

PETIT HOTEL

Magazine



**Utvalda små hotell
med det lilla extra!**





ICE COFFEE

KEEP IT COOL AS ICE



När drömmar blir verklighet

Jag tillhör kategorin av människor som älskar att bläddra i ett fysiskt magasin och jag tar alla tillfällen jag kan att läsa och låta mig inspireras. Det är något visst med tryckt media och det infinner sig en lyxig känsla av att få försvinna in i tidningens härliga värld.

När jag och min make tog över rörelsen Petit Hotel väcktes omgående en dröm om att få skapa ett magasin – och här är vi nu. Numret som du håller i din hand är ett rykande färskt samarbete och ett verk som vi är väldigt stolta över.

Här kommer du att få ta del av fantastiska berättelser om eldsjälar och entreprenörer, kända som okända, i intervjuer gjorda av Marie Arpnäs som är tidningens grundare och chefredaktör. Samtidigt som vi lyfter de guldskorn till hotell som ligger under taket på Petit Hotel.

Petit Hotel Sweden AB är ett privatägt aktiebolag som har sitt säte och huvudkontor i Stockholm. Dess huvuduppgift är att värna om och lyfta det små privata hotellen som har helt andra förutsättningar än de

stora. Genom en gemensam plattform, marknadsföring samt värdefulla avtal och samarbeten får dessa verksamheter de muskler och den synlighet som de behöver.

Petit Hotels viktigaste uppgift är att alltid se till medlemmarna och de små privata hotellens bästa samt att sammanhålla alla de mindre privata hotellen i Sverige och utomlands. Som gäst ska det vara en upplevelse utöver det vanliga när du besöker ett Petit Hotel. Våra medlemmars livsverk ska andas personlighet, god service och fantastisk mat.

Swedish Success och Petit Hotel Magazine kommer att finnas på flera allmänna platser såsom flygplatser, hotell, spa & konferensanläggningar, gym och andra större företag. På www.petithotel.se kan du hitta ditt närmaste magasin.

Önskar dig en trevlig och inspirerande läsning!



Tanja Andersson-Fylking

Tanja Andersson-Fylking

5 // Våra hotell

6 // Om Petit Hotel

**7 // Vår miljö- och
kvalitetscertifiering**

**8 // Skräddarsy
din konferens**

10 // Våra hotell

**16 // Ett besök på
Ivögården**

**19 // Vill du bli
en av oss?**

21 // Presentkort





Våra hotell runt om Sverige

1. Karnelund Krog & Rum
2. Kastanjelunds Wärdshus
3. Bodelssons By The Sea
4. Bykrogen I Österslöv
5. Björkhaga Hotell & Konferens
6. Mullsjö Hotell & Konferens
7. Strandakar Hotell & Restaurang
8. Högby Spa & Konferens
9. Sahlströmshuset
10. Eco By Strandnära
11. Garpenbergs Slott
12. Buustamons Fjällgård
13. Skaftö Hotell Villa Lönndal
14. Stora Hotellet Osby
15. Blåsningsborg Gärdshotell
16. Maritim Hotell & Krog
17. Magasinet Härön
18. Ivögården Mat & Vingård
19. Blacksta Vingård



Små hotell, stor själ

Det är bara till storleken som ett Petit Hotel är litet. Till själ och hjärta är vi alla stora.

Petit Hotel består av några av Sveriges bästa små hotell. De flesta finns på landsbygden och i lugna och vackra omgivningar. Rena sjöar, älvar och skogar, såväl som närbelägna golfbanor och kulturella upplevelser ger sammantaget oförglömliga upplevelser. Med sina sköna rum och synnerligen kreativa kök med gastronomiska menyer, oftast baserade på lokala och ekologiska råvaror, erbjuder hotellen njutningar för både kropp och själ.



Älskar du mat?

Eller kanske framförallt att njuta av själva måltiden? Långsamt, intensivt och naturligtvis gärna tillsammans med goda vänner eller med din käraste.

Mat är njutning! Kanske är det därför du söker dig till ett Petit Hotel? Upplevelserna, som ger dig de sköna minnena. Minnen från sprakande brasor i kalla vinternatten eller lata stunder i solnedgångens hetta på hotellets altan. Stunder, som gör livet lättare att leva.

En utmärkt miljö- och kvalitetscertifiering!

