

rs.

TIPSA REDAKTIONEN
OM NYHETER

Anders Örnevall
tel 08-670 41 26
anders.o@mentoronline.se

MER AKTUELLT PÅ
www.foodnet.se

PÅ GÅNG

MOODiga krögare

I kvarteret mellan Regeringsgatan och Norrlandsgatan håller AMF Fastigheter på att skapa en ny form av mötesplats för den urbana konsumenten kallat MOOD Stockholm. Premiär blir det nästa vår.

På fyra våningsplan kommer butiker, restauranger och ett nytänkande serviceutbud att ta plats. B.A.R./LUX, F12 Gruppen och Vassa Eggen har signat som hyresgäster. Ingen av de tre restauratörerna vill dock ännu avslöja vilket koncept de tänker sig arbeta utifrån.

– Det känns väldigt spännande att få vara med och utveckla Stockholms kanske hetaste cityläge just nu. Kring det nya kvarteret håller en hel stadsdel i internationell klass på att växa fram. Samtidigt finns det väldigt få restauranger som håller tillräckligt hög kvalitet i närområdet vilket vi ser som en stor potential, säger B.A.R./LUX kreativa ledare, Henrik Norström.

– Området är stekhet, mängder av kontor och en stor ström av människor som passerar varje dag gör det till ett drömläge, säger Melker Andersson, F12 Gruppen.

– Vi har under en tid letat lokal i det här området för ett nytt koncept som saknats i Stockholm. Perfekt läge och perfekt lokal, säger Kristofer Sandström, Vassa Eggen.

aktuellt



Foto: Emir Sadic

Årets Bartender Henrik Jensen vann med Raspberry Lemonade som innehåller färska hallon, citron, Absolut Citron 2,5 cl, Saint Germain 3 cl, citronjuice 4 cl, sockerlag 1 cl. Hallonen muddlas i botten på ett highballglas, glaset fylls med krossad is. Övriga ingredienser skakas med is och hälls över. Glaset garneras med hallon, en myntakvist och en citronspiral.

Henrik är Årets Bartender

Det var 20 som tävlade i klassisk gren och sex i freestyle mixing (flair) när tävlingen Årets Bartender avgjordes den 27 mars på Grand Hôtel i Stockholm, en tävling som arrangerades av Sveriges Bartenders Gille.

Det var 28-årige Henrik Jensen som drog det längsta strået denna gång med sin sommar-drink Raspberry Lemonade.

– Det var både spännande och kul att tävla, särskilt med tanke på hur många duktiga kolleger som jag hade att kämpa emot. Det känns inspirerande att få representera Sverige i World Cocktail Championship i höst.

Men det finns en hake. Henrik måste frän och med nu träna i sitt hemmakök för arbetet på Grand Hôtels Cadierbar är slut. Numera har han sadlat om och jobbar som säljare på Tingstad AB som bland annat säljer barprodukter.

– Så en liten tå behåller jag i baryrket, skrattar Henrik. Anledningen till att jag byter yrke är min dotter Isabelle som är 3,5 år. Min sambo Petra, som jobbar som lärare, och jag har

kommit överens om att det bästa för familjen nu är att jag har ett "nio-till-fem-jobb". Det duger inte att jag jobbar till tre-halvfyra på nätterna, åker hem och går upp klockan sju för att skjutsa Isabelle till dagis. Det blir ingen kvalitet för någon av oss.

Henrik hann med 11 år i branschen varav de senaste sju och halvt åren på Grand. Det har varit några fantastiska år enligt honom och han har lärt sig otroligt mycket, inte minst socialt.

– Jag hoppade av gymnasiet som en blyg 17-åring och började i grovdiskan på Statt i Norrtälje. I baren började jag när jag fyllde 18 och det jobbet har definitivt utvecklat min sociala förmåga som jag kommer att ha nytta av resten av livet.

När träningen i hemmaköket blir för jobbig eller enahanda,

kan Solnabon Henrik alltid ta sig till Råsunda för att heja fram sitt favoritlag AIK. Och i höst börjar ju elitserien i hockey igen.

Fotnot: Årets flaitender blev för otroliga sjunde (!) året i rad Johannes Kinch och även om flair har gått ner lite i trendbarometern så fick han i år möta tufft motstånd men kammade hem segern ännu en gång.



Flairvinnaren Johannes Kinch tillsammans med tävlingens konferencier Sanna Bråding.