



Nr 2 2025

Pris 79 SEK

RESENÄREN

Resor Gastronomi Golf Skönhet Hälsa & Nöjen



Nina Jansdotter:
Dags för en sleepcation?

Tema: *Lev som en kung*

Lars Hector:
Chicago på Malmö Opera



Anders Eriksson
Leker livet varje dag



Alexander Olin
Guidar dig att
leva kungligt

Korsord - Vinn biljetter till Resemässan på Stockholmsmässan

Vinn balett- & operakväll och termalbad med boende för 2 i Slovakien



**Stort reportage
om SLOVAKIEN**



**Vinn lyxig
slottswEEKEND
för två på
RÅNÄS-SLOTT**



**Vinn voucher till
18-hålgolfbanan
BLACK STORK**

Hitta din lyxvåning och villa med Viktor & Fabian på Victory Stockholm

Rosa Bussarna

Vi har även 40 resor utan rosa buss med hotell

Vi är reseföretaget för dig som söker äventyr, gemenskap och upplevelser utöver det vanliga. Sedan 1970-talet har vi tagit med nyfikna resenärer världen över – både med våra klassiska rosa bussar och på resor utan buss, med hotellboende.

Vi erbjuder allt från vandringsresor, dansresor, yogaresor, båtresor och familjeresor till långresor genom Afrika, Asien, Sydamerika och Australien/Nya Zeeland – samt cykelresor (cykelresorna är för dig som är 50+).

Våra resor passar både yngre och äldre. Hos oss kan du upptäcka 40 unika äventyr med boende på hotell. På våra längre resor i Afrika och Sydamerika med rosa buss ingår även flera hotellnätter.

Det spelar ingen roll om du reser ensam eller med sällskap – hos Rosa Bussarna blir alla snabbt en del av den rosa familjen. Många hittar vänner för livet, och hela 60 % av våra resenärer väljer att resa med oss igen. Faktum är att över 1100 personer har gjort mer än tio resor med oss!

Vägen är viktigare än målet, och våra resor är fyllda av äkta äventyr, skratt och oförglömliga stunder – med eller utan rosa buss.

**Nu är det dags att börja packa!
Burfåglar har en längtan, de vilda flyger!**

Tfn 070-524 03 03 (alla dagar 09.00-23.30)

Välkommen till vårt djungelkontor på Upplandsgatan 44 vid Odenplan i Stockholm



Ethiopian
የኢትዮጵያ

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Störst på Afrika ca 70 destinationer. Bagage 2x23 kg.



Rosa Bussarna

DITT LIVS ROLIGASTE RESEÄVENTYR



Kina, Tibet och Nepal

24 mars 2026, 17 dagar, 44 900:-



Cykelresa i Vietnam 50+

2 november 2025, 19 dagar, 42 900:-



Cykelresa i Costa Rica 50+

23 januari 2026, 16 dagar, 46 900:-



Nyårsresa Maldiverna & Sri Lanka

27 december 2025, 17 dagar, 57 900:-



Nya Zeeland

15 januari 2026, 31 dagar, 61 900:-

Nya Zeeland och Australien kan kombineras 15 januari 2026, 69 dagar, 119 900:-



Australien

12 februari 2026, 41 dagar, 72 900:-

Det är hemsidans datum och priser som gäller. Resorna går ca samma tid varje år.

Fler resor och äventyr hittar du på rosabussarna.com

08-673 25 20 • info@rosabussarna.com • www.facebook.com/rosabussarna • [#rosabussarna](https://www.instagram.com/rosabussarna)

Rosa Bussarna: Anders Eriksson Travel AB har AAA i kredit-trovärdighet. Säkerhet är ställd enligt Resegarantilagen.





Rosa Bussarna

DITT LIVS ROLIGASTE RESEÄVENTYR



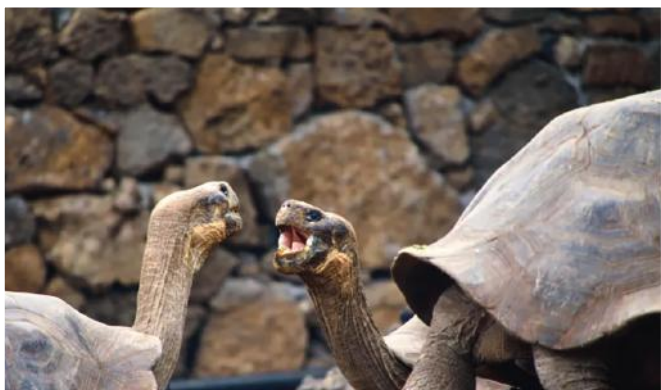
Bergsgorillor i Uganda och Rwanda

1 februari 2026, 18 dagar, 44 900:-



Bergsgorillor i Uganda

13 februari, 10 dagar, 40 900:-
24 juni, 10 dagar



Galapagos och Ecuador

12 november 2025, 19 dagar, 46 900:-



Nyårsresa i Colombia

27 december 2025, 15 dagar, 44 500:-



Brasilien, Argentina & Chile

med tillfälle att vandra i södra Argentina
17 januari, 49 dagar, 52 900:-
Resan kan delas.



Ecuador till Brasilien

via Peru, Bolivia, Paraguay och Argentina
20 november, 58 dagar, 56 900:-
Resan kan delas.

Ca 35 resor med hotell, fler resor på rosabussarna.com



Zimbabwe till Kenya

via Tanzania och Zanzibar

16 december 2025, 33 dagar, 44 900:-



Familjeresa med safari och Zanzibar

28 december 2025, 17 dagar, 39 900:-



Zimbabwe till Sydafrika

via Botswana och Namibia

16 februari 2026, 31 dagar, 47 900:-



Sydafrika till Kenya

via Namibia, Botswana, Zimbabwe, Zambia, Malawi och Tanzania, kan delas
20 november 2025, 59 dagar, 59 900:-



Julresa i Marocko

18 december 2025, 10 dagar, 24 900:-



Vårresa till Marocko

14 mars 2026, 15 dagar, 27 500:-

Välkommen till vårt djungelkontor på Upplandsgatan 44 vid Odenplan i Stockholm

Ethiopian – Störst på Afrika
ca 70 destinationer. Bagage 2x23 kg.

Ethiopian
የኢትዮጵያ

A STAR ALLIANCE MEMBER

Det är hemsidans datum och priser som gäller. Resorna går ca samma tid varje år.

Fler resor och äventyr hittar du på rosabussarna.com

08-673 25 20 • info@rosabussarna.com • www.facebook.com/rosabussarna • #rosabussarna

Rosa Bussarna: Anders Eriksson Travel AB har **AAA** i kredit-trovärdighet. Säkerhet är ställd enligt Resegarantilagen.





Rosa Bussarna

DITT LIVS ROLIGASTE RESEÄVENTYR



Filippinerna

5 mars 2026, 18 dagar, 47 900:-

Valhajar i Filippinerna, Bali och Indonesien

5 mars 2026, 17 dagar, 42 500:-

Bhutan, Bangladesh, Indien & Qatar – en resa för livet!

1 mars 2026, 24 dagar, 54 900:-

Välkommen till
vårt djungelkontor på
Upplandsgatan 44 vid
Odenplan i Stockholm





Cykelresa i indiska Kerala & Karnataka 50+

22 oktober, 15 dagar, 38 900:-



Yoga & Retreat i Rishikesh, Indien

20 november, 14 dagar, 25 900:-



Dansresa till Kuba med salsakurs

3 november, 14 dagar, 36 900:-



Finland och Norge (m bl Nordkap & Lofoten)

15 juli 2026, 19 dagar, 24 900:-

Under planering

- Karakoram Highway Pakistanska Himalaya hösten 2026
- Båtresa i Raja Ampat med Bali, Indonesien hösten 2026
- Franska Guyana - Suriname - Guyana - Tobago hösten 2026
- Flera Cykelresor • MC resor i Himalaya • Columbia
- Månen september 2050

Rosa bussarnas kommande äventyr väntar på att ta dig på en resa full av spänning och upptäckter! Vår passion är att göra varje resa unik och oförglömlig.

Saknar du någon resa? Kom in och låt oss tillsammans skriva en resa som du aldrig kommer att glömma!

Välkommen till våra kommande äventyr med Rosa bussarna.

Det är hemsidans datum och priser som gäller. Resorna går ca samma tid varje år.

Fler resor och äventyr hittar du på rosabussarna.com

08-673 25 20 • info@rosabussarna.com • www.facebook.com/rosabussarna • [#rosabussarna](https://twitter.com/rosabussarna)

Rosa Bussarna: Anders Eriksson Travel AB har AAA i kredit-trovärdighet. Säkerhet är ställd enligt Resegarantilagen.



An aerial photograph of a beach scene. In the turquoise water, two women are swimming. On the sandy shore, a group of people are sunbathing; some are lying on their backs, while one person is sitting up. A small inflatable boat is parked on the left side of the beach. The overall atmosphere is relaxed and summery.

RESE MÄSSAN

23 - 25 oktober på
Stockholmsmässan

**Möt över 60 utställare
Reseinspiration på resescenen
Unika rabatter och erbjudanden
Läs mer på www.resemassan.se**



Välkommen till #2 av Resenären!

Vad är det med kungligheter som fångar så många av oss? Drömmer vi alla om att leva ett rikt liv i pompa och ståt, boendes i ett slott och vackert vinkande till alla fans? Jag har alltid känt att livet är som en vacker saga där jag fått möjligheten att leva som en kung varje dag. Inte blev den känslan mindre stark när min släktforskande kusin Johan berättade att vi härstammar från Gustav Vasa i rakt nedstigande led.

Vad behöver du för att leva kungligt varje dag? Varför inte åka till Slovakien, landet som flyter av kungligt gott vitt vin, och leva som en kung där!

Missa inte Resemässan den 23-25 oktober på Stockholmsmässan i Älvsjö. RESENÄREN är en av utställarna och vi bjuder alla som kommer till vår monter på kungligt gott kaffe och varje dag har vi nya tävlingar med fina vinster för de som besöker vår monter!

Ett särskilt tack till Daniela Bezáková på Slovakiska statens turistbyrå Slovakia Travel i Stockholm som hjälpt oss med så mycket inför detta nummer!

Resenären #2 är din guide till att leva ett kungligt liv varje dag.

Vi önskar er en riktigt kunglig stund med vårt premiummagasin.

Vänligen,

A Olin
Alexander Olin
Chefredaktör



Om premiummagasinet RESENÄREN

Ansvarig utgivare: Alexandre Slussnäs

Chefredaktör: Alexander Olin alexander.olinson@resenaren.se

Vill du också annonsera i RESENÄREN?

Kontakta marknad@resenaren.se

Creative Director: Linda Karlsson linda@resenaren.se

Läs mer om RESENÄREN på www.resenaren.se

Prenumerera på RESENÄREN
www.resenaren.se/prenumerera



RESENÄREN

Innehåll

Reportage

Anders Eriksson leker livet varje dag	10-12
Ulriksdals slottsteater Confidencen	13-16

Gastronomi

Ät som en kung på Royal Bistro	18
Kungligt goda smaker på Diwan	19
Restaurangguide med kunglig touch	20-22
Kungligt goda recept	23-24

Lyxiga boenden

Victory Stockholm	25
-------------------	----

Resor, hälsa & skönhet

Kunglig eskapism i Frankrike	27-30
Sov kungligt gott	31
Flygplatslounger	32
Hurtigruten: Världens vackraste vår	34-37
TEMA: Kungligt goda viner i underbara Slovakien	38-56
Dana i Uganda	50-51

Heminredning

Inred som en kung	52-53
-------------------	-------

Golf & Nöjen

Von Fersens: Långfilm med kunglig touch	54-55
Premiär: Chicago på Malmö Opera	56-61
Vinn Termalbad med boende & mat	64-65
Vinn biljetter till Slovakiens Nationalteater	66-67
Vinn lyxig weekend på Rånäs Slott	68-69
Vinn voucher till golfbanan Black Stork	70
Korsord: Vinn biljetter till Resemässan	71

Annonsörer i #2

Rosa Bussarna	2-7
Resemässan	8
StyrkaMedia	17
Siw Malmqvist	21
Malmö Saluhall	26
Grekiska Grill & Bar	33
Tradingutbildning.com	49
Hotell Erikslund	62
Hotel Svea	63
Kralls Xmas show	72

Omslagsbild: Rånäs Slott



Rosa Bussarnas Anders Eriksson leker livet

TEXT: ALEXANDER OLIN

Vi har hört honom i Sveriges radio som sommarprataren den 23 juli, sett honom i romerska ringar på SVT:s Aktuellt och i tv-soffan på TV4. RESENÄREN fick en stund med legendariska Anders Eriksson, 82 år ung, som 25 gånger per dag hänger upp och ner i sina romerska ringar antingen på kontoret eller hemma.

Jag håller på att läsa din bok ”Rosa Bussarna och han som aldrig slutade leka”. Den är väldigt roligt att läsa och full av inspiration om just det här med att våga leva sitt liv. Det är något som du verkligen har gjort, som jag förstår, hela livet.

– Ja, 100%. Och jag fortsätter 25 år till.

Hur började allting? Hur kom idén med Rosa Bussarna?

– Jag jobbade länge inom hotell & restaurang innan. Jag var ju Sveriges yngsta hotelldirektör när jag var 24 år, för Ambasadör Savoy, ett stort hotell i Luleå. Jag är ju uppvuxen i hotellbranschen, i mina föräldrars hotell. Och sen så jobbade jag i tre omgångar på Operakällaren. Jag började som 18-åring när jag var elev. Det var en kille som hette Åke Söderqvist. Jag var som elev och jobbade i matsalen, och så frågade jag honom efter lunchen: ”Smakade det bra?” Då tittade han på mig och svarade: ”Jag kan varken svara ja eller nej på den frågan. För det fanns ingen smak alls.”

Jag är uppvuxen i Ånge och kom till Stockholm när jag var 18 år. Vi var åtta killar i Sundsvall som skulle åka jorden runt. Det var 1969. Vi köpte en gammal Scania-buss som var 13 meter lång. Vi inredde den för åtta personer, med åtta stolar och åtta sängar och så stod det ”Bagdad” längst fram på den. Men sex av våra vänner hoppade av, av olika anledningar. Någon hade fått ett jobb, någon hade träffat en tjej och så vidare. Så då var bara vi två kvar, Abbe och jag. Vi köpte 400 par träskor och åkte i väg. Det var den 5 juli 1969. Då var det många som ville lifta. Vi tog upp liftare som fick betala.

Jag minns att i Danmark tog vi upp tretton stycken. En del hade inte pengar och någon betalade med en klocka, en sov-säck eller ett tält.

