

Restaurang VÄRLDEN



KALLT KAFFE Frappe, freddo, cold brew eller islatte?

NOLL PROMILLE Hur duktiga är krogarna på alkoholfritt?

HAMBURG Hetaste ställena i den tyska storstaden

TONSATT Musiken sätter stämningen på Alchemist

PERFEKT PIZZA Hit ska du gå för att äta en slice

BRANSCHEN MÖTS Baristorna har sagt sitt



Vågar satsa

Duo vill utmana normer och regler med ny krog



EN TORNADO AV SMAK I NYA SWEET MASH!

LÄS MER



Upptäck smakstormen **Sweet Mash**. En sofistikerad färsk mosmix som kombinerar potatis, sötpotatis och persiljerot för en balanserad och modern smakupplevelse. En ny restaurangekonomisk Roots-produkt, anpassningsbar för alla rätter och kan enkelt göras vegansk.

Roots by 3N finns hos grossisterna. Tveka inte att kontakta oss. We're rooting for you!

rootsby3N.se | info@3N.se | 042-38 60 30

"Skapa ett roligare mos med välbalanserad smakprofil med Roots nya mosmix."

Marcus Nemrin, kock
Sofiero Slottsrestaurang



Roots



Omslagsbilden är fotograferad av Christopher Hunt.

Restaurangvärlden
ges ut av
Bergkvist Publishing AB
Kärleksgatan 2A,
211 45 Malmö
bergkvistpublishing.se

**Ansvarig utgivare
och chefredaktör**
Pär Bergkvist
par@bergkvistpublishing.se
070-318 45 43

Redaktör
Kajsa Andersdotter Olsson
kajsa@bergkvistpublishing.se

Kafferedaktör
Ida Lassen
ida@bergkvistpublishing.se

Art director
Daniel Back
daniel@danielback.nu

Korrektur
Jenny Cleveson

Kontakt
Kajsa Andersdotter Olsson
kajsa@bergkvistpublishing.se
0760-32 10 52

Tryck
V-TAB Vimmerby 2024

ISSN-NR:
1654-6350

*Restaurangvärlden har
20 000 läsare enligt Orvesto
Näringsliv (2017).*



Nu kör vi!

Hoppas att du tycker om tidningens nya format; det gör att innehållet känns ännu mer relevant, tycker jag! Nu kommer du dessutom kunna köpa Restaurangvärlden på utvalda restauranger, kaféer, hotell och barer runt om i landet. Nytt är också att jag kliver i stora skor och blir redaktör för tidningen. Jag är så peppad på att fortsätta lyfta er som arbetar i branschen!

I det här numret har vi träffat Louise Phalén och Doris Charapkina som öppnar Café Klotet i Stockholm, läsvärt helt klart! Vi pratar också om kaffe, musik på krogen, alkoholfritt och gör ett nedslag i Hamburg.

När ni läser det här är planeringen inför Svenska Gastronomipriset 2024 i full gång, och priset får också en ny kostym, både vad gäller innehåll och plats. Vi introducerar Bagarnas Bagare och Bagarnas Bageri, ett skrå som äntligen ska uppmärksammas. Och vi flyttar dessutom festen till Berns för att få plats med några fler. Den 13 maj är det dags att hylla varandra med pompa och ståt, hoppas vi ses då!

Kajsa Andersdotter Olsson
Redaktör



Skånemejerier

Recept på Banh mi
och andra goda mackor
hittar du på storhushall.
skanemejerier.se

FRISK SMAK OCH KRÄMIG KONSISTENS

Président Tartimalin är en klassisk färskost från färskostens hemland Frankrike. Den är särskilt utvecklad för det professionella köket och har en frisk smak, krämig konsistens och en fetthalt på 18 %. Låt den bli din vän i alla typer av mackor, från den klassiska bageln till den exotiska Banh min. Tartimalins fräscha smak och höga proteininnehåll gör dina mackor både mer njutbara och mer näringsrika.



Président Färskost Tartimalin, Art.nr: 1450



22. Välkommen in!

Louise och Doris basar över nyöppnade Café Klotet på Södermalm i Stockholm. Om vikten av skarp personal och hur det är att öppna krog i brinnande lågkonjunktur.

34. 0%

Alkoholkonsumtionen minskar. Hur möter restaurangerna gästernas efterfrågan och märks den över huvud taget?

46. Kaffet ska vara kallt ...

... i alla fall om du pratar med Alexander, Budha och Lakis.

54. Kaffe & avec

Kaffebaren som tänker utanför koppen. Önskas ett par sneakers till din espresso?

66. Hamburg nästa!

Kockarna, krogarna, kaféerna, vinbarerna och hotellen som sticker ut i den tyska storstaden.

80. Ljudets makt

Den dolda rollen som musikskapare på en av världens mest hypade restauranger. Lars Bork Andersen berättar hur det är.

94. Inside Guides

Var äter jag den bästa pizzan i Göteborg? Restaurangvärldens Inside Guides listar Sveriges pärlor.

110. Servering i matbutiken

Ta ett stopp under handlingen och njut av ett krispigt glas vin.

DESSUTOM I DETTA NUMMER:

5. Ledare 7. Nyheter från restaurangvärlden
12. Nyheter från kaffevärlden 18. Svenska Kockars Förening
62. Barista Summit 100. Svenssons frukt





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



MSC-certifierad hummer

Hel och kokt

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

- Från Kanada
- Redo att servera direkt efter upptining
- Finns i två varianter: 300-350 g & 350-450 g

Royal Greenland Sweden AB · Hylliestationstorg 31 · SE - 215 32 Malmö · Tel.: +46 040-23 78 80

www.royalgreenland.com/sv/foodservice

Nytt
&

NOTERAT



Yaki Ashkenazi, Alexander Bäckman,
Olivia Secher och Henrik Leijon.

Urban Deli expanderar

➡ Urban Deli öppnar den första av två nya enheter i det innovativa life science-huset Forskaren i Hagastaden i Stockholm. De strävar efter att fortsätta vara ledande inom matutveckling och forma framtidens matvanor.

Etableringsansvariga Olivia Secher ser fram emot denna spännande resa och betonar Urban Delis engagemang för att inspirera till smartare och mer hållbara matval. Med ett

starkt team i ryggen är de redo att erbjuda en mix av nordiska och amerikanska smaker.

Urban Deli, ägt av Axfood, har redan gjort sig känt för initiativ som att introducera braxen på tallriken och främja cirkulärt odlad svamp. Med sig i satsningen har de också Fanny Sturén, som senast kommer som hållbarhetschef på Svenska Brassierier. ☺



Linnea och Matilda
arbetade tidigare
tillsammans på Fävikén.

Nofo förnyar sig

➤ Nofo Hotel & Wine Bar är familjeägt sedan 2011 och drivs idag av Alexander Alkestes som vd och Linnea Tammemägi som food & beverage manager. Nu tar de ett nytt grepp tillsammans med Matilda Sandell som restaurangchef och med en ny vinbar som mer ska kännas som ett vinhak. Med en blandning av sydafrikanska, italienska och andra viner på glas kommer Nofo Wine Bar att erbjuda en levande vinlista med både klassiker och naturviner. ☉



NORDREST GÅR ALL IN PÅ SVENSK QUINOA

➤ Nordrest väljer svenskodlad quinoa från Nordisk Råvara i stället för importerad. Genom att samarbeta med lokala bönder strävar de efter en stabil och prisvärd meny som inte kompromissar med kvaliteten. Nordrest har ca 1500 anställda och förutom "vanliga" restauranger driver de restauranger på sjukhus, skolor och företag.

– Varje gång vi berättar för odlare att vi samarbetar med kunder som ställer om till svenska alternativ så jublas det. Det innebär att fler odlare kan känna trygghet i att satsa nytt och utveckla nya växtföljder med bra mat. Det är en bra sak för gästen, vårt lantbruk, vår hembygds biologiska mångfald och Sveriges självförsörjning i stort, säger Tomas Erlandsson, vd på Nordisk Råvara. ☉

ABSOLUT STÄNGT

➤ Under fem år har Absolut Home mottagit nyfikna besökare till Åhus för sina guidade visningar, restaurang, bar och butik. Men den 23 mars 2024 blir den sista dagen att hålla öppet då antalet besökare under lågsäsongen varit för lågt. ☉

CHAMPAGNE TILL NORDEN

➤ Branschorganisationen Comité Champagne, som representerar omkring 370 champagnehus och strax över 1 600 odlare, lanserar Champagne Bureau Nordics och därmed får champagne för första gången en enad röst i Norden.

Arbetet med Champagne Bureau Nordics kommer främst drivas av Maya Samuelsson och Maria Torén, välkända inom den svenska vinbranschen, tillsammans med Elina Gregor som blir director vid Champagne Bureau Nordics. Syftet är att utbilda branschfolk i Norden, däribland media, kockar och sommelier. ☉

Nygammal finkrog i Saltsjöbaden

➤ Villa Skärtofta är en ny krogatsning med herrgårdskänsla i den 100-årsjubilerande hotell- och konferensanläggningen Vår Gård i Saltsjöbaden utanför Stockholm. Här serveras en avsmakningsmeny med italienska influenser, samt konst från förr och nu. Enligt food & beverage manager Liam Gianne och vd Kadi Upmark har kockar rekryterats från Italien, med köksmästare John Bråsth,

sommelier Tiego Martins och restaurangchef Åsa Andersson i spetsen.

– Det var när jag stod framför Villa Skärtofta med dess tinnar och torn som polletten trillade ner; en finkrog i en anrik privatbostad, 20 minuter från Stockholm City och samtidigt mitt ute i skärgården. Det var ett koncept som ännu inte fanns i Sverige och vi hade förutsättningarna att skapa det, säger Liam Ginnane. ☉



FOTO: FANNY RÄDVIK

Tina Hellstadius började sin karriär som servitris och barista. Sedan i augusti 2023 är hon vd för den svenska delen av Compass Group, som är ett av världens största företag.



”Vi har 350 anställda kockar”

Som ny vd för Compass Group i Sverige basar Tina Hellstadius över 450 restauranger, från skola till säteri. Nu ska den internationella restaurangkedjan växa ännu mer.

➡ **Du började i augusti. Hur har din första tid på det nya jobbet sett ut?**

– Under tre månader etablerade vi restauranger till ett ordervärde av 300 miljoner kronor. Hösten 2023 startade vi bland annat restaurang på Råda säteri och i vår kommer vi att starta den stora restaurangen Koppartråden i Sundbyberg med lunch, kvällsöppet och rättigheter.

Vilka olika restauranger har ni?

– Man kan dela upp dem i privat upphandling, som lunchrestauranger på företag, offentlig upphandling,

med bland annat skolor och sjukhus, och den tredje typen, som är som vilken restaurang som helst. Många av dem serverar bara lunch, men vi har också kvällsrestauranger där vi jobbar med jättefina lokala råvaror och hantverkare, och strävar efter att bevara ursprungskaraktären i lokalen.

Kan man få en personlig känsla på en krog som ingår i en stor internationell kedja?

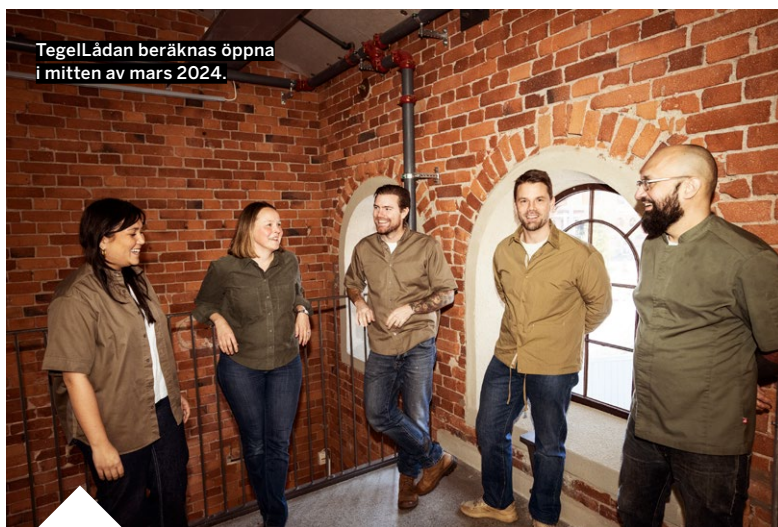
– Ja, vi har ju 350 anställda kockar och de flesta av dem kommer från den klassiska restaurangbranschen, precis som servitriser och övrig kökspersonal. Krister Dahl, som vunnit fyra guld i Culinary Olympics, är chef för vårt kulinariska team som utvecklar smaksammansättningar och hållbara matkoncept.

Vad har ni för planer framöver?

– Vi kommer att stärka vårt kulinariska fokus. Mat, hälsa och välmående blir mer och mer viktigt och även om vi kan erbjuda sådant som städ och kaffesupport på jobbet, är det just maten som är vår kärnverksamhet.

Bör den lilla, passionerade krögaren som kanske går ut och plockar ramslök i gryningen, frukta er framfart?

– Nej, vi har ingen avsikt att konkurrera med den typen av krog. Lunchmaten är vår huvudsyssla, sen har vi ett fåtal kommersiella kvällsrestauranger för att känna av marknaden, testa nya koncept och attrahera nya kockar. Vi vill ha en levande restaurangmarknad och jag tycker inte att vi konkurrerar på samma marknad. ☺



TegelLådan beräknas öppna i mitten av mars 2024.

Lådan blir kedja

➤ Restaurangen TegelLådan öppnar i Norra Djurgårdsstaden i Stockholm, grundad av Jon Widegren, känd för Flippin' Burgers. Utöver Lådan i Vastastan, lanseras här även Lådan Bryggeri och tre egna husöl. Trots ekonomisk osäkerhet satsar man på hantverksöl och street food från grunden, med fokus på mat istället för trender. Lokalen, på 650 kvadratmeter över två plan, strävar efter att vara en familjär mötesplats. Köket serverar streetfood som lobster rolls, ribs och nachos, med

kravmärkta råvaror från svenska producenter, och planerar att inkludera fler svenska hantverksbryggerier i ölsortimentet.

– Det finns en nerv i att göra en så pass stor satsning i det nuvarande konjunktur- och ränteläget. Hantverksöl och street food lagad från grunden låter kanske väldigt 2014. Men, vi brukar säga att folk äter mat, inte trender, och vi ser hur våra befintliga verksamheter klarat sig väldigt bra, säger Jon Widegren i ett pressmeddelande. ☉

Praktik på Silo

➤ *Thomas Abrahamsson, kökschef på Bistro Nobel i Stockholm, i januari jobbade du i köket på Silo i London. Vad tar du med dig från Silo till Nobel House?*

– Det var otroligt imponerande att se hur de jobbar med matsvinn och återvinning. Bland annat fanns det en hoppressad kub i restaurangen, ungefär en kubikdecimeter stor, som bestod av allt avfall de inte kunnat återvinna under det senaste året. Teknikerna i köket skilde sig mycket från dem vi har här hemma och jag fick lära mig många fiffiga sätt att ta vara på saker som jag kommer att testa själv. Men det som gjorde allra starkast intryck på mig var nog ändå hur de var mot varann. ☉



FOTO ANDERS TEGNER

Guld i Stuttgart

➤ Juniorkocklandslaget tog hem guld i Culinary Olympics efter att ha placerat på topp under hela tävlingen.

– Jag hade en bra magkänsla direkt när vi klev in i köket. Även om vi såklart upplevde lite tävlingsnerv och ville leverera så kunde vi verkligen ha kul ihop. Vi har blivit otroligt sammansvetsade under åren vi tränat och tävlat tillsammans, och det är en ära att vara lagkapten för det här gänget. Det känns fantastiskt att Juniorkocklandslaget säkrar ännu ett OS-guld, berättar Melvin Glimstål, lagkapten för Juniorkocklandslaget. ☉

Placeringar för Juniorkocklandslagen:

1. Sverige 2. Norge 3. Danmark

Placeringar för Kocklandslagen:

1. Finland 2. Schweiz 3. Island

1 AV 4 ÄR SUPERSMAKARE



➤ – TAS2R38-genen är inte känd bland allmänheten men skapar problem för många. Personligen har den dock gett mig ett förbättrat smaksinne som varit en superkraft i mitt tidigare arbete som kock. Studier har också visat att genen är överrepresenterad bland

vinexperter och att kokkar kan vara mer känsliga för bitter smak, säger Johan Swahn, forskare i sensorik med fokus på mat och tidigare professionell kock.

Knorr's FoU-avdelning har tagit fram en buljongtärning som ska hjälpa personerna som bär genen att förändra smakupplevelsen och minskar den bittra smaken.

Studien gjordes av Unilever Food Solutions. ☉

Avtal klart för Mälarterrassen

➤ Kommunfullmäktige antog avtalet för Mälarterrassen i december 2023, vilket innebär att Atrium Ljungberg och Stockholms stad går vidare med utvecklingen av en unik mötesplats vid Slussen. Med en yta på cirka 7 000 kvm och planerad öppning från sommaren 2025 kommer Mälarterrassen att husera sex restauranger med uteserveringar och en vy över Gamla stan. Investeringen beräknas landa på cirka 430 miljoner kronor. ☉



FOTO JEAN BLAISE HALL



Svensk seger i Paris

Louis Dupuy-Roudel från Persona i Stockholm tog hem segern i Le Taittinger Prix Culinare i Paris den 30 januari. Tävlingen lyfter fram unga, kreativa kockar och en spännande mix av råvaror.

➔ Det var en lättad Louis Dupuy-Roudel som efter tävlingen avslöjade att han jobbat mycket på smaksättningen i den inskickade rätten. Även planeringsdelen hade fått stort utrymme, något som märktes på hans lugn under tävlingstimmarna.

I tävlingsbidraget ingick bland

annat koltäckt rökt bleka, saltbakad i lapsang-te, hummer och en quenelle gjord på pilgrimsmussla, med champagnesås. Den hemliga rätten som avslöjats kvällen innan, en choux, valde Louis att fylla med en chokladkräm samt servera i tarteform med bland annat timjan, tall och tryffel.

Taittingers president Vitalie Taittinger konstaterade att Louis ödmjuket också var en av hans framgångsfaktorer.

– Det här var en av de bästa kandidaterna vi haft hittills. Det var så genomtänkt och genomarbetat. Hum-

mern var perfekt tillagad, råvaran stod verkligen i centrum; du kunde smaka havet. Det fanns så många lager och avancerade tekniker.

Nytt för i år var att tävlingen blivit mer inkluderande och kreativ, där fokus tidigare främst legat på det traditionella franska köket. En utveckling som välkomnades av Vitalie Taittinger.

– När du går till en restaurang vill du hitta något som är unikt för kocken framför dig. Rätterna ska spegla deras personlighet och historia – och det är precis vad Prix Culinare ska möjliggöra. ☺

Bästa rost!

Det finska rosteriet Good Life Coffee Roasters tog under Nordic Coffee Fest hem priset som "Nordics Best Roaster". Vi har pratat med rostaren Richard Shannon.

➔ **Hur känns det att vinna?**

– Det känns fantastiskt och lite överkligt, men jag är väldigt stolt över det. Jag har rostat kaffe sen 2011 och bott i Finland sen oktober 2020, men jag förväntade mig verkligen inte att vinna eftersom jag visste att det var en tuff tävling med de bästa av de bästa i Norden. Att komma först är en fantastisk känsla.

Berätta lite mer om den vinnande kafferosten?

– Det brasilianska kaffet

från Daterra som alla skulle tävla med var ett intressant och utmanande kaffe på grund av dess låga fukttinnehåll och lilla bönstorlek. Jag var ganska nöjd med rosten och det visade ju sig vara den bästa, vilket överraskade mig lite! Vårt bidrag där vi själva fick välja kaffe var en pink bourbon odlad av Dario Rodriguez Trujillo. Det är ett fantastiskt kaffe som odlats och bearbetats riktigt bra av Dario. Det är rent, sött och komplext med en härlig fruktig karaktär. Jag försöker bara förverkliga så mycket av kaffets potential som möjligt och få det i koppen. Jag känner att jag gjorde hans hårda arbete rättvisa. ☺



FOTO: ALEKSI KUUSIJÄRVI

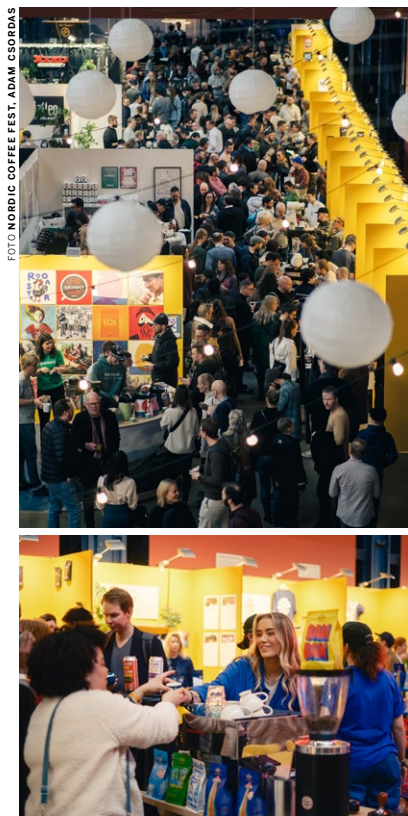
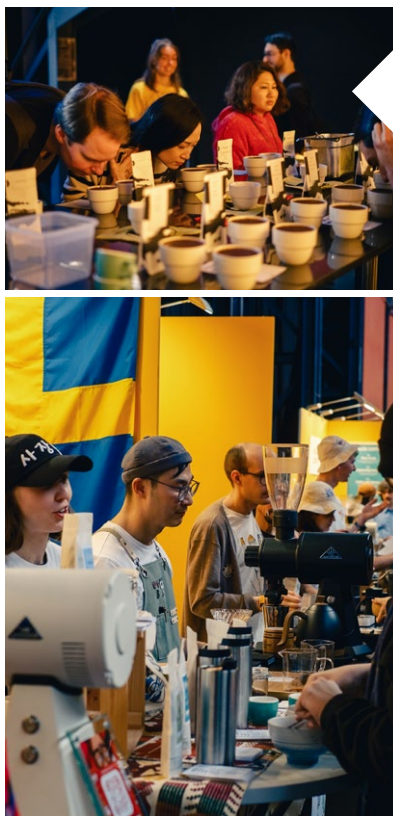


FOTO: NORDIC COFFEE FEST, ADAM CSORDAS



Kaffefest i Göteborg

➔ Den 24–25 februari arrangerades Nordic Coffee Fest 2024 i Göteborg. En kaffefest där större delen av Nordens kaffeindustri och kaffeälskare samlades för att hylla det gemensamma intresset: kaffe. Under eventet arrangerades en rad olika kaffeprovningar, masterclasses, föreläsningar och provningar av olika kaffeutrustningar. I Roasters Village befann sig några av Nordens mest tongivande rosterier och där hade besökarna möjlighet att smaka på utställarnas olika rostningar samt delta i olika kaffetävlingar. Förutom kaffe stod hållbarhet i fokus och de besökare som önskade provsmaka de olika kaffesorterna fick antingen ta med sig en egen kopp eller låna en kopp på plats. Festivalen arrangerades av Ordna Event Agency med Steven Moloney i spetsen, med målet att skapa en mötesplats för kaffeälskare i hela Norden. ☺

Möt nya Arla® JÖRÐ Barista



I flera år har vi arbetat med att fullända skummet, mönstret och smaken i Arla JÖRÐ Barista. För att du ska kunna fortsätta göra perfekta cappuccinos, frappuccinos och latte art utan att kompromissa med smaken när vi väljer växtbaserat. Arla JÖRÐ Barista, gjord på svensk havre – plantbased perfection.

