

SMAKEN AV SMÅLAND

Veien fra suiten til smaksopplevelsene er kort på PM & Vänners nyåpnede gastrohotell.

TEKST VEGARD STORBRÅTEN ØYE FOTO ODA BERBY
Växjö, Sverige

– **VI ER EN RESTAURANT** som har åpnet hotell, ikke et hotell som har åpnet restaurant. Det er en vesentlig forskjell, sier Per Bengtsson (47), kreativ leder, medeier og etablerer av PM & Vänner.

I 22 år har PMs prisbelønte restaurant, Matsalen, lokket gjester til den svenske byen Växjö i hjertet av Småland. Nå skal gjestene også få sove søtt etter maten. I mai åpnet det gründerne selv kaller Skandinavias første gastrohotell. Med en uredde svenske, 110 tonn kalksten fra Öland, geiten Astrid og et bankhvelv fullt av vin mener PM å ha funnet suksessoppskriften.

Tilbake i solveggen ved PMs egen uteservering, midt i Storgatan i Växjö, sitter den kreative hjernen bak det hele, Per Bengtsson.

– Hej, tjenare, sier forbipasserende.

Alle i Växjö virker å kjenne Per Bengtsson og PM – og omvendt.

– Vi er en del av byen, og byen er en del av oss. Det har den alltid vært, sier Bengtsson.

På bordet foran ham ligger weekendutgaven av Dagens Industri. I den gjemmer det seg en ennå ulest anmeldelse av det nyåpnede hotellet. Bengtsson sitter med et »

PM & VÄNNER

STARTET i 1992 av Per Bengtsson og Monica Carlsson. Derfor PM.

KONSERNET inkluderer i dag blant annet hotell, restaurant, bistro og bakeri.

NETT pmrestauranger.se

1 **NÆRMAT.** Smålands natur gjenspeiles i rettene.

2 **KASSEKUNST.** På vei mot vinkjelleren er vegger tapetsert med vinkasser.

3 **DUKKERT.** Bassenget på taket holder 26 grader.

4 **FRA ASTRID.** Fersk ost sorbé fra geita Astrid.

5 **LPKALT.** På rommene er det meste fra Småland.

6 **SELVPLUKK.** PM har egen grønnsakshage midt i Växjö sentrum.









Så godt som alt her inne er fra Småland og Sverige, bortsett fra en koreansk tv, litt dansk lakris og noen franske viner

JESPER ROGNFALL markedsjef

PER BENGTSSON

KREATIV leder og medeier i PM & Vänner. **ALDER** 47 år.

BAKGRUNN fra økonomistudier og som kokk i Bordeaux.

ETABLERTE PM & Vänner i 1992. Han har vunnet en rekke hederspriser for sitt arbeid, deriblant kåret til Årets restauratør av restaurantransjen i 2009.

1 **DISKRET.** PMs hovedkvarter ligger midt i Växjös gågata, med en ganske anonym fasade.

2 **MICHELINMÅL.** I den nye, nordiske Michelin-guiden neste år håper de å kapre én stjerne.

3 **MANNEN BAK.** Per Bengtsson er etablerer, medeier og kreativ sjef hos PM & Vänner.

4 **SØTSAKER.** PM har eget konditori, som i år ble kåret til Sveriges beste.

5 **SYKKELSAFARI.** Kjøkkensjef Morgan Giraud elsker å sykle opp til deres egen kjøkkenhage og hente ferske råvarer.

6 **GOURMET.** Glasert svineribbe med karvesaus, rabarbra, variasjon på gulrot og løpstikkepuré.

» glass knusktørr hvitvin, og drar fingrene gjennom den mørke bakoversleiken. Rolig begynner han å bla i magasinet. Hva blir dommen?

KORTREIST DESIGN. Fra gågaten er det lite som avslører at PM & Vänner huser hotell, spa, bistro, gourmetrestaurant og en enorm takterrasse med eget svømmebasseng og baren Tak. I tillegg har de et eget bakeri nede i gaten. Det nye hotellet har 74 ulike rom og suiter, hvor matfilosofien – lokalt og kortreist – gjenspeiler seg i design og interiør.

– Så godt som alt her inne er fra Småland og Sverige, bortsett fra en koreansk tv, litt dansk lakris og noen franske viner, sier markedsjef Jesper Rognfall med et smil.

