

Torsdag 14 oktober 2004

Nyheter Ekonomi Debatt Ledare Sport Kultur På stan Mer ur DN Konsument Mat Lokalt

• Mat & dryck - hem • Sök recept • Reportage • Dryck • Etikett

Publicerad 11 maj 2004 11:41



Foto: Ingvar Andersson

Björn Stenbeck vid sin restaurang Salt & Brygga vid Öresund.

Med havet som fond

Gott, vackert, ekologiskt och närproducerat. Det är nyckelord för Björn Stenbeck och hans restaurang Salt & Brygga vid Sundspromenaden i Malmö. Från uteserveringen där vi sitter ser man Öresundsbron sväva i ett blått dis i fjärran.

På restaurangen kan gästerna serveras krögarens egenhändigt plockade nässlor eller strandkål från egen odling. Mynta och björnrot kryddar maten, där grönsakerna ofta spelar huvudrollen och kött eller fisk är mer av tillbehör.

■ Recept

- [Potatissoppa med syra](#)
- [Sparris med färggrann Romescosås](#)

SÅ MYCKET SOM MÖJLIGT köps in från lokala, ekologiska odlare och uppfödare.

- Här kommer Sveriges bästa kyckling utropar Björn Stenbeck när en skåpbil från Bosarp bromsar in framför uteserveringen där vi sitter.

In bärs en låda bamsiga, ekologiskt uppfödda kycklingar som ska tillagas i köket.

Salt & Brygga kan snart fira treårsjubileum. Restaurangen öppnade i maj 2001, när mässan Bo01 drog i gång i Västra hamnen.

- Jag hade hört att man jobbade mycket med ekologiskt tänkande till bomässan och fick jättefin kontakt med Malmö kommunala bostadsbolag, förklarar Björn Stenbeck.

MÅLET VAR ATT restaurangen skulle bli så ekologisk som möjligt och samtidigt vara en bra arbetsmiljö. Lättstädad kök, bord som alla orkar lyfta, inga allergiframkallande material.

- Man ska kunna åldras på sin arbetsplats, anser Björn Stenbeck.

Redan från början var restaurangen rökfri. Många skrattade då men snart är det rökfritt på alla restauranger. Och de ekologiska råvaror som det bara fanns ett litet utbud av för 5- 10 år sedan efterfrågas av allt fler.

- Jag kan få morötter som är röda, gula eller vita, gotländsk havrerot, röda, gula och randiga rödbetor, säger Björn Stenbeck.

Han berättar om de lunchande affärsmännen som beställt fisk med rödbetor.

- Rödbetorna var så goda att man hade kunna äta enbart dem, kommenterade en av gästerna.

Maten på restaurangen följer säsongerna.

- Vi har aldrig tomat och gurka vintertid och inte sockerärter som flygs in från Guatemala eller Kenya.

- Men nässlor borde man tuta mer för. Jag var ute och plockade ett par säckar med familjen - det är som ett slags terapi, säger Björn Stenbeck.

FÖRRA HÖSTEN BLEV Salt & Brygga Slow Food-certifierat, den enda i Sverige hittills. Den aktiva Helsingborgsgrenen av Slow Food tyckte att Björn Stenbecks restaurangfilosofi stämde väl överens med rörelsens mål.

Slow Food som startade i Italien står för njutning, kultur, biologisk mångfald och hållbar utveckling.

Från början hade krögaren andra yrkesdrömmar och utbildade sig till socialpedagog. Cyklandes genom USA fann han som vegetarian ett helt nytt utbud av restauranger, kokböcker och spännande nytänkande. Han arbetade på restauranger för att försörja sig på vägen och intresset väcktes för en annan karriär.

Väl hemma i Sverige lärde han sig grunderna hos Mats Ödman, Sveriges första Årets kock, och senare på vegetariska restaurangen Cranks i Köpenhamn.

RESTAURANGEN I MALMÖ konsthall blev Björn Stenbecks första egna.

- Jag startade vegetariskt men kände att det utslöt för många. I stället fick det vegetariska tillägg av bra kött och fisk. Inspirationen kommer bland annat från den kända danska kocken Erwin Lauterbach.

- Först och främst ska det som serveras på restaurangen vara gott, i andra hand ekologiskt, tycker Björn Stenbeck.

För DN:s läsare har Björn Stenbeck gjort några läckra primörrecept, Romescosås med sparris, potatissoppa med syra och ett tips om strandkål.

Strandkål med ramslök och laxrom

Under våren sätter jag stora hinkar över strandkålen och får bleka och mjälla skott på 3-4 dm som smakar minst lika gott som sparris.

Beräkna 3 skott per portion.

Förväll dem i väl saltat vatten ett par minuter.

Servera med bästa olivoljan och strimla lite ramslök över. Rulla ihop ramslökens blad innan du skär dem så får du fina tunna strimlor. (Vild ramslök kan ersättas av gräslök.)

En matsked laxrom förhöjer smaken och utseendet ytterligare.

Berit Lyregård



[Utskriftsvänligt format](#)



[Tipsa någon om artikeln](#)

Reportage

- Trängsel vid mikron
- Bensin räddar segern
- Skördetid för kungliga knölar