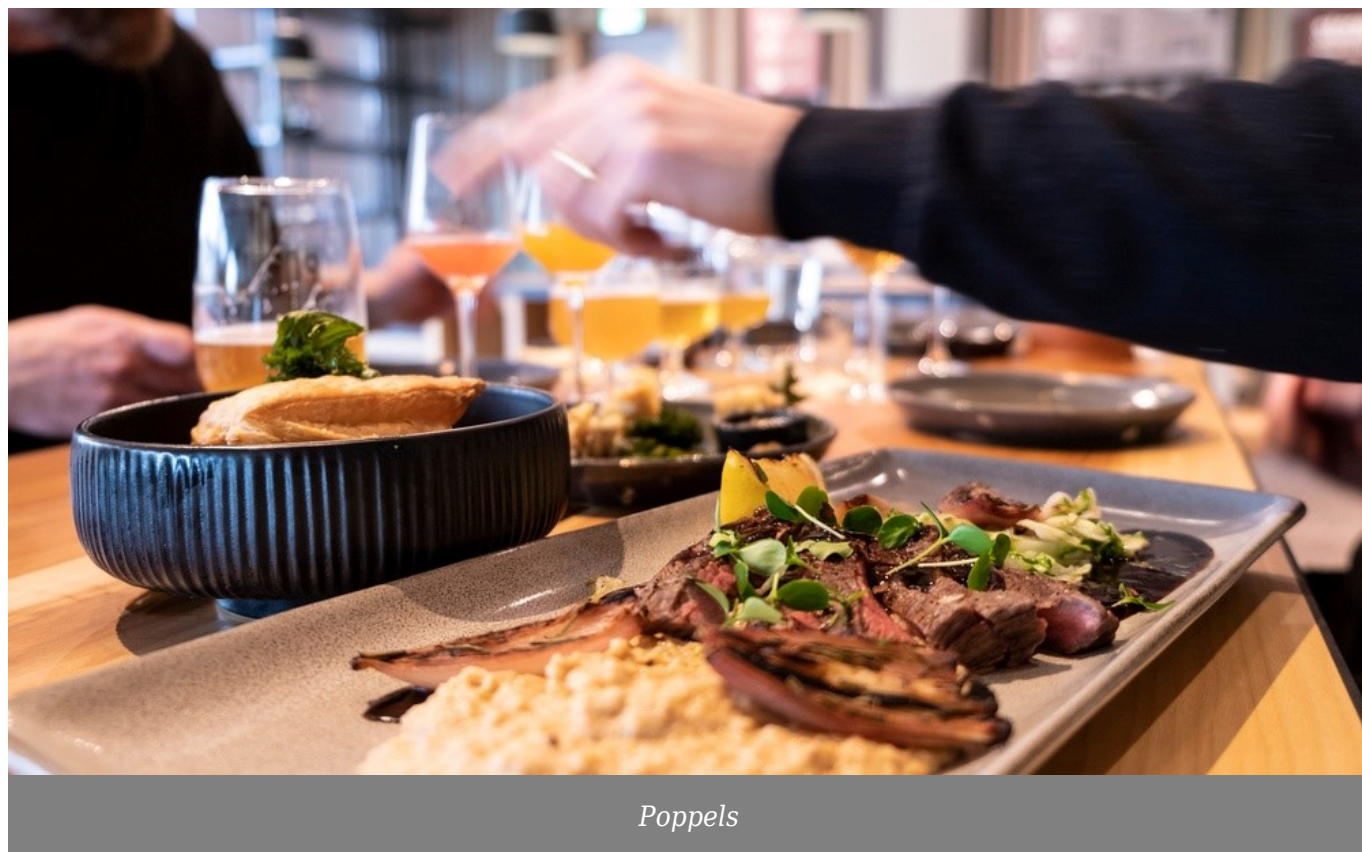


Poppels vågar i en osäker tid - Öppnar restaurang 21/3

Lördagen den 21:e mars öppnar Poppels Öl&Mat, en restaurang som ligger i anslutning till bryggeriet i Jonserefs Fabriker och med fokus på att ge besökarna nya smakupplevelser genom att matcha öl och mat. Tanken var att öppna redan 2018, men öppningen fördröjts och skjutits upp. Efter en omstart har lokalen byggts om och restaurangen bytt namn från Poppels Klunk till Poppels Öl&Mat. Nu är det alltså äntligen dags!



Det kan kanske tyckas underligt att välja att trycka på startknappen, i en tid där antalet varslade i hotell- och restaurangbranschen slår rekord. Även om det fanns många faktorer som talade för att skjuta på invigningen, så vägde i slutändan omsorg om all nyrekryterad personal tyngre. Men det fanns också andra faktorer. Mats Wahlström, VD, utvecklar:

”Länge, länge har vi sett fram mot den 21/3 och öppningen av Poppels Öl&Mat. Vi vill så gärna möta våra gäster och samtidigt konkret visa att vi verkligen tror på restaurangbranschens långsiktiga överlevnad. Samtidigt är vi såklart ödmjuka inför det faktum att Covid-19 gör att många av våra gäster varken kan, vill eller bör besöka en restaurang i dagsläget.”

Mästarmöte i food pairings

Köksmästare Darius Wulff, som närmast kommer från Lindholmens Street Food Market och Bryggmästare Daniel Granath, från Poppels Bryggeri har arbetat tätt tillsammans under flera månaders tid för att hitta rätt med smakerna och ta fram menyn. Daniel förklarar:

”Vi har självklart gjort likt dom flesta restauranger utvecklat maten för att passa ölen, men det som gör oss unika att vi också arbetat tvärtom - och utvecklat öl som skall passa till specifika rätter. Det har

absolut varit något av det roligaste vi har gjort här på Poppels så här långt.”

En plats för smak, mat och vänner

Poppels har sedan starten haft en stark kärlek till öl och mat. Vi har jobbat med allt från recept på öletiketterna till kocksamarbeten och pairingrecept. Med öppningen av Poppels Öl&Mat så tar vi nästa steg och skapar ett helt unikt koncept, som vi hoppas kommer locka både ölintresserade och matsugna.

VD Mats Wahlström igen:

”Vi vill självklart skapa öl med bra smak som passar bra ihop med mat. Smak, mat och vänner är det bästa vi vet och de kommer självklart vara de tre viktigaste ingredienserna när det kommer till att Poppels Öl&Mat blir ett framgångsrecept” säger VD Mats Wahlström.