

SWEDISH Success

Success Magazine

#1/2023

Om entreprenörer & eldsjälar

Rimon Lahdo

Han lämnade storstaden
för vildmarken

+
// Vintips
// Drinkar
// Recept

—
// **Lena PH**
Från frimärke
till flaska

—
// **Stefan Sjöstrand**
SkiStar
"Våga mänskliga
möten"

—
// **Pontus Frithiof**
"Min drivkraft är
rörelsen framåt"

+ Equipped by Kalla // Vildplockat kokboken // Downtown Camper // Bella Porcile
// Ad Astra by Elite // Havila Kystruten // Château de Beauregard // Alabama



Cecilia Nordström
CHOCOLATES

**Duka upp till ett traditionellt svenskt fikabord
med klassikerna i pralinform.**



Chokladboll

Hallongrotta

Kanelbulle

Prinsesstårta

Kom förbi oss i butiken på Solnavägen 39B eller klicka hem din fikaask i webbshoppen.

www.nordstroems.com

Galenskap eller framtidstro

”Är du galen? Göra printmagasin 2023? Hur ska det gå när allt är digitalt?” Just därför tänker jag, som fått liknande frågor flera gånger, men som tack och lov känner vindarna och tvivlen vända.

Jag gjorde min första tidning i mellanstadiet, skickade in noveller till Kamratposten när jag var tio år och ”nästan vann”. Skrev slogans och kammade hem kartonger med mjällschampo, vetemjöl i stora lass och en och annan cool skidjacka etc. Alltid i fel storlek. Med en pappa på den lokala nyhetstidningen var alla praktikplatser under skolåren givna. Mitt första frilansreportage skrev jag i just den tidningen, Södermanlands Nyheter, och det var en lång intervju med dåvarande ”Fader Fouras” Stig Ossian Ericson. Nervöst som sjutton, men otroligt lärorikt.

ALLA ÅR SOM FÖLJT efter skoltidningen har kommunikation och magasin varit mitt yrke. Jag älskar doften av nytryckta sidor och har en bestående hatkärlek till deadlines. Möten med intressanta människor har alltid triggat mig och jag berättar gärna om andras liv och gärningar. Sedan början av 2020 har speciellt entreprenörer och eldsjälar varit mitt fokus och ju fler sådana man träffar – desto

fler berättelser inser jag att det finns kvar att dokumentera. I print. För jag vill själv inte läsa någons life story på en skrollad skärm. Jag vill hålla lite av den personens liv i min hand, utan att batteriet dör eller att någon får en annons placerad i pannan.

SUCCESS MAGAZINE KOMMER att finnas på platser där du ska ha eller bör ha tid att läsa i lugn och ro. Som på hotellet, turistanläggningen, vingården, kvarterskroger, vinbaren, spa- och konferensanläggningen. Jag vet att jag inte är ensam om att gilla fysiska böcker och printmedia och har ni någon person i er närhet som ni tycker är en sann entreprenör och eldsjäl, känd som okänd, som förtjänar några tryckta sidor i ett magasin – hör gärna av er till mig! Under tiden fortsätter jag att lyfta på stenar och hitta diamanter i det grå gruset. Success är framgång på så många plan.

Trevlig läsning!

/Marie Arpnäs
Chefredaktör & grundare



Marie Arpnäs i den vildmark som vår huvudperson Rimon Lahdo bor och verkar i – Stora Sjöfallet.

8 Lena Philipsson
Från frimärke till flaska

12 Vin & Tips
12 Catena Zapata
14 Leth
16 Freixenet

**18 Stefan Sjöstrand,
Skistar**
Med gästen i fokus

24 Equipped by Kalla

25 Vildplockat kokboken

26 Elin Ahlström
Downtown Camper

**30 Rimon Lahdo,
Stora Sjöfallet**
"Vi ger honom max sex veckor"

**36 Steffen Sander,
Ad Astra by Elite**
Service i blodet

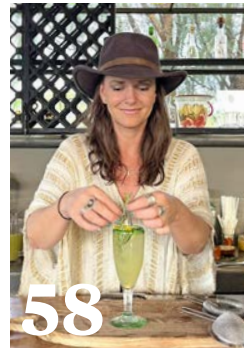
40 Pontus Frithiof
Personalen är nyckeln till framgång

50 Havila Kystruten
Kryssa ljudlöst i Norge

58 Bella Porcile
Naturbegåvning i baren

66 Angelica Carr
Château de Beauregard

78 Alabama
Nybyggaranda i
amerikanska södern



Redaktion

Chefredaktör/grundare: Marie Arpnäs
E-post: marie@successmagazine.se

Redaktionella medarbetare:
Jeanette Wiberg Wingquist
Sommelier/skribent
Jeanette@successmagazine.se

Malin Ståhl Hefvelin
Frilansjournalist

Fotografer:
Gustaf Waesterberg
Tobias Ivarsson

Grafisk Formgivning:
Maddern Design AB

Tryck:
Duoprint

Vill ni synas i tidningen?
Kontakta Marie Arpnäs
marie@successmagazine.se

30

Rimon Lahdo



CHAMPAGNE TAITTINGER FINESSE, FRISKHET, ELEGANS!



wineaffair.se

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Réserve

FYND
Dina Viner Professional #390



Aftonbladet 1/4 2023

Taittinger & skagen – en säker klassiker.
Här bjuder vi på vårt bästa recept:

Skagenröra med citron och pepparrot på smörstekt brioche

Till 4 portioner

500 g räkor med skal
1 msk finhackad dill
Skal från ½ citron
½ msk finrivet pepparrot
1 dl majonnäs
Salt och nymald svartpeppar

Till servering:

4 tjocka skivor Briochebröd
2 msk smör
4 msk löjrom
Dillsippor
Citronklyftor

Gör så här:

1. Skala och grovhacka räkorna. Blanda räkor med dill, citronskal, pepparrot och majonnäs. Smaka av med salt och peppar.
2. Stek briochebröden i smör tills de är gyllenbruna och fräsiga. Lägg upp bröden på assietter och fördela skagenröra ovanpå.
3. Toppa skagenröran med löjrom och garnera med dill och en skuren citronklyfta. Finriv eventuellt lite extra pepparrot över.

Nr 7422 Taittinger Brut Réserve 499 kr, 750 ml. Alk. 12%

Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet



Alla Deutz champagner tappas sedan 2005 på den s.k. William-flaskan, som alltsedan 1961 använts till prestige cuvéeerna Cuvée William Deutz och Amour de Deutz. Flaskans särpräglade form har hämtat sin ursprungliga inspiration från 1800-talets champagneflaskor, med mjuka kurvor, generös kropp och smal, graciosa hals. Den smala halsen är inte bara elegant utan reducerar även inläget av syre vid utslagsgement (processen då man skjuver ut jästfällningen) och förbättrar således vinets lagringspotential.

Alkohol är beroende



Deutz Brut Classic
Artnr 7487
Pris 529 kr
Alkoholhalt 12%

Deutz Brut Classic
på Systembolaget:



ndeframkallande.



Lena Philipsson

Från frimärke till flaska

Hon behöver inte presenteras, Lena Philipsson. Alla, och då menar vi alla, vet vem den svenska sångfågeln från Vetlanda är. Att hon har satt sitt namn på en flaska är kanske inte lika välbekant.

TEXT: MARIE ARPNÄS

Man börjar ändå med att kortfattat presentera en huvudperson, även om det är överflödigt. Vi kallar henne Lena PH, men då hon 1986 klev ut ur teverutan och in i det svenska folkets tevesoffor var det en ung okänd småländska vid namn Lena Philipsson som tog ton. Programmet var Melodifestivalen och låten hette "Kärleken är evig", resten är välkänd historia.

Nu är det inte musik vi pratar med Lena om. Vi träffar henne på ett



exklusivt mingel på Lydmar Hotel i Stockholm, där hon själv valt att bjuda in gäster och vänner i en hotellsvit. ”För att det ska kännas som hemma”, som hon säger. Orsaken till minglet är cava. Cava PH Style.

Kallar man sig för vinmakare när man har släppt ett eget vin?

– Nja, det vet jag inte men det är ju trevligt att andra kallar mig för det, säger Lena och ler. Jag tycker om vin, gärna Pinot Noir, men är ingen vinkännare. Går jag på restaurang gillar jag inte att leta i vinlistan efter något gott att dricka, jag vill bli rekommenderad efter egna önskemål.

– Cava känns enklare och säkrare än stilla vin. Dessutom är kopplingen premiärer, röda mattan, fest och bubbel given.

Cavaproducent med kulturintresse

I samarbete med den svenska vinimportören Wine Affair föll valet på just cava och den välkända producenten Perelada i

nordöstra Spanien.

– Ska jag sätta mitt namn på en cava vill jag att den ska komma från ett riktigt etablerat vinhus och just därför föll valet på Perelada, som är en av de mest kända cavaproducenterna i världen.

Du hittar Perelada i Empordà-Costa Brava i nordöstra Spanien, intill gränsen mot Frankrike. På 1920-talet köptes slottet av Miguel Mateu Pla, som behövde gott om plats för sina stora samlingar av antikviteter och konst. När han insåg vilka djupa kulturrötter vinodlandet hade i området startade han det vinföretag som nu leds av hans dotterson, Javier Suqué Mateu.

Perelada gör både stilla och mousserande viner av högsta kvalitet. Ägarfamiljen har ett fortsatt stort kulturintresse och på slottet finns även ett konstmuseum.

– Jag har själv besökt Perelada på slottet utanför Barcelona. Deras goda rykte och deras historia av att satsa på kultur, framförallt på musik, gjorde att vi kändes som ”a perfect match”. Gamla vanor möter ny

arkitektur och allt är snyggt och vackert.

– De arrangerar konserter varje år och Eugene som jobbar på Perelada hade mig på sin spellista och engagerade sig till och med i utseendet på flasketiketten. Så då kändes ju allt naturligt och självklart, säger Lena och skrattar.

Perelada och deras slott har flera gånger hyllats inom vinvärlden. Bland annat fick deras nya vineri utmärkelsen ”Bästa upplevelse inom vinturism i Spanien 2023” av The International Wine Challenge.

Nyfikna mässbesökare

Vad gäller namnet och etiketten på flaskan har Lena själv varit involverad och i samarbete med en reklambyrå föll valet på en enkel och tydlig etikett, Cava PH Style.

– Jag ville inte ha mitt ansikte på flaskan men tydligheten är viktig för mig. Det ska synas på långt håll vad det är för dryck. Gärna sticka ut lite.

– Jag har varit med i hela designprocessen och jag hoppas att de som dricker



Success Magazines chefredaktör Marie Arpnäs, vinexperten/-skribenten och programledaren Joe Fattorini, Lena PH och Mikael Göransson, ”Alltid Hungrig” på YouTube.





bubblen liksom jag tycker att slutresultatet blivit fint. Mitt mål var att skapa en stilren men samtidigt festlig design som passar alla. En flaska – och ett innehåll – som jag kan vara stolt över att dela med vänner och bekanta.

När vi pratar med Lena är hon inne i en intensiv period av dryckesmässor. Att delta på sådana tycker hon är en självklarhet.

– Det vore mer onaturligt att inte visa upp sig när man har engagerat sig för att få fram en dryck som ska tilltala min publik. Det är en helt ny erfarenhet för mig att stå i en monter och servera vin, och det är jättekul!

Lena berättar att det finns två sorters besökare, kopplat till hennes närvaro. Den sort som kommer dit och kommer fram för att hon är där och den som inte kommer fram för att hon faktiskt är på plats.

– Det är en mix av nyfikenhet och blygsel, men jag tycker det är otroligt roligt – och viktigt – att folk kommer fram och tycker att cavan är god. Jag är nöjd med resultatet och då vill jag såklart att även konsumenten ska vara det.

– Det roligaste är när någon kommer tillbaka och lite förvånat säger att ”din cava är ju faktiskt bra”. Som att det inte

”Det ska synas på långt håll vad det är för dryck. Gärna sticka ut lite.”

riktigt förväntas av så kallade kändisviner.

Öppnar för fortsättning

Lena har hög integritet och har aldrig fläkt ut sitt liv i media. Hon har skrivit bok på sina egna villkor, ”I händelse av min död”, som är en samling uppriktiga, roliga och berörande texter om artistlivet, tidens gång, ensamheten och den ständigt närvarande kreativiteten. Hennes kliv in i vinvärlden var det därför få som kände till innan lanseringen var ett faktum.

– Jag pratade inte direkt om det förrän cavan skulle släppas. Men jag tvekade inte när möjligheten dök upp. Det kändes som ett kul vid-sidan-om-projekt som ändå har stark koppling till mitt artistliv och röda mattan.

Lena nämner sin vän Åsa Nathell som också har varit involverad i projektet och att det är deras första jobb tillsammans. Ithop med importören finns det också disk-

ussioner om en fortsättning i vinvärlden.

– Det är ju en djungel av druvor och drycker och ingen har väl egentligen varit beredd på att allt skulle gå så fort med cavan. Vi finns till exempel redan på hyllorna på flera Systembolag och har mötts av ett otroligt bra gensvar. Även den griniga finsmakaren verkar tycka att Cava PH Style är okej, vilket känns hedrande och kul.

– Ska vi göra en fortsättning måste det fortfarande vara något som jag tycker om och kan stå för. Men nu fokuserar vi på cavan. Ett bubbel som passar för alla festliga sammanhang men samtidigt har en prislapp som är överkomlig för de flesta, avrundar Lena Philipsson och tillägger att hon börjat skriva nytt material vid datorn.

Vi känner oss lugnade med beskedet att Lena ännu skapar musik. Att hon har satt sin signatur på både ett frimärke och en vinflaska är bara ytterligare några meriter på listan fylld av kreativitet. S

Catena Zapata - högpresterande viner

Vad är det som gör att vissa viner flyger högt medan andra inte imponerar särskilt mycket? En visdom för alla som jobbar med vin är att vinrankan ger bättre frukt om den får kämpa lite. En annan är att växtplatsen har stor betydelse.

**TEXT: JEANETTE WIBERG
WINGQUIST**



Nicolas Catena ansågs vara mer eller mindre knasig när han planterade vinrankor på så hög höjd som 1500 meter över havet. Olyckskorparna flaxade och sa att så högt kan inga druvor växa. Men det kunde de. Inte bara att vinrankorna kunde överleva på den höga höjden, de producerade också druvor som gav några av Sydamerikas främsta viner.

Växtplatsen skapar karaktär

1902 planterade Nicola Catena den första malbec-vinrankan efter att familjen flyttat från Italien till Mendoza i Argentina. Familjeföretaget fortsatte att göra vin med sonen Domingo. Men det var tack vare barnbarnet Nicolas Catena som synen på argentinskt vin ändrades för alltid. När Nicolas tog över vingården på 1970-talet användes nationaldruvan malbec fortfarande mest som en blanddruva tillsammans med andra druvor. Fokus låg på att göra kvalitetsvin av en annan bordeaux-druva, nämligen cabernet sauvignon.

Vid ett tillfälle träffade Nicolas den välrenommerade vinmakaren Jacques Lurton

och fick höra att hans vin hade samma karaktär som viner från södra Frankrike. Nicolas tog det inte som en komplimang och bestämde sig för att odla sina rankor på hög höjd. Där var det svalare klimat som skulle ge druvorna mer syra, friskhet och fräschör. Han hade lärt sig av sina förfäder att växtplatsen ger sin karaktär till vinet.

Druvor på hög höjd

Sagt och gjort klättrade Nicolas upp på foten av Anderna och planterade sina rankor, mycket högre än någon gjort tidigare. De andra vinodlarna ansåg att han var mer eller mindre galen och räknade med att det skulle bli ett kortvarigt experiment. Adrianna döptes den nya höghöjdsvingården till, efter hans yngsta dotter. Under mitten 1990-talet blev det dags att prova Catenas höghöjdsviner och de var förbluffande bra. Ingen kunde ha anat att det skulle vara så balanserade och välsmakande med en friskhet och fräschör som inget annat vin i Argentina. Det är inte konstigt att vinerna blev omåttligt populära.

Nicolas fick självklart blodad tand och odlade fler druvor på hög höjd. Idag är döttrarna Laura och Adrianna, den fjärde generationen, involverade i vinproduktionen. Laura Catena har grundat Catena Institute of Wine. Där forskas om terroir och de bästa förutsättningarna för malbec och andra druvor. Även om malbec är den druvan som stått mest i fokus så odlar familjen även chardonnay och cabernet sauvignon. Här kommer några härliga tips som går att njuta av nu eller lagra i många år. **S**





**Catena Alta Chardonnay 2021,
nr 92879, 219 kr,
tillfälligt sortiment**

Ett ljusgult vin med elegant och läcker fruktighet. Ett lättsamt blomstersstråk drar över paletten med citrus, mineral och aprikos. Ett välsmakande sommarvin året om.

**Catena Alta Malbec 2019,
nr 91331, 329 kr,
tillfälligt sortiment**

Mörkfruktigt rött vin med lagringspotential. Skuggmoreller som doppats i fin choklad med munvattnande fräschör och toner kryddig lakrits och peppar i finstämd balans. Drick nu eller om mer än tio år.



**Catena Zapata Malbec Argentino
2020,
nr 93191, 749 kr,
tillfälligt sortiment**

Mycket komplext vin med stor fruktrikedom som bjuder på plommon, svarta vinbär, björnbär, piptobak och mörk choklad. Välintegrerade viner som visar vägen att dricka direkt eller spara precis som du vill. Det är ju innehållet som bedöms men just den här etiketten skulle jag vilja ha som en väggmålning.



**Catena Zapata Adrianna
Vineyard White Stones
Chardonnay 2020, nr
93226, 845 kr, webblansering**

Ett chardonnay-vin som bjuder på extra-allt utan att vara överdrivet. Fruktdrivet med vit persika, äpple, grillad citron, mandlar och frisk mineral. Njut nu eller spara.



**Catena Zapata Adrianna
Vineyard White Bones
Chardonnay 2020,
nr 92099, 845 kr, webblansering**

Här bjuds det på extra mineralitet och krispigt med citron, lime och grapefrukt. Mineraliteten är påtaglig men balanserad. Gröna äpplen som kryddas med mynta och rosmarin. Fantastisk fräschör som gärna smuttas länge.

**Catena Zapata Adrianna
Vineyard Fortuna Terrae
Malbec 2019,
nr 93223, 795 kr,
webblansering**

Mörka chokladnoter och lakritskrydda omfamnas av plommon, svarta vinbär och skuggmoreller i en fulländad omfamning. Lång och elegant eftersmak som ber om mer.



**Catena Zapata Adrianna Vineyard
River Malbec 2019,
nr 93218, 1345 kr, webblansering**

En oemotståndlig doft- och smakrikedom som bjuder in till ett långt förhållande. Långt ifrån ett klunkvin. Här behöver du tid för att dofta, smaka och njuta. Komplexitet, kraft och elegans i en generös kavalkad. De mörkfruktiga tonerna bjuder på plommon, körsbär och blåbär som balanseras av lakrits, tobak och mineralitet med silkeslena tanniner, en smak som håller. Det här vinet går absolut att njuta av nu men kommer bara bli bättre med några år på nacken.



Lätt att gilla Leth

I våras var Franz Leth på besök på Österrikes ambassad där han presenterade årgång 2022 av Grüner Veltliner Familien Reserve. Läs gärna vidare om vinerna med den nya årgången 2022 som precis landat på Systembolagets hyllor.

TEXT: JEANETTE WIBERG WINGQUIST



Franz Leth till vänster på bilden.

Österrike står för ungefär en procent av världens vinframställning men är ändå ett stort vinland. Familjevingården Leth är inne på den tredje generationens vinmakare men har lyckats att ta plats i svenskarnas och världens hjärtan. Kanske är det de friska, fruktiga och lättillgängliga vinerna samt det skåliga priset? Ekologiska viner med handskördade druvor utan kemikalier och bevattning kan vara ytterligare en orsak.

