finns mycket att ta på, men något som har varit fantastiskt är att ha jobbat i multikulturella kök med den pulsen som finns där. Och få äran att lära sig deras matkultur och kunna använda den i vår egen matlagning, säger Jimmy Lappalainen.

Norda Bar & Grill öppnar 26 januari 2012 i samband med att Clarion Hotel Post slår upp portarna.
Folket bakom: Marcus Samuelsson, Jimmy Lappalainen (krögare), Marika Ternsell (matsal).

SKAFFERIET

Berns, Stockholm

Koncept: Skafferiet är namnet på en ny debattscen kring mat och gastronomi. Tre debatter har arrangerats på Berns i Stockholm under hösten 2011 och det blir fler under 2012. Exempel på ämnen som har diskuterats är "Matpolitik" och "Kött". Debatten, som alltid har ett trendfokus, sker utifrån ett politiskt, ekonomiskt, etiskt och miljömässigt perspektiv. Paneldeltagarna väljs ut därefter.

– Mat behöver ett seriöst forum för att diskuteras. Fler och fler inser på hur många sätt maten påverkar och berör oss. Hur vi förhåller oss till maten avgör hur vår framtid ser ut, säger en av initiativtagarna Per Styregård, chefredaktör för White Guide. Skafferiet riktar sig främst till journalister, politiker och branschfolk men är öppet för alla som är engagerade i matfrågor.
Folket bakom: Per Styregård, Anders Rydell och Johan Lindskog.

Skafferiet

AVEQIA MATSTUDIO

Kungsholmen, Stockholm, www.aveqia.se

Koncept: Europas största DIY-krog där du som gäst lagar mat tillsammans med någon av Sveriges stjärnkockar. Totalt finns det plats för 150 matlagande gäster samtidigt. Upphovsmannen David Berggren förklarar idén med krogen så här:

– Vi ser ett ökande intresse för mat som social umgängesform. Som matintresserad smäller det såklart högre att vara med i köket än att bara beställa på krogen.

Privatpersoner är välkomna att boka in sig på lördagskvällar via Bookatable medan större grupper och företag bokar via hemsidan.
Folket bakom: Förutom David Berggren hittar du på kocklistan även Céline Fauvelle, Bengt Hansson och Viktor Westerlind med flera.

Vett och etikett vid bordet

Oproffsigt bemötande från servitriser står inte högt i kurs hos författaren Madelen Kjell. Bägaren rann över när hon en dag serverades utan ”en släng på brödet”.

Möten med människor är en av anledningarna till att Madelen Kjell i många år har älskat att arbeta i restaurangbranschen.

– Grundidén med att mötas är att du och jag vill göra ett gott intryck, vi vill lämna ett avtryck eller ge en minnesvärd stund till den andre, förklarar hon.

Dock är det långt ifrån alltid som mötet på krogen lämnar en genuin och positiv känsla.

– För mig blev det för mycket när vi besökte en trevlig krog som serverade sin limpa utan en släng att hålla i när brödet skulle skäras upp. Tänk hur många som pillat på det?

Där och då föddes idén om serviceboken ”en släng på brödet” – en avreaktion på oproffsigt bemötande. Boken riktar sig främst till krögare och serveringspersonal och är fylld med snabba tips och goda råd. Madelen är nämligen övertygad om att restauranger med små medel enkelt kan öka sin lönsamhet. Förhoppningen är att krögare ska köpa in boken och ge till sin personal före första arbetspasset.

Vilka är ditt bästa servicetips?

– Vad sägs om ett kostnadsfritt leende?

Vilken är din bästa servicekänsla?

– Att vända den sura gästen till den glada. Det är den bästa bekräftelsen på att jag har gjort ett bra jobb.

Varför behövs en bok som denna?

– Krogar med höga ambitioner lyckas inte alltid förmedla dem till sin personal. Boken är full av lättillgänglig information för krögare och personal. Men den är säkert också rolig och nyttig för gäster.

Vad är det värsta en servis kan göra?

– Att lägga sig i dispyt med gästen. En gång när jag åt musslor på en krog staplade jag skalen enligt belgisk manér på kanten till grytan. Servitrisen blev jättearg och bad mig flytta skalen till locket – där de skulle ligga enligt henne. När jag inte gjorde det flyttade hon dem själv. Fy.

Vad är en släng?

– En kökshandduk på restaurangspråk och ska självklart användas över en brödlimpa som ska skäras upp.

> **”Att vända den sura gästen till den glada. Det är den bästa bekräftelsen.”**

Boken *En släng på brödet* av Madelen Kjell finns ute nu.

Niklas Ekstedt eldar på

I eldgrop, vedeldad ugn och över öppen eld – så kommer maten att tillagas på Niklas Ekstedts självtitulerade restaurangsatsning Ekstedt. Tillsammans med köksmästare Gustav Otterberg, restaurangchef Clara Grabe och sommeliere Linda Olsson vill man skapa en värmande krog med spanska influenser. Clara berättar för Fokus Krog om koncpetet.

– Vår ambition är att öppna en levande, varm och härlig restaurang. Maten kommer uteslutande att tillagas över öppen eld, med många olika träslag, för att få fram de bästa smakerna. Mycket av inspirationen kommer från Baskien.

Blir det en köttkrog?

– Nej, men vi kommer absolut att servera mycket kött. Dessutom fisk, skaldjur, fågel och grönsaker. Menyn kommer att variera efter säsong.

Vad serveras i glasen?

Clara Grabe och Linda Olsson tror på värme.

– Fylliga röda viner från Spanien, södra Frankrike och Italien. Ofta och gärna ur magnumflaska. Det vita kommer först och främst från Frankrike, Tyskland och Österrike. Till en början begränsar vi oss med viner från Europa och kommer att tillämpa en generös prissättning.

Ekstedt hittar du på Humlegårds–gatan 17 i Stockholm.

Snapasbar på NK Stockholm

UNDER DECEMBER MÅNAD poppar en snapasbar upp på NK i Stockholm. Snaps med passande tapas – snapas – ska inspirera julshoppande gäster till nya mat- och dryckesupplevelser.

– Vi har satt samman en bred meny med godbitar för alla smaker och man får själv plocka samman sin egen meny. Till varje munsbit serveras en liten snaps som förhöjer smakerna på de olika råvarorna, säger Christopher Mellqvist, vd på NK Saluhall.

Menyn är komponerad av kryddmästare Jonas Oland tillsammans med saluhallen.

– Mitt bästa tips är att prova flera små snapsar istället för färre stora, då kan du lättare välja kryddblandning efter vad du äter och det ökar chanserna för att få uppleva riktiga fullträffar, förklarar Jonas Oland.

Snapasmenyn finns tillgänglig i NK Saluhall från den 17 november.

En sup gör maten god, enligt Jonas Oland.

CLARA GRABE OCH LINDA OLSSON. FOTO: MAGNUS SKOGLÖF. JONAS OLAND. FOTO: KRISTOFER SAMUELSSON.

Grönt på taket

F12-gruppens senaste restaurangkoncept Taket ett 1 400 kvm stort miljöprojekt där all energi utvinns på naturlig väg. Målet är att matsedelns alla råvaror ska vara närproducerade eller ekologiska. Först ut är ett närproducerat julbord, därefter öppnar barerna, helgklubbarna och restaurangen med kökschef David Gard i spetsen. Mattias Hedlund är tillsammans med Andreas Höistad och Jens Segrén ansvarig för det gröna konceptet.

Kan du ge exempel på en ”grön rätt” som kommer att finnas på menyn?

– 24 timmars kryddbakad fläsksida från Roslagskött serverad med kåldolmar, åkeröäpplen och kryddsky.

Hur många gäster respektive sittplatser rymmer lokalen?

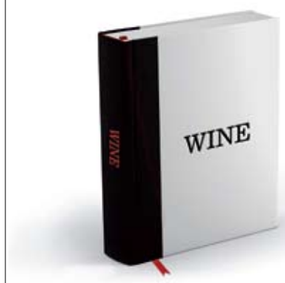
– Vintertid ryms 300 personer stående och 150 sittande, men sommartid växer krogen till cirka 800 stående 250 sittande, då blir det är en stor krog.

Vilka tror du kommer att hänga på Taket, borsett från grannarna?

– Miljömedvetna och nyfikna restaurangbesökare i åldern 20–50 år. På sommaren kommer vi ha allt från barnfamiljer i trädgårdscafét dagtid till egentligen vem som helst som är sugen på utomhusgrillad vällagad mat. Sist ut på taket räknar vi med äldre södermalmhipsters som hänger kvar sent i vår barklubb.

Taket Bar och Vinterträdgård öppnar den 28 november på Hornsbruksgatan 4 i Stockholm.

Snygg och nördig



VINNÖRDARNAS FAVORITBLASKA TONG Magazine från Belgien släpper sin första bok. Med sparsmakad, nästintill skandinavisk, design och några av världens mest meriterade vinskribenter är det en bok vi gillar. Formatet är behändigt – storleken påminner om en modern bibel – och innehållet är grundläggnde men samtidigt sållat från onödigheter. En smäcker inkörsport till vinets förtrollade värld.

Boken *WINE* och magsinet Tong beställs enklast på www.tongmagazine.com.

Vad kostar en Gin & Tonic?

BARA I FOKUS KROG

GT-INDEX

SEDAN 2011

STOCKHOLM

117 KR | GULDBAREN/NOBIS
116 KR | KÅKEN
108 KR | ORANGERIET
108 KR | T-BAR/DIPLOMAT
105 KR | MARIE LEVEAU/ LITTLE QUARTER
105 KR | TRANANS BAR
100 KR | SJÖGRÄS
99 KR | PATRICIA
98 KR | STORSTAD
98 KR | IMPERIET
94 KR | STRAND
92 KR | SKEPPSBAR
63 KR | DOVAS

GÖTEBORG

108 KR | AVALON BAR
106 KR | HEAVEN 23
106 KR | PUTA MADRE
98 KR | MAGNUS OCH MAGNUS
96 KR | BITTER BAR
94 KR | TRANQUILO
92 KR | BLISS
92 KR | FAMILJEN
92 KR | PARKBAREN
88 KR | CALEO
69 KR | PLANKAN
68 KR | LA VACCA

MALMÖ

108 KR | ROSEN BAR & DINING
99 KR | RIZAKAYA KOI
95 KR | BELLE EPOQUE
95 KR | MASCOT
95 KR | MOCCASIN
95 KR | SAVOY
89 KR | CENTILITER OCH GRAM
89 KR | METRO
85 KR | BRODERSTUGAN
85 KR | TEMPO
75 KR | LORENSBORGS KVARTERSKROG
73 KR | AZALEE
60 KR | PUB 25

ÖVRIGA LANDET

110 KR | OASIS, UPPSALA
104 KR | PM, VÄXJÖ
99 KR | MYNTHA, LUND
98 KR | PLUTO, VÄSTERÅS
98 KR | WERSÉNS, ÅRE
89 KR | SATIN, ÖREBRO
88 KR | WALLERS, VISBY
86 KR | REX, UMEÅ
79 KR | RAI BAR, ARLANDA FLYGPLATS

GIN VAR LÄNGE underklassens främsta spritdryck innan den slog igenom i brittiska militärkretsar. Många gindrinkar härstammar just från militären, däribland den mest berömda groggen Gin & Tonic som kom till då kolonialbritter försökte hitta ett sätt att motverka malaria med kinin. För att få i sig det beska kininet – det ämne som ger tonicen dess karaktär – blandade man drinkar med gin. Under de senaste åren har kvaliteten på ginen hamnat i fokus och den klassiska groggen fått en plats i finrummet.

Jeanette köpte älghorn till förbannelse för att kunna såga till ljuskronor till Djuret.

Jeanette Dalrot:

”I verkligheten inspirationsreser jag med en pava vin via Google!”

Text: Alf Tumble

Den moderna krogens inredning ska inte bara spegla restaurangens profil, den ska helst också berätta en historia. Allt fler krögare väljer sina arkitekter och inredare med omsorg. Fokus Krog har fått en pratstund med Jeanette Dalrot, ansvarig inredare för bland annat Niklas Ekstedts senaste skapelse.

Hej Jeanette! Du har precis lagt sista handen vid Niklas Ekstedts nya krog Ekstedt. Vad kan vi förvänta oss?

– Värme! I flera dimensioner, i matlagningskonceptet där allt vedeldas men också i inredningen som utgörs av levande naturmaterial som omfamnar gästerna och estetiskt samspelar med eldens låga.

Har du fått fria händer?

– Det kan man nog säga eftersom Niklas har varit väldigt öppen för mina idéer och tolkningar i projektet, men jag ger mig själv inte helt fria händer eftersom jag älskar att sätta mig in i och lösa de specifika behov och funktioner som behövs. Jag vill berätta historien om personerna som ska verka i den miljön jag skapar. Anpassningen i sig skapar frihet.

Var hittar du inspirationen?

– Jag påstår gärna att jag åker på många insirationsresor och samlar stoff, men i verkligheten inspirationsreser jag med en pava vin via Google! Det kan flera veckor. Jag söker information om allt som kan tänkas beröra projektet och det är alltid under den här processen jag snubblar över detaljer till inredningen. Och jag är verkligen ett detaljfreak!

Du ligger även bakom den karaktäristiska inredning på Djuret, hur tänkte du där?

– Djuret som matkoncept har ett starkt tillvaratagande där de tar tillvara på hela djuret och det ville jag även följa helt ut i inredningen. Det finns inga onödiga produkttillägg eller slit-och-släng-konsumtion inblandat i skapandet. Till exempel åkte jag till en nedlagd bondgård i Götene och hämtade ett trettiotal grislampor. Jag Blocket-shoppade älghorn till förbannelse för att kunna såga till ljuskronor. Och alla köttkvarnar har jag letat land och rike runt och därefter sågat itu och gjort till belysning. Jag ville också att inredningsdetaljerna skulle berätta om de olika stadierna i hanteringen av djuret.

Därefter fick du förtroendet att även göra Pubologi, hur fungerade samarbetet med Daniel Crespi?

– Daniel är en energisk visionär med ett öppet sinne. Han har ständigt nya spännande idéer som ofta förverkligas. Alla dessa egenskaper är guld värt för en nybliven inredningsarkitekt som vill ha chansen att skapa miljöer utanför ramarna. I både fallen har det funnits en öppenhet inför slutresultatet långt in i processen.

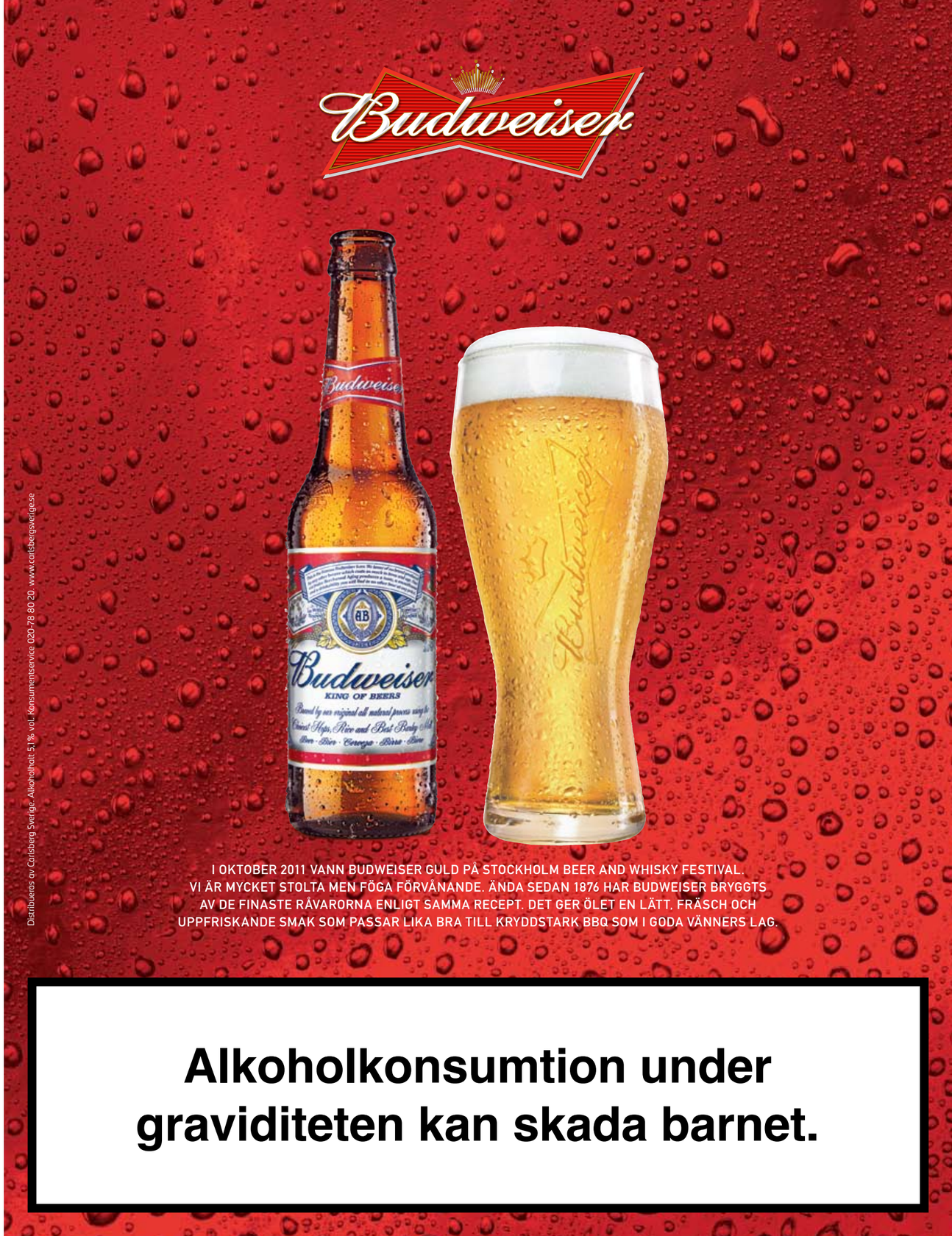
Vilka andra krogar har cool inredning?

– Det är svårt att gradera estetisk coolhet inom restaurang. Det handlar mycket om vem som driver det och hur. Per Bengtsson och PM i Växjö har jag alltid gillat av många anledningar. La Conserverie i Paris har också en härlig inredning.

Vilka spännande uppdrag tar du dig an härnäst?

– Jag gillar ju att jobba med restauranginredning och har medvetet försökt hålla mig till det spåret. Men det har dykt upp vissa andra oemotståndliga uppdrag som jag inte har kunnat tacka nej till, till exempel ett nytt samarbete med modedesignern Ann-Sofie Back. Nästa år kommer jag även lägga mer tid på fristående möbelformgivning. ◆

Mer information om Jeanettes projekt hittar du på www.jeanettedalrot.se.



GÄSTKRÖNIKA

Underhållning på bordet

Text: Lars Peder Hedberg

”Smöret”, säger min österrikiske kollega, ”jag kan inte glömma smöret på de svenska restaurangerna, vilka smakupplevelser – och vilka underhållande presentationer”.

Ja, nog för att Sverige har utvecklats som krognation, men ingenstans blir detta lika tydligt som i brödkorgen och smörbyttan. I själva verket har ”korgen” och ”byttan” för länge sedan slängts ut – nu föreskriver bordsmodet presentation på sten, stubbe, stock eller möjligen i liten lacklåda. Mikroscener för bordsunderhållning.