Det var hippietiden på 70-talet, men Rosa Bussarna har aldrig varit hippie-resor, som många trodde.

Vi kom till Paris och körde ut från Paris på motorvägen som gick ner till Rivieran. Där stod det 300 liftare på en parkeringsplats, eftersom det inte var tillåtet att lifta på motorvägen. Vi tog in trettio stycken av dem som fick åka med till Rivieran.

Det tog en dag att åka dit. Det var åtta sittplatser och resten satt på golvet. Den dagen minns jag att det kom in 900 spänn. Det var väldigt mycket pengar 1969. Jag hade 25.000 kronor när jag åkte och 29.000 kronor när vi kom tillbaka, så resan kostade oss ingenting.

Diesel i Iran på den tiden kostade 3,4 öre litern. Så 1.000 liter diesel kostade 34 spänn.

Oftast ville de inte ha pengar när vi tankade utan hellre ett par shorts och ett par jeans istället. Vi tog upp liftare hela tiden. Vi lämnade av 22 personer i Istanbul. Det var folk överallt i bussen, på golvet, i sängarna och på soffan.

Det var väldigt roligt och ett bra drag i bussen. När vi kom till Indien fick vi ett telegram. Min kompis mamma hade dött. Det gjorde att vi åkte hem därifrån. Annars hade vi fortsatt från Calcutta till Thailand. Men vi åkte hem. Jag minns när vi kom hem mitt i vintern i januari. Det var 34 grader kallt.

Det var ett par som åkte hem från Indien. Hon var i sjunde månaden. Hon var från England och killen från Australien. Hon fick inte flyga. Så de skulle åka med bussen hem till Europa.

Som tur var fanns två amerikanska sjuksköterskor och en amerikansk barnmorska, som hade jobbat som volontär i Indien i två år med i bussen. Så vi stannade där i östra Turkiet. Det var minus 14 grader. Det tog fyra timmar, sen var det klart. När jag sätter mig längst fram och ska köra. Då ser jag en skylt 50 meter framför bussen som jag inte har sett förut. Där fanns en doktor och gynekolog. Så vi rullade fram dit och de två stannade där med barnet. Det sista hon sa när vi åkte var att hon skulle döpa tjejen till Scania efter bussen.

Den första utannonserade resan var året efter 1970. Tur och retur Indien för tusen spänn. Tre och en halv månad. Jag fick sju betalande och resten var liftare. Det gick väl ihop. Första resan köpte vi ju 400 par träskor på ett restlager. Det tjänade vi nästan 20 000 kronor på. Alla svenskar vi träffade utomlands sålde vi till. Jag sålde 80 par till en skoaffär i Saint Tropez. Det var väldigt spännande. Första resan var så rolig. Vi visste ingenting vad som väntade. Vi hade med oss en skruvmejsel och en skiftnyckel.

Sen startade du Rosa Bussarna och sen dess har det ju blivit hur mycket resor som helst till flera olika kontinenter.

– 1972 var den första lite större resan. Då var det två bussar med 40 personer tur och retur till Indien. Från 1975 till 1984 så hade vi tre bussar och 75 personer. Därefter körde vi i nio år i rad med fyra bussar och 100 personer i tre och en halv månad. Vi körde ner på sju veckor.

Sen stod bussarna parkerade i New Delhi i fem veckor. Då åkte en del passagerare runt själva. En del vandrade i Nepal. Sista veckan träffades alla i Goa, där vi solade och badade. Sen körde vi hem. För närvarande har vi 28 rosa bussar och 2 lastbilar. Våra resenärer är mellan 20 och 75 år. Jag är trött på att höra 60+:-are säga att de ska vänta ett år innan de börjar leva livet. Har du tid och råd, packa och åk iväg! Hälften av de som reser med oss reser ensamma, men blir snart som en stor familj.

Nu för tiden såg jag att ni ofta flyger direkt till destinationen och där väntar bussen.

– Ja, vi har tolv bussar i Afrika och fem i Sydamerika. Så man flyger ner, till exempel till Afrika. Där har vi olika resor mellan två veckor och två månader. Och vill man kan man åka första eller andra halvan, då är det fyra veckor. Den långa resan på två månader går från Sydafrika till Kenya genom sju länder. Afrikaresan har gått i 20 år.

Vi startar den 20 november i Sydafrika och kör till Kenya under åtta veckor (det går även att åka delar av resan). Sen vänder bussen i Kenya för en ny resa ner mot Sydafrika.

Vi har ju olika destinationer. Bergsgorillorna i Uganda och Rwanda är en av de populäraste resorna. Vi kör ju i alla världsdelar. 90% av dem som åker är svenskar, men alla är välkomna!

Åker du med på en del av de här resorna fortfarande?

– Jag brukar leda några resor själv. Jag skulle hellre vilja köra buss i Afrika istället för att sitta på kontoret. Jag är ingen pappersmänniska, så jag ska kanske försöka köra lite mera.

Jag såg på skylten utanför ditt kontor att man kan få tag på dig från 09.00 till 23.30 varje dag per telefon.

– Det stämmer. Idag kom det in två tjejer på kontoret. Jag frågade dem vart de ville åka. ”Vi vill inte åka någonstans. Vi har inte råd. Men vi vill tacka dig för allt bra du sa när du var sommarpratare”, svarade de. Så många har hört av sig. Och det kom in en tjej med fem rosor. ”Ska du på födelsedagskalas?” frågade jag. ”Nej”, svarade hon. ”Jag ska hit till dig. Jag har lyssnat på Sommar i P1 i 15 år och programmet med dig var det absolut bästa. Jag grät och skrattade.”

Du var nyligen med i direktsändning i Aktuellt kl. 21 på SVT.

– Ja, det var ju också en grej. Jag trodde att det var ett skämt först. De ringde och ville att jag skulle komma dit till studion samma dag och frågade om jag kunde ta med mig cykeln och cykla baklänges.

”Nej, studion är för liten”, svarade jag. ”Men jag kan ta med mig romerska ringarna.” ”Det går ju inte. Det är nio meter i takhöjd,” sa de. ”Vad är det med det?” svarade jag. ”Jag fixar spännband från Claes Ohlson.” Jag åkte dit och satte fast dem. Jag hängde dem på kanske två och en halv meters höjd. Då kommer det fram en tjej och presenterar sig som säkerhetschef. ”Vill du ha en eller två madrasser på golvet?” frågade hon. ”Madrasser?” frågade jag. ”Jag har hängt i trettio år, 25 gånger om dan. Jag behöver inga madrasser.”

Har du romerska ringar både på kontoret och i lägenheter?

– Ja, som tur är.

Om du är iväg på en resa, hittar du något ställe där du kan hänga och leka?

– På de gamla bussarna kunde man hänga i takluckorna, men det finns ju alltid något att hänga i.

Hur många länder har du varit i Anders?

– Jag har inte gått in för att räkna, men jag vet att det är cirka 130.

Och vilken är favoritstället?

– Jag tror att det är Himalaya, Pakistan, Ingen och Nepal. Jag har varit i Indien 84 gånger. Ett av mina favoritställen är Kashmir uppe i Himalaya, uppe i norra Indien.

Vad är det som gör det så speciellt där?

– Det är ett speciellt lugn där uppe. De där höga bergstopparna. Everest och Nepal och det området. Det är en dröm som jag har nu. Jag ska försöka komma iväg till Mongoliet och åka motorcykel i tio dagar i Gobiöknen. Och sen har jag en plan att kanske nästa vår eller höst försöka bestiga Mount Everest. Jag vet att det inte är enkelt, men jag har ju ett bra självförtroende och är i samma fysiska form nu som för 40 år sedan. Det enda jag behöver är tio stycken powerbanks så jag kan spela rock'n'roll hela vägen upp mot toppen.



Vad är ditt valspråk?

– Lev dina drömmar. You only die once, but you live every day!

Ulriksdals slottsteater Confidencen

TEXT: ALEXANDER OLIN

Ulriksdals slottsteater Confidencen, ursprungligen uppförd 1670 som ett ridhus, är Sveriges äldsta teater som är i bruk och Sveriges äldsta Rokokoteater, tretton år äldre än Drottningholmsteatern. RESENÄREN träffar Confidencens teaterchef Madeleine Onne, som berättar dess spännande historia.

FOTO: KUNGLIGASLOTTEN.SE

Lovisa Ulrika, skulle gifta sig med Adolf Fredrik, då kronprins av Sverige. Hon var syster till Fredrik den Store, stormakten Preussens kung. Hon var kulturell, van att umgås med Voltaire och konsten var viktig för henne. När hon till Sverige fick hon och hennes man bland annat Ulriksdals slott som ett av sina sommarslott.

– Hon skrev till sina vänner att det här landet var som en ”potatisåker”. Hon tyckte det var fruktansvärt jämfört med Bayern. En dag år 1753 såg hon ridhuset nära Ulriksdals slott och gick in och insåg att här ville hon göra en teater, berättar Madeleine Onne, chef för Confidencen.

Lovisa Ulrika hade svårt att hitta arkitekter för arbetet. Efter mycket om och men så hittar hon en arkitekt, men han blir sjuk och då blir det arkitekten Carl Fredric Adelkrantz som får hoppa in, samme Adelkrantz som sen ritade Drottningholmsteatern 1766. Innan dess ritade en första Drottningholmsteater som tyvärr brinner ner, innan den nya uppförs.

Lovisa Ulrika och Adolf Fredrik hade aldrig träffats innan de gifte sig, men hade ett gemensamt kulturintresse. Det var nog Lovisa Ulrika som bestämde sig för att bygga till en vindsvåning för att teatersällskapet skulle kunna bo där på sommaren.

– Hon tog hit Louis Gallodier, medlem av teatersällskapet Du-londel. De kunde ju dansa på den tiden också. Gustav III tog nog sina första steg här på den här teaterscenen.

Badin på Confidencen

Gustav III var son till Lovisa Ulrika och Adolf Fredrik och Sveriges tronarvinge. Av danskarna fick den unge Badin i present som Lovisa Ulrika tog till sitt hjärta och verkar ha givit mer kärlek än vad hon gav till sin egen son Gustav III. Gustav Badin, född cirka 1747, död 18 mars 1822 i Stockholm, var en

svensk hovtjänare (Kammermohr) och senare fosterson och betjänt hos drottning Lovisa Ulrika. Han var född slav och hans namn var ursprungligen Couchi, men han fördes som barn till Sverige och blev fosterson till drottning Lovisa Ulrika.

– Gustav III och Badin uppföstrades på samma sätt. Det visade sig att Badin var otroligt intelligent, en fantastisk dansör och en fantastisk fåktare. Han blev Lovisa Ulrikas förtroende och var den hon litade mest på. Badin har säkerligen också uppträtt på Confidencen.

1766 byggs Drottningholmsteatern. Efter det är Lovisa Ulrika och Adolf Fredrik inte längre lika ofta på Confidencen, för Drottningholmsteatern hade en djupare scen och kunde ta en större publik, men Confidencens verksamhet fortfor fram till att Gustav III sköts på Operamaskeraden.

Glömdes bort

– Då bommade man igen allting, man verkligen spikade för och sen glömdes framförallt den här teatern.

Efter det användes den till lagerlokal. Först var det kung Karl XV som ville göra om Confidencen till en jaktsuga med rustik renässansinredning, men planerna färdigställdes aldrig på grund av hans död. Så sen bara stod byggnaden där. Efter det användes den bl.a. som en telegrafstation, skola och som en lagerlokal.

1920 återupptäcktes både Drottningholms slottsteater och kungliga Confidencen av Agne Beijer. Då var Confidencen i ett så dåligt skick så man bestämde sig för att man bara kunde satsa på en teater och man renoverade upp Drottningholmsteatern. Så Confidencen sov en Törnrosasömn fram till prinsessan Christina hade Kjerstin Dellert på te en ruggig höst i mitten av 1970-talet. Då sa hon till Kjerstin ”jag har nyckeln till en teater här bredvid om du vill se den”.



**H.K.H. Kronprinsessan Victoria
är Confidencens beskyddare.**

FOTO: KUNGLIGA HOVSTATERNA

– Det ville Kjerstin och kände att det här ska jag ta hand om. Hon förstod säkert att det skulle bli svårt, men jag tror inte hon fattade hur svårt det skulle bli. Och hon kavlade ju verkligen upp ärmarna och bokstavligen städade bort spindelväv och smuts hela dagarna.

Det tog många år innan hon fick ekonomiska medel för verksamheten. Då byggde de upp en pytteliten scen och publiken satt på orangea plaststolar. Någon sommar lät även Kjerstin bygga upp en utomhusscen. För att få fler människor att känna till att den här teatern fanns så hade hon guidade visningar på dagarna och uppträdde sedan på kvällarna. Efter det stod hon och skurade toaletterna och städade och grejade där emellan.

Lovordar Kjerstin

– Kjerstin var helt fantastisk. Hon började läsa på om sponsring, som ju inte var särskilt stort i Sverige då, eftersom allting fram tills dess understöddes med stöd från staten. Hon fick tag i Peder Wallenberg, Anders Wall, Sven Hagströmmer och Sven-Philip Sörensen och några till. De fick alla sätta in en halv miljon var.

– De har troget stannat kvar i alla år sedan dess och stöttat teatern. På 80-talet åkte några av oss dansare tillsammans med en grupp musiker till USA med prinsessan Christina och hennes man. Prinsessan Christina och hennes man Tord hade samlat en grupp potentiella sponsorer där. Vi uppträdde på på något av de kända hotellen i Miami, med ett barockprogram för dessa sponsorer. Amerikanerna tyckte det var så fantastiskt att få frottera sig med prinsessan Christina att de senare reste till Sverige för att se teatern med egna ögon.

Så småningom fick Kjerstin ihop tillräckligt med pengar för att kunna återskapa den riktiga scenen på teatern. I början av 2000-talet fick hon Statens fastighetsverk att lova att de skulle lägga till lika mycket som hon fick ihop i gåvor från privata sponsorer för att restaurera Confidencenrummet.

Det mekaniska bordet

– Hon fick ihop rätt mycket, så det blev dyrt för Statens fastighetsverk och då hade hon äntligen råd att även återskapa bordet som Ulrika Lovisa hade på teatern. Bordet som med en vev-mekanik kunde sänkas ner så man dukade bordet nere i källaren, varefter så de som var i rummet ovanför kunde stampade i golvet och då vevades bordet upp färdigdukat.