Vin i Wien

Bara en knapp timme, cirka 60 kilometer utanför Wien, ligger Fels am Wagram. Där odlar familjen Leth vin sedan 1960-talet med start av Franz och Barbara. Idag leds vingården av tredje generationens Franz Leth junior. De flesta inom familjen jobbar i vinföretaget och alla sägs älska vin. Vingårdarna är till 100 procent ekologiska och det är en viktig resa enligt Franz Leth, att inte bara måna om vinerna utan även om framtiden.

Druvor

Grüner veltliner är familjens mest odlade

druva och det var med just grüner veltliner som Weingut Leth tog plats på de svenska Systembolagshyllorna 2007. Det är också Österrikes mest odlade druva och står för ungefär en tredjedel av landets odlingsareal. Riesling är också en viktig druva som representeras i flera av de viner som finns i Sverige. Den senaste tiden har familjen Leths röda viner utökats och står nu för mer än 25 procent av druvorna som odlas. De druvor som ingår hos de röda vinerna är bland annat zweigelt och blauburgunder (pinot noir).

Det våras för österrikiskt vin

Vin har odlats i Österrike så långt tillbaka i tiden som cirka 700 år före Kristus. 795 f. Kr. tillät Karl den store vinbönderna att ha egna utskänkningstillstånd. Samtidigt höjde han kvaliteten genom att urskilja druvor med högre samt lägre kvalitet. Under 1000-talet exporterades vin över hela Europa och tidigare hade klostren som uppgift att odla druvor utmed floden Donau. På 1500-talet var vinodlingsarealen ungefär tre gånger så stor som den är idag, som är närmare 50 000 hektar.

På 1980-talet drabbades hela vinlandet av en skandal. Det var några vinmakare som tillsatt glykol (dietylenglykol) till de söta vinerna för att de skulle smaka extra sött och gott. Glykol är hälsovådligt och exporten av österrikiskt vin sjönk som en gråsten. Även om halterna var låga och ingen egentligen skulle bli sjuk var katastrofen ett faktum. Resultatet blev att Österrike har en av världens striktaste vinlagstiftningar. ”Inget ont som inte för något gott med sig”, menar Franz Leth.

Under de senaste decennierna har kvaliteten hos de österrikiska vinerna skjutit i höjden liksom exporten. Familjen Leth exporterar så mycket som 80 procent av sina viner och Sverige är en av deras viktigaste marknader. **S**



Leth Grüner Veltliner Klassik 2022, nr 4200, 95 kr, ekologiskt vin och hållbart val

Ljusgul färg med frisk, fruktig doft. Äpple, citrusfrukter, päron och en trevlig vitpepprighet samt gröna örter med behagliga mineralstråk bjuder på en klassisk, lättgjillad gröner veltliner. Vinet passar till allt från de naturella räkorna till den ströbrödsbakade vita fisken med en citronklyfta.



Leth Riesling Selection 2022, nr 2581, 99 kr, hållbart val

Ett riktigt friskt rieslingvin med munvattnande och krispiga toner av citrus- och grapefruktsskal som lyfts av tropisk frukt och kritstrecksmineal. Drickes lika gärna på egen hand som till den thailändska fiskgrytan utan extra hetta. Varför vi inte önskar alltför mycket chili beror på att vinet är ännu friskare nu än det varit tidigare.



Leth Grüner Veltliner Familien Reserve 2022, nr 76570, 129 kr, ekologiskt vin och hållbart val

Här bjuds det på ett komplext och samtidigt friskt vin med gulfruktiga toner av mogna päron, honungsmelon, citron och vit persika. Smaken innehåller de tidigare nämnda frukterna samt kryddig mineral, vitpeppar och en sammetslen och fyllig rondör. Vinet njuts lika gärna som ett glas i gott sällskap liksom till den fina fisken eller till den krämiga kycklinggrytan.



Leth Duett Riesling Grüner Veltliner Trocken 2022, nr 4587, 94 kr, hållbart val

Ljusgul ton med frisk och aptitretande syra. Rieslingdruvan på 52 procent samsas med de 48 procenten gröner veltliner. Tillsammans bjuder de på en harmonisk och lättsam dans med gröna äpplen, citronzest, persika och kryddig mineralitet. Matcha gärna med den rökta siken och en egenrörd romsås.



Leth Grüner Veltliner Terrassen 2022, nr 2961, 59 kr, ekologiskt vin på halvflaska

En liten flaska som bjuder på stor smak med krispig frukt som gröna äpplen och solmogna varma citroner. Smaken rundas av med nästintill krämiga toner av aprikos och melon men med ett friskt och mineraliskt avslut. Vål värt att njuta av ett glas allena, tillsammans med den parmesandoftande caesarsalladen eller varför inte till den krispiga sparrisen med en krämig citronhollandaise.



Alla vinerna går att spara något år men för mig är de extra njutbara så länge de bjuder på den stiligaste och krispiga strukturen samt syran. Ett gäng sommarviner året om, skål!

VI VÄLKOMNAR
FAMILJEN MULDERBOSCH
- rosévin för varje tillfälle

HÅLLBART VAL



DUBBELFYND

DINA VINER PRO 2022-16
(750 ML, 1500 ML)



LEVA & BO 15/4 2022
(BIB)



VINBORSEN.SE MARS 2023
(BIB)



FÖR ROSA INSPIRATION!

wineaffair.se

NR 71747 199 KR, 1500 ML. ALK 12,5%. NR 74050 3 L BIB 259 KR. ALK 12,5%. NR 6077 99 KR, 750 ML. ALK 12,5% (LÄTTARE GLASFLASKA).

Alkohol i samband med arbete ökar risken för olyckor

Spanska bubblor en framgångssaga

Det lackar mot vår och sommar. Högtidernas, festernas och grillkvällarnas favoritårstider. Man kan inte låta bli att tänka på något svalt, gott och bubblande i glaset och tycker man att ölen känns för given och champagnen ”för mycket” – välj cava!

TEXT: MARIE ARPNÄS FOTO: FREIXENET

Det är konstigt ändå att så många ännu inte kan skilja bubbel från bubbel. Jag får själv ofta ett glas prosecco i handen med kommentaren ”du som gillar bubblor”. Visserligen sant, men allt är inte gott som bubblor. Får jag välja faller valet ofta på cava, det mousserande vinet från Spanien som tillverkas enligt Metodo Tradicional, vilket betyder ”traditionell metod”.

Metodologi Tradicional är en process som liknar den som används för att göra champagne, men med skillnader i druvor och geografiskt ursprung. Processen börjar med att man pressar druvor och fermenterar musten i ståltankar. Därefter tillsätts en blandning av jäst och socker till musten, vilket startar en andra jäsning inne i flaskan. Under denna andra jäsning bildas koldioxid, som ger vinet sina karakteristiska bubblor. Efter att vinet har åldrats i flaskan i minst nio månader tas sedimentet bort genom degorgering. Och vad är det då? Jo, det är metoden som används för att avlägsna jästceller och sediment från flaskan. Det går till

så att man snabbt fryser vinet i flaskan vid korken, varvid en ispropp bildas där sedimentet samlas. Flaskan öppnas och isproppen, som innehåller jästcellerna och sedimentet, tas ut. Vinet tappas därefter upp och korkas igen. Resultatet är en ren, klar och bubblig cava.

Från stilla till bubblande vin

Freixenet och Metodo Tradicional är nära förknippade, då Freixenet var en av de första producenterna av cava som använde sig av denna teknik. Freixenet är fortfarande en av de största och mest kända producenterna av cava i världen med drycker som finns tillgängliga i många länder runt om i världen. Freixenet grundades 1861 av Pedro Ferrer i Penedès-regionen i Katalonien, Spanien. Pedro Ferrer kom från en familj av vinodlare. Han började sin egen karriär inom vinindustrin tidigt och arbetade på flera vingårdar innan han grundade Freixenet tillsammans med sin fru Dolores Sala 1861.

Paret började sin verksamhet med att producera stilla vin, men när de insåg potentialen i mousserande vin började de tillverka cava. Det tog inte lång tid för Freixenet att bli en av de största cava-producenterna i världen och Pedro Ferrer spelade en viktig roll i företagets framgång.

Pedro Ferrer var en visionär entreprenör som var mycket intresserad av tekniska innovationer och förbättringar. Man kan lätt kalla honom för en pionjär inom

cava-produktionen och han uppfann flera nya tekniker som används än idag, bland annat en maskin för att degorgera cava och en metod för att kontrollera temperaturen vid jäsning av druvor.

Pedro Ferrer ledde företaget under många år och dog 1914. Hans namn och arv lever dock vidare i Freixenet, som fortfarande är ett familjeägt företag under ledning av ättlingar till Ferrer och Sala-familjerna. Freixenet är särskilt känd för sin Cordon Negro-cava, som är en av de mest sålda mousserande vinerna i världen. Även vi svenskar gillar Freixenet Cordon Negro, som har funnits tillgänglig på Systembolaget i många år.

Prisad och omtyckt cava

Freixenet grundade sitt svenska dotterbolag tidigt åttiotal och har etablerat sig som en av de främsta leverantörerna av mousserande vin till den svenska marknaden. Vi kikar lite extra på Freixenet Cordon Negro Organic, som med sin svarta etikett och Freixenets emblem symboliserar både elegans och kvalitet. Cava är gjord på en blandning av de lokala druvsorterna Macabeo, Parellada och Xarel-lo, som alla odlas ekologiskt. Vinet har en frisk och fruktig smak med inslag av gröna äpplen och citrusfrukter samt en liten sötma balanserad av en frisk syra.

Freixenet Cordon Negro Organic är certifierad som ekologisk av EU, vilket innebär att druvorna odlas utan användning





”Freixenet är särskilt känd för sin Cordon Negro-cava, som är en av de mest sålda mousserande vinerna i världen.”



av konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Cavan har vunnit flera priser och utmärkelser, inklusive guldmedalj vid den prestigefyllda International Wine & Spirit Competition (IWSC) och silvermedalj vid Decanter World Wine Awards.

Freixenet har ett starkt miljöengagemang och arbetar för att minska sin miljöpåverkan genom att använda förnybar energi, minska vattenförbrukningen

och använda återvinningsbara material i förpackningen. Om det har bidragit till dryckernas popularitet låter vi vara osagt, men Freixenets cava uppskattas av svenska konsumenterna. Inte minst på grund av kombinationen hög kvalitet och rimliga priser. Dessutom passar cava utmärkt som aperitif, för mingel vid högtider och fester, men även som måltidsdryck till lättare maträtter så som skaldjur, fisk och sallader. S



STEFAN SJÖSTRAND, SKISTAR

Med gästen i fokus

När vi träffar Skistars vd Stefan Sjöstrand är det grått snöslask i Stockholm. Det bekommer inte Stefan det minsta. Han är ett personifierat brett leende och trots att vi vet att intervjun är mellan mängder av möten och resor är stressen obefintlig.

TEXT: MARIE ARPNÄS
FOTO: GUSTAF WAESTERBERG OCH SKISTAR

– **DET ÄR JU SYND** att de håller på att bygga vid Hammarbybacken nu, annars hade vi kunnat mötas där, säger Stefan och visar oss upp till kontoret i centrala Stockholm.

Det blir ett glatt återseende. Sist vi sågs var det premiär och invigning av Skistar Lodge Hundfjället i Sälen. Visserligen under ett Corona-anpassat pressevent, men det fick vistelsen att kännas än mer speciell. En busslast journalister på ett nytt, fräscht och tomt skidhotell med extra allt. Och i fint sällskap av ledningen från Skistar.

– Visst var det en härlig vistelse? Men du gillade inte schlagerkaraoke framåt småtimmarna lika mycket som jag och några till, säger Stefan och skrattar. Vi har förstått att dagens huvudperson är ett stort fan av karaoke. Bland mycket annat.

Unge Stefan ville bli polis när han blev stor. Efter gymnasiet gjorde han lumpen och under en tid sålde han dammsugare.

– Jag tyckte det var kul med försäljning och lärde mig en hel del, så efter dammsugarna började jag som säljare på Malaco. Polis blev jag aldrig.

Från godis till snacks

Malaco kom att bli Stefans arbetsplats under många år och han berättar om en chef som var lite av en pappa/mentor och lät den lovande unge mannen plugga marknadsföring och ekonomi utöver jobbet.

– Han var duktig på att se och fostra och jag avancerade till försäljningschef på Malaco. Jag höll mig kvar bland godsakerna och gick vidare till Marabou, inom samma koncern, och senare OLW.

– Jag är besatt av Pepsi, godis och ostbågar, så valet av arbetsplatser innehåller en röd tråd, säger Stefan och ler.

Stefan var 29 år när han blev vd för OLW, vilket han själv kommenterar var tidigt.

– Jag var ju inte så erfaren vid den åldern, men såg en jättemöjlighet med titeln och jobbet. Jag satte som mål att vi skulle bli störst på snacks och det blev vi. År 2000 passerade vi förbi Estrella försäljningsmässigt.

Reklam och media spelade en stor roll i snacksframgångarna. Har man kommit upp i trettio plus åldern känner man garanterat igen reklamklassiker som ”var är brudarna” och ”har ni fest eller”, som fick OLWs chipsförsäljning att öka lavinartat.

– Vi var duktiga på produktutveckling. Det skapades Robinson-chips kopplade till teveprogrammet och vi gjorde individuella chipspåsar för Elitseriens hockeylag. För varje såld påse gick en krona till respektive lag.

Man fattar att vi pratar med en företagsledare som tänker utanför den där klassiska boxen. Som ett tag strävade efter att bli både framgångsrik och rik på pengar.

– Jag sneglade på IT-entreprenören



”Det är så jäkla roligt att samarbeta med dessa ambassadörer. Jag brinner för folkhälsa och då vill man gärna ha likasinnade med sig på tåget.”

Jonas Birgersson då vi var med i samma tävling om framtidens ledare där han vann och jag kom tvåa. Då tänkte jag att ”vad har han gjort som är så bra och vad har gjort honom stormrik?”

Ingvar Kamprad en förebild

Stefan berättar i samma veva att han blev headhuntad av en rekryterare och började jobba med bemanning, i rollen som vd. Den karriären varade i fyra år och gav honom en tankeställare.

– Jag konstaterade att man inte såg människan och det jag blev rik på var erfarenhet men inte pengar. Det var en nyttig lärdom att inse vad som är viktigt i livet. Och det är inte pengar.

Stefans karriär rullade vidare. Han flyttade från Stockholm till Skåne och blev vd på Weibull Trädgård. Ett par år senare landar Stefan på Ikea och får ansvaret för deras nya koncept – växter och trädgård. Han tituleras Global Green Team Manager och sätter målet högt i vanlig ordning. Ingvars motto var att ”Ikea ska bli bäst på gröna växter”.

– Vi skapade enklare varianter av växthus som släppte in dagsljus, placerade på nedervåningen på varuhuset. Det var en utmaning att bygga upp organisationen kring ett nytt segment med blommor och färska växter. Levande

material istället för de karakteristiska platta paketen.

– Jag reste mycket med Ingvar Kamprad och var en tid i Älmhult, Småland, men jobbade även som vice vd på Ikea i Kanada och var vd på Ikea Frankrike.

Stefan berättar att hans resor var många under de där åren, mellan 150 och 170 dagar per år. Hemmabasen blev till slut Köpenhamn dit han flyttade med fru och tre barn, som gick i internationell skola. Han har även en bostad i Stockholm som han pendlar till men säger själv att han vill vara mycket ute i verksamheten. Inte sitta på kontor mer än nödvändigt.

– Att vara ute och möta människor lärde jag mig tidigt av Ingvar Kamprad. Man måste våga mänskliga möten för att vara en bra ledare.

– Ingvar är lite av en förebild och åren med honom och Ikea värderar jag högt. Han var en fantastisk människa som såg alla. Och han var helt makalös! Ett otroligt engagemang och man behövde aldrig undra vem som alltid var först upp och sist i säng. Det var Ingvar.

– Att ha kul på jobbet är också något jag tycker är oerhört viktigt. Allvaret måste finnas, men skratt och trams är nödvändiga ingredienser för att må bra privat och på jobbet. Jag kör lite Pippi-mentalitet och tänker att man ska vara

den man är och våga. ”Fail and learn”. Det är helt okej att göra fel.

Pandemin en utmaning och möjlighet

Pippi-tänket tar Stefan med sig ut bland verksamheter och personal. Kommer någon med nya idéer som låter bra är reaktionen oftast ”kul, nu kör vi”. Men kul har det inte alltid varit. Stefan började sin nya tjänst som vd på Skistar ganska precis när pandemin exploderade.

– Jag minns att jag satt i bilen, ny på jobbet och på väg ut till en destination, när jag hörde Anders Tegnell prata om pandemin och att gå upp i stabsläge – min första arbetsdag. Hela den veckan hade vi ingen agenda och allt lamslogs. Vi kunde plötsligt inte ta in turister som varit i Italien och under världscuptävlingarna i Åre i mars 2020 upptäckte man det nya Coronaviruset. Kaosartad, kan man sammanfatta den rivstarten på nya jobbet.

Det är enda gången under hela intervjun som Stefans positiva energi dämpas något. När pandemin kommer på tal.

– Det var en kort smekmånad yrkesmässigt. Jag blev vd direkt och Skistar blev plötsligt granskade i media. Det var vi som tagit Covid till Sverige hette det.

– Vi hade ett bra samspel med dåvarande generaldirektören för Folkhäl-



”Svenska fjällen är ju inte bara vinter och skidåkning och vi insåg att vi kunde förstärka våra positioner i Skandinavien och satsa på hållbar fjällturism för skandinaver.”



somyndigheten, Johan Carlson, som rekommenderade att skidorterna skulle stänga. Det enda rätta då, men värsta tänkbara scenariot för oss och många andra som tvingades dra hårt i handbromsen och permittera och säga upp personal. Vi sökte nödlån från banken och den omorganisation vi planerat för blev en raskt påskyndad process.

Stefan beskriver en turbulent tid som ändå innehöll kreativitet och framtids hopp.

– Vi blickade framåt och ställde oss själva frågan ”varför jobbar vi inte året runt?”. Svenska fjällen är ju inte bara vinter och skidåkning och vi insåg att vi kunde förstärka våra positioner i Skandinavien och satsa på hållbar fjällturism för skandinaver. Det var ingen annan aktör som gjorde det.

– Det handlade mycket om att skifta fokus från lift och pist till att möta gästen. Vi började en digital resa och hittade möjligheter att förenkla en vistelse

för gästen. Vi förstärkte vårt interna utbildningsprogram för att lära alla hur vi skulle kunna ge våra besökare en minnesvärd upplevelse.

Transparens som skapar samarbete

Digitalt SkiPass, som innebär att man förbokar och laddar sitt liftkort via appen eller webben, är ett exempel på initiativ som tog fart under Corona och som blev en permanent, uppskattad servicelösning



för gästen. Att höja kvaliteten via mat- och dryckesupplevelser var en annan satsning, bland annat med hjälp av Pontus Frithiof (intervjuad här i tidningen, reds anm.) och hans team på Mondo och Pontus! i Hundfjället, Sälen.

Skistar strävar efter att vara en drivande aktör för hållbar fjällturism på sina destinationer. Bland annat bidrar man till att stärka sina lokalsamhällen via samtal, dialog och diverse samarbeten. Verksamheten har en positiv påverkan på den lokala ekonomin genom att skapa arbetstillfällen på glesbygden och dess närområden, vilket sin tur gör att fler bor kvar och möjligheten för kapital att investeras och återinvesteras ökar.

– Sensommaren 2021 kallade vi till samrådsmöten på alla våra destinationer där alla aktörer på orten, kommunrepresentanter och Folkhälsomyndigheten fick chansen att tycka till och komma med förslag om hur vi skulle göra arbetet kring turismen säkert – och tillsammans. Genom öppenhet och transparens kunde vi helt enkelt inte bli slaktade. Besluten togs i samråd och samförstånd.

Det var en incident under pandemin som det rapporterades flitigt om i media, där Skistar spelade huvudrollen.