Arkitekt og designer Jonas Lindvall fra Malmö har fått slippe seg løs. På gulvene er det heltre eik fra Smålands mørke skoger. Det mest særegne og iøynefallende materialvalget er derimot 110 tonn av den ti tusen år gamle kalksteinen fra Öland, som brukes på alt fra bad og korridorer til den 12 meter lange bardisken. Og selv om Ikea-gründer Ingvar Kamprad er både stamgjest og smålending, er her ingen Ikea-møbler å se. Hotellet har, med godkjennelse av Carl Malmstens stiftelse, fått reproducere 150 stoler av modellen Konsert, som ble utviklet i 1923 til innvielsen av Stockholms konserthus. Sengene er fra nabo byen Alvesta, mens alt fra mønster i dusjvegger til glass og bestikk er designet av Ingerd Råman, Sveriges grand old lady innen design, som også sitter i PM & Vanners styre.

LOKALPATRIOTISME. Året er 1992. Per Bengtsson og studievenninnen Monica Carlsson, derav navnet PM, studerte økonomi.

Kjærligheten deres til mat var større enn den til tall. Det samme var drømmen om å starte noe eget. De hoppet av studiene, kjøpte en nedlagt pizzeria og innredning fra loppemarked. De var i gang.

– Vår beliggenhet her i Småland har vært en stor styrke. Vi har fått ruge i fred. Hadde vi vært i Stockholm hadde vi nok blitt fristet til å løpe etter trender og tendenser, sier Bengtsson.

I dag har de 70 ansatte, tre spisesteder, bar, eget hotell og en årlig totalomsetning på over 60 millioner kroner. De har også bygd opp sitt eget konditori og bakeri, Bröd & Sovel, som ligger rett ved hotellet, i samme bygg som en ærverdig gammel kino. De ble kåret til «Sveriges beste konditori 2014» i svenskenes White Guide. PM har i år også fått utmerkelsen for «Årets vinopplevelse» i samme guide.

Den gastronomiske filosofien om det kortreiste er ikke lenger ny, men PM & Vänner er som pionérer å regne. Bengtsson var lei av å løpe etter andres trender, eller kopiere det spanske og franske kjøkken.

– Da jeg fløy over Småland en sommerdag i 1994 så jeg tre ting: skog, sjø og eng. Dét skal PM gjenspeile i form av råvarer og lokal tradisjon, tenkte jeg.

Siden den gang har det smålandske kjøkken vært deres revir. Med seg på laget har de fått en bataljon med lokale bønder, jegere, sopplukkere og geiten Astrid.

SALATMESTEREN. – Gjør klar kalde skjeer og sett frem isbitene, kommanderer sjefkokk Anders Lauring.

Oppvekst i Danmark, en 14 år lang mellomlanding på Bagatelle og Kastanjen i Oslo, og nå Småland har satt sine spor, også i språket. »



» Lauring står konsentrert ved den blankpussede marmorbenken i hovedkjøkkenet. Klar for å montere en dessert med geitost fra Astrid. Forsiktig former han ferskostsorbé på to skjeer, og avslutter med et lett strø smørstekt rug og havsalt. Retten er en del av deres niretters sesongbaserte smaksmeny «Skog, eng og sjø» i fine dining-restauranten, Matsalen.

– Växjö er et fantastisk distrikt med tilgang til varierte og gode råvarer. Det eneste jeg savner er skalldyr, sier Lauring.

Restauranten har egne jegere, spesialiserte sopp- og urteplukkere og bønder som personlig kommer og leverer grønnsaker. En av dem er Sven Erik Kastebrikk på Sjöviksgård, PMs hoffleverandør av salat og spirer. Verneskene hans trasker gjennom gårdens mange drivhus og grønnsakshager med 40 ulike sorter salat. Underveis peker og forklarer han, klager litt på været og skryter av vekstene.

– Hemmeligheten er gode frø, riktig jord, en dose kjærlighet og litt ugress, sier han lurt idet han løfter på capsen og klør seg i hodet.

– Og selvfølgelig er alt helt økologisk. Hva er vel vitsen med kortreist, hvis det bare er «nysprøytet nær deg»?

VINHVELV. Tilbake i Växjö sentrum trækker en hvit kokkejakke av sted på én av PM & Vänners nye sykler. 300 meter borte i gaten forsvinner den inn i bakgården til byens nedlagte fengsel. Der åpenbarer det seg en grønn oase. Det er PM & Vänners egen kjøkkenhage og drivhus med over 70 ulike sorter grønnsaker, bær og urter.