Petit Hotel har en kvalitets- och miljöcertifiering. Huvudsyftet är att kontinuerligt förbättra medlemmarnas miljöarbete och minska hotellens negativa inverkan på vår jords miljö. Våra miljöcertifierade hotell har en miljöpolicy och har gjort en miljöutredning. Miljöutredningen visar vilken miljöpåverkan företaget har. Hotellen sätter upp mål för hur de skall minska sin miljöpåverkan och för att få behålla miljöcertifikatet måste de uppnå sina mål och sedan vidmakthålla dessa.

Även när det gäller hotellens kvalitet finns en standard som Petit Hotel har satt upp. På samma sätt som gäller för miljöcertifieringen har hotellen en kvalitetspolicy och kvalitetsutredning. Syftet med den är att säkerställa att de mjuka värdena, som vi värnar om så mycket, hela tiden bibehålls.

Som ett bevis på sin certifierade kvalitet och miljö erhåller hotellen varje år en utmärkelse som också förnyas varje år. Den hittar du på entrédörren eller dess närhet.



“Känslan, upplevelsen
och kulturen – sätter glada
spår i själen och gör
resultatet av konferensen
synnerligen värdefull.”



Skräddarsy din konferens

Välj ett Petit Hotel i avstressande och annorlunda miljö. Det känns mer privat. Skräddarsy dina aktiviteter och fokusera på god mat. En helhetsupplevelse som sätter guldkant på konferensen och blir ett positivt minne.

Några hotell passar för mycket små konferenser och några för litet större. Gemensamt för dem alla är att konferenslokalen håller bra och modern standard, precis vad du förväntar dig av ett bra konferenshotell.

Däremot är "allt det andra" något helt oväntat. Känslan, upplevelsen och kulturen, sätter glada spår i själen och gör resultatet av konferensen synnerligen värdefull.

Var ensamma - hyr hela hotellet

Petit Hotel lämpar sig för små och medelstora konferenser. Hotellen är relativt små. Därför kan ni i styrelsen, ledningsgruppen, verkställande utskottet eller vad det nu är för grupp, vara ensamma på hotellet. Ni vet att säkerheten är hög, integriteten och anonymiteten likaså. Ingen hör, ingen ser. Detta gör också att målet med mötet, att till exempel komma närmare varandra och att kunna prata öppet och hålla ihop gruppen är enklare att uppnå.

Och så maten förstås

Det är naturligtvis en rejäl anledning till att lägga konferensen på ett Petit Hotel. De är ju de små hotellen med de stora köken och det bevisas alla dagar när ni sätter er till bords. Högklassiga råvaror och duktiga köksmästare ser till att bara det bästa är gott nog. Här kan ni också skapa nya energier genom att laga middagen tillsammans med kollegor och hotellens kunniga kokkar.

Klart prisvärt

I Petit Hotel arbetar ägarna själva i sina hotell. Ibland i köket, ibland framför datorn och ibland skottandes snö. Här finns en liten serviceminded grupp som fixar allt. Det gör också att overheadkostnaderna blir låga – med andra ord blir offerten på den blivande konferensen lika smaklig som de kommande middagarna.





KARNELUND KROG & RUM

Gislöv, Simrishamn

I Gislöv på Österlen finner du Karnelund. Förr i tiden inhyste huvudbyggnaden den välkända lanthandeln. Under 2000-talet byggdes den om till restaurang. Den gamla byggnaden återfick då sitt gamla namn. Ägarna som nu går in på sin 18e säsong har hittat förutsättningarna för att skapa Krog & Rum så som de vill ha det och som man tror att också gästerna vill ha det.

Krogens menyer baseras på det bästa av de fina råvaror som finns i riklig mängd på

Österlen. Vårens och försommarens primörer, nässlor, sparris, nypotatis serverat med skaldjur, fisk och kött från lokala gårdar och frukter från lokala odlingar.

Man kan säga att det här hotellet erbjuder ett lite personligare och ett mer individuellt boende. Med minst lika fräscha och omsorgsfullt inredda rum som i vilket finhotell som helst. Kombinationen kallas därför "Krog & Rum".

Logi 7 rum

Restaurang 36 sittande

Webb www.karnelund.se

Instagram @karnelundkrogorum

Facebook Karnelund Krog & Rum

Adress Gislöv 112

Telefon 0414-250 10

Mail info@karnelund.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



KASTANJELUND

Yngsjö, Skåne

En känsla av en annan tid återspeglas när man kommer till Kastanjelund. Väl inne kan du avnjuta något gott att dricka i vår trivsamma salong. Här kan du koppla bort vardagen och låta stressen rinna av dig.