– Det var ett alldeles för stort gäng säsongsarbetare som festade efter arbetstid i en liten stuga, vilket stred mot alla regler och restriktioner under den tiden. Första tanken från vårt håll var att lägga på locket och låta det passera, men vi bestämde oss

för att vara stenhårda och berättade om incidenten i direktsändning.

– Vårt uppdrag är att skydda och ta hand om våra gäster och kan vi inte garantera att vi håller på reglerna tappar vi i förtroende. De inblandade medarbetarna fick gå och vi fick plötsligt alla med oss. Det var en viktig vändpunkt för Skistar under en svår tid.

Att pandemin var hemsk på alla sätt är vi alla eniga om. Stefan kan ändå konstatera att de kom ut starkare efter stökiga år.

– Vi lärde oss mycket av det som hände. Beslutsvägarna blev både kortare och snabbare och digitaliseringen var ett lyckat drag. Idag äger 95 procent av alla incheckningar rum digitalt och 75 procent av Skipassen. Dessa siffror var tidigare noll.

Selfies en medveten strategi

Att leta tillväxtpotentialer är en stor del av Stefans och hela verksamhetens roll. Man har köpt mark i Vemdalen, Hemsedal och Sälen och klädmärket EQPE växer så det knakar. (Läs mer om Charlotte Kallas samarbete med Skistar och EQPE längre fram i tidningen; reds anm.) Man satsar även stort på ambassadörer.

– Jag älskar idrott och att jobba med ambassadörer känns både kul och viktigt. Först ut var Emil Jönsson och Anna Haag. När jag läste om Nils van det Poel hörde jag av mig till honom via Instagram. Han svarade ”jag ska bara åka VM – ringer sen”, säger Stefan och skrattar.

– Det är så jäkla roligt att samarbeta med dessa ambassadörer. Jag brinner för

folkhälsa och då vill man gärna ha likasinnade med sig på tåget.

Det går inte att kort sammanfatta allt som Skistar gör och kommer att göra under Stefans ledning. Han säger själv att de är väldigt kreativa, snabba och testar nytt hela tiden. Man är redo för tillväxt och har ökat investeringstakten. Det är nya liftar, nya nedfarter, nya samarbeten och satsningen på året-runt-aktiviteter har varit en succé.

– Vi är inne i en väldigt aktiv period och vi hakar på det ökade intresset för en aktiv semester. Vi har otroligt lojala medarbetare och jag vloggar regelbundet för personalen. Många stör sig på att jag är så flitig på sociala medier och tar selfies med alla jag träffar, men det är inget jag har börjat med nu. Jag har bara bestämt mig för att vara aktiv på Instagram och när jag jobbade på Ikea i Kanada hade jag en blogg där jag bland annat tog selfies med alla anställda.

– Jag är jättestolt över vad vi tillsammans har åstadkommit hittills och jag älskar det här jobbet! Att jobba för Skistar har stora likheter med Ikea. Detaljerna är viktiga för helheten och där Ikea satte kunden i fokus har vi satt gästen.

Vi hade helst placerat Stefan i en skidlift eller Bungy Rocket i Hammarbybacken för vår fotografering. Men i en kontorssoffa signerad Ikea känner han sig minst lika hemma. Kameleonten Stefan Sjöstrand, med ambitionen att utveckla och förändra. Gärna med ett leende. **S**



EQUIPPED BY KALLA

Klä dig som Charlotte Kalla

Vi träffar Charlotte Kalla över en frukost på Strandvägen 1 i Stockholm. Ett möte vi planerar att förlänga på hennes hemmaplan, men den här dagen är hennes kläd-kollektion Equipped by Kalla i fokus.

TEXT: MARIE ARPNÄS FOTO: EQPE

Klädkollektionen Equipped by Kalla är Charlotte Kallas första designsamarbete ihop med sportmärket EQPE. Vi klämmer och känner och noterar med glädje att tightsen försetts med benfickor, både de korta och långa. – Det var ett måste för mig, att ha en ficka för telefon eller nycklar. Och längden på de korta tightsen har jag också varit petig med. Att de inte är för korta utan stannar kvar på låren när man rör på sig.

Charlottes kollektion består av flera plagg utöver tightsen, som t-shirt, vindjacka och solglasögon. Materialvalen och passformen är noga framtagna för att passa högintensiv träning och självklart hårdtestade av skaparen själv.

– Stefan Sjöstrand på Skistar och jag träffades i juni förra året och då de redan samarbetade med Nils van der Poel kändes det lockande, kul och rätt att göra

kläder ihop med EQPE och Skistar. Deras hållbarhetstänk tilltalar mig och jag vill vara mer i naturen – med bra plagg på kroppen.

Plagg för dans och högintensiv träning

Att Charlotte Kalla är en av Sveriges mest framgångsrika idrottare genom tiderna och flerfaldig OS-medaljör vet vi. Det känns som en garanti för att kläder med hennes namn fyller sin funktion och passar högintensiv träning som löpning, styrketräning eller längd och rullskidor. Kollektionen är designad med inspiration från naturen med klassiska sportinfluenser och influerad av Charlottes långa elitkarriär.

Varumärket EQPE erbjuder funktionella kläder för både vinter och sommaraktiviteter som är både bekväma och tåliga. Kläderna är anpassade för skandinavisk miljö av god kvalitet som är redo för

olika typer av utmaningar. Equipped by Kalla är Charlottes första träningskollektion och hösten 2023 kommer även en särskild kollektion för längdskidåkning att släppas.

– Jag vill ha kläder som funkar lika bra i fjällen som i stan och det tycker jag att de här gör. Jag har använt många av plaggen i danslokalen under alla många och långa träningstimmar kring Let's Dance och en fördel är att de torkar snabbt. Även om jag inte svettas särskilt mycket – förutom under jitterbuggen, säger Charlotte och skrattar.

Equipped by Kalla-kollektionen är gjord för kvinnor, mannen inkluderas lagom till vintern, och plaggen är helt eller delvis gjorda av återvunnet material liksom plastpåsen som plaggen kommer i. Pappersetiketter och snören är i FSC-papper som går att återvinna igen. Hållbarhet och respekt för naturen, som Charlotte vurmar för. **S**

Vildplockat i bokform

Man gillar ju det vilda och naturen. Vi har tidigare träffat MixedbyBella och pratat vilda drinkar med henne. Nu har en sprillans ny bok på temat skog, fjäll och ängsmark kommit ut i handeln, signerad Niki Sjölund och Lena Flaten. Vildplockat kokboken heter den.

FOTO: NATUR & KULTUR

Utifrån ett 50-tal vilda växter och svampar delar Niki Sjölund och Lena Flaten med sig av drygt 250 recept med smaker och råvaror från skog, fjäll och ängsmark. Du hittar recept på allt från rönnbärskapris och inlagda fläderbär till svampkebab i pitabröd och kallrörd lingondricka. Läs också om hur du tar hand om det du har plockat genom att torka, lägga in och syra för att på så sätt bygga upp ett eget skafferi. Till varje växt finns information om bland annat växtplats och skördetid.

De båda författarna vill inspirera så många som möjligt att ge sig ut i naturen och hitta de ätbara växter som ofta står där mitt framför ögonen på oss. Ett no waste-tänk genomsyrar hela boken – det mesta går att ta vara på!

En vacker, viktig och rik kokbok som inspirerar till att ta vara på det som växer runt omkring oss, och som dessutom utbildar i naturvård och på köpet uppmuntrar till att återknyta till naturen. **S**



NIKI SJÖLUND

Niki Sjölund är kocken som sadlade om och valde skogen som arbetsplats. Han har tidigare skrivit Vildplockat och Vildplockad svamp.

LENA FLATEN

Lena Flaten driver Flammans Skafferi i Storlien och brinner för mathantverk. Att "ta vara på" är Lenas signum och det som utmärker hennes matfilosofi.



Det urbana möter naturen



ELIN AHLSTRÖM, DOWNTOWN CAMPER

Downtown Camper by Scandic är signaturhotellet i centrala Stockholm som har lyckats med konststycket att förena urban betong med natur och äventyr. Vi möter Elin Ahlström, hotellets Brand & Marketing Manager, i den imponerande takbaren på elfte våningen.

TEXT: MARIE ARPNÄS FOTO: GUSTAF WAESTERBERG



Det är inte övertydligt att Downtown Camper vid Brunkebergstorg är ett Scandichotell. Kedjans signaturhotell marknadsförs under eget namn med tillägget ”by Scandic” och präglas av sin egen unika historia, innehåll, karaktär och skraddarsydda kunderbjudanden. Hotellen är utformade som tydliga sociala träffpunkter med en ambition av att vara en lika naturlig mötesplats för långväga resenärer som för stockholmare.

– Det har utvecklats allt mer det här med signaturhotell, säger Elin Ahlström, Brand & Marketing Manager på Downtown

Camper. Här i centrala Stockholm började vi med Grand Central, som inte längre är ett signaturhotell, Haymarket vid Hötorget och så vi då. Grand Central by Scandics inriktning var kultur medan Haymarket förknippas med champagne och tjugotal. Vi står för en fot i naturen och en i den urbana staden.

Elin betonar just kombinationen av urbant och natur som är viktiga ledord för DC (som många av oss 08:or kallar hotellet). Det ska kännas som att det är här man vill slå ner sina bopålar, om inte för gott så åtminstone när man befinner sig i Stockholm city.

– Med tanke på att området här kring



Brunkebergstorg består mest av betong och asfalt utgör hotellets insida en skön kontrast och frizon med allt grönt. Här inne ska man kunna andas ut, utforska, skapa möten och samtidigt känna puls. Vi har jobbat med fyra värdeord redan från start och de är Urban, Nature, Togetherness och Explore. Hållbarhet är också viktigt för oss och alla dessa värderingar återspeglar sig i den dagliga driften likväl som i materialvalen.

Retreat i The Nest

Vi sitter i The Nest högst upp i byggnaden. Här hittar du takbar med utsikt över takåsarna, men även själslig och kroppslig retreat i utomhuspoolen, bastun eller upplevelseduscharna.

– Vi erbjuder något unikt här som inte alla har upptäckt än. Du kan komma hit och delta i yogaklasser tre gånger i veckan och varje onsdag har vi löpgrupper med frukost – allt utan kostnad. Bor du i Stockholm eller på hotellet kan du alltså, i mån av plats, komma hit och röra på dig eller bara slappna av. Det finns ännu fler aktiviteter att upptäcka hos oss.

Man möter ett gäng uppställda cyklar

och skateboards redan i hotellets entré och i taken hänger kajaker. Inte som prydnad utan för gästernas – eller stockholmarnas – behov av en urban och aktiv vistelse. Man vill uppmuntra besökaren att utforska både staden och sig själv.

– Det är egentligen bara två aktiviteter som du betalar extra för och det är wellness-paketen och den helt nya satsningen Camper Dinner. Det är lite som Chefs Table där upp till 14 personer kan mötas över en middag och där en kock per tillfälle komponerar en egen meny och lagar rätter från sina respektive hemländer. En otrolig upplevelse som fått väldigt positiv respons.

Elin började sin hotellkarriär som servitris i ung ålder. Hon hade senare en deltidstjänst i receptionen på Scandic i Södertälje men klev över till skolbanken och byggde på de praktiska kunskaperna med kommunikationsstudier, varvat med jobb. I gymnasiet hade hon läst journalistik så lusten att kommunicera följde med i karriären.

– Jag har alltid velat bli journalist och började utforska vad som är närmast journalistiken, med där det också finns chans till en tryggare anställning. Frilansjobb har

aldrig varit något för mig, säger Elin. Och jag förstår precis vad hon menar.

– Jag var en ung tjej med många kreativa idéer. Jag var med och startade upp Beleco, som är en hyrtjänst för kontorsmöbler, men slutade efter mindre än ett år. Jag tog examen och ville jobba med marknadsföring på hotell, så då var jag med och startade upp Scandic Grand Central innan jag kom till Sheraton här i Stockholm.

Från hotell till tåg och tillbaka igen

Det var ett mer traditionellt kommunikationsarbete på Sheraton och Elin ville jobba med digital marknadsföring och kommunikation så hon bytte från hotell till tåg och MTRX.

– Det var ett otroligt roligt jobb och vi hade ”hur kan vi utmana SJ” som vår målbild. När jag började hette vi MTR Express och det kändes som ett ungt, fräsch bolag som genomgick en rebranding-resa. Vi ändrade namnet till MTRX, skapade ny logga, nytt typsnitt, och gjorde om allt – både tåg och kontor. Pontus Frithiof stod för maten på tåget och allt andades hög kvalitet.

– Jag var där i ungefär tre år och på slutet

handlade det mer om att förvalta det vi skapat. Då satt jag på huvudkontoret och jobbade med Corporate Communications. Egentligen jobbade vi inte med tåg utan var mer som ett resebolag. Från det gick jag vidare till Klarna, som var något helt annat.

Elin var Senior Communications Specialist på Klarna och jobbade med proaktiv kommunikation och datadriven PR. Hon analyserade köpmönster och människors shoppingvanor. Ett vad hon beskriver som "jätteroligt uppdrag med högt i tak" där hon fick möjlighet att vässa sina kunskaper.

– Trots att jag trivdes på Klarna längtade jag tillbaka till hotellvärlden. Har man en gång jobbat på hotell vill man helt enkelt tillbaka. Det är många med mig som säger samma sak. Och jag var speciellt intresserad av det här hotellet.

Elin började på Downtown Camper i augusti förra året och lyfter alla kontaktytor som en bidragande orsak att söka sig tillbaka till en miljö som hon lärt sig att älska.

– Man får sätta på sig många olika hattar i det här jobbet och det kan handla om att ena dagen döpa desserter i caféet och dagen därpå hålla utbildningar och arbeta med långsiktiga strategier.

”Har man en gång jobbat på hotell vill man helt enkelt tillbaka. Det är många med mig som säger samma sak.”

Inte bara ett hotell

Interna utbildningar är viktiga enligt Elin. Personalen är gästernas brand ambassadörer och med 250 medarbetare händer det mycket och det är en hel del att ha koll på.

– Nu är vi inte ett nytt hotell längre och efter fem år börjar det svåra jobbet. Att upprätthålla det goda rykte som vi har fått. Under pandemin hade vi väldigt låg beläggning så nu handlar det om en relaunch med mycket ny personal där det gäller att jobba med samma målbilder och motton.

– Många kommer från krogbranschen och de flesta söker sig hit för att det är Downtown Camper. Inte för att det "bara är ett hotell".

Den generösa aktivitetskalendern som erbjuder bland annat löpning med frukost,

skateboard och yogaklasser med meriterade instruktörer – helt kostnadsfritt – är något som Elin och hennes kollegor är väldigt stolta över. Dessutom är DC det enda hotellet i kedjan som jobbar på det sättet.

– Nu går jag snart på mammaledighet men det kommer att hända mycket kul här på hotellet även utan mig, säger Elin och ler. The Nest där vi sitter, med sin unika utsikt över stadens takåsar och Cosmopolitan-känsla, ska vi jobba ännu mer kring framöver. Och de roliga samarbeten som vi skapat själva på vårt hotell är tänkta att utvecklas och utökas.

Sitter man i en takbar och pratar framtid och utveckling känns uttrycket "sky is the limit" välvalt. Det genomsyrar hela arbetet på och kring Downtown Camper by Scandic. Där det urbana möter naturen. **S**



RIMON LAHDO, STORA SJÖFALLET

**”Vi ger honom
max sex veckor”**



Du lämnar Polcirkeln bakom dig och bilar ytterligare 20 mil norrut. När de höga, snötäckta bergen tornar upp sig i horisonten och det glasklara vattnet nästan bjuder på ögonkontakt med fiskarna, då är du framme. Success Magazine befinner sig i den lappländska vildmarken och möter Rimon Lahdo, som ensam tagit över driften av Stora Sjöfallet Mountain Lodge. Efter några år hektiska år kring Stureplan i Stockholm – och mot alla odds.

**TEXT: MARIE ARPNÄS
FOTO: SWEDISH LAPLAND & STORA SJÖFALLET**

Det är andra gången jag bilar upp mot Stora Sjöfallet, nationalparken i UNESCOs världsarvsområde Lapponia, som bjuder på en bedövande vacker naturupplevelse. Jag åker igenom Gällivare och låter ännu en och en halv timme passera innan jag är framme vid Mountain Lodge och det bokade mötet med Rimon Lahdo. Ett möte som började med ett nyfiket samtal över en glass, en solig pandemisommar dag 2020, då vartenda besök på anläggningen var uppskattat och ganska sällsynt.

– Välkommen tillbaka! Det är så vi vill ha det, nyfikenheten som väcks hos förstagångsbesökaren och skapar mersmak. Det har ju hänt en del sedan sist du var här, säger Rimon utan dold stolthet.

Det sprakar mysigt i den öppna spisen och hela inredningen är utbytt, färgerna är smakfullt nedtonade och man vill bara slå sig ner i en fåtölj och hänga i loungen resten av dagen. Den gamla fjällanläggningen ägs av Vattenfall, med huvudbyggnad, husvagnsparker, hotellrum och stugboenden, och driften togs över av en annan eldsjäl 2018. Planerna på att utöka verksamheten var många och som så många gånger här i livet var det en ren slump att Rimon landade här. Och blev

kvar, trots att samerna gav honom två till sex veckor. Längre än så trodde de aldrig att han skulle stanna.

Rimon då och nu

Vi kör en bakgrundscheck på Rimon. För att veta vad som drev honom till den plats och den människa han är idag.

– Jag är yngst av sex syskon. Familjen kom från Syrien till Örebro när jag var fyra år och stora delar av min familj och släkt driver egen verksamhet. Mina syskon var riktiga pluggisar medan jag hoppade av gymnasiet. Bara för att bevisa att jag också kunde plugga sökte jag till Mediaprogrammet och kom in. Sedan klev jag av, säger Rimon och ler.

Trots att den unge Rimon egentligen inte gillade restaurangvärlden tyckte han om matlagning, och många av jobben kom att bli inom krog och restaurang. När han sedan fick jobb som castare på Strix Television trodde han att han hade hamnat rätt. Han blev känd som ”den som släcker bränder” då han var bra på att handskas med människor. En äkta människokännare. Han hade kul på jobbet och trivdes med kollegorna. Under den där tiden föddes en idé kopplad till casting-jobbet han gjorde. En idé han kände att han behövde testa, och det handlade om en digital plattform för den som





söker in till diverse teveprogram. Han anlätade en programmerare och satte igång.

– Jag hade lovat mig själv att inte starta något där jag inte hade kunskapen i mina egna händer och kände därför att jag blev

tvungen att förlita mig på någon annans kunskap och driv. Jag märkte tidigt att jag inte hade möjligheten att styra och vara involverad på det sätt jag ville och när programmeraren drog sig ur valde jag att

kasta in handduken. Sådär i efterhand var det nog det bästa som kunde hända, trots att det kändes surt just då.

Rimon hade i samma veva köpt sin ”drömlägenhet” och kunde ligga där inne, titta ut på världen utanför och undra ”jaha, och nu då?”. Han hade fastnat lite i köp-dig-lycklig-bubblan och tvingade sig själv att trivas i Stockholm samtidigt som han kände en längtan till något annat, bort från staden och ut i naturen.

Istället för att skynda fram och hoppa på något nytt valde Rimon att ge sig lite tid för att ta reda på vad han skulle göra. För att landa mentalt bestämde han sig för att åka till italienska alperna för att jobba och åka bräda. Där hamnade han på ett hotell där han fick rollen ”allt-i-allo”, med fokus på kundservice.

– Att ta hand om gästerna blev min grej, varvat med köksarbete. Jag åkte snowboard med alla som önskade den hjälpen och upptäckte att gästerna älskade mig. Det var då jag insåg att det är ju det här jag ska hålla på med!

Pusselbitar ledde till Stora Sjöfallet

Under tiden hade Rimon blivit tipsad om ett ställe i Lappland som verkade intressant – Stora Sjöfallet.

– Jag var inte bekant alls med den lappländska vildmarken och tyckte att det italienska klimatet var både mildare och mer lockande. När jag kom hem därifrån åkte jag ner till en släkting i Västervik som behövde hjälp med sitt vårdshus och camping.