För tio, 15 år sedan var Sverige ett påvert u-land när det gäller bröd, och smör ska vi bara inte tala om. Franska kockar på gästspel skickade efter eget smör med flygkurir när de till sin förskräckelse upptäckte att det inte gick att laga deras mat med det svenska smöret; det var inte bara smakfattigare, det betedde sig inte heller i panna och recept som de var vana vid. ”Det innehåller för mycket vatten”, klagade fransmännen.

Sedan intog Medelhavsköket de svenska krogborden och smöret åkte ut till förmån för olivoljan, som svämmade över borden i sällskap med glutenstinna italienska bröd som focaccia och ciabatta. Endast lattemammorna höll de svenska mjölkbönderna sysselsatta.

Vi svenskar är ju – tillsammans med kustboende amerikaner – världens mest trendkänsliga. Vi vänder kappan efter vinden, snabbare än några andra européer. När LCHF-dieterna (Low Carb High Fat) fick ökad uppmärksamhet och acceptans också här gjorde smöret comeback tillsammans med andra animaliska produkter med hög fetthalt. Lågfettprodukter som lättmjölk och Pigghamgris fick maka på sig i hyllorna – och på krogen blev det rena rama fettcirkusen, inte minst på de många nya köttkrogarna.

I samband med att trendfokus svängde mot nordiskt, lokalt och småskaligt fick smöret en allt viktigare roll. Det var inte längre ett anonymt tillbehör, utan tvärtom en profilbärare för restaurangens ambition och inriktning. Smöret skulle gärna vara hantverksmässigt framställt på en namngiven gård ”i trakten” eller också behandlades det i köket för att få en tydligare och mer intressant smakprofil. Ofta vispades det upp med olika smakförhöjare som tryffel eller hasselnöt och kanske allra helst med brynt smör, som ger en rund nötig sötma – smör upphöjt i sin egen yttersta potens.

Istället för ”brödkorgen” med sitt standardsortiment av fyra, fem bröd, så reducerades urvalet till ett par, tre bröd, som presenterades löpande under måltiden, anpassat till olika rätter. Alternativt bara ett riktigt bra bröd. Framför allt gjorde det stenugnsbakade surdegsbrödet entré på de svenska krogbord-

”Endast lattemammorna höll de svenska mjölkbönderna sysselsatta.”

en. Inte sällan är just kombinationen av ett saftigt surdegsbröd med hårdseg skorpa och ett högaromatiskt smör höjdpunkten i en restaurangupplevelse idag.

I storstäderna råder numera hygglig demokrati på brödfronten. Alla kan köpa samma läckra bröd som serveras på lyxkrogar som Mathias Dahlgren Matsalen (Valhallabageriet). Ute i landet är det sämre ställt. Där får man ta saken i egna händer, det vil säga baka själv, även om kvaliteten på köpebröd – delvis tack vare bake off-tekniken – löpande förbättrats och gapet mellan industribröd och hantverksbröd därmed minskat.

Att kök och matsal successivt integreras är den stora trenden världen över just nu, parallellt med att ”fun dining” tar över från ”fine dining” och att ”local” är det dominerande temat. Detta är de tydligaste resultaten av den första globala trend-survey som har gjorts med fokus på vad som händer i restaurangvärlden. Jag har själv administrerat undersökningen som nordisk ordförande i World’s 50 Best Restaurants och det är medlemmar i den 800 man starka juryn världen runt som gett sin input på hur strömningarna går i grytor och på bord.

ATT DET SKA vara kul och gå på krogen är inget nytt, men nu arbetar allt fler restauratörer medvetet med att stärka underhållningsmomentet. Har man inte öppet kök där verksamheten är till fullt beskådande kan man alltid erbjuda ett ”chef’s table”. Och att kocken själv kommer ut ur köket och finaliserar en rätt eller två vid bordet hör allt oftare till programmet. Den raka tallriksserveringen från stängt kök är avgjort på väg bort – åtminstone något tillbehör ska skänkas i vid bordet från gryta, bytta eller kanna.

Bröd och smör har självfallet sina roller i showen. På en av Stockholms allra bästa krogar, Frantzén/Lindeberg i Gamla Stan, tas surdegen ut på bordet i en liten jäslåda, där den sakta reser sig under sitt glaslock medan smöret kärnas direkt på bordet – en publiknipande föreställning, med smakupplevelser som matchar. Och när min österrikiske kollega var på besök så röktes smöret under en liten glas-cloche. Det bekräftade således hans nyvunna uppfattning att vi har en världsledande bröd- och smörkultur i Sverige.

På Sveriges internationellt mest hajpade krog just nu; Fäviken Magasinet i Jämtland, kärnas inte smöret på bordet, men här och där igenom måltiden dyker ”det goda smöret” upp som en aromturbo till olika rätter, som till exempel till diverse rotsaker serverade under fjolårslöv som de kokats med. Här är också en av stammisarna en liten ljummen färskost ”som ystats i köket för sex minuter sedan” och serveras i sin vassle.

Och surdegsbrödet går inte av för hackor, inte heller som story. Lätt svärtat, bakat på ett sällsynt fiberrikt vete från den lokala kvarnen har det fått jäsa i farmors slitna baktråg, där den gamla jästkulturen givetvis lever kvar i sprickorna. Tråget står lutat mot väggen.

Rövarhistoria eller inte – god underhållning är det i alla fall. ◆

Lars Peder Hedberg är publicistisk chef för White Guide och ordförande i den nordiska juryn för S. Pellegrino World’s 50 Best Restaurants.

WHYRED

STOCKHOLM
Mäster Samuelsgatan 3
Bruno, Götgatan 36

GÖTEBORG
Södra Larmgatan 13

MALMÖ
Södergatan 20

WWW.WHYRED.COM

Milk & Honey: INSPIRATÖRERNA

TEXT: DEVI BRUNSON FOTO: JOHANNA NYHOLM

New Yorks hippaste barer har slående lika koncept – anspråkslösa dörrar döljer dovt belysta, hemliga lokaler. Två väsentliga saker urskiljer dock medlemsklubben Milk & Honey från resten: ingen bar har släppt in så få och inspirerat så många. Bartenderduon Sam Ross och Michael McIlroy är redo att ta konceptet till nästa nivå.

Ställda mot väggen: bartenderkungarna avslöjar att de vill bygga ett imperium.

The American Trilogy, signerad Michael McIlroy.

”När jag började på Milk & Honey behövde jag glömma allt jag lärt mig och skola om mig.” – Michael McIlroy

Ovan: New York i ett glas. Drinken Greenpoint är skapad av Michael McIlroy och döpt efter det hipstertäta området i Brooklyn.

Längst in i en tacoteria leder trappan bakom en svart dörr ned till en källarkrog. Via en telefonkiosk i en skabbig korvmoj når du till slut läderklädda bås och baconinfuserade bourbondrinkar. Och vågar du ta dig över en mörk innergård möts du till slut av sprit serverad i tekoppar och ölflaskor i bruna papperspåsar. I New York har de dolda uteställena nästan blivit en kliché till turistattraktion.

– Speak easy, eller ’speak cheesy’ som vi kallar det, är så passé i New York. Hela förbudsgrejen känns larvig. Allt är ju lagligt och alla har tillstånd, säger Michael McIlroy på sin breda irländska dialekt och skrattar.

– Anledningen till att Milk & Honey överhuvudtaget behövde vara hemligt var för att baren ligger i ett bostadshus. Det är också därför stället har sina regler, som att inte stå och hänga i gränden, tillägger kollegan Sam Ross.

För den oinvigda skiljer sig inte Milk & Honey avsevärt från andra hemliga barer. Ingången är oansenlig – allt som syns utåt är en gråblå dörr med repiga siffror i ett bostadsområde på Lower East Side. En brandstege gnisslar spöklikt i den graffititäckta gränden. Om man trycker på rätt dörrknapp och väntar i några outhärdliga sekunder, öppnas dörren av en välklädd herre. Han är sträng. Du blir förhörd om din bokning. Har du hittat baren men inte reserverat avvisar han dig utan att blinka. Men väl därinne väntar det som sägs vara bland världens bästa cocktails. Baren saknar meny, drinken blandas direkt utefter din personliga smak. Det är framförallt hantverket, de stora isblocken samt det faktum att Milk & Honey var katalysatorn för hela speak easy-trenden som gjort baren till en stark influens.

– Vi är extremt teknikdrivna, säger Sam. Det är något som brukar förbises på många andra barer. Teknik och effektivitet. Vi strävar givetvis alltid efter att göra drinkar av toppkvalitet, men man befinner ju sig i en barmiljö, och hastighet är en viktig faktor. Vi försöker hitta den perfekta balansen mellan de bästa drinkarna och den bästa servicen.

Sam Ross utvecklar sin filosofi kring cocktailblandning med att jämföra sig med idrottare som tränar varje dag. Hemligheten ligger i övning, menar han. Varje skift är ett träningspass där nya tekniker testas och gamla tekniker slipas.

– Vi har skapat ett övergripande system för olika tekniker, från isen och råvarornas färskhet till skaktid och val av glas, säger Michael. När jag började på Milk & Honey behövde jag glömma allt jag lärt mig och skola om mig. Jag hade så många dåliga vanor. Till exempel, ett misstag många bartenders gör är att de överlämnar drinkar genom att hålla glaset högst upp. Man ska alltid hålla det längst ned. Och oftast innehåller drinkarna alldeles för många ingredienser.

VI TRÄFFAR SAM och Michael dagen efter deras gästspel och workshop på hotell Reisen i Stockholm, arrangerat av Bartender’s Choice Awards. Men trots att duon hävdar att de är trötta efter tre fullspäckade dygn i stan med drinkprovningar och barbesök guidade av ivriga cocktailfantaster (och Milk & Honey-fans), skämtar de med varandra som om de inte påverkats av vare sig jetlag eller spritintag. Det är första gången de besöker Sverige och de imponeras båda av cocktailscenen.

– Bartendrarna har bra attityd, det finns inga stora egon, säger Michael. Vi har varit på många barer, från Riche – uttalar jag det rätt?! – till Little Quarter, och folk har fattat grejen. Det är stora isbitar, färska råvaror och juicer, bra alkohol. Ett av de ställena vi minns bäst var Kåken, där fanns det fler hipsters än i Williamsburg!

– Men det var trevliga hipsters, tillägger Sam snabbt. Man ser delar av vårt koncept var man än reser i världen nuförtiden. Då vi började var det i princip ingen som gjorde som vi. Men välj vilken stad du vill idag och du kommer se de stora isbitarna, frusna glasen och färska råvarorna.

Sam underskattar inte Milk & Honeys inflytande i bartenderkretsarna. Hans paraddrink – Penicillin – finns på drinklistor världen över och räknas som en modern klassiker. På frågan om hur de har påverkats av konceptplagiering och idolstatus är de enbart positiva.

– Imitation är den högsta formen av smicker, säger Sam.

– När vi har varit här i Sverige, där denna typ av barscen är relativt ung, har vi fått höra från många att det är vi som är inspirationen. Det är allt jag behöver. Det är det bästa jag kan höra, säger Michael.

Trots att Milk & Honey har mer än tio år på nacken, baren startades av nuvarande ägaren Sasha Petraske år 2000, verkar konceptet fortfarande hålla både i New York och systerbaren i London. Mystiken har lyckats upprätthållas genom att undvika media, byta telefonnummer med jämna mellanrum och omsorgsfull vård av medlemsregistret. Men både Sam och Michael känner att det är dags att ta nästa steg. De vill bygga ett imperium.

– Men det kommer vara ett vänligt imperium, säger Sam.

– En vänligt, sexigt imperium, adderar Michael.

– Vi är mitt uppe i processen av att öppna vårt eget ställe, Attaboy. Vi tar över kontraktet från det nuvarande Milk & Honey. Sasha flyttar och tar med sig barkonceptet uptown, avslöjar Sam.

– Vårt nya ställe kommer ha fönster! Efter åratal av mörka barer är det dags för lite ljus. Man ska kunna sitta hos oss mitt på dagen, sippa en Daiquiri och läsa tidningen, säger Michael.

Det exklusiva och hemliga kommer givetvis bestå. Till idén med fönster hör att gästerna kommer att kunna se ut men att förbipasserande inte kommer att kunna se in. Ett välsorterat medlemsregister och perfekt service hör också till Attaboys fundament.

– Nästa generationens bartender kommer behöva äga rummet, inte bara baren. Det är det sociala vi kommer att fokusera på. Om jag bara ska ge ett råd till bartenders i allmänhet är det att inte underskatta gästfrihet, säger Sam och ler mycket tjänstvilligt. ◆

Filmen från Sam och Michaels workshop i Stockholm kan du se på www.bartenderschoice.se. Milk & Honey finns, trots allt hemlighetsmakeri, på webben: www.mlkhny.com.

”Imitation är den högsta formen av smicker.” - Sam Ross

Sam Ross skakar om Stockholms nattliv för en kväll.

MATHIN LUNDGREN. FOTO: MATHIAS NORDGREN.

TRE SVENSKA BARTENDERS OM MILK & HONEY

Mathin Lundgren

Barchef Kåken/1900

”Milk & Honey som fenomen har definitivt satt sina spår i stora delar av cocktailvärlden.

Jag skulle nog våga säga att de var först med hela speak easy-svängen och till stor del är det Milk & Honey som har gjort trenden stor. Dessutom är de riktiga detaljfreaks som tänker på varenda liten detalj. De har helhetstänket. De vet varför de gör saker. De visar showmanship och står i baren för sina gäster, inte för sig själva.”

Michael ”mtvå” Bergström

Bartender bland annat på Little Quarter, nominerad till Årets bartender vid Bartender’s Choice Awards 2011

”Globalt har Milk & Honey påverkat hela barscenen. De har varit idealet för oss bartenders under en sådan lång tid gällande deras sätt att jobba – att jaga det perfekta barpasset gällande effektivitet, att inte konstla till det för mycket och att balansera kvalitet med kvantitet. De har också byggt den stegrande ’forgotten cocktails’-trenden, det vill säga drinkar från en svunnen tid, ca 1860–1930. Little Quarter, där jag jobbar, är en niche inom en niche med sitt New Orleans-koncept. Men själva drinkprogrammet och tänket bakom är klart influerat av Milk & Honey. Framförallt isen, som lyfts fram som ett visuellt element. Jag tror att Milk & Honey speglar samtiden i barvärlden där allt, precis som i krogvärlden, handlar om enkelhet och bra råvaror.”

Madeleine Rapp

Bartender Svartengrens

”Jag har varit på Milk & Honey många gånger när både Sam och Michael jobbat. De har alltid varit fantastiskt omhändertagande. Deras sätt att arbeta, inte bara gällande fokus på hantverket i sina drinkar, men också på ett sätt där bartendern fokuserar på

servicen på golvet med en levande drinklista, har verkligen inspirerat mig. En gäst ska känna sig avslappnad. Det är vår roll som bartenders att få gästen att bli bekväm. Framförallt är Sam och Michael ödmjuka och delar med sig av sin kunskap. För den yngre generationen bartenders är detta viktigt för att utvecklas.”

bibendum
passion for taste

Magnifik Magnum!

Nu finns Gustave Lorentz Riesling Réserve Magnum i ännu fler butiker. En perfekt flaska för det lite större sällskapet. Gustave Lorentz Alsace viner är extremt matvänliga och gör sig extra bra till rätter på fisk & skaldjur. Gewurztraminer Réserve är även ett gott sällskap till rätter med lite mer sting, gärna thai eller indiskt.

Gustave Lorentz
Riesling Réserve
Art: 22257
Alk: 12,5%
37,5 cl – 49:–
75 cl – 89:–
150 cl – 199:–

Gustave Lorentz
Gewurztraminer Réserve
Art: 5244
Alk: 13,6 %
75 cl – 94:–

Bibendum AB 08-598 111 00 www.bibendum.se

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

Daniel Crespi: KONCEPTUS MAXIMUS

TEXT: ALF TUMBLE FOTO: CHRISTOPHER HUNT

Han introducerade köttkrogen, förfinade gastropuben, simplifierade barbequen och återupplivade begreppet "Power Fine Dining". Mellan Stora Nygatan 20 och Lilla Nygatan 5 i Gamla Stan regisserar Daniel Crespi sin krogteater. Varje koncept är en del av honom själv – 30 kilo för att vara exakt.

”Jag hade faktiskt en idé jag kallade för ”Köttbaren”, men så kom Melker-kuken och snodde namnet. Ett jävligt bra namn för övrigt.”

I det italienska arvet ingår skräddarsytt.

– Vad tror du om det här? säger han och slänger fram en tummad A4-utskrift. Tänk dig en rejäl macka. Surdegsbröd med oxbringa, majo, surkål, som vi langar ut genom fönstret från Djuret i en brun papperspåse strax innan lunch. Tjoff, tjoff. Take away 90 spänn. Köttmackan tänkte jag kalla den. En logga med ett bröd och en kossa. Våren 2012. Vad tror du?

Det är lite så han jobbar, Daniel Crespi. Så fort han får en ny idé skriver han ner den på en lapp och testar den på alla han träffar. Först av alla delges frun Josefin. Därefter personalen på jobbet, stammisar och folk han springer på. Responsen är avgörande.

– Alla som jobbar här ska känna att de är inblandade, tycka att det är kul och att det här är vi. Just nu pratas det mycket om olika favoritmackor i köket. Då känns det som att det att kan bli något bra, berättar Crespi när vi ses över en lunchfika på Pubologi.

Idén om Köttmackan är inte tagen ur luften. Liksom de tidigare koncepten – Djuret, Pubologi, Svinet och Leijontornet 12x8 – fyller den en lucka i Crespis krogteater.

– I dag har vi ju finkrogen, kött- och vinbistron, gastropuben, trädgårdsgrillen och snart förhoppningsvis den lilla delin. Jag tror att det kan bli finfint. Vi använder oss av Djurets kök och har inget tvång på oss att sälja en massa mackor. Vi marknadsför allt via hemsidan och våra mailregister, de som gillar det vi gör kommer att komma.

Under åren som krögare i Gamla Stan har det blivit många lappar, men det är långtifrån alla som ser realitetens ljus.

– Cocktailbaren James, pizzerian och pinxtoshaket är idéer som skrotats eller lagts på hyllan. Vi har funderat mycket på vad man kan tänkas vilja ha i en bar. Jag hade faktiskt en idé jag kallade ”Köttbaren” men så kom Melker-kuken, skriv det, och snodde namnet. Ett jävligt bra namn för övrigt.

Den humor som finns inbakad i Crespis deskriptiva krognamn har blivit ett signum. Själv tror han inte att namnen i sig har någon betydelse.

– Jag tror inte att det kommer fler gäster för att man har ett bra namn. Däremot kan det avskräcka. Ta ”Folkhemmet” till exempel. Det avskräckte nog många vanliga blåisar till en början, det är jag övertygad om.

En vecka innan vi ses på Pubologi har jag haft en hedonistisk middagsupplevelse på Daniel Crespis senaste krog Leijontornet 12x8 – kanske hans mest konceptuella hittills. Tolv gånger under ett år dukas det upp en mastodontmiddag för åtta gäster. Menyn anpassas efter tid på året och efter sällskapet. Den röda tråden är lyx, klassisk lyx i stora mängder med råvaror och drycker som påminner om en svunnen tid. Daniel Crespi kallar det för ”power fine dining”.

