

## Fäviken stänger



I mer än 10 års tid har [Magnus Nilsson](#) utvecklat Fäviken och skapat ett unikum med sitt innovativa tänk. De senaste två åren har det också visat sig i bland annat en andra- samt fjärdeplacering i Livets Godas Topp20-guide över Sveriges bästa restauranger och när restaurangguiden etablerades 2014 så var det just Fäviken som tog förstaplatsen.

Magnus Nilsson har blivit känd långt utanför landets gränser och inte minst [Netflix](#)-serien Chef's Tables första säsong såg Magnus och Fävikens medverkan.

Nu stänger Fävikens i vinter och Magnus Nilsson tar en paus för att åter finna den mentala och fysiska styrkan samt passionen. Vad som väntar i framtiden återstår att se. Däremot fortsätter charkproduktionen från Undersåker verksamheten även efter restaurangens stängning.

Magnus Nilsson stannar fram till den 14 december och man har valt att gå ut med meddelandet nu när man nu är fullbokade inför sista säsongen då Fävikens inte önskat skapa en hype och medial uppståndelse kring Magnus och restaurangens sista vinter.



Vill du läsa mer om Livets Godas senaste upplevelse av Fävikens, njuta av vackra matfotografier, så kan Topp20-tidskriften fortfarande köpas digitalt >>> [HÄR](#).

*Fotografi: Livets Goda*