Service, mat, nöjda kunder, natur och problemlösning började återigen ringla som en knallröd tråd genom Rimons liv, även om han inte riktigt hade upptäckt den tråden själv.

– När jag var liten älskade jag att fiska och jag band mina egna flugor när jag var elva år. Fjällen har också alltid attraherat mig, och först när jag började lägga ihop flera pusselbitar såg jag mönstret. Då ringde jag till Håkan Sundström, som drev den där fjällanläggningen utanför Gällivare som jag blivit tipsad om.

Det här var 2019 och slutet av juli. Rimons ville åka upp och reka och se vad som gick att göra på stället. Minst tre månader räknade han med att han skulle behöva för att bilda sig en uppfattning om platsen och vad han skulle kunna tillföra.

– Så fort jag fick okej från Håkan packade jag väskan och tog nattåget från Västervik till Gällivare. Jag som inte varit längre än till Sälen tidigare, säger Rimon och ler.

– Sista biten åkte jag buss. Jag ville se så mycket som möjligt och satte mig på platsen längst fram. Jag hamnade bredvid en guide som berättade om trakten längs vägen, och innan bussen svängde ner till själva anläggningen kände jag att ”jag kommer aldrig att lämna det här”.

Samerna var skeptiska

Väl på plats började Rimon jobba direkt. Det var full rulle och han snittade 420 arbetstimmar i månaden. Han blev erbjuden att kliva in som delägare, vilket han gjorde, och hade stor nytta av sin mångsidighet.

– På ett ställe som detta måste man kunna täcka upp många områden. Du ska vara allt från kock, bartender, receptionist och servitör till snickare och nätverkare. Det enda jag inte rör här är el och vatten.

Rimon berättar att man inte var helt övertygad om sörlänningens verk och närvaro i fjällvärlden.

– Vissa av samerna som såg vintern och mörkret komma var övertygade om att jag skulle ge upp. ”Ge honom max sex veckor här, längre pallar han inte.” Men så här i efterhand har de tagit tillbaka sina profetior och till och med erkänt att ”det trodde vi inte”.

December 2019, bara några månader efter Rimons ankomst, hoppade ägaren Håkan av och lämnade Stora Sjöfallet. Och Rimon blev ensam kvar.

– Jag stod kvar som delägare, av ett bolag som inte var i så bra skick. Det var minussiffror och jag fick göra en omstrukturering. På kort tid lyckades jag få anläggningens siffror stabila och allt såg bra ut inför vinter- och vårsäsongen. Sedan kom Corona.



Det var en fysisk och psykisk kalldusch. Att vara ensam kvar på en stor fjällanläggning, utan personal och utan gäster. En utmaning, som Rimon beskriver det.

– Det var så mycket som hände och skulle fixas under den där perioden. Traktorn försvann, massor av snö skulle skottas, anläggningen skulle hållas ren och fräsch och där var jag – killen från Örebro med noll Norrlandserfarenhet, på en plats där ingen tror på en. Det gjorde ju ont.

– Samtidigt gillar jag sådana utmaningar. Jag har ett sjukt driv och kände hela tiden att håller jag bara ut så kommer det att gå bra. Jag jobbar utifrån målbilder som bara jag kan se och jag måste få leka fram de bilderna själv. Jag tycker om att lösa problem och utgår alltid från tesen ”allt går att lösa”. Det handlar bara om hur ont det kommer att göra, säger Rimon och skrattar.

– Det är nog inte många som förstår hur ensamt det är att vara belägen på en plats en och en halv timme från närmaste stad och samtidigt hitta drivet att fortsätta framåt. Jag insåg ganska snabbt att det var viktigt att knyta goda kontakter här uppe, det underlättar när du har närmaste grannen sex mil bort. Jag kom snabbt att gilla lokalbefolkningen som trots att de varit lite





”Sista biten åkte jag buss. Jag ville se så mycket som möjligt och satte mig på platsen längst fram.”

skeptiska från början ganska omgående öppnade upp armarna och kom och stötta- de mig och min verksamhet.

Finslipade lokaler och lokala råvaror

När man släppte på restriktionerna den sommaren började bokningarna rulla in igen. Sommarsäsongen var bra och Rimon kunde anlita kock och ett par sommarjobbare.

– Jag fick riktigt bra energi och lite vad-var-det-jag-sa-känsla. Även om jag var helt slut var jag peppad och kände att det var värt mödan. Det fortsatte rulla på, jag jobbade järnet – och i september 2020 hamnade jag på sjukhus med vätska i hjärthinnan.

Sjukhusvistelsen, och nya restriktioner, fick Rimon att dra ner på tempot. När det inte var aktuellt med julbord och konferenser tog han tillfället i akt och renoverade huvudanläggningen.

– Det var renoverat och klart i början av december 2020. Under den tiden stängde jag ner restaurangdelen, men det gick fortfarande att boka boende med självhushåll. Våren började bra, trots att jag inte har något att jämföra med, säger Rimon och skrattar. Och sommaren 2021 var vi fullbokade!

Sedan pandemin och rekordsommaren har han finslipat på lokalerna, målat om alla rum, satsat på att få in mer värme i lokalerna och skapa den mysiga stämning som man idag känner när man besöker platsen. Även restaurangdelen, som ligger honom varmt om hjärtat, har ingått i finslipningen. Under pandemin satsade Rimon på mat åt fine-dining hållet, då han insåg att människor var mycket mer benägna att spendera pengar på restaurangbesök när de inte kunde resa.

– Det var fantastiskt kul att få arbeta med den typen av matlagning och se gästernas nöjda miner. Men det är också

Stora Sjöfallet

Stora Sjöfallet är ett vattenfall i Stora Lule älv, beläget i Gällivare kommun. Vattenfallet var tidigare mycket större än idag och kallades för Nordens Niagara, vilket var den huvudsakliga anledningen till Stora Sjöfallets nationalpark – att skydda fallet och dess källsjöar. Det samiska namnet för området är Stuur Muorkke, som betyder ett land mellan två sjöar. Kort efter bildandet av nationalparken ritade man om kartan över parken för att kunna utvinna vattenkraft.

www.storasjofallet.com

mycket jobb och kräver en viss typ av kock. Sedan pandemin har jag anpassat menyn efter vinter- och sommarperioderna. Jag har lärt mig vad lokalborna uppskattar för mat och överraskar gärna med smaker som de kanske inte är så bekanta med. Vintertid är det mest lokalbor i området och därav en skräddarsydd meny vintertid. På sommaren adderas mer lokala råvaror som röding, sik, ren och älg. Mat som lokalborna gillar och äter hemma till vardags.

Mycket av Rimons fokus ligger just på det personliga och att få återkommande gäster. Han har märkt att det räcker långt att göra det där lilla extra. Alla ska trivas och känna sig hemma på Stora Sjöfallet Mountain Lodge är lite av ett motto, lokalbefolkning likväl som internationella och svenska turister, och med hela spannet från paret som vill ha det lugnt och skönt till familjen eller kompisgänget som längtar efter äventyr och utmaning. Rimon vill skapa något hållbart som fungerar säsong efter säsong. Hittills har mycket kretsat kring att knyta kontakter och testa olika koncept. Nu handlar det mer om att landa i något hållbart och stabilt.

Här för att stanna

Rimon har valt att inte marknadsföra stället traditionellt utan har istället satsat på att ge bästa möjliga – och framförallt personliga – service till de gäster som har valt att besöka honom. På många sätt har det varit det bästa sättet att sprida ordet vidare om platsen. Många kommer hit för att de har blivit rekommenderade av en närstående att besöka Stora Sjöfallet. Utöver det har han fokuserat på att skapa och få publicitet i tidningar och på sociala medier och har även gjort en del samarbeten med större konton på sociala medier.

– Det är djungeltrumman som har lockat hit gäster och besökare, och jag gillar att folk inte har några direkta förväntningar när de kommer. Hit ska man åka för den grymma naturen, vattenfallet, fjällen, fisket, gästfriheten, käket och mysigt häng i loungen.

– Jag tycker om att få folk att trivas. Högsta betyget är när någon säger att ”det är så jäkla roligt att få vara din gäst”!

Hur var det nu med de där tre månader-

na som han tänkte ge det här stället?

– Haha, ja det har gått flera år nu och jag blir nog kvar här. Jag vill inte flytta, trots att många inte fattar kontrasten till mitt tidigare liv. Men jag träffar så mycket folk här uppe att jag får utlopp för det sociala också. Och jag älskar naturen, hur årstiderna får den att förändras och hur ingen dag är en annan lik.

Efter nästan fyra år trivs Rimon fortfarande riktigt bra där han är. Mycket tack vare de kontakter han knutit samt lokalbefolkningen, som så öppenhjärtigt har tagit emot honom i sina liv. Även Lappland har fått en speciell plats i hans hjärta så här blir han nog kvar.

– Det finns mycket potential i och kring Gällivare och det är ett område jag vill att fler ska få uppleva, inte bara för naturen utan även för gästvänligheten och lokalborna. Det är synd att inte så många tar sig så långt norrut, till en region som är så viktig för Sverige med både kultur- och naturarv, men även framåtandan som förknippas med hela gruvindustrin och dess utveckling. Gällivare är på fram-marsch och utöver Stora Sjöfallet är jag öppen för nya utmaningar och projekt i närområdet.

– Jag har insett att jag gillar att utmana mig själv och testa mig fram under resans gång. Gärna starta upp saker och känna att det går att höja nivån. Jag tänker alltid ”vad kan jag skapa av det här, vad kan jag bygga upp”? Här i området där jag är nu finns så många svar på den frågan att jag aldrig kommer tröttna!

Under vårt samtal kommer och går det gäster och locals. Alla får samma blixtnabba service av Rimon och stämningen känns varm och familjär. Hans ständiga följeslagare, hunden Chiikko, cirkulerar runt de gäster som han vet bjuder på godis och trots att jag är medveten om att Rimon är stressad kan man nästan ta på lugnet på platsen.

– Jag känner faktiskt att jag är ottyckt här och min relation med samerna är väldigt bra. Framför allt nu när de har förstått att jag faktiskt vill vara här – längre än de veckor som de förutspådde, säger Rimon och skrattar. Jag vill också lyfta mina kollegor som har funnits vid

min sida och hjälpt mig att utveckla det här stället.

Man fattar inte var den positiva energin kommer från. Och viljan av stål. Men Stora Sjöfallet Mountain Lodge kan skatta sig lycklig som har Rimon Lahdo vid rodret. Flit lönar sig, känns som en passande klyscha i sammanhanget. **S**



STEFFEN SANDER, AD ASTRA BY ELITE

SERVICE I BLODET

Att jobba på hotell. Det kan vara ett extraknäck för vissa, ett säsongarbete för andra eller ett helt liv för några. Vi möter en hotelldirektör som sedan 15 års ålder har jobbat heltid i hotellvärlden, men som började drömma om yrket redan som femåring. Säg hej till Steffen Sander.

TEXT: MARIE ARPNÄS / FOTO: GUSTAF WAESTERBERG



”Det var en otroligt lärorik tid då jag lärde mig att passa tider, hantera stora summor pengar och att umgås med vuxna kollegor.”

V i var där bara någon vecka efter att de öppnat. Hotellet vid den italienska Rivieran med bassänger på in- och utsidan, tusen kvadratmeter spa, flera restauranger med äkta napolitansk pizza, Penthouse-sviter och piazza med en välfylld bar.

Nej, nu skojar jag. Geografiskt var vi långt från Italien men känslan var där. Fotografen Gustaf och jag åkte mindre än en halvtimme från Stockholm city och hamnade i Södertälje. Vid vattnet och med utsikt ligger Ad Astra by Elite. Det nya destinationshotellet som lockar gäster från när och fjärran.

– Välkommen till Sveriges och Storstockholms senaste tillskott på hotellkartan! hälsar Steffen Sander och möter oss i lobbyn. Du är inte ensam om att relatera till Rivieran, vilket var vår tanke när vi skapade Ad Astra by Elite. Vi vill locka med känslan av medelhav, Italien och södra Frankrike – utan att behöva lämna Sverige.

Vi är egentligen i staden för att prata

med Steffen, om hans livsresa och karriär inom hotellbranschen, men vi gör det också för att höra varför han har landat just i Södertälje. Efter uppväxtåren i Tyskland och den målmedvetna men samtidigt slumpmässiga vägen hit.

– Många svenskar undrar vad jag har för dialekt, men det är få som faktiskt prickar rätt. Att dialekten är tysk, säger Steffen och ler. När han berättar att han lärde sig svenska med hjälp av sin MP3-spelare och ljudböcker på pendeltåget till och från jobbet. Då är det bara en av få drivkrafter att imponeras av.

Medfödd känsla för service

Vid börjar med barnet Steffen. Som var med sina föräldrar på ett trestjärnigt hotell när han var fem år gammal. Och han blev ”frälst”.

– Det var så lyxigt att vara gäst på hotell. Atmosfären var magisk och jag älskade flödet av människor. Jag iakttog allt och började drömma.

– Redan som sexåring kunde jag läsa och skriva och jag lånade min farmors skrivmaskin och skrev hotellgästlistor.

Namnen hittade jag på eller så tog jag hjälp av en telefonkatalog. Jag ville behålla den där hotellkänslan.

Steffens känsla för service utvecklades tidigt. Han serverade sina kompisar när de kom på besök och hans minne för detaljer gjorde det både enkelt och kul att bjuda alla på det som han visste att de tyckte om.

– En gedigen servicekänsla måste jag själv erkänna att jag hade från tidig ålder. Jag är yngst i syskonskaran och jag gillade att pyssla om mina äldre bröder. Jag läste mycket böcker och var duktig i skolan, framför allt på språk. Däremot tyckte jag inte att ämnena var relevanta och skolan kändes som slöseri med tid så jag valde att hoppa av.

Steffens föräldrar var inte överförtjusta över sonens beslut. Deras kommentar var att ”vi kommer inte att hindra dig men vi ser helst att du tar studenten”. Det gjorde han inte.

Dålig självkänsla blev bra

I Tyskland har man ett lärlingssystem som gör det möjligt att jobba 36 månader vid sidan om läroplanen, med en symbolisk



lön. 15-årige Steffen började som lärling på ett femstjärnigt hotell från 1486. Pendlingen från hemmet var lång och han gick upp 03.30 för att jobba frukost på hotellet klockan 06.

– Som lärling är man lägst i rang. Jag fick dock tidigt ta ett stort ansvar, inte minst vad gällde alla kontanter som fortfarande var aktuella då, och jag hittade egna sätt att jobba. Man använde sig av rumsnummer vid frukosten men jag memorerade gästernas efternamn istället. På så sätt fick jag en personligare kontakt med människorna bakom siffrorna.

– Det var en otroligt lärorik tid då jag lärde mig att passa tider, hantera stora summor pengar och att umgås med vuxna kollegor. Jag mötte mina kompisar på väg hem från krogen när jag själv kom i kostym på väg till jobbet, säger Steffen med ett leende.

Hotelljobbet gick i en rasande takt, Steffen fick tidigt ett utökat förtroende och gästerna uppskattade honom. Hans goda minne var en bidragande orsak till det då han mindes vem som beställde vad och vad gästen hade för önskemål och smaklökar.

Att vara så ung, så målmedveten, så driftig och så uppskattad skulle kunna göra en tonårskille både högfärdig och lite dryg. I Steffens fall var det nästan tvärtom. Han har fått jobba med sitt självförtroende.

– Jag växte upp med dåligt självförtroende. Jag hade mycket kompisar och var social, men det var ingen som visste att jag var sängvätare under tio år. Jag var livrädd för klassresor och att sova över hos någon. När jag blev äldre förstod jag att den där sängvätningen både var ärftlig och hade många psykologiska kopplingar.

– När jag var liten delade vi barn rum i en lägenhet. Vi hade ingen bil, ingen teve och jag tolkade det som att vi var fattiga. När man skulle köpa skolböcker fick jag alltid ärvs syskonens och då stämde inte alltid sidorna för att det var gamla versioner. Jag upplevdes som dum i huvudet och blev utskälld av skolfröken.

– Alla dåliga pusselbitar, oron, en bestämd pappa och det faktum att jag skämdes över vår ”fattigdom” bidrog till min sängvätning. Men när jag började jobba på hotellet och fick göra meningsful-

la saker, ta eget ansvar – då kom vändningen och förändringen. På ett femstjärnigt hotell där jag var en del av teamet kände jag mig inte fattig.

Pluggade svenska på pendeltåget

Steffen säger att hans ungdom och höga servicenivå skapade nyfikenhet bland hotellets gäster. Han var egentligen alldeles för ung och grön för att ta så stort ansvar, men alla märkte att det funkade. Feedbacken från de boende var positiv redan från dag ett.

– Jag jobbade 14-timmars pass och det var slitigt. Men jag valde och älskade den extrema friheten att få gå till och från jobbet.

På det pampiga Radisson SAS-hotellet på spa-orten var gästerna välbärgade och många var svensktalande. För att kunna imponera på svenskarna började han lära sig svenska via den nämnda MP3-spelaren.

– Jag tyckte svenska var hyfsat lätt att lära sig så det gick ganska fort att göra sig förstådd bland gästerna. Jag hade ju dem att öva på också och de tyckte det var kul

med någon som ansträngde sig lite extra.

Steffen fick tidigt förtroendet att hantera kända profiler på hotellet och när den som ansvarade för hela housekeeping-avdelningen fick sparken var det Steffen som fick styra upp det arbetet.

– Så här i efterhand kan man ju tänka ”att de vågade!”. Jag körde in gästernas bilar i garaget när jag var 16 år – och jag hade inte ens körkort, säger Steffen och skrattar.

– Engelskan var inga problem. Jag hade lärt mig språket själv och tiden i London gav mig vänner för livet och ett ytterligare stärkt självförtroende.

Sista lärlingsåret slutfördes i Tyskland men sedan lockade ett hotell i Ålesund, Norge.

– Jag sa till ledningen på hotellet att ”jag kommer om åtta veckor, då kan jag norska flytande”. När jag väl började där, som

anställa en 19-åring som aldrig varit i Sverige. Mot alla odds fick Steffen jobbet.

– Det gick hur bra som helst. Trots min unga ålder hade jag lång och bred erfarenhet från branschen och svenskan jag redan lärt mig blev allt bättre. Hotelldirektören såg min potential och jag hade inte ens fyllt 20 år när jag blev biträdande hotelldirektör.

Steffen blev kvar på Radisson Blu Waterfront i några år och Stockholm är sedan dess hans hem. Han fortsatte att ta stort ansvar på jobbet och gillade sitt arbete. Han klev över till Arlanda Radisson en tid, som receptions- och konferensansvarig, och 2019 började han en treårig tjänst som hotelldirektör på Bank Hotel i centrala Stockholm.

– Jag älskar projekt och struktur och vill gärna vara med att starta något från noll till plus. Det är otroligt tillfredsställande. När jag hörde talas om planerna på ett nytt Elite-hotell i Södertälje kände jag mig frestad och lockad.

I april i år blev det en ny hotellkedja för Steffen och han fick mycket mandat och

”Alla dåliga pusselbitar, oron, en bestämd pappa och det faktum att jag skämdes över vår ”fattigdom” bidrog till min sängvätning.”

Det var som att ingen tänkte på att jag var så ung som jag var.

Det blev senare receptionsjobb för tonåringen, som jobbade ensam många nätter. Något som han säger var ett stort ansvar och gav honom mycket lärdomar och kunskaper.

– Prostitution var vanligt förekommande på rummen och det var heller inte olagligt. Det dracks alkohol dygnet runt och vodka till frukost var ingen ovanlighet. Man gjorde det gästen önskade och ville ha helt enkelt.

Via London till Norge

Steffen jobbade på hotellets alla avdelningar under de första två åren. När det var dags för semester ville han ta chansen att jobba på ett annat hotell inom koncernen och landade på London Stanford Airport.

– Jag jobbade obetalt men kände att det var en investering i framtiden. Det var samma rutiner där som på Radisson på hemmaplan och jag hade pluggat på hur allt funkade innan jag kom till London-hotellet så jag kunde redan allting jag skulle göra.

obetald praktikant, trodde alla att jag hade norska släktingar. Så språk kan man väl säga är något som jag är hyfsat bra på.