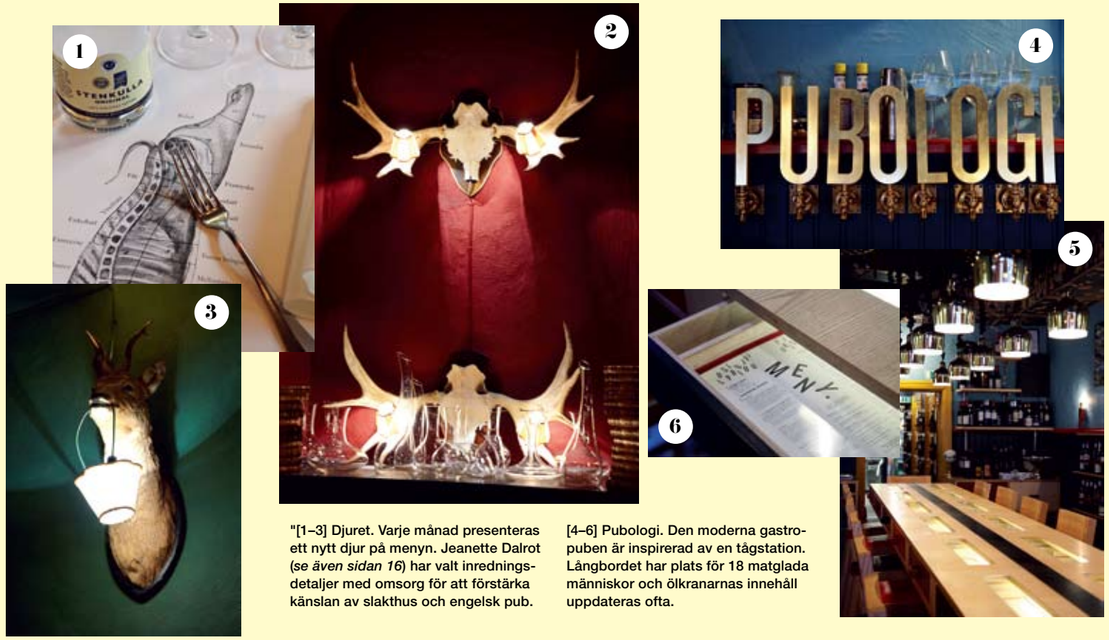
– Pontus in the Greenhouse var nog den sista typen av power dining-ställen i Stockholm. Jag jobbade där ihop med Michael Einarsson som nu är kökschef på Djuret. Det är alltså inte slump att vi gör det här, vi har drömt om det båda två.

Vi är således åtta nyfikna personer som visas ned i källaren där enstjärnskrogen Leijontornet tidigare låg. Crespi hälsar oss välkomna i champagnefoajén, hänger in våra rockar och presenterar sig. Stämningen är påtaglig. Förväntan och nervositet i kombination. Men så fort vi bjuds till bords släpper det. Lokalen är ombonad med varma tyger och blomsterarrangemang. Vi sitter två och två, i något som likna kungastolar, och på bordet står det framdukat sex kanapéer och sex drycker på ett bräde. I högtalarna spelas baktakter från Jamaica och vi finner oss med ens.

Resten av kvällen är en dans. Crespi sköter själv serveringen tillsammans med Rebecca Thorsen. Humrar, sjötungor och tryffel svävar förbi. Samtalstonen blir allt mer privat – vi är trots allt endast åtta personer i ett rum – och när vi efter 180 gram portvinsbakad anklever och blodduva ”royal”, rullar ner i vinkällaren för en enkel pilsner är vi nästan bästa vänner. Daniel Crespi ser ut att trivas.

TILLBAKA PÅ PUBOLOGI. Daniel berättar om sin bakgrund, sitt italienska arv och det passionerade vinintresset. Jag frågar om vinkällaren, hur han tänkte då han fick förtroendet av ägarna att ta över ansvaret.

– Jag har hela tiden försökt bygga upp en vinkällare som är värd någonting för gästen. Ett mervärde i form av *(forts. på sidan 28)*



"[1–3] Djuret. Varje månad presenteras ett nytt djur på menyn. Jeanette Dalrot (*se även sidan 16*) har valt inredningsdetaljer med omsorg för att förstärka känslan av slakthus och engelsk pub.

[4–6] Pubologi. Den moderna gastropuben är inspirerad av en tågstation. Långbordet har plats för 18 matglada människor och ölkranarnas innehåll uppdateras ofta.

DANIEL CRESPI OM SINA KONCEPT

Leijontornet (2004–2010)
– När jag kom hem från Spanien skulle jag starta krog med Daniel och Björn (Frantzén/Lindeberg), men allting tog så förbaskat lång tid. I samma veva träffade jag Maria Rogell som var restaurangchef på Leijontornet och hon frågade om jag ville ta hand om deras vinkällare. Givetvis ville jag det. Min vinmentor när jag var yngre, Johan Edström, hade startat vinkällaren med idel ädel vinadel en gång i tiden och att få chansen att bygga upp den till forna glansdagars tid var såklart en utmaning. Leijontornet var från början ett koncept skapat av Agneta Green och Magnus Ek från Oaxen och ambitionen var att få en stjärna i Guiden. När jag och Dan Jay-Olsson tog över krogen med Gustav Otterberg vid köksrodret dröjde det drygt ett år och innan vi hade den. Vi gjorde om maten från enbart svensk till nordisk, vilket vi var ganska ensamma om på den tiden. När vi fått stjärnan var det dags att gå vidare. Målet med Leijontornet var uppnått. Ett koncept som vi förvaltat, förfinat och gjort så bra vi kunnat men det kom inte från våra hjärtan.

Leijonbaren (2006–2009)
– Att öppna en gaybar i anslutning till en stjärnkrog låter kanske idiotiskt. Men det var som sagt en plats för oss att ha kul på igen. Det var högst ekivokt och extrovärt. Halvnakna män och kvinnor i en bar med jävligt hög musik. I bland tog baren överhanden men när det väl funkade blev det en väldigt cool kontrast till finkrogen. Det funkade kanske inte i längden men var en fantastisk epok.

Djuret (2009)
– När Dan gick vidare och öppnade egen restaurang försvann den drivande kraften bakom Leijonbaren. Och samtidigt hade jag gått och funderat på ett koncept med fokus på kött och vin. Briefen till Jeanette Dalrot, som har gjort inredningen på både Djuret och Pubologi, var att vi ville ha en hypotetisk blandning av en sunkig brittisk pub, ett slakthus och en Bierstube. Maten skulle vara enkel. Ett djur i månaden med rustika rätter och ett tydligt vintema med riktigt bra viner till bra priser. Till en början som ett alternativ till Leijontornet, men med tiden ville gästerna ha mer. När vi slutligen begravde Leijontornet höjdes Djurets ambition ytterligare ett snäpp. Vi vill inte ha någon stjärna, men gärna en Bib Gourmand (Michelinguidens utmärkelse för ”vällagad mat till ett rimligt pris”).

Pubologi (2010)
– Idén om en gastropub växte fram i samma veva som vi stängde Leijontornet. Men så hittade vi lokalen på Stora Nygatan, runt hörnet från Djuret, och kände direkt att här skulle vi göra en gastropub på vårt vis. Inredningen skulle påminna lite om en gammal tågstation som vi hade varit på. Vi ville ha ett långbord för 18 personer där man kunde dricka öl och vin på höga barstolar, väldigt casual men med en mycket hög nivå på maten. Från början hade vi olika storlekar på rätterna men idag har vi förenklat menyn till åtta ”halvor” och satt paketpriser. Ganska nyligen installerade vi vår vinvägg, ”vinpromenaden”, där man kan fynda fina flaskor.

Svinet (2011)
– Vår trädgårdsgrill på innergården. Enbart gris på grillen, alla möjliga styckningsdetaljer. Och så en massa bra vin både på glas och flaska. Första året var i somras och det blir definitivt en repri s 2012.

Leijontornet 12x8 (2011)
– Power dining! Namnet återspeglar restaurangens öppettider där vi har öppet för middag tolv gånger per år och vid varje tillfälle tar emot maximalt åtta gäster. Anledningen till denna extrema småskalighet är att vi vill kunna erbjuda en personlig, väl genomarbetad upplevelse utöver det vanliga där inget lämnas åt slumpen. Vår matstil är fjärran från rökpuffar, pulver, sfärer och flytande kväve utan har en mer artisansk och klassisk prägel med tydlig respekt för råvaran och traditionella tillagningsmetoder. En nordisk stomme men givna inslag av utländska delikatesser som till exempel vit Alba-tryffel, norska pilgrimsmusslor, Aquitaine-caviar eller Iberico-gris. ◆

att det finns ett utbud av mogna viner som du kan dricka nu. Kikar du i vinlistan idag hittar du flera viner som har fått några års mognad. Det är ju faktiskt det som är meningen med att ha en vinkällare! Vi har gäster som enbart kommer hit för att dricka vin. Inte så många men ändå märkbart. Det är tur att de inte är fler. Annars riskerar man att få Sturehof-problemet: en jävligt bra vinlista men allting tar slut innan det får någon ålder.

Vad dricker du helst själv, handen på hjärtat?

– Bourgogne på våren och Piemonte på hösten. Överlag har jag på sistone druckit mycket enklare viner. Unga och josiga. Jag har funderat en del på det. Det kan vara riktigt härligt att inte tänka på vad man dricker. Bara dricka för att det är gott, stora klunkar. Beaujolais 2009 till exempel.

Är det en slags motreaktion till att du drack dyra viner när du var ung?

– Först drack jag enbart klassiska viner, de som man läste om i vintidningar och drömde om. Men jag kunde inte riktigt förstå mig på dem. Det var lite för sura, sträva och ogina. Jag förmådde inte riktigt att uppskatta nyanserna. Sedan köpte jag massor av vin från Kalifornien istället, jag tyckte de var maffiga! Den perioden höll i sig ganska länge. Men så upptäckte jag en dag att det inte var särskilt roligt. Det började bli enformigt. Då omvärderade min smak och återgick till de klassiska vinländerna, och med lite mer erfarenhet var det en helt annan femma.

Du har en tatuering på armen med texten Bricco Rocche, är det en hyllning till vingården i Piemonte?

– Nej, när jag var liten hade vi ett landställe i närheten. När det var finare middagar dracks det viner från Rocche, annars var det mest ”sur-barbera”. Tatueringen gjorde jag 2003, mer som en del av min historia än själva vingården. Och till minne av min pappa.

Känner du dig som italienare?

– Jag gillar nog idén med det italienska; sportbilar, god mat, viner. Men jag känner mig inte särskilt italiensk. Jag har en romantisk syn på det italienska, det sydeuropeiska överhuvudtaget, som jag kanske inte skulle ha om jag saknade italienskt påbrå.

Medan vi dricker vårt presskaffe tittar kökschefen Michael Einarsson förbi. Han växlar några snabba ord med Daniel och skojar om ett icke fungerande avlopp. Den avslappnade relationen och gemensamma inställningen på jobbet är viktig.

– Jag anställer folk jag tycker om, och det behöver ju inte alltid falla väl ut men oftast blir det bra. Jag tror att man känner på sig om man kommer att trivas här. I grund och botten handlar serveringsarbete om personlighet. Det finns ingenting jag tycker är tråkigare än ett för välregisserat matsalsarbete.

Med besöket på 12x8 färskt i minnet påpekar jag att servicen kändes just välregisserad.

– Jovisst, men där är det ett undantag. Det är en viktig del av konceptet, samtidigt som vi som vanligt är personliga och ganska pratiga av oss när vi jobbar.

”Det finns ingenting jag tycker är tråkigare än ett för välregisserat matsalsarbete.”

SKJORTA ETON/NK MAN, BYXOR GANT, KAVAJ SAND, SLIPS NK HERREKIPERING, ARMBAND TOD'S, POCHETTE HERMÈS.

Daniel minns Leijonbaren – en fantatsisk epok med mycket naket.

Perfekt till festen!

BÄSTA KÖP!

Allt om Vin, nr 6, 2011

Pongrácz, det mest sålda mousserande vinet på Systembolaget över 100 kronor! Nu även på halvflaska.

Pongrácz Brut
Varunummer: 7628 Alkoholhalt: 12%
Volym: 750 ml Pris: 109 kr

Pongrácz Brut halvflaska
Varunummer: 7628 Alkoholhalt: 12%
Volym: 375 ml Pris: 65 kr

Pongrácz Rosé
Varunummer: 7700 Alkoholhalt: 12%
Volym: 750 ml Pris: 139 kr

philipsonsoderberg.se

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

UR MENYN
LEIJONTORNET
12x8
SEPTEMBER 2011

SJÖTUNGA
FRÅN BOHUS-BJÖRKÖ
POCHERAD HEL I CHASSAGNE-MONTRACHET 1:ER CRU LES VERGERS. SERVERAS MED INKOKT HAVSKRÄFTA FRÅN BOHUS-BJÖRKÖ, GRÖNSAKER BARIGOULE, SAUCE AU CHASSAGNE-MONTRACHET 1:ER CRU LES VERGERS -04, DOMAINE RAMONET OCH RIVEN TRYFFEL FRÅN GEVREY-CHAMBERTIN.

2004 DOMAINE RAMONET CHASSAGNE-MONTRACHET 1:ER CRU LES RUCHOTTES

2004 DOMAINE RAMONET CHASSAGNE-MONTRACHET 1:ER CRU MORGEOT

BLODDUVA ROYAL
FRÅN BRESSE
FRÅN AUKTION I PARIS SERVERAS MED PORTVINSBAKAD OCH KARAMELLISERAD ANKLEVER FRÅN LYON, SAVOYKÅLSDOLME FYLLD MED MOUSSELINE PÅ HAGBY-KYCKLING OCH VARMRÖKT SIDFLÄSK FRÅN ROCKLUNDA, ROTSELLERIKRÄM, VALNÖTTER, AROMA-ÄPPLEN FRÅN ROSENBERG SAMT LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU-JUS.

2003 ARMAND ROUSSEAU CHAMBERTIN GRAND CRU

2003 ARMAND ROUSSEAU CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

Leijontornet 12x8.

Och reggaemusiken som spelades, var det ett liberalt statement?

– Haha, jag tycker det är skön musik. Tanken är att den ska mjuka upp den klassiska inramningen. Miljön är ju rätt pompig och servicen uppstyrd. Musiken behövdes för att få balans. Vi funderade även på mjuk techno. På Djuret är det tvärtom, där spelar vi jazz från trettio-, fyrtio- och femtiotalet. Musiken har alltid varit viktig för mig.

Läser man senaste upplagan av krogbibeln Guide Michelin omnämns Djuret med två bestick. När Daniel Crespi och Dan Jay-Olsson tog över Leijontornet 2006 var ägarnas målsättning tydlig: få en stjärna i guiden. Efter drygt ett år var det klart. Inte långt därefter tröttnade Crespi på att driva odynamisk finkrog och konceptet för Djuret var snart redo att sjösättas. Någon stjärnjakt har aldrig varit aktuell.

– I bakhuvudet finns det alltid ett ”Guidemål”. Jag tycker vi ska ha en Bib Gourmand för både Djuret och Pubologi. Han var här förra veckan, han som provkäkar. Vi pratade om 12x8 och han förklarade att man måste ha öppet minst tre gånger i veckan för att bedömas som krog, inte en gång i månaden. Han fiskade också efter andra nya krogar som jag trodde på. Jag nämnde Gastrologik, som han inte hade hört talas om.

Är det vanligt att krögare har den här typen av diskussion med folk från Guide Michelin?

– Ja, det är det nog. Men de har aldrig långa möten i samband med ett restaurangbesök. Han hade tydligen varit här och ätit i tisdags. Ryktet sprider sig direkt i stan, hur han ser ut, vad han heter och så vidare.

VI BABBLAR VIDARE om krogstockholm, utländska favoritkrogar och galna koncept. Daniels inspirationskällor ligger sällan långt från hans egna koncept.

– Jag älskar The Spotted Pig i New York. Det är som en hypotetisk blandning av Pubologi och Djuret. Och Sketch i London är kul. Jag gillar idén med att göra flera små saker, olika tankar i samma hus.

Det är lätt att få intrycket av att Daniel lever sitt liv på krogen. Att han lever sin pojkdröm fullt ut. Men för knappt fyra månaders sedan tog livet en ny vändning då han blev far för första gången.

– Jag har nog blivit lite mjukare efter det att Majken föddes. Det är bra för alla i min omgivning. Folk jag jobbar med uppfattar mig säkert som lite lugnare, lite gladare. Jag är ju lyckligare nu. Det syns väl? skrattar han och tar sig om magen.

– Jag lever ju för bra. För många goda middagar, för mycket goda viner. För mycket av allt. Och så åker jag vespa till jobbet. När jag jobbade i Spanien var jag smal, nu tre krogar senare, har jag gått upp 30 kilo. Men jag har aldrig känt behov av att behöva parera det. Vill jag gå ner så gör jag det.

EN VECKA EFTER kaffestunden på Pubologi träffar jag Daniel Crespi igen vid fotograferingen. Vi hinner knappt hälsa innan han hugger tag i mig.

– Har du tid att lyssna på en grej? Jag tänkte att jag skulle lansera den krog som jag ska bli gammal med redan nu. Lägga upp det på hemsidan som ett pågående projekt. Du vet den sista krogen, den som innehåller allt jag gjort tidigare, fast väldigt enkelt. Vad tror du om det?

Innan jag hinner svara att det låter som en briljant idé brister han ut i skratt. Han håller upp kavajen han ska ha på sig framför bröstet – minst tre storlekar för liten. ◆

Boka bord på någon av Daniel Crespis krogar gör du enklast på www.djuret.se Kölistan till 12x8 består idag av cirka 3 000 personer.

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

ERIK NISSEN JOHANSEN:

Han skriver sagan om krogen

TEXT: KRISTIN LUNDELL FOTO: EMIL JÖNSSON

Bakom varje framgångsrik krog behöver det inte alltid stå en mästerkock, det kan lika gärna vara en skicklig konceptmakare. Erik Nissen Johansen har levererat koncept till såväl Lydmar Hotel i Stockholm som The Trafalgar i London. Sin framgångsaga har han byggt på ett koncept han kallar för "storytelling".

Den regngrå höstförmiddagen ligger tung över Stockholm när Erik Nissen Johansen hoppar ur en taxi på Kungsgatan. Han har tagit morgonflyget från Göteborg för att möta Fokus Krog på Marion's Gastro Diner – en av de restauranger som hans företag Stylt Trampoli har tagit fram konceptet till. På vägen upp till matsalen fastnar han i ett samtal med en av de anställda. De diskuterar en ombyggnad som pågår i restaurangen. När vi ska slå oss ner vid ett av de runda borden i den femtiotalsinredda lokalen ringer hans mobiltelefon. Det är ett jobbsamtal och hans går en bit bort för att prata. Det är givetvis omöjligt att inte tjuvlyssna. Där i telefonsamtalet kan ju både konceptet till nästa projekt och nyckeln till hans framgångar avslöjas. Ordet hotell nämns, och historia. Sedan beskrivs något som "fantastiskt". På andra sidan linjen verkar en människa bli övertygad.

– Jag har 35 personer som tänker åt mig och så går jag fram och tar äran, säger han i telefon innan han lägger på. Den 46-årige norrmannen är lika blygsam som han är självsäker. En lyckosam kombination har det visat sig.