Bordets sinnrika funktion gjorde att de kungliga kunde prata utan att någon annan lyssnade så man åt "en confidence" och slapp riskera att tjänstefolket, för att tjäna lite extra pengar, skulle sälja kungliga hemligheter. Lovisa Ulrika fick ritningarna till bordet av sin bror Fredrik den Store. När drottningen senare lämnade teatern och flyttade till Drottningholm så gjorde hon en kopia av bordet även där.

Madeleine Onne var med när Kjerstin startade verksamheten i modern tid. Efter avslutad danskarriär blev Madeleine ballettchef på Kungliga Operan och efter på andra teatrar i utlandet och var därför borta från Sverige i 15 år.

– Det är otroligt roligt att ha kommit tillbaka. Cirkeln är liksom sluten.



En livsstil att älska

Madeleine ser sitt yrke som en livsstil som man måste älska.

– Man orkar bara x antal år. Vi är bara två heltidsanställda och en på 75 procent. Det gör att nu på sommaren jobbar vi sju dagar i veckan. Vi håller på att jobba ihjäl oss ibland! Jag försöker gå tillbaka till Kjerstins grundtanke att Confidencen ska vara en teater för alla. I och med det så måste man ha en bredd.

– Vi har en musik- och operafestival här varje år som startades för sju år sedan. Dessutom har vi konserter av alla de slag, vi har till och med en jazzkonsert och dans. Och vi har stipendium också som delas ut årligen som heter Young Artist Program som ges till fyra sångare. Det är Anders Walls stiftelse som donerar pengarna så att de här unga sångarna kan få sina priser.

Nyligen blev kronprinsessan Victoria Confidencens beskyddare.

– Hon har precis tackat ja till det. Prinsessan Christina, har ju alltid varit involverad och är sedan många år hedersordförande i Vänföreningen och det ska hon fortsätta att vara. Det är man på livstid. Det är väldigt roligt att Kronprinsessan vill ställa upp, hon är en fantastisk människa och känns genuint intresserad. Så det är inte bara det att vi har fått en beskyddare, utan vi har fått ett tillskott av en person som bryr sig från hjärtat.

Behöver hjälp

Mycket har hänt sedan Kjerstin öppnade upp teatern igen för 40 år sedan och det är akut att byta alla de gamla strålkastarna.

Hur mycket skulle ni behöva för att kunna byta ut dem? – Ca två miljoner kronor. Det är två anledningar till att vi behöver byta ut de gamla strålkastarna. Det ena är att de nuvarande lamporna blir så stekheta, vilket är en brandrisk som heter duga. Sen äter de ju energi. Så om vi kunde byta allting till LED så skulle vi känna oss tryggare och vi skulle spara energi och vi skulle minska riskerna.

– Den som vill hjälpa oss med detta får biljetter till våra föreställningar, syns i all vårt tryckta material, på vår hemsida och ger man ett stort belopp hamnar man på vår skylt i entrén med sitt namn.

– Vi får årligen ett bidrag av kulturrådet och Region Stockholm och så har vi ett bra samarbete med Solna stad. Kulturskolan får en vecka på våren och en vecka på hösten på vår scen för sina avslutningsföreställningar för de som spelar instrument, de som sjunger, de som spelar teater och dansar. Jag tycker det är viktigt att ungdomar får komma in på en riktig teater. Man märker att de faktiskt fattar att det här är något unikt. Hur busiga de än är, så blir det allvar när de kliver in på scenen.

En gång om året gästas Confidencen av medlemmar ur föreningen Gustav Skål, alla klädda i vackra 1700-tals kläder.

Kjerstin är en stor förebild för Madeleine.

– Jag startade en dansgrupp när jag var 36 år. Det var mycket inspirerat av hur Kjerstin höll på. Jag lärde mig mycket av att se hur hon byggde upp hela organisationen. Nils Åke Häggbom, Kjerstins man, satt i juryn när jag var nio år och antogs till Operans Balettelevskola, senare dansade vi tillsammans och till sist blev Nils Åke min chef på Operan.. Per Artur Segerström, som var min kollega och ibland danspartner, håller i Confidencens vänförening. Alla vi som jobbar här är som en familj och det är verkligen en fröjd varje dag att gå till jobbet.





5 skäl att investera i animerad film

#1



Billigare än en säljare

Jobbar dygnet runt – utan lön eller ledighet.

#2



Förenkla. Förklara. Få fler ja.

Bra förklaring = bättre konvertering.

#3



Avlasta kundsupporten

Låt videon ta hand om standardfrågorna.

#4



Underlätta onboarding

Få full kontroll på budskapet – varje gång det ska läras ut.

#5

En investering med oändlig räckvidd

En explainer funkar lika bra på hemsidan, i sociala medier, i säljmöten, nyhetsbrev, offerter, onboarding, mässor, annonser, utbildning och partnerpresentationer.

Testa vår ROI-kalkylator – helt gratis

Ett enkelt verktyg – med insikter som sparar pengar.

Skanna mig!



Motion Graphics
STYRKAMEDIA

Ät som en kung på Royal Bistro

Kungliga vänthallen på Malmö Centralstation är numera en vacker restaurang i flera salar, alla utsmyckade med äkta mattor och vackra speglar och ljuskronor intakta från tiden som kungafamiliens vänthall med vackra målade tak från sent 1800-tal.

Restaurangen har fullständiga rättigheter och erbjuder både dagens lunch och à la carte, med ett stort utbud av både svensk husmanskost och finare rätter.

Kungliga vänthallen skapades ursprungligen för Oscar II och gjordes sedan om till Gustav V. 2009 var senaste gången den hade kungligt besök, då kronprinsessan Victoria väntade på tåget i 15 minuter. Restaurangen är ett måste att besöka för alla som vill äta som en kung!

Bistro Royal

Adress: Centralplan 1 211 22 Malmö

Telefon: 040-6855656

E-post: info@bistoroyal.se

Hemsida: bistoroyal.se



Kungligt goda smaker på Diwan

TEXT & FOTO: ALEXANDER OLIN

På Valhallavägen 153 på Östermalm i Stockholm finns pärlan restaurang Diwan, som i en påkostad vacker kunglig miljö serverar det bästa av två världar från både det indiska och persiska köket.

Ägaren Shahin Akbarmehdi, ursprungligen från Teheran, driver sedan 2016 Diwan med sin familj. På väggarna hänger kungliga porträtt från Irans storhetstid som monarki blandat med färgrik indisk inredning. De serverar både lunch och á la carte på kvällar och helger.

Ingen är bättre på att laga ris än iranier!

– Riset måste ligga i blöt. Det är en hel process. Riset har två till tre processer som börjar dagen innan det ska serveras. Vi gör det i vatten med salt där, riset får ligga i 24 timmar. Sen kokar vi det när det blir lite mjukare på låg temperatur. Till en del av riset tillsätter vi saffran och även ägg och yoghurt, berättar Shahin.



Kvalitetsmat

Det tar tid att laga riktig persisk mat. De behöver därför vara åtta till nio personer i Diwans kök för att få till alla detaljerna rätt.

– Det går inte att köpa färdigt. Allt måste vi göra själv. Vi måste ge liv till maten. Då kommer gästerna. Det är därför man kan äta här varje dag utan att tröttna. Det smakar hemlagat.

Diwans meny är riklig med allt från grytor och grillmat till kött, kyckling, fisk och flera vegetariska alternativ.

Deras kobidé-spett är gjorda av 90% oxkött och 10% lammkött för att få till den perfekta saftiga smaken.

– Vi har mycket catering också.

Kom ihåg att dricka te också när du är på Diwan. Receptet är från Shahins mamma och är ett speciellt kardemumma-te med kanel och nejlika, som serveras i Shahens kungliga porslin.

Iran är ett stort land med många olika sorters kök. I t.ex. norra Iran använder de mycket vitlök i maten. Nära golfen är det ett helt annat kök med starka kryddor och mycket fiskrätter.

Paradrätten

En av Diwans mest fantastiska rätter är Akbar Djojeh som består av en halv kyckling med Tahdig (Tahdig är en persisk maträtt som betyder "botten av grytan" och avser det krispiga, gyllenbruna riset som bildas i botten av kastrullen när man lagar ris), shiraz-sallad, myntayoghurt och granatäpplesås med valnötter. Rätten tar långt tid att göra så ett tips är att förbeställa den innan. Den rätten kan få vem som helst med blått blod att smälta varje gång när smaklökarna möter rättens alla underbara smaker.

Restaurangguide med kunglig touch

Få ställen i världen uppbringar fler restauranger med kunglig touch än kungliga huvudstaden Stockholm. Här är några av RESENÄRENS absoluta favoriter.



Ät som en nobless i Stadshuskällaren

De år du inte blir bjuden på Nobelfesten finns möjlighet att provsmaka maten på Stadshuskällaren. Här erbjuds alla Nobelmenyer som serverats från 1901 och framåt. Restaurangen ligger inrymd i Stockholms stadshus, där den årliga Nobelmiddagen dukas upp i Blå Hallen. Miljön i källarvalven är klassisk.

Adress: Stockholms Stadshus Hantverkargatan 1

Hemsida: stadshuskallarensthlm.se



Ät med alla dina sinnen på Frantzén

Frantzén är en fine-dining-restaurang på Klara Norra kyrkogata 26 på Norrmalm som uppmärksammats internationellt och tilldelats flera prestigefyllda priser. Frantzén blev 2018 den första svenska restaurang att belönas med tre stjärnor i Michelinguiden och fick sin tredje stjärna redan under första året efter nyöppningen. Frantzén fick en första stjärna i Michelinguiden 2009. 2010 tilldelades den som en av fyra restauranger i Norden två stjärnor. 2010 tilldelades restaurangen också priset Årets Krog på Restauranggalan.

Adress: Klara Norra kyrkogata 26

Hemsida: www.restaurantfrantzen.com

2013 blev restaurangen utnämnd till världens 12:e bästa restaurang av The World's 50 Best Restaurants. Den nyöppnade restaurangen placerade sig på plats 21 i 2019 års upplaga av topp 50-listan, som enda svenska restaurang. År 2021 blev Frantzén utsedd till världens sjätte bästa restaurang enligt World's 50 Best Restaurants. 2023 utsågs Frantzén till världens bästa restaurang av restaurangguiden La Liste. RESENÄREN kan inte annat än att hålla med. Frantzéns fasta meny kostar 5 500 kr per gäst, och de erbjuder både alkoholhaltiga och alkoholfria drycker. Samma meny serveras till både lunch och middag. Vård varenda tusenlapp för att få må som en kung!



EXK
Siw!

FRÅN MITT KÖKSBOARD

En ny bok av Siw Malmkvist

Boken *Från mitt köksbord* är en varm och personlig skildring av Siw Malmkvist, där hon delar med sig av sina egna målningar, från landskap och naturmotiv till familjeliv och hemmiljö.

Siws akvareller illustreras av anekdoter, nedslag, glimtar och fragment av minnen, tankar och funderingar – skrivna av hennes barn – vilka ger boken en sällsynt inblick i Siws liv framför och bakom kulisserna.



Finns i bokhandeln
eller på siwmalmkvist.se



Foto: Tina Axelsson



Operakällaren på Kungliga Operan



Operakällaren ligger i kungliga Operan på Karl XII:s torg vid Kungsträdgården. Hela restaurangen kallades från början "Terrassen" efter den stora friluftsservering Operaterrassen, som löpte runt halva Operahuset två trappor upp. Café Opera hette på den tiden "Operakafé" och har då som nu takmålningar av Vicke Andrén. Operabaren öppnades 1905 för att Operakällarens skulle kunna konkurrera med de intilliggande restaurangerna Hotell Rydberg och Grand Hôtel och en praktfullare inredning i tidens populära jugendstil hade inte skådats. Operakällarens Matsal har originalinteriör med väggmålningar, förgylld ekpanel, kassettak och takkronor. Med hjälp av stora speglar, nya möbler och armaturer moderniserades restaurangen 2005 av arkitekttrion Claesson Koivisto Rune.

Operakällaren är medlem i Les Grandes Tables du Monde - Traditions & Qualité - en sammanlutning av restauranger som anser sig höra till världens bästa. Operakällaren tilldelades 1998 en stjärna i Michelinudien och behöll den till 2010. Michelins nedgradering kom bara en vecka efter att White Guide å sin sida gett Operakällaren utmärkelsen "Årets Bästa restaurang - Totalupplevelse" och bedömt att den som en av 13 restauranger i Sverige håller "Internationell Mästarklass". I 2014 års upplaga av Michelinudien återfick Operakällaren en stjärna. Kökschef är Emanuel Tärnqvist. Under Tore Wretmans ledning blev Operakällaren en internationellt erkänd institution.

Adress: Karl XII:s torg

Hemsida: www.operakallaren.se

Restaurang Prinsen

På Restaurang Prinsen har konstnärer, kulturarbetare, affärsfolk, mediepersonligheter, kungligheter och andra stockholmare samlats sedan 1897. Här har böcker fötts. Här har kärlek uppstått. Här har konstnärer stöpt sina verk. Här har Hans Alfredsson berättat om Tage Danielsson och här har restauratörens familj fötts mellan stekpannor och grytor. Det är svårt att inte förföras av den tjusiga sekelskiftesrestaurangen med högt i tak, vackra träpaneler och konstfyllda väggar.

Till Prinsen går man för att äta och umgås i en klassisk men oprentiös atmosfär. I över ett sekel har Prinsen varit platsen för affärsmöten, familjehögtider, söndagsmiddagar och stammisträffar. Här finns ett hav av människor, krögare och händelser att ösa berättelser ur och på få Stockholmskrogar möter historia nutid så tydligt som här.

Adress: Mäster Samuelsgatan 4

Hemsida: www.restaurangprinsen.se



Kungligt goda recept

FOTO: Kungliga hovstaterna



Victorias Sandkaka

I Bernadottebibliotekets arkiv finns drottning Victorias (1862–1930) receptböcker, i vilka hon noterat sina favoritbakverk. Här är receptet på drottning Victorias "Sandkaka", som ser väldigt saftig och god ut trots namnet.

150 g smör

300 g (3 ½ dl) socker

130 g (drygt 2 dl) vetemjöl

2 tsk bakpulver

130 g (drygt 2 dl) potatismjöl

6 ägg

Det rivna skalet av 1 citron, väl tvättad

Saften av ½ citron

1 msk rom

Skorpmjöl

1 msk florsocker

Ställ en bunke i varmt vatten och vispa äggen tills skummet är fingervarmt. Tillsätt socker och mjöl växelvis, men spar 2 msk mjöl, som rörs ut med bakpulvret. Rör smöret mjukt och tillsätt det. Efter cirka 10 minuters vispning med elvisp tillsätts rommen, citronsaft och det rivna skalet, samt bakpulver blandat med mjölet. Smörj och ströa en bakform med skorpmjöl. Häll i smeten och grädda i 200° ugnsvärme cirka 45 minuter.



