

12:e bästa restaurangen i världen, vad är hemligheten?

Stjärnkrögaren, Björn Frantzén:

“12 kockar på 19 gäster”

Ju fler kockar desto bättre...

En explosion av smaker, dofter och mat - mitt i hjärtat av Stockholm.

Det är Björn Frantzéns krogimperium med Frantzén, (tidigare Frantzén Lindberg) The Flying Elk och The Corner Club och vinbaren Gaston.

Hej Björn Frantzén, Sveriges hetaste stjärnkock och högaktuell med flera nya och "nygamla" ställen i Gamla stan...

Vad är det som gör Frantzén så speciell att restaurangen får den ena utmärkelsen och Guide Michelin stjärnan efter den andra och nu också blivit utsedd till världens tolfte bästa restaurang?

- Frågar man gästerna så brukar de svara stämningen och "för att det är så förbannat gott!" Och att de tycker så beror nog mycket på att jag är väldigt selektiv med min egen mat. Jag äter inte vad som helst och det avspeglas förstås även i det jag bjuder på.

Bjuder och bjuder... Det är väl inte helt gratis att äta där, eller...?!

- Nej, förvisso, men heller ingen verksamhet som jag tjänar några stora pengar på. Med vår enorma satsning på råvaror och personal så måste vi ta ut höga priser. Egentligen byter jag mer eller mindre bara pengar med kunderna...

Ja, vad är det alltså som är så speciellt (och som kostar så)?

- Råvarukvaliteten! Med två egna trädgårdar och egen djuruppfödning har vi exceptionellt bra råvaror. Vi har eget akvarium och egen köttkyl.

- Sedan har vi ju en extremt hög personaltäthet, eftersom det går 12 kockar på 19 gäster.

Ojdå! Behövs det?

- Tja, behövs och behövs, haha! men det är ju en del av det speciella, eftersom vi kan genomföra alla galna idéer som kommer upp. Det skulle aldrig fungera om det var hårt tryck.

- Jag experimenterar till exempel mycket med smaksättningen, försöker utvinna så mycket smak på allt som möjligt. Sådant tar tid.



Gourmetkrögaren Björn Frantzén i Gamla stan

Restaurangen bytte nyligen namn från Frantzén/Lindeberg till bara Frantzén, efter att din vapendragare Daniel Lindeberg lämnat restaurangen och företaget. Vad innebär det för verksamheten?

- Inte särskilt mycket egentligen. Vi har ju redan ett vinnande koncept och jag har hela tiden varit den som ansvarat mest för det gastronomiska. Däremot är det förstås jätteviktigt på den här nivån att alltid utveckla och uppdatera. Det förväntar sig våra gäster, särskilt alla så kallade "foodies" som kommer från hela världen bara för att äta här!

Det låter som en enorm press... Men ni har bara en meny?

- Ja, fast vi byter den varje dag. Eller rättare sagt, vi byter ut vissa rätter. Meny är i ständigt rörelse, kan man säga.

Förutom extra stor press, vad betyder en utmärkelse som den ni fick nu senast – att vara världens tolfte bästa restaurang?

- Det betyder jättemycket, eftersom vi nu får ett ännu starkare internationellt stöd. Dessutom visar ju guider och utmärkelser av alla de slag vilka restauranger som är på väg upp – och ner. Och de flesta vill ju gå på restauranger som har lyft sig...

Men inte nog med "lyckokastet" Frantzén, nu har du öppnat tre ställen till i Gamla stan. Berätta.

- Restaurangen The Flying Elk är min tolkning av en engelsk pub, lite som "lokala krogen i Kungsängen", fast med engelsk prägel då. Restaurangen flankeras av vinbaren Gaston och cocktailbaren Corner Club. Dryckesfilosofin är enkel och opretentiös och stilmässigt är Corner Club inspirerad av 60-70-talets klubbscen i London - med bra barhäng.

Löper det någon röd tråd mellan dessa nyöppnade ställen och Frantzén?

- Nej, det gör det inte, förutom att allt jag gör måste hålla en viss nivå och kvalitet. Det är helt olika prisbild mellan The Flying Elk och Frantzén, så du får ju ha olika förväntningar.

Men min paroll är att du ska få extremt mycket kvalitet för pengarna! Även en fish & chips går ju att tillaga ypperligt.



Vad skulle du säga är hemligheten bakom väl tillagad mat, oavsett prisklass?

- Råvarorna och temperaturen. All fantastisk teknik och duktiga kockar till trots, så spelar det ingen roll om inte råvarorna är bra. Och det räcker inte med att "en hummer är en hummer". Den smakar inte alls på samma sätt om den kokats samma tid, men i olika temperaturer.

Och vad är hemligheten bakom dig som person, att just du har lyckats slå dig fram så bra i denna tuffa bransch?

- Det är väl mest min bakgrund. Åren utomlands på flera internationella stjärnkrogar var en fantastisk skola och bra grund. Sedan betyder självklart mitt duktiga team och min personal väldigt mycket!

Melker Andersson är en annan duktig kock som också har etablerat sig i Gamla stan. Hur ser du på den konkurrensen?

- Jag ser honom inte som någon konkurrent, utan tycker bara att det är bra att vi är flera seriösa krögare som tillsammans – äntligen! - sätter Gamla stan på den gastronomiska kartan. Vi är mer kollegor än konkurrenter, tycker jag. Uppenbarligen finns det en marknad för oss, för vi har ju fler gäster än vad vi kan ta emot...

*Den exklusiva puben The Flying Elk är bara ett av Frantzéns nya tillskott på krogparnassen vid Mälartorget i Gamla stan.
Foto: Martin Botvidsson, ©The Flying Elk*

FAKTA:

Björn Frantzéns imperium i Gamla stan

Stjärnkocken och krögaren Björn Frantzén äger och driver den prisbelönta lyxrestaurangen Frantzén i Gamla stan. Tidigare hette restaurangen Frantzén/Lindeberg, men den första maj i år fick den sitt nuvarande namn, då konditorn och delägaren Daniel Lindeberg lämnade restaurangen och företaget.

Frantzén öppnade 2008 och har tilldelats flera prestigefyllda nationella och internationella priser. 2009 fick restaurangen en första stjärna i ansedda Michelinguiden och 2010 en ytterligare. Samma år tilldelades restaurangen också priset Årets Krog på Restauranggalan och nyligen utsågs den till världens tolfte bästa restaurang av den brittiska tidningen Restaurants. Vill du boka bord på Frantzén så måste du vara ute i god tid, eftersom det alltid är fullbokat. Borden släpps dock två veckor i förväg hela tiden.

Under våren 2013 växte verksamheten ytterligare då Björn Frantzén öppnade The Flying Elk, Gaston och Corner Club, samtliga i Gamla stan.

Delägare till alla ställen är finansdrottningen Antonia Ax:son Johansson.

Text: Eva-Lotta Sigurdh