

Färingsö – ett andningshål

NÄR HAN INTE RESER ÖVER VÄRLDEN ELLER FAR SOM ETT JEHU MELLAN MÖTEN OCH RESTAURANGKÖK HÄR HEMMA, FÖRSÖKER STJÄRNKOCKEN OCH KRÖGARKUNGEN MELKER ANDERSSON SAMLA KRAFT OCH ENERGI PÅ LANTSTÄLLET PÅ NATURSKÖNA FÄRINGSÖ. FAST ÄRLIGT TALAT HAR DET INTE BLIVIT SÄRSKILT MYCKET AV DEN VARAN ÄN SÅ LÄNGE. MED DET SENASTE TILLSKOTTET TILL KROGIMPERIET, MS VOON SOM SNART SLÅR UPP PORTARNA, RÄCKER TIDEN HELT ENKELT INTE TILL. TEXT: EVA-LOTTA SIGURDH | FOTO: GUSTAV KAISER

JUST NU ÄR DET ALLTSÅ extra bråda dagar. Att öppna restaurang - eller "bar med mat", som han beskriver det asiatiska nytillskottet *Ms Voon* på Sturegatan - är inget man gör i en handvändning. Förberedelserna har varit rigorösa, för som han säger:

- Om man öppnar ny krog i Stockholm så är det kört om det inte är fullt dag två.

Ms Voon riktar sig till en mogen publik, som prioriterar komfort och stämning framför glam och röj. Ett alternativ till alla ungdomshak runt Stureplan, med andra ord.

- Det här är ett ställe jag själv kan tänka mig att gå till...

Och så sent som i juni tog han över gamla anrika Villa Godthem på Djurgården, som total renoverats och öppnats i ny tappning. Även detta ett jätteprojekt, som krävt – och fortfarande kräver – fullständigt fokus och engagemang från både honom själv och ständige vapendragaren och kompanjonen

Danyel Couet.

Fullt ös, alltså...

Men som tur är njuter Melker Andersson när det blåser som mest. Att jobba mer eller mindre dygnet runt och vara som han säger "mitt i skiten" tillfredsställer hans rastlösa och energiska själ.

- Jag är ingen sitta-på-landet-och-hålla-i-handentyp, konstaterar han krasst.

Fast lite mer tid för sådant – eller för att åtminstone hinna insupa den underbara utsikten han har över Mälaren – skulle han definitivt må bra av, erkänner han... Men det får bli – sedan!

Varför just Färingsö?

- Det är mycket lugnare här än ute i skärgården och jag tycker om den "mjuka" naturen vid Mälaren. Dessutom gillar jag inte bilar och stora städer.

Nej, trots sitt pulserande restaurangliv i Stockholm city och permanentbostaden där (för när- »



MELKER ANDERSSON I KORTHET

ÅLDER: 49 år | **FAMILJ:** Särbon Katarina, barnen Tyra, 15 och Neo, 2 1/2 | **BOR:** I lägenhet i Stockholms city, har lantställe på Färingsö

FÖDD: I Bollnäs | **RELATION TILL BROMMA:** Färingsö och tidigare permanentboende i Södra Ångby.

AKTUELL: Öppnar inom kort restaurangen Ms Voon på Sturegatan och tidigare i somras Villa Godthem på Djurgården.

YRKESBAKGRUND: Flerfaldigt prisbelönad kock, krögare och innovatör, kokboks författare och TV-profil, mest känd från "Melkers Krogakut", TV4.

IMPERIUM: Driver tillsammans med kompanjonen Danyel Couet restaurangerna Fredsgatan 12, SMAK på Restaurangen, Kungsholmen, Le Bar Rouge, Brasserie Le Rouge, Fjällpuben och nyförvärven Villa Godthem och Ms Voon.

FAVORITRÄTT: Pannbiff med lök och råörda lingon - tillagat med kärlek



JO, DET STÄMMER ATT JAG HAR ETT SVÄNGIGT HUMÖR OCH JAG TAPPAR LÄTT KONTROLLEN NÄR SAKER INTE FUNKAR. DET ÄR EN SVAGHET, JAG VET, MEN NU BÖRJAR JAG BLI FÖR GAMMAL FÖR ATT ORKA GÖRA NÅGONTING ÅT DET.