Sänk värmen till 150° och fortsätt grädda kakan cirka 30 minuter eller tills den släpper formen och har fått en vacker färg. Skulle ytan bli för mörk täcker man med smörpapper eller aluminiumfolie. Tag kakan ur ugnen och låt den svalna. Stjälp upp den på ett fat och pudra finsiktat florsocker över.

Receptet publicerades i boken 'Kunglig Taffel – till bords med Bernadotterna' (1986) av Inger Grimlund och Christine Samuelson.



Kungligt goda recept

FOTO: KUNGLIGA HOVSTATERNA



Tullgarnspaj

Under Gustaf V:s tid vid Tullgarns slott tillagades ofta en särskild Tullgarnspaj som åts i samband med jakt och utflykter. Receptet komponerades av den franske köksmästare Paul Arbin, som tjänstgjorde hos kungen från 1926 och fram till kungens bortgång 1950. Receptet publicerades i monsieur Arbins kokbok "Kungliga rätter" som utkom 1952 och som sammanlagt innehöll 400 recept. Här följer receptet på den omtalade pajen:

Receptet är beräknat för 8–10 personer

150 g smördeg
400 g spaghetti
200 g smält smör
½ liter tjock grädde
150 g riven parmesanost
150 g rivet, salt kött
2 ägg, vispade med 2 dl tjock grädde
250 g kalvbräss, stuvad i grädde och köttglace
200 g kokt eller stekt kyckling, hackad eller i tärningar
2 msk brässerad tomat
1 äggula
salt, peppar, muskot

Lägg en tunn skiva smördeg i botten på en eldfast form eller en metallform, ungefär 15 cm hög och 20 cm bred. Koka spaghetti-tin knappt färdig i salt vatten. Häll av vattnet och koka den sedan färdig tillsammans med 100 g av smöret, den tjocka grädden, salt, peppar och en nypa riven muskot. Lägg lite spaghetti i botten på formen och strö över riven parmesanost.



Lägg rivet, salt kött, några skedar av äggmassan, kalvbräss och lite smält smör ovanpå. Lägg därefter spaghetti och riven ost ovanpå. Fyll på detta sätt formen varvvis. Det sista varvet ska bestå av kyckling och tomat. Överst läggs en skiva smördeg som penslas med äggula.

Pajen bakas i ugn 20–30 minuter i 200° ugnsvärme. Fyllningen kan varieras med små kalv- eller fläskfiléer, biffar, olika färser, frikadeller och alla sorters fågel.

Karl XV:s kringlor



150g smör (rumsvarmt)
4 msk standardmjölk (jadå, grädde eller mellanmjölk funkar lika bra)
4 dl vetemjöl pärlsocker vatten
200°C - 15 min

Låt ingredienserna ligga framme en stund innan så de blir rumstempere-rade. Om du inte hunnit med det så vispar du matfettet mjukt. Häll sen i mjölet och sen grädden och arbeta ihop till en deg. Om du har en bakduk så kan du med fördel använda den nu. Dela degen i 30 lika delar. Rulla till avlånga rullar och forma till kringlor. Pensla med lite vatten och doppa i pärlsockret. Lägg upp på en plåt med bakplåtspapper och skjutsa in i ugnen i 15 minuter.



Victory Stockholm – bäst på uthyrning av lägenheter och hus i Stockholms mest exklusiva områden

När Victor Magnusson plötsligt drabbades av ett tungt sjukdomsbesked vändes hans liv upp och ner. Det som hade kunnat sluta i mörker blev istället början på något väldigt ljust. Mitt i kampen fann Victor en ny styrka inom sig och ett mer positivt förhållningssätt till livet och snart hade han besegrat sjukdomen. Det var då idén om att starta eget kom till.

Victor ville använda sin nytända livsgnista till att skapa något värdefullt. Tack vare mångårig erfarenhet och utbildning inom fastighetsvärlden var valet av bransch självklar, företagsnamnet likaså: Victory, en symbol för den stora segern. Strax därefter anslöt sig Victors barndomsvän Fabian till resan, och tillsammans med bolagets kunder har Victory Stockholm sedan dess växt till en självklar och tongivande aktör på hyresmarknaden. En ambitiös och genuin hyresförmedlare för att hitta och hyra ut bostäder i Stockholms mest exklusiva områden.

Kan ni berätta lite kort om er bakgrund?

Victor: Jag startade företaget i november 2023. Min pappa är fastighetsmäklare så han har sålt många hus, främst i Djurs-holm, i drygt 25 år. Idén kom från ett problem att många husä-garen inte fick sina hus sålda i Djursholm. Vår lösning blev då att erbjuda ett komplement till en försäljning, en uthyrning.

Vad hände sen?

Victor: Sen hoppade Fabian på efter sina studier i Lund, där han pluggade mänskliga rättigheter. Själv har jag pluggat fastighets-företagande. Fabian: Vi båda är registrerade hyresmäklare nu, men även barndomsvänner sedan vi var fyra år gamla.

Vilka områden erbjuder ni lägenheter i?

Fabian: Just nu så är det mest lägenheter i Vasastan och på Öst-ermalm. Men vi har även mycket på Södermalm och på Gärdet.

Vi erbjuder även hus i Danderyd, Lidingö, Bromma och Täby. Vi har dock noterat en större efterfrågan i innerstan på sistone.

Är det alltid möblerat när ni hyr ut?

Fabian: Det kan variera. Vi brukar sätta en gräns på att om man hyr ut längre än två års tid så vill man gärna ha det omöblerat, just för att då vill hyresgästen gärna flytta dit sina egna saker och göra bostaden till sitt eget. Men om man hyr i ett till två år är man oftast i Sverige temporärt, har sitt hus eller lägenhet där man är ifrån, och vill helst inte flytta över allt för mycket saker.

Hur länge kan man hyra ett objekt?

Fabian: I stan brukar vi oftast hyr vi ut lägenheterna på ettårs-kontrakt, eftersom bostadsrättsföreningarna vanligtvis bara ger tillstånd för ett år i taget. Däremot om man vill hyra en villa kan man ofta hyra en obestämd tid. Då är det ägaren som får besluta sig själv.

Hur ser man era lediga objekt?

Victor: Vi rekommenderar alltid alla att gå med genom intres-seformuläret på vår hemsida victorystockholm.se, så att man finns man i vårt register. Så fort vi får in ett nytt objekt skickar vi ett mejl till de som matchar enligt deras angivna budget och efter deras önskemål.

Hur många objekt har ni förmedlat hittills?

Fabian: I år har vi förmedlat drygt 70 bostäder. Victor: Många har uppmärksammat vår höga service som vi erbjuder och vi har fått väldigt mycket god respons. Vi erbjuder allt från ettor till sjuor.

Vart har ni ert kontor?

Victor: Vi sitter på Markvardsgatan 14, mitt emot McDonalds på Sveavägen och vi har alltid gott kaffe.

Victor Magnusson och Fabian Lunell



ETT HIMMELRIKE FÖR MATÄLSKARE



Noggrant utvalda råvaror av högsta kvalitet. Nischade matkoncept, presenterade av passionerade krögare. Allt serverat i en härligt brokig miljö med sittplatser både inne och ute. I Malmö Saluhall njuter du av smakupplevelser utöver det vanliga och hittar allt du behöver för dina egna, kreativa köksäventyr.

Öppettider

Måndag-torsdag 11-20

Fredag 11-21

Lördag-söndag 11-17

Gibraltargatan 6, malmö
malmosaluhall.se

**AW
MED DJ!**

Varje fredag 17-21

**MALMÖ
SALUHALL**

Kunglig eskapism i Frankrike

Tre destinationer där historien bär krona, vinglasen glittrar och vardagen bleknar bort

TEXT & FOTO: NICOLE KAVANDER

Från ett medeltida kloster djupt inne i en fransk skog till en vingård där varje detalj är ett konstverk – Frankrike bjuder på destinationer som känns som en hyllning till livet självt. Nicole Kavander reser till tre kungliga tillflyktsorter där historia möter samtida lyx, och maten är lika majestätisk som miljön.



Château Troplong Mondot, Saint-Émilion



En gastronomisk fristad ovan molnen

Det finns ögonblick som etsar sig fast. Som att sitta med ett glas rödvin i handen, blickandes ut över Saint-Émilions böljande landskap där vinrankorna sträcker sig mot horisonten i prydliga rader. Här, på Château Troplong Mondot, är allt skapat för att förföra – sinnena, smaklökarna, själen.

Du anländer via en liten väg som slingrar sig upp genom vinfälten, och möts av en stillhet som nästan känns ceremoniell. Det finns något självsäkert i den här platsen – ett lugn i vetskapen om att man inte behöver imponera, för skönheten talar för sig själv. Rummen är inredda med återhållen elegans: råa stenväggar, svala linnelakan, doften av vaxat trä. Utsikten? Som ett levande oljemåleri.

Men det är vid bordet som magin når sin höjdpunkt. På Les Belles Perdrix – den prisbelönta restaurangen på ägorna – tas varje råvara på blodigt allvar. Menyn är en hyllning till det lokala, med rätter som duvor med vinbärssås, eller sotad aubergine med trädgårdsörter och Château Troplongs egna viner. Här dricker du 1er Grand Cru Classé där det produceras – en ceremoni i sig. Kvällen avslutas bäst utomhus med en digestif under stjärnorna, när vinden från fälten bär med sig doften av jord, ekfat och frihet.



Abbaye des Vaux de Cernay, Île-de-France

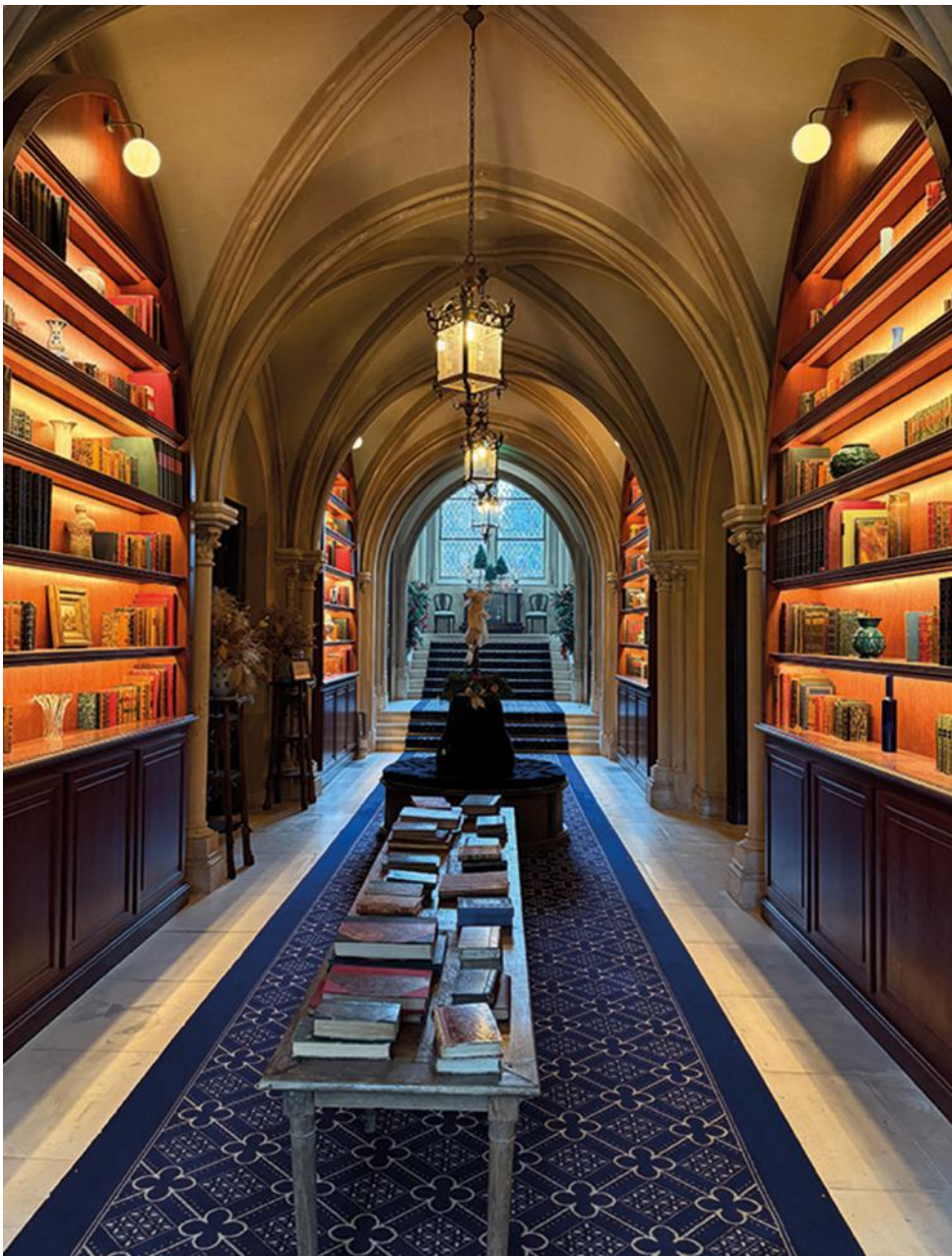


En stillsam symfoni av historia, mystik och haute cuisine

Tystnaden är nästan påtaglig när du kliver in genom hotellets portar. En tystnad som inte handlar om frånvaro, utan närvaro. Du befinner dig i ett före detta cisterciens kloster från 1100-talet, omsorgsfullt omvandlat till ett av Frankrikes mest förtrollande hotell – beläget bara 45 minuter från Paris, men ljusår bort från storstadens brus.

Här rör du dig bland gotiska valv, kandelabrar och sammetsdraperier som rör sig långsamt i vinden. Inredningen – signerad Cordélia de Castellane – är lika delar sagoslott och engelsk herrgård. Rummen andas aristokratisk dekadens med öppna spisar, handmålade tapeter och sängar i mjukaste sammet.

Det är som att bo i ett kapitel ur en historisk roman – men med room service. På kvällen samlas gästerna i Les Chasses, hotellets gastronomiska kronjuvel. Restaurangen är inredd i baronessans gamla jaktrum, där tunga takkronor och murriga väggpaneler ramar in en meny som är både klassisk och kreativ. En lammrätt med rökt puré och syltade skogsbär serveras med kirurgisk precision, och till det ett glas Bordeaux som får hela rummet att andas lite långsammare. Efter middagen väntar cocktails i biblioteket, där elden sprakar och tiden verkar ha glömt att ticka.