– Det er luksus å komme hit og fylle sykkelkurven med ferske råvarer. Her kan jeg gjerne gå og smake, lukte og plukke i timevis, sier kjøkkensjef Morgan Giraud.

Han setter seg ned på huk og plukker forsik-

» VINVERDENEN. I det tidligere bankhvelvet styrer den spanske sjefsommelier Rubén Sanz Ramiro.

VÄXJÖ
SVENSK by og kommune i hjertet av Småland. **HAR** 85.822 innbyggere. **NEXTJET** har flyrute mellom Oslo Lufthavn og Växjö Småland lufthavn. Avganger mandag til fredag. Flytiden er beregnet til 1 time og 15 minutter. Alternativt kan man fly til København og ta tog.

tig med seg en bunt rabarbra til kveldens dessert, i tillegg til litt løpstikke, timian og markjordbær. Kjøkkenet har også eget drivhus på hotellets takterrasse hvor de kan løpe opp og plukke.

Men man må vekk fra solrike urtehager for å finne PM & Vänners største skatt. Trykk på den mystiske knappen G i heisen, tast inn en hemmelig kode. I enden av betonggangen møtes du av en rød branndør, to låser, alarm og ny kode. Der, inne i et nedlagt bankhvelv ligger 20.000 vinflasker fordelt på 3200 etiketter fra hele verden.

Mellom arkivskapene står den dresskledde, spanske sjefsommelier Rubén Sanz Ramiro og jakter på viner til kveldens meny.

– Dette er en drøm å få jobbe med, og vi utvikler samlingen kontinuerlig, sier Ramiro.

PM & Vänners vinkart borer seg dypt inn Europas klassiske vinregioner, med en »



» rekke årganger fra mange av vår tids beste adresser. I tillegg er det stor bredde i utvalget av rødvin fra California og Østerrike.

-Har du noen vin-favoritter?

Ramiro nikker diskré, og peker mot et rustent gitterskap med hengelås fra forrige århundre.

-Der inne ligger de råeste vinene. Pris? Cirka 50.000 kroner per flaske.

STJERNEKLAR. Fra hotellets mørke kjeller til toppen og taket. Klorvannet spruter og plasker i den turkisfargede poolen idet en kvinne tar et par svømmetak over til den andre siden. Ved siden av ligger mannen og slikker sol. Sannsynligvis er dette det nærmeste man kommer Syden i Småland. Rett bortenfor er hotellets 450 kvadratmeter store takterrasse og baren Tak. Her går stettglass med musserende og cocktails i skytteltrafikk. Bak

den lange bardisken står barsjef Victor Hallberg og leker seg med shakeren så det rister i hans karakteristiske bart.

- En fatlagret cocktail? Her har vi blandet våre beste cocktails rett på fat av svensk eik og latt tiden gjøre resten. Sammen med is vi hugger fra egen isblokk lover jeg en ny opplevelse, sier Hallberg.

Lydnivået og stemningen er stigende.

Til tross for at klokken har passert midnatt,

Her har vi blandet våre beste cocktails rett på fat av svensk eik og latt tiden gjøre resten. Sammen med is vi hugger fra egen isblokk lover jeg en ny opplevelse

VICTOR HALLBERG barsjef

≈ **I FAT PÅ TAK.** Bak en 12 meter lang bardisk i massiv kalkstein fra Öland mikser barsjef Victor Halberg (t.v) fatlagrede cocktails til tørste gjester i takbaren.

er Per Bengtsson fortsatt på plass. Foran ham ligger hotellanmeldelsen brettet opp. Resultat: PM & Väners gastrohotell har fått 24 av 25 poeng, og er Sveriges beste hotell på Dagens Industris liste.

- Herregud, altså. Dette var utrolig inspirerende. Vi har jobbet døgnet rundt og virkelig trodd på dette. Da er det en lettelse at det settes pris på, sier Bengtsson.

Han lukker øynene, trekker pusten og drar hendene over ansiktet.

- Hva er neste drøm og mål?

- Det hadde vært veldig kult med et hotell i New York. Også hadde det vært gøy å få en stjerne i den nye, nordiske Michelin-guiden, sier Bengtsson og ler.

Det blir stille.

- Etter mitt syn har vi ikke kommet noe sted ennå. Ikke i det hele tatt. Dette er bare starten. **D2**