Vi ses på kund.arla.se



**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART



Oatly är med som samarbetspartner till fler Barista Summit för att höja statusen för baristayrket.

Mot hållbarhet i alla led

Först i Göteborg och nu i Malmö har Restaurangvärlden tillsammans med Oatly genomfört Barista Summit. Vi pratade lite extra med Catarina Lüdtke, som arbetar med att utveckla det kaffeinriktade sortimentet, och Lena Löfving, som är hållbarhetsexpert på Oatly.

➔ **Klimatpåverkan är komplext, hur beräknar ni ert avtryck?**

– Vi kalkylerar vårt klimatavtryck genom att titta på LCA (Life Cycle Assessment), alltså allt från hur havren odlas till hur den produceras, pakteras och levereras till butiker. Vårt klimatavtryck skrivs på våra produkter så att kunderna ska se hur deras val påverkar planeten, berättar Lena.

Är det baristorna eller kunderna som efterfrågar ett klimatsmartare alternativ?

– Det skulle jag säga är båda. Kaffe är i grunden inte en hållbar vara för oss i Sverige. Vi skickar det från länder långt bort för att konsumera det här, och ibland skickas det långt bort från Sverige igen för att konsumeras där. Då är det bra att kunna göra något för sin klimatpåverkan. Men det krävs nudging, att baristor föreslår en havremjolk istället för komjolk till sina kunder och berättar att den har lägre klimatpåverkan till exempel, flickar Catarina in.

Ni har en ny produkt här på eventet, berätta om den.

– Vi har alltid velat ha den bästa

baristaprodukten på marknaden, men under en lång tid har jag och några kollegor känt att vi kanske inte utvecklat den så mycket. Det finns så många drycker på marknaden som är grymma så vi vill bli ännu bättre. Vi har gjort en ny version som vi under många år samlat information till. En kollega till oss ställde upp i en baristatävling i Nederländerna med en lite lättare version av vår baristadryck som han egentligen hade blandat själv. Men det gick jättebra för honom med den, vilket gjorde att vi fortsatte utveckla på den vägen, fortsätter Catarina. ☺

Läs mer om det senaste Barista Summit på sidan 62.



LÄS MER PÅ
RA.ORG



Hjälper dig att lyckas!

Jubileums KAFFE

Nu lanserar vi på KåKå ett eget kaffe med 100% Arabica-böner. Vi erbjuder både mellanrost och mörkrost. Kaffet levereras i praktiska portionspåsar om 100 eller 125 gram som används till 1,8/2,2 liter vatten för bästa smakupplevelse. Jubileumskaffe från KåKå rostar i Sverige och är Rainforest Alliance-certifierat.

Vårt kaffe är otroligt prisvärt och fantastiskt gott!



Scanna koden för att läsa mer om vårt goda jubileumskaffe!

KåKå AB | Tel 010-484 99 00 | www.kaka.se
Följ oss på INSTAGRAM: @kaka_orkla



Full av smak, full av framtidstro

Jag har alltid känt att med våren kommer ett löfte om nystart. Stegen blir lättare, luften klarare, framtiden ljusare. För mig står ett ord i centrum när det handlar om måltidens framtid: ansvar. Ansvar gentemot våra resurser, vårt samhälle och vår planet. Hållbarhet har aldrig varit viktigare och det är nu, mitt i de ekonomiska prövningarnas tid för restaurangbranschen, som vi måste fördjupa vårt engagemang och tänka större än någonsin tidigare.

Hållbarhet är ingen enkel fråga. Det är en fråga som omfattar sociala, ekonomiska och miljömässiga aspekter. Vi måste se till att alla dessa dimensioner beaktas i våra beslut och handlingar. För vad betyder hållbarhet i grunden? Att något håller länge. Att vi – mänskligheten och planeten – ska hålla länge. Det finns en mängd hållbara alternativ när det gäller råvaror och resurser. Vi behöver återupptäcka och utnyttja dem på bästa sätt. Vi behöver arbeta hållbart och säkerställa att alla är med.

Det kan kännas lockande, ibland rentav nödvändigt, att prioritera kortsiktig vinst över långsiktig hållbarhet. I den tid vi befinner oss



”

DET ÄR PRECIS
NU SOM VÅR
VILJA OCH
KREATIVITET
MÅSTE SÄTTAS
I ARBETE
FÖR ATT HITTA
INNOVATIVA
LÖSNINGAR

i nu är det lätt att fastna i utmaningar som kan kännas oöverstigliga. Men det är precis nu som vår vilja och kreativitet måste sättas i arbete för att hitta innovativa lösningar, och samverka även med gästerna för en hållbar nutid och framtid. Tillsammans genom hela kedjan kan vi övervinna dessa utmaningar och forma en mer hållbar framtid för oss alla. Var och en för sig blir det svårare.

När jag lyfter blicken finns möjligheterna där. Den delade passion som genomsyrar vår bransch och alla möjligheter till samarbete – för att vi vill nå samma mål. Genom ekonomiskt smarta beslut, genomtänkta val och strategier samt en vilja att se varandra som kollegor snarare än konkurrenter kan vi skapa en hållbar restaurangbransch som inte bara överlever utan också blomstrar.

Det må vara en kliché, men en kliché finns ju just för att den är sann: Alla kan inte göra allt, men alla kan göra något. Våra handlingar idag kommer att påverka våra möjligheter och vår framtid imorgon. Tillsammans kan vi göra skillnad och skapa en godare restaurangvärld – både i och utanför köket.

Nina Wahlgren Gill

Kommersiell direktör på Menigo



KLASSIKER FRÅN HYLLAD CHABLIS-PRODUCENT MED TERROIR I FOKUS



AFTONBLADET 6/8 2021

**BRA
KÖP**

AOV NR 1 2024
STORA VINGUIDEN



AFTONBLADET SÖNDAG
6/8 2023



VINBÖRSEN.SE
MARS 2023



Kontaktinfo på wineaffair.se/restaurant
eller maila order@wineaffair.se
så kontaktar vi dig.

QR-kod
för order



Nr 6237 Chablis 1er Cru Grande Cuvée La Chablisienne, 259 kr ex moms, 750 ml. Alk 13%. 70631 Chablis Le Finage La Chablisienne, 169 kr ex moms, 750 ml. Alk 12,5%.

Nr 5585 Petit Chablis La Chablisienne, 159 kr ex moms, 750 ml, 89 kr ex moms, 375 ml. Alk 12,5%. Nr 74613 Chablisienne Bourgogne Chardonnay, 129 kr ex moms, 750 ml. Alk 13%.

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

5 snabba med Marie Skogström



Marie Skogström är sedan 2020 coach för Svenska Kocklandslaget och har ansvar att driva den gastronomiska utvecklingen i laget framåt.

1 Var hämtar ni som lag, inspiration?

– Till stor del hämtar vi inspiration från varandra. Ofta slänger någon upp en idé som vi spinner vidare på, utvecklar och testlagar. De fantastiska råvaror, resor och producenter vi omges av inspirerar oss också massor!

2 Vad är drivkraften inför tävlingarna?

– Att vi vill bli bäst i världen! Vårt pannben och gemensamma vilja att lyckas ger oss otroligt mycket drivkraft – vi är som en familj!

3 Hur förbereder ni er inför pressen och stressen under tävlingarna?

– Jonas Franzén som är vår mentala coach är ett oerhört psykologiskt stöd. Genom samtal med kockarna får han dem att lära känna sig själva och förstå vad som händer

inombords när man är under press i många timmar. Han hjälper kockarna med verktyg för att hantera känslor och stress under tävlingarna. Vi tränar så mycket tillsammans att vi lär känna varandra och se mönstret i våra olika pressade situationer. Embrace and love your fears brukar jag säga!

4 Hur utvecklas tävlingsrätterna under träningsperioden?

– Vid varje träningstillfälle utvecklar vi smak, teknik och handlag. Målet är att våra nio timmar i boxen under tävling ska kännas smooth. Vi vill leverera smaker i världsklass med ett stort leende och stolthet. Alla som tävlar och hejar ska dras med och imponeras av vårt lag, som är världens mest jämställda!

5 Är det någon speciell teknik eller råvara som du tror kommer att trenda under 2024?

– Jag tror att "nose to tail" fortsatt kommer att trenda i allt från kött till grönt. När råvarukostnaderna rusar så måste vi ta hand om allt som köps in. ☺



Eva Carlberg är ansvarig för köket, som hon bemannar tillsammans med kockar och volontärer årets alla dagar.



Ett mättande samarbete med Skåne Stadsmission

➡ Omvärlden förändras, allt fler får det svårt att klara sin vardag och hamnar i ekonomisk kris och utanförskap. Då känns det naturligt för oss att hjälpa till med det vi brinner för – en god, varm och mättande lunch. Vi är glada och tacksamma att vi får möjlighet att göra gästspel på Skåne Stadsmissions restaurang Café David en gång i månaden under 2024. Vi vill, tillsammans med våra sponsorer och medlemmar,

försöka bidra med det som vi är bäst på. Efter vårt första gästspel i januari 2024 kan vi bara konstatera att behovet är stort och att det är en fantastisk chans att tillbringa en dag i köket med den fantastiska personalen på plats och få lyssna på gästernas berättelser.

Under gästspelet i januari serverades 200 gäster. Det bjöds på nattbakad kalkon, coleslaw och rostade potatis. ☺

Om Café David

Café David är öppet alla dagar och serverar gratis frukost till de socialt utsatta i Malmö och för 30 kronor kan man även äta väl-lagad husmanskost till lunch. Drivkraften ligger i att se varje individ, alla är välkomna och inkluderas i gemenskapen. När magen är mättad finns socialarbetare, sjuksköterska, läkare, tandläkare och jurist redo att hjälpa till för en bättre tillvaro. Råvarorna skänks och har ofta kort bäst före-datum så kockarnas kreativitet är nyckeln till framgång. För många av Malmös utsatta är maten på Café David en livlina.

NÄTVERKET FÖR UNGA KOCKAR



➡ Young Chefs Club Sverige startade redan 2013 av Svenska Kockars Förening och är en del av ett stort internationellt nätverk för unga kockar. I Sverige jobbar föreningen för att stärka framtiden för yrket och öka intresset för branschen.

– Som medlem får du ett nätverk, utbildningar och kunskap, ett sammanhang som är svårt att överträffa för en ung kock, säger Emilia Norling som är sekreterare i föreningen.

Som studerande kock är det gratis att vara med i föreningen, som finns i alla distrikt i Sverige. När du är färdig med studierna går medlemskapet över till Svenska Kockars Förening. ☺

18/3

Då tävlar Sverige i Nordic Green Chef, Nordic Junior Chef, Nordic Chef, Nordic Bakery Cup och Nordic Waiter. Tävlingarna går av stapeln på Foodexpo i Herning i Danmark den 18 och 19 mars.



VI SPRIDER SVENSK GASTRONOMI!

Vi vill välkomna dig till Svenska Kockars Förening. Lär känna oss och bli medlem på www.svenskakockarsforening.se



RÅVAROR SOM FÅR DIN RESTAURANG ATT VÄXA

Minns du när passionen slog rot? Dofterna och smakerna som tände lusten till maten, köket, det kreativa hantverket. Det är där vi möts, vi färskvaruspecialister och du. I samma brinnande intresset för råvaror och smaker utöver det vanliga.

Vi levererar färskvaror av högsta kvalitet. Och djup kunskap. Fukt och grönt, kött, fågel, fisk, skaldjur och egen deli. Från lokala producenter i din närhet såväl som utvalda gårdar långt bort. Vi har egen import och förädling av såväl kött som frukt och grönt. Vi hängmörar, styckar, maler, skalar, skivar, tärnar och pressar. Och levererar när du behöver det*.

Vi känner ditt kök och dina utmaningar. Tillsammans kan vi få nästan vad som helst att växa – producenter, restauranger, kockar – ja, hela branschen. Sida vid sida skapar vi godare smakupplevelser, och godare affärer.

Upptäck hur på [färskvaruhallenmenigo.se](https://farskvaruhallenmenigo.se)



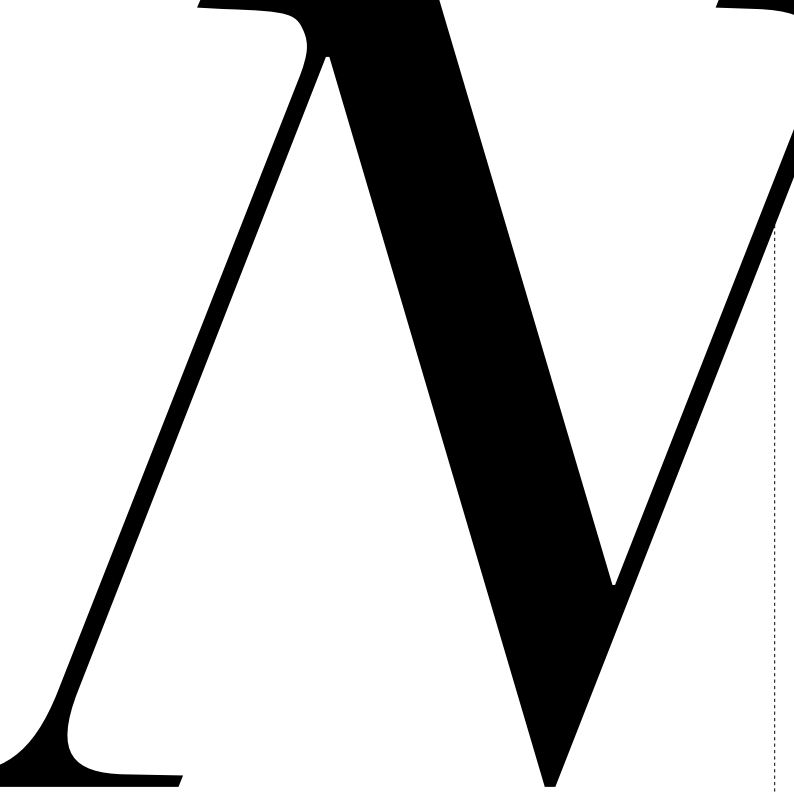
* Lokala avvikelser gällande stopptider, antal leveransdagar och sortiment förekommer.



Folkliga förnyare

På nyöppnade Café Klotet speglar maten, drycken och kulturen en ambition om att krogen ska bli en samlingsplats med varm atmosfär. Restaurangvärlden har träffat köksmästaren Louise Phalén och chefs-sommeliererna Doris Charapkina.

TEXT PIA BENDEL FOTO CHRISTOPHER HUNT



edanför de stora fönstren med utsikt över Gamla stan ser vägnätet ut som barndomens bilbanor och fordonen ser ut som leksaksbilar. Louise Phalén och Doris Charapkina befinner sig i en intensiv arbetsperiod när vi ses i byggdammet på den kommande krogen vid Slussen. Även om de är etablerade i restaurangbranschen har ingen av dem har tagit plats i media före den här intervjun. De beskriver sig själva som personer som hellre jobbar hårt än syns i publika sammanhang. Denna måndagsmorgon flödar dock samtalet lätt och de båda kollegorna bollar svaren på våra frågor mellan sig på ett så sömlöst sätt att det ibland är svårt att minnas vem som sa vad när den här texten sedan skrivs.

På Café Klotet, som är namnet på den nya krogen, vill duon skapa en välkomnande atmosfär. För att lyckas med detta lutar de sig mot tre ben: maten, drycken och kulturen, vilka alla får ta lika mycket plats.

Louise, som är köksmästare, berättar att hon tagit med sig en del av den identitet hon byggt upp på sin senaste arbetsplats Grus Grus och snickrat vidare på den. "Brun kylskåpsrens" är hennes (oväntade) mantra, vilket betyder spontant tillagad mat, i det här fallet med sydeuropeiska influenser. Skillnaden är att man här inte kommer servera mellanrätter utan menyn på Café Klotet har en mer klassisk a la carte-uppbyggnad, dessutom kommer maten att vara ännu mer rustik. Fokus ligger på få komponenter med hög kvalitet där hantverket får mycket utrymme.

– Jag tar hem råvaror, efter säsong såklart, och bygger ett bibliotek av dem. Exempelvis beställer jag svensk brunkrabba och gör fem olika grejer av den som sen pytsas ut när vi vill ha dem. Det är en extremt dynamisk meny, berättar Louise.

Detta i stället för att allt på menyn består av brunkrabba när den precis kommit in så som är vanligt på många av dagens råvarufokuserade restauranger.

Drycken då? Doris som är chefsommelier berättar att hon har en tydlig vinfilosofi – att vin inte ska vara pretentiöst. Vin är för alla, enligt henne.

– När jag som 23-åring gled in på Restaurangakademien var det många sommelier där med vita skjortor som snurra-de på stora bourgognekupor, det vill jag bort från.

Det folkliga tankesättet fick hon på Burgundy där hon jobbade i tre år. Även på Schmaltz varifrån hon kommer senast satsade man mycket på vinet. Där var det viktigt med både kvalitet och prisvärdhet. Det fanns allt från "supernaturligt" till konventionellt och både unga och gamla viner. På Café Klotet är den röda tråden tillgänglighet. Doris lovar inte väldigt många viner på listan men att det ska finnas en bredd. Tillgängliga viner rimmar väl med krogens helhetstanke.

– Vi vill inte skriva någon på näsan eller försöka uppfinna hjulet igen. Jag säger inte att det är något fel på att en gäst får förklarat för sig hur man ska göra men personligen är jag trött på "Hej, har ni varit här förut? Nej, okej, då ska jag berätta för er hur det går till." Gästerna kommer att ha varit på en restaurang förut och då ska vi göra det enkelt för dem att förstå. Meny, dryck, mat, allt ska vara tryggt utan att vara tråkigt. Det ligger i tiden med en produkt som har utrymme för spontanitet samtidigt som man vet vad man kan förvänta sig.

Ambitionen är att skapa en naturlig samlingsplats på Södermalm. Svenska Brassierier, vilka står bakom krogen, har en egen kulturavdelning och den kommer att nyttjas till bland annat livemusik och konstutställningar. Som gäst ska man kunna komma för att ta ett glas vin och se en spelning lika gärna som för att äta och dricka gott. Båda poängterar att kultur kan vara väldigt många olika saker, det



På Café Klotet kan du förvänta dig spontant tillagad mat med sydeuropeiska influenser.

.....

*”Meny, dryck, mat, allt ska vara
tryggt utan att vara tråkigt.
Det ligger i tiden med en produkt som
har utrymme för spontanitet”*

.....





Louise och Doris vill inte att Café Klotet blir kategoriserat som en takrestaurang. De vill att man kommer för atmosfärens skull och för att äta och dricka gott. Den vidunderliga utsikten får man på köpet.

LOUISE PHALÉN

GÖR: Köksmästare
på Café Klotet.

ÅLDER: 32 år.

BOR: Hägerstensåsen.

DORIS OM LOUISE:

"Viljestark, kreativ och
empatisk. Ser människors olika
förutsättningar."

FAVORITKROGAR: Cave Nizza,
Savant och Bar Montan. Går
också gärna till Lennart och Bror
Fisk för att de är opretentiöst.

FÖREBILDER: "Jeremy Lee på
Que Vadis i London exempelvis,
han är otrolig. Jag gillar folk som
är lekfulla i sina matuttryck."

BAKGRUND I URVAL: Har
jobbat på krogen/kaféer/
konditorier sedan hon var
12 år. Arbetade i servicen på
Råkultur i två år efter gymnasiet.
Därefter följde kockutbildning i
Helsingborg. Första kockjobbet
hade hon på Svartsö krog i
Stockholms skärgård dit hon
har återvänt flera säsonger.
Näst på tur stod på Djuret.
Sedan väntade Nook där hon
var sous chef. Följande steg var
Matateljén. Senast kommer
Louise från en kökschefstjänst
på Grus Grus.



*”Det är okej att komma som man är till oss,
även när du känner dig lite sunkig
och trött i en hoodie och behöver en bit mat
och kanske varva ner”*

är också ett område de är uppriktigt nyfikna på och kommer att utforska med tiden.

För att bli en naturlig samlingsplats är en varm och välkomnande atmosfär viktig.

– Jag hoppas att man i kommande recensioner inte bara bedömer maten utan helheten. Helst vill jag att man enbart skriver om hur trevlig atmosfären är. På Grus Grus stod jag ibland i luckan och tittade på hur trevligt folk hade när de pratade och umgicks. Det var ett ibland väldigt högt men trivsamt sorl, berättar Louise.

– Vår inställning är att allting löser sig, utvecklar Doris och fortsätter: – Okej, ni är 10 personer, vad vill ni göra? Sitt här eller stå här så kommer vi strax! Vi är mjuka i knäna.



Louise och Doris har varit med från början i skapandet av Café Klotet. De skrev till och med affärsplanen.

Har de då tänkt på att hitta lösningsorienterad personal som kan hantera detta?

– Ja, vi har rekryterat många olika personligheter! Både front of house och back of house finns människor som brinner för det vi gör. De känner sig även trygga med att de får ta plats i konceptets utveckling. Verksamheten har kanske blivit något annat om ett halvår och då kommer de ha varit med om att ha utformat det. Inom vissa ramar, såklart.

Det första Louise tänkte när hon fick frågan om att hoppa på det här projektet var att hon behöver en Doris, för ensam är inte stark. Louise gick på magkänsla när hon kontaktade sin nuvarande parhäst, för trots gemensamma vänner och att de hade serverat varandra var de inte bekanta när de började arbeta tillsammans. På kort tid har relationen blivit tajt och de är väl synkade.

– När du visade din servicemanual, säger Louise och tittar på Doris, tänkte jag att den är precis vad jag har längtat efter, det vill säga att man har ramar för allt från hur man bemöter en gäst till hur vi i personalen ska vara mot varandra.

Doris fyller i:

– Det är väldigt högt till tak mellan oss i och med att båda är superkreativa, om man får säga så om sig själv. (Doris skrattar, vilket hon ofta gör). Båda tänker högt hela tiden, it's a gift and a curse, men det har varit toppen för den arbetsprocessen.

Att få vara med från scratch var det som lockade mest med de nuvarande jobben. Och Café Klotet-projektet har varit mer givande än båda kunnat förvänta sig.

– Vi skrev under anställningskontrakten för att vårt arbete är en resa men man vet ju inte var man hamnar i förväg, säger kollegorna i symbios.

Hela processen började med en historia om ett ölkafé, Café Klotet, som revs när Slussen byggdes. Arkitekterna var redan inkopplade när Louise och Doris klev på men sen var det denna dynamiska duos uppgift att skriva affärsplanen. Något som inte tog mer än två dagar. Denna har sedan bollats med många av de kompetensgrupper som finns inom Svenska Brasserier. Matilda Jackson har varit projektledare och har ibland fått leda över viss bängstyrighet.