Under sina 20 år som företag har Stylt Trampoli vuxit till en framgångsrik aktör på marknaden. Förutom att ha levererat koncept till 400 restauranger runtom i världen ligger företaget också bakom koncepten för fler än 250 hotell. Även ett äventyrsbad finns med i handlingarna och nästa projekt att sjösätta är ett samarbete med den ryska hockeyligan KHL. Ligans ambition är att bli den bästa i Europa och Stylt Trampoli har levererat konceptet till deras officiella sportbarskedja KHL Sports Bar. Den första baren ska öppnas i Riga i januari 2012.

"Man behöver inte ha bäst mat i stan för att folk ska säga att den bästa maten finns där."

– Sedan ska det bli 24 barer till, berättar han. Samtidigt som vi gjort detta har vi också arbetat med ett hotellprojekt som består av fem hotell. Det första öppnar i Milano i februari, därefter öppnar nummer två i Paris, nummer tre i London, nummer fyra i New York och nummer fem i Tokyo. Projektet heter The Trip och tanken är att det är den enda resa man behöver göra.

Det låter så självklart när han berättar om allt som företaget har på gång. Men lika enkelt som Stylt Trampolis, och Erik Nissen Johansens, framgångsrecept är, lika komplicerat och genomarbetat är det. Med hjälp av arbetsmetoden storytelling bygger Stylt Trampoli upp en historia. Koncepten utgår gärna från en person – levande, död eller påhittad – vars liv sedan får ligga till grund för historien. Stylt Trampoli skriver ett manus, som de sedan följer in i detalj. I manuset finns alla förklaringar till konceptet, allt från valet av maten på menyn till tapeterna på väggarna. Ingenting i det färdiga resultatet finns där av en slump. Fantasin går på högvarv, både i den kreativa processen och hos besökarna. Erik Nissen Johansen ser det han gör som en del av upplevelseindustrin.

– I vårt samhälle idag har folk inte längre problem att bli mätta. Istället är ett restaurangbesök en upplevelse. Något man konsumerar precis som en film eller en roman. Och precis som i filmindustrin måste man skriva manus innan man gör filmen. Annars vet inte skådespelarna vad de ska göra, eller rekvisitören vilka saker han ska sätta upp. Även för en gäst är det lättare att komma ihåg något som bygger på ett sammanhållet manus.

Men är manuset viktigare än menyn för en restaurang?

– Det beror på om man vill tjäna pengar eller inte. Flera studier visar på att samma mat upplevs smaka olika beroende på i vilken miljö den serveras. Man behöver inte ha bäst mat i stan för att folk ska säga att den bästa maten finns där. Om Tony Soprano serverar en pizza till dig är det klart att den smakar bättre än om en vanlig svensk har bakat den. Han har en trovärdighetsarsenal med sig i bagaget.

ERIK NISSEN JOHANSEN

Född: 1965 i Oslo. Uppvuxen på ön Nesøya i Oslofjorden. Bor sedan 20 år tillbaka i Göteborg.

Familj: Hustrun Elisabet Johansen och fyra barn.

Utbildning: Hoppade av gymnasiet som 17-åring eftersom han sökt och blivit antagen på konstinstitutet i Florens. Där studerade han bland annat konst- och stilhistoria, grafisk design och marknadsföring.

Karriär: Har arbetat på reklambyrå, drivit galleri och varit en del av ett konstnärskollektiv. Konceptbyrån Stylt Trampoli startades 1991.

Erik Nissen Johansen har tillsammans med Lena Mossberg skrivit boken *Storytelling: marknadsföring i upplevelseindustrin* som gavs ut år 2006 av Studentlitteratur AB.

Vad tror du att en kock skulle säga om den här teorin?

– När jag sitter och pratar så här låter det som om kocken inte är nödvändig men så fort man går in på en restaurang börjar man uppleva saker. Man tittar och doftar. Det är hela produkten som man säljer; summan av kundens intryck när de betalar notan och går. Sedan är såklart maten en av huvudingredienserna. Gör man dålig mat är det ingen restaurang som klarar sig.

STYLT TRAMPOLIS FÖRSTA uppdrag var restaurangen Farbror Hjördis i Göteborg: ett projekt som kom till av en slump när ett annat jobb drog ut på tiden. Café Operas ägare hade bestämt sig för att öppna ett ställe i Göteborg och Stylt Trampoli hade fått uppdraget att ta hand om utförandet. Men när ritningarna var klara och avtal skrivits med en berömd konstnär i London, drog ägarna plötsligt i handbromsen. Projektet fick vänta i några månader. Fulla av energi bestämde Stylt Trampoli sig för att, tillsammans med de tre entreprenörerna som skulle driva Café Operafilialen, designa en annan restaurang under tiden. Den här gången var budgeten dock minimal och alla inventarier fick inhandlas på second hand-affärer. Under en inköpsrunda på Myrorna, kom plötsligt Gert Wingårdh in i affären. Erik Nissen Johansen som redan hade berättat om det stora projektet – som nu lagts på is – för den berömda arkitekten, slog skamset ned blicken. För att verka upptagen började han bläddra i ett fotoalbum framför sig. Det var bilder från en utflykt som Trollhättans kvinnoförening gjort 1914. Plötsligt fastnade blicken på ett gruppfoto där en karl iförd tanthatt och klänning stod i mitten.

– Vilken modig sak att göra redan 1914! Vi döpte honom till Farbror Hjördis och kom på att vi ville att restaurangen skulle heta det. För att de andra skulle köpa idén hittade vi på en historia om hans liv: att han lämnat hemmet för att arbeta på ett ångskepp men blivit berusad och ramlat i sjön. När han förvirrat vaknade upp startade han Lysekils kvinnoförening och sedan också en krog. Vi skapade ett manus som gästerna konsumerade som historien i en roman.

ERIK OM

Marion's Gastro Diner
Stockholm

– Sveriges första seriösa bowlingrestaurang. Konceptet är en homage till den legendariska bowlingspelerskan Marion Ladewig. Hon är den mest meriterade kvinnliga bowlaren någonsin i USA och var dessutom en fenomenal kock.

Bon
Göteborg

– Vi ville skapa känslan av "ett hål i väggen", den typ restaurang som vi tror finns överallt i Sydeuropa. En bistrostimmig miljö som påminner oss om det lättsamma sättet att gå ut och äta.

"Det som återkommer i alla våra projekt är det dekorerade och ominimalistiska."

Marion's Gastro Diner i Stockholm.

Marion's Gastro Diner.

Bon i Göteborg.

Fjällpuben i Åre.

FOTO: ERIK NISSEN JOHANSEN

"Vad är det man säljer när man driver restaurant? Det är semester."

Fjällpuben.

Men hur mycket får man egentligen hitta på när man bygger ett koncept? Vad tar ni för ansvar för de historier som ni sprider?

– I reklamköpslagen står det att man inte får ljuga i reklam. Nu berättar jag ju från insidan men det är inte så man konsumerar det. Man tittar inte på en film genom att läsa manuset. Det är till exempel väldigt få som blir förbannade på James Cameron för att han hittade på *Avatar*. Poängen är inte att den planeten ska finnas på riktigt. Återigen: Vad är det man säljer när man driver restaurang? Det är en semester – en kontrast – till människors vardag.

Sedan startskottet med Farbror Hjördis har Erik Nissen Johansen låtit sitt storytelling-ideal sätta prägel på flera av stjärnkrögarens Melker Anderssons krogar: Villa Godthem, Orangeriet och Le Rouge. Han har skapat koncept åt så vitt skilda kunder som hotellet The Trafalgar i London, den västindiska resorten Friendship Bay och The Radisson Sonya Hotel i Sankt Petersburg. På det sistnämnda hotellet lät sig Stylt Trampoli inspireras av stadens litteräre son Dostojevskij. På invigningen kom inte bara ambassadörer utan också Sankt Petersburgs borgmästare och chefen för Dostojevskij-museet. Alla ville vara med i marknadsföringen av en av litteraturhistoriens främsta.

Fjällpuben
Åre

– När man jobbar med Melker Andersson har han alltid en väldigt tydlig bild av vad han vill ha ur ett köksperspektiv. Vi inredde krogen som en bondmora skulle ha gjort. All rekvisita är autentisk och köpt på plats.

När det handlar om utmaningar råder det ingen brist för Stylt Trampoli. Idag har kontoret vuxit till 35 anställda och firman omsätter, enligt Erik Nissen Johansen, mellan 50 och 60 miljoner kronor om året. En summa som beräknas fortsätta att öka. I dagsläget får Stylt Trampoli dubbelt så många förfrågningar som de hinner ta emot. Efter några hundår i branschen kan de nu välja som de vill.

– Vi väljer så klart dem där succémöjligheterna är störst. Det handlar om hur duktig restauratören är, hur seriös man är och vad som är tanken, säger han innan han blir avbruten av mobiltelefonen som ringer. Han stänger av signalen.

Vad kostar ett koncept?

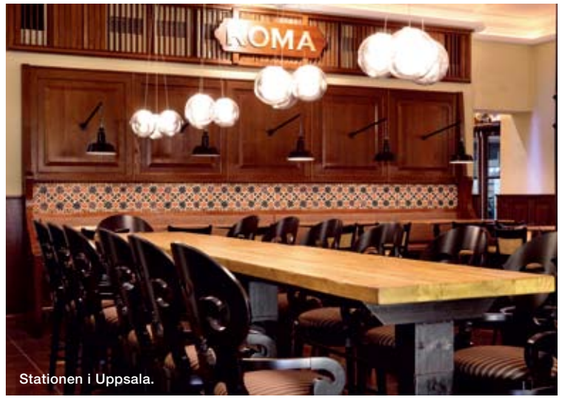
– För idéjobbet börjar priset på 150 000 och går upp till en miljon kronor.

Vad ingår i det priset?

– Vi är ett inredningsarkitektkontor men vi är också en reklambyrå. Vi jobbar med att designa menyer och logotyper men också med strategisk kommunikation och hur man lanserar något. Det handlar om affärsutveckling och att vi erbjuder två moment ytterligare som inte inredningsbyråerna gör. Därför tar vi ju också betalt för den tiden.

Men måste man vara mästerkrögare för att ha råd att anlita er eller kan ni ta er an fall som ni tror på?

– Just nu arbetar vi mest med etablerade namn, det är mycket stora hotellkedjor och restaurangföretag. Det händer att vi tar oss



Stationen i Uppsala.

Stationen.

Stationen.

”Han har lämnat hemmet för att arbeta på ett ångskepp men blivit berusad och ramlat i sjön.”

FOTO: ERIK NISSEN JOHANSEN

an projekt med ett långsiktigt tänk för att det kan tänkas ge något i framtiden. Men samtidigt så är man antingen beredd på att satsa eller inte. Det är svårt att komma undan kostnader, särskilt när det handlar om hotell. Då kan man lika gärna lägga pengar på att tänka ut något smart.

STYLT TRAMPOLI ÄGS idag av Erik och hans hustru Elisabeth Johansen. Ett tag var Pelle Lydmar delägare men han lämnade företaget, för att kunna ägna sin tid åt hotellverksamhet i samband med öppningen av nya Lydmar Hotel för tre år sedan. Stylt Trampoli levererade konceptet till hotellets lokaler på Blasieholmen i Stockholm och som en del av betalningen fick man tillbaka Pelle Lydmars aktier i firman. Det är många bitar som måste hållas i ordning, både inom och utanför de olika projekten, men ingenting verkar stressa Erik. Med ansvar för det kreativa, ”chef över ateljén”, har han varje fredag ett kort möte med de anställda för att stämma av arbetet. Trots att man arbetar strikt efter en utmejslad metod lämnar företaget inte någon synlig signatur efter sig. De lägger inte in något som visar att det är just Stylt Trampoli som utvecklat konceptet.

– Nej, det gör vi aldrig. Eftersom manusen är så olika blir också upplevelserna olika. Men det som återkommer i alla våra projekt är det dekorerade och ominimalistiska – väldigt mänskliga kan man säga.

Men vill ni inte att eftervärlden ska kunna se att det är ni som har gjort konceptet? Vill ni inte sola er i ljuset av framgångarna?

– Jo men det gör vi ju, vi skryter mycket och tar åt oss äran. Jag sitter ju här nu och berättar om det.

Hur skadad är du av ditt arbete? Kan du gå in på en vanlig familjerestaurang på Gran Canaria utan att komma med goda råd hur de ska förändra sitt koncept?

– Jag lägger mig inte i om det inte är så att jag har ett konkret tips. Något som är enkelt och billigt. Då kan jag säga till för att vara snäll. ”Har ni inte tänkt på detta? Måla den pelaren röd istället”. Men jag är också duktig på att ha semester när jag har semester.

Det har blivit dags för lunchgästerna att börja strömma in i matsalen på Marion’s Gastro Diner. Krogen är skapad med den amerikanska bowlingsmästarinnan Marion Ladewig i åtanke. Under femtio- och sextiotalet tog hon hem den ena bowlingsegern efter den andra och anses än idag vara världens främsta kvinnliga bowlare. Matsalen är inredd som en femtiotals-diner – på bottenvåningen finns bowlingbanor – och på lunchmenyn står Hot Chicken Wings, Marion Baby Back Ribs och Oreo Milkshake. Det är detaljerna som gör helheten. Ett manus har arbetats fram och följts till punkt och pricka. Men trots att storytelling-metoden sätter historien i centrum är man inte blind för de trender som pågår runt om i den övriga världen. Vad som sker utomlands och när de trenderna kan komma att påverka oss i Sverige är något Stylt Trampoli tar hänsyn till när de skriver sina manus.

– Det är mycket förnuft i våra rekommendationer. Vi har fyra rubriker vi följer i vårt analysarbete: kundens förmåga, den lokala konkurrensen, lokalens förutsättningar och internationella trender. Ska man vara skräddare kan man inte bara kunna hantverket utan man måste också känna sin kund. En duktig skräddare syr inte en glittrig melodifestivalkostym till någon som hatar schlager. ◆

Stationen
Uppsala

– En byggnad med mycket minnen. Konceptet bygger på originalarkitektens Adolf Wilhelm Edelsvärd och dennes resor till Europas storstäder. Krogen går verkligen som tåget. Jag var där en tisdag och fick inget bord.

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.

SKRÄDDARSYDDA LJUD- BILD- OCH HEMMABIOSYSTEM. NORRLANDSGATAN 14, STOCKHOLM. TEL 08-611 15 15. WWW.PAUSELJUDBILD.COM

dkestam.bo&t Foto: Petrus Olsson Retusch: C2

RESTAURANGGALAN 2011:

En enda stor PERSONALFEST

TEXT: SANNA BLOMQUIST FOTO: EMIL JÖNSSON

För fjärde året i rad byttes restauranguniformer mot galakläder när en förväntansfull krogbransch samlades i Vinterträdgården på Grand Hôtel i Stockholm. Fokus Krog var där och tog tempen på en allt viktigare prisutdelning.

Sista oktober i år var på många sätt en usel krogdag. Höstlovsmåndag i kombination med avslutad löningshelg och grått väder fick många kroggäster att stanna hemma. Halvtomma restauranger bidrog dock till att stämningen bland ledig personal var desto högre. Med gott samvete och uppklädda till tänderna samlades de på Grand Hôtel för att låta sig underhållas på Restauranggalan 2011. En kväll att bli serverad istället för att servera, äta istället för att laga och dricka istället för att rekommendera. Stämningen var med andra ord på topp.

Galan arrangeras av branschtidningen RS, Restaurang och Storkök. Totalt delas 16 priser ut och unikt för galan är att vem som helst i branschen kan nominera restauranger, leverantörer och krögare till de olika priserna. Nytt för i år var att kvällens första pris, Årets servitör, avgjordes med en duell strax före middagen. De båda finalisterna,, Ludvig Jureskog från Operakällaren och Jimmy Palmeklev från Prinsen, serverade kaffe, tårta och dessertvin till Sveriges alla stjärnkrogars restaurangchefer. En tuff utmaning framför ögonen på krogeliten. Ludvig gick vinnande ur striden med juryns motivering: ”Med sin yrkesstolthet och sitt sinne för detaljer får Ludvig Jureskog ihop ett medvetet värdskap med kunskap och kompetens”.

RS chefredaktör Lena Ilkjaer håller servitörpriset som ett av kvällens viktigaste.

– Det behövs ett mästerskap som höjer servitörernas yrkesstatus och ökar gästernas medvetenhet, förklarar hon.

Kvällens konferencier, Lotta Lundgren, stod även för mycket av underhållningen. I och med tillkännagivandet av årets servitör var prisregnet i gång. Bryggarjätten Carlsberg lurade åt sig mikrofonen och presenterade det nyinstiftade priset Årets ölutvecklare som restaurang Pubologi tog emot. Galans kanske två största priser; Årets krögare och Årets krog, gick båda till göteborgsbaserade restaurangen Thörnströms kök och krögarparet Håkan och Anne Thörnström med motiveringen:

”Thörnströms kök har alltid varit en restaurang med väldigt höga ambitioner och kvalitet. De senaste åren har den lyft sig den lilla, lilla biten som behövdes för att nå Guide Michelins stjärnvärld där man hör hemma. Restaurangen har således blivit den homogena restaurang som en gastronomiskt hyllad pärla skall vara.”

Med stående ovationer och öronbedövande applåder tog kvällens sista pristagare Björn Halling emot RS Hederspris. ”Björn Halling har betytt enormt mycket för den svenska restaurangbranschen, både genom sin lysande matlagningskarriär som startade redan 1949, men också genom sitt stora engagemang för att höja kunskapsnivån i branschen”, löd motiveringen

Till följd av att vem som helst har möjlighet att nominera blir också spridningen på restauranger i landet stor. Niklas Löfgren, Årets Sommelier 2011 förklarar:

– Trots att de flesta av oss tycker sig ha bra koll på Sveriges restauranger dyker det här alltid upp nya man gärna vill besöka.

Samtidigt upplever han att det är på bekostnad av de mer självskrivna restaurangerna.

– Nomineringarna ger en bred, men också en skev bild. Jag tycker det är direkt konstigt att varken Mathias Dahlgren eller Fäviken Magasinet är nominerade i någon kategori, säger Niklas Löfgren.

Samtidigt sammanfattar Lena Ilkjaer att priserna nu börjar få en tyngd i branschen.

– Det tar ett par år innan den här typen av utmärkelser får bra respons, i år kände vi att galan verkligen har satt sig.

Restauranggalan 2011 summeras som den bästa hittills, både av gästerna och arrangörerna själva. Mätta efter kvällens meny, signerad Svenska kocklandslaget, fortsatte krogens nykorade kungar och drottningar att fira på Pontus nya cocktailbar. ◆

Niklas Löfgren

sommelier, Frantzén/Lindeberg, Årets sommelier

Årets sommelier, hur känns det?
– Skitkul! Extra roligt eftersom jag inte är en typisk sommelier, på det sätt som sommeliererna som vunnit priset innan är. I mitt arbete är jag lika mycket servitör.
Vad tycker du om galan?
– Jättebra, arrangörerna är verkligen duktiga på att lyfta fram bra nomineringar. Trots att jag anser mig ha bra koll på Sveriges krogar dyker det på Restauranggalan alltid upp nya som man vill besöka.
Vem är kvällens mest värdiga vinnare?
– Ludvig Jureskog, Årets servitör.