Royal Champagne Hotel & Spa, Champillon



Bubblor, balans och utsikt i världsklass

Ibland känns det som att ett hotell är byggt inte bara för kroppen, utan för själen. Royal Champagne är en sådan plats. Högt beläget ovanför vinfälten i Épernay, där champagnen bokstavligen föds, ligger detta moderna palats i glas och sten – där varje rum vetter ut mot evigheten.

Du checkar in med ett glas blanc de blancs i handen och släpper genast taget om allt annat. På rummet väntar ett skräddarsytt sleep kit från AIME, fluffiga morgonrockar och en säng som får dig att ifrågasätta ditt livsval att inte alltid bo så här.

Men det är spaet som är hotellets hjärta – en plats för total återhämtning med infinitypool, bastur i ek och signaturbehandlingar som kombinerar vetenskap med fransk finess.

Kvällen börjar på Le Bellevue, där menyn är en kulinarisk resa genom regionens terroir. Ostron med champagnevinäggrett, kalv med tryffel och ett dessertbord som bokstavligen glittrar. Och så vinet – alltid champagne, alltid perfekt tempererad. Utsikten är lika närvarande som smakerna: rader av vinfält som glöder i kvällssolen, kyrktorn i fjärran, en känsla av evig sommar.



Sov kungligt gott

TEXT: NINA JANSBOTTER, beteendevetare, karriärcoach och reseinfluencer



Det går trender i det mesta och även inom resebranschen. Jag är beteendevetare och jag tycker att det är spännande att förstå mer om varför en viss trend uppkommer. Som till exempel med det som kallas sömnturism – eller sleepcation på engelska. Att resa med fokus på att tillfredsställa det viktiga behovet av att vila och återhämta sig.

När jag har pratat om denna trend i mina sociala medier så har en del svarat att de vill ju inte sova bort sin semester och det är en rimlig första respons. Att resa bort är något många har längtat efter länge och det är en rätt stor investering nu att åka på semester då priserna har ökat både vad gäller resan dit och att vara i landet. Få länder är billiga nuförtiden vittnar många om.

Jag tycker att det är mycket viktigt att jag bor och sover bra när jag är på resande fot just av den anledningen att jag vill orka med så mycket som möjligt under dagarna. Jag reser dessutom oftast i jobbet och då är det viktigt att jag är alert på möten och när jag ska skriva och ta bilder på de orterna jag är.

Stressen är utbredd

Om vi sätter sömnturismen i ett större sammanhang så är det många som är stressade och slutkörda och de åker på semestern mycket för att få vila och få ett avbrott från sin vardag. De är inte så intresserade av att maxa dagarna med aktiviteter utan hellre att de gör mindre än vanligt. För det är det som de behöver för att orka sitt vanliga liv och leverne.

Många har sömnproblem. Det är som en stor folksjukdom numera. En bov i dramat är att vi jobbar och spenderar mycket tid framför skärmar och med våra mobiler i högsta hugg. Jobb och fritid går ofta dessutom ihop då man ofta förväntas svara på mail och samtal även utanför arbetstid. En del jobbar hemifrån och då kan det vara ytterligare svårigheter med gränsdragningen när arbetsdagen börjar – och slutar.

Sömnturism passar därför in i den bredare wellness-trenden där människor prioriterar egenvård, avkoppling och mental hälsa i sitt liv och även på resor. Att sova gott är inte längre självklart – det har blivit en lyx som många faktiskt inte längre ha och därför har en del hotell lyssnat av behovet från sina gäster och de har olika koncept för att erbjuda en bra sömnupplevelse.

Hotell för bra sömn

Hotellen erbjuder då till exempel speciella kuddmenyer, ljudisolerade rum, mörkläggningsgardiner, extra sköna sängar och till och med sömncoacher som hjälper oss att sova riktigt gott. Jag har själv uppskattat hotellrum där det funnits tyngdtäcke, lugnande örter och eterisk olja vars doft som spred sig harmoniskt när jag använde den. Det blev lättare att varva ner efter en intensiv dag då.

Sömnturismen kan ses som en spegel av vår tid. Vi har sprungit länge i våra ekorrhjul och nu längtar vi efter att stanna upp och bara vara. Att andas och ta en paus. Det är en trend som säger något om vad vi egentligen saknar och vad vi verkligen behöver – återhämtning och vila.

Slippa ta med sin egen kudde

Att då bli erbjuden en kuddmeny känns fint och lyxigt. Jag har varit med om det ett några gånger och då har det alltid varit en positiv överraskning. För kudden kan vara en viktig detalj i hur nöjd jag och andra är med ett hotellrum. När jag har talat om denna trend i sociala medier så får jag ibland reaktionen att detta är överdrivet. Men andra säger att de verkligen uppskattar detta för de brukar ha med sig sin egen kudde för att de ofta enligt dem får ”fel” typ av kudde annars och då kan du inte sova så bra.

Jag vet många som tar med sig sina egna kuddar för att de inte vill ha fel kudde när de sover. Så långt brukar inte jag gå, men på ett vis förstår jag behovet och jag tror att vi kommer att få fler hotell som hakar på sleepcation-trenden både vad gäller kuddar och annat framöver.

Flygplatslounger – ett perfekt sätt att förgylla väntetiden på resan

Av Christian Muda, som driver Matochresebloggen.se - en blog om resor, flyg, hotell och restauranger.

Att få tillgång till en flygplatslounge har länge varit något som mest varit förbehållet resenärer i business class eller med speciella statuskort. Men det har faktiskt hänt mycket på den här fronten de senaste åren. Numera finns det gott om sätt att komma in i en lounge, även om du reser med en vanlig ekonomiklassbiljett – och jag har själv testat flera varianter under mina resor.

En flygplatslounge är en avskild del av flygplatsen där man kan koppla av före resan eller mellan långa byten – ofta med betydligt bättre bekvämligheter än ute i terminalen. Här finns soffor, gratis wifi, mat, dryck, ibland dusch och ibland till och med möjlighet att vila i en riktig säng eller koppla av i en massagefotölj. Loungerna har olika grad av komfort och utbud, men de har alla gemensamt att de erbjuder en betydligt lugnare miljö än resten av flygplatsen.

Det finns många sätt att få access till en flygplatslounge även om man flyger economy.

Ett vanligt sätt är via kreditkort – till exempel erbjuder många premiumkort från American Express, Mastercard eller Visa någon form av loungeaccess, ofta genom samarbeten med till exempel Priority Pass eller LoungeKey. En annan variant är att man helt enkelt kan betala sig in, vilket går på allt fler lounges världen över. Priserna varierar, men ofta handlar det om 300–500 kronor för ett besök på de enklare – upp till 2.500:- för att komma in på Emirates förstaklasslounge i Dubai.

Exempel på exklusiva lounges

Världens mest exklusiva lounges hör ofta ihop med flygbolag som Emirates, Qatar Airways eller Turkish Airlines, i städer där de har sina hubbar. Jag har själv besökt exempelvis både Turkish Airlines lounge på Istanbul flygplats och Emirates Business lounge i Dubai – och dessa är verkligen något helt annat än en vanlig flygplatslounge. Här finns enorma ytor, flera restauranger och barer, bekväma fåtöljer och till och med avskilda delar för att sova och duschar. Allt ingår för den som har rätt biljett, status i respektive lojalitetsprogram eller betalar för att komma in.

Vad ingår i de enklare lounges som finns på de flesta flygplatser?

De lounges som man får access till via exempelvis Priority Pass eller genom att betala per besök är ofta betydligt enklare

än de riktigt stora bolagsloungerna. Men det kan fortfarande vara en stor skillnad mot att sitta ute i terminalen. Här finns nästan alltid bekväma sittplatser, gratis wifi, en buffé med enklare mat (smörgåsar, sallad, lite varm mat) och ett bra utbud av alkoholhaltiga drycker – ofta både öl, vin och lokal sprit. De är dock ibland fulla och i de fallen får personer med en business class biljett gå före personer med ett Priority Pass eller liknande kort.

Vilket kort eller pass gäller var?

De vanligaste sätten att få access till lounges utan businessbiljett är:

Priority Pass – fungerar på flera hundra lounges världen över. Man kan köpa medlemskap själv eller få det med vissa kreditkort, till exempel American Express Gold.

LoungeKey – ungefär samma princip som Priority Pass, men med vissa andra samarbetspartners. Ofta kopplat till bankernas premiumkort.

Flygplatsens egna lounges – vissa lounges går att boka och betala för direkt, ofta via flygplatsens egen hemsida eller genom att uppgradera sin biljett.

Kolla alltid vad som gäller för just den flygplatsen du ska resa ifrån. Ofta finns flera olika lounges, med olika standard och utbud. Kolla upp innan vilken som fått bäst betyg och välj den!

Jag tycker att loungerna oftast är värda pengarna när väntetiden är lång eller om man vill börja resan på ett lite lugnare sätt. Och det är helt klart en roligare start än att sitta på en hård stol i terminalen med dyr take away-kaffe! Har man lång väntetid kan man på bättre lounges äta en middag som med dryck blir ett mer prisvärt besök än en middag på flygplatsen. Jag själv har ett American Express Gold card som kostar 175:- per månad. I det kortet får jag bland annat 4 besök på en Priority Pass lounge per år – extra besök eller om man jag med en gäst kostar 25 USD.



VÄLKOMMEN TILL GREKISKA GRILL & BAR

- Där grillen alltid är redo att förgylla din dag med läckra grekiska smaker!

Tänk dig att kliva in i en restaurang där doften av nygrillad souvlaki möter dig redan i dörren. En varm, avslappnad miljö där god mat och härlig stämning får ta plats. Det är precis vad vi på Grekiska Grill & Bar vill erbjuda – en resa till Grekland, mitt i Sverige. Hos Grekiska Grill & Bar samlas familjer, vänner och kollegor för att njuta av klassiker som gyros, souvlaki och moussaka – lagat med omtanke och tydliga smaker.

Från Södertälje till hela Sverige

Resan började 1995 i Södertälje när bröderna Musa, Zeki och Nezir Yalcin öppnade den första restaurangen – då under namnet Grekiska Kolgrillsbaren. Ambitionen var tydlig redan från start: att låta människor njuta av sommarens grillkänsla året runt. Det blev startskottet för något större. Genom målmedvetenhet, innovation och en passion för gemenskap växte en liten restaurang till en hel kedja. Idag finns 33 restauranger runt om i landet, – och fler är på väg, bland annat i Luleå.

Upptäck Grekiska Grill & Bar – skanna här!



Vår matfilosofi

Vi brinner för välbalanserade smaker, färska råvaror och konsekvent kvalitet. Menyn erbjuder grekisk-inspirerad mat anpassad för svenska smaklökar, med både klassiker och nyheter samt alternativ för stora som små – så att alla runt bordet hittar sin favorit. Välj det du är sugen på idag, från fräscha sallader och varma rätter till något litet vid sidan av. Här är det din smak och din stund som avgör.

Våra milstolpar – alltid ett steg före

2002: Vi blev Sveriges första rökfria restaurangkedja – tre år före lagstiftningen.

2005: Vi införde tillgänglighetsprincipen i våra lokaler – tio år före lagstiftningen, och belönades med S:t Julian-priset.

2008: Vi tog fram en egen allergideklARATION – sju år före lagstiftningen.

2010: Vår produktionsanläggning, GK Production, nominerades till Stora Matsäkerhetspriset för sitt hygienarbete.

2021: Vi utsågs till Årets Franchisekedja – ett kvitto på många års passion och hårt arbete.

Att vara innovativa har alltid varit en del av vår kultur – inte för att vi måste, utan för att vi brinner för att skapa en restaurangupplevelse som är trygg, tillgänglig och full av smak.

Välkommen till Grekiska Grill & Bar – kom för maten, stanna för gemenskapen. Hitta din närmaste restaurang via vår hemsida www.grekiska.se



Världens vackraste vår

TEXT & FOTO: KAIA MEANS

Hurtigruten har bundit samman Norge i över 130 år och har blivit en del av folkets själ. Alla, oavsett ålder, borde unna sig en resa upp längs norska kusten.

Jag väntar på varmare dagar här i söder, men för-gäves. Snöstormarna vill inte ge med sig. Längtan efter något annat växer. Jag vill ha något mer än denna kalla, grå tillvaro i en stad som övergivits vid påsk. Jag vill se något som jag inte kommer att glömma. Jag vill komma bort från skärmar, matsalar och öppna planlösningar. Men jag har ansvar för andra än mig själv. Som tur är tar det bara några minuter att övertyga min mamma, en relativt ny höftopererad patient, om att en båttur längs kusten är en bra idé vid den här tiden på året. Jag vill trotsa vädergudarna. Jag vill ta massor av bilder.

Vi bestämmer oss för en åtta dagar lång sjöresa: Trondheim-Kirkenes-Trondheim. Huvudpersonen är inte jag, utan min mamma. Hon har inte varit på en riktigt spännande resa på länge. Hon behöver flytta, se världen. Hon har mig och min pojkvän François med sig.

Min mamma föddes i församlingskyrkan i Tana och reste med Hurtigruten från Vadsø till Ålesund för första gången när hon var ett år gammal. Det var 1931. Med andra ord har hon blivit ganska gammal. Sedan dess har det blivit en hel del resor upp och ner längs kusten. När hon var fyra år blev det en minnesvärd resa söderut på ett fartyg som var betydligt mindre än de båtar vi känner till idag. Hon minns väl en gång hon gick runt på däck och såg en bur med tre söta isbjörnsungar.

Kanske skulle de transporteras till ett zoo långt borta. Hon gick över till buren för att klappa dem, men då kom en sjöman och släpade bort henne från buren och varnade henne för att det var farligt, hon kunde förlora fingrarna.



Från sjuksängen till Arktis

– Jag tycker att jag är ganska modig! säger hon nu, dagen innan avresa till Trondheim. Där håller jag med henne. Det finns många saker som blir svåra med åldern, inte minst promenader. Det var inte många veckor sedan min vardag innebar att besöka henne på en vårdcentral i Bærum efter att hon fått en ny höftledsoperation. Nu har hon tränat sig att gå, om än lite ostadigt, med käpp, och kanske en hjälpande hand. Nu kanske hon snart måste ta på sig sjöben. Men vi har varit lite strategiska, det måste erkännas. Resan vi har valt från Trondheim undviker vågorna både vid Stadt och i Hustadvika.

Vi kör norrut från Oslo, övernattar på hotell i Trondheim och får se Nidelva i morgonsolen innan vi går ombord på MS Kong Harald. Allt går så smidigt som det kan bli. Vi har en lätt rullstol med oss ifall det blir dåligt väder.