– Det var än en gång ungefär samma rutiner som på mina övriga arbetsplatser och en viktig erfarenhet. Jag hade ju inte skolgången i bagaget men social kompetens hade jag desto mer av.

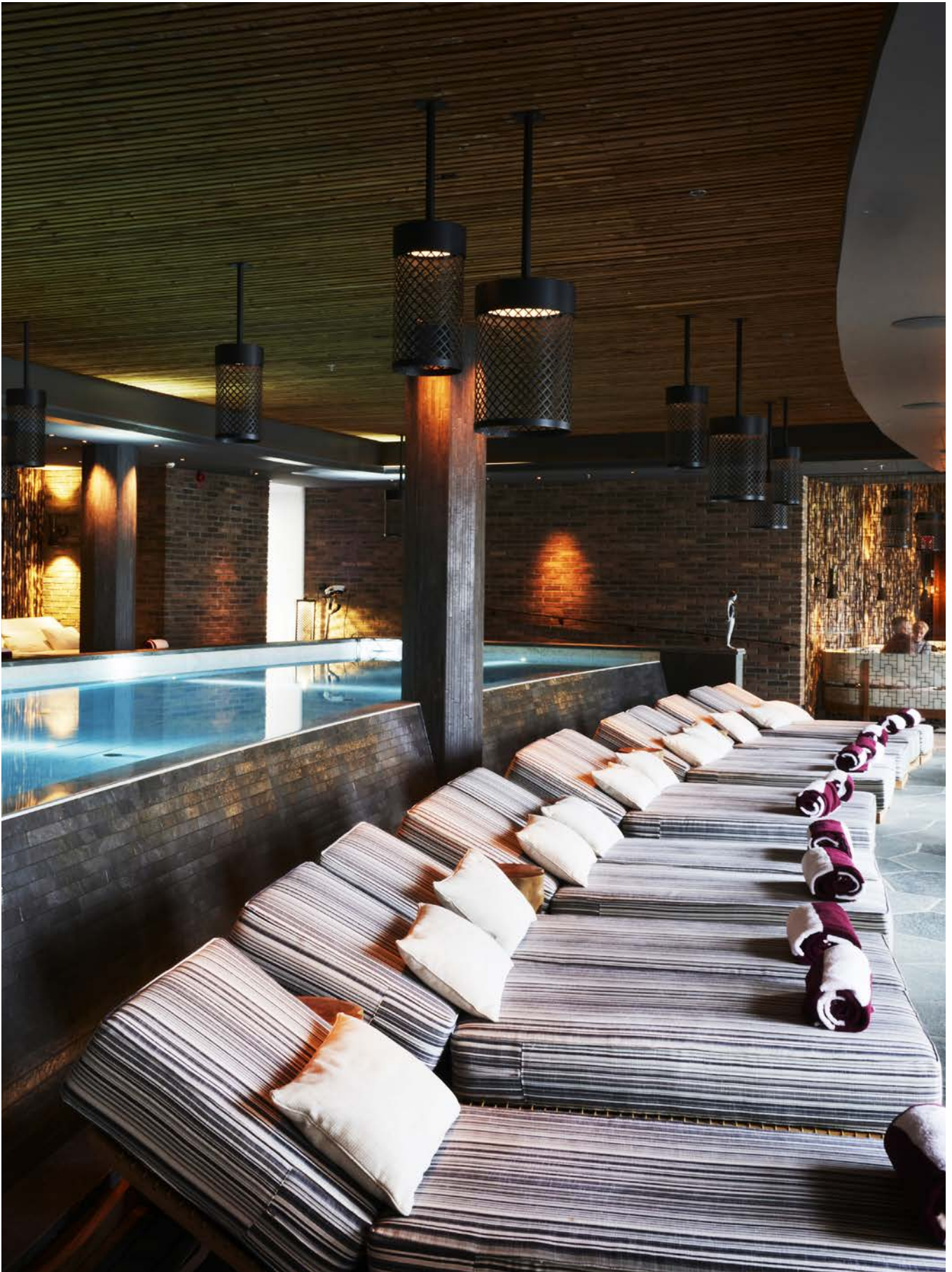
Steffen fick fast anställning i Norge, han fyllde 18 år, tog körkort och köpte bil.

– Jag körde själv från Frankfurt till Ålesund och kände mig plötsligt vuxen. Jag började min anställning i början av juni och det var fullt av turister och hotellgäster, inte minst från Tyskland och Holland. När vintern kom var det däremot helt dött på hotellet och i den vevan, 2011, öppnade Radisson Blu Waterfront i Stockholm.

Ung hotelldirektör på svensk mark

Man sökte en Service Manager i Stockholm, med ansvar för sju, åtta personer. Steffen skickade in en ansökan och blev upprörd. Det fanns en nyfikenhet från hotellet sida, men deras tanke var inte att





fria händer inom Elite. Önskan att kunna vara med och påverka blev verklighet och han har varit med och tyckt till om allt från koncept och bemanning till öppettider och personalens kläder.

Det skulle kunna bli en lika lång berättelse om hotellet här, men vi sätter direktören i fokus. Vi går runt i AstraZenecas gamla huvudkontor och fascineras över det otroligt snygga bygget. Ad Astra by Elite är ett destinationshotell där du som gäst kan få minnesvärda upplevelser med en god stämning, utsökt mat från tre restauranger, smaskiga drinkar i baren, avslappnade spa-behandlingar, stilfull inredning och grym service mindre än 30 minuter söder

om Stockholm. Hotellet ligger vid kajen intill vackra Snäckviken och gör det möjligt för gästen att ta sjövägen till Rivieran. I Södertälje.

– Tack vare de stora företagen här i staden, inte minst AstraZeneca, kommer det hit många utländska gäster. Vårt fina Vana Spa är kopplat till en tid i slutet av 1800-talet då Södertälje var en badort för välbärgade 08:or. Sedan dess har det inte funnits något spa här, så nu har vi åter satt Södertälje på kartan som en lockande spa-ort.

– Södertälje är en stad med 100 000 invånare men det är ett stort underskott på nöjesidan. Nu har vi via Ad Astra by Elite

skapat en destination för både den lokala gästen som vill äta gott på en restaurang som håller en hög internationell nivå, boka en spa-behandling, ta en drink i La Piazza eller en fräsch gelato på innergården – och för den långväga resenären som vill checka in för en skön medelhavsvistelse med familj eller vänner. Penthouse-sviterna är populära kan jag säga.

Att Steffen Sander är både eldsjäl och entreprenör råder det inga tvivel om. I mer än halva sitt liv har han haft hotell i sitt dna. Något säger mig att det kommer förbli så. **S**

<https://elite.se/sv/ad-astra-by-elite/>





”Jag jobbade 14-timmars pass och det var slitigt. Men jag valde och älskade den extrema friheten att få gå till och från jobbet.”



Pontus Frithiof

Personalen är nyckeln till framgång

De flesta kreatörer och entreprenörer träffar man en gång i livet och tänker wow. Vilken driftig person. Andra följer man under ett par decennier och tar med beundran del av en resa utan slut. En sådan person är Pontus Frithiof. Restaurangentreprenören som har skapat ett eget imperium.

TEXT: MARIE ARPNÄS FOTO: PONTUS FRITHIOF

Vi möter Pontus Frithiof på Kungsholmen och restaurangsatsningen La Girafe. En kvarterskrog med stil och smak av Frankrike, som öppnade portarna under en tid då många andra tvingades stänga sina. Han gör som han brukar, Pontus Frithiof. Han går mot strömmen och gör det han tror på. Vi varvar dåtid med nutid och påminns om allt som varit och är på gång.

– När jag öppnade Pontus in the Green House 1999 var jag uppmuntrad och påhejad av Jan Stenbeck, som trodde på mig och som blev mycket av en mentor. Han

pratade redan på den tiden om att driva restaurang affärsmässigt, vilket inte var så vanligt då.

– Att bryta mark och tänka annorlunda var kännetecknade för Jan Stenbeck och vi har samma tänk. Vi gör inte som alla andra gör helt enkelt.

Pontus berättar om de sommarprat som Jan Stenbeck var värd för 1990 och 1997. Prat som Pontus av tradition lyssnar på en gång per år.

– Han har fortsatt att vara min mentor även efter sin död, och jag hör och lär alltid något nytt via hans sommarprat. Jag brukar ofta tänka ”vad skulle Jan ha gjort”

när jag ställs inför nya utmaningar och situationer.

Går vi några steg bakåt i tiden hamnar vi i skolbänken. Pontus gick på kockgymnasium, men hoppade av skolan och började som lärling hos självaste Erik Lallerstedt på Eriks i Gamla stan i Stockholm. Då var han femton år och bara två år senare befann han sig i köket på väletablerade restauranger i både Frankrike och Belgien.

– Jag insåg väl ganska tidigt att jag inte ville jobba som kock hela livet, men det var i köket allt började. Jag kom tillbaka till Sverige och hamnade hos Leif Mannerström samt än en gång Erik Lallerstedt.



Foto: Anja Callius

Sedan drog allt igång på allvar med Pontus in the Green House.

Sveriges bästa restaurang

Jag poängterar att cirkeln är lite sluten, då jag själv var en de första journalisterna som intervjuade Pontus i sitt Green House 1999. Att han skulle driva ett imperium tjugo år senare visste ingen av oss då, men den tydliga drivkraften och målinriktningen jag mötte kändes som en självklar början på något stort.

– Min ambition med Pontus in the Green House var att bli Sveriges bästa restaurang, vilket vi blev också. Och det bara efter två år. Det var också under den tiden i Gamla stan som jag insåg att jag ville bygga en organisation, inte ”bara” laga mat och ha en restaurang.

I början av 2000-talet öppnades Pontus Catering och Pontus by the Sea. Samma år som Pontus in the Green House stängde, 2007, öppnade Pontus! på Brunngatan i Stockholm. En verksamhet som Pontus själv beskriver som en tioårig förlust.

– Ska man sammanfatta den verksamheten så var det för mycket hjärta och för lite kommersiellt tänk. Sedan tillkom det faktiska faktorer som en väldigt hög

hyra, en källarlokal som var borträknad under sommarmånaderna och visserligen starka luncher, men på lunchen är snittnotan lägre än kvällen så det räckte inte. Med självrannsakan siktade vi också fel gällande konceptet och skulle ha tänkt mer volym.

Efter ett decennium stängde Pontus! men redan under hösten 2015 öppnades andra verksamheter, då under ett gemensamt namn – Pontus Group. DN-skrapan i Stockholm fick till exempel Deli och Bakery by Pontus samt Atelier 23. Den sistnämnda med en grym utsikt över huvudstaden kan tilläggas, men oj vad mycket som har förändrats på den adressen sedan vi möttes på La Girafe första gången. Vi återkommer till DN-skrapan lite längre fram.

– Det började hända en hel del från och med den där tiden. Jag fick med mig restauratören Thomas Dahlstedt, från Nordrest restauranger, och koncernen har vuxit rejält med åren. Extra stolt är jag ändå över Pontus in the Air på Arlanda flygplats, som öppnade våren 2016 och som snabbt fick resenärer att vilja sitta lite extra länge i vårt brasserie, med bordsservering och 1100 viner på dryckesmenyn. Vi

stod för något helt nytt, ett mervärde för resenärerna.

Våga tänka annorlunda

Corona drabbade oss alla på ett eller annat sätt. Men en restaurang placerad på en flygplats 2020 hade det troligen lite tuffare än många andra verksamheter. Nya regler, nya restriktioner och nya utmaningar varje månad, ibland oftare än så.

– Pandemin testade verkligen våra gränser. I mitten av mars till slutet av april 2020 förlorade vi 98 procent av omsättningen. I början kändes allt väldigt ovisst och det var svårt att planera framåt. Ovissheten var absolut svårast att hantera men vi hade inte stängt en enda dag, trots det ibland nästan obefintliga resandet till och från Arlanda.

– Vi jobbar alltid efter mottot ”never give up” och på ren svenska – vi ska fan leverera!

Lördagen den 18 mars 2023 stängde Pontus in the Air, Monstro och de två loungerna tillhörande American Express sina portar för gott, men inte på grund av pandemin. Pontus kontrakt sades upp för avflytt, men redan några dagar senare öppnade Amex Pop Up Lounge på F-piren på



Foto: Ania Callius

Terminal 5. Under 2024 öppnas dessutom en helt ny Amex Lounge i absolut världsklass lovar Pontus.

En av styrkorna i Pontus Group, kanske den allra viktigaste, är enligt Pontus själv personalen.

– Jag kan inte nog lovorda lojaliteten hos mina anställda. Alla provningar vi utsätts för har skapat en stor gemenskap och lojalitet. Sammanhållningen är stärkt och jag känner mig peppad och påhejad av min egen personal. Jag skulle snarare kalla oss familj mer än kollegor.

Pontus återkommer ofta till sina lärdomar från Jan Stenbeck-tiden – att våga tänka annorlunda. Ännu ett exempel på det är Arlanda-satsningen American Express Lounge by Pontus. En departure lounge som var en del av restaurangen, men enbart för kortmedlemmar.

– Vi var först i Europa med en VIP-lounge för American Express-kunder, just för att vi presenterade hur vi skulle kunna erbjuda ett exklusivt mervärde för dessa. Ett win-win-samarbete som var otroligt uppskattat, men kanske inte något som en ”traditionell krögare” hade satsat på.

– Man vinner mycket på att ställa sig frågan ”vad kan vi tillföra” och inte bara göra.

”Min ambition med Pontus in the Green House var att bli Sveriges bästa restaurang, vilket vi blev också. Och det bara efter två år.”

Och på tal om personal. Sedan 2021 har Pontus cateringteam tagit hand om mat- och dryckesupplevelsen på Solvallas event. Ett av världens största travlopp, Elitloppet, tar emot 35 000 besökare och närmare 500 personer som ska jobba under loppet i maj. Mycket att hantera kan man säga, men eventuella problem löser man enligt Pontus filosofi så nu har han skapat en app för strategiskt HR-arbete. Den är tänkt att fungera och underlätta för hela koncernens verksamheter likväl som för chefen och den enskilda medarbetaren. Till exempel får alla anställda samma information kring scheman, arbetstider, lönespecifikationer, nyheter och semester.

– Vi kommer successivt att utveckla appen, som är ytterligare ett steg i vår strategi i att ständigt förbättra oss som arbetsgiv-

are. Jag hoppas att vi kan inspirera andra koncerner och organisationer med ett bra verktyg.

Att lyckas tillsammans

Vi pratar lojalitet, goda relationer och samarbeten över gränserna. Pontus har trogna samarbetspartners som han har jobbat med i många år och inser vikten av att stötta varandra och att hjälpas åt. Han pratar återkommande om Pontus Group och alla verksamheter, hela 21 stycken, som ”vi”. Inte jag.

– Jag var nog mer ego när jag började min karriär, men med åren och den erfarenhet som kommer på köpet har jag blivit mer ödmjuk. Det borde ju du märka som intervjuade mig för tjugo år sedan, säger Pontus och skrattar.



Utsikt från La Tour.

Foto: Anja Callius



Foto: Anja Callius

”Skulle du be om min titel idag skulle jag säga restaurang-entreprenör i praktiken – men kock i hjärtat.”

– Min drivkraft som företagare och entreprenör är rörelsen framåt. Inte stanna upp, inte ge sig och att lyckas tillsammans! Motton på gott och ont, då jag inser att Pontus! på Brunnsgränd var ett projekt där jag/vi faktiskt skulle ha gett upp. Men vi gick ur det hela med sträckta ryggar, vi var inte skyldig någon pengar, ingen har förlorat en krona på oss och jag kan med stolthet säga att ingen av verksamheterna har gått i konkurs. Konkurs finns inte på min karta!

Hade Pontus varit fransman känns deras slagord om frihet, jämlikhet och broderskap som något han hade kunnat mynta. Han månar minst lika mycket om

sina kunder som sin personal och vill alltid erbjuda den service som förväntas och förtjänas.

– Verksamhetens bästa står alltid i fokus och att bygga värde över tid är av stor vikt generellt.

Jag vill slå vakt om vårt DNA och bygga en stark organisation. Nu och framöver. Jag vill att min koncern ska leva vidare efter mig och jag vill att Pontus Frithiof ska bli ihågkommen som annorlunda, någon som har gjort avtryck.

Att bygga ett framgångsrikt varumärke kan man utan överdrift säga att Pontus Frithiof har lyckats bra med. Vi kommer tillbaka till DN-skrapan i Stockholm, ett

av landets mest kända landmärken. På 23:e våningen hittar man sedan sensommaren 2021 den första fine dining-restaurangen som Pontus Frithiof, ihop med kompanjonen Mario E. Moroni, öppnat sedan Pontus in the Green House stängde 2007. Jag var där strax innan premiären och det är en oerhört stilfull och snygg restaurang som bjuder på gastronomiska upplevelser i en lyxig, internationell miljö. Bakom ombyggnation och renovering står inredningsarkitekterna på Whyte & Lilja, som har gjort ett strålande arbete.



– La Tour är resultatet av våra gemensamma erfarenheter och kärleken till mat i världsklass. Vi erbjuder en upplevelse som är svår att hitta någon annanstans.

La Tour och Le Bar

Och inte nog med det. I början av mars i år öppnade Pontus och Mario dessutom den rockiga cocktailbaren Le Bar på samma adress som La Tour.

– I Le Bar ska du kunna ta en drink innan middagen eller efter. Du måste dock inte äta på La Tour för att njuta av drinkar, cocktails, vin och champagne, som med fördel serveras ihop med lyxiga smårätter. Till sommaren kommer vi även öppna upp balkongen för våra gäster, som inte lär bli besvikna över utsikten och solnedgångarna, och vi har skapat motsatsen till en vinkällare – en vin-vind, säger Pontus med befogad stolthet.

Le Bar är liksom La Tour löjligt cool och imponerande osvensk. Samma arkitekter har skapat baren, Whyte & Lilja, och i den nya entrén möts man av tredimensionell konst signerad Jacob Felländer. Snyggt, kort sammanfattat.

I juni i år släpper Pontus Frithiof varumärket Pocket till Nordrestkoncernen,

som kommer att fortsätta att utveckla konceptet i egen regi och etablerar under 2023 en ny Pocket-restaurang på Arlanda Sky City. Samarbetet parterna emellan fortsätter dock och La Girafe på Kungsholmen får i slutet av året sällskap av La Girafe på Arlanda Terminal 5 och senare även en La Girafe på Stora torget i Uppsala. Sedan 2021 så driver man också gemensamt Mondo och Pontus! i Sälen, Hundfjället samt PicPoc i Ulriksdal. Och så har man en skapat en webbshop. Jag vet. Man blir andfädd bara av vetskapen av alla etableringar!

En fråga återstår. Har Pontus Frithiof lagt kockförklädet på hyllan?

– Nej, det kan jag inte säga. Framför allt inte under pandemin, då jag ägnade många timmar i köket. Däremot går jag inte längre och öppnar alla kökslådor och har koll på allt bakom disken. Ställer jag mig själv frågan ”var kan jag göra störst nytta” brukar jag utgå från det svar som känns bäst för stunden. Det som krävs helt enkelt. Jag tror på att ha rätt personer på rätt plats.

– Skulle du be om min titel idag skulle jag säga restaurangentreprenör i praktiken – men kock i hjärtat. **S**



David Arnarsson, barchef på Le Bar.



DAVID ARNARSSONS RECEPT *Lillet Thymes*

3 cl **Timjaninfuserad vodka***
2 cl **Lillet blanc**
10 cl **Tonic**

Garnera med en grapefruktskiva och timjanskvistar.
*Låt 35cl vodka stå kallt med timjan i minst 48 timmar.



Foto: Anja Callius

Havila Kystruten

Kryssa ljudlöst i Norge





När man berättar att man har kryssat längs den norska kusten får alla något drömskt i blicken och det suckas av avund. Få upplevelser kan överglänsa den vackra turen mellan Bergen och Kirkenes som Havila Kystruten trafikerar, dessutom både ljudlöst och miljövänligt. Success Magazine checkade in på en oförglömlig resa.