Filip Fastén

kock, Le Rouge, Årets framtidslöfte

Årets Framtidslöfte, hur känns det?
– Det är en stor ära men samtidigt en skräckblandad förtjusning – jag har mycket att leva upp till.
Hur ser framtiden ut?
– Jag ska fortsätta med det jag gör idag, laga mat och utvecklas.
Är galan viktig för branschen?
– Ja, det lyfter människor.
Vilket är galans viktigaste pris?
– Mitt! När jag fick nomineringen blev jag väldigt glad.
Vem är kvällens mest värdiga vinnare?
– Niklas Löfgren, Årets sommelier. Han har kämpat länge och är alltid nummer två annars.

Jimmy Palmeklev

restaurang Prinsen, silvermedaljör i Årets servitör

Är galan viktig för branschen?
– Ja, det är viktigt att utnämna de som visar vägen och sliter för vår bransch. De ska premieras och förtjänar mer uppmärksamhet.
Vilket är galans viktigaste pris?
– Årets krog och Årets sommelier står högst. Årets krog mycket tack vare helheten. Där är hela konceptet inräknat.
Vem är kvällens värdigaste vinnare?
– Årets servitör – Ludvig Jureskog. Men det var också en duktig tvåa!

Viktor Westerlind

Pontus!, Årets kock 2009

Är galan viktig för branschen?
– Ja, det är ett bra tillfälle att träffas kravlöst. Alla man jobbar och har jobbat med är här – stämningen är som en enda stor personalfest.
Vilket är galans viktigaste pris?
– Årets servitör som är unik för Restauranggalan. Det är ett nytt och viktigt pris vi inte sett innan.
Vem är kvällens mest värdiga vinnare?
– Filip Fastén, Årets framtidslöfte. Det kan nog bli något av honom.

Linda Nilsson

Raw Food House, Årets hälsokoncept

Är galan viktig för branschen?
– Ja, den ger oss credd och uppmärksamhet. En morot för oss att kämpa vidare och fortsätta att utvecklas varje dag.
Vilket är det viktigaste priset?
– Årets hållbara krog och Årets hälsokoncept, det är vad jag brinner för.
Vem är kvällens värdigaste vinnare?
– Jag, det här har jag kämpat för i 15 år och priset är en fantastisk bekräftelse.

Per Bengtsson

krögare, PM & Vänner

Är galan viktig för branschen?
– Ja, det är en fantastisk manifestation för vår vardag. Ett otroligt fint tillfälle att hylla alla!
Vilket är galans viktigaste pris?
– Årets krog. Men samtidigt har jag aldrig blivit så glad som när en i vårt team fick ta emot pris för Årets framtidslöfte för två år sedan. Då var det mycket känslor och jag blev nästan lite tagen på sängen över vilket stort ansvar jag bär.
Vem är kvällens mest värdiga vinnare?
– Björn Halling, Årets hederspris.

★★★

GALANS VINNARE —2011—

ÅRETS SERVITÖR
LUDVIG JURESKOG
Operakällaren, Stockholm

ÅRETS HÄLSOKONCEPT
RAW FOOD HOUSE
Malmö

JOURNALISTERNAS KOCK
TOMMY MYLLYMÄKI
Stockholm

ÅRETS FRAMTIDSLÖFTE
FILIP FASTÉN
Le Rouge, Stockholm

ÅRETS SMAKSÄTTARE
SAIKO
Malmö

ÅRETS SOMMELIER
NIKLAS LÖFGREN
Frantzén/Lindeberg, Stockholm

ÅRETS BARKONCEPT
LITTLE QUARTER
Marie Laveau, Stockholm

ÅRETS KROGMILJÖ
RESTAURANG AG
Stockholm

ÅRETS HÅLLBARA KROG
MATMEKKA
Stockholm

ÅRETS LEVERANTÖR
MARTIN OLSSON

ÅRETS FÖRNYARE
URBAN DELI
Stockholm

ÅRETS KRÖGARE
HÅKAN OCH ANNE THÖRNSTRÖM
Göteborg

RS HEDERSPRIS
BJÖRN HALLING
Stockholm

ÅRETS KROG
THÖRNSTRÖMS KÖK
Göteborg

BREAD EXCHANGE:

Ett surdegsbröd mot en Chanel-parfym

TEXT: DEVI BRUNSON FOTO: AILINE LIEFELD

I en tid då LCHF-dieten har brett ut sig till den grad att det råder akut smörbrist i Sverige och pengar nästan helt antagit digital form, väljer Malin Elmlid att baka bröd och bedriva byteshandel. Med projektet Bread Exchange vill hon frälsa modevärlden. Fokus Krog har träffat Malin för att få svar på frågan: vad är bröd egentligen värt?

"I will make bread brunch for the fashion crowd" skriver Malin Elmlid på sin blogg dagarna innan hon slår upp ett pop up-bageri i ett showroom i Stockholm. Det låter närmast som ett oxymoron. Men hennes koncept Bread Exchange, att baka bröd och byta det mot annat, har vuxit sig omåttligt populärt inom modekretsarna.

– Det är förvånansvärt många bloggar och magasin inom mode som skriver om Bread Exchange, säger Malin Elmlid.

– Innan fashionfolket provat mitt bröd är de ofta osäkra. Men efter att de smakat vill de nästan alltid byta, fortsätter Skelleftedottern som nu är bosatt i Berlin och reser jorden runt med sitt bröd.

Malin är själv en del av modevärlden med en hög position på Levi's Vintage och har tidigare varit säljchef på danska märket Wood Wood. För bara fem år sedan tillhörde hon samma grupp av brödmotståndare som hon idag försöker inspirera.

– Man skulle få plats i sina samples från provkollektionerna. Det var lätt att säga 'I'm cutting out the bread'. Men för mig är bra vitt bröd en viktig del av många måltider. Brödet har blivit ett sätt att hålla mina fötter på jorden i en ytlig modevärld. Det är värt att gå upp klockan 04:30 och baka varje morgon. Jag skulle nog inte kunna fortsätta med mode om jag gav upp mitt bröd.

Brödpassionen föddes i Stockholm år 2007. På den tiden fanns det ingen vettig

"Det var hårdbakat, vitt bröd. Inget kaffe, inga bullar. Man ska inte dalta med bröd."

människa som skulle komma på tanken att öppna ett surdegshotell. I jakten på det perfekta surdegsbrödet ringde hon upp Manfred Enoksson på Saltå Kvarn och fick en praktikplats på Lars Gustavssons vedugnsbageri i Höje med Enoksson som mentor.

– Min packning var rätt lustig inför den praktiken. Jag kom direkt från New Yorks modevecka och skulle en vecka senare till Paris. Det var lingonsäsong i Värmland där jag befann mig så innehållet i väskan var en blandning av gummistövlar och högklackat, berättar Malin.

I Värmland övade Malin upp sina färdigheter, men det var på Bo Bechs bageri i Köpenhamn hon fick sin första stora bröduppleveIse.

– Jag köpte en limpa och åt hela direkt ur påsen. Efter det var jag fast. Bageriet var så kompromisslöst. Limporna hade fast pris. Bara cash gällde. När brödet var slut var brödet slut. Det var hårdbakat, vitt bröd. Inget kaffe, inga bullar. Man ska inte dalta med bröd, konstaterar hon.

Efter det började hardcore-experimenten. Lägenheten i Berlin förvandlades till ett brödlaboratorium med surdegsbunkar i varje hörn. Projektet Bread Exchange tog form och hade premiär 2009. Sedan dess har Malin och hennes surdegar rest världen runt genom temporära bagerier.

– Mina surdegar följer med varje år på modeveckorna i London, Paris, Amsterdam, New York, Milano, ja överallt, berättar hon.

Det är på modeveckorna som brödmotståndare omvänds. En klassisk frälsning skedde i Berlin när Malin träffade en dam på en hög position inom Chanel – med kosthållning och utseende som man tänker sig att en dam på en hög position inom Chanel har. Hon gillade brödet så mycket att hon skänkte två paket fondueost från sitt favoritfromagerie i Montreux, samt två flaskor vin i utbyte. Men Chanel-damen kunde inte få nog.

– Hon undrade om hon hann få ett bröd till innan hon åkte, vilket hon fick. Som tack för limpan bjöd hon mig på middag på sin favoritfiskrestaurang i Schweiz och gav mig en flaska parfym, förklarar Malin.

Att bryta, och byta, bröd har lett till fler extravaganta utdelningar. En hotellkedja gav Malin gratisnätter på femstjärniga hotell i utbyte. Hon har dinerat med Europas absoluta konstelit på välgörenhetsmiddag och fått fri access till samtliga konserter med Berlins filharmoniker.

Byteshandel i sig förknippas oftast med

Malin Elmlid – modevärldens frälsningsbagare.

”Det är klart jag inser att mitt bröd är värt mycket för människor när jag får en 22-rätters-middag.”

uråldriga system, primitiva förhållanden eller kanske rentav Hasse Alfredssons låt *Byta grejer*. Malins byteshandel är dock av en helt annan kaliber, då den oftast sker i samhällets mer exklusiva skikt. Men hon undviker helst att värdera sitt bröd monetärt eller i statustermer.

– Det är klart jag inser att mitt bröd är värt mycket för människor när jag får en 22-rättersmiddag. Men jag värderar inte andra byten mindre. Mitt första byte var till exempel med min sjuttioåriga granne. Han brände skivor med bilder och filmer från DDR som tack. Jag värderar mina byten utifrån tre kategorier – inspiration eller kunskap, saker som är gjorda med kärlek, och saker som folk har i överflöd som de vill bli av med, förklarar hon.

Malin vill heller inte värdera människors åsikter om eller förhållande till bröd.

– Man ska snöa in sig, inte snobba till sig. Jag bor i Tyskland, som under DDR-tiden skapade ett system som lett till att många nu glömt bort brödhantverket. Det är tragiskt, men det betyder inte att jag kan se ned på folk som inte kan hantverket. Gällande surdegsutvecklingen i Sverige är den underbar, men folk gnäller över att det blivit löjligt. Jag tror att det beror på att folk irriterar sig på dem som snobbar till det.

En aspekt av bakningen som Malin själv snöat in på är ingredienserna. Varje limpa innehåller inte bara en historia om bytet utan även historier om ingredienserna som hon fått genom tidigare byten.

– När folk reser hör de av sig till mig. Om de ska till sommarhuset i Provence undrar de om jag vill ha något. Jag har fått så mycket bra mjöl och salt genom andra. Alla bröd är som ett litet ekosystem av historier, berättar Malin.

Brödet Malin bakade i Stockholm var gjort på svartkol och vit choklad. Den vita chokladen härstammade från ett chocolaterie i Berlin som endast producerar getmjölkschoklad. Svartkolet var från Japan. Om man är en riktigt värdig leverantör och inspiratör, kan man få brödet uppkallat efter sig. Brödet My fantastic man bread är dedikerat till Benjamin Turquier – prisbelönad bagare i Paris – och innehåller rött vin, hasselnötter och chorizo.

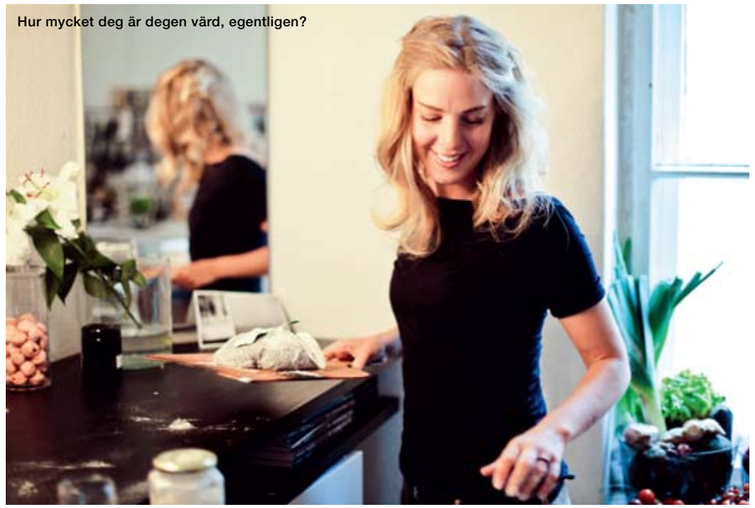
Trots Malins fäbless för byteshandel är hon inte främmande för att sälja sitt bröd. Det tar trots allt trettio timmar att förbereda en riktigt bra surdeg och Malin är utbildad ekonom i grunden. Om tid är pengar är trettio timmar mycket deg, i dubbel bemärkelse.

– Det är ju inget som talar emot att jag, eller någon annan, ska sälja mitt bröd. Bread Exchange är bara toppen av ett isberg. Min önskan och mission är att fler människor ska äta bra bröd, oavsett om de köper det, byter till sig det eller bakar det själv.

Och det verkar som om fler fantaster där ute delar Malins önskan. Medarbetare till Colette, modets franska högborg i butiksform, har bland annat kontaktat henne om brödbyte.

– När Colette visar intresse för bröd bevisar det att modebranschen är villig att testa kolhydrater igen. Bröd är ju en av våra äldsta lagade måltider, och om det är någonting som ligger i tiden är det arv och värden från förr. Bread is not dead! ◆

Följ Malin och hennes bröd på bloggen: www.elmlid.com.



Hur mycket deg är degen värd, egentligen?

BYTES-BERÄTTELSER

FOTO: MALIN ELMLID

Middag med Madame Chanel
”Jag visste inte att hon hade en högt uppsatt position på Chanel då hon bytte första gången. Men när hon sedan gav mig en Chanel-parfym och flög ned mig till Schweiz för att bjuda på middag på hennes favoritrestaurang, förstod jag.”

En blomstertjej från L.A.
”En sextonåring som bor i L.A. och läste om mitt bröd åkte till Berlin för att träffa mig och byta. Hon plockade en bukett blommor som tack.”

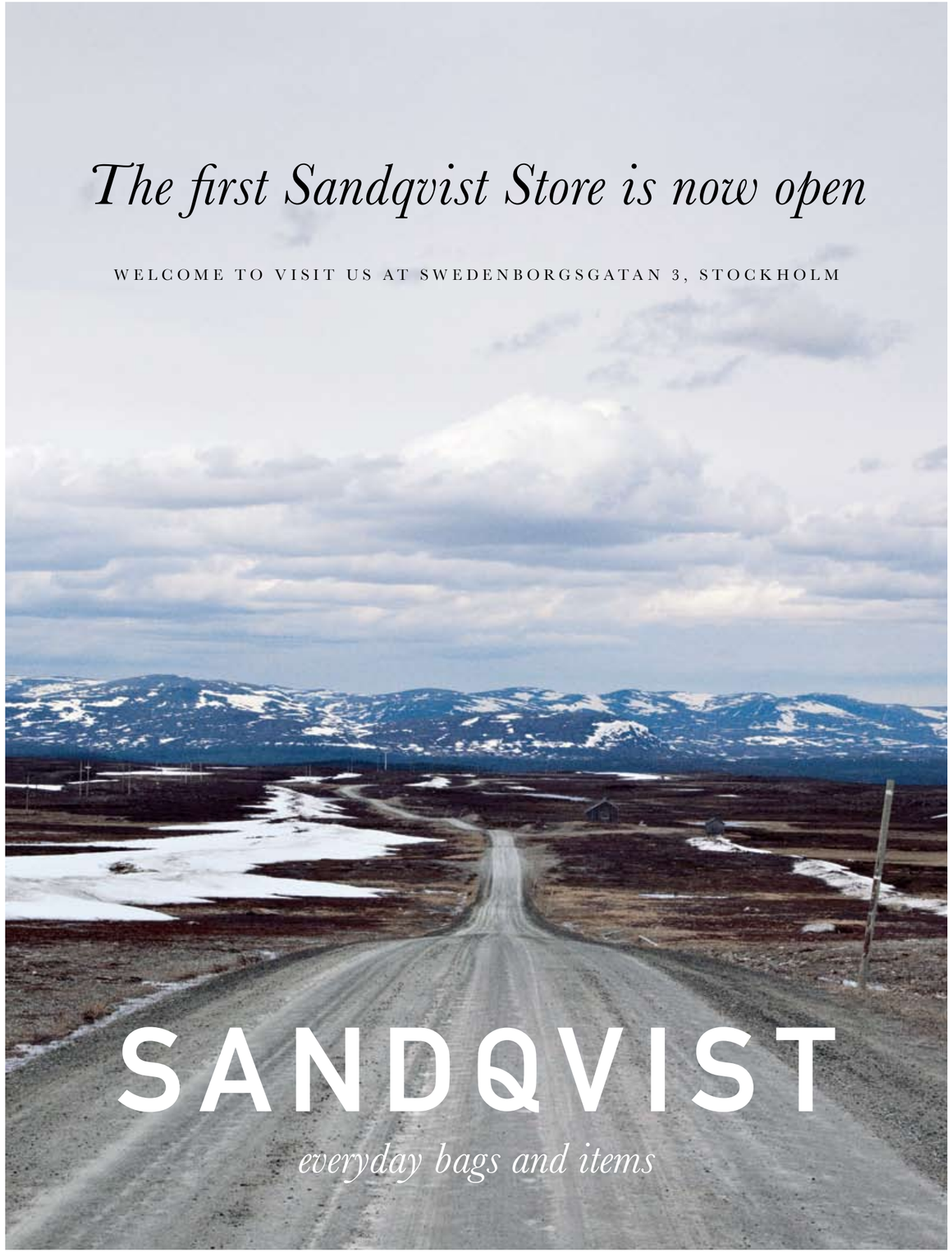
Nyfiken i en chocolate chip cookie-strut
”Jag älskar att få recept. En japansk kvinna kom till mig med en strut innehållande hennes kakor och receptet till dem. Jag brukar inte äta sötsaker, men de här kakorna var gudomliga.”

DDR på CD-R
”Mitt första byte var med min 70-årige granne i Berlin, som jag nu alltid ger bröd till då jag har över. Han började bränna CD-skivor till mig, med bilder och filmer från DDR, och klassisk rysk musik.”

BBQ-hemligheter mot ett bröd
”En bekant med rötter i Texas avslöjade ett hemligt släktrecept på familjens traditionella BBQ-sås. Receptet stod nedkladdat på en ihopknycklad pappersbit, men kändes helt ovärderligt.”

Hotellnätter och jet set
”Jag har blivit erbjuden gratis nätter på femstjärniga hotell, var jag än vill i världen, av en hotellkedja.”

Societeten i Schweiz
”Det var mycket hemligt. Jag fick veta att jag skulle befinna mig i Zürich ett visst datum för att gå på en middag. Det visade sig vara en välgörenhetsmiddag med Europas konstelit.”



SINCE 2004 · STOCKHOLM, SWEDEN · SHOP ONLINE: WWW.SANDQVIST.NET

Minnesvärda KROGKONCEPT

TEXT: PELLE TAMLEHT

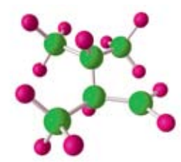
IDAG RÄCKER DET knappast med att öppna en krog, anställa en bra kock och hoppas att gästerna ska flockas runt borden. Som krögare måste du sälja en upplevelse och berätta en historia. För att gästen inte ska glömma bort dig, och helst återvända regelbundet, måste du plantera ett frö i hennes minne. Ett sinnligt frö som fortsätter att växa även efter besöket. Gör du det riktigt bra kan du dessutom få henne att rekommendera krogen för sina vänner, och vips har du en framgångsrik restaurang. Men vad är det då som gör att vi minns ett koncept, och är ett koncept bra bara för att vi kommer ihåg det? Fokus Krog har listat krogkoncept som alla är minnesvärda på sitt sätt. Vissa för att de speglar sin tid, andra för att de har blivit stilbildande succéer samt ytterligare några som bara är rent konstiga.