Det är svårt för en kvinna som har varit så stark i sitt liv att bli fysiskt svag. Hon har en doktorsexamen och har skrivit böcker om politik och historia, men den här veckan behöver hon min hjälp för att ta sig från sin hytt till plan 4 för frukost, och därifrån till panoramaloungen på sjunde våningen.

Vädret spelar roll. Man kan få alla möjliga sorters väder vid den här tiden på året. Men den här gången är solen aldrig långt borta, även om vi också upplever både snöbyar och regn. Det är först när vi korsar Västerhavet mot Lofoten som det verkligen börjar gunga när vi sitter i panoramaloungen högst upp, med 180-graders utsikt. Det slutar med att François går ner till hytten och hämtar rullstolen – utan den hade vi aldrig hunnit till Biströn för middag.





Fotografen i tjänst

Som fotograf känner jag att min plats är ”i tjänst”. Var är den? Ja, den är ute på däck, antingen däck 5 – där man kan gå på däck hela vägen runt båten, eller på däck 7, där man kan stå skyddat (och lite varmare) bakom glas. Jag lär snabbt känna de andra fotoentusiasterna på vår resa. En japansk man, en koreansk kvinna, några unga män med tunga objektiv och stativ. Vi traskar runt på däck insvepta i dunjackor och lager av ull. Vi tar fram utrustningen, både större och mindre objektiv, iPhones, vad du än har och vill använda. Bilderna längs kusten är fantastiska oavsett utrustning.

När vi passerar Honningsvåg har det bildats is på däck-
et, det knastrar under våra fötter när vi gör våra rundor. Det finns alltid berg, fjordar, solljus, moln, klippor och rev som ska dokumenteras, eller kanske till och med göras till fotokonst.

Dagarna går snabbt. Vi välkomnas varje morgon i frukosttrummet av Eivind från Skjervøy, som ger massor av komplimanger. ”Du ser alltid så fin ut på morgonen!” säger han till min mamma dag 3, när hon gör en entré med en färgglad sjal. Det är en bra start på dagen. Gradvis blir det en rutin, vi går från frukost till panoramaloungen uppe på däck 7. Där kanske vi läser lite i en bra bok, men mestadels tittar vi ut på en livfull nationalromantisk bild som flyter förbi.



En dag besöker vi kapten Leif Ven på bryggan. Min mamma välkomnas – François och styrman Steinar hjälper henne upp i kaptensstolen. Kaptenens mamma ler brett. I Tromsø får vi besök av farbror Helge och faster Jorun. Jag kan se att min mamma uppskattar besöket oerhört, för hon har inte sett dem på flera år. Vem vet när hon ser dem nästa gång.



Tiden rinner iväg

– Tiden rinner iväg för oss, säger faster Jorun, som är en filosofisk själ. Jag frågar henne om norrskenet. Hur stor är chansen att vi får se det i sin fulla prakt? Och kraftiga vindbyar förutspås om ett par dagar när vi rundar Nordkap. Kommer det att bli hög sjö? Kanske blir det för tufft för min mamma? Jorun har ingen statistik om norrskenet. Det kommer när det kommer. Och vädret?

– Vädret tittar inte på väderprognosen! säger hon med ett leende på läpparna. Vi får helt enkelt ta det som det kommer.

Och hon har rätt. Vindbyarna kom aldrig. Vi hade exceptionellt bra väder hela resan.

I Kirkenes gick vi tre i land, i minus 14 grader. Vi gick en härlig promenad och skjutsade min mamma i hennes rullstol på cykelvägen längs E6:an, genom kritvit snö med blå himmel ovanför oss. Hela vägen till Kirkenes centrum. Jag har inte sett henne så exalterad på länge.

Ett par dagar senare, strax söder om Tromsø, anländer det efterlängtrade norrskenet.

Mina fotografkollegor på däck 5 får som de vill, natthimlen lyser upp i öster och väster. Vårt land, vår himmel, vårt solsystem, allt verkar vara på precis rätt plats just nu. Och vi är där, vi ser.

Även om benen inte fungerar så bra är det fortfarande möjligt att ta tag i livet, att fånga både dag och natt. Så gå ut och se världen, medan du fortfarande har ögon som kan se!



Kungligt goda viner i underbara Slovakien

TEXT & FOTO: ALEXANDER OLIN

Ombord på Titanic fanns tusentals buteljer med de bästa vita vinerna från Slovakien. Och inte undra på det, så goda viner som de har! RESENÄREN reser till Slovakien för att lära sig mer om landet som flyter av gott vitt vin.

Efter en snabb och behaglig flygresa med Norwegians nya direktförbindelse från Kastrup till Bratislava bär det av till hotellet **Arcadia Boutique Hotel** mitt i Bratislavas vackra gamla stan. Här ska jag bo i fem dagar och varje dag njuta av nya spännande upplevelser.

Dag 1

Hotellet är byggt i renässansstil och har ett vackert källarvalv från 1200-talet som används för frukost och gym, spa-avdelning med bastur och jacuzzi och en lagom kall minibassäng. I baren står välkomstdrinkar och slovakiska delikatesser och väntar. Grundaren av hotellet är konstnären Matej Krén som har gjort en personlig konstinstallation i källaren. Hotellrummen är stora och rymliga och ger en lyxig känsla och har luftkonditionering. Rummet jag bor i är en svit i två våningar med en salong på nedanvåningen med ett vackert nyantikt salongsmöblemang, ett lyxigt skrivbord, tv, garderober, minibar och ett stort badrum med både badkar och dusch. En trappa upp finns master bedroom med fönster åt båda hållen på snedtaget med utsikt över några av Bratislavas vackra takåsar. Servicen på hotellet är utmärkt. Hotellets VD Jaroslava Ventrubova håller ett välkomsttal och berättar att hotellet ingår i Historické Hotel Slovenska (Slovariens Historiska Hotel) som driver inte mindre än 19 Boutique-hotell i Slovakien. En av hotellets medarbetare heter Jakub och visar sig kunna en hel del svenska och ska nu i höst studera på Malmö universitet.

Slovakiska statens turistbyrås chef Daniela Bezáková är med och hjälper RESENÄREN att komma till några av de finaste ställena i och runt Bratislava. Hon börjar direkt med en överraskning – en härlig lunch på restaurangen **Slovak Folklore** (www.folkloregarden.sk) på House Michaiels gata, där ägaren Iveta Eliasova hälsar välkommen och borden fylls av slovakiska delikatesser och 52%ig lokalproducerad Slivovica samtidigt som en trio kommer in och börjar spela vackra slovakiska sånger och ett ungt par börja dansa flera folkdanser iförda fina folkdräkter från olika delar av landet. Även de som serverar har vackra folkdräkter på sig. Så vackert! Efter det är det äntligen dags för den första vinprovningen.





Vinprovning på ett palats

Det finns många vinhotell i Slovakien som är väl värda ett besök. Vi besöker **Palace Art Hotel** i Pezinok, 20 km från Bratislava, ett pietetsfullt renoverat palats från 1200-talet där det bjuds på fyrrättersmeny med vinprovning i deras stora imponerande vinkällare Vinotéka under palatset (www.zamockevinarstvo.sk). I vinkällaren både produceras och förvaras stora mängder vin från deras 100 hektar stora odlingar i södra Slovakien. Hotellet erbjuder unikt boende på slottet, som även visar upp konstutställningar med några av vår samtids främsta glaskonstnärer. Solen går ner över Bratislava när vi åker tillbaka till hotellet.

Dag 2

Efter en skön natts vila är det dags för en god hotellfrukost och sedan en stadsrundvandring i de fina gränderna i gamla stan i Bratislava. Bland annat går vi in i **Fransiskanerkyrkan**, där inte mindre än 19 härskare krönts till furstar och sedan vidare med en buss med **Prsaporacik Oldtimer** som tar oss upp till Bratislavas stora vita slott. Den massiva rektangulära byggnaden med fyra hörntorn står på en isolerad klippig kulle i Lilla Karpaterna, direkt ovanför floden Donau, mitt i Bratislava och är stadens dominerande sevärdhet.

När vi åker bussturen har vi en guide med oss, men även utan guide finns det headset där man kan välja svenska som språk för att lyssna på en massa intressanta historier om Bratislava.

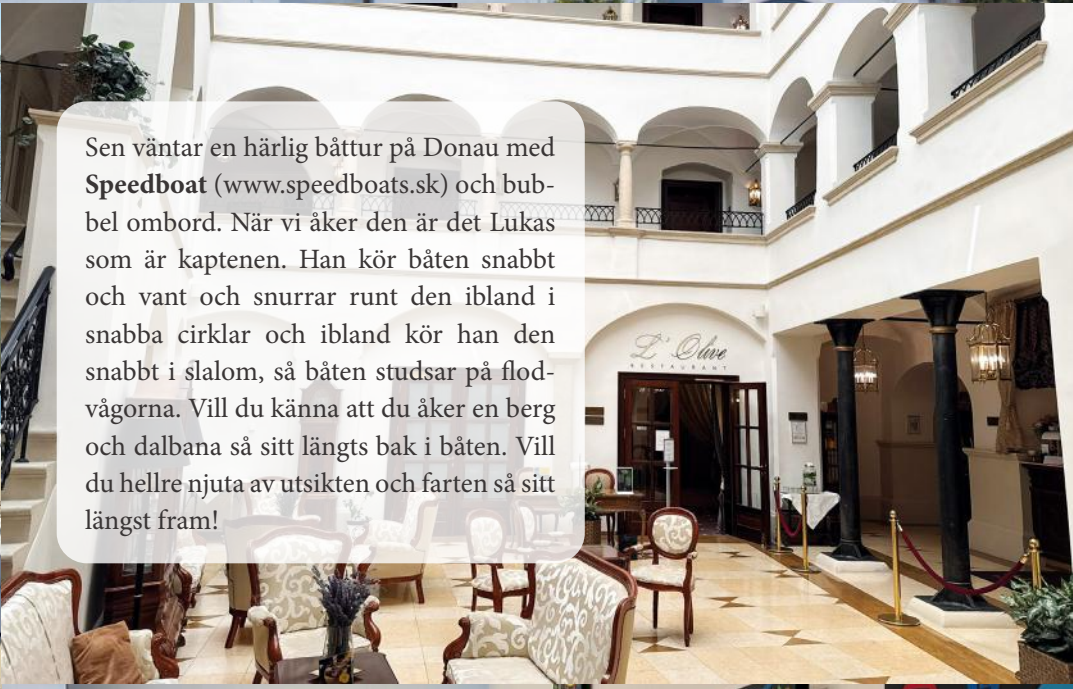
Bussen stannar till vid **Chatam Sofer Memorial**, en begravningsplats för flera av stadens avlidna prominenta rabbiner. Innan Hitler kom till makten utgjorde judarna en stor del av Bratislavas befolkning, med 15.000 judar i en befolkning om totalt 60.000 invånare. Många religiösa judar från Israel och Brooklyn i New York åker hit, då dessa gravplaster anses heliga och anses förmedla visheten vidare från rabbinerna för de som besöker dem.



Vi avnjuter en god trerätterslunch på **Zyliner Café och Restaurant** i hjärtat av Bratislava. De serverar en österrikisk-ungersk lunch, då Slovakien innan var den del av Österrike-Ungern innan det upp gick i Tjeckoslovakien och maten i Slovakien har tagit det bästa från det ungerska, österrikiska och slovenska köket. Efter det passerar vi den vackra jugendkyrkan **Blå kyrkan** för att sedan fortsätta till **UFO Bridge Tour** - en bro byggd över Donau som ser ut som om ett ufo landat högst upp på bron 95 meter upp. Vi tar hissen upp för att njuta av den bedårande utsikten och lite goda efterrätter.



Sen väntar en härlig båttur på Donau med **Speedboat** (www.speedboats.sk) och bubbel ombord. När vi åker den är det Lukas som är kaptenen. Han kör båten snabbt och vant och snurrar runt den ibland i snabba cirklar och ibland kör han den snabbt i slalom, så båten studsar på flodvågorna. Vill du känna att du åker en berg och dalbana så sitt långts bak i båten. Vill du hellre njuta av utsikten och farten så sitt längst fram!



Båten stannar till vid **The Danubiana Meulensteen Art Museum**, ett av Europas mest romantiska museer för modernt konst, där ägarna hämtat inspirationen av Louisiana i Danmark när de byggde museet. Helt klart värt flera besök. De har både en permanent utställning och tillfälliga utställningar och ett härligt café med en exceptionellt vacker utsikt. Efter det äter vi en middag på **La Marine**, som har en mycket prisvärd meny och ligger precis vid kanten av floden Danau.





Dag 3

X-Bionic i Šamorin ligger 26 km från Bratislava. Det är ett olympiskt multi-sportcenter för hästsport, fotboll, gym, simning m.m. X-Bionic används av sportlag i många länder för att träna inför viktiga matcher och årligen hålls internationella tävlingar i hästhopp. Athina Onassis brukar tävla sina hästar där.

Vi åker sedan vidare till **Thermalpark Dunajská Streda**, som är ett populärt resmål för alla som älskar att bada i fyra inomhusbassänger och sex utomhusbassänger, eller varför inte i floden Donau. Här får vi också en välbehövlig massage.

Längs vägen stannar vi till på restaurangen **Park Bistro** för att äta ungersk mat och dricka en inhemsk cola som heter **Kofola**. Det finns en betydande ungersk population i Slovakien främst i detta område, så här kan man äta riktigt god ungersk mat.

Efter en utsökt måltid åker vi till **Slovakia Ring**, en professionell motorracingbana där delar av filmen Gran Turismo, som även finns som spel, med Orlando Bloom spelats in. I närheten finns också ett militärt museum. Vi besöker även **Malkia Park**, ett zoo där de tar hand om lejon, pumor, tigrar m.fl. som annars inte hade överlevt efter att de blivit övergivna. De ger djuren stora ytor att leva fritt på och tar väl hand om sina fina djur.

Denna dag avslutar vi dagen med en vinprovning och middag i **Villa Rosa**, en av de bästa tematiska restaurangerna i Slovakien enligt Gurman Award. De har nyligen blivit medlemmar i prestigefyllda SVET (Stylish Rural Restaurants) och maten och vinet där är helt fantastiskt gott. Ingen i vårt sällskap lämnar kvar något på tallriken! Rekommenderar att avnjuta desserten i den vackra trädgården.





