

## **Hans Wejnefalk Larsson ny chefsommelier på Oaxen Krog**

Hans Wejnefalk Larsson är född och uppvuxen i Stockholmsförorten Täby. Han återvänder nu till Sverige efter några år i London. Han kommer närmast från vinbaren Sager + Wilde, där han började som assisterande restaurangchef och avancerade till head sommelier i restaurangen. Innan det jobbade han på enstjärniga Brasserie Chavot. Parallellt med arbetet studerade han vid Court of Master Sommelier och det var där han träffade Fredrik Horn, som frestade honom att komma till Oaxen Krog. - Tanken var att jag skulle jobba på Oaxen Krog någon månad under sommaren, men jag trivdes så bra att det kändes självklart att tacka ja när Fredrik erbjöd mig tjänsten, säger Hans Wejnefalk Larsson. Några av Hans favoritviner är vita och kommer från Österrike, en region som restaurangens gäster kommer att få uppleva betydligt mer av nu. Samtidigt får en hel del naturviner lämna plats för klassiska viner och röda viner av äldre årgångar. - Vi ska fortsätta bygga Oaxen Krogs fina källare med fokus på totalupplevelsen av mat, dryck och service. Vi har redan i dag en personlig vinkällare med många riktigt intressanta viner varav många som vi är ensamma om i Sverige, säger han.