Iskall interiör

Kanske trodde ni att ishotellet i Jukkasjärvi var det enda i sitt slag. Men även Dubai har åtminstone en restaurang på samma tema, med det passande namnet Chillout. Precis som på ishotellet – som för övrigt expanderat till flera andra länder och nu firar sin tjugoandra säsong – är allt på restaurangen, bord, stolar och själva servisen gjorda av is. Till och med isbitarna.

Plancksteken

Biff på planka slog ner som en bomb i det svenska folkhemmet under senare delen av sjuttiotalet. Varje köttkrog värd namnet skulle ha rätten på sin meny och finare inrättningar såsom Villa Godthem i Stockholm gjorde den till sin specialitet. Medelklassfamiljer köpte snart egna plankor som plockades fram på lördagskvällen när man skulle imponera på grannfamiljen. Plankan blev en livsstil. Men precis som så många andra trender förlorade koncepträtten sin stjärnglans i samma ögonblick som den blev var mans egendom. Idag är plancksteken, med undantag för just Godthem, till stor del förpassad till krogar som placerar trottoarpratare utanför sina lokaler och lockar med förmånliga priser på ”stöl”.



Den molekylära gastronomin

Det var runt 2007 som molekylärbomben verkligen briserade och användandet av ”texturas” bredde ut sig bland Stockholms elitkrogar. Texturas är ett samlingsnamn för ett antal kemiska tillsatser som möjliggör en typ av matlagning som förvånar och förbluffar likt magiska konster. Upphovsmannen till krutpaketet av matlagningskemikalierna heter Ferran Adrià och drev, fram till alldeles nyligen, den världsberömda spanska krogen El Bullí. Idag har intresset för lakritsrök, eukalyptusdimma och sfärifikationer av ärtpuréer av alla de slag börjat falna något. Kanske i takt med att texturas blivit alltmer tillgängligt för gemene man.

Fonduen

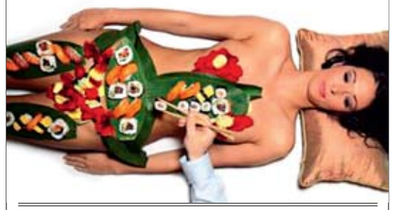
Precis som plancksteken etablerade sig fonduen i det svenska folkhemmet under sjuttiotalet. På samma sätt som chipspåsen öppnas lagom till *Idol* idag ställdes grytan med det heta innehållet fram på bordet. Olja, buljong, choklad eller ost spelade mindre roll då själva doppaktiviteten var det centrala. Idag lever fonduen en undanskymd tillvaro på ett fåtal nischade restauranger såsom Fonduekrogen i Stockholm och Elysee i Malmö. Och är det ost i grytan kan du förbereda dig på att lukta som en sådan i flera dagar efter ditt besök.

Vitlöksrestaurangen

Bröderna Olsson öppnade sin vitlöksrestaurang Garlic & Shots 1989 och verksamheten pågår än idag för fullt på Folkungagatan 84 i Stockholm. Restaurangens specialitet är att låta vitlöken få rejält med utrymme i var och varenda rätt de serverar, inklusive såväl öl som shots. Målet är att du ska gå därifrån så pass marinerad i vitlök att eventuella vampyrer lägger benen på ryggen redan när de är ett par kvarter bort. Givetvis avslutar du även måltiden med en glupsk tallrik vitlöksglass. Förutom på Folkungagatan finns restaurangen även i London och på Mallorca.

Det löpande bandet

Sushi har funnits i Sverige under snart 40 år men det var först under nittiotalet som maträtten på riktigt etablerade sig hos gemene man. Rätten i sig går knappast att tillskrivas titeln koncept men sätten den serveras på är ofta originella. Ett av de mest kända exemplen på detta är den löpande band-princip där makis, goyozas och sushibitar av alla de slag färdas runt i lokalen och du plockar vadhelst som attraherar dina sinnen. Serveringssättet – vars rätta namn är Kaitenband – är emellertid väldigt ovanligt här i Skandinavien. Den enda restaurang i Stockholm som idag bedriver Kaitenverksamhet är Restaurang Våg i Årsta.



Kroppen

Det finns nog inte en gangsterfilm värd namnet där huvudpersonerna inte intar en måltid direkt från en naken kvinnas kropp. Den mänskliga tallriken har exakt den där osmakliga åttiotalskitchen som man på något sätt bara måste älska, detta givetvis förutsatt att man bortser ifrån allt vad objektifiering och kvinnoförtryck heter. Det japanska – för givetvis härstammar detta från Japan – ordet för serveringssättet är ”Nyotaimori” vilket bokstavligen betyder ”kvinnlig tallrik”. I Japan finns även en restaurang som tar konceptet på tok för långt och serverar maten på en naturtrogen modell av en människokropp som även i sig är ätbar. Måltiden inleds med att hovmästaren skär upp kroppen med en vass skalpell varpå gästerna frossar i de ätbara organen. Vi har ännu inte stött på någon Nyotaimori av varken det ena eller andra slaget inom Sveriges gränser.

Den underhållande personalen

Det går väl knappast att göra en konceptlista utan att nämna Wallmans salonger och konceptet med underhållande personal. Att positionera sig genom sång, dans och show är förmodligen inget någon av våra stjärnkockar skulle sänka sig till, men att det finns en publik för det är odiskutabelt. Det finns givetvis otaliga krogar under samma koncept runt om i världen. Magic Bar med trolleritrick på menyn och den amerikanska tuttkedjan

”Måltiden inleds med att hovmästaren skär upp kroppen med en vass skalpell varpå gästerna frossar i de ätbara organen.”

Hooters för att nämna några, om nu silikonbröst kan räknas som underhållning. Den showande personalen har förvisso begränsats ganska kraftigt här i Sverige om man jämför med exempelvis jänkarna, men även några få kan lätt bli för många.

Mörkermat

I säsong fyra av långköraren CSI kallas brottplatsutredarna till en udda restaurang där gästerna äter helt i mörkret. Någon har givetvis blivit mördad under mystiska omständigheter. Så är naturligtvis inte alltid fallet med de mörklagda restaurangerna, som vanligtvis inte är farligare än att du kan spilla lite på kläderna eller i värsta fall råka sticka dig själv med gaffeln. Serveringspersonalen rekryteras ofta efter urvalet att de är naturligt synskadade och därmed rör sig extra vant i mörker. Det finns en rad restauranger runt om i världen som anammar mörkerätandet, däribland Stockholmskrogen med det putslustiga namnet Svartklubben. Konceptet får dock sägas smälla högre på film, gärna med ett mord inblandat, och framtiden ser därför ganska mörk ut.

Ett djur i taget

I den nutida kontrastrika trenden där krogar blir alltmer ekologiskt medvetna men samtidigt specialiserar sig mot kött sticker Stockholmskrogen Djuret ut. Konceptet går ut på att ta vara på så många delar av djuret som möjligt. Restaurangen serverar därför endast kött från en art i taget så att inget ska gå till spillo. Under rådande köttkonjunktur fungerar givetvis ett sådant koncept alldeles utmärkt. Frågan kvarstår dock vad som händer när det vänder.

Bricklunchen

Serveringssättet känner vi igen från skolbespisningen, eller bamban på göteborgska. Du tar en – ofta pastellfärgad – plastbricka och fyller på denna genom att följa en slinga av salladsbufféer och plafonder. Men det som under skoltiden togs för givet kan på senare år bli en trygghet man som trettioplussare gärna återvänder till, och ibland även längta efter. Idag finns ett flertal vuxenkrogar som serverar habil bricklunch, där Bonniers Konsthall är ett bra exempel.

Medeltidskrogen

Krogen Sjätte tunnan i Gamla Stan, som nu fått sällskap och konkurrens av Martin ”E-Type” Erikssons vikingarestaurang Aifur, har länge varit galjonsfigur för den typen av restauranger där personalen klär sig i säckväv. Och även om det finns en mängd andra i genren, de Gotländska inräknade, så har krogen dominerat genren sedan tio år tillbaka. Mjöd i krus, menyer med runskrift och underhållning i form av gycklare är vardag på denna typ av konceptkrog.

Matdiktatorn

Vissa restauranger har som koncept att köksmästaren helt bestämmer din meny på samma sätt som dina föräldrar alltid visste bäst när du var liten. Konceptet är ganska ofta återkommande på finare krogar med avsmakningsmeny och gör en tämligen extrem comeback även i år med nyöppnade restaurangen Gastrologik i Stockholm. En inrättning som helt saknar meny. Det återstår att se huruvida man får någon dessert om man inte äter upp sina grönsaker.

Toalettrestaurangen i Taipei

I avdelningen koncept, som kanske borde ha spolats redan på idéstadiet, hittar vi en av de många restauranger som leker med matens utformning och upplägg så till den milda grad att det borde vara förbjudet. Krogen Modern Toilet ligger i Taipei och serverar bajskorvar av choklad i toalettformade djuptallrikar. Gästerna sitter givetvis också på toastolar och servetterna är ersatta av dasspapper. Trots att det får anses vara ett riktigt skitställe är den krystade krogen inte den enda i sitt slag utan har minst en avlägsen kusin, också belägen i Taiwan.

Små servitörer

Kanske en av världens minst politiskt korrekta restauranger hittar vi i Manila i form av Hobbit House. Kyparna består till hundra procent av dvärgar och kallas kort och gott för hobbits. Behöver vi säga att ägaren är ett stort fan av Tolkien? Värt att notera bland recensionerna på Tripadvisor är att alla förhåller sig avvaktande skeptiska med undantag för en tysk man som ger Hobbit House full pott.

Du är var du äter

Om man inte kan hitta på något annat sätt att positionera sig får man se till att bygga själva restaurangen på något knasigt ställe eller vis. Denna typ av koncept där platsen är avgörande rymmer allt ifrån restauranger uppe i träd, nere på havets botten eller svävande högt upp i luften med hjälp av heliumballonger. Det mest extrema vi hittills upplevt i Sverige är förmodligen Kaknästornet. Än så länge.

LÄS RODEO MAGAZINE
DIGITALT PÅ PAPERTON
iPad, iPhone, Android & webb

PAPERTON.COM/RODEO-MAGAZINE

Fredrik Tunedal: ENMANSBRYGGERIET

TEXT: ALF TUMBLE

26-åriga Fredrik Tunedal är bryggare, entreprenör och modern ölnörd på heltid. Sedan i somras brygger han 300 liter öl i veckan som han själv buteljerar, etiketterar och säljer till krogar där hans polare hänger. Nanobryggeriets produktion tar slut i ett nafs, det är så han vill ha det.

”Bara för att man gillar riktigt bra öl, måste man då även gilla fish’n’chips, coverband och allmänt sunk?”

Enmansshowen inkluderar även det oglamorösa jobbet att klistra etiketter.

Klockan är 08:30 i Hökarängen, söder om Stockholm. Fredrik Tunedal guidar mig via mobilen ner för en källartrappa till ett före detta bageri. Han öppnar dörren med en nybuteljerad Pale Ale i ena handen och en sabreringssabel i den andra.

– Välkommen till Pang Pang-bryggeriet, ler han och visar mig in i lokalen.

Vi slår oss ner i en soffa bredvid en stor plasttank. På golvet står bruna lådor färdiga för leverans.

– De ska ut till sju krogar i Stockholms innerstad. Den här gången har jag varit tvungen att sätta en maxgräns på fem lådor per kund. Telefonen ringer hela tiden. Det är skitkul, men samtidigt svårt att tacka nej då lådorna inte räcker till alla, berättar Fredrik.

Han har en tydlig plan för var hans öl ska finnas och vem som ska dricka den.

– Jag försöker bygga en bra hand med häftiga krogar att jobba regelbundet med. Min tanke är att sälja till krogar som har estetiska och gastromiska ambitioner. Inga ölpubar. Jag tycker att det är märkligt att de äger ölkulturen. Bara för att man gillar riktigt bra öl, hantverksmässig öl, måste man då även gilla fish’n’chips, coverband och allmänt sunk? Jag vill nå ett klientel som inte tycker det är cool att hänga i en gammal teakbar med pilsnergubbar. Folk som gillar den här typen av produkter kommer att ta sig dit den finns. Och ölen kommer att ta slut. Det är så det får funka.

Det minimala bryggeriet har varit i gång sedan i somras. Kvantitetsmässigt är maxkapaciteten redan nådd och Fredrik har nyligen anställt en person på halvtid som hjälper till med flaskfyllningen. Cirka 30 lådor lämnar bryggeriet varje vecka.

– Jag kan inte ta mig an fler kunder i dagsläget. Att dra igång det här är nog bland det mest fysiskt jobbiga jag någonsin har gjort. Det går inte att jämföra med att jobba i bar eller som cykelbud, vilket jag gjort tidigare.

HAJPEN MED MIKROBRYGGERIER har spridit sig snabbt i Sverige. Att dricka hantverksmässigt framställd öl, gärna lokal, hänger väl ihop med rådande mat- och råvarutrender. Småskalig produktion har blivit en efterfrågad dygd, något Fredrik är väl medveten om.

– Många amerikanska ”Micro Breweries” gör i dag fler öl än Carlsberg. Så om man ska tävla om vem som är minst och mest exklusiv vinner jag. Men storleken på bryggeriet är egentligen oväsentlig. Det handlar om att göra hantverksmässig öl. Svenska Nils Oscar till exempel, de känns större men gör fantastisk öl, mycket tack vare att de gör sin egen malt.

Fredrik Tuneholm har ett förflutet inom restaurangbranschen. Innan han sa upp sig jobbade han på flera krogar där avsaknaden av ölfokus var total. Trots detta var det här ölintresset väcktes.

– När man står och häller upp öl varenda dag börjar man fundera, fan det här skulle jag kunna göra bättre. Jag bryggde min första hemmabärs för tre år sedan och jag minns att jag tänkte: den är inte superbra men fan inte så långt ifrån det jag gärna betalar för. Sedan dess har jag tagit min hembryggarprocess, gjort den större och kommit på allting själv efter vägen.

Fredrik räcker över en brun 33-centiliters flaska med texten Puttin’ in Hours Pale Ale. Det är den första officiella Pang Pang-produkten och den som han fortfarande brygger. Etiketten är designad av Björn Öberg. Tanken är att varje öl ska få en ny design framtagen av en ny konstnär.

– Jag älskar själva flarran. Känslan i handen, designen, etiketten. Den talar till alla sinnen. Helst vill jag att folk dricker ur vinglas, inte direkt ur flaskan, då missar man 70 procent av upplevelsen.

Det aprikosfärgade ölet skummar fint i glaset. Stilen på öl är en American Pale Ale, eller APA som de äkta entusiasterna säger, och karaktäriseras av en tydlig humlearom. Det var den här typen av amerikansk öl som fick Fredrik att vilja brygga själv. För att demonstrera humlens påverkan och komplexitet plockar han fram olika sorter som jag får dofta på. Han förklarar hur att han ständigt gör små förändringar i bryggningsprocessen för att göra ölet ännu bättre. Störst effekt fick han då han övergav användandet av humle i bomullspåsar och började ”frihumla”. Doften blev större och Fredrik är nöjd.

– Frågar du mig är det en jävligt bra Pale Ale som inte tillhör de mest extrema men är fruktig och ganska lättillgänglig. Jag har märkt att den tilltalar folk som inte kan så mycket om öl, att den fungerar om en inkörsport till öl som smakar något. Det är en ”Session Beer”, alltså en bärs med hög drickbarhet. Nästa öl blir nog en porter.

När den första ölen skulle bryggas fanns det ingen tid för experiment. För att klara ekonomin var han tvungen att sälja varenda centiliter han buteljerade från första ”batchen”.

– Jag behövde verkligen få in cash efter alla investeringar i lokalen och maskiner.

Fredriks enorma passion för öl är svår att ta miste på. Känslan av att han brinner lika mycket för entreprenörskapet och sina konceptuella ambitioner är nästa lika påtaglig. ”Do It Yourself” är en viktig del av Pang Pang-filosofin.

– Jag brygger, tappar och klistrar etiketterna själv, sedan säljer jag och levererar. Jag vill bevisa för mig själv att det går, att jag kan fixa det på egen hand. Och så tror jag att folk tycker det är lite ballt också. Jag har hittat ett sätt att jobba som gör det sjukt skönt att leva. Det finns hela tiden någonting i rörelse som har med bärsen att göra. Det finns inget industriellt här inne för fem öre. Du kan se det som att din farmor står och brygger öl till dig, med enda skillnaden att farmor är en jävligt nice 26-årig kille! ◆

Dessa krogar i Stockholm säljer Pang Pang-öl i mån av tillgång: Arts Mat och Dryck, Landet, Bonbon, Scandic Malmen, Enskede Krog, Babajan, Urban Deli. Vill du veta när Pang Pang släpper ny öl? www.pangpangbrewery.se.

LITET ÖLLEXIKON

Humle – en ört vars kottar bidrar med arom och beska till ölet.

Pale Ale – ljus, fruktig och mild Ale som varierar beroende på ursprung.

APA – American Pale Ale, en Pale Ale som domineras av amerikansk humle.

IPA – India Pale Ale, brittisk version av Pale Ale med tydlig humlekaraktär.

Bitter – en alkoholsvagare brittisk Ale.

Porter – nästan svart öl som bryggs på hårt rostad malt.

Stout – liknade Porter fast oftast något kraftigare.

Barley Wine – extra stark brittisk Ale med tydlig sötma.

Gueze – spontanjäst belgiskt öl som är mycket syrligt.

Fantombryggare – tar själv fram sitt recept och låter någon annan brygga det.

”Jag älskar själva flarran. Känslan i handen, designen, etiketten. Den talar till alla sinnen.”

Fredrik Tunedal listar sina favoritbryggerier

–1–
Kernel Brewery
En kille i London som, precis som jag, försöker göra så mycket som möjligt själv. Är avundsjuk på att han lyckas producera så många sorters öl, men inte på att han tvingas göra avkall på det estetiska.

–2–
De Proef Brouwerij
Ett belgiskt bryggeri som specialiserat sig på att brygga åt andra. Många av de bästa öl som säljs under namnav så kallade fantombryggerier kan tillskrivas bryggmästaren Dirk Naudts.

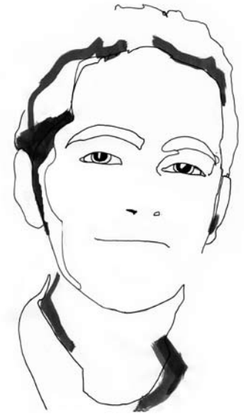
–3–
Beer Here
Danskt fantombryggeri som gör goda balanserade öl. Bryggaren Christian ritar alla etiketter själv, och de ofta explicita motiven blir sällan godkända av Systembolaget.

–4–
Närke Kulturbryggeri
Ett litet, obstinat bryggeri med mycket integritet. Jag är inte ensam om att tycka att de är ett av världens bästa bryggerier; deras Kaggen Stormaktsporter är världens högst rankade öl.

–5–
Omnipollo
En svensk fantombryggare vars första öl, Leon, är mycket intressant och dessutom visuellt genomtänkt. Längtar efter nästa släpp!

EN FOODIE FUNDERAR
med Rasmus Ragnarsson

Råvaruminnen och stjärnglans



Råhyvlad blomkål, blomkålspuré, stekt blomkål och försiktigt bränd blomkål. I absolut sista sekund slår servitören över en tunn, knallgrön dillsås. Det är en av årets rätter, en råvaruuppvisning i absolut världsklass signerad Daniel Berlin Krog i Skåne-Tranås.