Dag 4

Idag väntar en vinsafari med vinprovningar uppe i Karpaterna med Martin Szabo som driver **Winesafari** (www.winesafari.sk). Martin berättar att han slutade med ett välbetalt finansjobb i USA för finna harmonin här med familjen. Och det är något alldeles speciellt att åka runt i de vackra bergen och se vinodlingarna. Vi stannar till på flera ställen i bergen och får testa så många goda lokalproducerade viner. Vi får till och med ett jobberbjudande att hjälpa till vid skörden och jag tackar ja direkt, utan att tveka

Vår lunch intar vi på renässanshotellet **Krone** (medlem av Historic Hotels of Slovakia) som dukat upp med den ena rätten godare än den andra och så klart med lokalproducerat vin och Slivovica.

Dags för nästa vinprovning i slottet **Pálffy** (Manor House Palfy) där det produceras så många sorteras välsmakande viner och öl. Och när vi ändå är igång och lär oss mer om Slovakiska viner, så vad kan passa bättre än att besöka deras vinmuseum **Museum Pezinok** (Little Carpathian Museum)! Efter det blir det en vinprovning hos **Hacaj**, som odlat viner i över 300 år. Kan verkligen rekommendera deras mousserade viner och Sauvignon.

Vi avslutar denna dag med en traditionell slovakisk gåsmiddag på restaurang **Slovensky Grob-Pivnica u zlatej husi**.





Dag 5

Sista dagen och jag vill inte åka hem! Slovakien är ett så underbart vackert land och alla så snälla. Vi åker till TV-och radio-tornet **Televízna Veza** för att äta lunch i deras restaurang högt upp. Hela restaurangen snurrar 360 grader runt på 55 minuter, så utsikten varierar med vyer från Slovakien, Ungern, Österrike och Tjeckien.

Efter det är det dags för den sista vinprovningen på **The National Slovak Collection of Wines**. Varje år sammanställer de en lista med de 100 bästa slovakiska vinerna och samtliga 100 viner finns att köpa där på plats. De anordnar också vinprovningar. Den mest omtyckta är en vinprovning med 72 viner under 100 minuter för endast 36 euro. Den som håller i vinprovningen är en somalier och hans ord beskriver på ett så oroligt levande sätt de smaker vi känner när vi provar vinerna. Helt klart ett av de bästa ställena i världen att besöka om du gillar goda viner. Passa på att köpa med hem också (för det lär bli svårt att hitta slovakiska viner på Systembolaget om du inte förbeställer och då finns bara 3 stycken), då endast 5% av det vin som produceras i Slovakien går på export och då främst till Guide Michelinrestauranger. Helt klart ett måste att besöka om du gillar goda viner!

Vi checkat ut från fina Arcadia Boutique Hotel och åker till **Bratislavas flygplats (Milan Rastislav Štefánik-flygplatsen)** som fått sitt namn efter general Rastislav Štefánik vars flygplan havererade över Bratislava 1919), som precis öppnat upp en **ny fin lounge**. Väl i loungen passar vi på att njuta av några sista goda slovakiska nationalrätter, några vita viner och några shots av välsmakande Slivovica.

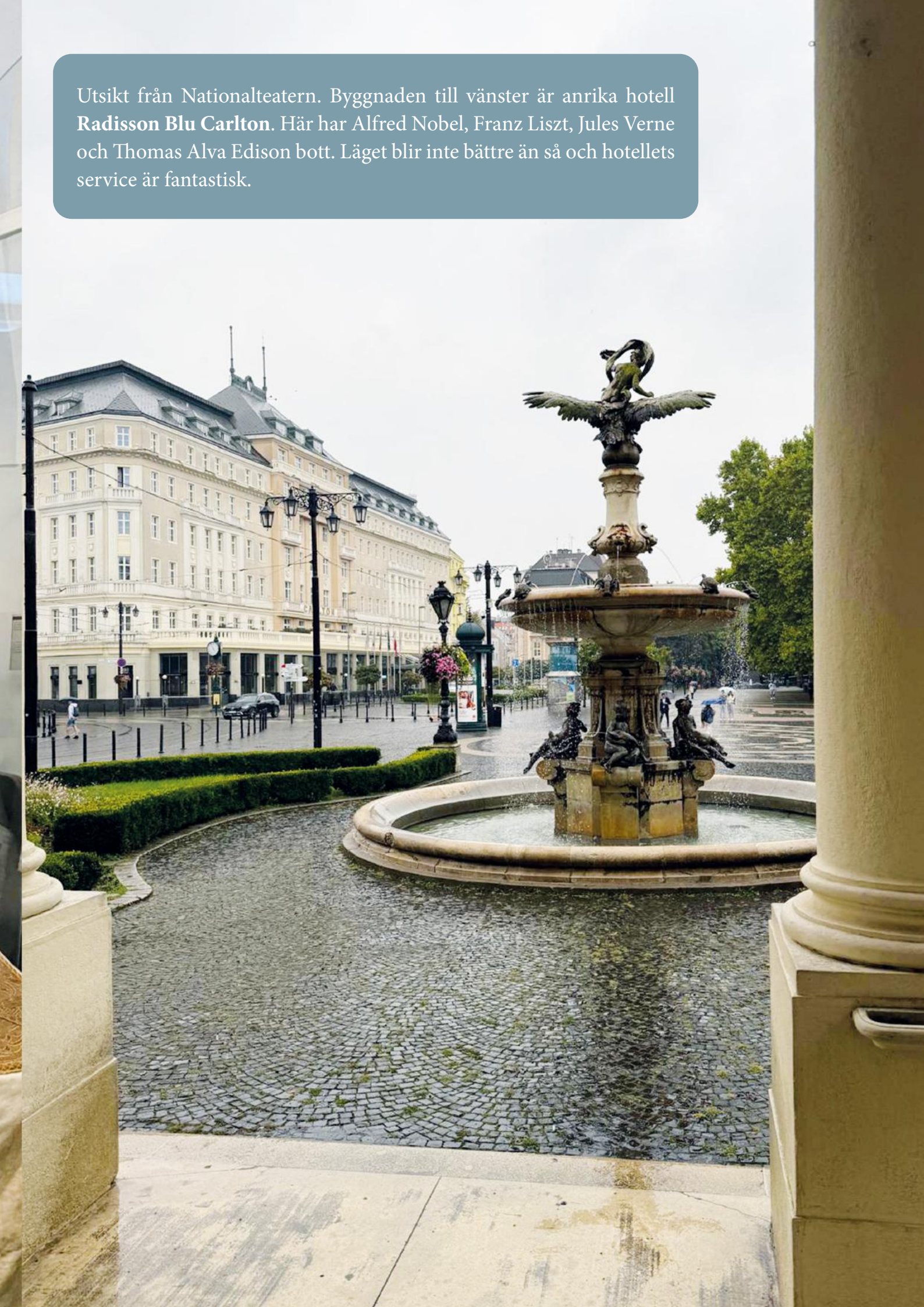






Museet för judisk kultur i Slovakien är väl värt ett besök, liksom synagogan i Bratislava. Innan kommunismen fanns det tre synagogor i Bratislava. Nu återstår en.

Utsikt från Nationalteatern. Byggnaden till vänster är anrika hotell **Radisson Blu Carlton**. Här har Alfred Nobel, Franz Liszt, Jules Verne och Thomas Alva Edison bott. Läget blir inte bättre än så och hotellets service är fantastisk.







Trade4Free



Utbildning och investering utan egna pengar

Du investerar med de pengar du fått från oss och det är 4 olika Tradingsplattformar. Du får lära dig hur du undviker scammers och hur man ser skillnad på bra och dålig brokers. Investering av egna pengar är alltid eget ansvar och risktagande.



Danas spännande resa – bytte Sverige mot Uganda

År 2025 grundade Dana Simovic den ideella föreningen Developing A New Africa (DANA). Det är en organisation som främjar hälso- och miljöutbildning i skolor i Kampala i Uganda. Idag har organisationen nått 25 000 barn. DANA:s mål är att förändra samhället för att genom olika hälsoinitiativ nå en förbättrad levnadsstandard för alla involverade i organisationens program.





Orädd och djärv

Dana är en kroatiskfödd kvinna som har levt och verkat i Sverige sedan barnsben och idag bor i både Stockholm och Malmö. Hennes visionära resa från Sverige till Uganda startade 2010. Dana brukar av många som mött henne beskrivas med ett ord, djärv. Genom ett uppriktigt engagemang för människor och en talang för att bygga broar, utmärker sig Dana genom att koppla samman olika samhällsklasser och sektorer. Hon är driven, orädd, positiv och äkta, Danas energi och autenticitet lämnar ett bestående intryck på dem hon möter.

Hennes unika visionära resa startade på en landsbuss i Uganda när en medresenär slängde ut en tom vattenflaska genom fönstret. Denna enkla händelse väckte något i Dana och utan några som helst tillgångar, projektplan och nätverk skapade hon "någonting av ingenting" för staden Kampala. Enbart driven av en stor vision för Uganda.

Danas motto, "Använd livet. Låt det inte vänta. Att inte våga är att inte veta", fångar hennes livsfilosofi på bästa sätt. Vi lever genom att ta vara på möjligheter och anamma utmaningar. Danas rikedom av erfarenheter, hennes passion för att hjälpa andra och hennes genuina förhållningssätt är grunden som har skapat hennes framgångsrika arbete. Idag arbetar Dana och hennes team vidare med utveckling av hälsoprogrammet och att utbilda barn och lärare i skolorna i Kampala. Dana driver i huvudsak organisationen från Sverige idag, är konsult och håller föreläsningar där hon delar med sig av sin inspirerande resa. Hon jobbar också som hållbarhetspartner med företag och hjälper dem att nå sina hållbarhetsmål. Övrig tid ägnar hon bland annat åt sina tre vuxna barn, fem barnbarn, övrig familj och vänner.

Barn har rätt att leva ett hälsosamt liv i en säker och hälsosam miljö.

– Vi vill öppna människors sinnen för en ren miljö och visa hur viktigt detta är för människans välbefinnande, säger Dana.

Barn är nyfikna och det är därför DANA tycker att det bästa sättet är miljö- och hälsoundervisning. Det finns massor av forskning idag som visar att miljontals barn dör i miljörelaterade sjukdomar. Detta är ett globalt folkhälsoproblem.

– Vi ska ge barn och elever en bra grund att bygga på, så att de kan påverka sin framtid och sina möjligheter till fortsatt utveckling. Våra program innehåller aktiviteter som ger barnen lust att upptäcka sin egen kreativitet, så de kan få känna att de har lärt sig viktig kunskap. Det förändrar attityder och utvecklar samhället de lever i, menar Dana.

Det var 2010 det första fröet såddes till det som idag har utvecklats till Dana Simovics livsverk. I boken Min visionära resa från Sverige till Uganda – Don't Think, Just do it! delar Dana med sig hur berättande kan skapa möjligheter för mänsklig kontakt. Dana har under sin resa utvecklat egna framgångsrika principer för förstagångsentreprenörer och andra som är intresserade av socialt företagande.



Inred som en kung på ett slott

I Sverige finns det mängder av gamla slott och imponerande slottsbyggnader. Många av dem är kända för sina inredningar och bjuder därför på guidade visningar. Ett bra sätt att bli inspirerad är att besöka några slott. Varför inte besöka Hallwylska palatset och se hur man inreder när plånboken inte har några begränsningar.

Ju större man bor, desto lättare är det så klart, men även ett trångt hem kan bli kungligt. Förgyllda speglar och gyllene kranar i badrummet kan lätt hjälpa till att få fram den rätta känslan, men se till att det inte blir för mycket av det goda.

En bra stil att inspireras av är den gustavianska stilen. Den gustavianska perioden mellan 1772 fram till början av 1800-talet och fick namnet av kung Gustav III. Den gustavianska stilen innebär att det finns influenser från flera olika länder, och det kan man ta till vara på. Att inreda med vackert blå-vitt porslin från Asien är ett bra drag för att få till en "slotts-känsla".

Här kommer några enkla knep för att få en mer kunglig touch i sitt hem:

- Asiatiskt porslin och vackra tennföremål samt mässing är alltid bra detaljer för detta ändamål. Ljusstakar och olika fat är exempel på föremål i dessa material.
- Man bör använda dova matta färger och för den som vill gå all-in är det pärlgrått som gäller. Tillsammans med mässing skapar det en minst sagt lyxig känsla.
- Exotiska blommor i kristallvaser är pricken över i:et, gärna med en spetsduk under.



Källa: www.snogeholmslott.se/inred-som-en-kung-pa-ett-slott



FOTO: TINA KLINGSPOR



FOTO: HALLWYLSKA MUSEET

Långfilm med kunglig touch

Von Fersens

Netflix producerar just nu Von Fersens, en romantisk dramatisk långfilm som tar publiken tillbaka till 1700-talets Stockholm. Berättelsen kretsar kring det glittrande men också turbulenta livet för syskonen Sophie och Axel von Fersen. Som medlemmar i en av landets mäktigaste adelsfamiljer blev de snabbt tidens mest omtalade duo. När deras sociala position hotas tvingas de kämpa för släktens överlevnad – och inser att kärleken kan bli deras styrka.

I huvudrollerna ser vi Alva Bratt (Barracuda Queens, The Dance Club) och Christian Fandango (En helt vanlig familj), som gestaltar de legendariska syskonen von Fersen. På rollistan finns även Alexander Abdallah i rollen som kung Gustav III, tillsammans med August Wittgenstein, Alex Jubell, Sara Shirpey samt Jonas Karlsson, Lina Englund och Carl Heine Granat som medlemmar ur von Fersens familj.

Filmen bygger på en originalidé av manusförfattarna Tove Forsman, Sofie Forsman och Gustav Tegby. Regin är i händerna på Amanda Adolfsson, medan Frida Bargo producerar för Breakable Films. Inspelningen är nyligen inledd i Sverige.





Om Von Fersens

Von Fersens är en storslagen dramafilm som kombinerar romantik, energi och ett modernt berättargrepp. Syskonen Axel och Sophie växte upp som 1700-talets mest omtalade duo – sin tids motsvarighet till dagens influencers. Men när kung Gustav III slår tillbaka och sätter stopp för familjen, förlorar de plötsligt sin status. I kampen för att rädda sitt arv och sin framtid upptäcker de att kärleken kan bli deras största hopp.

Rollbesättning: Alva Bratt, Christian Fandango, August Wittgeinstein, Alex Jubell, Jonas Karlsson, Lina Englund, Sara Shirpey, Alexander Abdallah, Carl Heine Granat

Regissör: Amanda Adolfsson

Manusförfattare: Tove Forsman, Sofie Forsman och Gustav Tegby

Producent: Frida Bargo

Exekutiv producent: Viktor Linnell och Mikael Ljung

Filmfotograf: Petrus Sjövik

Produktionsbolag: Breakable Films

Scenograf: Catharina Nyqvist Ehrnrooth

Maskör: Eva von Bahr och Tove Jansson

Kostymör: Kicki Ilander

Konsulterande producent: Scarlett Lacey





Musikalen Chicago

TEXT: LARS HECTOR, www.hector.nu

Musikalen Chicago hade sin världspremiär redan 1975, och har sedan dess blivit en av de mest spelade och älskade musikaler i världen över. Med sin skarpa satir, jazziga musik och berättelse om rättvisa och berömmelse har Chicago fångat publikens hjärtan i ett halvt sekel. Bara två år efter premiären, 1977, sattes den upp på Malmö Stadsteater, vilket markerade musikals första stora framgång på svensk mark.