Café Klotets direkta granne och systerkrog, eleganta Gondolen, ses inte som en konkurrent. De är varandras motsatser, förklarar Louise:



CAFÉ KLOTET

TILLTÖGG

CHIPS ME biff!
ST → från?
ZAMI
SKSVÄLAR

MACUA?

TILLTÖGG
FOMCES
SALAN
MAJO ?

* DRÄJDA?

SMRÄTTER

BU HHI
D MED TROP
ER VARNA
MARTEUR
LASAGNE ♥

FÖRRÄTTER
KRONÄRSTUOC
BLACH+ISK

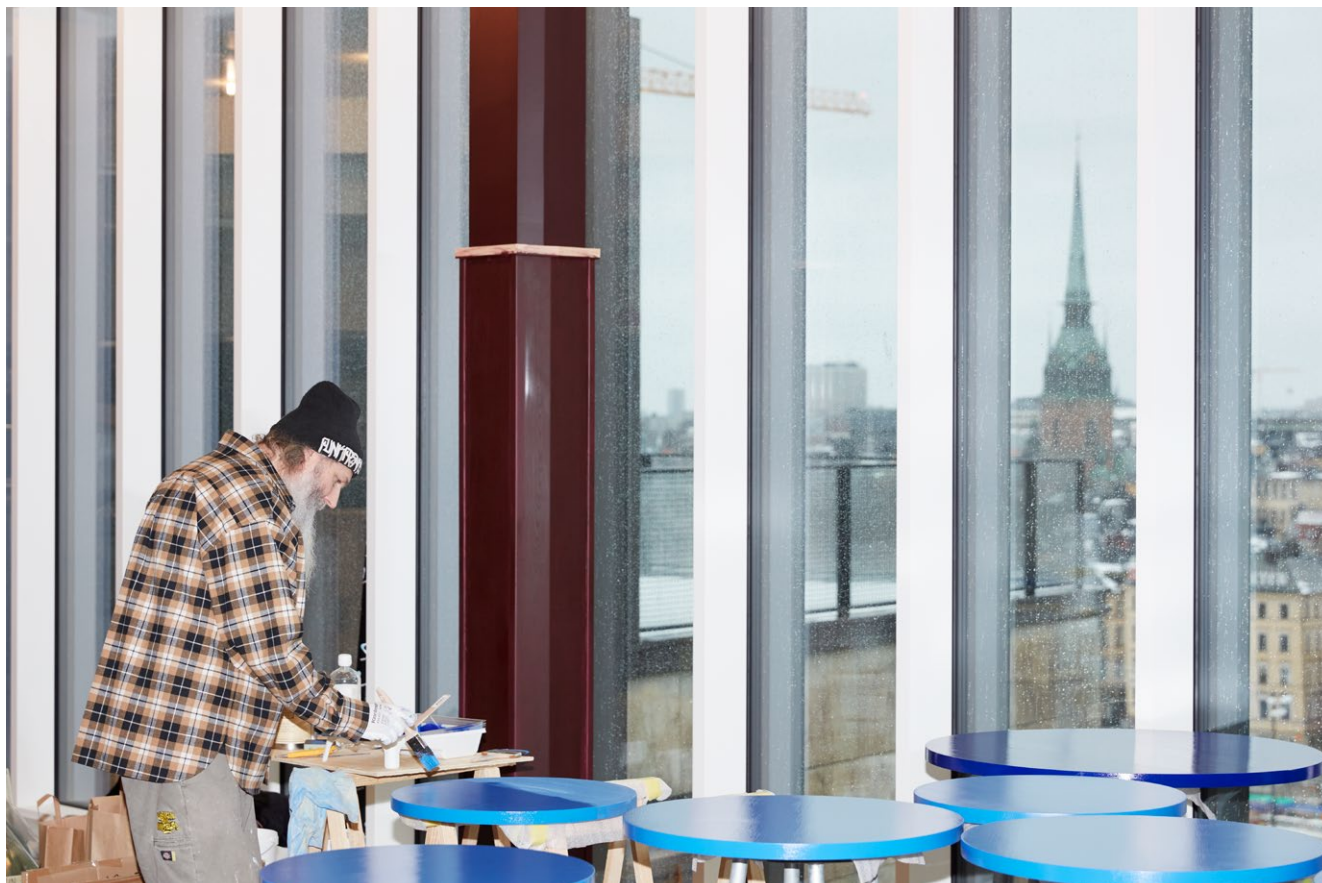
DESS EFTERRÄTTER

ROMANA MED GRADVE
ÄKTA CIOCKAMPUPPING
KORBBAR?
KANSUE GLASS MED POPPINGIS

STRESSER!

KORT OM KAFÉ KLOTET

Maten är inspirerad av sydeuropeisk husmanskost där fokus ligger på få komponenter med hög kvalitet där hantverket får ta plats. Restaurangen har cirka 95 platser inomhus varav hälften är drop-in. Namnet till krogen är taget från föregångaren Café Klotet som låg på Klotgränd nedanför Katarinahuset mellan 1877 och 1935.



Doris och Louise går igenom Svenska Brasseries förråd av porslin och bestick för att se om något är passande och går att återanvända.

DORIS CHARAPKINA

GÖR: Chefssommelier och driftschef på Café Klotet.

ÅLDER: 30 år.

BOR: Mariatorget.

LOUISE OM DORIS: "Driven, stöttande och rolig. Vi skrattar mycket ihop".

FAVORITKROGAR: "Är jävig men Babette, Cave Nizza, Schmaltz och Tengu är toppenkrogar som alla har sin egen röda tråd. Har också haft toppenbesök på Bar Montan. Gillar även Rolfs kök".

BAKGRUND I URVAL: Började jobba på kafé som 14-åring. Hade först siktet inställt på att bli kock men det var front of house hon stannade för. Doris ambition har alltid varit att kunna lite om allt vilket bottnar i en barndomsdröm att öppna ett eget hotell. Hon har både läst en barutbildning och till sommelier på Restaurangakademien. En praktik på Omakase Köttslöjd ledde till jobb på systerkrogen Burgundy, liksom en praktik på Esperanto gav jobb på Sommarsalongen. Ett kort tag hittade man Doris på Babette, vilket föranledde hennes senaste anställning på Schmaltz där hon arbetade i nästan tre år.



”De lagar och regler som finns för att driva en restaurang i Sverige bidrar till att vi är begränsade i vad vi kan göra. Börjar vi rucka på dem tror jag vi kan se något otroligt blomstra”

– Tanken är att skapa ett hus man kan röra sig i. Kanske börjar man med att äta på Gondolen och sen kommer man på en drink hos oss och ser en spelning, eller tvärtom. Troligtvis kommer vi kunna dra nytta av varandras styrkor. Att restaurangerna kompletterar varandra har också fallit sig naturligt och har aldrig varit en issue.

För några år sen var det snålt med takrestauranger i Stockholm, inte minst på Södermalm, men på senare tid har det öppnat ett helt gäng där Celeste och Freyja är ett par exempel. Det här är inget radarparet har reflekterat över även fast Café Klotet också har en vidunderlig utsikt på toppen av ett hus.

– Jag undrar varför det inte har funnits förut? Stockholms siluett på sommaren är det vackraste vi har, är Doris spontana reaktion.

– Det kan inte finnas för många takrestauranger och alla har väldigt olika inriktningar. Jag tror att vi är så pass unika och bra att det kommer finnas plats för oss, utvecklar Louise som fått lite mer betänketid.

Detta betyder inte att Doris och Louise vill kategorisera sin arbetsplats som en takrestaurang, de vill hellre att man hittar till dem för att det är en bra krog och så får man utsikten på köpet.

Hur är det då att öppna ett nytt ställe i en lågkonjunktur? Båda gör klart att alla drabbas av detta på individnivå så det är klart att även de är påverkade personligen. Vad det gäller krogen har det beaktats när konceptet formades. Prisvärdheten är viktigare än det hade varit för några år sen och det är en utmaning att köpa in saker och att sätta priser i dagsläget. Den typen av samlingsplats de vill skapa har dock en funktion i sådana här oroliga tider. Doris förklarar:

– Ekonomin och världsläget lilar med hur vi är som personer. Båda är loppistjejer i grunden och inte så knussliga eller fina i kanten. Jag tror att det man saknar idag är trygghet och det finns inte utrymme för den hemlagade maten hemma hos den moderna förvärvsarbetaren på samma sätt som förut. Vår mat är inte hemlagad men vi vill att det ska smaka hemlagat. Vi serverar söndagsmiddag fem dagar i veckan, inte sju varianter av blomkål.

För ännu prioriterar stockholmaren att gå ut på krogen och Café Klotet vill bli stället man går till om man bara ska gå ut en gång den månaden, även om gästerna naturligtvis är välkomna flera gånger. Louise har positiva erfarenheter av ett liknande tänk:

– Grus Grus stod sig starkt genom hela pandemin och jag tror att det berodde att man inte behövde boka bord hos oss utan kunde vara spontan. Det gör att restaurangbesöket inte blir så laddat.

– Och det är okej att komma som man är till oss. Du är välkommen även när du känner dig lite sunkig och trött i en hoodie och behöver en bit mat och kanske varva ner, fyller Doris i.

Frågan är ändå om det finns utrymme för nyetableringar. Även det har Doris svar på:

– Mat- och dryckeskunskapen är väldigt hög i Sverige och det kommer alltid finnas en nyfikenhet på nysatsningar. Vår utmaning är att vara så stabila att gästerna kommer tillbaka. Det är fint att ha Svenska Brassierier i ryggen eftersom de satsar på krogar som varar länge. Hur gästen betar sig kommer att få styra vår riktning mycket.

Eftersom det flera gånger förklarats att Café Klotets besökare kommer vara med att utforma innehållet blir det naturligt att fråga vilka krogtrender som väntar runt hörnet. ”Stökigt! Laglöst!” lyder de snabba svaren. Båda tror att man alltmer kommer utmana normer och regler för hur en restaurang ska vara. Som redan existerande exempel nämns ett av Doris favoritställen, Bar Europa, som drivs av bland annat personer i reklambranschen. Framför allt är det den höga, lättsamma barstämningen hon tycker om. Bambi är också ett ställe som bryter mot alla möjliga regler.

– De gör saker som är provocerande för oss som är skolade och det kittlar mig. Det vore roligt om de här ställena mjukar upp hur vi ser på restauranger i Stockholm. Att det sen kan få växa och staden blir ett Köpenhamn eller ett Paris så småningom. De lagar och regler som finns för att driva en restaurang i Sverige bidrar till att vi är begränsade i vad vi kan göra. Börjar vi rucka på dem tror jag vi kan se något otroligt blomstra.

Morgonen har övergått i förmiddag och här avslutas en av de allra första intervjuerna någonsin med Louise Phalén och Doris Charapkina. Mycket talar för att vi kommer att se mycket mer av dem båda i framtiden. ☉

– Både jag och Louise har varit tvungna att laga mat hemma tidigt på grund av hårt arbetande föräldrar, för mig var det absolut det som väckte mitt intresse att bli kock (även om det var front of house som sedan blev hennes grej). Jag vill tacka alla som har fostrat mig. Min första lärare inom matsalsarbete var Erik Videgård. "Det tar lika lång tid att duka upp ordentligt som det tar att duka snett och sen rätta till det", sa han.

– Jag har lärt mig otroligt mycket som kökschef på Grus Grus. När jag fick det här erbjudandet trodde jag först inte att jag skulle ta det för att jag trivdes så bra. Jag vill dock prova att öppna något eftersom jag inte har inte gjort det förut. Och Svenska Brasserier gick med på de krav jag ställde, bland annat att jag skulle få ta med mig de leverantörer som jag brinner för, exempelvis Rosa skattlådan, Lilla Labäck och Skilleby trädgård.





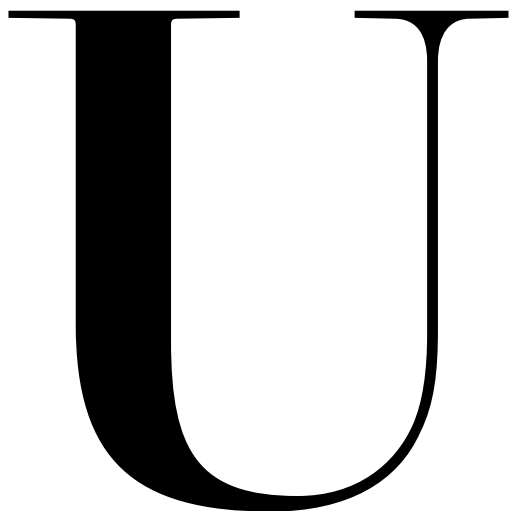
Voll pr

En alkoholfri trend sveper över världen.
Även svenskar, i synnerhet de unga, dricker allt mindre.
Men hur duktiga är krogarna på alkoholfritt
och hur öppna är gästerna?

TEXT EVA KVANTA



omille



Under 2000-talet sjönk alkoholkonsumtionen kraftigt i Sverige, kanske framför allt bland framtidens krogbesökare: de unga. Enligt Systembolaget ökade deras alkoholkonsumtion dramatiskt under 1990-talet, för att nå en toppnotering strax efter millennieskiftet. Sedan dess har den totala konsumerade alkoholvolymen för tonåringar åtminstone halverats. Enligt en stor studie vid Stockholms universitet beror trenden bland annat på ett minskat grupptryck – det har helt enkelt blivit mer accepterat att välja bort alkohol.

Även bland vuxna har konsumtionen minskat under de senaste 20 åren, om än inte lika markant.

I USA har försäljningen av alkoholfria drycker ökat med drygt 20 procent per år under de senaste åren och alkoholfria cocktailbarer växer upp som svampar ur jorden i storstäder världen över. Här i Sverige var restaurangen på Fotografiska i Stockholm tidigt ute; 2016 öppnade de en bar som uteslutande serverade alkoholfria alternativ. Ett par år senare serverades en uppsjö av alkoholfria drinkar på alla Stureplansgruppens krogar i Stockholm. Enbart på Spy Bar fanns ett femtiotal alternativ.

Sayan Isakssons restaurang Nour ligger på Norrmalm i Stockholm. Samuel Viktorsson, restaurang- och dryckesansvarig, berättar att nästan hälften av all dryck som beställs är alkoholfri. Maten på krogen har en nordisk-japansk inriktning, vilket också speglas i de alkoholfria och mixade dryckespaketet.

– Bland annat finns det en dryck med svenska granskott som jag mixar upp med gurka och alkoholfri öl från Omnipollo, berättar Samuel.

Han fortsätter:

– Jag gillar principen att använda en lokal huvudråvara tillsammans med ett japanskt inslag, som vit, fermenterad sojasås eller shiitake. När vi hade säsong på hela yuzufrukter använde jag gärna zesten i dryckerna. Över huvud taget använder jag gärna restprodukter från köket.

Hur kommer du på dina kreationer?

– Jag tror att jag har ett visst försprång jämfört med vissa sommelierers eftersom jag jobbat mycket med cocktails tidigare. Redan då var jag ganska nördig. Som sommelier är jag däremot relativt ny. Jag tycker att det är kul att komma in från det hållet.

Inspireras du av vinpaketet när du skapar alkoholfria paket?

– I vissa fall inspireras jag av den alkoholhaltiga drycken och försöker efterlikna smakprofilen, vinkeln som drycken attackerar rätten från är samma. I andra fall är det helt olika. Med fiskrätten har vi ett chardonnayvin som är klassiskt och smörigt och speglar smörsåsen; i det alkoholfria paketet har jag en syrlig dryck som bryter mot rätten.

Samuel Viktorsson använder gärna restprodukter från köket. Det kan dock vara svårt att hinna plocka vilda örter, bär och andra ingredienser när man driver krog mitt i stan, menar han. På Vrå i Göteborg har man turen att ha tillgång till en takodling. Här plockar Vilma Hinnerson, restaurangchef och dryckesansvarig, gärna blommor och färsk

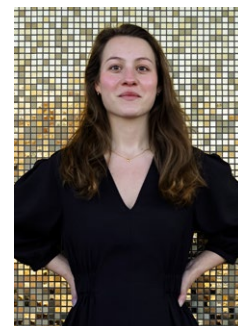


FOTO: JESSICA HULTERSTRÖM

↑ Vilma Hinnerson är restaurangchef och dryckesansvarig på restaurang Vrå i Göteborg.

→ I anslutning till Vrå ligger en takodling. Här odlas bland annat blommor och örter till alkoholfri dryck.

↓ Samuel Viktorsson, restaurang- och dryckesansvarig på restaurang Nour, laborerar med alkoholfria drycker.



FOTO: JAKOB NYLUND



*”Just nu håller vi på att
jobba fram ett helt alkoholfritt
paket, komplett med fördrink
och alkoholfri avec”*

*”Jag jobbar mycket med tanniner;
bland annat i en dryck där
jag klarifierar apelsinjuice och
sen infuserar den med hela
espressoböner”*



örter till krogens alkoholfria sortiment. Pressrester från frukt, jordärtskocka och pumpaskal kan också landa i en alkoholfri cocktail, och under sommar och vår plockas det fläder, vresros, gatkamomill, granskott och kottar.

– Jag jobbar gärna med att göra oljor, vinäger och sockerlag för att få mer intensiva smaker, konstaterar hon. Just nu håller vi på att jobba fram ett helt alkoholfritt paket, komplett med fördrink och alkoholfri avec. Det är superroligt att jobba så, men utmanande.

Kan man återskapa den berusande känslan, utan alkohol?

– Man måste pigga till sinnena under kvällen genom att gästen får nya smaker. Det kan vara med en pepprighet, kryddighet eller ny typ av syra. Då händer det något och kroppen får reagera lite.

Händer det att det inte blir så bra?

– Absolut! Det gäller att prova sig fram. Med tiden lär man sig vad som funkar och man börjar tänka smartare kring exempelvis infuseringar. Kamomill är ett bra exempel. Att göra en kall infusion tar väldigt lång tid, men slår man på lite varmt vatten går det mycket snabbare.

Vilken alkoholfria dryck är du mest nöjd med att ha skapat?

– För några år sen gjorde jag en som blev överraskande bra, med fikonblad, färska jordgubbar och vresrosvinäger. Den smakade som jordgubbstårta och gav verkligen barndoms-flashbacks.

En som gillar att laborera med både ingredienser och tekniker är Nina Lindberg på restaurang Petri i Stockholm. Hon började i restaurangbranschen för tolv år sen, i Paris.

– Där jobbade jag i en restaurang som hade en vinbutik och dryck är ett väldigt stort intresse. När Petter senare drev restaurangen på Spritmuseum blev jag ansvarig för "labbet" som låg bakom museet. Där tillverkade vi mycket alkoholfritt i samband med olika utställningar och till museets fine dining-restaurang.

Vad har ni för alkoholfri dryckesfilosofi på Petri?

– Petters ingång när det gäller matlagningen handlar mycket om metoder, tekniker och vad som sker smakmässigt över tid. Precis som han försöker jag få fram väldigt rena och ärliga smaker när det gäller drycken. Det finns också en väldigt stark tanke kring att försöka hitta de bästa råvarorna och ta vara på allt. Vi plockar också mycket själva, som violblom, äpplen och fläderbär.

När du säger "de bästa råvarorna", vad menar du då?



– Ursprunget på råvaran är viktigt för oss eftersom det är så man kommer i kontakt med naturen. Om man får veta att "det här äpplet heter Fanny och det växer bara i Kattvik i nordvästra Skåne, och det är framför allt bra i oktober" – då blir det en sådan gåva.

Vad händer med råvarorna i ditt labb?

– Just nu serverar vi en avsmakningsmeny som matchas med sex olika drycker. I det alkoholfria paketet är det bland annat en röd juice på varmpressade, svarta vinbär och en tonic på kaffesump från espressomaskinen. Kombuchan har en viktig plats, den får en naturlig komplexitet av teet och ett djup genom fermentationen. Just nu har vi en kombucha med honung och bipollen på menyn.

Står du mycket och experimenterar?

– Ja, men samtidigt har jag hittat många formuler där det bara är att byta ut ingredienserna. En av de saker som är mest utmanande är att få en bra munkänsla och viskositet. Där arbetar jag mycket med att fryskoncentrera olika ingredienser; genom att frysa juicen och destillera bort vattnet får jag en naturlig sötma. Jag jobbar också mycket med tanniner, bland annat i en

↑ En bra munkänsla och viskositet är viktig när Nina Lindberg tar fram nya drycker.

← Apelsin och kaffe ingår i denna alkoholfria drink signerad Nina Lindberg på restaurang Petri.

dryck där jag klarifierar apelsinjuice och sen infuserar den med hela espressoböner.

När du utformar det alkoholfria paketet, försöker du efterlikna vinpaketet?

– Ibland inspireras jag av vinerna, men det viktiga är att dryckerna är goda och att smakerna känns tydliga.

En anledning till att välja alkoholfritt kan vara att krogen ligger på en svårtillgänglig plats som kräver bil. Knystaforsen ligger i ett gammalt sågverk i Rydöbruk i Halland, långt från närmaste storstad. Restaurangen drivs av Eva och Nicolai Tram och rymmer 30 gäster, som serveras en avsmakningsmeny på lokala råvaror med matchande dryckespaket.

– Det ska finnas något för dem som inte dricker alkohol, och för andra kan det bli för mycket med ett helt vinpaket, därför har vi både ett alkoholfritt och ett mixat paket, säger Eva Tram, som är dryckesansvarig.

Hon räknar med att ungefär tio procent av gästerna väljer det alkoholfria paketet, medan drygt 20 procent tar det mixade. En majoritet av gästerna övernattar på Knystaforsen, så körningen är inte det primära skälet till att man väljer alkoholfritt. Snarare handlar det om att man vill må bra morgonen efter – också, menar Eva.

– Vi hade nyligen en popup i Köpenhamn där

vi också serverade lunch, och där var det faktiskt fler som valde alkoholfritt. Jag tror snarare det handlar om att fler och fler vill kunna få en fine dining-upplevelse utan att få jätteont i huvudet.

Den danska ölproducenten Carlsberg räknar med att den globala marknaden för alkoholfria öl har en tillväxttakt som är tre gånger högre än för alkoholhaltig öl. I Sverige har den alkoholfria ölförsäljningen vuxit från fem miljoner liter 2014 till nästan 24 miljoner liter 2022. Även när det gäller vin och sprit pågår ett intensivt arbete för att ta fram attraktiva alkoholfria alternativ. Samtidigt fortsätter krogarna att laborera med ”skräddarsydda” drycker gjorda på allt från handplockade örter till svinn från grönsakerna i köket.

På Knystaforsen experimenteras det friskt med ingredienser som dill, rallarros och omogna kottar, allt för att få till den där syran, färgen eller munkänslan som ska lämna gästen tillfredsställd utan alkohol.

– Vi har ofta gäster som säger: ”Vin kan man alltid dricka, men kombucha på tallkottar får man inte uppleva så ofta”, säger Eva.

Hon fortsätter:

– Dryckerna är en väldigt viktig del av restaurangupplevelsen och vi jobbar mycket med naturen som inspiration även där.

