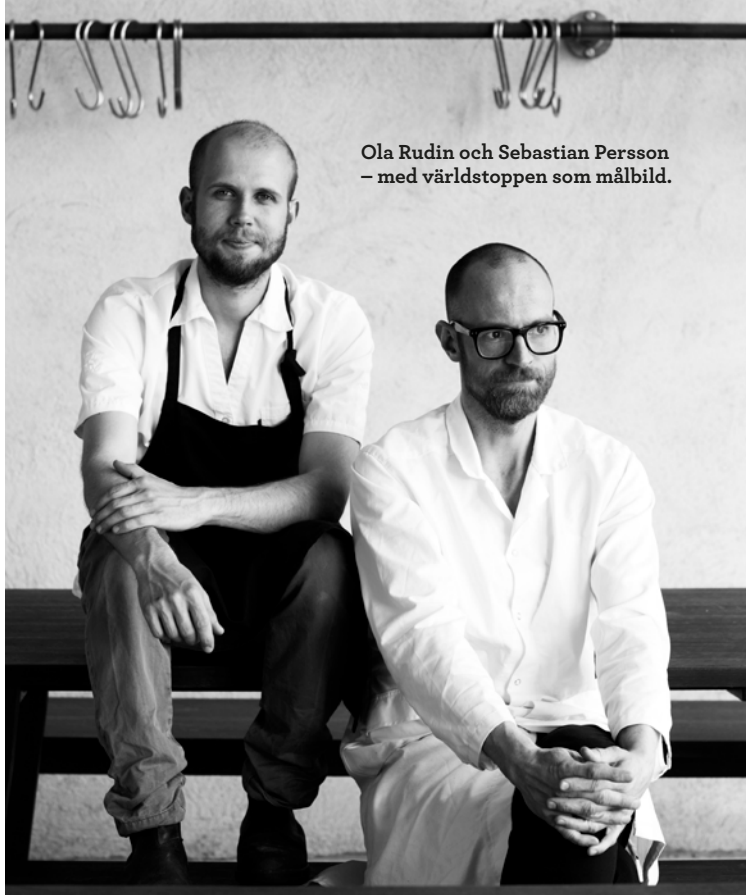


Ola Rudin och Sebastian Persson
– med världstoppen som målbild.



Milo Kalén – på
topplistan i ett kick.



Kaxiga Malmö

Helle Robetson
Forslund – säljer
marmelad med
fula ord.



Sveriges tredje största stad har gjort sig känd som en **dynamisk underdog** som lockar kreatörer. Här finns både attityd och modet att tänka nytt. Vi har träffat **matprofiler** som just nu bryter mark i söder.

TEXT LISA ISING FOTO TINE GUTH LINSE





Radarpär i köket. Ola och Sebastian har känt varandra sedan uppväxten i Åkarp.



Med råvarorna i fokus!



Välbesökt trots läget i hamnen.



Ola och kompanjonen sätter en ära i att servera och finnas bland matgästerna.

VÄRLDENS BÄSTA LUNCHKROG

Detta blygsamma lilla mål har kockarna bakom **Saltimporten Canteen** i Malmö industrihamn ...

Två av Sveriges främsta kockar – Ola Rudin och Sebastian Persson – är inte blygsamma. Efter bara en sommar med Saltimporten Canteen siktar de på titeln ”världens bästa lunchrestaurang” – och det är råvarorna som ska ta dem dit.

En enda rätt serverar de och matsalen är en betonglokal i Malmös industrihamn. Efter fine dining-krogen Trio har Ola och Sebastian definitivt lagt åttarätters-menyn och de vita dukarna åt sidan. Men fortfarande lagar de mat som gäster åker långväga för. Varje dag en ny rätt. En tallrik. Inget krångel. Inga namn på maträtter. Bara bra råvaror. Det kan låta såhär: flankstek/rotselleri/äpple/blekselleri eller oxe/pumpa/apelsin/mandel.

– Vi låter maten smaka som råvaran – och helst använder vi bara fyra råvaror i en lunch, säger Sebastian.

– Därmed inte sagt att det är enkelt, fyller Ola i. Med så få ingredienser måste man tänka till för att det ska hända något nytt. Hur kan man behandla lök så att den får samma värde som en klick löjrom?

Den ene talar långsamt, med eftertanke. Den andre levererar snabba one-liners. De kompletterar varandra, har fungerat länge i samma kök.