Tidigare samma vecka besöker jag Bastard i Malmö. Jag äter sardiner med färskpotatis, syrad grädde och hackad gräslök. Så enkelt, så perfekt och så gott för knappt 100 kronor per servering.

Lite senare under sommaren, spanandes ut över Åreskutan, börjar det gå upp för mig att enbart det varma skalet av torkat grisblod, fyllt till bristningsgränsen med vild örings-rom var värt den 75 mil långa resan. Här i det gamla spannmålsmagasinet utanför Järpen ligger krogen Fäviken. Kocken Magnus Nilsson lagar mat så långt ifrån avancerade tekniker och tillagningsmetoder du kan komma. Faktum är att han inte lagar mycket alls. Råvarorna får tala för sig själva.

Innan mitt besök i den gamla mjölkbutiken, där Frantzén/Lindeberg håller till, fick jag följa med kocken Björn Frantzén ut på nya råvaruäventyr. Jag lär mig hur deras fisk möter döden genom en över 350 år gammal japansk teknik som kallas Ike-Jime. Hur deras havskräftor transporteras en och en för att inte bli oroliga. Och varför deras egna Linderödsgrisar serveras varmt örtte på morgonen när det blir vinter. När jag därefter, mycket sent på kvällen, stämplar ut från restaurangen och promenerar hemåt har mitt synsätt på bra mat förändrats för alltid.

SAMTIDIGT I EN annan del av världen. På en av världens mest hyllade restauranger, Alinea i Chicago, gör Grant Achatz snö på gröna ärtor. Han sous-vide-bakar lamm och serverar det med ”popcornsås”. Det ryker, smälter och droppar. Och är det inte skum så är det pulver. Är det inte gelé så exploderar det i munnen. Det är häftigt, kul och innovativt, men är det egentligen så mycket mer?

Mugaritz i San Sebastian. Helheten slår det mesta säger vissa, andra hyllar krogen för dess nytänkande. Alla pratar om en konstnär i köket, en artist. Vid mitt besök serveras jag mjuka hasselnötter i bönstuvning. Ett halvt äpple med smak av kardemumma. Yoghurt smaksatt med kamomill och kakao. Jag förstår ingenting och det mesta känns bara svårt, konstigt och provocerande.

Hos Akelarre, också i San Sebastian, är det första som dyker upp på bordet en flaska ”tvål”, en burk med ”hudkräm” och en flaska med ”munsköljt”. Tvålen är en tomatkompott, hudkrämen en mjukost och munsköljet en drink gjord på granatäpple. Servitörens leende vittnar delvis om hur kul han tycker maten är, men också hur stolt han är över restaurangens tre stjärnor i Guide Michelin. Men är den värd det?

René Redzepi på danska Noma vågar också göra det extrema och älskar att provocera. Jag tillhör dem som till en början lovsjöng krogen för full hals, men efter mitt tredje besök har jag inte samma extatiska

”Tvålen är en tomatkompott, hudkrämen en mjukost och munsköljet en drink gjord på granatäpple.”

känsla i kroppen. Färskost med olika sorters gröna blad samt örter och blommor. En bit kalvbräss och kantareller, mer gröna blad, mer örter och mer blommor. Tyvärr, René. Inte den här gången.

Summering.

Jag gissar att alldeles för många (om det nu kan bli för många…) upplevelser på hemmaplan har gett mig insikten om vad jag tycker är riktigt god mat. Svenska kockgenier som Björn Frantzén, Daniel Berlin, Magnus Nilsson och Mathias Dahlgren har fullkomligt kastat referenspunkter till råvaror över mig. Jag har suttit på deras restauranger och känt efter, funderat, blivit generad, upprörd, nervös och konfunderad men framförallt har jag upptäckt att det är så här det kan smaka. Punkt. Jag skulle bli mycket förvånad om det inte rasslar till på de internationella gastronomiska listorna under nästa år. Förmodligen är det en gammal mjölkbutik, eller ett gammalt spannmålsmagasin, som sätter Sverige i topp på den gastronomiska världskartan. ◆

Följ Rasmus Ragnarssons krogäventyr på hans blogg enfoodie.wordpress.com.

RÅVARU-FAVORITER -2011-

1
SIMGUSKVIGA
Koleldad tartar på innanlåret, bunden med lardo och aska, med Kalixlöjrom, krispig lök, sur grädde och rökt ål hos Frantzén/Lindeberg.

2
BLOMKÅL
Råhyvlad, puré, stekt och bränd med dillsås hos Daniel Berlin Krog.

3
PILGRIMSMUSSLA
”I skalet ur elden” på Fäviken Magasinet.

4
JORDGUBBAR
Med maräng, fläder, grädde och mandel hos Bastard Mat & Vin.

5
SVENSK BLÄCKFISK
Serverad med pilgrimsmussla, citron, vitlök och persilja för osannolika 195 kronor i Matbaren/Mathias Dahlgren.

ILLUSTRATION: CLARA ALDÉN

SCANDINAVIAN RETAIL CENTER

JULENS GODASTE FRESTELSE

Grebbestads frestelse (Janssons) 4 portioner

1 burk Grebbestads Ansjovis Original (125 g)
2 gula lökar
8 potatisar
3 dl grädde
Ansjovisspad
½ dl strösbröd
2 msk smör

Skala och skär löken i tunna skivor. Skala och skär potatisen i fina strimlor. Varva potatis, lök och ansjovis i en välsmord form. Översta lagret ska vara potatis. Häll på grädde och ansjovisspad. Strö över strösbröd och lägg på några klickar smör. Grädda i 225° ca 60 minuter eller tills potatisen blivit mjuk och fått fin färg.

Smakkälla sedan 1911.

NIO APPAR FÖR ETT BÄTTRE KROGLIV

TEXT: BJÖRN GADD ILLUSTRATION: CARSTEN OLIVER BIERÄUGEL

DEN MODERNA MATNÖRDEN använder mobilapplikationer lika obekymrat som mobilkameran på sin smartphone. Letar du efter en vietnamesisk restaurang med bra glutenfritt utbud är Gula Sidorna överflödiga – restaurangguiden finns i din egen ficka. Krogapparna tar dig till önskad destination med hjälp av GPS och karta. De är obegränsade informationskällor när det gäller råvaror, drinkingredienser och franska uttal. Vill du veta hur mycket du ska dricksa eller ha koll på hur mycket du druckit, då är appen din bästa bundsförvant. Fokus Krog har valt ut nio favoriter och en fiende.

”Perfekt när man behöver påminnas om utbudet i den svenska restaurangfloran.”

(White Guide 2011)

Drinks & Cocktails

Iphone, gratis

När det kommer till drinkar så ska man gå på kvalitet och inte kvantitet. Ett påstående som står fast både när man blandar och när vi snackar appar. Det som gör denna app grym är att man kan hitta sin drömdrink genom att sortera dem efter favoritfärg, önskat glas och självklart också ingrediens. Är du sugen på en drink med ingefära serverat on the rocks så får du det. För den med stort barskåp går det att slumpa fram drinkrecept.

Gårdsbutiker

Iphone, 15 kronor

Ett måste i mobben och kanske en all-time favorit. Tänk dig att du är ute på vischan och plötsligt känner ett sug efter närodlat. Med applikationens karta och kan du med lätthet hitta fram till cirka 600 (!) gårdsbutiker. Registret rymmer bland annat musterier, självplockerier, rökerier och köttbodar.

White Guide 2011

Iphone, 49 kronor

Michelinguidens lillebror har listat Sveriges bästa restauranger 2011, kraven är mänskligare och betygsskalan spänner från ”också ett bra ställe” till ”internationell mästarklass”. Däremellan ryms både smågatornas avspända hak och mer klassiska, världskända fine dining-krogar. Perfekt app när man tror att man redan provat alla bra ställen eller bara behöver påminnas om utbudet i den svenska restaurangfloran. Kort utlåtande om alla 456 restauranger ger dig en app som håller dig sysselsatt länge.

VegOut/Veginout

Iphone/Android, 22 kronor

En väldigt populär och välanvänd app med ett enkelt och bra koncept. Vegout hjälper dig hitta vegetariska restauranger via GPS och läsa omdömen som deras kunder skrivit. En app som kan vara skillnaden mellan liv och död för en hungrig vego på vift.

Global Eater

Iphone, 7 kr

Vad var skillnaden på indiska Raita och Roti nu igen? Är fajita ett slags bröd eller namnet på en fylld tortilla? Med appen Global Eater slipper du skammen och kan läsa på innan du beställer eller gör bort dig inför ditt middagssällskap. Åtta världsköks mest populära rätter och ingredienser finns listade. Designen är inte mycket att hurra för men appens välspäckade innehåll gör helhetsupplevelsen positiv.

Tipulator

Iphone, 7 kronor

Den evigt pågående diskussionen om dricksens vara eller icke vara kan man tycka vad man vill om. För oss som gärna dricksar för bra service är Tipulator oumbärlig, speciellt när det blir långa sittningar med många inblandade. Med Tipulator kan du mata in hur många procent av notan som ska gå till dricks, hur många som ska bidra och så kan man låta appen runda av hela beloppet på snyggt vis.

Cor.kz

Iphone, 28 kr

En app till bristningsgränsen fylld av information om allehanda sorters viner och faktiskt en hel del sprit. Det går att söka efter en specifik druva, region, eller så kan du gå igenom hela länders samtliga viner. Vill du skapa en riktigt autentisk måltid måste såklart även dryckerna vara valda med fingertoppskänsla, och gärna komma från rätt ände av världen. En livsviktig app fram till dess att Systembolaget tar steget.

Foodspotting

Iphone/Android, gratis

När du tröttnat på att bekräfta din kulturella status genom att checka in på rätt ställen kan du här spana in snapshots som matnördar plåtat på kaféer och restauranger. Här blandas högt och lågt, både läckra gastronomiska upplägg och mer sparsmakade mostallrikar. En inspiration när totalt hjärnstillestånd gällande vart man ska käka infinner sig.

BAC – Blood Alcohol Content Calculator

Iphone, gratis

Något krångligt utförd app som med lite finjustering och trixande ändå bjuder på en hel del skojigheter. Efter att ha valt kön och vikt kan du själv knappa in vilka sorters berusningsdrycker du och dina kompisar förtärt. Därefter kan ni, på högst ovetenskapligt manér, räkna ut hur hög promille som uppnåtts och inom hur många timmar nykterhet uppnås. Ett bra sätt att hålla koll på sitt dryckesintag snarare än ett trovärdigt alkolås.

Varning: Hämtmat

Iphone, gratis

Ett genialt koncept för den late storstadsbon: vilka restauranger i din stad kan erbjuda takeaway och hemkörning av mat. Tyvärr i uselt genomförande. Oklickbara knappar och illa fungerande GPS-sökningar. En app som leder till dålig hälsa men mer av irritation och stress än av flottig hämtmat.

FRÅN ANDRA SIDAN BAREN
med Gordon Cook, Tranan

”Min arbetsplats var hans enda fasta punkt i tillvaron.”

Jag får ofta frågor om hur det är att jobba på krogen. Hur jag står ut med fulla gäster och sena arbetstider. Om jag jämför med livet innan, är det riktigt riktigt bra.

En gång i tiden jobbade jag dagtid på ett kontor. Jag gick upp i mörker och åt lunch med mina rikskupongkompisar på ställen där vitaminbuffé och kaffe ingick i priset. Efter att ha suttit framför en dator hela dagarna kändes det som att det sken om mig när jag gick till bussen vid Västerbron, (som min morfar för övrigt gillade att påpeka innehåller mer järn än Eiffeltornet).

Sedan min första dag på krogen är det sovmorgon som gäller. Mjuka starter, läsa tidningen, käka god frukost, ta min tid. Jag bor i närheten vilket gör att det går snabbt att ta sig hem om nätterna. Låter jag bekväm? Det stämmer nog, men jag rör på mig när jag jobbar! I bland blir det otroligt hektiskt, men när passet väl är över tar jag aldrig med mig jobbet hem. Och när jag kommer hem lagar jag knappt någon mat eftersom jag får mina middagar tillagade av professionella kockar. Häromdagen fick vi till exempel ibericogriskinder med blomkålspuré som personalmat, egentligen bara för att vi ska ha koll på vad som kommer upp på menyn, men ändå! Hur mört som helst, tack för det.

En annan uppsida är alla människor som på sin lediga tid tar sig tid att besöka mig på min arbetsplats. För det mesta möter jag avslappnade, chosefria gäster med förhoppningar om en trevlig kväll. Antingen är det stamgäster jag redan betraktar som kompisar eller så är det nya ansikten som jag vid kvällens slut redan känner bättre. Apropå stammisar är det är intressant och kul att se människor bli mer och mer hemmastadda med tiden. Ta till exempel författaren – numera vännen – som fick sin post eftersänd till Tranan då krogen, min arbetsplats, var hans enda fasta punkt i tillvaron. Andra stammisar skickar regelbundna vykort eller rentav bud till oss. Sådant värmer.

I dag har jag jobbat på Tranan i drygt 15 år. Det är tydligen ganska ovanligt att stanna så länge på samma ställe i restaurangbranschen, men inte så värst konstigt för mig och mina kollegor. Det är liksom svårt att komma på en anledning varför man skulle vilja sluta. Ingen av dessa ”förmåner” som jag radat upp skulle

”Den fina, nästintill sakrala, stunden som infaller efter det att den sista gästen har gått och vi är klara med städningen.”

egentligen betyda någonting om det inte vore för just mina jobbarkompisar. Vi skojar och stöttar. Skrattar och gnäller. Umgås privat. Midsommar och nyår. Restaurangbesök och resor. Året om. Många har sagt att det märks tydligt att vi gillar varandra och att det smittar av sig på gästerna. Jag hoppas att det är så, för då har du som kommer hit det bra och då har vi lyckats.

Avslutningsvis finns det ytterligare en sak som verkligen sätter pricken över i:et med mitt jobb på krogen. Det är den fina, nästintill sakrala, stunden som infaller efter det att den sista gästen har gått och vi är klara med städningen. Den är så fin att den får förbli hemlig för den här gången. Kom förbi så kanske jag berättar. Vi ses snart hoppas jag. ◆

GORDONS BÄSTA BARER

1
RICHE
Stockholm
Här växte jag upp och här har jag alltid känt mig välkommen.

2
BAR WEBER
Amsterdam
Glad musikbar precis i min smak.

3
BAR ROUGE
Stockholm
Grymt att softa med ett par glas här en mörk vintereftermiddag.

4
TEMPO
Malmö
Har nog aldrig blivit bjuden på så många shots av folk jag inte känner som här. Länge sedan nu, tyvärr.

5
TORHAUG
Kirkwall, Orkneyöarna
Munter nattklubb i civilisationens utkant. Efter stängning delar det ut pappersmuggar så att man kan ta med sig en ”doggy-drink” på vägen hem.

Some like it hot
Some like it sweet

Klassikern finns på Systembolaget! Pris: 229 kr

Nyhet! Nu även som sötlakrits! Pris: 179 kr

Beställ på www.systembolaget.se

Artnr: 731
Alkoholhalt: 32%

Artnr: 86998
Alkoholhalt: 16%

Importeras av Mulibev 08 31 64 70

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

LIVET I KÄLLAREN:

LASSE SOLUM

Grand Hôtel

TEXT: SANNA BLOMQUIST FOTO: CHRISTOPHER HUNT

Bakom en anspråkslös blå dörr i en vitkaklad korridor vilar 14 000 vinflaskor i ett gammalt skyddsrum. I drygt 80 år stod rummet tomt, redo att inhysa personal och gäster om det skulle bli krig, men i slutet av femtiotalet inleddes arbetet med att bygga Sveriges djupaste vinkällare. Chefsommelier Lasse Solum har de senaste åren sett till att även göra den bred.

Mannen bakom flaskorna är Grand Hôtels chefsommelier, tillika Årets Sommelier 2010, Lasse Solum. Det var med stolthet han 2007 tog sig an det ärofyllda uppdraget att fortsätta förvalta och utveckla vinkällaren.

– Samtidigt som jag började öppnade Mathias Dahlgren sina krogar vägg i vägg. Restaurangerna hade inga särskilda vinkoncept, såsom Franska Matsalen haft tidigare, utan arbetet med att strukturera om vinkällaren började omgående, förklarar Lasse Solum.

När Lasse tog över stafettpinnen bestod vinkällaren av 70 procent franska viner, 25 procent var från övriga Europa och endast fem procent från Nya Världen. Bara ett par år innan, fortfarande en bit in på 2000-talet, var Frankrikedominansen hela 90 procent och Nya Världen helt orepresenterad.

Att Grand Hôtel alltid haft en frankofil läggning har sin förklaring. Initiativet till hotellet togs i mitten av 1800-talet av den franske köksmästaren Régis Cadier och sedan dess har fransk mat- och dryckestradition levt vidare i huset.

– När jag tillträdde som chefsommelier var målet inte att låta vinkällaren växa, 14 000 flaskor är precis lagom. Istället började arbetet med att bredda sortimentet, berättar han.

År 2007 bestod de 14 000 flaskorna av totalt 900 olika artiklar. Tidigt sattes ett mål om att åtminstone dubbla den siffran.

– Den stora utmaningen har varit att sälja ner, men inte slut, förklarar Lasse.

Allt eftersom hotellets restauranger sålt ut de höga kvantiteterna har källaren fyllts på med nytt. Fokus har legat på Italien, Tyskland, Österrike, Kalifornien och Australien.

– Vi har bibehållit det franska djupet men istället för tio producenter från Gevery-Chambertin har vi fyra riktigt bra.

Idag består källaren fortfarande av lika många viner men är fördelade på 1 800 olika artiklar, där endast 50 procent har franskt ursprung. Men det är inte i den 100 kvadratmeter stora vinkällaren som Lasse tillbringar sina dagar. För att kunna förvalta den stora listan ligger mycket arbete på att sälja hotellets volymviner, och dessa behöver inte lagras.

– De är vårt smör och bröd, tillika 90 procent av vår totala vinförsäljning, förklarar Lasse.

Max en timme per arbetsdag tillbringar Lasse i vinkällaren, undantag sker vid inventering och när provningsrummet, längst in i vinkällaren, är bokat. Runt ett fyrkantigt bord kan åtta personer lyssna till Lasses expertis och själva välja och vraka bland vinerna från hyllorna.

– En kväll när jag inte var på plats hade en hovmästare från festvåningen hand om ett sällskap. Efter en god middag ville de avsluta kvällen med ett extra gott vin, utöver vinpaketet. Hovmästaren hittade inte vinet som beställts och stämningen blev stel. Till slut sträckte sig värden i sällskapet bakåt och tog en flaska på måfå som hovmästaren fick servera. När notan kom in blev sällskapet varse att de druckit två flaskor av La Tâche från 2005, till ett värde av 15 000 kronor, berättar Lasse och pekar samtidigt på hyllorna där vinerna från Domaine Romanée Conti ligger.

Efterfrågan på riktigt exklusiva viner som

Vinkällaren på Grand Hôtel är varken romantiskt antik eller högteknologisk. Men de spartanska trähyllorna rymmer många rariteter.

”De har som målsättning att dricka sina troféer och vet i regel väldigt lite om smak och gastronomi. Förvånansvärt ofta är dessa gäster svenska artister.”