I Knystaforsens alkoholfria paket finns totalt sju alternativ, berättar hon. De speglar i stort sett ett traditionellt uppbyggt vinpaket, utan att för den skull imitera vin.

→ Eva och Nicolai driver Knystaforsen i ett gammalt sågverk. Här erbjuds förutom vin ett alkoholfritt och ett mixat dryckespaket.

↓ Svarta vinbär och kaffe är huvudkomponenter i denna alkoholfria dryck från restaurang Petri.



FOTO: HAPPY WILDER

*”Vin kan man alltid dricka,
men kombucha på tallkottar får
man inte uppleva så ofta”*



FOTO EVA TRAM



FOTO KRISTIAN SAHLBERG

– Just nu serverar vi bland annat en saft på fläderblommor och dill; den blir väldigt grön och har en supergrön smak! Men i allmänhet börjar vi med något som är mousserande, oftast en kombucha på råvaror från naturen. Det kan till exempel vara rallarrosblommor, gullris eller omogna tallkottar. Vi har även en kombucha på rallarros och ytterligare en som vi gör på rökta lingon.

En rökt dryck låter spännande?

– Ja, vi jobbar mycket med rökta smaker över lag för vi gör all mat över öppen eld. Vi ville även ha en dryck på bär rökta över enris, enris, så vi smaksätter kombuchan med dem. Den har en campari-lik bitterhet och serveras till en rätt som också är lite bitter.

Hur ersätter man vinet som ska matcha menyn?

– Vi har en dryck som ska påminna om ett lätt, rött vin. Vi gör den på råpressade blåbär som vi blandar med sumak och en kombucha. Det blir blommigt, sött, syrligt och lite strävt. Som ett lätt, rött vin. Till köttträtten har vi ett tyngre rött vin, och där gör vi en alkoholfri dryck som också har lite tyngd och en känsla av tanniner från aronia och rödbetsjuice.

Till viss del handlar det om att hon själv vill få utlopp för sin kreativitet, förklarar hon.

– Min man är kock medan jag är sommelier, så att göra alkoholfria drycker blev tidigt ett sätt för mig att få göra något eget. Jag är fortfarande

med och bestämmer vilka drycker vi vill utveckla, men i nuläget är det en av våra kockar, Henno, som står för tillverkningen. Och eftersom restaurangen ligger mitt i naturen är vi gärna ute och plockar det som är i säsong eller konserverar det inför vintern.

Om man följer de små, halländska landsortsvägarna i ungefär en timme kommer man till Ästad Vingård och restaurang Äng. Här driver Filip Gemzell och Ann-Catrine Johansson en finkrog med råvaror från de egna odlingarna och den omgivande naturen.

– Den alkoholfria drycken gör vi uteslutande själva, säger hon. Vi använder råvaror plockade kring Ästad, som bär, frukt och blommor, men också delar av råvaror som köket inte kan använda. Utifrån det bygger vi upp ett skafferi genom att frysa, pickla, torka eller göra en shrub.

Hur tycker du att intresset för alkoholfri dryck har utvecklats sedan ni öppnade 2019?

– Det fina är att det börjar försvinna att man pratar om dryck som alkoholfri eller alkoholfri, det handlar mer om hantverksmässig dryck och om den kan bidra till upplevelsen.

Samtidigt ger ju alkoholen en viss komplexitet. Hur ästadkommer man det på andra sätt?

– När vi gör en dryck på Äng vill vi bygga

↑ Filip Gemzells Äng bjuder in till en ambitiös dryckesmeny med råvaror från naturen och de egna odlingarna.

↖ Kombuchan på Knystarforsen smaksätts bland annat med bär som röks över enris, då får den en Campari-lik bitterhet.

→ Frukosten intas i glashuset på Äng och juicerna är givetvis hemgjorda.



*”Vi använder råvaror plockade kring
Ästad, som bär, frukt och blommor,
men också delar av råvaror som köket
inte kan använda”*

en munkänsla, kanske med hjälp av frukt, bär eller socker. Picklad chili kan ge lite längd på smakerna. Just nu har vi en dryck som är gjord på kallbryggt kaffe och röda vinbär, det är en jättefin kombination.

Är det svårt att matcha alkoholfritt med mat?

– Det går snabbare för mig att skapa en matchning med alkoholfri dryck för där kan jag verkligen skruva smakerna så att det blir perfekt – när det gäller vin behöver jag hitta rätt, färdig dryck.

In lite annan approach till alkoholfri dryck har Joakim Blomster, vinansvarig på Daniel Berlins nya restaurang Vyn i sydöstra Skåne. Han väljer ofta att överlåta plockandet, picklandet och fermenterandet åt lokala hantverkare som brinner för sina råvaror och produkter.

– Jag försöker supporta duktiga kreatörer inom regionen, så länge kvaliteten är där. För individer som brinner för något kan det ju vara svårt att göra en vinst och här på Österlen finns det väldigt många sådana personer. Annat gör vi bäst själva, som en råpressad päron- och selleridryck. Vi smaksätter den med lite sjögräs och citrontimjan och skakar den iskall. Under vinterhalvåret passar den väldigt bra till "råräkan" och torsksserveringen.

Hur väljer ni ut de dryckesproducenter ni vill jobba med?

– Ett exempel är Diego på Östersken som jobbar med en gammal äppelfarm som han sköter extremt noggrant, utan pesticider. Där skapar han bland annat en väldigt unik "vildmust" på olika sorter. Han gör mindre än tusen flaskor per år och vi väljer alltid den sort som passar bäst till menyn. Det är sådana personer jag vill stötta.

Hur tänker du kring att para alkoholfritt med mat?

– Det är kul att göra det, men det är också högst nödvändigt. Jag försöker även bjuda hit producenter och involvera personal som är intresserad, allt för att få en bra bredd.

Joakim, som har en internationell karriär bakom sig, menar dock att Sverige ligger efter många andra länder på den alkoholfria fronten.

– Sen vi öppnade här har vi mest haft lokala gäster och bland dem är det inte så vanligt att välja ett alkoholfritt paket. Får du däremot in folk från storstäder i USA eller Asien till din restaurang är det stor chans att de gör det.

Vad tror du om framtiden för alkoholfritt i Sverige?

– Det är få aktörer som har bra, alkoholfria viner, där finns det möjlighet för nya att komma in om de kan hitta ett bra sätt att göra det på. Men det är framför allt hos den nya generationen vi hoppas kunna skapa trender när det gäller alkoholfri dryck. ☺



↑ Diego Vegas Skoglund driver en liten cidergård. En stor del av produktionen går till närbelägna restaurang Vyn.

↙ Joakim Blomster, vinansvarig på Daniel Berlins nya restaurang Vyn, stöttar gärna traktens producenter.

↓ När äppelmusten fått jäsa på flaska blir den till vildmust. Denna variant kommer från Östersken och serveras bland annat på Vyn i perioder.



FOTO JIMMY LINUS



FOTO ÖSTERSKEN

Lönneberga

SOUS VIDE.

ALLTID PERFECT KÖTT

Ätklar kyckling
sous vide - för dig som
vill undvika hantering av
rå kyckling eller helt enkelt
bara vill underlätta arbetet
i köket.



NYHET!

Art. 818565 Kycklinglårfilé,
sous vide - beställningsvara
5x ca 1 kg/krt



Art. 800299 Kycklingbröstfilé,
bitar, sous vide
5x ca 1 kg/krt



Art. 800617 Kycklingfilé,
sous vide
5x ca 1 kg/krt

Frappe, freddo, cold brew eller islatte? Kallt kaffe har många namn. I Medelhavsländerna har den kalla kaffetrenden vuxit under närmare 70 år – till skillnad från i Sverige. Men det finns de som tror på en kall revolution även här.

TEXT EVA KVANTA

Pa dlet



kall!



FOTO ISTOCK.COM

D

et är så enkelt att minsta barn kan göra det. Man tar bara lite snabbkaffe, socker och vatten och mixar ihop, innan man håller det i ett högt glas med iskuber och ett sugrör. På grekiska uteserveringar har frappen varit ett obligatoriskt inslag sedan 1960-talet. Men i Sverige är inställningen till kallt kaffe sval – än så länge.

Alexander Datsos kammade hem vinsten i två kategorier i Svenska Kaffemästerskapen 2023. Precis som en annan dubbelsegrare, Lakis Pso-mas som vi ska återvända till lite senare, har han grekiskt ursprung, men sedan åtta år tillbaka bor han i Sverige. Uppväxten i Grekland kantades av varmt solsken och kallt kaffe.

– I Grekland går man ofta till en kaffebar efter jobbet för att träffa sina vänner, sen sitter man där i upp till fyra timmar. I Sverige tar man kanske en snabb kaffepaus, men efter jobbet åker man hem till familjen och tar hand om sig själv.

Alexander säger att han försökt introducera det kalla kaffet till sina svenska vänner, dock utan större framgång.

– De tyckte inte om det. Jag tror att det kan hänga ihop med att man i Grekland njuter av sitt kaffe under en lång stund, här dricker man kaffet på två minuter.

Vilka metoder använder du för att göra kallt kaffe?

– Det finns en slags kylande sfär av metall som utvecklats av en grupp kaffespecialister från Australien, den använder jag till exempel när jag tävlar. Med hjälp av den tar det bara några sekunder att kyla ner en espresso eller pour over, och det tillkommer ingen extra vätska som det ju gör när is smälter. Om man i stället använder en ice dripper brygger man varmt kaffe, men en del av vattnet ersätter man med is. Vill man göra en cold brew hemma kan man använda en klassisk fransk press som man lämnar i kylan över natten. Sen har vi freddo, en dubbel espresso som hålls över is och körs i en blender. I Asien är det vanligt med freddo cappuccino som toppas med kall, skummad mjölk.

↑ Allt började med snabbkaffe och mjölk i Grekland på 1960-talet. Nu är det kalla kaffet stort, framför allt i Medelhavsregionen.

→ Alexander Datsos är dubbel kaffemästare i Sverige, men hans barndom kantades av kallt kaffe på grekiska uteserveringar.

*”Vill man göra en cold brew hemma
kan man använda en klassisk
fransk press som man lämnar i
kylen över natten”*





FOTO: WORLD OF COFFEE

”Jag hade med mig min sista lön och efter två veckor lyckades jag skaffa bostad och jobb på restaurang”

↑ I Alexanders forna hemland Grekland är kaffekulturen stark, berättar han, men han upplever en viss tillbakagång i Sverige.

→ Sedan Budha Sutedja startade sitt omsusade kafferosteri i Lycksele har intresset för kallt kaffe vuxit för varje år i hemstaden.

I kaffe-SM 2023 vann du bland annat drinkkategorin. Det är ju ett lite annat sätt att använda kallt kaffe på?

– Ja, och just där tävlade jag med ett ganska enkelt recept. Först gjorde jag en dubbel espresso som jag hällde i en shaker med is, sen tillsatte jag hemgjord passionsfrukt-syrup, Kahlúa och lite salt. I november tävlade jag i kaffe-VM Taipei, där blandade jag espresso med rom som var infuserad med brynt smör och persimon som jag hade fermenterat med socker i en kefir-kultur. Till sist silade jag alltihop och tillsatte vodka.

Vi återvänder till Grekland, där specialkaffebaren och mikrorosterierna löper som ett pärlband genom städerna. Det var också här den kalla kaffetrenden fick en flygande start för ungefär 70 år sedan, berättar Alexander.

– Allt började med att frappen kom till genom någon sorts olyckshändelse. Det var en kille som ville göra vanligt, varmt kaffe under världsut-

ställningen 1957, men han hade inte tillgång till varmvatten så han fick blanda kaffepulver med kallt vatten. Sen var drycken född.

Under 1960- och 1970-talen följde en fullkomlig frappefeber, men så småningom ersattes snabbkaffet med en dubbel espresso, i den lite mer sofistikerade freddon.

– Sen, för några år sen, blev det ju populärt bland influencers att göra Dalgona-kaffe (en koreansk variant, reds. anm.). I grunden är det egentligen en ganska vanlig frappe, gjord på pulverkaffe.

Hur ser baristakulturen ut i Aten?

– Det är en tight community som tävlar mycket, sedan 2010 har grekiska baristor tagit hem många världsmästerskap. Det är också vanligt att man själv besöker länder som producerar kaffe. Och det kryllar av små mikrorosterier!

Varför tror du att den här kulturen blivit så stark i just Grekland?

– Många i min generation har pluggat på universitet eller tekniska högskolor, själv har jag ett diplom i arkitektur. Ändå har vi svårt att få jobb om vi inte har en masterexamen från något annat europeiskt land. Jag pluggade i fyra år och gjorde bra ifrån mig, men i slutändan kunde jag ändå inte få den licens som krävdes för att kunna utöva yrket. Så ser det ut för många, och därför bestämmer de sig kanske för att starta kaféer i stället.

Hur har din egen kaffekarriär sett ut?

– Jag började jobba som barista redan innan jag började plugga och fortsatte under studietiden. Efter att jag blivit klar, jobbade jag tre år på en kaffebär i Aten, sen valde jag att flytta till Stockholm. Jag hade med mig min sista lön och efter två veckor lyckades jag skaffa bostad och jobb på restaurang. Ännu ett år senare blev jag anställd av Löfbergs som barista och i dag jobbar jag för ett danskt företag. Hittills har jag framför allt jobbat åt andra, men jag drömmer om att driva ett eget kafé i kombination med ett surdegsbageri. Kanske när min son blir lite äldre. Han gillar ju att trycka på knappar.

Längre norrut, i Lycksele, står Budha Sutedja och experimenterar med kallt kaffe i sitt vida omtalade kafferosteri. Han växte upp i Indonesien där intresset för det kalla kaffet är starkt. Och precis som Alexander upplever han att svenskanas inställning till drycken är avvaktande, men med stor entusiasm i kombination med envishet har han lyckats omvända allt fler norrlänningar.

– Jag började med cold brew redan 2013, minns han. Jag hade drivit restaurang, sen stängde jag den och öppnade rosteri och kaffebär. När myndigheterna passerade förbi i bilen satt det



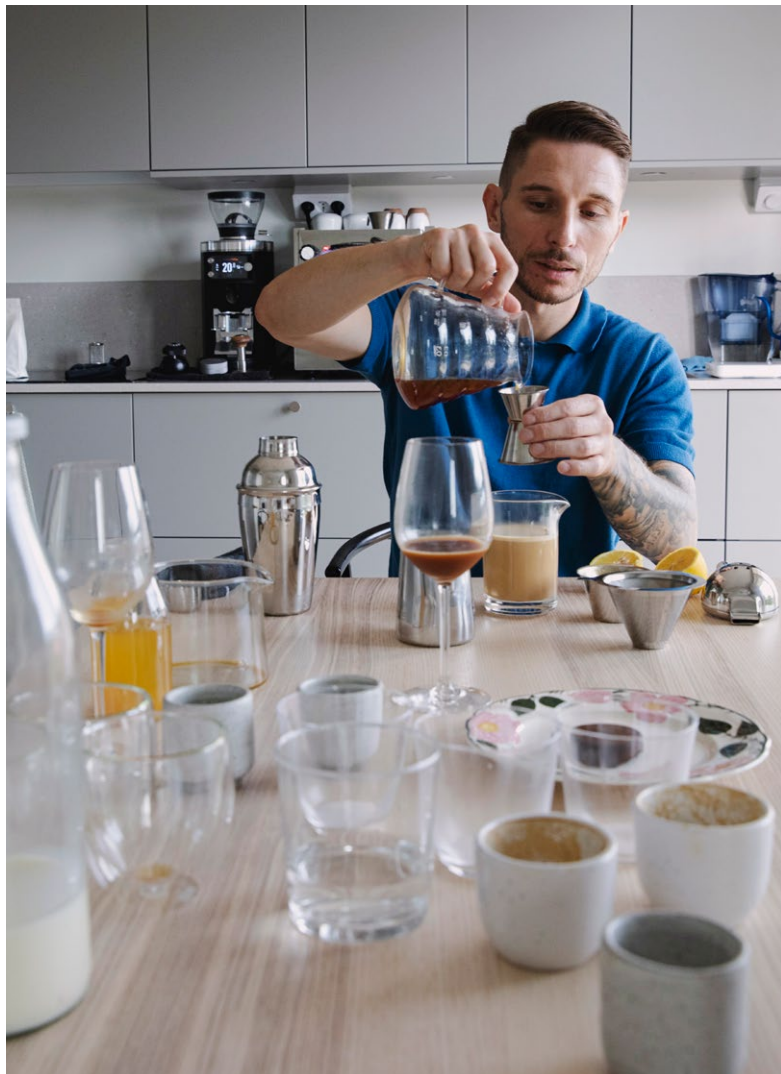


FOTO HILDA ARNEBACK

”Här har vi islatte som är storsäljaren. Det är bekvämt, vi vet vad vi får”

↑ Tvåfaldige kaffe-mästaren Lakis Psomas experimenterar gärna med metoder som påminner om de man finner i cocktailvärlden när han skapar sina kaffemästerverk.

folk utanför och drack ur vinglas. De sa: ”Du har ju inget alkoholtillstånd”, för de trodde att det var vin, fast det i själva verket var cold brew.

Hur gör du dina kalla kaffedrycker?

– Jag brukar blanda is med vatten i en cold brew drip och efter 23 timmar är det klart. När det är klart kan jag injicera det med kvävgas, då blir det en cold brew nitro som påminner om ölen Guinness. Det blir riktigt gott! För två år sen gjorde jag också en kaffesoda tillsammans med ett bryggeri i Umeå; i grunden var det ett kallbryggt kaffe som vi sålde på burk. Det blev succé! Det är kul för man kan experimentera så mycket med kaffe.

Hur stort är det med kallt kaffe i Lycksele?

– Det är stort i varma länder, bland annat Indonesien som jag kommer ifrån. Men det växer även i Sverige, med klimatförändringarna. Jag har åtta tvåliters-behållare och om det är en riktigt varm sommardag säljer jag slut på alltihop.

Precis som Alexander Datsos tog Lakis Psomas hem två kategorier i kaffe-SM 2023. I egenskap av son till grekiska föräldrar fick han i princip frappen med modersmjölken.

– Det ser ju väldigt gott ut så jag ville smaka det redan som barn, säger han.

Han fortsätter:

– En klassisk frappe består av två teskedar instant kaffe, sen brukar man alltid bli tillfrågad om man vill ha det sött, kanske med 1-3 teskedar socker. Efter det häller man i lite vatten och mixerar med en stavmixer, det blir väldigt fluffigt och krämnt, sen tillsätter man is och vatten, och vill man kan man ha mjölk i. Det är en dryck som länge varit en del av den kalla kaffedryckskulturen i hela Medelhavsregionen. Nu har trenden vänt i dessa länder, från frappe har man mer och mer övergått till freddo. Då brygger man en varm dryck, espresso, och kyler drastiskt ner den med is. Att det går snabbt är viktigt för att den inte ska bli bitter. Man kan även göra den med kallskummad mjölk och addera allt från syrups till topping.

Hur ser det ut i Sverige?

– Här har vi islatte som är storsäljaren. Det är bekvämt, vi vet vad vi får. Cold brew är en annan trend som vi varit snabba på att fånga upp. 2017 såg man ”alla” i USA med en plastmugg med något som såg ut som läsk, men det är verkligen en sofistikerad dryck som skiljer sig väldigt mycket från iced coffee.

Ursprunget till cold brew kommer emellertid från Japan, säger han.

– Där mixerar man malet kaffe med vatten och låter det stå uppemot två dygn i kylan, sen silar man av det och får ut vätskan. Det finns också snabbare sätt, där man brygger kaffe över is.

Huruvida islatte, freddo, cold brew eller någon annan av de kalla kaffedryckerna någonsin kommer att kunna konkurrera med bryggkaffet som svensk älsklingsdryck låter vi vara osagt. Lakis Psomas vill emellertid gärna lyfta fram nitro coffee – fast av en något oväntad anledning.

– I en nitro coffee, kallbryggt kaffe som kolsyras med en sifon, förenas känslan från en cold brew med krämigheten från en latte. Det är speciellt intressant nu när det är så trendigt med mocktails. I kaffe-VM använder de flesta sig av kolsyresifonen när de skapar sina signaturdrin- kar. Det kan också bli en introduktion till kaffe för någon som inte är en kaffedrickare. ☉

ZOÉGA^s
EXPERIENCE

LYFT ER KAFFESERVERING MED SMAKER FRÅN HISTORIEN



För att hitta nya smakupplevelser reste vi bakåt i kaffehistorien. Till gårdar i Etiopien där kärleken till kaffe har burits genom generationer. Och till Kenyas vulkaniska jordar där stolta odlare skördar böror av finaste kvalitet. Här hittade vi signaturbönorna till våra nya blandningar Zoégas Experience range. Upptäck hur en inspirerande historia om kaffet ni serverar, lyfter hela upplevelsen för era gäster.

UPPTÄCK NYHETERNA!
nestleprofessional.se



Kaffe med mera

Vill du ha något till din cappuccino? Kanske ett par skor eller en cykelreparation? Att servera mer än bara kaffe är perfekt för kaféägare som gillar att göra flera saker samtidigt. Och – sidoverksamheten kan faktiskt bli den huvudsakliga inkomstkällan.

TEXT EVA KVANTA



CLOTHING
PRICES ARE
COLOR CODED

HELLO
1998

450

200

175

BOTTOMS

MORE BACK HERE ↓

DAK

FUNKY BLEND

100% ARABICA

100% COLOMBIAN



K

affe och konst. Så kan man summera inriktningen på The Cowgirl Gallery som ligger på Möllevången i Malmö. Ansvarig för kaféet, som även rymmer konstgalleri, scen och en butik som säljer svenska och internationella konstmagasin, är Selma Modéer Wiking.

– Först och främst ser jag galleriet som ett galleri med en ny utställning och "artist talk" varje månad, säger hon. Men det är också en kulturscen; varje vecka arrangeras livemusik, poesiافتnar och filmklubb. Jag försöker sätta ett program som är så varierande och intressant

som möjligt och alla evenemang är alltid öppna för alla. Under kvällsevenemangen kan man bidra med en valfri summa.

Kafédelen beskriver hon "som ett fiskespö för att få folk att stanna kvar".

– På ett vanligt galleri kanske man bara går in och ut, i en magasinbutik är man tyst och pratar inte med andra, men kaffet är det som får ett samtal att starta. Man kan dröja sig kvar med en kopp kaffe och kanske se utställningen på ett nytt sätt.

Drycken i sig är precis så omsorgsfullt vald som man kan tänka sig. Bönorna kommer från lokala rosteriet Love Coffee och maskinen rattas av Selma själv, som även tidigare jobbade som barista. Utöver det har hon en bakgrund inom design och konst.

– Men ganska snart efter gymnasiet öppnade jag det här. Allt skedde väldigt plötsligt och impulsivt; egentligen hade jag tänkt plugga i Berlin, men nu har jag hållit på i tre år.

I dag ångrar hon ingenting. The Cowgirl Gallery håller öppet både dagar och kvällar tisdag till lördag, ibland blir det ännu oftare.