DET ÄR FREDAG eftermiddag och dagens 160 lunchgäster har fått sitt. Ännu en vecka är till ända. Utanför på kajen ligger Skuld, en gul lotsbåt, förtöjd. Längre bort syns den gamla påfarten till Tysklandsfärjorna – och åt motsatt håll samtidens landmärke Turning Torso. Det är i ett slags industriellt ingemansland som de har skapat sitt matmekka. Nästa veckas fem maträtter ska spikas.

– Vi utgår från det som finns. Just nu kött som lamm, oxe och fläskside. Rotsaker som selleri och rödbeta. Sedan börjar vi tänka smak, textur och det visuella. Det är så vi jobbar.

De kallar sitt koncept för ”en gryta och långbord”, ursprungligen ett nödvändigt ont. Efter åren med Trio ville duon ändra kurs och lämna det rigoröst nordiska konceptet som inte tillät så mycket som en citronklyfta i köket.

Ett helt år fick de vänta på den egna lokalen. Under den tiden inrättade de sig med tillfälliga kantin-restauranger i området: två vattenbad, några stolar, bord av Lecablock. Sedan i februari kör de med eget fullriggat kök, men tankarna från det provisoriska och enkla hänger kvar.

– Konceptet växte fram under året vi väntade. Det är nog därför det blivit så bra, säger Ola.

– Bra mat måste inte betyda vita dukar, säger Sebastian.

Numera vill de inte bli placerade i något fack alls. De lagar inte bara ekologiskt, inte bara vegetariskt, närodlat eller nordiskt. Friheten är viktig. Och råvarorna. Lokalen är enklast tänkbara med vitt kakel, långbord och slakterikrokar som rockhängare.

Och ”världens bästa”, hur var det egentligen med det?

– Tja, varför nöja sig med mindre? Det funkar ju för Oasis, så varför inte för oss, flinar Sebastian med tydlig ironi och ett uns allvar.

– Ett avskalat koncept som detta kräver närvaro och engagemang. Det finns alltid en morgondag. Vi kan aldrig leva på gårdagen – eller stänga och åka på spritresa efter en lyckad vecka.

Engagemanget sträcker sig även utanför den egna restaurangen. Tillsammans med andra stjärnkockar har de träffat branschens matproducenter. Velat skapa en dialog kring

vad som är bra kvalitet och vad som är okej produktionsvillkor.

NU ÄR DE på väg in i ett nytt projekt, Sea-U, där lokala fiskare och kockar tillsammans ska inventera skaldjur och fisksorter som finns i våra vatten men som ingen äter. Yrkesfiskarna vet vad som finns. Kockarna har öppna sinnen för att prova nya sorter. Tillsammans utbyter de erfarenheter.

– Det är helt sjukt hur mycket ätbar fisk som dumpas av yrkesfiskarna. Som kvalitetsrestaurang är vi en maktfaktor som kan påverka!

Det glimmar till bakom Sebastians glasögon. Det här är frågor som berör.

– Det är inte privatkonsumenten utan regeringen som måste ge ekonomiska möjligheter för de producenter som satsar på

kvalitet. Annars blir de utkonkurrerade av lågprisjättarna. Staten måste ta tag i detta, subventionera om så behövs, säger han och får medhåll av sin kollega.

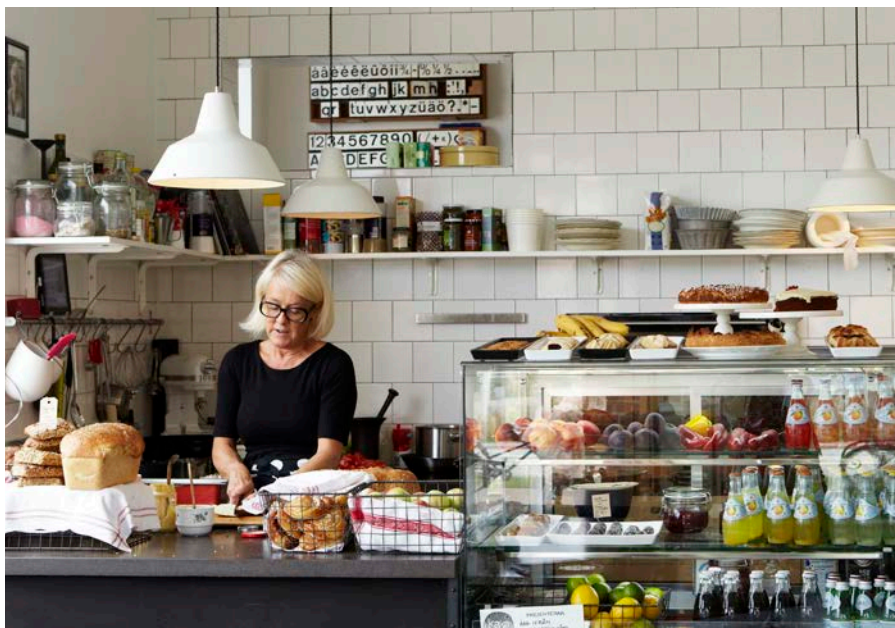
– Och ”rödlistad” fisk – vad är det för dubbelmoral? Det är väl bara att förbjuda!