Efter Malmö Stadsteaters uppsättning tog dragshowgruppen Dräggdjan musikals anda vidare till Lasse Hectors välkända Nattklubb "Club Trocadero" och skapade sin egen eminenta version av och med Svend Bunch. Denna föreställning blev snabbt populär och visade på musikals flexibilitet och förmåga att anpassas till olika scenkonstformer och uttryck.

År 2025 firar Chicago sitt 50-årsjubileum med en storslagen uppsättning på Malmö Opera, i regi av den rutinerade Ronny Danielsson. Med på tåget är även klädskaparen Camilla Thulin, vars kreationer bidrar till musikals glamorösa och tidstypiska atmosfär.



Chicagos regissör Ronny Danielsson kom med sin käre vän Roger Johansson, till vardags Rektor på Fridhems folkhögskola



Liselott Persson greppade snabbt tag i Resenärens utsände mingel- och nöjesbevakare Lasse Hector samt allas vår Ronny Danielsson.



Camilla Thulin med maken Johan Rabaeus kom tillsammans med sina vänner Johan Hakelius och Susanna Popova.



Trekungähusets eminenta Monica och Leif Rosenlund missar sällan en premiär på Operan.



Kanske Sveriges populäraste operasångare Rickard Söderberg kom i sällskap av sin prydliga make Anders.



Linnea Henriksson är en fantastisk pop- och jazzsångerska samt låtskrivare. Hon har bl a givit ut fyra studioalbum.



Att vara brorson till Malmö Stadsteaterns legendariske Scenograf GÖRAN ARFS förpliktigar tycker brorsonen Anders Osbeck som kom tillsammans med affärsjuristen Jonas Frydenberg.



Det måste vara angelägen teater, och den kan göras på olika sätt, tycker förra regionteaterchefen Ingrid Kyrö som kom i sällskap med sin gode vän SPF-ordföranden Rolf Arne Lovén.



Foto: Jonas Persson

The background image is a full-page photograph of a theatrical performance. It features several dancers in elaborate costumes, most notably large, voluminous feathered headdresses in shades of purple, pink, and blue. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, creating a sense of movement and energy. The overall mood is festive and theatrical.

Hela Malmös kändis- och kulturelit var på plats i den fullsatta salongen, det är bäddat för ännu en publiksuccé på Malmö Opera. Vi på RESENÄREN öser beröm över jubileumsuppsättningen framför allt för sin välgjorda produktion och respekt för musikalens historia – ett riktigt firande av en ikonisk scenkonst. Under premiärkvällen genljöd Chicagos klassiska musik i operans vackra lokaler. Särskilt andra akten fick publiken att klappa takten och sjunga med i låtar som "Cell Block Tango" – där rader som "You can even marry Harry..." satte tonen för en show fylld av energi och humor. Det är tydligt att Chicago fortfarande har förmågan att engagera och underhålla, oavsett generation. Genom åren har Chicago blivit en musical som ständigt återvänder till scener världen över, och jubileumsuppsättningen på Malmö Opera visar att dess popularitet är starkare än någonsin. Med sina minnesvärda karaktärer, svängiga låtar och aktuella teman kring rättvisa, moral och berömmelse, har Chicago verkligen cementerat sin plats som en av musicalvärldens allra största klassiker.

RESENÄRENS ABSOLUTA RÅD ÄR: SE DEN SNARAST!



Erikslundspaket från 925:-/pers

- Övernattning i dubbelrum
- 2-rätters setmeny
- Frukostbuffé
- Entré till Relax med massagepool och bastu
- Tillgång till stort gym & träningspass

Välkommen till Hotell Erikslund!

Den perfekta utgångspunkten
till Kulla- och Bjärehalvöns
golfbanor och vingårdar

Boka via
vår hemsida
för bästa pris!
**Kod:
GETAWAY25**



Weekendpaket (alla dagar i veckan) från 966:-/pers

- Övernattning i dubbelrum inkl. mousserande vin och choklad på rummet
- Valfri varmrätt med förrätt eller dessert & kaffe
- Frukost serveras på rummet
- Entré till Relax med bastu och massagepool
- Tillgång till stort gym & träningspass

HOTELL
Erikslund

RESTAURANG | HOTELL | SPA | PADEL | GYM
BOKA NU! Tel. 0431- 41 57 00 | www.hotellerikslund.se
eller reception@hotellerikslund.se
Åstorpsvägen 15, Ängelholm



Vakna till oändlig havsutsikt

SKÖRDETID PÅ ÖSTERLEN MED MUST, KONST OCH MIDDAGAR VID HAVET

Precis vid havet mitt i charmiga Simrishamn ligger Hotel Svea, en plats där kultur, natur och god mat möts. När hösten sveper in över Österlen fylls luften av doften från äpplen och must, och dagarna bjuder på vandringar längs kusten eller besök i gallerier och konsthantverk. Hos oss avrundas kvällen med en middag där säsongens råvaror står i centrum.

I höst väntar både traditionella ålagillen och stämningsfulla julbord i vår restaurang, allt med havet som granne. Upplev en härlig höst på Österlen, där ljuset, landskapet och smakerna gör årstiden oförglömlig.



CYKELPAKET

Cykla genom Österlens kultur och natur.

Utforska kustvägar, fiskebyar och lummiga ekoparker från sadeln.

I paketet ingår boende, frukostbuffé, cykelhyra, picknickpaket, kartor, lån av böcker, tvårätters middag och bastu.



VANDRINGPAKET

Upplev hösten i Österlens fantastiska natur med vandringsleder som slingrar sig genom böljande landskap, charmiga fiskebyar och kustens dramatiska vyer.

Boka vandringspaketet med picknickpaket, boende, tvårätters middag, frukostbuffé och bastu.



TRERÄTTERS GOURMETPAKET

Njut av höstens bästa smaker på Restaurang Piraten, där våra kockar skapar rätter med inspiration från Österlen och havet med fokus på lokala råvaror. Lyxa till det med gourmetpaketet med boende, trerätters middag, frukostbuffé och bastu.

Checka in, andas ut och inspireras av Österlen

HOTEL SVEA
RESTAURANG PIRATEN



Vinn Thermalbad med boende & frukost för 2 personer på TermalHotel Campino****

Så här gör du för att tävla:

1. Följ oss på Instagram: @magasinet_resenaren
2. Skriv varför just du ska vinna och mejla till: redaktion@resenaren.se

Tävla och vinn 2 nätters boende för 2 personer inklusive frukost, lunch och obegränsad tillgång till både utomhus- och inomhuspoolerna på TermalHotel Campino**** i Slovakien.
thermalpark.sk



Tävling: Vinn 2 biljetter till Slovakiens Nationalteater

Vill du se en opera eller balett på Slovakiens Nationalteater i Bratislava i Slovakien under oktober 2025?

Följ RESENÄREN på Instagram eller Facebook och gilla vårt inlägg om tävlingen samt skriv vem du skulle vilja gå med. Vi drar en lycklig vinnare. Vinnaren förbinder sig att spela in en video med sin mobil och berätta vad som var bäst med att se opera/balett på Slovakien Nationalteater.

Se Slovakiens Nationalteaters program här: www.snd.sk/en/program





Tävling: Vinn en lyxig Slottsweekend för 2 personer på Rånäs Slott!

Njut av en slottsweekend för 2 personer på Rånäs Slott. Bo och lev kungligt under ett dygn här i kontrasternas paradys. Gäller lördag till söndag med rum på själva slottet.

I paketet ingår

- Afternoon tea & vardera 1 glas champagne (Diebolt Vallois)
- Femrätters slottsmiddag
- Logi på Slottet
- Generös frukostbuffé
- Sjöbastu & utomhusbubbelbad på bryggan (tid förbokas)
- Morgonrock, handduk & tofflor till låns
- Ljusingym

Läs mer om Rånäs Slott här: www.ranasslott.se



För att vinna tävlingen behöver du gilla Rånäs Slott och Resenären (magasinet_resenaren) på Instagram och på bilden med Rånäs Slott på Resenärens instagram skriva vem du skulle vilja dela rummet med om du vinner. När du gjort det skickar du ditt Instagramnamn, ditt namn och mobilnummer till redaktion@resenaren.se. Som rubrik anger du "Lyxig slottsweekend på Rånäs Slott".

På Rånäs Slott finns 79 bäddar och 10 moderna möteslokaler med stora kontraster som bevarar det kulturhistoriska arvet. Vi kallar det kontrasternas kungarike.

Nere vid stranden hittar ni vår Sjöbastu, bubbelpooler och brygga som gjort för avkoppling.

Rånäs Slott är och förblir en magisk plats för såväl konferens som njutbar weekend.

Lugnet och atmosfären av den fridfulla miljön på Rånäs Slott färgar av sig på gästerna som snabbt kommer ner i varv. Slottsparken, de vackra byggnaderna och Sjöbastun invid Skedvikens vatten ger en avslappnande effekt. Det geografiska läget är perfekt med närhet till Stockholm, Uppsala och Arlanda.

Det som även gör Slottet lite unikt är att faktiskt 26 utav hotellrummen finns inne i själva Slottsbyggnaden, vilket är ovanligt.



Vinn en exklusiv golfvoucher till Black Stork i Slovakien!

Du som läser RESENÄREN har chansen att vinna en voucher för Green Fee till den populära 18-hålsbanan på Black Stork i Slovakien.

Så här gör du för att tävla:

1. Följ oss på Instagram: [@magasinet_resenaren](https://www.instagram.com/magasinet_resenaren)
2. Skriv varför just du ska vinna och mejla till: redaktion@resenaren.se

Vouchern gäller hela golfsäsongen 2025 och ända fram till den 30 juni 2026.

Lös korsordet och vinn entrébiljetter till Resemässan

Lös vårt korsord och vinn fribiljetter till Resemässan på Stockholmsmässan 23-25 oktober. Fem personer vinner vardera två biljetter. När du löst korsordet skicka in orden i de gula fältet med ditt namn och telefonnummer till redaktion@resenaren.se Ange "Korsordet #2025" som rubrik.



											VISAR VAR VEN- ERNA ÅR	LYFTA UPP BOM	BORT ELLER IVÅG	BÅT- OLYCKA		NEDER- LANDSK SPRIT
										SAM- MAN- TRÅDE						
										FIRAR 31/10					KLAGO- ORD POSERAR I JOBBET	
										ÄNGELN						
										EN FRÖDING- FIGUR				DALA- ORT PUFF- LAND		
										OVERK- SAM						
										KORT- HUGGET NEJ				FAR RUNT JUPITER KOFFERT AV TRÄ		LIGGER DALLAS I
GÅRDS- GÅRD ASTAT I KEMIN																
BEFÄLS- PERSON		ÅR INGEN SKÖNHET	JÄMTE	VÄRLDS- HAV	RÅTT MED ÄGGULA	FOND- BEGREPP STAT I ASIEN	JÄTTE- RÖRA RÅKAS			HA DET HÄRLIGT						
					ÄR VISS VILLA 2 X 50			TANT								
AND- REAS- SON MED BAMSE				FITZ- GERALD SOM SJÖNG		BRYN- OLFS- SON			ANVÄND- ER LITE KRÄM							
				GJORDE GLUPSK		KORT FÖR ASSIST- ERANDE		STÖDLAG GJORDE SLUT PÅ								
FÅ ATT LUTA		HIPP RING- MÄRKT KÄRRA			ÄR FRU MORAL- ISK DYGD		BÖ I TYGHUS HAFS									
GÖR TUPPEN				IBLAND EFTER INTE	FLYTER GENOM BELGIEN		TÄCKA VINTER- TID			BETYDER ANTI						
STORT SKOL- RUM					FINNS TILL	LUKTAR ILLA MED X FÖRST FÄGEL		HAR VISIONÄR KURVIG STIL								
MITT I NORDEN			MÅLA TUNT LÖSER UPP FETT			BLÅSA BISTERT STRYKA			TALLHED DRAR MED STRÖM							
KRÄFT- KRYDDA				GÖR HÅL GER UT OTTAR			FÖRSYNT KORT- SPELS- MAN									
ÄTBAR RULLE		BÖR I TEL AVIV DRÄ I SKÅNE				BICEPS- EN IDEOLOGI				GEMEN- SAM ZONTID						
				LEDDE ANNAN ÅYSER MALTA		SLÅTTER- KNIVEN LEG		CALVIN KLEIN	DÄMPAD HERR KORT							
INTE KON- TANTA																
GILLAR KAJ					SKA PERSON MED PIPA		DUMT									



MAGNUS CARLSSON • WIKTORIA • JOHN LUNDAVIK

TURNÉPLAN 2025

ALINGSÅS, ALSTRÖMERTEATERN 22 NOV

BORÅS, ÅHAGA 23 NOV

LULEÅ, KULTURENS HUS 26 NOV

SKELLEFTEÅ, SARA KULTURHUS 27 NOV

UMEÅ, IDUNTEATERN 28 NOV

ÖRNSKÖLDSVIK, NOLASKOLANS AULA 29 NOV

GÄVLE KONSERTHUS 30 NOV

ÖREBRO, KONSERTHUS 3 DEC

ASKERSUND, SJÖÄNGEN 4 DEC

LINKÖPING KONCERT & KONGRESS 5 DEC

VARA KONSERTHUS 6 DEC

NORRKÖPING, DE GEERHALLEN 7 DEC

KALMAR, KALMARSALEN 10 DEC

KARLSKRONA, KONSERTHUSTEATERN 11 DEC

MALMÖ, SLAGTHUSET 12 DEC

HALMSTAD TEATER 13 DEC

VÄXJÖ, KONSERTHUS 14 DEC

STOCKHOLM, OSCARSTEATERN 16 DEC

UPPSALA KONCERT & KONGRESS 17 DEC

VÄSTERÅS KONSERTHUS 18 DEC

JÖNKÖPING KONCERT & KONGRESS 19 DEC

HELSINGBORG KONSERTHUS 20 DEC

GÖTEBORG KONSERTHUS 21 DEC

BOKA DINA BILJETTER NU! [CHRISTMASNIGHT.SE](https://christmasnight.se)