– Det är viktigt med mötesplatser, tycker hon. Malmö blomstrar verkligen och galleriet har på kort tid blivit ett nav för kreatörer.

↑ Konst, poesi och livemusik får man sig till livs tillsammans med kaffet hos The Cowgirl Gallery i Malmö.

→ Selma Modéer Wiking startade the Cowgirl Gallery en kort tid efter att hon slutat gymnasiet för tre år sedan.



”Malmö blomstrar verkligen och galleriet har på kort tid blivit ett nav för kreatörer”



FOTO EVA KVANTA

”Jag har bland annat kört kaffe som jäst med champagne, det smakade som ett smörigt, krispigt äpple”

↑ Retrokläder och musik från nittitalet ramar in kaffeupplevelsen hos 1998 Coffee Shop i Malmö, som drivs av Carl Tribberg.

Någon kilometer bort, vid Davidshall i Malmö, ligger 1998 Coffee Shop. Som namnet antyder är det 90-talstema i den kombinerade second hand-butiken och kaffebaren. Innehavaren Carl Tribberg tog avstamp i en dröm om att driva kafé. Samtidigt ville han inte ha ett ställe där man ”bara sätter sig i ett hörn och slappnar av”.

– Det finns tillräckligt med sådana ställen

ändå. Jag gillar när det blir mer upbeat, lite mer rörelse, så att man kan träffa nya kompisar också.

Och han har verkligen lyckats med sin ambition – folk kommer ideligen in för att prata om vad som hänt sen sist, och när de ändå är på plats passar de på att slå sig ner med en kopp kaffe också. Kanske provar de en färgglad, baggy skjorta från Ralph Lauren eller ett par lågmidjade jeans. Inriktningen är annars mest inriktad mot streetstyle och musiken sträcker sig från Dee Lite till hiphop. Carl berättar att vurmen för 1990-talet handlar om hans egen identitet.

– 1998 är året när jag är född och många känner sig lite glada av den här throwback-viben.

Men hans stora passion visar sig ändå vara kaffe. Här har han också en gedigen bakgrund, som bland annat omfattar jobb som kaféansvarig hos en av Sveriges främsta inköpare och rostare, Sebastian Balck i Kalmar.

– Vi kör endast specialkaffe och har ett sortiment där vi roterar spännande, europeiska rostare. Jag försöker hitta kaffe med roliga och mer abstrakta smakprofiler. Jag har bland annat kört kaffe som jäst med champagne, det smakade som ett smörigt, krispigt äpple.

Han säljer både bryggkaffe och espresso, men tonvikten ligger på det senare, förklarar han.

– I Sverige är det generellt extremt mycket bryggkaffe, men så är det inte här. Jag tror att det hänger ihop med att den espresso jag har skiljer sig från den traditionella, med mycket fokus på frukt och sötma. Det gör att även en cappuccino får en rikare smak än man är van vid.

Carl tog över den lilla lokalen redan 2021, men det hann dröja 1,5 år innan han kunde köra i gång. I dag kommer ungefär hälften av inkomsterna från kaffet, den andra hälften från kläderna.

– Det har tagits väl emot, konstaterar han. Alla verkar tycka att det är ett roligt koncept. Sen handlar det om att folk ska hitta hit också.

I Birkastan i Stockholm ligger Kaffe-kiosken som drivs av kaffefantasten Albin Karlsson och sneakersdesignern Marcus Jörgensen. Från början fanns det bara Sandays-skor i lokalen, men för ett drygt år sedan knackade Albin på och frågade sin kompis Marcus, som var skodesigner och gammal skejtare, om de skulle slå sina påsar ihop. Den 15 mars öppnade Kaffe-kiosken.

– Jag har alltid jobbat med kaffe, service och krog, säger Albin. Tidigare drev jag bland annat Lykke Nytorget med min bror, men så småningom kom jag på att jag ville öppna en egen liten låda.

I Kaffe-kiosken säljs specialkaffe rostat av David Haugaard i form av espresso, bryggkaffe



Albin Karlsson är hjärnan bakom Kaffekiosken i Stockholm, som delar lokal med en sneakersbutik.



FOTO ELSA LÖDQVIST

”Vi ville inte vara som de där bilverkstäderna där man får dricka automatkaffe i en illaluktande soffa”

↑ Hos Love Sjögren, som driver Cykelfiket i Göteborg, får man cykeln servad medan man dricker specialkaffe.

och pour over, plus bakverk från Dändimpens. Marcus sitter i en lokal bakom butiken och designar skor. Han är även agent åt Fila och Ellesse. Dessutom bjuds det ofta på olika happenings och events, berättar Albin.

– Mwuna, Robin Nyström, hänger ut sina tavlor i butiken, och vi har haft lite kvällsevent med kockar som stått och lagat mat. Vi är ett ställe där folk trivs – och i fredags fick jag veta att jag får bygga en liten trall till en uteplats.

På frågan om varför han valt att fokusera på fler saker än just kaffet svarar han att han helt enkelt har ”spring i benen”.

– Det är inte mer komplicerat än så. Sen får man tänka utanför sin bekvämlighetszon. Nu har vi planer på att utveckla Kaffekiosken på fler platser, från Åre till Gotland.

Att Love Sjögren skulle driva kaféverksamhet var långt ifrån självklart. Innan jobbade han med reklam och grafisk design. Ännu tidigare var han snowboardåkare och snöscootermekaniker. Sen var det ju mamman, en före detta balettdansös som – enligt Love – behövde ha något att göra. Ett vanligt jobb.

– Jag kände att jag ville göra något genuint tillsammans med henne, något som bidrar, så vi köpte upp en av Göteborgs äldsta cykelverkstäder. ”Cykelfiket” var egentligen bara ett trendigt och klatschigt namn på en cykelverkstad som inte skulle vara så fyrkantig. Sen tänkte vi att det var klart att vi skulle ha gött, lokalt kaffe.

Den första verkstaden gick som tåget och efter nio månader hade Love och hans mamma skrivit på för en andra lokal. Samtidigt gick några av hans vänner in som delägare. I dag, tre år efter starten, har de sju anställda plus några timanställda på totalt tre olika Cykelfiket i Göteborg.

– I takt med att vi vuxit har vi tagit in mer cykeltillbehör, och några cyklar också. Men det är svårt för många köper på nätet. När det gäller kaffet har vi valt att skapa en upplevelse som är svårare att digitalisera. På vårt kafé på Heden säljer vi dessutom väldigt fina bakverk från Kampenilen. Där är det många som sitter och jobbar.

Nittio procent av intäkterna kommer från verkstaden och tio procent från kaffet, berättar Love. Ändå står espressomaskinen centralt placerad på samtliga tre ställen.

– När det kommer till det gastronomiska, och specifikt kaffet, har vi valt att lägga oss på en väldigt hög nivå. Det kan vara svårt för vår målgrupp att ta in att vi serverar kaffe som tillhör det finaste i Göteborg, om man ser till vilken kärlek och glädje vi skapar det med.

Bönorna kommer från specialkafferosterierna Bergstrands, Morgon och Kafferäven. Samtliga är lokala, i vissa fall levereras varorna med cykel.

– Bryggkaffet är gjort på en mellanrost och när det kommer till espresson har vi kört olika bönor. Andreas, en av våra delägare, har bakgrund som kock. Han är också den som har pushat stenhårt för att vi ska vara specialiserade när det gäller kaffe. Det vi inte ville var att bli som de där bilverkstäderna där man får dricka automatkaffe i en illaluktande soffa. Cykelfiket ska vara en plats som man vill besöka även i icke-cykelrelaterade ärenden – en verkstad som har något av det godaste kaffet man druckit. ☺

EN HÅLLBAR TANKE BAKOM VARJE KOPP.

Lavazza sprider som bekant njutning, men också förändring. Ända sedan Lavazzastiftelsen grundades 2004 har vi drivit ;Tierra!, ett projekt vars mål är att främja miljövänliga odlingsmetoder och förbättra levnadsvillkoren för kaffebönder över hela världen. Först ut var små kaffeodlarsamhällen i Peru, Colombia och Honduras, och sedan dess har projektet fortsatt att växa. I dag hjälper Lavazzastiftelsen över 180 000 förmånstagare på tre kontinenter att öka odlingskvaliteten och skapa bättre försörjningsmöjligheter för kommande generationer.

En grundtanke är nämligen att bättre sociala, ekonomiska och miljömässiga förhållanden också leder till ett bättre kaffe.

Beviset är La Reserva de ;Tierra!, Lavazzas premiumblandningar med kvalitetskaffe från ekologiska och/eller Rainforest Alliance-certifierade gårdar i Brasilien, Nicaragua, Mexiko, Colombia och Kuba. Lavazza väljer ut de bästa bönorna och rostar dem varsamt för att ge dig en rik och intensiv smakupplevelse. Eftersom varje land har en egen organoleptisk profil bjuder blandningarna också på en unik smakresa till kaffets ursprungsregioner. La Reserva de ;Tierra! är kaffe som sprider både njutning och förändring med varje kopp.



PH Steve McCurry



LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



LÄS MER PÅ
VÅR HEMSIDA



Barista Summit

Den 9 februari samlade Restaurangvärlden och Oatly några av Malmös främsta baristor och rostare till en lunch på Sauvage. Där diskuterades hur statusen för kaffe på krogen ska höjas, framtiden för produktionsländerna och att Malmös kaffescen behöver ett lyft. Restaurangvärldens redaktör Kajsa Andersdotter Olsson pratade lite extra med ett par gäster.

TEXT & FOTO REDAKTIONEN



Dan Stenqvist, Solde Kaffe

Hur skulle du beskriva Malmös kaffescen just nu?

– De två, tre senaste åren har jag gått runt och tänkt att det är lite segt i Malmö, jag har fått lite panik över att vi måste förnya oss. Det måste hända något! Efter pandemin var det som att hemmabryggarna kom i kapp oss och började brygga nästan bättre kaffe än vad vi kan göra på Solde. Makten har flyttat hem till köken och vi som driver kaffebarer har nog varit lite för lata.

*Baristakulturen känns väldigt samman-
svetsad på något vis,
vad tror du att det
beror på?*

– Det är nog för att vi är längst ner i hierarkin. Det är minst intresse för kaffe i fine dining-miljön, och så är alla fattiga, får dåligt betalt men kämpar på med glädjen till kaffet. Baristayrket är lite som skatekulturen och andra subkulturer.

Signe Persson, Nordic Style Coffee

*Vad skulle du säga
är ren nordisk stil på
kaffet?*

– Jag skulle säga att det är två saker man fokuserar på. Dels ursprunget och transparen-
sens om var bönan kommer från, från gård till kopp. Dels att man tar hand om smakerna i bönan. I stället för att rosta det så att det smakar mörk rost lyfts de naturliga smakerna fram, det kan vara mango, vitt te, jasmin. Det är lätt och elegant!

De lätta florala smakerna är kanske smaker som skrämmar en traditionell kaffedrickare.

– Ja, det är de nog. Jag brukar försöka förklara för en person som inte är så van vid den här typen av kaffe att de måste se kaffet som en dryck de vill dricka med nöje, snarare än koppen de behöver på morgonen. Det brukar också vara bra att prova kaffe back to back för att verkligen känna skillnaden.

Filip Åkerblom, Lilla Kafferosteriet

*Ni på Lilla Kafferosteriet har
ju fostrat många av dem som
arbetar på kaffebaren i
stan, hur kommer det sig?*

– Det kommer nog från min mor som var lärare, att vilja dela med sig av sin kunskap. Mitt sätt att göra det är att driva Lilla Kafferosteriet lite som en skola och utbilda alla som kommer hit.

Måste ni även lära konsumenterna mycket?

– Det är en generationsfråga. Precis som att någon beställer en stor stark så beställer folk en kopp kaffe, och då kan vi uppleva att kunder kan bli irriterade om vi ska ”läxa upp dem” om att välja sort. Vissa vill ha en kopp kaffe och då får man fråga om man vill ha milt eller starkt, sött eller syrligt. Svenskarna har en bestämd åsikt om vad som är gott eller inte.

*Hur ska vi höja statusen
för kaffet på krogen?*

– Vi måste få in rätt typ av folk på restaurangerna. Så fort fokus är kring alkohol så är det mer intressant än kaffe. I början när jag jobbade så ville restauranger ofta skriva om vilken plantage kaffet kom från, idag skriver man oftast rosteri i stället. Det har blivit en starkare relation mellan rosteriet och restaurangen än vad det är för kaffe man serverar. Det har också mycket att göra med vem som jobbar på restaurangerna, där har vi ett stort ansvar som leverantörer att utbilda i vad de serverar.

Anne Lunell, Koppi Roasters

*Du kommer nyligen från en
kafferesa, berätta!*

– Jag har precis varit två veckor i Costa Rica och Colombia och hälsat på producenterna vi samarbetar med. I Costa Rica har vi jobbat med samma tre familjer i 13–14 år och i Colombia är det snart tio år. När jag hälsar på dem nu för tiden är det främsta skälet att jag vill träffa och umgås med dem. Genom åren har de blivit nära vänner och att få spendera tid tillsammans, dela måltider, promenera på gården och prata och skratta ihop är väldigt viktigt. Generellt har vi också en stor ”cupping” av samtliga lotter från senaste skörden när jag är på plats. Vi brygger kaffe tillsammans som vi testar och pratar om. Sen skickas alla prover till rosteriet så att jag kan testa allt på hemmaplan också.

*Vilken är den mest kritiska
delen i ledet från kaffegård till
kopp?*

– Produktionen är det som är mest känsligt och som jag har störst respekt för, den kräver hårdast arbete. Om vi vill dricka kaffe om 20 år så måste det ske en förändring, vi måste börja betala mer för kaffet. Det är ju ett generationsskifte nu i nästan alla produktionsländer och problemet är att barnen som är i tonåren sett sina föräldrar och morföräldrar slita sjukt hårt och tjäna i princip ingenting. Det är ju inte något som är jätteattraktivt att ta över. De flesta vill hellre gå i skolan och jobba i städer med vanliga jobb och vanliga tider. Så om man ska vara krass så är det en ekonomisk morot som krävs för att få de yngre generationerna att fortsätta vilja producera kaffe. Det känns kritiskt!



Malmöregionens främsta baristor
och rostare var på plats.



Signe Persson, barista på
Nordic Style Coffee.



Anne Lunell från Koppi om
sin senaste kafferesa.



Filip Akerblom från Lilla Kafferosteriet
i "heta stolen".



Rostaren Dan Stenqvist
från Solde Kaffe.

HALLO, HAMBURG!

Tysklands näst största stad korades för ett par år sen till "World's Best City for a Night Out". Vi instämmer – Hamburg är ett ymnighetshorn av besöksvärda hotell, kaffebarer och krogar. Här är några favoriter enligt Restaurangvärlden och 360°Eat Guide.

TEXT REDAKTIONEN







”Jag gillar inte termen ’naturlig’”

➤ På restaurangen 100/200 Kitchen jobbas det på ett hållbart och långsiktigt sätt. Omtanken handlar inte bara om maten utan även om vinerna och personalen, berättar Sophie Lehmann, ägare och vd.

Hur väljer ni era viner?

– Jag gillar inte termen ”naturlig”, den är så diffus. Men alla våra viner faller under det folk kallar naturvin. Jag använder hellre ordet ”autentisk”. Min inställning är att man måste välja viner som passar till menyn. För oss är det lika självklart att låta vinlistan följa säsongerna som själva menyn. Vi gillar starka och smakrika viner med struktur, där man verkligen märker att de är gjorda med eftertanke.

Och det finns verkligen ingen anledning att hämta dem från någon annan kontinent.

Har ni en nerskriven policy för hur personalen ska agera så att arbetsplatsen blir trygg och säker för alla?

– Ja, våra anställda såg själva till att det blev av genom att berätta för oss hur de ville jobba. En eller två gånger per år samlas vi för att diskutera just de här sakerna, och olika aspekter av hållbarhetsbegreppet. Man måste se till att skapa utrymme för den här typen av frågor så att människor får möjlighet att koppla det vardagliga arbetet till hur de påverkar sin omvärld, långsiktigt.

100/200 KITCHEN

BRANDSHOFER DEICH 68

Hamburgs enda, tvåstjärniga krog arbetar målmedvetet med hållbarhet, vilket bådar gott även för gästen. Restaurangen ligger i ett nedgånget industriområde i stadens utkant. En klocka på dörren ger dig tillträde till hissen på tredje våningen, där en helt ny värld öppnar sig. Ingredienserna är perfekta, rätterna är vackra och köket går verkligen ”all in” när det gäller presentationen. Kunskap och passion är ledorden.

← På Hamburgs enda
tvåstjärniga krog
lämnas inget åt slumpen.
Kunskap, passion och
hållbarhet styr arbetet.

Sophie Lehmann är
ägare och vd på krogen
100/200 Kitchen.



”Vi betalar ofta tre gånger mer än vanligt”



➔ Hos ekocertifierade Wolfs Junge serveras vällagad comfort food med en twist på lokala råvaror i säsong. Sebastian Junge, grundare och kock, förklarar varför det är bra med certifieringar.

- Vi har varit certifierade sedan dag ett. Den viktigaste aspekten av detta är att vi vet att jorden brukas på ett hänsynsfullt sätt så att den blir användbar även i framtiden.

Är det inte risk för att ni missar småskaliga producenter som inte har råd med en certifiering?

- Frågan vi alla borde ställa oss är egentligen större än så. Varför agerar inte politikerna på samhällsnivå för att stötta jordbruket så att mindre producenter får råd att certifiera sig? De ekologiska och sociala fördelarna hos små gårdar måste belönas, för det ligger i allmänhetens intresse. Därför

måste man kunna certifiera sig till en rimlig kostnad. Varför inte ge gratis certifieringar till småskaliga jordbrukare som tar ansvar? I vårt fall har de i alla fall råd med en märkning eftersom vi betalar lite mer för deras produkter.

Vad är viktigast för att kunna ha en bra relation med producenterna?

- Den viktigaste aspekten för mig är att känna personen och veta storyn bakom produkten. För det mesta jobbar vi med lokala råvaror, men vi vill också kunna servera kaffe och kryddor. Det innebär ofta att vi betalar tre gånger mer än vanligt, vilket vi gärna gör om vi vet att personen bakom kaffet blivit behandlad på ett bra sätt. Vi vill också kunna känna oss säkra på att bonden har behandlat jorden med samma respekt som vi visar våra råvaror i köket.

WOLFS JUNGE ZIMMERSTRASSE 30

Wolfs-Junge fick den högsta utmärkelsen, tre cirklar, i årets upplaga av 360°Eat Guide. Det innebär att hållbarhetsarbetet är minutiöst. Bland annat är krogen ekocertifierad. Kockarnas rockar är tillverkade av återvunnen plast från haven och man tillverkar sin egen tvål, bland annat.



Krögaren och kökschefen Sebastian Junge är en självutnämnd aktivist för hållbar och miljövänlig matkultur.

FOTO ANDREAS BEHR



Haebel

HAEBEL

PAUL-ROOSEN-STRASSE 31

Fabio Haebel driver tre restauranger i Hamburg och detta är en av dem. Menyn kretsar kring lokala råvaror i säsong, serverade i en avslappnad fine dining-kontext. Oavsett om det är fågel, fisk eller grönt som serveras, är rätterna både vackra och kreativt utförda. Alla smaker sitter och personalen är lika dedikerad som den är kunnig.

KOER KULINARIK & BAR

MARIA-LOUISEN-STRASSE 31

Nyöppnade Koer, som drivs av tyska Årets Kock 2022-deltagaren Paul Decker, ligger mellan kanalen Leinpfad och floden Alster. Matlagningen är modern med höga smaker och de vackra rätterna presenteras av kunnig personal. I centrum står de hållbara ingredienserna; här är det bönderna som styr utbudet och köket anpassar sig efter vad som finns tillgängligt.

MARQUIS

THEDESTRASSE 2

I denna lilla, relativt nyöppnade krog serveras en gastronomi som är växtbaserad. Atmosfären är familjär, vilket förstärks av att borden står tätt ihop. Även köket är minimalt, och det som skapas där är enkla men välbalanserade rätter, utifrån fina råvaror som företrädesvis är ekologiska och biodynamiska. Vinlistan är kort och har också tonvikt på det lokala och ekologiska.

ZEIK

SIERICHSTRASSE 112

Gastronomin är återhållsam, närmast minimalistisk, på restaurang Zeik. Men bakom de strama presentationerna döljer sig höga smaker och tekniskt driven matlagning signerad Maurizio Oster. Kökschefen är, sitt sydländska namn till trots, född och uppvuxen i Nordtyskland, vilket innebär att hans hjärta klappar lite extra för lokala kvalitetsråvaror som grönkål, anka, persiljerot och lök i alla former.

HOBENKÖÖK

STOCKMEYERSTRASSE 43

På randen av hamnområdet ligger Hobenköök, hamnköket. Krogen delar plats med en liten färgstark marknad, vilket bidrar till den höga energinivån i det öppna köket. Här förbereds enkla, rustika rätter som är baserade på råvaror från regionen. Marknaden och krogen är tätt sammanlänkade på flera sätt; det som inte sålts vid dagens slut återfinns på menyn följande dag.

FOTO SANDRA MIKA



Koer

Marquis



FOTO WIM JANSEN



Zeik

Hobenköök





EN HELLMANN'S FÖR ALLT OCH ALLA!

För det mest avancerade. För klassikerna. För det växtbaserade.
Nu finns en HELLMANN'S för alla dina rätter och alla dina gäster.



MORE THAN
MAYO



NYHET!

HELLMANN'S Professional

Passar perfekt till dressingar,
röror och dippar och varma
applikationer

Artikel nr: F77622



HELLMANN'S Real

En klassiker! God naturell men
även smaksatt på burgaren

Artikel nr: F24991



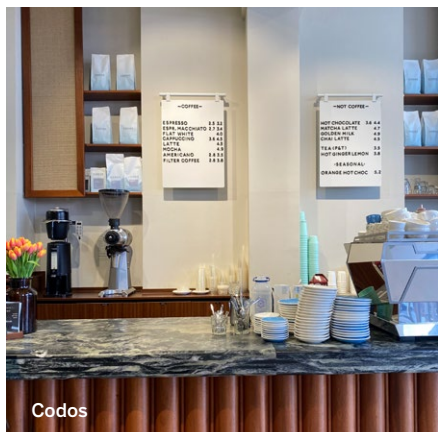
HELLMANN'S Vegan

Nu ännu mer lik originalet
(HELLMANN'S Real)

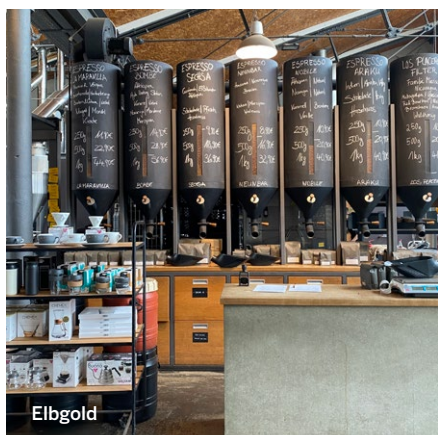
Artikel nr: F79061



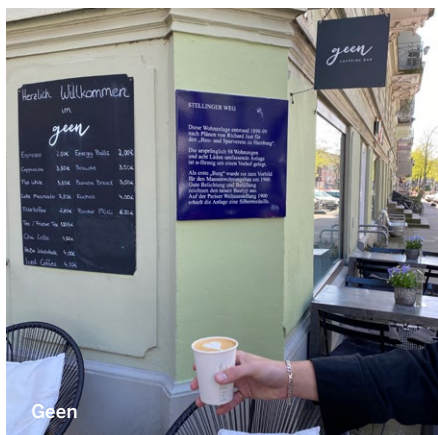
Unilever
Food
Solutions



Codos



Elbgold



Geen



Public Coffee Roasters

KAFFEBARER ↓

CODOS

Detta är en kedja som man hittar på flera platser i staden och det är verkligen ingen nackdel. Inredningen är ljus och fräsch, och här finns en kunskap och seriositet kring kaffet som imponerar på många sätt. Självklart har man också eget rosteri!