TEXT: MARIE ARPNÄS /
FOTO: HAVILA KYSTRUTEN

Vi börjar historiskt med själva ruten. Hurtigruten kallas sjövägen längs den norska kusten, som även fick namnge ett välkänt kryssningsbolag, och den vägen har i år 130 år på nacken. Eftersom många lätt blandar ihop de olika namnen och fartygen kan det vara på sin plats att förklara skillnaderna. Hurtigruten är en av de äldsta kryssningsföretagen som fortfarande är i drift och som i många år har transporterat både passagerare och gods längs kusten från Bergen till Kirkenes. Själva ruten är en viktig del av den norska infrastrukturen och fungerar som en livsnerv för många av de mindre samhällena längs kusten.

Havila Kystruten är ett nyare kryssningsföretag som sjösatte sitt första fartyg 2021. Precis som Hurtigruten transporterar Havila Kystruten passagerare och gods från Bergen till Kirkenes, men den stora skillnaden är att Havila Kystruten har en modernare flotta, erbjuder fler faciliteter och tjänster ombord samt fokuserar på hållbarhet och en mer miljövänlig verksamhet.

Entreprenör och grundare med hav i blodet

Vi som gillar entreprenörer hittar såklart en sådan historia i sammanhanget också. Bolaget Havila Kystruten grundades 2018 av Per Sævik, en norsk företagsledare som har varit aktiv inom transport- och sjöfartssindustrin i närmare 50 år. Sævik föddes i en kuststad i västra Norge, pappa var fiskare och han följde själv i samma fotspår. Fisket och det rika sillfisket på 1950-talet gav familjen kapital för att bygga fiskeföretaget vidare. 1981 tog Per Sævik steget in i oljebranschen med Sævik Supply. Företaget växte till att bli det näst största offshoreföretaget i Norge innan det köptes av ett amerikanskt bolag. 1997 startade ett nytt kapitel i form av Havila Supply. Namnet är hämtat från Första Moseboken där det står om landet vid Edens trädgård som heter Havila. ”Landet där guldet är gott”. Vid årsskiftet 1997-1998 fick familjen Sæviks ägarbolag namnet Havila, Havila Holding. Det familjeägda investeringsbolaget är moderbolag till ett antal dotterbolag verksamma inom olika branscher. Havila

Holding samägs av Per Sævik och hans barn och tillsammans utgör de bolagets styrelse.

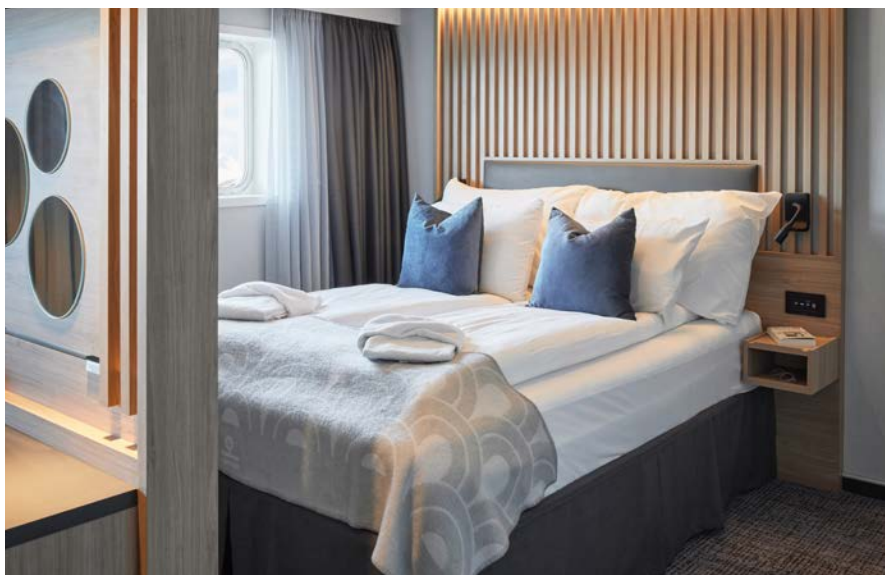
Sitt första rederi, Havila Shipping AS, grundade Sævik 2003 med inriktningen offshore supportfartyg. Sedan dess har han expanderat företaget till att inkludera en flotta av fartyg för olika ändamål, som servicetjänster för offshore-industrin och transport av passagerare längs kusten. 2018 får Havila Holding godkännande från transport- och kommunikationsministeriet att trafikera fyra kustlinjer som ska täcka den traditionella sträckan Bergen-Kirkenes. Återigen skapas en ny verksamhet för nytta och funktion. Denna gång genom Havila Kystruten.

Vi kan tillägga att Per Sævik har varit och är en förespråkare för miljövänlig sjöfart och har gjort det till en prioritet för sitt bolag. Havila Kystruten är ett exempel på detta, där fokus ligger på att ha en mer hållbar verksamhet med mindre utsläpp och användning av förnybara energikällor. Sævik har utsetts till årets företagsledare i Norge flera gånger och hans bidrag till den norska sjöfartsindustrin har blivit uppmärksammas både nationellt och internationellt.

Kort sammanfattat: Per Sævik är en viktig person inom Havila Kystruten och en ledande entreprenör inom den norska sjöfartssektorn. Hans vision och engagemang har bidragit till att skapa en hållbar och miljövänlig kryssningslinje som erbjuder en unik upplevelse av Norges kustlandskap. Trots att han har fyllt 82 år är han fortfarande yrkesverksam, men det sägs att han tar ledigt på lördagar. Älskar man inte sådana eldsjälar?!

Norrskensgaranti och hundspann

Man lägger till vid hela 34 hamnar längs kustresan och många ortsbör använder båten så som vi stockholmare kliver på pendeltåget från en stadsdel till en annan. Kryssningspaketet för hela resan från Bergen till Kirkenes och tillbaka igen är på tolv dagar och då ingår även en så kallad norrskensgaranti. Det innebär att man garanteras att få se det beryktade, vackra



norrskenet någon gång längs resan från 1 oktober till 31 mars. Ser man inte något norrsken erbjuds man en veckas resa från Bergen till Kirkenes eller tvärtom helt utan kostnad och inklusive alla måltider. Nästan så man vill boka tolv dagar och hoppas på att inte få se norrskenet. Så att man får åka igen.

Vissa av kustrensans hamnar har flygplats, och vi landar i Tromsø där rivstarten

äger rum i det lokala Villmarkssentret, 25 minuter från landningsbanan. Tidsschemat är oerhört viktigt blir vi upplysta om och en guide berättar att det är dryga böter för varje minut som fartyget försenas. Det går därför undan när vi kliver ur bussen och in i vinteroverall och kängor för en tur med hundspann. En helt ljuvlig upplevelse, där två passagerare per släde samt "chaufför" dras av tio ivriga Alaskan



Huskies. Vi lär oss att ett antal olika hundtyper via avel har korsats in för att få fram den bästa och mest tåliga slädhunden, och faktum är att Alaskan Huskyn anses vara ett av världens mest uthålliga landdaggdjur. Det går undan och såväl hundar som vi passagerare njuter av färden genom ett snö vitt landskap.

– I den här uppsättningen har vi jämn könsfördelning, fem hanhundar och fem tikar. Det behövs lite smartare hundar i tåten så där springer två tikar. I slutet sätter vi musklerna i form av hanar, berättar den kvinnliga guiden och medpassageraren Helene och jag ler utan att kommentera informationen vidare.

Tromsö Villmarkssenter har 200 Alaskan Husky och när vintern smälter sysslar man med valpträning och hiking. Vi hade gärna stannat mycket längre hos de glada och oväntat sociala hundarna, men fartyget väntar inte.

Vi checkar in på Havila Capella

Havila Kystruten har skapat en imponerande flotta av moderna fartyg, utrustade med allt som behövs för att garantera en bekväm och säker resa. Man slås av

”Vi kan tillägga att Per Sævik har varit och är en förespråkare för miljövänlig sjöfart och har gjort det till en prioritet för sitt bolag.”

fartygets stora panoramafönster som ger passagerarna en fantastisk utsikt över de dramatiska, närliggande kustlinjerna och de vackra fjordarna längs med ruten. Det doftar nytt och rent. Hytterna är moderna, rymliga och funktionella med allt som krävs för att bo och sova gott under resan. Det känns mer som ett hotellrum än en hytt.

Det som skiljer Havila Kystruten från andra kryssningslinjer är deras fokus på hållbarhet och miljövänlighet. Bolaget har gjort betydande investeringar i förnybar energi och använder sig av miljövänliga teknologier ombord på fartygen, som bränsleceller och energieffektiva motorer. Havila Kystruten har också en ambition om att bli helt klimatneutrala genom att

minska sin klimatpåverkan genom bruk av biogas och i framtiden hydrogen för att vara utsläppsfria. Allt det här får vi veta mer om under vårt besök i maskinrummet, som är både tyst och kliniskt rent, och även i samtal med fartygets kapten Brynjard Ulvøy i fören på båten.

– Ser ni tumlarna där ute? Det är inte alla som hinner med att fota när de väl dyker upp men ni har tur idag, säger Brynjard och visar runt på sin arbetsplats. Utsikten är bedövande vacker.

Havila Kystruten erbjuder en mängd olika resvägar längs den norska kusten, från start i söder till Kirkenes i norr. Resenärerna har möjlighet att utforska några av Norges mest spektakulära sevärdheter inklusive Geirangerfjorden, Lofoten och



”Nästan så man vill boka tolv dagar och hoppas på att inte få se norrsken. Så att man får åka igen.”

Nordkap. Ombord på fartygen finns en rad olika faciliteter i form av restauranger, barer, spa och fitnesscenter för en bekväm och avkopplande resa. Tre av oss på gruppresan testade fartygets utomhus jacuzzi, som bjöd på kyla och snö i luften men ljuvlig värme i vattnet. Och bastu på det såklart. Vill du ha dans och nattklubb är det här inte båten för dig. Oj så skönt utan, tänker vi som är där.

Det är många resenärer från Asien och USA på vår tur till Kirkenes. De kreativa amerikanarna har skapat ett koncept som de kallar Knitting Adventure. Unga som gamla, män som kvinnor sitter med stickor och garnnystan och skapar hantverksalster med en utsikt som heter duga. Att locka till sig resenärer vintertid såg man tidigare

lite som en utmaning, men intresset för det nordiska klimatet – och inte minst norrskenet – frestar alltfler utländska turister. Utbudet av utflykter är stort och vi hinner prova tre av dessa.

Kungskrabba från nät till fat

Kungskrabba har man haft förmånen att smaka några gånger. Men inte direkt från nät till tallrik. Den lyxen fick vi uppleva vid ett fiskeläger i Honningsvåg, huvudorten i Nordkap, där just kungskrabban spelar huvudrollen. Vår guide berättar med inlevelse om krabbans liv och leverne och plockar upp ett djur ur nätet vid bryggan. Jättestor tycker vi alla på plats, men de riktigt stora kan bli närmare två meter mellan klorna lär vi oss. Det känns lite oet-

iskt att hålla krabban i dess armar och låta den stackaren fotograferas ur alla vinklar innan den avrättas med en kniv. Allt enligt konstens alla regler, men ändå.

– Det kan tyckas makabert men samtidigt viktigt att få folk att förstå hur det fungerar. Att fiska krabba är ett yrke och fångsten är mat. Krabbköttets ursprung är varken restaurangköket eller konservburken, förklarar guiden Yves.

Vi avrundar vår utflykt som sig bör – med krabblunch. Ät så mycket du orkar är temat och kungskrabban kött äts enligt tradition på vitt bröd med majonnäs och citron. Vin – eller annan valfri dryck – är prickken över i på en utsökt, lyxig lunch och en fascinerande utflykt.

På tal om mat. Du äter väldigt gott om-



”Du får en ny meny var tredje dag under resan, vilket gör det möjligt att prova något nytt vid varje måltid. Samtidigt serveras fasta rätter så att man kan behålla några av sina favoriter under hela kryssningen.”



bord på Havila Capella. All mat är av hög kvalitet med en stark inriktning på lokala råvaror och traditionella norska recept. När du köper ett kryssningspaket ingår frukost, lunch och middag. Menyn varierar beroende på säsong och vilken rutt du reser på, men maten som serveras är alltid färsk och lokal. Man försöker att använda sig av råvaror från platserna och producenterna längs ruten. Som de själva säger ”vi erbjuder smaken av Norge”.

”Att äta innebär mer än att bara bli mätt. En resa med Havila Kystruten ger dig smaken av Norge, smaker som speglar den karga, kalla och rena naturen. Detta skapar minnen som du smakar på långt efter att du kommit hem.”

Du får en ny meny var tredje dag under resan, vilket gör det möjligt att prova något nytt vid varje måltid. Samtidigt serveras fasta rätter så att man kan behålla några av sina favoriter under hela kryssningen. Så lite svinn som möjligt är ett motto på båten. De klassiska bufféerna som så ofta serveras ombord på kryssningsfartyg hittar

du inte på Havila Kystruten. Frukosten till exempel beställer du själv enligt önskemål från en meny. Allt från kaffe, gröt, omelett och färskpressad juice till toast med valfritt pålägg. Segt och omständligt tänker ni? Det tänkte flera av oss också, men det var både snabbt och smidigt med några få missar. Färskt, gott och vällagat är en rättvis sammanfattning.

Skoter, vågor och plusbetyg

Sista dagen, eller snarare kvällen, åker vi buss till Kjollefjord. Där står en lång rad av snöskotrar och väntar på oss, efter ett snabbt och effektivt kläbytte där mått och storlekar är förbeställda. Att kalla platsen för vår utflykt ”middle of nowhere” är ingen underdrift. Det snöar i sidled och vi får instruktioner om att lydigt följa varandra på led. Det enda vi ser är pinnarna som markerar leden och skoterlysena framför oss. Mäktigt. Och lite, lite läskigt. Inte för att det går fort, men det är spårigt och bara vitt, vitt, vitt. När vi har kört i närmare en timme stannar vi till och blickar ut över

ett upplyst Mehamn, den nordligaste orten på Europas fastland. Ovanför oss kan man skönja norrskenet och det känns på riktigt som att sitta mitt i ett vykort. Löjligt vackert.

Nu skulle här ha kommit en kortare recension av slutkvällens middag i Hildring Fine Dining, men det satte båtens gungningar stopp för. Vid mitt bord försvann fyra av sex journalister innan förrätten hann komma på bordet. Självt låg jag raklång på sängen, orörlig, fram till två på natten då jag till slut fick av mig kostym och klackskor. Ett hett tips är att ta med sig och kanske förekomma med sjösjukepill. Men maten var utsökt fick vi återberättat dagen efter.

Vi åkte med Havila Kystrutens första fartyg Capella, som gjorde sin premiärtur 2021, och i maj 2022 sjösattes även Havila Castor för trafik längs den norska kustremsan. Ytterligare två fartyg är på gång och efter 48 intensiva timmar blir man sugen på mer. Mer Norge och mycket mer kryssning. **S**





Bella Porcile

Naturbegåvning i baren

Branschen känner henne som MixedbyBella. Bella Porcile är bartendern som skapar otroliga drinkar av blommor, kottar, bär och annat vilt från naturens skafferier. Och hon har stora delar av världen som sin arbetsplats, denna självlärda barkonstnär.

TEXT: MARIE ARPNÄS / FOTO: GUSTAF WAESTERBERG OCH LB FÖRLAG



Mycket har hänt sedan vi möttes mer ”formellt” för en intervju vid Stortorget i Gamla Stan. Vi hade hälsat och bytt artighetsfraser på ett drinkevent via en gemensam vän. Det känns som att det har hunnit gå flera år sedan intervjun, men det har det inte. Bella Porcile får en bara att känna som att vi har varit bekanta länge. Vi backar i alla fall till mötet vid Stortorget i Gamla Stan. Bella är frilansande bartender och har ingen egen bar i Stockholm, men kontaktnätet är brett. Därför ska vi hålla till inne på Pharmarium, en av stadens populäraste cocktailbarer- och Sveriges första apotek för cirka femhundra år sedan.

– Det här känns lite hemma för mig. Jag älskar stilen och har mycket second hand och antikt i hemmet som påminner om den här baren, säger Bella och rör sig vant

bakom bardisken där hon plockar upp medhavda ingredienser.

Vi har intervjuat bartenders förut. Profiler som går sin egen väg och har lika stor stjärnstatus i sin värld som de etablerade mästerkockarna. Att de är entreprenörer råder det ingen tvekan om och alla verkar mer eller mindre känna alla. Första mötet med Bella var på Bartenders’ Choice Awards för några år sedan. En gala där man delar ut prestigefyllda priser till den nordiska bar- och restaurangbranschen, framröstade av flera hundra personer i branschen.

– Det finns inte jättemånga kvinnliga bartenders så ju fler som syns desto bättre. Bartenders’ Choice Awards är en sådan arena.

Besatt av växter

I rollen som bartender, och i livet i övrigt, är Bella mån om att göra sin egen grej och

som hon säger ”jag vill vara jag”.

– För mig är det viktigt att inte spela en roll. Äkthet är lite av mitt signum, både vad gäller råvaror och jobb. Många skulle nog säga att jag är manisk när det gäller växter, men jag vill verkligen veta allt om de örter, blad och blommor jag använder. Hur de smakar och doftar, var de växer och så vidare.

– Jag tycker personligen att det är svårt att tävla i smak. Det du levererar speglar mycket vem man är och i mina ögon är alla duktiga bartenders vinnare.

Bella var nominerad som Årets Stella-bartender inför Stellagalan 2021. En gala som hyllar och synliggör de mest meriterade och ambitiösa kvinnorna inom gastronomi, och som bygger broar mellan mentorer och unga i branschen. Hon vann inte, men kände sig som en vinnare bara genom att vara nominerad tillsammans med två andra kvinnliga bartenders. Hon



presenterades dessutom med en härlig hyllning. ”Bellas drinkar är som sommarsalmer; de doftar älgört, rallarros, viol och lavendel. I varje glänta och dunge hittar hon nya, vilda smakäventyr där vi andra mest ser sten och mossor. Varje cocktail är en plats och ett minne, som varsamt blandas till perfektion– alltid med en barsked humor.”

MixedbyBella

Vi pratar medan Bella mixar drinkar. MixedbyBella är ett namn med dubbel betydelse.

– Hela jag är en mix. Jag är halvdansk, halvitalienska och uppvuxen i Kalmar. Idag bor och verkar jag i Stockholm men har hela Sverige som arbetsplats.

– MixedbyBella är även mitt företag, där jag gör allt från vilda växtvandringar med dryck i fokus till privata bartenderarrangemang hemma hos folk eller ute i naturen. Jag skapar drinkmenyer och koncept åt

restauranger, är ambassadör för olika spritmärken och kör företagsevent.

– Det är väl här entreprenörsånden kommer fram. Att jag jobbar hårt framåt för att i framtiden kunna klara mig på att bara jobba med mitt eget företag.

Många känner igen Bella som barchefen på Fjällpuben i Åre, med egen drinklista, och sommartid som barchef på Ulvö Hotell, Höga Kustens enda gastrohotell. I somras blev Ölandsborna och turisterna även bekanta med vår huvudperson då hon var barchef på Hotell Borgholm. Denna sommar blir det ett annat ö-liv, i rollen som barchef på Bonden & Bönorna i Slite på Gotland. Glömde vi säga att hon just har kommit hem från Mexico, där hon botaniserat i deras växtlighet och bland annat skapat drinkar på en ranch samt den finaste rooftop-baren. Bella lever ett säsongsbaserat liv som är långtifrån stillasittande. Och som passar henne utmärkt.

– Jag lämnade Kalmar för London när

jag var 20 år och bodde där i fyra år. Jobbade på pub bland annat och hade sedan länge insett att det handlar om så mycket mer än att ”bara stå i baren”. Jag tycker det är viktigt att komma ihåg vad ordet bartending betyder– to tend a bar. Att man som bartender ser en helhet genom att ta hand om gästen på ett bra sätt och inte bara gör en god drink.