Sätt guldkant på tillvaron och unna dig ett av våra uppskattade boendepaket.

Du välkomnas med en värmande kopp kaffe eller te samt hembakad kaka. Vilket paket du än valt så avslutas dagen med en meny tillagad av råvaror från trakten

och kockarnas förkärlek att laga allt från grunden.

Njut av en natt i ett av våra personligt inredda rum och börja dagen med bland annat hembakat bröd, hembakta marmelader samt charkuterier från trakten.

Den skiftande naturen runt Kastanjelund erbjuder många möjligheter till rekreation. Ta en skön skogs promenad till Hanöbuktns milslånga sandstrand eller en golfgrunda på en närbelägen bana.

Logi 24 rum

Lokaler 2 rum / 20 lokaler

Restaurang 50 sittande

Webb www.kastanjelund.se

Instagram @kastanjelund

Facebook Kastanjelund

Adress Kastanjelundsvägen 2

Telefon 044-23 25 33

Mail info@kastanjelund.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



BODELSSONS BY THE SEA

Tosteberga, Skåne

På landet vid havet, intill Skånes enda skärgård ligger det här hotellet. Här dominerar naturen och Östersjön i ålderdomlig sämja, med unik växtlighet och rikt fågelliv. När du vaknar i det fräscha och somriga rummet med egen toalett och dusch, altan eller balkong, ser du det underbara morgonljuset stiga över horisonten.

Ett fantastiskt ställe för vuxna som behöver komma bort en stund, koppla av och äta fantastisk bra mat tillagat på dom bästa ekologiska

råvaror. Det är ett drömläge att arrangera den stora festen, att få en ostörd mötesplats för konferenser eller arbetslagsträffar och möten.

Till stor del av viltköttet som serveras i matsalen kommer från Trolle Ljungby Gods bara 5 km bort – även frukostkorven, som är gjord på hjort, rådjur, vildand och vildsvin. De grönsaker man serverar är noggrant utvalda, ett hållbart medvetet tänk och många av örter och sommargrönsaker kommer från egna odlingslådor och växthus.

Logi 8 rum (25 bäddar)

Lokaler 1 rum

Restaurang 45 sittande

Webb www.bodelssons.se

Instagram @bodelssons

Facebook Bodelssons by the Sea

Adress Släbovägen 7 E

Telefon 044-77 77 777

Mail info@bodelssons.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



BYKROGEN ÖSTERLÖV

Österslöv, Skåne

Bykrogen ligger i den gamla stärkelsefabriken vid Råbelövssjön i den lilla byn Österslöv, 9 km norr om Kristianstad. Fabriken är idag ombyggd till ett trivsamt hotell och restaurang med fantastisk mat.

Här drivs på ett avslappnat sätt en krog på landet, som är till för livsnjutare av mat och dryck.

Öppet alla dagar i veckan utom söndag.

Bykrogen serverar en 10-rätters avsmakningsmeny, som är en fröjd för ögat och en

fantastisk smakupplevelse. Ni sitter i en lugn och mysig del av restaurangen och njuter av denna meny som är skapad med kärlek av våra kockar. Skall helst avnjutas med dryckespaketet som våra sommelierer tagit fram. De serverar även en 3-rättersmeny, kockens val.

Matlagning med kock i något av deras speciella matlagningskök är en mycket populär och rolig aktivitet att göra tillsammans.

Logi 26 rum

Lokaler 6 rum / 6+10+14+16+20+80 pers

Restaurang 70 sittande

Webb www.bykrogen.nu

Instagram @bykrogenosterlov

Facebook Bykrogen Österlöv

Adress Arkelstorpsvägen 79

Telefon 044-22 60 00

Mail info@bykrogen.nu



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



STORA HOTELLET OSBY,

Osby, Skåne

I Osby, alldeles intill järnvägsstationen där vägarna 23 och 15 korsas finns detta nyrenoverade hotell med egen restaurang. Idealisk mötesplats oavsett om man kommer med tåg eller bil.

Bröderna Ekstrand som driver var sitt företag i dörr-, fönster- och portbranschen tog över hotellet 2011 med ambitionen att skapa ett personligt kvalitetshotell och en krog med hög kvalitet.