ELBGOLD LAGERSTRASSE 34C

Väl dold bakom en tågstation i en gammal industrilokal hittar vi detta rosteri med tillhörande kaffebar som idag är en etablerad adress på stadens kaffekarta. Här serveras specialkaffe från bland annat Etiopien och Guatemala, handplockat och handbryggt.

GEEN STELLINGER WEG 38A

I den blomstrande stadsdelen Eimsbütel ligger denna pärla där keramiken i sig är värd ett besök. Det är en familjär lite undangömd, kaffebar där mjölken levereras färsk direkt från mjölkgården som ligger precis utanför stan.

PUBLIC COFFEE ROASTERS

En ung kafékedja med nyfiket sinnelag, därav namnet – här är det öppenhet och transparens som gäller. Rosteriet lyfter gärna fram olika aspekter av hållbarhet och har även en egen kaffeakademi – på en husbåt!

MANUFACT COFFEE ROASTERS STERNSTRASSE 68

I trendiga Sternschanze hittar vi en riktig liten diamant som ofta (nej, alltid!) vill vara en ambassadör för "great beans and better coffee". Manufact är sprunget ur de legendariska Hamburgkaféerna Less Political och Hermetic så här finns både kunskap och passion.

VINBARER ↓

HAEBEL LA CAVE WEINBAR PAUL-ROOSEN-STRASSE 31

Denna nyetablerade vinbar, som skryter med att förmodligen vara den minsta i sitt slag i Hamburg, har ett utbud som följer säsongerna. Här hittar man både stora klassiker, rariteter från hela världen och små, personliga nykomlingar. Haebel La Cave ligger i angränsning till Michelinkroger, vilket innebär att ambitionsnivån är lika storslagen som utbudet.

VINEYARD WEINLAGER OSTERSTRASSE 92

I Hamburg-Eimsbütel ligger denna kombinerade vinbutik och bar. Den gamla industrilokalen ger ett charmigt stökigt intryck, som gäst sitter man vid långa träbord och dricker vinerna från hyllan intill. Tonvikten ligger på ekologiska och biodynamiska, lokala producenter.

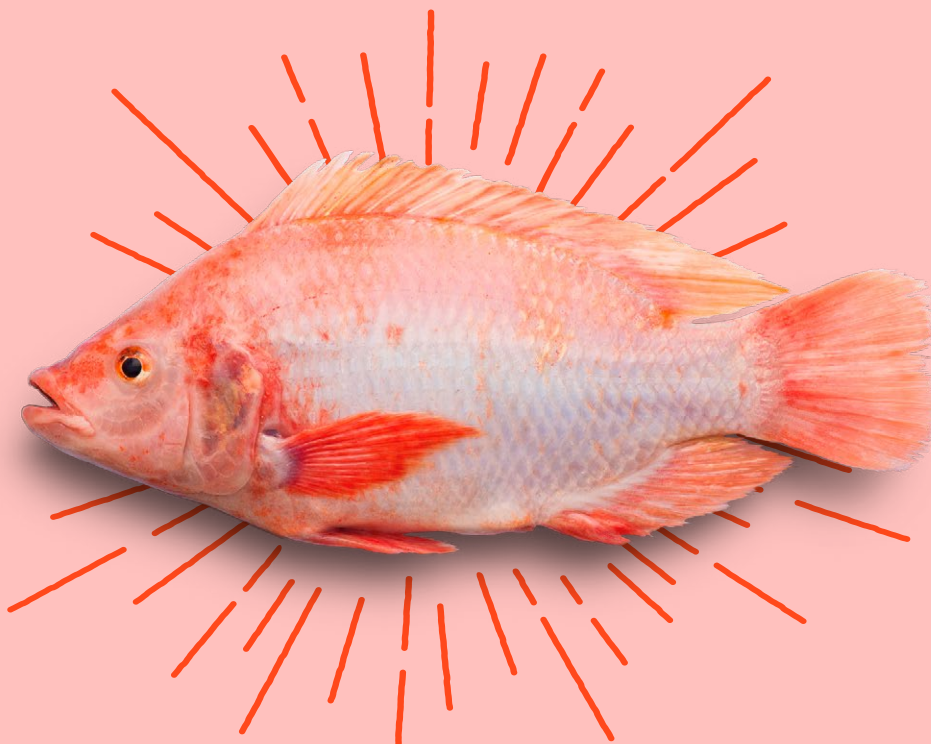
HYGGE BARON-VOGHT-STRASSE 179

I ett före detta stall i anslutning till boutiquehotellet Landhaus Flottbek ligger denna snyggt rustika kombinerade vinbutik och bar, som nyöppnade i mars, efter en brand i höstas. Sommelier Lennart Wenk bjuder in till en värld av vin som sträcker sig från Rheingau, Mosel och Schweiz till betydligt mer avlägsna platser.

WEINLADEN PAUL-ROOSEN-STRASSE 29

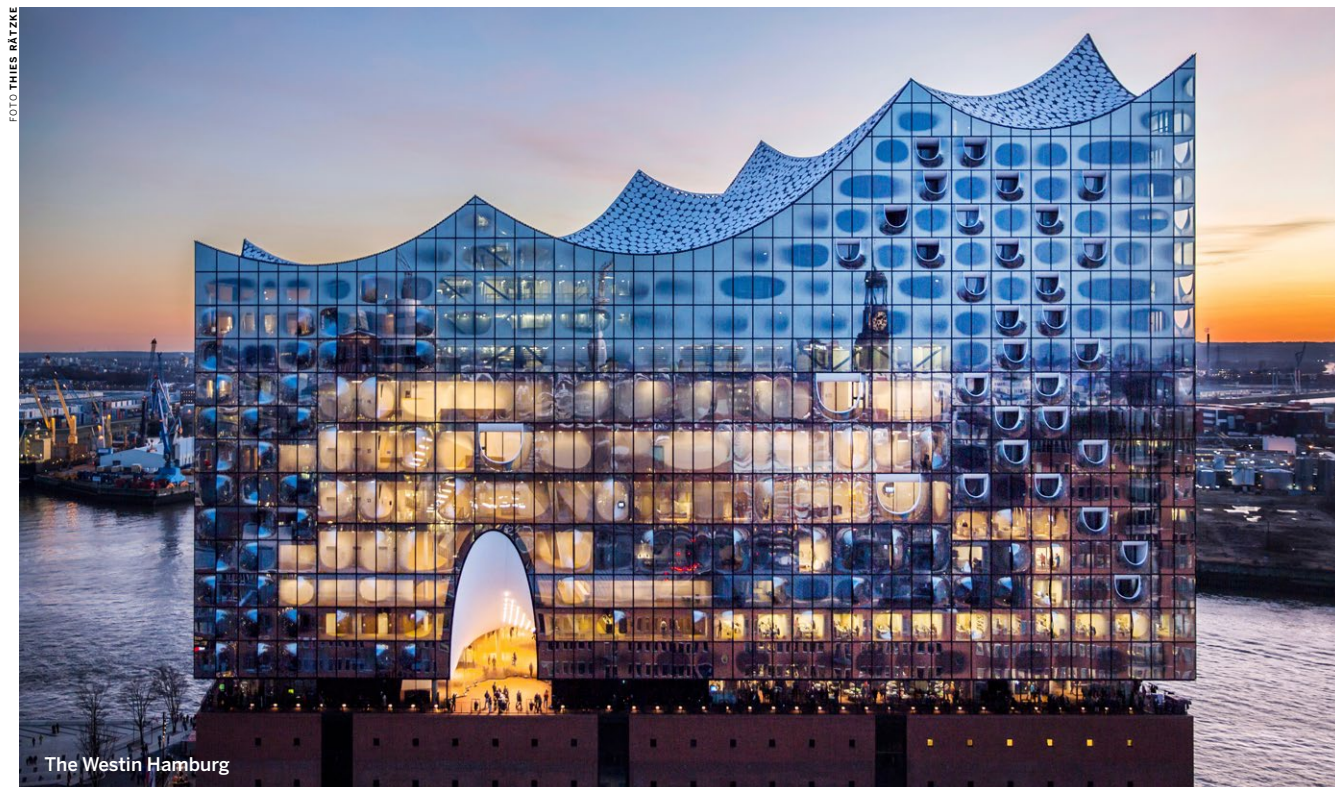
"Vin utan dresscode" är det befriande namnet på denna ambitiösa vinbar som har ett ungt och nyfiskt klientel och ungefär 400 viner i sitt sortiment. Till stor del handlar det om naturviner från Europa med många tyska inslag, som i allmänhet väljs ut i nära samarbete med vinodlarna.

En grönlistad Rödstrimma hopp



**Svårt att hitta fisk som både är god, som gästerna vill ha och som inte är rödlistad?
Säg hej! till Rödstrimman – en grönlistad stjärna uppfödd på en bondgård i Skåne
– så att vi kan låta haven återhämta sig.**

Rödstrimman är en kulinarisk kameleont med vitt magert kött, fast textur och mjuka lameller som passar lika bra med koriander och lime som med pepparrot och brynt smör. Våra fiskar ger under sin uppväxt näring till grödan som odlas på åkern utanför ladan vilket gör det till ett nästintill slutet kretslopp – fisk för framtiden helt enkelt! Du beställer Rödstrimma hos din grossist eller direkt från oss på gården.



THE WESTIN HAMBURG

PLATZ D. DEUTSCHEN EINHEIT 2

Elbphilharmonie är namnet på Hamburgs splittriga landmärke och konserthus. Här ryms förutom konsertsalar också ett hotell med 255 rum, konferenslokaler, en restaurang, bar och ett gigantiskt gym med pool och spabehandlingar.

25HOURS

Denna coola, rockiga hotellkedja har två olika locations i Hamburg: Hafen-City och Altes Hafnamt. Det förstnämnda ligger vid floden Elbe och det nya spektakulära konserthuset, medan Altes Hafnamt, med 49 unikt designade "hytter", ligger i hamnens äldsta byggnad.

GASTWERK

BEIM ALTEN GASWERK 3/EG

I en fem våningar hög byggnad av rött tegel, där det en gång lagrades 5 000 ton kol, döljer sig en oas för trötta hotellgäster som vill slappna av, omgivna av konst och design. Här finns 141 rum, spa, konstgalleri, restaurang och bar. ☺

360°Eat Guide ges ut av förlaget bakom Restaurangvärlden och är den enda krogguide i världen där både gastronomi och hållbarhet bedöms. Hamburg är en av de städer som har besökts och utvärderats. Läs hela guiden på www.360eatguide.com

Utvalt med omsorg

Vi vill driva hela branschen i en hållbar riktning. Med initiativet Utvalt med omsorg inspirerar Martin & Servera och utvalda leverantörer till mer hållbara val.

I Utvalt med omsorg krokas Martin & Servera arm med utvalda leverantörer för att gemensamt bidra med kunskap och underlätta för val av produkter som producerats med omsorg om människor, djur och natur.

På **martinservera.se** hittar du *Utvalt med omsorg*, som innehåller kampanjer och filmer där vi bjuder på inspiration, kunskap och matlagning tillsammans med professionella kockar.



Här hittar du direkt till
Utvalt med omsorg

I samarbete med:



**NORDISK
RÅVARA**



ATRIA



**martin &
servera**



Ugnen är hjärtat i varje pizzeria. På Stella Pizza tar man det säkra före det osäkra med svenska kvalitetsugnar från Sveba Dahlen.

Stjärnpizzerian väljer svenska ugnar

Att starta en pizzakedja som säljer Margherita för en hundring är knappast anmärkningsvärt. Men att baka billiga pizzor på fina svenska råvaror och ge personalen kollektivavtal och goda arbetsvillkor – det är riktigt exceptionellt!



För två år sen öppnade den första Stella Pizza i Stockholm av Jonas Lagerström och Danny Falkeman, som även driver enstjärniga Etoile och systerkrogen Celeste. Under våren öppnar de sin tionde pizzeria. Konceptet kan sammanfattas med ett enda ord: Ursvenskt!

– Det är viktigt för oss att ha de traditionella pizzorna och jobba helt utan prestige, säger Jonas Lagerström. Kebabpizza är vår stor-säljare, men vi har också till exempel banan- och currypizza. Målet är att folk ska känna igen sig, inte att vi ska vara fina i kanten. Dessutom ska vi vara billigast på marknaden så pizzorna kostar från 100 kronor och uppåt.

Han berättar att råvarorna kom-

mer från samma leverantörer som man använder till Celeste och Etoile, vilket innebär att det alltid finns ett hållbarhetstänk i samband med inköpen.

– Vi gör egen deg som får jäsa på plats över natten, och använder bara svensk skinka och ost.

En central punkt på de flesta restauranger är ugnen, men det gäller i särskilt stor utsträckning på pizzerior.

– Ugnen är en otroligt viktig samarbetspartner för oss! Det gäller ju att vi får ett jämnt resultat även när vi gör 300 pizzor i timmen.

Att man valt ugnar från Sveba Dahlen ligger i linje med ambitionen att tänka och köpa lokalt.

– Vi ville ha en svensktillverkad ugn med ett genuint kvalitetstänk och en stabil partner som kunde leverera

på lång sikt. Sveba Dahls återförsäljare har också varit jättebra, de har hjälpt oss hela vägen från ritstadiet och framåt. Det kan handla om allt från att vara bollplank kring temperaturen, till hur trefasen är dragen eller att stenar ska bytas ut.

Att på kort tid etablera tio restauranger på centrala lägen i Stockholm innebär en stor satsning, men Jonas menar att den redan nått stor framgång.

– Vi bakar stora volymer, mellan 300 och 500 pizzor per helg på varje enhet. Nu tror vi väldigt mycket på 2024. Marginalerna finns redan där. Men för oss handlar det också om att visa att man kan ha ett hållbart och långsiktigt tänk även i ett segment som varit eftersatt. Vi vill inspirera andra att göra skillnad. ☺

Svensk kyckling på menyn

Dragonkyckling

Smakrik och saftig kyckling i krämig sås smaksatt med dragon och dijonsenap som ger rätten en fransk touch. Serveras med färgglada rotfrukter.

10 portioner

1,2 kg Lönneberga Kycklingfilé, sous vide, kyl
5 msk smör
5 dl vispgrädde
5 msk torkad dragon
2,5 msk dijonsenap
5 msk kycklingfond
5 dl vatten
5 dl crème fraiche
5 tsk vitvinsvinäger
1,5 tsk flytande honung
450 g sockerärter, skivade
2 krukor färsk dragon, plockade blad
Salt

Rostade rotfrukter:

2 kg blandade rotfrukter (t ex morötter, palsternacka, rotselleri)
5 msk olivolja
Salt och nymalen svartpeppar

Gör så här:

1. Rostade rotfrukter: Skär rotfrukterna i bitar om 3 cm. Blanda med olja, salt och peppar. Rosta i ugn 200°C cirka 25 minuter, rör om någon gång för jämn tillagning.
2. Dragonkyckling: Håll ned grädde, dragon, dijonsenap och fond i stekpanna, rör runt och låt sjuda ett par minuter. Tillsätt vatten, crème fraiche, 1,5 tsk salt, vinäger och honung. Rör till en slät sås. Lägg i kycklingfiléerna och sjud ytterligare 5 minuter tills kycklingen är varm.
3. Servering: toppa kycklingen med finstrimlade sockerärter och dragonblad. Servera tillsammans med rotfrukterna.



Kycklingfilé, sous vide

Art. 800617



Kyl, ätbar, naturellt smaksatt kycklingfilé utan innerfilé, Svensk Fågel, med sky.

Brynt, som ger en fin stekyta. Extra saftiga och med alla aromer bevarade.

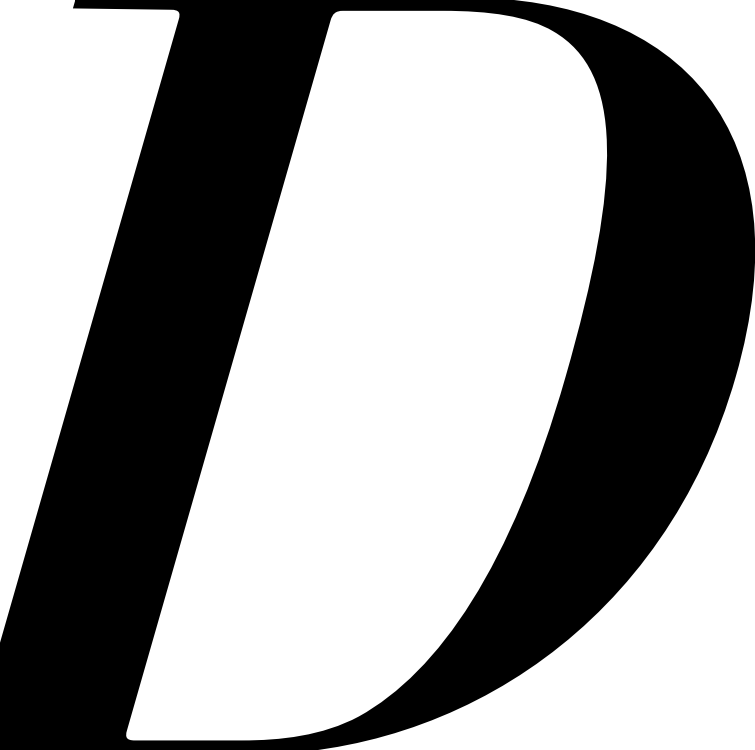
Bra och säkert alternativ till rå kyckling. Serveras varm eller kall i allt från a la carte till rätter för caféer och salladsbarer.



Eat the beat

Musik på krogen väcker känslor och spelar en stor roll för måltidsupplevelsen. **Lars Bork Andersen** är anställd som musikskapare på restaurang Alchemist i Köpenhamn.

TEXT JON HANSSON



et gamla varvsområdet på Refshaleøen vid Köpenhamns inlopp börjar bli hippt, men har fortfarande sin rätt postindustriella charm. En bastant tegelkloss som en gång var Det Kongelige Teaters kulisssverkstad hyser i dag tvåstjärniga restaurang Alchemist. Teaterkopplingen finns fortfarande – innanför de minst lika bastanta bronsdörrarna bjuds gästerna på ett allkonstverk till middagsföreställning.

En sittning tar fem, sex timmar och kostar med enklaste vinpaketet 10 700 klena svenska kronor, men erbjuder mer än skickligt ihopsnickrade kalorier. Det första gästerna möts av är inte en aperitif och en rad amuser – utan ett dansperformance.

Mat serveras förstås också. Vad sägs om frystorkade fjärlar (innehåller tre gånger mer protein än nötkött!), lammhjärna serverad i en silikonkopia av en människoskalle (tänk på att undvika svinn!) eller en droppformad dessert delvis gjord av grisblod och serverad på en QR-kod som leder till en sajt där du kan anmäla dig som blodgivare. Avsmakningsmenyns dryga trettiotal rätter – eller ”impressioner” som chef Rasmus Munk kallar dem – är tankeväckande och ibland provocerande. I andra fall bara busiga eller rakt av goda.

I kupolen över den stora matsal där större delen av detta måltidsspektakel utspelar sig projiceras undervattensscener, blodomlopp och stjärnhimlen över gästerna. Allt ackompanjerat av musik.

Som läsaren säkert redan anar handlar det inte om personalens favoritlåtar utan något synnerligen uttänkt och platsbyggt för just Alchemist.

Kompositören heter Lars Bork Andersen och är fast anställd med titeln director of music and sound design.

Han började spela bas när han var tolv och studerade så småningom elektronisk musik i tre år på musikkonservatoriet i Aalborg. Han har också en kandidatexamen i ljuddesign. Favoritstilarna är klassiskt, jazz och elektronisk musik.

– Redan när Rasmus startade Alchemist 2019 gjorde jag soundtracket till måltiden och året därpå blev jag anställd fyra dagar i månaden. Mitt jobb är att skapa musik och ljud-effekter till alla lokaler på Alchemist. Det är dels huvudmatsalen, men också loungen där gästerna tar en fördrink och ett par andra rum gästerna passerar samt en övre lounge där vi serverar kaffe.

Tillsammans med tre 3D-designer arbetar han med det tekniska bakom den ”multisensoriska showen”.

Hur ofta ändrar ni innehållet?

– Jag och mina kollegor levererar nytt content löpande. I våra två större installationsrum byter vi upplevelse efter säsong, men annars är det vanliga att Rasmus har en idé, en ny rätt, och då kan det behövas ny musik, nya ljudeffekter och bilder för att få fram den stämning vi söker. Men det kan också vara vi som kommer med förslag. Måltiden här ska vara en holistisk kombo. De enskilda idéerna måste fungera i den större dramaturgin. Slutresultatet ska bli en fin spiseupplevelse för gästerna.

Sitter du hemma och komponerar eller är du ute på Alchemist?

– Jag är på plats de dagar jag arbetar för Rasmus. Det är en typisk kontorsarbetsplats där jag sitter nio till fem tillsammans med de andra i det kreativa teamet. Men jag har en keyboard, det är viktigt att kunna testa musik och ljudeffekter i de olika lokalerna. Först då känner du stämningen. Det är ungefär som att arbeta med ljud på en teater. Jag behöver också se bildshowen i kupolen när jag mixar ljudet. Det är något helt annat än att spela upp slingorna hemma. Dessutom är det väldigt värdefullt att kunna stämna av med de andra. ”Hörs inte den där flöjten lite dåligt?” Så jag springer runt i kulisserna mest hela dagarna. Och jag är mycket lycklig över att få vara en del av detta.

Musik bidrar inte bara till stämningen kring en måltid. Den kan direkt förstärka och förändra hur gästerna tycker att maten smakar.

Ett klassiskt exempel på hur ljud påverkar hur vi upplever smak är att det mesta smakar mindre när vi flyger. Det entoniga motorbullret (och den torra luften) dämpar alla grundsmaker utom umami. Det sägs vara en orsak till att många beställer smakrik tomatjuice när drickavagnen dyker upp.

Den brittiske forskaren Charles Spence har myntat uttrycket gastrofysik för vetenskapen om hur intryck från våra andra sinnen påverkar hur vi upplever smak och doft. Han fick Ig Nobelpriset 2008 för en studie som visade att människor tycker att Pringleschips är fräsigare och känns färskare om de får höra diskantiga krunchljud medan de äter.

