

**Stockholmsrestaurangen Gastrologik får två stjärnor i Guide Michelin**



nton Bjuhr & Jacob Holmström Foto: Erik Olsson

— Det känns fantastiskt och helt underbart, men framförallt är det en stor lättnad. Detta är något som vi och vårt team har arbetat mot i så många år. Det är så kul att det nu uppmärksammas och att vi får bekräftelse för den tid och det arbete vi lägger ner, säger Jacob Holmström

Anton Bjuhr och Jacob Holmströms historia började när de tillsammans arbetade på välrenommerade restauranger i Oslo och Paris. Där växte tankarna på en gemensam restaurang fram och 2011 slog de upp dörrarna till Gastrologik i Stockholm. Den lilla restaurangen på artillerigatan på Östermalm har hyllats sedan dess och listan över utmärkelser och priser kan göras lång. 2013 fick de sin första stjärna i Guide Michelin och nu sex år senare får de ytterligare en. De tar därav plats bland krogar som Fäviken Magasinet i Järpen, Vollmers i Malmö, Daniel Berlin i Skåne-Tranås och Oaxen Krog i Stockholm.

— Självklart är det hårt arbete som ligger bakom, men också att vi är mogna för det här nu. Vi fick vår första stjärna drygt ett år efter vi öppnat och sedan dess har vi fortsatt att utvecklas och vågat utmana oss själva. Vårt fokus är, och har alltid varit, närodlade råvaror och innovativa rätter. Men framförallt att alla gäster som besöker vår restaurang ska få ta del av en upplevelse inte bara en måltid. Jag tror det är det som lett oss framåt, säger Anton Bjuhr

Anton och Jacob är också aktuella med boken *Året på Gastrologik* där man kan få en djupare inblick i historien som nu lett dem till två stjärnor i Guide Michelin.



Teckna en prenumeration på Livets Goda eller Whisky & Bourbon!

En **prenumeration** på Livets Goda (tryckt) innefattar 9 utgåvor och kostar 375 kr och mostvarande på Whisky & Bourbon kostar 175 kr (4 utgåvor). Prenumerationer tecknar ni smidigt här på **vår prenumerationsida >>**