De bladdrar nyfiskt i ett ex av Äkta Mat och funderar över underrubriken ”från grunden på lokala råvaror”. Det är tydligt att deras eget koncept ligger i tiden, men de är inte rädda för att de ska bli hyllade intill menlöshet.

– Ingen risk, man har ändå sitt eget driv, med eller utan titeln ”världens bästa”.

– Vi lagar mat som Roy Andersson gör film. Han har världsrekord i omtagningar och gör det aldrig lätt för sig. Det gör inte vi heller. 

Saltimporten Canteen ligger på Hullkajen, Grimsbygatan 24 i Malmös frihamn. Läs mer på saltimporten.com eller följ dem på Facebook. 



Med hjärtat på rätta stället. Milo lagar mat med kärlek. I köket, uppe till vänster, ett inramat porträtt av mamma som övervakar med varm blick.



Brödet som tagit sig in på topplistan.



Värd en omväg – hörnlokalen på Limhamn.

PRISAT KAFÉ

Framgång tar tid. Normalt. För **Kaka på kaka** i Limhamn tog det sex veckor.

Det dröjde inte mer än sex veckor förrän Milo Kalén hamnade i White Guide med sitt nystartade kafé i Limhamn – och därmed på listan över Sveriges bästa kaféer.

Anledningen är solklar. Motiveringen lyder: "Hos Kaka på Kaka görs inget för att man måste. Här gör man det för att man vill, för att man inte kan låta bli (...)"

De sju kaksorterna är bakade med mer än kärlek, hallonsylten till grottna är självklart lika hemlagad som allt annat som serveras.

What's worth doing – is worth doing well! Passion och attityd i lyckosam förening. Milo tar dock utmärkelsen med ro.

– Det är självklart jätteroligt med uppskattning, men ska jag vara ärlig så betyder det ännu mer när någon säger typ "Du bakar till och med godare bullar än min mamma". Det är den bästa belöningen! ☺

Kaka på Kaka ligger på Tegnergatan 25A i Limhamn i Malmös södra delar. Milo och hennes kafé kan man också följa på Facebook, sök på kaka på kaka.

VILKEN JÄVLA MARMELAD!

Kan man sälja **konserverad sylt** med svordomar?

Ja, det kan man. I Malmö.

Rätt jävla ekologiskt, helt närodlat & fan så hemkockt! Under den devisen har Malmö-designern Helle Robertson Forslund dragit i gång en marmeladfabrik, lika full av attityd som av svordomar.

Idén är att laga marmelad av frukt som andra inte hinner eller gitter plocka. Och alla vill ha den! På kort tid har hon skapat sitt varumärke Den Jävla Marmeladfabriken. Att hitta fruktdonatorer har inte varit svårt och marmeladen kokar hon på gehör.

– Det är så enkelt att du skulle kunna göra det själv – om du bara inte var så jävla lat, skrattar Helle som svär precis lika mycket som varumärket antyder.

Till vardags driver hon modemärket Robert & Blad, men hon har alltid brunnit för frågor som återbruk och hållbarhet. Rent förbannad blev hon när hon insåg att folk låter frukt och bär i sina trädgårdar ruttna bort – för att sedan köpa marmelad och sylt i affären.

– Jag är patologiskt mån om att ta tillvara och nu ligger mina tankar helt tätt i tiden.

Plommon, whisky, kanel. Rabarber och rosmarin. Klarbär, rödvin och mörk choklad. Det är gott om kreativa smaker i sortimentet. Tillagningen sker helt utan tillsatser – i återvunna oliv- och senapsbucar.

Omgivningen tycks älska idén, inte minst för att Helle cyklar mellan sina olika frukt- och burkdonatorer.

– Visst kunde jag köpa färdiga burkar hos en grossist, det skulle säkert till och med vara billigare – men det är inte det som är grejen, säger Helle. ☺

Kolla Facebook: DenJavlaMarmeladfabriken.



Helle lagar sött på burk
– men hennes egen image
är mindre sockersnäll.

