

Koll på din sommelier - Erik Larsson

“För tillfället är tempot skyhögt kring allt som rör Thörnströms Kök i Göteborg. Det utsökta julbordet ska förberedas, även i matsalen och sedan första stjärnan kom i våras, har trycket på krogen och festvåningen varit enormt. Att sedan dessutom bli utnämnda till Sveriges bästa krog på Restauranggalan för ett par veckor sedan gjorde knappast saken sämre. Erik Larsson är dock lugnet själv. Av uppståndelsen märks inget hos rospiggen från Skebo norr om Stockholm som började sin krogkarriär med restaurangskola i Leksand. – Min mosters man drev hotell och mina kusiner var i branschen, förklarar Erik som först ville bli kock. Att det blev Leksand var för att skolan hade gott renommé. Riksintaget och det faktum att skolan var en internatskola gjorde att alla elever var seriösa och målinriktade. Erik jobbade tidigt extra både i kök och matsalar runt om i Tällberg. – Sedan gick min två år äldre kusin Klara där så jag visste vad det handlade om, tillägger han. Det dryckesintresse som idag dominerar Eriks liv började spira redan under gymnasietiden men det var först efter studenten, när han börjat som servitör på Skebo Herrgård som det tog fart ordentligt. – Det tog bara sex månader innan min arbetsgivare erbjöd mig att börja läsa sommelierutbildningen på Restaurangakademien, säger Erik som sedan var vinansvarig på Skebo Herrgård i ett år. Kusinen Klara hade under tiden avancerat till restaurangchef på krogen Salt & Sill på Tjörn dit hon rekryterade Erik. Här fanns även kärleken som gjorde att han blev kvar på Västkusten. – Efter sommarsäsongen på Tjörn började jag i matsalen på restaurang Hos Pelle i Göteborg och varvade det med vintrar i Hemsedal, berättar han och tillägger att säsongsjobbet i fjällen ledde till att han så småningom själv blev restaurangchef. För två år sedan sökte sig Erik själv till Thörnströms Kök. Restaurangen hade då som nu ett mycket gott rykte och han fick börja i matsalen direkt. Sedan augusti i år är han ansvarig för eventverksamheten på Privata Rum. Geografiskt ligger matstudion 1.5 km från huvudkrogen men filosofin är genomgående densamma som på restaurangen. – För mig personligen har det varit fantastiskt att få kombinera och arbeta både med à la carte och med Privata Rum på Thörnströms, säger Erik. Här i studion har vi mycket kurser, privata middagar och vinprovningar som jag ofta håller i. Dock inte nu då vi står inför julborden, tillägger han. – Givetvis så provar vi alla drycker med maten och privata rum är ju allt förbeställt så här kan vi verkligen skraddarsy kombinationer, utbrister han stolt. Erik berättar att han nästan alltid får fullt förtroende av gästerna att välja åt dem. – Vi kan oftast inkludera, roliga och annorlunda drycker i paketen, bara vi presenterar det på ett bra sätt, förklarar han. Grunden i Thörnströms vinkällare är klassisk men Erik erkänner att han gillar att plocka in udda viner från nya världen. – Sedan jobbar vi mycket med kvalitativa ölsorter och en arbetad, alkoholfri dryckesmeny. Här letar jag efter kvalitet utan socker men det är svårt. Det mesta som är alkoholfritt är också sött. Erik beskriver Privata Rum som en plats där lugnet råder. Personalen får mer utrymme att ta ut svängarna och gästerna ges verkligen tid att vara så delaktiga de själva önskar. När mat- och dryckeskombinationerna tas fram är hela personalen delaktig. Alla får tycka till. Även Håkan Thörnström är med och Erik beskriver honom som mycket vinkunnig. – Han är delaktig på ett bra sätt, fastslår han. För att hålla sig à jour, läser Erik allt han kommer över om

dryck. Nu senast har han snöat in på bra öl men han provar hela tiden även nya viner för att inte fastna och stagnera. På Thörnströms Kök arbetar också sommelierkollegan Peter Halldén, aktiv i sommelierföreningen väst och nominerad till Årets Sommelier på Restauranggalan för några veckor sedan. Att få jobba tillsammans beskriver Erik som roligt och utvecklande men har betonat också hur alla på Thörnströms är med och tycker till om kombinationerna, inte bara sommelierer och krögare. – Det plockas ofta in provningsledare utifrån vilket är väldigt utvecklande, förklarar han. Sedan går vi gärna ut och provar vad andra gör och inspireras. I Eriks egen kyl finns alltid veteöl och god ale. Den senaste tiden har även vita loireviner smugit sig in och Erik erkänner att han är en periodare som ofta snöar in på nya saker. – Men jag landar oftast i Frankrike, säger han med ett skratt. Några stora trender i gästernas efterfrågan kan inte Erik urskilja men han tycker att de får allt mer förtroende för personalen, att de låter dem välja och själva bara koncentrerar sig på att njuta. – Det kanske hänger ihop med våra utmärkelser, det är i alla fall en känsla jag har. Sedan är det allt fler som efterfrågar Champagne. Det är väldigt roligt, gästerna har insett att de borde unna sig Champagne oftare. Det finns så fantastiskt mycket bra utanför de stora varumärkena. Till Privata Rum ska du komma om du vill ha en inblick i köket. Personalen har gott om tid för mycket interaktion. – Vi som arbetar på Privata Rum är ju här bara för dem som har bokat den kvällen, förklarar Erik. Det blir en helt annan sak. Vi kan ge dem finliret. Vi är bäst på det, att skämma bort gästerna. För att göra det betonar Erik hur viktigt det är att alla som arbetar ihop tycker om varandra och har roligt tillsammans. Något som genomsyrar allt hos Thörnströms Kök och Privata Rum. – Vi är ett roligt gäng som lägger ner väldigt mycket energi även på matsalsarbetet. Vi har mycket roliga serveringar och det är såklart väldigt stimulerande. Trots att Erik trivs som fisken i vattnet där han befinner sig just nu, när han en liten dröm om andra sysselsättningar i en avlägsen framtid. – Jag vill lära mig brygga öl och att ysta ost, avslutar han och tillägger att det för honom handlar om att lyfta fram svensk kultur. För Livets Godas läsare har Erik gett tre härliga dryckestips som alla finns att få tag på genom Systembolaget: – 2008 Dom Leon Barral Jadis (nr 99052). Jag provade den på en ”vinkväll” med några vänner. Den behövde mycket luft men blev absolut kvällen höjdpunkt. – 2006 Chardonnay á la Reine (nr 73403). Vi hade ett gästspel med Alain på Thörnströms Kök i augusti och jag tycker han är en fantastisk vinmakare. Det är framförallt hans vita viner som jag tycker är bäst och de nyare årgångarna går i en lite publikare stil men är fortfarande tydliga Arlay-viner. Väldigt mycket vin som jag tycker passar årstiden. – La La Trappe Witte Trappist (nr 1573). En veteöl som jag uppskattar väldigt mycket. Jag är barnslig förtjust i den kryddiga doften, men även den friska smaken är läcker. För mer information om Privata Rum se <http://privatarum.com/>