Över lag verkar låga toner förstärka murriga smaker som choklad och rökighet. Höga toner förstärker citrus och syrlighet, bleckblås ökar bitterhet, högt tempo och diskant ökar kryddighet och chilihetta.

Ett angeläget område där man skulle kunna använda gastrofysiska rön är inom sjuk- och äldreomsorgen. Ett brittiskt experiment visade att patienter på ett sjukhus åt 20 procent mer av maten om den serverades på blå tallriker i stället för vita. Spence grannar nu på om det skulle gå att med musik, form eller färg dämpa eller helt få bort den metalliska bismak som många cancerpatienter upplever och som gör att de tappar matlusten.

Ett annat sätt att utnyttja musik för ökad hälsa är att som Xin Café i Beijing spela musik som ökar upplevelsen av sötna och på sätt kunna dra ner på sockret i bakverken.

A man with short blonde hair and a light beard is sitting on a wide staircase. He is wearing a camouflage-patterned sweatshirt and dark pants. His hands are clasped in his lap, and he is looking directly at the camera with a slight smile. The staircase is illuminated with warm, golden light from below, creating a dramatic effect. The background shows the continuation of the stairs and a textured wall.

”Måltiden här ska vara en holistisk kombo. De enskilda idéerna måste fungera i den större dramaturgin. Slutresultatet ska bli en fin spiseupplevelse för gästerna”

– Lars Bork Andersen, director of music and sound design på Alchemist

EAT THE BEAT





*”Det är ungefär som att arbeta
med ljud på en teater.
Jag behöver också se bildshowen i
kupolen när jag mixar ljudet”*



”Det är viktigt att såväl musiken som det visuella och maträtterna fungerar ihop”

Spence har under flera år samarbetat med Heston Blumenthal på The Fat Duck i Bray.

Till rätten ”The sound of the sea” får gästerna hörlurar som spelar upp musik interfolierad med ljud av havsvågor medan de äter sashimi med alger och skaldjursskum på en bädd av ett brödsnul som föreställer strandsand. Musiken förstärker upplevelsen av maten (try this at home, folks!) och många gäster sägs börja gråta av rörelse.

I ett tredje experiment i samarbete med ölmärket Stella Artois och bandet The Roots tog de fram två versioner av deras låt ”Bittersweet”. Den ena ska förstärka bittra aromer i en öl, den andra sötare. Testa: [youtube.com/watch?v=YUo0-UiKgVE](https://www.youtube.com/watch?v=YUo0-UiKgVE). (Eller googla The Roots Bittersweet.) Skål!

Vill ni att musiken ska påverka hur gästerna upplever att maten smakar?

– Nej, det är inte det primära. En måltid här innehåller en massa olika rätter, ibland med bara ett par minuters mellanrum. Skulle vi då byta musik och andra effekter till varje rätt så skulle gästerna bli helt utmattade.

På menyn hör fyra fem rätter med samma tema ihop som akter i en teaterföreställning.

– Ett exempel är när gästerna har anlänt och sitter ner för att ta ett glas champagne och äta snacksserveringen i loungen – då ska de känna att nu börjar deras upplevelse och musiken i den akten ska förstärka en behaglig stämning, ge förväntansfull energi. Liksom ett ”wow, det här ska bli kul!”

Han jämför med en konsert.

– Där har musiken huvudrollen, du lyssnar aktivt. Här spelar vi i stället lugn, ambient musik så att gästerna kan koncentrera sig på maten. De får dessutom en massa information om de olika rätterna. Då kan du inte kombinera det med komplicerad musik och högt tempo.

Den brittiske forskaren Charles Spence har myntat uttrycket gastrofysik för vetenskapen om hur intryck från våra andra sinnen påverkar hur vi upplever smak och doft.



I matsalen där bildshowen spelas upp över gästerna ska musiken och ljudeffekterna spegla det som visas.

– Till undervattensscenerna med fiskar har jag gjort musikslingor med vibrafoner och ljud som av bubblande vatten. Flera gäster har sagt att det känts precis som att de dykt under ytan. Det är viktigt att såväl musiken som det visuella och maträtterna fungerar ihop. Det hade ju varit jättekonstigt om det hörts ett alphorn under vattnet. Vi har också några japanskt inspirerade rätter, då får gästerna samtidigt se bilder från en körsbärsträdgård och så har jag gjort musik där det hörs ett tema från japansk folkmusik. Musiken ska ha en understödjande funktion men vi försöker alltså inte förstärka att en enstaka rätt är syrlig eller smakar vanilj.

Det finns betydligt mer krassa skäl för att spela musik på en restaurang än att förstärka en behaglig stämning. Musik på krog ökar försäljningen. Om det är rätt musik.

The impact of music in restaurants” (HUI Research 2017) är gjord i Sverige och en av de största undersökningarna på området. Under 20 veckor testade forskarna tre olika spellistor – och att inte spela någon musik alls – på 16 snabbmatsrestauranger. Totalt intervjuade de 2 101 gäster och undersökte 1,8 miljoner transaktioner.

• Spellista 1 var anpassad för att passa restaurangens stil/varumärke. Den bestod av låtar från Spotifys svenska topp-1 000-lista och även mindre kända låtar.

• Spellista 2 var också anpassad till restaurangens stil/varumärke. Men den bestod bara av välkända låtar från topp-1 000-listan.

• Spellista 3 var inte anpassad utan bestod av slumpvis valda välkända låtar från topp-1 000-listan.

• Och i en fjärde variant spelades alltså ingen musik alls.

Man kan betrakta den fjärde ”tysta” listan som en nollnivå. Jämfört med den ökade Spellista 1 försäljningen med 4,8 procent.

Näst bäst funkade Lista 2. Den ökade försäljningen med 1,2 procent.

Sämst var trean, den med slumpvis valda hitlåtar, då minskade försäljningen med 4,3 procent jämfört med när det var helt tyst i högtalarna. En skillnad på 9,1 procent jämfört med Spellista 1.

Desserter, smoothies/milkshakes och olika tillbehör ökade mest i försäljning med rätt musik.

Det var företaget Soundtrack your brand som satte ihop listorna. De säljer anpassade låtlistor till såväl hotell, butiker och kaféer som restauranger. Deras 53 olika kroglistor har namn som ”Hip bar grooves”, ”Burger rock”, ”Lunch rush rock – Energized rock to clear tables” eller ”Scenes from an Italian restaurant (Billy Joel)”.



EN UNDERSÖKNING VISAR...

...att klassisk musik får gästerna att beställa dyrare viner.

...att fransk musik får gästerna att beställa franska rätter och tysk musik får dem att bli sugna på schnitzlar, bratwurst och surkål.

...att hiphop inte påverkar smaksinnet särskilt mycket alls.

...att musik på hög volym och i högt tempo får oss att äta och dricka snabbare, och beställa onyttigare rätter.

...att musik på väldigt hög volym får folk att lämna restaurangen. Men även att musik på låg volym eller ingen musik alls får gäster att tveka.

Och vi vill tipsa om att Björn Frantzéns låtlista "In the dining room" finns på Spotify!

EAT THE BEAT





”Till undervattensscenerna med fiskar har jag gjort musiklingor med vibrafoner och ljud som av bubblande vatten. Flera gäster har sagt att det känts precis som att de dykt under ytan”



”Jag vill inte bli överstimulerad. Du ska märka stämningen men utan att egentligen höra musiken”

På sin hemsida skriver de: ”Spela musik som passar ditt varumärke snarare än din personals eller dina gästers smak.”

– Jag jobbar i en extrem ände av restaurangmusiken. Det går säkert att hitta ett antal ”Greatest under water music hits” men Rasmus vill inte spela låtar från en Spotifylista. Något välbekant ur Disneys ”Ariel” tar liksom bort mystiken.

Inte många restauranger arbetar som Alchemist. Lars Bork Andersen nämner Paul Pairets Ultra Violet i Shanghai som också har specialkomponerad musik och bildspel till måltiderna.

– De flesta andra fine dining-restauranger har spellistor med klassisk musik. Men vi vill inte spela sådant som gästerna lika gärna kan höra hemma. En måltid här ska vara som en konstutställning. Du ska få vara med om något nytt.

Vad gör du när du inte arbetar på Alchemist?

– Jag skapar musik till olika scenarier. Det kan vara konstinstallationer eller spoken word-föreställningar. Jag har också gjort musik och ljudeffekter till Restaurang Iris som ligger i en mycket futuristisk byggnad i Norge som heter Salmon eye (laxögat). Den liknar ett rymdskepp som landat i havet. Arbetet påminner om det jag gör på Alchemist. Måltiden är flera timmar lång, flera olika lokaler ska ljudsättas. Jag har till och med gjort musik som spelas under båtturen till och från Salmon eye. Under namnet Bork komponerar jag också elektronisk musik. Mitt arbete handlar ofta både om musik och teknik. Jag sitter mycket med datorn.

Musik på krogen är inte något nytt fenomen utan flera hundra år gammalt.

– Redan på 1600-talet fanns det kringvandrande musiker och sångare som gick från krog till krog, sjöng och fick en slant, ungefär som gatumusikanter. Den sortens krogmusik finns ju fortfarande här och var i världen, säger docenten i måltidskunskap och experten på matkultur och måltidshistoria, Richard Tellström.

Utanför krogväsendet har sång och musik funnits med vid måltiden sedan den mänskliga historiens gryning. Han exemplifierar med snapsvisorna vid julbordet.

– Det kommer sedan en mellanperiod när det spelades musik som gästerna skulle lyssna på, ett slags underhållning, ofta på piano. Min mormors andra man var från Italien och han gjorde just det under 50- och 60-talen, spelade klassisk musik, inte schlager, på olika restauranger.

Bakgrundsmusik på restaurang kommer först på 80-talet. Då finns den tekniska möjligheten i form av musikanläggningar med kassetband och CD-skivor – och numer Spotify.

– Musiken har i dag fått en mer ljudläggande effekt, den ska skapa en särskild atmosfär i restaurangen. Och göra att det säljs

Richard Tellström,
docent i måltids-
kunskap och expert
på matkultur och
måltidshistoria.



mer mat och dryck. Det här med att restauranger har speciella ljudprofiler kommer först under 2000-talet. Den typen av musik spelas ju också i andra offentliga miljöer som varuhus.

Musiken kan ju bidra till en viss stimmighet på krogen.

Klagades det även förr på ljudnivån?

– Nej, det är ett samtida fenomen och hänger ihop med att musiken nu går att förstärka. Många ställen ligger i dag också i ett gränsland mellan restaurang och nattklubb. De två typerna av etablissemang har glidit ihop de senaste 20–30 åren och därmed har musiken fått en mer framträdande roll.

Vad tycker du själv, vill du höra musik när du är ute och äter?

– Det finns ju en anledning till att det bildats en organisation som Matro.nu som letar upp restauranger med låg volym... Jag tycker det är förskräckligt med bakgrundsmusik på restaurang. Den inkräktar på min integritet, det känns som att jag blir en staffagefigur för restaurangen och tvingas lyssna på den musik de gillar eller tycker är en del av deras koncept. Det är som att de skulle tvångsservera mat. ”Det här ska du äta!” Och är man ute i ett sällskap, vill prata och ber dem skruva ner så går det ofta inte.

Lars Bork Andersen är inte lika negativ.

– Typen av låtar beror lite på vad jag ska äta. Men generellt vill jag att musiken ska hålla sig i bakgrunden. Den ska vara lugn, inte för rytmisk. Gärna något smooth, långsamt tempo, behaglig nivå. Jag vill inte bli överstimulerad. Du ska märka stämningen men utan att egentligen höra musiken.

Så helst inte hög volym?

– Nej, tack! Man ska inte behöva skrika. Jag är också tveksam till klassiskt. Då vill jag lyssna aktivt men det passar inte på restaurang, där vill du slappna av och prata med dina vänner. Nä, gärna lugn jazz eller ambient. Något lite entonigt som skapar positiv stämning. ☺

CHAMPAGNE TAITTINGER

FINESS, *FRISKHET*, *ELEGANS!*



FYND

vinbörsen.se 11/12-2023
Dina Viner Professional #444



Aftonbladet Mat&Vin 15/12 2023



Kontaktinfo på
wineaffair.se/restaurang
eller maila
order@wineaffair.se
så kontaktar vi dig.

QR-kod
för order



CHAMPAGNE
TAITTINGER

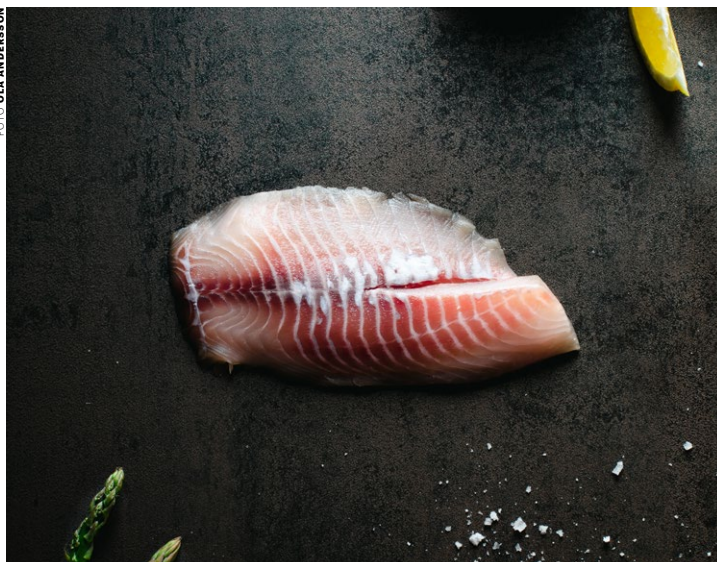
REIMS FRANCE

Nr TA0101 Taittinger Brut Réserve 479 kr exkl moms, 750 ml. Alk. 12,5%

wineaffair.se

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

FOTO OLA ANDERSSON



"Rödstrimman är superhärlig att grilla hel, men vi kör också mycket smörbakade filéer som blir supersmakrika om de får tillagas långsamt. Av clarias använder vi framför allt färsen. Den är ganska tät i strukturen och lite fet, vilket gör att den binder mycket smak oavsett om man gör något åt det asiatiska, italienska eller svenska hållet.

Clariasfrikadeller blir helt magiska", säger Elvira Lindqvist.

Framtidens fisk simmar i svenska ladugårdar

Med sitt integrerade lant- och vattenbruk låter Gårdsfisk svenska bönder föda upp fisk på sina gårdar. Det skapar inte bara en levande landsbygd, det ger oss också lokalt uppfödd fisk som bidrar till minskat överfiske och övergödning.



Enligt FN:s livsmedels- och jordbruksorgan är 90 procent av alla fiskarter maximalt fiskade eller överfiskade. Samtidigt uppskattar Stockholm Resilience Center att konsumtionen av fisk kommer att fördubblas till 2050. Det säger sig självt att vi behöver tänka om.

– Vi kan inte fortsätta som vi gjort. Vi behöver ta hand om våra hav och fisken som bor där och hitta smartare sätt att ge oss människor mat på bordet. Med vårt integrerade lant- och vattenbruk låter vi svenska bönder föda upp fisk på sina gårdar, vilket skapar en levande landsbygd och ger oss lokalt uppfödd fisk som bidrar till minskat överfiske och övergödning,

säger Johan Ljungquist, marinbiolog och grundare av Gårdsfisk.

Fotografiska och Restaurang Oxenstiernan väljer Gårdsfisk

Sedan starten 2014 har fokus för restaurangen på Fotografiska legat på hållbar mat med minimal påverkan på jordens ekosystem. Bland annat tar de enbart in fisk uppfödd av svenska bönder.

– Vi är väldigt noga med att maten vi serverar kommer från bra ställen där hela näringskedjan är miljöanpassad. Gårdsfisk ligger helt i linje med vad vi tror på. Havet är extremt illa ansatt av övergödning och överfiske. Gårdsfisk är ett väldigt bra alternativ som uppfyller kriterierna för miljöcer-

tifierad och grönlistad fisk och därför var samarbetet självklart för oss, säger Martin Wall, kökschef på Fotografiska.

I ett 400 år gammalt hus på Östermalm ligger Restaurang Oxenstiernan. Här bjuder Elvira Lindqvist och hennes personal på en meny präglad av kvalitet och omsorg om naturen. Det gäller inte minst fisken, som kommer från Gårdsfisk.

– Vi har haft ett tätt samarbete med Gårdsfisk i flera år så jag vet att de jobbar på ett cirkulärt och hållbart vis. Det gör att jag kan stå för Gårdsfisk till hundra procent inför gästen. På samma sätt som vi kan berätta varifrån morötterna och kålen kommer, kan vi berätta historien om Gårdsfisk, säger Elvira Lindqvist. ☺

KOCKENS®

Två pigga nyheter!

Paprika Grön & Paprika Gul



För information och recept besök oss på
www.kockensfoodservice.se

Pigg, fräsch och örtig

Passar bra ihop med fisk och skaldjur och i grönsaksbaserade rätter. Paprika grön fungerar utmärkt som bas i dressingar, oljor och vinägretter. Kombinera gärna med smaker av vitlök, citrus, jalapeños och gröna örter.

Söt, fyllig och krispig

Perfekt till ljusare kött, som kyckling eller kalv, men även till vegetariska rätter med exempelvis bönor och linser. Paprika gul kompletteras väl med hetta och värme.



Pizza pärlor

Det finns över 3 000 pizzerior i Sverige, men var hittar man de bästa råvarorna, de fräsiga degarna och årets pizzakock 2024? Tillsammans med branschen guidar vi er till Sveriges godaste pizzor.

Restaurangvärldens Inside Guides är tips på guldklimpar i städer runt om i Sverige. Listorna är dynamiska och kommer att uppdateras löpande. Fler städer kommer till och områdena vi tipsar om kommer att bli mer omfattande för varje månad som går. För att hitta de allra bästa ställena har vi fått tips av branschen, och vi kommer att fortsätta höra av oss till er för att tipsen fortsatt ska vara de bästa. Här får du ett urval av städer vi har tips i, fler städer hittar du på www.insideguides.se.

FALKENBERG

Ackeberg's
Havets pizzeria
Lilla Napoli
Prostens Pizza

GÖTEBORG

Bar Italia
Bar Minimal
Bov
Bov Discobar
Brewers Beer Bar
Bulldog Kitchen
Buono Pizza
Deg
Grano
Magazzino Ristorante
Italiano
Mela
Oizo
Robb
Sannegårdens pizzeria
Taverna Aversa
Totale
Walk in the Park

HELSINGBORG

Brutale
Il Mio Ristorante
Paolo's
Primo il forno
Ved by Maria

JÖNKÖPING

Ciro
Hantverk1
Stuk

KRISTIANSTAD

Birgers Trädgård
Vedugn Sommarlust

LUND

Casa Antonio
Folk Pizza
GASTRO|nome
Hos Talevski
i Stadsparken
La Cucina
Osteria Cucco
Restaurang Ved

MALMÖ

400 grader
Crust Pizza Lab
Di Penco
Epicuré
Far i Hatten
L'acquafarina
La Trattoria
Mastio
Noi Pizza
Opopoppa
Osteria di Lá
Osteria Qui
Storasyter Mastio
Via Napoli

NORRKÖPING

Don Luigi
Il Cibo
Pappa Grappa
Pizzeria Maestro
Trattoria Gabriel

SKÖVDE

Mamma Mia
Treviso

STOCKHOLM

4 Corners Pizza
450 Gradi
800 grader
800 Grader Slice Shop
Atéljens pizza
Babette
Bara vedugnspizza
Basta
Bistro Bananas
Bitza
Capricci
Craft Pizzeria
Deglabbet
Delibruket Flatbread
Dell'Attore
Fat Frank's
Giro
Goose Alley Pizza Kiosk
Il Forno da Gino
Il Tempo
La Piccola Nonna Pizza
Leoparden
Magari Pizza
Meno Male
Omnipollos hatt
Savoj
Solen
Stella
Trattoria Villa Romana

UMEÅ

Basta
Kulturbageriet Umeå
Sjöbris

ÅRE/ÖSTERSUND

Basta
La Fabbrica del Gusto
La'Gårn
Liten Krog
Werséns

ÖSTERLEN

15 Minuter En Kvart
– By Alex
Byvägen Osteria 35
Friden Gårdskrog
Gustafs På Österlen
Gårdens
Kåseberga Café & Bistro
Tryde 1303
Öl & Knäcke
Örum 119

KÖPENHAMN

Baest
Behov
Corsa
Gorm's
La Fiorita
La Vecchia Signora
Mother
Neighbourhood
Otto Pizza
Pico
Pizzeria Da Gallo
Pizzeria Luca
Pizzeria MaMeMi
& Wine Bar
Rossopomodoro
Spuntino
Surt
The Pizza Bro



Mästaren tipsar

Pasquale Zito, som till vardags jobbar på GASTRO|nome i Lund, vann kategorin Årets Pizzakock i nordiska Pizza Champions Cup 2024. Vi bad om hans bästa tips på hur man gör för att bli en äkta pizzamästare.

➔ **Vad är det som gör dig till Årets Pizzakock 2024?**

– Det jag fick förklarat för mig var att vinsten baseras på ens individuella skicklighet, skapandet av pizzadegen som är en stor del av pizzan, yrkesskickligheten samt innovationsförmågan när det gäller smaker.

Vilka är dina tre bästa tips för att lyckas med den godaste pizzan?

– Använd rätt mjöl för den typ av pizza du vill baka. En pizzakock bör titta på "W-styrkan", ett starkt mjöl har längre jästider än ett svagt mjöl. Nummer två är att låta degen

jäsa klart, bullen får inte vara kall när pizzan ska öppnas. Det tredje är att använda bra råvaror. Pizza bakas ofta med enkla smaker där kvaliteten märks!

Vilka trender ser du i pizzavärlden just nu?

– Napolitansk pizza växer i världen. Två moderna baktekniker som börjar bli väldigt populära är förjäsningarna "biga" och "poolish". Den första ger en fastare deg, den andra en mer flytande. Det blir också allt vanligare att jobba med lokala råvaror. Ytterligare en trend är att göra nyskapande varianter på svenska pizzaklassiker.

Vilket var det mest kritiska momentet under tävlingen?

– Förutom det att inte bränna en pizza i ugnen skulle jag säga momentet när man lägger på samtliga råvaror och ska balansera smakerna. Även om man har tränat i månader blir man alltid lite nervös över vad juryn

ska tycka. Att sen ha sju av världens främsta pizzabagare och degmästare framför sig som ska prova ens pizza gör det inte lättare.

Vilka är de bästa pizzaställena i Lund och varför tipsar du om just dessa?

– Denna lista baserar jag endast på pizzakvalitet och utförande i form av smak och innovation ur ett professionellt perspektiv.

GASTRO|nome

– Kanske är jag partisk, men som dubbelmästare vågar jag påstå att vi ger en underbar pizzaupplevelse.

Casa Anotnio

– En gömd pärla. Fantastisk pizzadeg, bakad enligt den napolitanska konstens alla regler.

Hos Talevski

– Bra råvaror och trevliga kombinationer av smaker. ☺



ADAM TIPSAR

► Använd Violife Professionals produkter på samma sätt som du gör med vanliga mejeriprodukter.