» hetens skull) så är han i själ och hjärta fortfarande mycket av en norrländsk lantis, född och uppvuxen som han är i Bollnäs.

- Jag minns hur jag avskydde de dryga stockholmarna som kom upp till Idre på sportlovet och trängde sig i liftköerna, trots att de inte ens kunde åka skidor!

Fast bäst av allt är ändå en kombination, tycker han numera. Natur och land, fast nära stan. Ännu ett skäl till att han vurmar för Färingsö och därför köpte sitt lantställe just där för drygt ett år sedan. Och också ett av skälen till att han redan tidigare varit bosatt i Bromma. För tio år sedan bodde han i flera år med familjen i Södra Ängby.

- Jag älskar funkishusen där, hela den tidsepoken och arkitekturen.

För den som inte vet så lär Södra Ängby vara världens största bevarade modernistiska villaområde.

Fler favoriter i Bromma?

- Ja, Ängbybadet med den härliga sandstranden är ett perfekt utflyktsmål, särskilt med barn. Där tillbringade jag många sommartimmar innan jag hade mitt lantställe.

En annan fördel med Bromma är närheten till Bromma Flygplats, som han också tycker är lagom stor. Melker Andersson försöker alltid åka därifrån när han flyger inrikes och tycker att det känns befriande att resten av landet och världen ligger så lättillgängligt till.

Det enda han inte uppskattar är biltrafiken till och från Bromma. De ständiga köerna gör honom vansinnig och det är med ett sammanbitet leende han av denna anledning något försenad möter upp till intervjun på Färingsö.

- Om det bara vore lite närmare, så skulle jag ta moppen. Fast förresten, vattenskotern kanske kan vara ett alternativ!

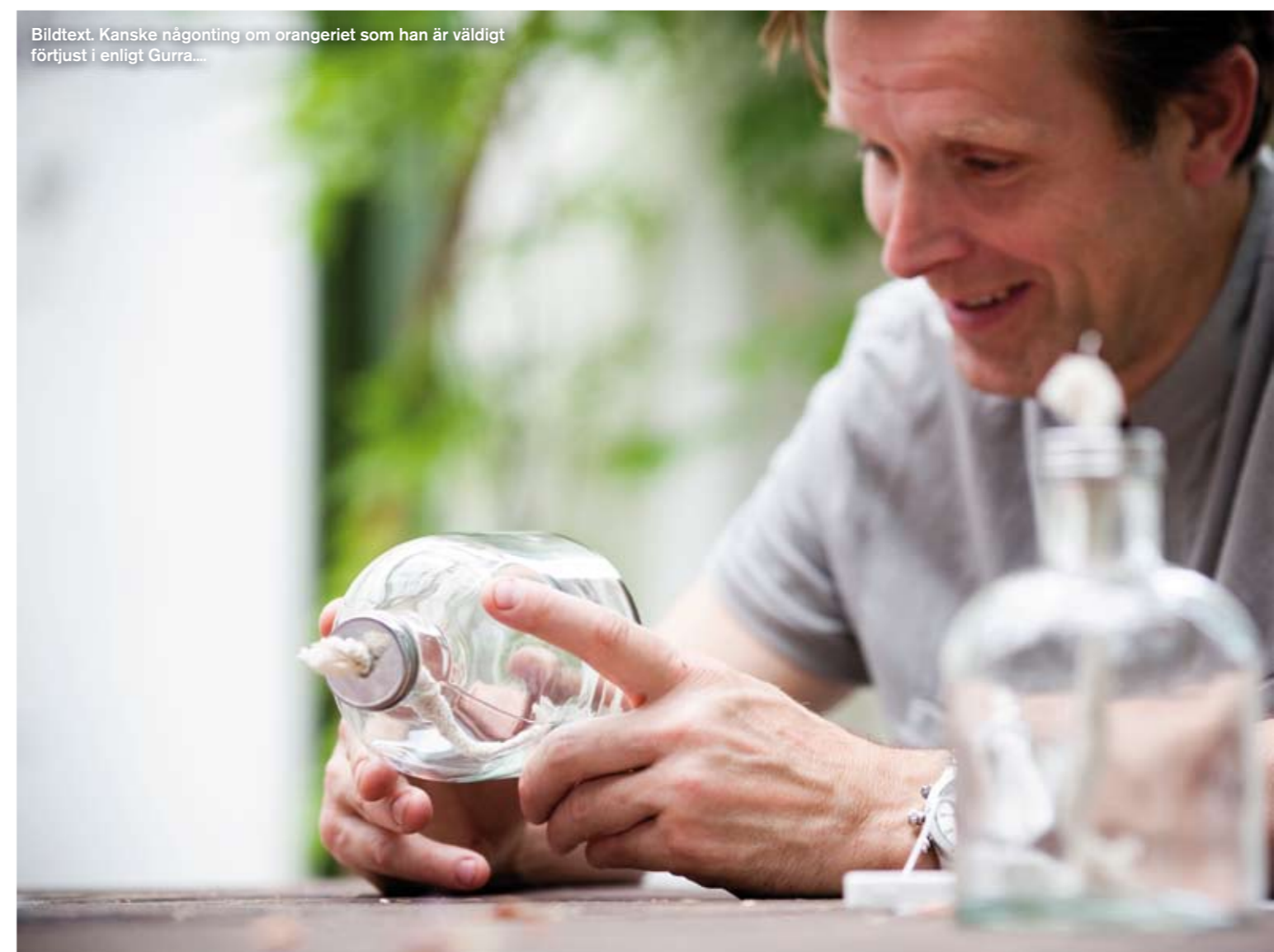
Idén får honom att skina upp och vips har den sammanbitne Melker Andersson förvandlats till en leende sjuver. En humörsvängning som för övrigt är ganska karaktäristisk för honom...