OM LASSE SJÄLV FÅR SERVERA:

Melker Andersson

– Mästaren på koncept är knepig att rekommendera till. Han är en duktig kock så jag skulle inte försöka hitta på något krångligt. Det får bli vår färska löjrom vi har nu i löjromstid. I glaset skulle jag föreslå J.L Wolf, Forster Jesuitengarten, Riesling Spätlese Trocken från 2004, 590 kronor.

Daniel Crespi

– Kött helt klart! Troligen ett rosastekt ankbröst, nötkött äter han så mycket på jobbet. Till det skulle jag rekommendera ett personligt favoritvin: Melville Estate Pinot Noir 2008 för 950 kronor.

Sig själv

– Tufft, det finns så mycket att välja på. Jag hade valt vinet före jag tittat på menyn och eftersom pinot noir är min favoritdruva hade jag gärna delat maträtt med Daniel Crespi. Till det hade jag kostat på mig en röd Bourgogne från Domaine Armand Rousseau, Gevery-Chambertin 1er Cru Clos St-Jacques för 2300 kronor. Det är ett vin jag anser vara av yttersta världsklass.

”När jag öppnade champagnen som skulle serveras till huvudrätten så var 5 av 12 flaskor korkskadade.”

släpps i små volymer är stor och Lasse köper ofta allt han kan få tag i. Det mesta köps från vinimportörer men ett tjugotal viner per år köps också på auktion.

– I första hand budar jag på Château Mouton Rotschild från -86 och -89. Det är viner vi säljer regelbundet och som det finns gott om på auktionerna. Även viner från öppningsåret 1874 letar vi regelbundet efter genom internationella bevakningslistor.

De exklusiva vinerna hittar du på vinlistans första sida och går under namnet ”Wines by Request”. Här är vinerna så exklusiva, dyra och sällsynta att det vore mer riktigt att kalla dem för troféer eller samlarobjekt.

– Innan vi serverar våra gäster vin från den sidan upplyser vi dem ordentligt om vinet. Med stor sannolikhet har vinet sedan länge upphört att vara en gastronomisk dryck. Vi ger inga garantier för hur vinet kommer bete sig och är det defekt har vi ingen möjlighet att ge pengarna tillbaka, säger Lasse.

– Om vi mot förmodan skulle sälja flaskan är prissättningen sådan att vi kan köpa tillbaka samma vin på auktion, förklarar han och erkänner att detta är viner han helst av allt inte säljer.

Grand Hôtel tillämpar en avtagande, regressiv prissättning, vilket innebär att de billigare vinerna säljs upp till fyra gånger inköpspriset, de lite dyrare för två gånger inköpspriset och de allra dyraste med ett kronpåslag.

– Om vårt kalkylerade pris är under marknadspriset säljer vi det för det och tvärt om, i slutänden brukar det jämna ut sig, sammanfattar Lasse.

Att gäster köper dyra viner för att skryta, utan att veta något om innehållet och sedan kallar det ”dåligt” och vägra att betala händer inte längre. Alla sommelierer på Grand Hôtel är införstådda med hur de ska presentera och beskriva äldre och dyra viner. Däremot finns det gott om Robert Parker-nördar (dyrkad amerikansk vinjournalist vars poängsättning styr marknaden) som beställer sina hundra-poängare.

– Dessa gäster är väldigt duktiga på årgångstabeller och poäng. De har som målsättning att dricka sina troféer och vet i regel väldigt lite om smak och gastronomi, säger Lasse och avslöjar:

– Förvånansvärt ofta är dessa gäster svenska artister.

Desto roligare har Lasse på jobbet de gånger han får servera motsatsen, gäster som är nyfikna, positiva och ute efter en trevlig dryckesupplevelse.

– Dessa gäster kan betala upp till 1 500 kronor för ett vin och vi kan rekommendera viner som vi verkligen vill sälja men som också har sin absoluta topp nu. Till exempel supertoskanaren Vigorello från 1988 för 450 kronor är ett sådant vin. Det nappar gästerna på och blir glada av erfarenheten.

Det är också den kategorin gäster som tillsammans med de 14 000 juvelerna i källaren får Lasse Solum att konstatera:

– Trots att jag närmar mig 50 år är det sådana stunder som får mig att fortfarande vilja arbeta som sommelier på golvet. ◆

FAKTA
Grands vinkällare

Storlek: 100 kvm.
Rymmer: 14 000 flaskor.
Värde: 7,2 miljoner kronor.
Försäljning: 1 500 flaskor per år vilket motsvarar tio procent av den årliga vinförsäljningen.
Dyrast: Pol Roger 1972 för 230 000 kronor.
Sällsynt: Magnumflaskor.
Producent på önskelistan: Mer chablis från Raveneau.
Temperatur: 15 grader.
Mål: 2 000 olika artiklar.
Vision: Alla viner köps för att säljas, inget ska ligga längre än 20 år.
Det visste du inte: För att hamna i vinkällaren passerar varje flaska minst två olika händer. Det är en säkerhetsfunktion för att ingen ska kunna trolla med siffrorna.

LASSE SOLUMS BÄSTA, SÄMSTA OCH KONSTIGASTE VINMINNEN FRÅN GRAND HÔTEL

BÄSTA – Det finns många, men ett av de senare var när en producent från Rioja nyligen var på besök och presenterade sina viner. Han hade givetvis med sig de senaste årgångarna som fanns i handeln just nu, men han bedyrade att vinerna var lagringsdugliga och de kunde sparas i årtionden. Då var det kul att kunna ta fram årgång 1959 från källaren som han inte hade en aning om att vi hade. Vi hade även vita vin årgång 1991. Det röda serverades sedan till middagen där en imponerad skara vinjournalister var med. Roligt för mig, men förhoppningsvis ännu roligare för honom. De flesta som kommer hit har högt ställda förväntning-ar och när man lyckas överträffa dem, ja då känns det bra.

SÄMSTA – När vi hade den första Ordre des Coteaux de Champagne-middagen i Spegelsalen 2009. 130 gäster skulle skämmas bort med stora mängder prestigechampagne från magnumflaskor. När jag öppnade champagnen som skulle serveras till huvudrätten så var 5 av 12 flaskor korkskadade och vi var tvungna att servera korkat vin på det bordet där producenten och importören med sina inbjudna gäster satt. Jag skulle så gärna ha trollat till det, men vi hade helt enkelt inte det vinet i vårt sortiment. Känslan av misslyckande, även när det inte är vårt fel är det sämsta.

KONSTIGASTE – I oktober hade vi två utländska gäster som åt smörgåsbord till lunch på Verandan. Vanligtvis brukar vi rekommendera öl och nubbe, alternativt en riesling med restsötma då det på buffén bjuds mestadels fisk och sill. Gästerna beställde Amarone från Romano dal Forno 1998 för 3 200 kronor. Vinet är väldigt fylligt, tanninrikt och håller 17 procent i alkohol. När Verandan ringde efter en flaska till, gick jag själv dit och serverade den till de glada gästerna. ”Jättebra kombination” löd betyget från dem. Konstigt.

Alkohol kan skada din hälsa.

FOLK PÅ KROGEN

Fyra erfarna krogprofiler delar med sig av sina vanor.
Välkommen till bords: Lotta, Lennart, Johan och Anna-Karin.

Lotta Lundgren

Johan Allard

Anna-Karin Haglund

Lennart Wallander

LOTTA LUNDGREN: FOTO: PELLE BERGSTRÖM • JOHAN ALLARD: FOTO: MAX ALM • LENNART WALLANDER: FOTO: NADJA ENDLER

LOTTA LUNDGREN

Matskribent och programledare

Bästa krogupplevelsen i år:
– Om jag bara fokuserar på maten så svarar jag konfiterade anklår på Bishops Arms eller kvällsmenyn på veganasiaten Lao Wai.
Genialt krogkoncept jag minns:
– En svensk-italiensk restaurang i Bromma där man fick en omsorgsfull utskällning av hovmästaren om man beställde fel rätt eller åt maten med klent engagemang.
Alltid innan maten:
– Aperol Spritz eller ett gammalt hederligt glas champagne.
Gärna efter maten:
– Franska ostar. Så man står sig till frukost.
Gör jag för att få bättre service:
– Jag tog ett par glas med Marcus Aujalay rätt nyligen och har aldrig fått bättre service i hela mitt liv. Efter det har jag provat med några andra kändisar men ingen har levererat lika starkt. Så mitt svar blir helt enkelt: gå ut med Marcus Aujalay.

”Steka kött kan väl folk göra hemma?”

Hit går jag för en välsvarvad cocktail:
– Gondolen. Med lite tur får man en stund med den välvillige Erik Lallerstedt på köpet.
För en större ölupplevelse:
– Ett klimat med hög temperatur och luftfuktighet. Annars dricker jag hellre något annat.
När jag bara vill ta ett glas:
– Cardierbaren, Konstnärsbaren eller Operabaren. Det viktiga är att det finns gott om gamlisar.
Bästa snabbmaten på vägen hem:
– Hem från krogen? Då ska det inte ätas något mer.
Ser jag gärna mer av på krogen 2012:
– Intressant anrättade grönsaker. Steka kött kan väl folk göra hemma?

JOHAN ALLARD

Medelålders livsnjutare

Årets krogupplevelse:
– Anders Vendels hängmörade tioveckorskött på Sture.
Krogkoncept jag minns:
– Izakaya Koi anno 1993–94, för typ allt. Mat, inredning, attityd och service. Inget annat ställe i Malmö har kickat så hårt och så rätt från starten, inget! Okej, skulle vara Bastard då.
Alltid innan maten:
– Trevligt sällskap och en god öl.
Gärna efter maten:
– Lyckligt sällskap och ett bra destillat.

”Inget annat ställe i Malmö har kickat så hårt och så rätt från starten, inget!”

Gör jag för att få bättre service:
– Allt är ju beroende på ställets servicenivå. Men ett leende, lite beröm och och ett vänligt skratt räcker långt. Annars, skäll med pondus.
Hit går jag för en välsvarvad cocktail:
– Marriott Hotels Rosen Bar i Malmö, fråga efter Jeremy.
För en större ölupplevelse:
– Malmö Brygghus eller nya Bishops Arms.
Bästa snabbmaten på vägen hem:
– Den som jag kan uttala rätt beroende på procenten i mitt system.
Ser jag gärna mer av på krogen 2012:
– Bra lamm, bättre lamm och ännu mera lamm.
Vad är lyx:
– För mig är en hemmaputtrande paella med vänner mer värt än en helkväll på Vollmers (finkrog i Malmö, red. anm.).

ANNA-KARIN HAGLUND

Sommelier och vinnörd med hjärtat i Frankrike

Årets krogupplevelse:
– I Köpenhamn för ett par veckor sedan. Söllero krog 20 minuter från stadskärnan. En klassisk franskinspirerad, galen gourmandmeny sköljdes ner med bourgogne, bourgogne, bourgogne, och ett par glas Blanc de Blancs Grand cru Champagne i bästa vänners lag.
Genialt krogkoncept jag minns:
– Oaxens skärgårdskrog.
Alltid innan maten:
– Champagne.
Gärna efter maten:
– Calvados.
Gör jag för att få bättre service:
– Lyssnar på servis och låter mig bli omhändertagen på deras vis.
Hit går jag för en välsvarvad cocktail:
– Svartengrens bar.
För en större ölupplevelse:
– Pubologi.
När jag bara vill ta ett glas:
– Sturehof.

”Bourgogne, bourgogne, bourgogne och ett par glas Blanc de Blancs Grand Cru.”

Bästa snabbmaten på vägen hem:
– Dönerkebab utan lök, blandad stark och mild sås, med extra feferoni.
Ser jag gärna mer av på krogen 2012:
– Färska skaldjur i olika former, mer champagne på glas och servis som älskar sitt yrke.
Vad är lyx:
– Sitta och stirra på Medelhavet utanför Liguriens kust med en iskall camparitonic framför mig och bästa vänner bredvid mig!

LENNART WALLANDER

VD för reklambyrån Food & Friends och grundare av sällskapet Letizia (vars syfte är att bli osams över en lunch per månad).

Årets krogupplevelse:
– Gamla myntverket i Berlin, Pret A Diner ”Melting Pot” i februari. Entré ned i en kulvert fylld med konst, drink till orkester upplyst i neon, middag på stenskivor under travers.
Krogkoncept jag minns:
– St John’s i London. Enligt uppgifter numera ”ute”, men fullpackat till lunch senast i oktober. Rena, raka smaker i vita lokaler. Paté. Cornichons. Ingen sås. Ingen persiljekvist. Inget tjafs.
Alltid innan maten:
– Stänger av mobiltelefonen.
Gärna efter maten:
– Promenerar hem till Kungsholmen, om alls möjligt.
Gör jag för att få bättre service:
– Ger dricks och kommer tillbaka ofta.

”Mer personal och mindre moms.”

Hit går jag för en välsvarvad cocktail:
– Där Jimmy Dymott är för kvällen, troligtvis Little Quarter på Marie Laveau i Stockholm.
För en större ölupplevelse:
– Brooklyn Lager på fat, som i AG:s bar. Helst med ett fat nyrostade pimientos de padrón.
När jag bara vill ta ett glas:
– Zink på Biblioteksgatan, om Martina är där och brummar.
Bästa snabbmaten på vägen hem:
– Jin & Peeters på Kungsholms strand. Kyckling eller dumplings värda en omväg, men stänger tidigt.
Ser jag gärna mer av på krogen 2012:
– Mer personal och mindre moms. Fortfarande stor skillnad på service i Sverige gentemot andra länder. Det blir bättre!
Vad är lyx?
– Det oväntade. Mer än att bli mätt. En spark i skrevet. Nu öppnar restaurang Jonas på Fleminggatan som jag tror kommer att bli speciellt.

SISTA GLASET
med Johan Karlfeldt

Den bittra sanningen

Hur långt ska man behöva gå för att få tillgång till en anständig uppsättning cocktail bitters? Cocktailens ursprung är i princip en enkel men skön blandning av sprit, aromatisk bitter och sockerlag. That's it! Nu frodas den klassiska barkulturen igen med genuina barer som satsar på kvalitetssprit, hantverk och tradition i kombination med modernism, leklust och utmanande smakexperiment. Här spelar cocktail bitters, om inte huvudroll, så i USA åtminstone en Oscars-belönad "Leading Role", medan den i Sverige knappt är Guldbagge-nominerad för bästa biroll. På Systembolagets hyllor står Angosturan sedan urminnes tider. Måhända sällskapas den numera ofta av kusinen Orange Bitters. Sedan är det tomt. Jag vill ha mer!

Vad är det då i det bittra som fascinerar?

I naturen fungerar bitter smak som ett slags varningssignal för att det du har i munnen kan vara hysteriskt giftigt. Men den som vågar se det eventuella giftet i vitögat och svälja, kan bli rikligt belönad. När några stänk bitter rullar över tungan kickar det nämligen till rejält i skallen som en ren reflex. Hjärnan får ett sjungande meddelande från en skrikande kör av smaklökar: "Detta kan döda dig!", alternativt "Detta kan bli skitkul!". Du ska dricka många cocktails för att dö, men det räcker med några stycken för att det ska bli riktigt roligt.

Att med några ynka professor Balthazar-liknande droppar kunna förändra karaktären på en cocktail ger dig en uppsjö spännande val. Vilket humör är du på idag? Sugen på julkorvslinjen à la Angostura? Ett elegant saltstänk från Creole? Eller varför inte en sylvass smekning från en Grapefruit Bitter? För att ta reda på hur de beska dropparna förändrar en cocktail och förtjusar en drinkare bestämde jag mig för att ge mig på ett test i sann Sverker Olofsson-anda. Varför inte utsätta den mest klassiska – Manhattan – för en rejäl prövning?

Testet genomfördes på hemmaplan under extremt svåra spritförhållanden. En grå tisdag klockan 16.00. I smakpanelen satt inte många fler än jag och min älskade hustru. En liten och ohyggligt homogen jury kan tyckas, men vi var, hör och häpna, rörande överens om utfallet! Klassiskt är godast, men ett saltstänk eller två kan få gomseglet att gunga av glädje.

I testglasen körde vi 6 cl Maker's Mark Bourbon och 3 cl Antica Formula vermouth. Sedan två rejäla stänk av respektive bitter. Så här gick det.

Manhattan – Angostura Bitters
★★★★★
Klassisk Manhattan-smak. Så klart. Dofter av julkorv, pomerans, nejlika, ek och vanilj. Sagolikt gott, men kanske för klassiskt för avantgardisten.

Manhattan – Celery Bitters
★
Här körde vi på något vis av vägen. Grön stjälkighet och toner av gräs känns inte riktigt hemmahörande här. Smaken av Bourbon och vermouth går förlorad i radhusgräsmattan. Första och sista gången. Tunnan direkt.

Manhattan – Creole Bitters
★★★★
Här händer det lattjo grejor! Det doftar underbart av Svarta Katten och en övergiven ABU-rök. Smakar fint av Bourbon och vermouth, och det lilla salta, rökiga sätter fin snurr i gommen. Nytt. Modernt. Jag vill ha mer.

Manhattan – Dandelion & Burdock Bitters
★★★★
Här har vi också en viss sälta, men även toner av marsipan. Ger en spännande touch till min Manhattan, men samtidigt som original-smakerna fortfarande spelar huvudrollerna.

Manhattan – Grapefruit Bitters
★★
Grapefrukt, vanilj, druvor och ek är kanske inte bästa kombinationen. Dock finns försonande drag som gör mig nyfiken på att mixtra vidare med denna bitter. Härlig syra, mitt i det bittra.

Manhattan – Peychaud's Bitters
★★★
Tillbaka på klassisk mark. När man smakar Peychaud's rent så är det väldigt bittert, men i glaset tillsammans med andra ingredienser händer just det som är kul med bittrar: allting förändras. Här doftar det av karamell och söt frukt. Tyvärr tar smaken udden av druvigheten i vermouthen. ◆

Johan Karlfeldt bloggar regelbundet om sina cocktailäventyr på taffel.se/tockasvansen.

BÄSTA BITTERS

KLASSISKA COCKTAILS MED KLASSISKA BITTERS

1
MANHATTAN
6 cl rye whisky eller Bourbon
3 cl söt vermouth
2 rejäla stänk Angostura Bitters

2
SAZERAC
9 cl rye whisky
2,5 cl sockerlag
3 stänk Peychaud's Bitters
Några droppar Absinthe

3
CALVADOS COCKTAIL
4,5 cl Calvados
4,5 cl apelsinjuice
2,5 cl Cointreau 1,5 cl
Orange Bitters

4
SEELBACH COCKTAIL
3 cl Bourbon
1,5 cl Cointreau
1 cl Angostura Bitters
1 cl Peychaud's Bitters
15 cl Champagne

5
PINK GIN
9 cl gin
3 barskedar Angostura Bitters

ILLUSTRATION: CLARA ALDÉN

Distribueras av Carlsberg Sverige. Alkoholhalt 4,6 % vol. Konsumentservice 020-78 80 20. www.carlsbergsverige.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor.

IT'S RARE TO FIND AN INVESTMENT YOU CAN WEAR.

Rolex is more than just a watch; it's an investment. With a passion for perfection, meticulous craftsmanship and timeless elegance born from the highest quality of materials, the value of a Rolex is as long-lasting as the watch itself. A masterpiece built to endure.

1851 100 YEARS 2011

NYMANS UR 1851

BIBLIOTEKSGATAN 1, STOCKHOLM | STORA GATAN 26, VÄSTERÅS
WWW.NYMANSUR.COM

ROLEX
OFFICIAL RETAILER