Mer stickning än party

De engelska barjobben blev till catering-uppdrag samt tv, event- och reklambyråarbete. När hon väl flyttade hem till Sverige igen hade hon fått upp ögonen för det här med säsongarbete.

– Jag flyttade från London till Åre. Jag hade aldrig varit i Åre innan men förälskade mig i den lilla byn och har stannat kvar, med några års undantag då jag åkte till Mexico på vintrarna istället och bland annat utbildade mig till silversmed.

Bella berättar ser flytten till Åre innebära en förändring.

– Mina tidigare säsongarbetsperioder var mest party hela tiden. Nu är jag i Åre främst för den vackra naturen, friluftslivet och all bra hantverk som finns i trakten med omnejd. Mer lugn och mys. Mer mata fåglar och sitta framför brasa och sticka än party, säger Bella och skrattar.

– Personligen tycker jag att det är bra för alla att komma ut i naturen. Naturen läker. Man får tid att stanna upp, andas, fundera, återhämta sig och fylla på med ny energi. Varför inte passa på att lära sig något samtidigt och veta vad det är som växer runtomkring dig?

Det har hunnit bli ett tvåsiffrigt antal säsonger i Åre vid det här laget, och det har blivit många fler arbetsplatser genom åren. Hon har drivit baren på Torpedverkstan på Skeppsholmen i Stockholm, varit restaurangchef på Grinda Wårdshus, jobbat på Lisa på Torget, Sturehof, Strandvägen 1 med mera.

– Jag gillar att jobba säsong och möjligheten att kunna varva med egna event. Jag är självlärd bakom baren vilket betyder att jag aldrig jobbat i något barteam till exempel. På gott och ont, för ibland skulle det vara trevligt att vara en del av ett team

Vildhallon negroni

PÅ FLASKA FÖR FYRA

- 100 ml **Vildhallon**
- 90 ml **Gin**
- 80 ml **Antica Formula eller annan röd söt vermouth**
- 80 ml **Campari**
- 80 ml **Vatten**

Blanda färdigt hela negronin i en skål eller bunke och addera därefter hallonen. Täck över och låt det hela stå och dra någon dag i rumstemperatur och sila därefter bort hallonen, som du sen använder som pynt. Häll upp spriten på flaska och kyl. Vid serveringen lägger du stora isbitar i kyllda rocksglas, slår på cirka 80 milliliter i varje glas och rör runt några varv med sked. Toppa med avsilade, spritiga hallon.

Du kan välja om du vill smaksätta hela negronin, som i receptet ovan, eller välja ut en spritsort att smaksätta – testa dig fram.



“Personligen tycker jag att det är bra för alla att komma ut i naturen. Naturen läker. Man får tid att stanna upp, andas, fundera, återhämta sig och fylla på med ny energi.”

Rosa himmel

50 ml **Hernö Pink Gin**
30 ml **Färskpressad citronjuice**
20 ml **Rabarbersyrup**
1 st **Äggvita**
3 st **Jordgubbar**
Muddlade vresrosblad
Vresrosmaräng

Muddla rosblad och jordgubbar i en shaker. Addera övriga ingredienser och fyll upp med is. Skaka hårt i cirka tio sekunder. Dubbelsila upp i rocksglas över stor isbit. Det är extra viktigt att dubbelsila när man muddlat frukt och bär för att få bort alla bitar. Toppa med marängen och pynta med rosblad.

Rosa Himmel kan även göras i en alkoholfri variant, som också blir mycket god. Dubbla då mängderna för citronjuice och syrup och byt ut gin mot soda. Tänk då på att sodan inte ska skakas – den toppar du med efter att du silat upp ingre-dienserna i glaset. Ett bra tips är att först hålla sodan i den tömda shakern så att den tar med sig de smaker som sitter kvar. Sila därefter ner sodan i drinken.



så man har någon att bolla idéer med och utbyta lite kunskaper.

– Under skoltiden läste jag dryckeskunskap på olika nivåer och på den event-utbildning jag gick ingick Grythyttans dryckesprogram. Ofta har jag fått bygga upp en bar från grunden där det tidigare inte funnits en bar– som sedan har lyft stället.

Två platser och säsonger hon gärna återkommer till är Ulvön och Åre. Ulvön har varit hennes hemvist under ett par månader på somrarna, Åre kallar hon ”hemma” under fem månader, fram till första maj.

– Jag har varvat barjobbet och det egna företaget, som inkluderar bland annat vilda drinkar i naturen eller hemma hos folk, med att göra drinkbok. Den kom ut förra

“Nu är jag i Åre främst för den vackra naturen, friluftslivet och all bra hantverk som finns i trakten med omnejd.”

året och har blivit både prisad och hyllad, säger Bella med klädsam blygsamhet.

Våga vågade drinkar

Att göra drinkbok är inte unikt, men hon tycker sig ha hittat en egen vinkel med sin Vilda drinkar. Och med tanke på att den av Måltidsakademien utsågs till ”Årets bästa drinkbok 2022” kan man lugnt säga att hon har lyckats.

– Min bok om härliga vilda drinkar domineras inte av instruktioner– jag vill att den ska inspirera! Jag värnar ju mycket om naturens skafferier och skatter, så jag vill väcka lusten att hitta goda och användbara örter och växter som finns runtomkring oss. Och våga använda dessa i dina drinkar.

– Älgört till exempel, vad gör man med den? Jag kommer med idéer och beskriver



hur man gör älgörtssockerlag samt mycket annat. Det är inspiration varvat med recept, knep och goda råd.

Bella beskriver sig själv som folklig och vill att boken ska vända sig till alla som är intresserade av drinkar. Man ska våga och kunna göra lite mer blandade drinkar hemma, med fler än två ingredienser.

– När man sitter där i snön med en värmande, god och egenblandad drink ska

man känna smaken av en plats tack vare ingredienserna. Det ska helt enkelt smaka Åre, Jokkmokk, Ulvön eller var du nu befinner dig.

Sommarveckorna på Ulvön beskriver Bella som att bo i naturens eget skaffereri. Platsen har också gjort sig känd som ”surströmmingens ö” och man måste ju undra om Bella vågat göra någon drink med koppling till den jästa fisken.

– Haha, jag kan lugna alla som jag har serverat att jag inte blandat fiskspad i några drinkar! Däremot har jag serverat en Surogrogg i en surströmmingsburk och toppat det hela med några korn surströmmingssalt. Men det berättade jag först efteråt, säger Bella och ler.

En drink som kommit att bli Bellas signaturdrink är en ljuvlig, lilafärgad tequilavariant som hon blandar under vårt



Viol & lavendel margarita

- 4 cl **Tequila som infuserats med lavendel och butterfly pea-blomma**
 - 2 cl **Viollikör**
 - 3 cl **Färskpressad citronjuice**
 - 2 cl **Lavendelsockerlag**
Äggvita
Lavendelsalt
-

Rimma ett fruset glas med lavendelsalt. Torrkaka alla ingredienser utan is. Skaka därefter med is och dubbelsila upp i glaset. Pynta med lavendel och viol.

Lavendelsyrup/ -sockerlag

- 2 dl **Vatten**
 - 2 dl **Socker**
 - 1 dl **Torkad lavendel**
eller cirka 15 färska blommor
-

Värm upp 50/50 vatten och socker så att sockret löses upp. Lägg i lavendelblommorna. Låt dra några timmar och sila sedan av. Har du hela blommor kan du plocka ur dem och torka dem i ugn över natten, 40 grader.



"Jag började plocka, torka och använda vackra, ätbara blommor och växter i mina drinkar. Som sedan blev till bok." Vilda drinkar, LB Förlag.

möte. Den lila färgen är hundra procent äkta och kommer från växtriket.

– Det var när jag jobbade på Torpedverkstan som jag upptäckte hur mycket vackra och ätbara blommor det växte runt husknutarna, som lavendel och styvmorsviol. Jag började plocka, torka och använda dessa i mina drinkar och just den här "purple margaritan", som jag ännu inte hittat något bra namn på, har blivit otroligt populär. Jag kallar den kort och gott för för viol- och lavendelmargarita.

Växter och sprit i arv

Blommorna och växterna som Bella använder har hon plockat- och smakat på- själv. Hon får dessutom mycket lavendel från vänner som vet att det är lite av en allsidig favorit. Hon var inte så medveten om det som barn, men blev senare varse om att hennes danska morfar också höll

på med örter och växter- och sprit.

– Jag minns morfars bar med konstiga, spännande spritflaskor och han hade även ett eget litet laboratorium med torkade växter. Att han faktiskt gjorde snaps av johannesört, precis som jag gör nu, visste jag inte då, men det känns som jag har mycket av mitt intresse för dryck och natur i generna.

Även Bellas italienska pappa har stora kunskaper om naturen, mat och dryck.

– Vi gick mycket i skogen ihop när jag var liten, pappa och jag. Han visade mig allt som gick att äta, förutom de mer självklara bären, och jag har hört historien om hur han som barn gick barfota i bergen i Napoli och plockade kastanjer säkert hundra gånger, säger Bella med ett leende.

Bellas pappa driver restaurang i Kalmar, som heter Ernesto som han själv, så

det här med pasta, dryck och växter är minst lika mycket ett genetiskt arv som ett övergripande intresse.

Jag undrar om Bella har någon bucket list, med saker kvar att göra.

– Ingen direkt lista, men några önskningar. Bok har jag velat göra och den är på klar. Jag vill jobba heltid med min hobby, skaffa hund och ha en stuga någonstans nära naturen. Och så vill jag göra något häftigt och värdefullt för våra äldre.

– I Italien tar man hand om sina gamla släktingar, här låter vi dem sitta ensamma på hem. Jag vill- och ska- ordna event på ålderdomshem, där de boende får klä sig lite fint, jag blandar härliga cocktaildrinkar, någon spelar musik och den som vill och kan bjuder upp till dans. Det är en dröm som jag ska göra till verklighet! S





Från Ångermanland till franskt slott

Den där balen på slottet som Askungen drömmer om. Den kan inte vara i närheten av så härlig som en hemlagad middag i Château de Beauregards biosalong med ägarparet Angelica och David Carr. Vinet kommer från grannskapet Châteauneuf-du-Pape och Angelica kommer från Bjästa i Ångermanland.

TEXT: MARIE ARPNÄS /
FOTO: TOBIAS IVARSSON & BINDEFELD



”Rummen på hotellet, 18 stycken, är bedårande. Slottslika, men utan överdrivet rysch och pysch.”



FAKTARUTA

Bor: i Paris och Provence
(arbetar i London och hemifrån)

Gör: Angelica är affärskonsult med M&A (fusion och förvärv) integration och företagskultur som specialitet. David är VD för engelska kapitalförvaltningsföretaget Gale & Phillipson. Båda är delägare i Solomon Capital.

Familj: Har tillsammans Alexander, 12 år, och från bådas tidigare äktenskap Jonathan 21, Sofia 22, Oliver 23, Lawrence 24, Robert 27. Plus toypudeln Maki och hästarna Castelside och Ice.

Aktuella med: Originella företagsevents och annan spännande verksamhet på Château de Beaugard i Provence

Hur man tar sig till Beaugard: Flyg från Arlanda till Marseille eller Montpellier. Se mer på www.chateaubeaugard.fr



Vi tar det från början. Början av vistelsen på Château de Beaugard i vackra Provence, då det är första gången man checkar in på ett franskt slott och genast känner sig som hemma. Fast borta. Vi möts av en leende Margot, som tillsammans med sin man Nick är Beaugards slottsförvaltare. De bor i en bostad intill slottet och hon bär utan att tveka resväskan uppför stentrapporna. Den fantastiska lunchbuffé vi snart ska bjudas

på är till stor del lagad av ingredienser från platsen. Och det är samma Margot som stått vid spisen innan vår ankomst.

Jag har bott på slott förut, till och med i Frankrike. Men Château de Beaugard är något annat. Den första byggnaden härstammar från 1499, men förvandlingen till ett riktigt slott började långt senare. 1763 köpte en familj från Florens stället och vi hittar fortfarande deras familjevapen, en räv, på fasaden. Trots att vi vet att vi ska besöka norrländska Angelica Carr och hennes man David känns det märkligt att välkomnas på svenska på denna urfranska plats, där man lite klyschigt uttryckt känner sig omgiven av historiens vingslag.

– Varmt välkomna! Hoppas att resan från Nice har gått bra, säger Angelica och möter oss i språnget. Gör er hemmastadda så möts vi i örtagården om en liten stund. Ni måste vara både hungriga och törstiga.

Frankofiler från olika kulturer

Rummen på hotellet, 18 stycken, är bedärmande. Slottlika, men utan överdrivet rysch och pysch. Vi kommer att titta på de flesta, men jag känner själv att jag har dragit en riktig vinstlott med mitt Chambre des Oiseaux, Fågelrummet, där brudparen brukar sova. De vita fåglarna finns bevarade uppe vid taket och hela rummet



andas lugn och harmoni. Intill Fågelrummet ligger det kreativa musikrummet med en flygel i fokus. David spelar piano och har musiken i blodet. Lekfullhet återspeglar hela slottet och det är en fröjd att få uppleva det gamla och traditionella i möte med det nya och moderna. Kryddat med en stor portion känsla och bevarat barnasinne.

– Så kul att ha er här! Vi börjar med lite mat innan ni får en rundvandring på våra ”domäner”, säger Angelica och ler medan David serverar oss välkyld champagne.

Det är ett sammansvetsat par, engelska David och Angelica från Ångermanland. De träffades i vuxen ålder, via en exklusiv matchmaking, och har tillsammans sex barn. Sonen Alexander är deras gemensamma. Angelica är affärskonsult med M&A (fusion och förvärv), integration och företagskultur som specialitet. David är VD för det engelska kapitalförvaltningsföretaget Gale & Phillipson. Båda är delägare i Solomon Capital.

“Lekfullhet återspeglar hela slottet och det är en fröjd att få uppleva det gamla och traditionella i möte med det nya och moderna.”

– Man undrar säkert vad vi två gör här. Och varför vi går och köper ett slott i Frankrike. Men vi älskar båda Frankrike, vilket blev ännu tydligare när vi för några år sedan åkte till Bourgogne på en vinresa. Davids mamma har undervisat i Avignon och jag har själv pluggat i Paris bland annat. Att köpa ett slott på fransk mark kändes som en kittlande tanke.

För trivsel, konferenser och bröllop

Man förstår ganska tidigt att tankar blir till handling när man träffar det här paret.

De tänkte ägna lite tid och efterforskning åt att hitta rätt plats, men den första slottsbyggnaden på listan var Château de Beaugard. Och de föll pladask.

– Ni ser ju själva. Kan man annat än älska det här stället? Med en bevarad flera hundraårig stil, värmen, ljuset, dofterna och det nästan romantiska skimret som platsen utstrålar gick det bara inte att värja sig. Vi bestämde oss under en lunch i intilliggande Châteauneuf-du-Pape och har inte ångrat vårt spontana infall en sekund. Vi såg också direkt möjligheten för kommersiell verksamhet här.



Angelica har levererat workshops och konferenser på många olika ställen i världen men hittade sin drömplats i Beaugard. Representanter från affärlivet kommer ibland som riddaren i entrén men väldigt snabbt skalas lager av. Naturen, historien och lugnet skapar också en trygghet som gör alla mer mottagliga. Ett kulturarv som detta kräver naturligtvis enorma resurser att driva och förbättra. David och Angelica hyr även ut slottet till brudpar. En bra inkomstkälla, men de betonar hur roligt och helt naturligt det känns att dela med sig av sitt paradiset.

Under lunchen hör vi grodorna i den lilla innergårdsdammen skrika efter uppmärksamhet. Paret svarta pudel Maki lägger sig bekvämt tillrätta på min väska och i trädgården betar hästarna fritt. Man nyper sig nästan i armen och fattar varför paret Carr förälskat sig i slottet och dess omgivningar.

- Man kan inte tro det idag, när vi har återskapat liv i dammen och börjat odla egna kryddor och växter, men här hade man stängt ute allt ljus och anlagt ett



diskotek innan vi tog vid, säger David och ryser vid tanken.

– Vi har mer och mer insett vilken guldgruva vi har på och i marken kring slottet, tillägger Angelica. Mycket av alla godsaker här på buffén har Margot skapat med hjälp av våra egna råvaror. Äggen, jordgubbarna, persikorna, oliverna, fikonen, äpplena, kryddorna. You name it!

Med ansvar för kommande generationer

Paret jobbar i London, har sin bostad i Paris och åker till sitt franska slott när de behöver varva ner och när de förvandlar platsen till affärsyta för några av alla workshops, konferenser och styrelsemöten. De inser att de är privilegierade men jobbar båda hårt och mycket. De delar passionen för konst, teater, musik, böcker och film. Att ha en egen biosalong med minibar och popcornmaskin skulle kunna vara ett smart sätt att locka till sig besökare. Men vi förstår att familjen även har suttit mycket där själva och sett på film tillsammans under pandemivistelsen. Vi avslutar

vår egen vistelse med en biokväll ihop med paret Carr och "Sideways", om en resa genom vindistriktet i Kalifornien.

– Vi uppskattar att kunna landa, släppa kraven och det höga tempot mellan varven. Ni kommer snart också att märka det, att man inte kan vara stressad på det här stället. Vi välkomnar gäster som vill upptäcka allt det vackra som erbjuds i vår närhet och vi har ett ansvar att bevara och investera i Bauregards dåtid och framtid.

Det är med kärlek och värme som paret pratar om slottet. Glädjen och stoltheten över att få äga en del av det arkitektoniska och kulturhistoriska arvet, men även ansvaret för kommande generationer.

– David och jag lär oss fortfarande något nytt om kulturen och historien omkring oss. Vi vet att ortsborna känner till slottet och omgivningarna, men att det inte har varit så tillgängligt. Därför är vi oerhört glada över att ha initierat ett samarbete med borgmästaren i Jonquières, för att kunna återuppliva några av de viktigaste historiska traditionerna och kulturevenemangen.

– Vi arrangerade ett publikt påskevent här och det var så roligt att prata med nya och gamla bybor som delade med sig av minnen och historier knutna till platsen och slottet. Barnen gick på äggjakt och fick hälsa på djuren. Otroligt uppskattat – av alla parter, säger Angelica och presenterar alla hästar som vi passerar vid namn.

I år öppnar de för tredje gången dörrarna på Kulturarvets Dag. Angelica ger historiska visningar och det bjuds på rosévin och tilltugg. Som de själva säger: "Hela slottsverksamheten är byggd på våra grundvärderingar familj, kultur, samarbete, historia, ansvar, mångfald och utbildning".

– Under de här sju åren känns det som att vi sakta men säkert hittat tillbaka till slottets själ. För mig ska ett kulturarv andas historia men också ge hopp om framtiden. David och jag känner båda starkt att det är vårt ansvar att inte bara vårda utan också dela med oss. Vi råkar äga Beauregard men historien tillhör alla. När vi har öppnat upp dörrarna för Kulturarvets Dag har vi haft långa, ringlande köer. Många





”Trots att vi bor och verkar i Frankrike och England är jag väldigt svensk i själ och hjärta.”

har bott i området i 50 år och har alltid varit nyfikna på vad som finns inuti. Och slottet drar till sig kultur.

– Jag älskar att vi regelbundet kontaktas av artister av alla de slag som vill hämta inspiration hos oss!

Höga Kusten i hjärtat

Vi äter och pratar. Vi går i trädgården och pratar. Vi sätter oss vid poolen med ett glas bubbel och pratar. Vi åker på vinprovning tillsammans men får av respekt för guiden låta bli att prata en stund. Det går att fylla halva tidningen med Angelica och parets häftiga resa tillsammans. Vi plockar och highlightar bland alla erfarenheter och häftiga upplevelser.