Ja, hur är du egentligen som person?

- Jo, det stämmer att jag har ett svängigt humör och jag tappar lätt kontrollen när saker inte funkar. Det är en svaghet, jag vet, men nu börjar jag bli för gammal för att orka göra någonting åt det, skratrar han.

Fast helt fel tycker han ändå inte att det är att »

Bildtext. Kanske någonting om orangeriet som han är väldigt förtjust i enligt Gurra...



» ta i och säga ifrån ibland ("men man behöver ju inte skrika"), särskilt som chef. Tvärtom menar han att många svenska ledare är för dåliga på detta.

- Det ska vara så jämlikt och trevligt jämt, men de anställda vill ha tydlighet!

Det viktiga är bara att visa respekt – och dem han själv respekterar skriker han aldrig åt. Som sin kompanjon Danyel Couet till exempel. De har aldrig varit osams, trots att de är väldigt olika som personer och absolut inte alltid kommer överens.

- Men då brukar vi hitta en kompromiss som gynnar oss båda. På det stora hela kompletterar vi varandra bra. Jag är visionären och Daniel bäst på detaljerna.

Vid sidan av det hetsiga humöret är det väl den enorma energin som är mest utmärkande för både yrkesmannen och privatpersonen Melker Andersson. Även här ser han både för- och nackdelar:

- Energin och också att jag är så självkritisk gör att jag får så mycket gjort och ständigt höjer nivån

på det jag gör. Samtidigt skulle jag önska att jag var bättre på att njuta. Det gör jag egentligen bara när jag åker längdskidor.

Fast du måste väl njuta av alla dina framgångar?

- Nej, inte alls. Det är bara full fart fram, säger mannen som av en ren tillfällighet hamnade i restaurangbranschen. Det där med mat intresserade honom inte alls i början. Han ville bara ha ett jobb som gick att kombinera med skidåkning i Alperna – och då verkade kockyrket bra. Tack vare sin talang och sin innovationsförmåga och tack vare inspirerande förebilder och läromästare i branschen samt ständig förkovran, både i Sverige och utomlands, har han dock som bekant lärt sig att både uppskatta och dela med sig av gastronomins excesser. Med råge!

Och hans måtto för att ge restauranggästen valuta för pengarna är alltid att gå till sig själv och fråga:

- *Hur skulle jag själv vilja ha min rätt om jag betalar 250 kronor?* 🍴