► Floras Plants 31% gräddalternativ kan till exempel användas till kalla krämer, mousser eller desserter – den har väldigt bra vispegenskaper.

► Använd Flora Plant B+tter för att få fram smaken av brynt smör. Det blir inte exakt samma smak, men väldigt gott!

”Man måste vara nyfiken”

Kocken och matkreatören Adam Thulin tror på en framtid fylld av närproducerade rotfrukter och nya, smarta alternativ till mejeriprodukter.



2022 vann Adam Thulin tv-programmet Sveriges Mästerkock. Idag jobbar han med mat på olika sätt, bland annat skriver han kokböcker, är kock både i och utanför tv-rutan och arbetar med produktutveckling. En av hans största drivkrafter är att lyfta fram det vegetariska, berättar han.

– Det är väldigt gott, vilket är huvudsaken för mig när jag skapar mina rätter. Jag jobbar inte helt veganskt men tänker mycket på klimatpåverkan och hälsa, så om jag ska äta kött vill jag verkligen att det är bra kött.

När han experimenterar i köket använder Adam gärna växtbaserade

produkter från Violife Professional. Dit hör bland annat växtbaserade alternativ till smör, grädde och ost från Violife och Flora Professional.

– Jag får många förfrågningar om samarbeten men tackar oftast nej – jag jobbar bara med företag som jag verkligen står bakom. Violife Professional har väldigt bra produkter, de smakar riktigt gott och betar sig extremt likt de mejeriprodukter man använder i ett restaurangkök.

Adam tror generellt att den redan starka växtbaserade trenden kommer att utvecklas allt mer.

– Jag är ganska övertygad om att man i både hemma- och restaurangköken kommer att jobba mer och

mer med närproducerade grönsaker efter säsong. Det är logiskt, svenska rotfrukter är ju både billigare och har lägre klimatpåverkan än tomater som importerats från Spanien.

Vid 23 års ålder har han redan erfarenhet av kockyrket. Han tror att arbetsgivare som vill attrahera den yngre generationens kockar bör fundera över det dagliga bemötandet.

– Det kan räcka med ett: ”Bra jobbat!” Det kan göra ett helt arbetspass. Men det måste också vara tydligt vad som förväntas. Som anställd måste man ha lite tålmod och se långsiktigt på jobbet. Och vara nyfiken! Den dagen jag tappat min nyfikenhet, då faller allt. ☺



Pannoumi Tärnad är perfekt till pyttén, pastan och soppan.
Pannoumi Tärnad 1 kg.



Pannoumi Skivad finns i två storlekar, för burgaren och slidern.
Pannoumi Skivad 60 g x 20 eller 100 g x 10.



Med Pannoumi Ostfärs fixar du både bollarna och biffen.
Pannoumi Ostfärs 1 kg.



Med Pannoumi Helbit bestämmer du formen själv.
Pannoumi Helbit 600 g.

PANNOUMI®

– STEK & GRILLOST –

Smaken framför allt!

TOPPTESTAD BLAND KOCKAR
OCH MATUTVECKLARE

TILLVERKAD AV SVENSK MJÖLK
PÅ VÅRT MEJERI I KRISTIANSTAD

FINNS SOM HELBIT, SKIVAD,
TÄRNAD OCH OSTFÄRS

LIKA MYCKET FULLVÄRDIGT
PROTEIN SOM I NÖTKÖTT



Recept hittar du på storhushall.skanemejerier.se



FRUKT STUND

Fyra år efter att Paul Svensson släppte sin grönsaksbibel kommer en drygt 500 sidor lång uppföljare, med fokus på frukt och bär. Med sin nya bok *Frukt och bär A–Ö* vill han ge en bredare bild av vilka möjligheter som bor i ett blåbär eller en rabarberstjälk.

TEXT EVA KVANTA FOTO CHARLIE DREVSTAM

U

ngefär fem procent av alla blåbär som växer i de svenska skogarna blir plockade. Resten går till spillo. Det är synd, tycker Paul Svensson, kock och inofficiell svensk mästare i att inte kasta mat.

– Det finns så många guldgruv bland frukt och bär som inte hyllats i den utsträckning de borde, konstaterar han. Man måste till exempel inte ha söta lingon till allt, man kan salta dem i stället. Picklade lingon är godare till en fiskvalenbergsare än råörda.

Hur fick du idén till böckerna?

– Utgångspunkten var en insikt jag fick för sju-åtta år sen när jag var uppe och gjorde en grej med samerna. Jag insåg att salt är vanligare än socker; salt har ju funnits mycket längre i vår matkultur. Att se hur man saltade in hjortron, som är en vanlig ingrediens i det samiska köket, blev en aha-upplevelse för mig. Ofta får vi ju lite tunnelseende, vi har kanske bara ätit hallon i ett sött sammanhang, men i boken vill jag bland annat visa att ett bär kan ha ett lika stort utrymme i det salta.

Vad hittar man på de drygt 500 sidorna?

– Jättemånga recept, men också en slags bruksanvisning. Jag beskriver ett förhållande



↑ *Frukt och bär A–Ö* släpptes av Bonnier Fakta i februari 2024.

← Med den nya boken vill Paul Svensson bredda vår horisont när det gäller naturens skafferi.

”
DET FINNS
SÅ MÅNGA
GULDKORN
BLAND FRUKT
OCH BÄR
SOM INTE
HYLLATS
I DEN UT-
STRÄCKNING
DE BORDE

och ett utforskande, succéer och misslyckanden. Jag har tittat gastronomiskt på de olika säsongerna och man får lära sig mer om i vilka stadier man kan förädla något. Jag beskriver också vilka olika produkter man kan få ut från varje råvara. Av blåbärsriset kan det bli ett skitgott te som dessutom är väldigt näringstätt.

Ibland hör man att folk säger saker som: ”Jag tycker att det är äckligt med frukt i vanlig mat.” Vad tänker du om det?

– Salt och sött är inte alltid så gott ihop. Något av det värsta jag visste när jag var liten var mimosasallad och jag tycker att flygande jakob är vedervärdigt! Det måste finnas en nyfikenhet i grunden när man skapar sina rätter, men här har man inte varit nyfiken på vad banan är för något, man har bara kört in det i en rätt.

Kan du ge exempel på någon fruktkombo som borde vinna terräng i stället för flygande jakob?

– Många av mina lärdomar har kommit från att jag tittat på våra olika förälskelser med kopp-ling till bär och frukt. Där har vi oftast anammat importerade produkter. Jag tycker till exempel att det är förvånande att man inte är mer nyfiken på att ersätta rödvin med blåbär när man lagar en långkokt viltgryta. Ett annat exempel är bär-viner. Om vi tittar historiskt var krusbärscham-pagne från Knutstorp bland det finaste du kunde dricka i Sverige en gång i tiden (1870-talet till 1970-talet, reds. anm.).

Vem skulle du säga att boken vänder sig till?

– Alla! Jag har förstått att många av mina kollegor tycker att Grönsaksboken är tilltalande, samtidigt har jag haft som ambition att göra en förhållandevis enkel kokbok. Det är samma sak med den nya boken. Det är ingen egotripp där jag ska visa hur svåra grejer jag kan göra, men det är inte heller en bok om sylt och paj, även om den innehåller en del pajer också. Min förhoppning är att den kan bredda horisonten för hur man kan använda det här fantastiska skafferi-
et som vi har, men inte nyttjar. →

BOEUF BOURGUIGNON PÅ VILT, BLÅBÄR OCH KANTARELLER

– Rålunda i närheten av Skellefteå gör ett magiskt blåbärsvin som är både unikt och gott på samma gång. Dessutom tar det denna klassiska franska gryta till en helt ny norrländsk nivå.

4 portioner

4 morötter, gärna i olika färger
2 rödbetor
2 rödlökar
ca 2 msk olivolja
500 g framlägg av rådjur (eller hjort)
4 lagerblad
1 kvist rosmarin, repade blad
3 dl rött vin med bärig karaktär (eller blåbärsvin)
1 liter köttbuljong
1 paket bacon, 140 g
200 g färska kantareller
100 g färska blåbär
1 dl hackad persilja
majsstärkelse + lite vatten
salt, nymalen svartpeppar

Servera med

potatispuré, saltgurka eller saltade blåbär

Gör så här

Värm ugnen till 175 grader med varmluft. Tvätta morötter och rödbetor. Skala lökar. Skär ner rotfrukter och lök i grova bitar och stek hårt i olja i en panna.

Krydda läggen med salt och peppar. Lägg den i en gryta med lock som tål ugnsvärme och fördela de brynta grönsakerna över.

Lägg i lagerblad och rosmarin, häll i vin och buljong och lägg på locket. Bräsera i ugnen i cirka 4 timmar. Ta ut och stick i köttet med en gaffel – det ska lossna lätt från benet och benet ska gå att vrida runt.

Sila av buljongen och koka ihop – reducera – den i en kastrull. Red den lätt med majsstärkelse blandat med lite vatten. Smaka av med salt och peppar.

Strimla baconet och stek det knaprigt. Stek även kantarellerna knapriga. Lägg ner bacon och svamp i grytan och häll tillbaka den reducerade buljongen. Toppa med blåbär och persilja.

Servera med potatismos, saltgurka eller saltade blåbär och blåbärsgelé.





ÅNGAD SPETSKÅL MED AMBASÅS PÅ APRIKOSER

– Traditionellt görs ambasås med mango, men jag tycker att aprikoserna tar den till en helt ny nivå.

4 portioner

8 färska aprikoser, urkärnade
1 tsk berberekrydda
1 tsk malen spiskummin
1 vitlöksklyfta, skalad
1 tsk fransk senap
1 msk äppelcidervinäger
1 spetskål, i tunna klyftor
1/2 citron, pressad saft
1 kruka persilja, hackad
3 msk solrosfrön, rostade
olivolja, till stekning
några blad färsk mynta
havssalt

Gör så här

Hetta upp en stekpanna och ringla i lite olja. Skär aprikoshalvorna i tärningar. Slunga runt dem i pannan tillsammans med berbere och spiskummin. Mixa sedan aprikoserna med vitlök, senap och vinäger. Smaka av med salt.

Värm ugnen till 100 grader med ånga. Lägg ut spetskålen på en plåt och ånga i ugnen i 3 minuter (eller koka i lättsaltat vatten). Ta ut och smaksätt med salt, olja och citronsaft.

Servera den nyångade spetskålen på en bädd av ambasås. Toppa med persilja och solrosfrön.

Stek till sist myntabladen i lite olja och salt i en stekpanna. Fördela över rätten och njut.

PURJOLÖKSSOPPA MED GETOST OCH BJÖRNBÄRSSTICKS

4 portioner

1 stor purjolök
2 mjöliga potatisar
5 dl mjölk
2 dl vatten
3 dl kall vispgrädd
1 rektangulärt ark färsk
smördeg, ca 250 g
100 g getost
20 färska björnbär
3 msk hackad färsk rosmarin
salt, nymalen svartpeppar
ätliga blommor, till garnering
olivolja, att droppa över

Gör så här

Skär purjolökens gröna del i skivor. Skölj noga och lägg i en kastrull. Skala och skiva potatisen. Lägg ner i kastrullen och häll i mjölk och vatten. Salta och peppra. Koka på hög värme under lock tills potatisen är mjuk. Mixa direkt och tillsätt grädden. Smaka eventuellt av med lite mer salt.

Skär den vita delen av purjolöken i skivor och fräs den mjuk i olja i en panna. Smaka av med salt och peppar.

Värm ugnen till 200 grader med varmluft.

Skär smördegen i 2 cm breda längder. Fördela det vita på purjolöken över längderna och smula över getost.

Dela björnbären och kläm fast dem med jämna mellanrum på smördeglängderna. Strö över rosmarin.

Baka i ugnen tills smördegen är gyllene och krispig. Ta ut, droppa över olja och salta och peppra. Låt svalna i ett par minuter.

Servera soppan varm – gärna med några droppar olivolja – tillsammans med smördegssticksen.





Den episka etiketten har en egen hemsida för den som vill se alla detaljer och veta mer om historien bakom malbec, Catena och vinet Malbec Argentino (malbecargentino.com). Årgång 2021 av Malbec Argentino kommer att lanseras som en tillfällig exklusiv lansering på Systembolaget den 24 mars och kommer tillsammans med Catena Zapatas övriga toppviner även finnas tillgänglig i väldigt begränsad mängd för restaurangförsäljning. Mer information finns på Wine Affairs hemsida (wineaffair.se).

Vinvärldens häftigaste etikett

Låt inte etiketten locka dig att köpa ett vin. Så lyder ett klassiskt gott råd. Men om etiketten är spektakulär och vinet kommer från världens förnämsta vingård – och dessutom tokhyllats av vinkritikerna? Då är det dags att skippa det goda rådet och låta sig charmas av argentinska Catena Zapatas toppvin Malbec Argentino!



Bodega Catena Zapata utsågs 2023 till "Världens bästa vingård" och deras

prestigevin Malbec Argentino landar mycket nära magiska 100 poäng i betyg så gott som varje årgång, så det finns goda skäl att skaffa sig en flaska vin av landets prestigedruva malbec. Att man på köpet får en unik etikett som omsluter hela flaskan och samtidigt är en fascinerande historielektion gör ju inte saken sämre.

Etiketten berättar med hjälp av fyra kvinnogestalter om druvan malbecs uppgång och fall i Europa och hur den fått nytt liv i sitt nya hemland Argentina. Den visar också historien om familjen Catena och deras roll – alltsammans med ett kvinnligt perspektiv. Stilen är som ett urgammalt kopparstick och varje kvinnogestalt är omgiven av symboler om man tittar noga.

Allt börjar på 1100-talet med Eleonora av Akvitanien, drottning av Frankrike, och bron i Cahors där druvan malbec har sina rötter och sin första storhetstid. Den andra kvinnofiguren symboliserar utvandringen och hur druvan kom till Argentina på flykt från vinlusens härjningar i slutet av 1800-talet. Den tredje bilden är döden i form av Madame Phylloxera (det latinska namnet för vinlus) som visar hur de europeiska vinodlingarna nästan slogs ut av skadorna den åstadkom. Fjärde bilden visar Adrianna Catena, barnbarn till firmans grundare, som Moder Jord, och som den som lyft malbec till nya höjder i både bildlig och bokstavlig mening.

Adriannas farfar Nicola Catena utvandrade från Italien och var den som grundade familjeföretaget 1902. Hans son Nicolás revolutionerade

vinnäringen i Argentina genom sin satsning på kvalitet och odling på hög höjd. Han ansågs smått galen när han planterade vin på 1 500 meters höjd och lyfte fram den nästan bortglömda druvan malbec i rampljuset.

Döttrarna Laura, som leder företaget idag, och Adrianna, med en PhD från universitetet i Oxford, fick idén att skildra druvans och familjens berättelse på etiketten till prestigevinet Malbec Argentino i form av en allegori med kvinnliga förtecken.

– Vinhistorien har ofta skrivits av män, det var vi lite trötta på, säger Laura Catena. Det var kvinnorna som vårdade rankorna som färdades över havet. Vi ville hylla dem. Det kändes också rätt att ha min syster Adrianna på etiketten. Hon arbetade sida vid sida med min far när han planterade vinrankor på hög höjd medan jag utbildade mig till biolog och läkare. ☺



Vi kan fokusera på att göra ett bra jobb, och ta hand om våra gäster utan att behöva tänka på om vi har rätt leverantör och avtal.

Allt det tar Nores hand om, och vi spar därmed både tid och pengar.

Restaurang Hantverket
Stefan Ekengren

NORES

INKÖSPARTNER

www.nores.se

Bistro i butik

I en livfull butiksmiljö gömmer sig en oas
för både matälskare och ölentusiaster
– bistron på Ica Kvantum Liljeholmen har blivit
en favorit för många. Här möts man av
Franck Alfvin som är ansvarig för bistron.

TEXT KAJSA ANDERSDOTTER OLSSON



**ICA KVANTUM
LILJEHOLMEN**
Liljeholmstorget 3,
Stockholm
@bistoliljeholmen
Öppettider:
Måndag–torsdag: 11–19
Fredag: 11–20
Lördag–söndag: 11–19



P

recis intill fiskdisken ligger den lilla bistron och trots den annars upplysta och kalla miljön i matbutiken är det varmt och välkomnande. Belysningen dimmas ner, elementen är varma och de gröna växterna gör det ombonat. I bistron möter vi Franck som har en gedigen erfarenhet från butiken och en passion för färskna råvaror. Han har format bistron till vad den är idag och hantlar allt från inköp och prissättning till framtagning av menyn och vad som serveras i glaset.

– Bistron lockar en stor skara gäster, och det är just det som gör arbetet så roligt. Allt från barnfamiljer som vill slippa matlagningen till lunchgäster som uppskattar en varierad buffé med husmanskost. Vi har lyckats skapa en plats som tilltalar en bred publik, berättar Franck.

Entusiasmen kring öl och vin strålar om

◀ Franck Alfvin berättar stolt om det unika dryckesutbudet.

”
VECKANS
AVKORKNING”
INNEBÄR ATT
VI ÖPPNAR
EXKLUSIVA
VINER OCH
CHAMPAGNER
OCH ERBJUDER
DEM PÅ GLAS
OM 5 CL.
DET HAR BLIVIT
EN STOR
FRAMGÅNG
OCH ETT
POPULÄRT
INSLAG
BLAND VÅRA
GÄSTER

Franck, det märks att det är ett brinnande intresse. Han har ett tight samarbete med både vin- och ölleverantörer och tar ofta in flaskor och burkar som är svåra att få tag på. Med sina högklassiga viner och specialöl lockar de till sig en dedikerad skara av vin- och ölintresserade. Varje fredag delar Franck med sig av ”Veckans avkorkning”.

– ”Veckans avkorkning” innebär att vi öppnar exklusiva viner och champagner och erbjuder dem på glas om 5 cl. Det har blivit en stor framgång och ett populärt inslag bland våra gäster. För dem som är nyfikna på vin men kanske inte har råd att investera i en hel flaska är detta ett perfekt tillfälle att prova den där specifika flaskan, fortsätter Franck.

Att servera alkohol i en matbutik kan för många låta främmande, men det är inte mer komplicerat än att servera det i en vanlig restaurang. Drycken får förtäras inom bistrons gränser.

– Alkoholsserveringen är egentligen inga konstigheter, vi ska kunna erbjuda ordning och reda. Ibland får vi säga till någon gäst som är på väg ut från bistron med vinglasen, det får man ju såklart inte göra. Det är ungefär samma regler som att driva en restaurang med uteservering, säger Franck.

På menyn erbjuds flera olika pizzor, mycket snacks, och några kalla rätter som laxtarta, räk- och mangoceviche och skagenröra. Ofta samarbetar också bistron med butikens kök, som tar hand om svinnet från matbutikens.

– Butiken kanske får jättemycket svamp över en dag, då tar köket hand om den och så kan jag hjälpa till att sälja den via bistron också. Det tigha samarbetet mellan alla butikens olika delar är superviktigt, avrundar han. ☺





Att göra mos till många kan vara enkelt, menar Dan Palmsten, kommersiell chef på Roots by 3N.

Framtidens rotfrukt är riven

Framtidens mat är en rotfrukt, om du frågar många trendspanare. Men hur ser då framtidens rotfrukt ut? Jo, den blir både skalad och riven, enligt Dan Palmsten på Roots by 3N Produkter.



God smak, god ekonomi och ett snabbare resultat i köket – hör det verkligen ihop? Enligt Dan Palmsten, kommersiell chef på 3N Produkter, kan det absolut vara så. Under varumärket Roots by 3N lanserar företaget nu en rad produkter gjorda på färdigskurna rotfrukter.

– Att skala tio kilo potatis tar ett tag och man får ett stort svinn. Sen är det nog inte så många av gästerna som bryr sig om ifall rotfrukterna är handskalade, funderar han.

Själv har han de färdigskurna salladernas intåg på marknaden i färskt minne.

– Till en början var det många som frågade sig vad vi höll på med. Idag är det väldigt många som använder färdigskurna sallader. Men att skala och riva rotselleri är betydligt jobbigare än att skära sallad.

Vid sidan av en lång rad rena grönsaker i olika former – skalade, tärnade, strimlade, stavar, och så vidare – har man nu tagit fram flera olika mixer, vilket ger nya möjligheter.

– Våra ”smakförstärkare” hjälper dig att på ett väldigt enkelt sätt göra buljong i ugnen över natten. Då får du ut något som påminner om kalvfond, men är helt vegetariskt. Vi har även flera olika rotfruktsmixer som man

kan blanda med animalisk färs, upp till 50 procent. Det gör att biffen blir saftigare, du får högre smaker och du får jättefin ekonomi!

Råvarorna i Roots produkter, som levereras färska från grossisterna till såväl privata som offentliga kök, sammanfattar Dan som ”bra grejer, inga konstigheter”.

– Det är framför allt svenska råvaror, från potatis till persiljerot och morot. De skiljer sig mycket åt i karaktär och smak, men det de har gemensamt är att de innehåller en massa fibrer och näringsämnen. Och så smakar de väldigt gott! ☺

WE PIZZA

ELEKTRISKA PIZZAUGNAR

Pizzaugnar för alla restauranger, även din! Sveba Dahlen pizzaugnar är energieffektiva, enkla att använda, har snabb installationstid och hög kvalitet på materialval.



Pizza High Temp - Max temp 500°C

Premium pizzaugn för bakning av napolitansk pizza. Snabb uppvärmning och jämn bakning. 1 - 2 däck. Rymmer 6 pizzor/ugnsrum.



P-Serien - Max temp 350°C

Pizzaugn för restaurangen som vill ha det "lilla extra". Ugn för klassisk pizza och finns i 14 storlekar. Finns i Beyond Black utförande med svart rostfri stål med anti-fingerprint beläggning för enkel rengöring.



Classic Pizzaugn - Max temp 350°C

Pizzaugn med pålitlig drift och jämnt bakresultat. För restaurangen som nöjer sig med standardfunktioner. 4 bredder, upp till 3 ugnsrum.



TP Infinity - Max temp 400°C

Tunnelpizzaugn för pizza och andra rätter. Mycket låg ljudnivå och hög kapacitet på liten yta. 3 bredder och upp till 3 eller 4 ugnsrum.

Let's go social:



sveba-dahlen.se | 033 15 15 00

SVEBA DAHLEN



WHIP IS GOOD! OR DON'T.

Sex år är en lång tid om du väntar på den perfekta tårtan men det var helt enkelt den tid det tog oss att få fram en produkt som kan användas precis som vispgrädde. Nu kanske det lät som att vi vill att du ska känna någon sorts vördnad inför den här prestationen men icke! Om du vill totalvägra iMat Visps molnliknande fluffighet, som tog mer än ett halvt årtionde att utveckla, och istället bara hålla den rakt ner i vad än du har på spisen. Då ska väl du få göra det? Oj! Där kom det en fråga som du kanske vill tänka igenom innan du svarar på. Inga problem, som du såg angående hur lång tid det tog oss att få fram den här produkten så har vi ett obegränsat tålamod.