– Trots att vi bor och verkar i Frankrike och England är jag väldigt svensk i själ och hjärta. Jag föddes i lilla Bjästa, Örnsköldsvik, men växte upp i Nordingrå i hjärtat av Höga Kusten. Jag hade en skön uppväxt och skulle nog vilja kalla pappa för lite av en entreprenör. Han jobbade med ungdomar med svårigheter och skapade ett eget skolsystem. Utöver att han filmade och skapade en naturscen vid Skulebergets fot. Att ha syfte i livet var något jag lärde mig tidigt. Syfte och ansvar, vilket jag har tagit med mig in i yrkeslivet.

– I min ungdom sommarjobbade jag på turistbyrån i Nordingrå och Höga Kusten ligger mig fortfarande varmt om hjärtat. David och jag har blandat våra båda



kulturer genom att tillföra ännu en, säger Angelica och skrattar. Så som ni säkert har noterat finns det mycket från olika kulturer här på slottet. Många bitar är lite tokiga men var sak har en historia och påminner om människor och platser vi älskar.

Angelica pratar om att hitta de röda flaggorna i företagen och att skillnader kan vara bra. De behöver bara hanteras på rätt sätt. Hon specialiserar sig på integration inom Mergers & Acquisitions (M&A), där kultur ofta är nyckeln till framgång.

– Ofta i förändringssituationer undviker man att tala om det svåra trots att det är påtagligt för alla. Detta skapar otrygghet och leder till otrygghet, högre personalomsättning och lägre produktivitet. Jag böjer mig inte för att tala öppet om vad som behövs och försöker alltid inspirera både ledning och personal att uttala sig, påverka och driva snabba beslut. Jag vill se modigare företagsledningar.

– Det kanske är norrlandsådran i mig som gör att det känns helt naturligt att vara öppen och rak, att flagga det som inte funkar, säger Angelica med ett skratt. Men jag vet också att en sådan kommunikation behövs för att skapa en sund företagskultur.



Värnar om bolagens mjukvara

Vi fortsätter att prata syfte och ansvar, men halkar tillbaka till Angelicas tidigare karriär och att hon lydde sin gudmors råd som ung.

– Min kloka gudmor sa att jag skulle åka utomlands och studera, upptäcka världen. Så när hon gick bort och jag fick ärva lite pengar gick jag till mina föräldrar och sa att jag skulle flytta till USA och gå på High School i Oregon.

– Jag stannade inte kvar i Oregon utan kom hem till Nordingrå en sommar och fortsatte jobba på turistbyrån. Sedan blev det både Kungsholmen och Sorbonne innan jag var åter i USA. Då i Washington DC för att plugga internationell marknadsföring.

Angelica berättar att allas mål var att få praktiktjänst i Washington och det fick hon också. Hon byggde på studierna med



management och franska, det senare i London, och efter ett tag i olika spännande yrkesroller fick hon frågan ”varför är du inte affärscoach?”. Så då blev hon det. Nu snabbspolar vi historien lite.

– Startups och sammanslagningar är min grej. När jag konsulter håller jag det på en nivå så att det blir konkret. Och lättbegripligt. Det är så lätt att glömma bort mjukvaran i bolagen. Får du inte med dig de anställda går det inte bra, och fungerar inte

är bra på att få team att jobba med varandra och har många värdefulla kontakter som ofta leder till uppdrag.

– Jag utvecklas hela tiden och går nu och tänker ”kan jag göra det här på franska?”. Men jag inser att tiden inte riktigt räcker till. Vi har ju ändå sex barn, bolag i England, bostad i Paris och så det här paradiset, säger Angelica och ser allt annat än stressad ut.

David har förresten förärats titeln Entre-

“Min kloka gudmor sa att jag skulle åka utomlands och studera, upptäcka världen.”

ledningen fungerar inga led.

– Jag är lite av länken mellan anställda och styrelse, och jag har alltid behövt tjata om det här med kultur, kultur, kultur. Det spelar ingen roll var jag jobbar – det är samma kulturella frågor. Mycket handlar också om förmågan att anpassa sig till förändring.

Angelica vet om sina starka sidor och kallar sig själv för en spindel i nätet. Hon

preneur of the Year i England tre gånger, och att dessa båda upptagna människor skulle träffas krävde professionell hjälp utifrån.

– Vi är effektiva personer, så det här att mötas på krogen eller Tinder var aldrig på tapeten. Vi anlätade den engelska välrenommerade dejtingbyrån Drawing Down the Moon, där våra värderingar och



intressen ledde till en matchning.

– Meningen är inte att man ska prata i telefon med varandra, men David ringde mig: ”Kan vi boka vår första dejt på telefon?”. Tydligt, rakt på sak – och det blev kärlek vid första ögonkastet!

Det är ingen överdrift att kalla Angelica och David för ett supersympatiskt och gästvänligt powerpar. Vill man som vi uppleva en liten bedårande del av paradiset kan man gifta sig, ha kick-off, delta i en workshop som paret anordnar, ta med sig släkten eller bara vara på vackra Château de Beauregard. Har man tur kanske man kan pricka in en av Angelicas yogaklasser också, då hon är instruktör med eget företag, Aim Yoga. Såklart. Är det något denna driftiga kvinna inte kan eller gör ... **S**



FAKTARUTA

Château de Beauregard business

Vi ber om en kort beskrivning av parets företagsevents och får en engelsk sammanfattning. Vi behåller den så för att låta mixen av svenska rötter och internationell professionalism få addera vårt hjärtliga möte.

TWO ALL-INCLUSIVE PRIVATE CORPORATE IMMERSIONS

Creative and results-orientated workshop facilitation layered with team-boosting activities, meals and excursions. All at and around Chateau de Beauregard in Provence, guaranteeing total privacy within the historic stone walls and the most spectacular of settings close to Chateau-Neuf-du-Pape, Avignon and Orange.

TURN YOUR MERGER OR ACQUISITION INTO A SUCCESS

M&A integration expert, entrepreneur, international speaker, Forbes thought-leader, workshop facilitator and co-owner of Chateau de Beauregard, Angelica Carr, uses this special venue as a perfect platform to accelerate decision-making, providing tools to help achieve the results you need.

CREATE A PERFORMANCE-DRIVEN CORPORATE CULTURE

David contributes to the immersions with his "Corporate strategy from a serial entrepreneur", having created successful organisations through both organic and dynamic growth and was entrepreneur of the year in England three years running.






**Fri entré
året runt!**



Välkommen till Ludvika Gammalgård!



Här finner du bland annat ett bergsmansmuseum, ett gruvmuseum, ett mineralmuseum och en konferensanläggning. Gammalgården är ett friluftsmuseum med fritt tillträde året runt.

Området består av 40 hus från sena 1600-talet och framåt. Här finns café, catering och loppmarknad. Kom och fira midsommar eller nationdagen hos oss och hälsa på våra får, höns och kaniner.



Nils Nils gata 7 • Ludvika • 0240-100 19 • lhembygdsforening@gmail.com

Nybygggaranda i amerikanska södern

Utforska ett stycke unik musikhistoria, prova fantastisk barbecue, träffa människor som följt sina drömmar och lär dig mer om Amerikas mörka historia i en av söderns mest spännande stater.

TEXT OCH FOTO: MALIN STÅHL HEFVELIN

Klockan är inte mer än åtta på morgonen, men både en lång kö och förföriska dofter ringlar sig redan runt Demitris restaurang i Alabamas huvudstad Birmingham. I Alabama arbetar man ofta enligt devisen "allt kan friteras", och det gör man även här. Gröna tomater, okra, kycklingvingar, räkor, ostron och till och med inlagd gurka flottyrkokas med stor entusiasm. Portionerna är rejäla, och det går ofta utmärkt att dela på en rätt och ett par tillbehör om man är två. Och gott är det ju.

Är man intresserad av att lära sig

mer om kampen om USA:s medborgerliga rättigheter så är Birmingham en utmärkt plats att börja på. Staden var en av söderns mest segregerade i början på 1900-talet, över 50 sprängdåd gav staden öknamnet Bombingham. Vid Sixteenth Street Baptist Church i hjärtat av Birmingham dödades fyra barn vid en rasistisk attack 1963, något som gav chockvågor över hela landet och blev startskottet för en enorm proteströrelse. Tvärs över gatan från kyrkan ligger Civil Rights Institute, som på ett överskådligt

och fint sätt berättar om segregationen och medborgerliga rättigheter. Här träffar vi Lisa McNair vars storasyster var en av de unga flickor som dog i bombdådet 1963. Hon har vuxit upp med förlusten men också med kampen.

– Unga måste få veta varför de har det som de har det idag, att det var många som kämpade för att vi skulle nå hit, och att det är något att värna om. Därför är det oerhört viktigt att vi fortsätter berätta om det som hände. Samtidigt finns det fortfarande mycket kvar att göra!

Alabama i amerikanska södern.

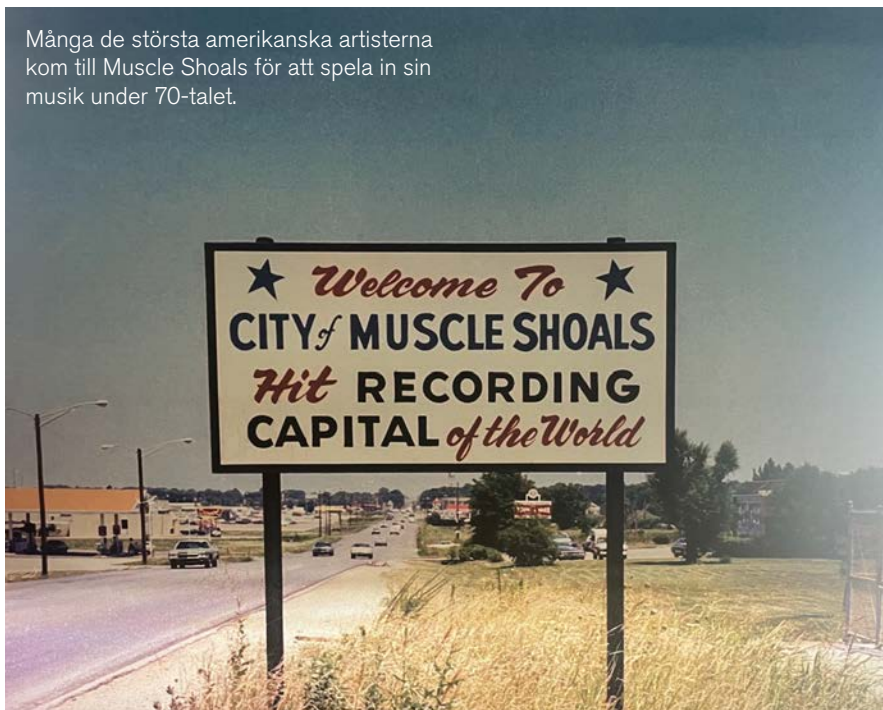


David Hoods inspelningsstudio är en stor turistattraktion i Muscle Shoals.



Rosa Parks på bussen är för- evigad som staty i Birmingham.

Många de största amerikanska artisterna kom till Muscle Shoals för att spela in sin musik under 70-talet.



”Hit kom Rod Stewart, Willie Nelson, Cher och Joe Cooker med flera för att få till det speciella Muscle Shoals-soundet.”



I källaren på The Swampers inspelningsstudio finns en hemlig bar där artisterna kunde hänga.



Enorma raketer kan ses på Nasas utställning i Huntsville.

MUSCLE SHOALS ÄR ETT namn som de flesta funk-afficionados känner till och värderar högt. Namnet är en felstavad version av mussle shoals, de sandbanker där man kunde hitta musslor längs Tennessee river. Den sömniga staden i Alabamas nordvästra hörn ser inte mycket ut för världen, men det var här som 1969 startade David Hood gruppen The Swampers, och bandets studio kom att bli en av de viktigaste i världen under det följande decenniet. Hit kom Rod Stewart, Willie Nelson, Cher och Joe Cooker med flera för att få till det speciella Muscle Shoals-soundet.

– Vi var ett gäng pojkar med stora drömmar, berättar David. Våra förebilder var de svarta soulartisterna som hade slagit igenom stort några år tidigare. Vi ville försöka efterlikna deras funkiga soul, och lyckades över förväntan.

I slutet på 60-talet var det så kallade bibelbältet i USA i princip torrlagt på alkohol, men när artisterna kom fanns efterfrågan på starkare drycker. Inne i studion fanns därför en dold bar bakom en träpanel, och David och hans fru berättar gärna om hur stora stjärnor festat där inne.

HUNTSVILLE ÄR EN annan relativt oansenlig stad i norra Alabama, som trots det drar enorma turistströmmar varje år. Här tillverkar man nämligen rymdraketer och på US Space & Rocket Center, finns åkattraktioner, rymd-utställningar och givetvis en matig museibutik. När man kliver in i den väldiga utställningslokalen befinner man sig plötsligt rakt bakom motorerna på en enorm raket av Saturn 1-modell. Här står också riktiga raketforskare till besökarnas förfogande och svarar på allsköns frågor.

Tack vare att den stora arbetsgivaren NASA finns i staden är den också rikligt försedd med barer och underhållning. Straight to Ale, som på bara 13 år har gått från att vara ett lokalt hobbyprojekt till att bli ett av Alabamas största bryggerier, är inhyst i en tidigare högstadieskola. Här brygger man bland annat storsäljaren Monkeynaut IPA, och det går fint att få en visning av bryggeriet innan man slår

sig ner vid baren som är byggd av gypsalens gamla golv.

Även konstscenen är på uppgång i Huntsville. Den gamla textilfabriken Low Mill är idag en konsthub där drygt 250 olika artister och kreatörer hyr in sig i små och stora studios. Besökare är välkomna att ströva omkring och hälsa på, och här finns också en rad restauranger, barer, butiker och scener. Danny Davis var tidigare NASA-ingenjör, och när han gick i tidig pension vid 50 års ålder kunde han istället ägna sig åt sin stora passion gitarrtillverkning. Nu har han en egen studio i Low Mill, och hit kommer musiker från hela landet för att beställa unika akustiska gitarrer.

Ett måste i Huntsville är också den traditionella dinern Blue Plate Café. Här serveras en komplett frukostupplevelse med bacon, ägg, ost-grits, scones och sås som sköljs ner med enorma mängder ganska svagt kaffe.

FRÅN HUNTSVILLE ÅKER vi vidare till Fort Payne, Alabamas enda bergsstad som också är känd för sina många fasadmålningar. I en småtrist lokal strax utanför centrum ligger Roadside 'Que. Men låt inte den oinspirerade exteriören lura dig, här inne skapas matmagi. Greg Crispin och brorsonen Justin röker den möraste bringa jag någonsin smakat och serverar med grillade grönsaker och hemgjorda såser.

De har också utarbetat en fiffig rutin för att slippa vara på plats dygnet runt. Justin lägger köttet på röken när han kommer hem på kvällen. Följande dag bogserar han den hjulförsedda röken ner till restaurangen - med köttet på - så att det är klart lagom till att restaurangen öppnar för kvällen.

- När man är en liten verksamhet som vi är så får man hitta sätt att lösa det på, utan att tumma på vare sig kvaliteten eller välbefinnandet, förklarar Justin.

Natten tillbringas vi i DeSoto State park, en bit upp i bergen ovanför Fort Payne. Här bjuds det på lägereld och gitarrunderhållning, både gäster och personal deltar. Givetvis grillar vi också några kladdiga s'mores, marshmallows med kex



Musiken spelar fortfarande en huvudroll i Alabama med sina många liveföreläsningar, till exempel på musikklubben Perfect Note i Birmingham.



I Fort Payne i norra Alabama kan man beskåda en rad fina fasadmålningar



Justin Crispin visar upp sin rullande rök som han kan använda i farten.



Blue Plate Cafe i Huntsville är en diner av traditionellt snitt.



Danny Davis visar upp en gitarr han tillverkat i sin studio i konstnärskollektivet Low Mill.

”Jag försöker hela tiden hitta balanspunkten mellan det som är omöjligt och det som bara är riktigt svårt.”

och choklad, innan det är dags att vandra tillbaka till sin egen stuga.

– Hör ni något är det antagligen bara en björn som är lite hungrig, ropar hotellchefen efter oss.

CAL BREED ÄR bergsklättraren som åkte till Sverige och förälskade sig i glaskonst. Han hade tidigt som mål att arbeta med något kreativt som han kunde syssla med nära naturen. Därför var det helt naturligt att han utbildade sig till glasblåsare och startade Orbix Hot Glas uppe i bergen vid DeSoto State Park.

– Glasblåsning är lite som bergsklättring - om man är duktig så ser det väldigt enkelt ut, men det krävs enormt mycket träning och koncentration, säger Carl medan en vacker glaskanna tar form i hans händer.

–Jag försöker hela tiden hitta balanspunkten mellan det som är omöjligt och det som bara är riktigt svårt.

HAR DU NÅGONSIN glömt något på ett amerikanskt flygplan - eller till och med blivit av med en resväska? Chansen är i så fall stor att det förlorade föremålet finns på Unclaimed baggage i Scottsboro. Hit kommer nämligen allt bagage som aldrig hämtats ut från samtliga amerikanska flygbolag. Ett team öppnar alla resväskor för att därefter sortera, värdera och prissätta varorna. Second hand-affären är idag en av Alabamas största turistattraktioner med över en miljon besökare varje år.

Heidi McDow visar runt och berättar:

– Vi har hittat allt från mänskliga kvarlevor och levande skallerormar till bröllopsklänningar, rullstolar och superexklusiva klockor.

I en monter står Hoggle, ett troll som var med i filmen The Labyrinth med David

Bowie från 1986.

– Den hittades i en väska på 90-talet. Ingen har någonsin hört av sig och velat ha tillbaka honom, så han får stå här och hälsa besökare välkomna!

Varje dag kommer det in drygt 7000 nya föremål i butiken. Långa rader av märkesjeans, handväskor, elektronik, festklänningar och smycken säljs till ungefär halva uppskattade värdet. Ett av de mest intressanta föremålen just nu är en vintageväska från Chanel i rött ormskinn vars glasmonter flera kvinnor slår sina lovar runt, prissatt till 8300 dollar.

Jag slår istället till på en brun hemlig papperspåse fylld med smycken för 13 dollar. Väl hemma på hotellet tömmer jag ut den på sängen och hittar både rent skräp men också en rad roliga, udda bijouterier utan skavanker. Och precis som med Alabama går det utmärkt att bara att plocka russen ur kakan och ta med de finaste hem, vare sig det är någon annans kvarglömda smycken eller fina minnen. **S**

På unclaimed baggage kan man fynda en Chanelväska för 8300 dollar.



Greg är bergsklättraren som utbildade sig till glasblåsare.



Friterad mat står ofta på bordet i Alabama.



Nästa nummer!

Fokus på vilt & hantverk

Fortsätt följa oss på olika spännande destinationer runt om i landet. I nästa nummer kommer vi att möta innovativa, kreativa eldsjälar och göra nedslag på intressanta platser, med lite extra fokus på vilt och hantverk. Ett axplock av kommande innehåll:

- ✿ Skodesignern som värnar om fothälsan.
- ✿ Handplockade tomater från Mutti.
- ✿ Bland vingårdarna i Alsace och Languedoc.
- ✿ Möte med silversmeden, krögaren och galleristen Sebastian Schildt.
- ✿ Vild mat och dryck.



Ute i höst!

Vill ni vara med och synas i kommande utgåvor av Success Magazine? Vi vill gärna hitta spännande samarbeten, event, personer att intervjua, platser att besöka etc. Annonserer är också hjärtligt välkomna! Skicka ett mail till marie@successmagazine.se Många stordåd har inletts med ett mail. Eller en kopp kaffe.

Freixenet

Klassisk trotjänare
gör comeback!



Guldmedalj!
Dryckeslistan, v. 14 2023

**Supergott
bubbelvin!**

Johan Franco Cereceda,
Vinliv, mars 2023

EN PÄRLA!

Fredrik Schelin, mars 2023



Aftonbladet, 4 april 2023

Freixenet
Cordon Negro Organic
Art nr: 7738 Pris: 109 sek,
750 ml, Alk vol 11,5%

henkell-freixenet.se

**Alkohol kan orsaka skador
på lever och bukspottskörtel.**