Kockarna Justus och Dennis har ambi-

tionen att sätta Osby på kartan med ett kök där man satsar på smaker för alla. Det lilla teamet i servis och städ gör allt för att restaurang- och hotellgästerna skall få god och personlig service.

Hotellet erbjuder weekendpaket, temakvällar och har en egen Matklubb som träffas 6 gånger om året.

Nära samarbete med Chaîne des Rotisseurs & Munkänkarna i Osby.

Logi 44 rum

Lokaler 4 rum / 8+12+20+30 pers

Restaurang 80 sittande

Webb www.storahotelletosby.com/

Instagram @storahotelletosby

Facebook Stora Hotellet Osby

Adress Västra Järnvägsgatan 17

Telefon 0479-318 30

Mail info@storahotelletosby.com



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



STRANDAKAR HOTELL & RESTAURANG

När, Gotland

Strandakar ligger inbäddat i grönska med tallar runt hela byggnaden. I vår stora park finns möjlighet att spankulera och att slå sig ner på en bänk med utsikt över Herta fiskeläge eller att titta på ett par gravar från brons/järnåldern. Framförallt på våren finns det många orkidéer och vackra fåglar här. För den aktive finns det kubbspel att låna och cyklar att hyra. Herta badstrand ligger endast en kilometer bort.

På Strandakar gör vi allt för att våra gäster

ska få en oförglömlig upplevelse. Våra hotellrum är designade för att ge er en helhetsupplevelse i lantlig lyx. Ta er tid att utforska Gotland, upptäck naturen och njut av friden och stillheten hos oss.

Vår fantastiska kökschef Andreas Hedman och hans team ser till att besöket i restaurang Strandakar blir en minnesvärd upplevelse. Allt är tillagat med omsorg och kvalitet. I möjligaste mån använder vi lokala producenter.

Logi 12 rum – alla med uteplats

Lokaler 50 personer

Restaurang 50+50+60 (uteplats)

Webb www.strandakar.se

Instagram @strandakar_gotland

Facebook Strandakar Hotell & Restaurang

Adress När Bomunds i Burgen 924 B

Telefon 0498-69 13 80

Mail info@strandakar.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



SKAFTÖ HOTELL VILLA LÖNNDAL

Grundsund, Skaftö, Bohuslän

Det prisbelönta familjeägda skärgårdshotellet Skaftö Hotell Villa Lönndal ligger mitt i det genuina fiskeläget Grundsund på Skaftö längst ut vid västerhavet i vackra Bohuslän. Här kan du slappna av och njuta av saltstänk i luften bland fiskebåtar som kommer in med sin fångst.

Hotellet erbjuder 4 dubbelrum, 2 fler-bäddsrum och 2 sviter, totalt 24 bäddar med privata stora terrasser och härlig utsikt. Frukost serveras på hotellet. Lunch och middag bokar du på någon av Skaftös fina restauranger, alla

inom en kort promenad från hotellet.

Du når skärgårdshotellet på ca 2 timmar med flyg från Stockholm/Bromma till Trollhättan/Vänersborgs flygplats och hotellets egen shuttle-service med elbilar till hotellet. Väljer ni egen bil så finns parkering till alla vid hotellet.

Vill du inte bara ha det lugnt och skönt så finns det ett rikt utbud av olika aktiviteter.

Skaftö Hotell Villa Lönndal är ett sommarhotell med öppet från maj t.o.m september varje år.

Logi 8 rum (24 bäddar)

Lokaler 40 pers

Restaurang 40 sittande

Webb www.villalonndal.se

Instagram @villa_lonndal

Facebook Skaftö Hotell Villa Lönndal

Adress Valbyvägen 1

Telefon 0730-64 20 44

Mail info@villalonndal.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



SAHLSTRÖMSGÅRDEN

Torsby, Värmland

Redan på syskonen Sahlströms tid, vid förra sekelskiftet, var Sahlströmsgården en kulturell oas och en uppskattad samlingspunkt för konst och rekreation.

Idag är Sahlströmsgården fortfarande en mötesplats utöver det vanliga. Här får besökaren verkligen en helhetsupplevelse. Njut av en avkopplande vistelse i våra omsorgsfullt inredda rum, där varje detalj är utformat för att skapa en harmonisk atmosfär.

I det gamla boningshuset och dess konstskatt visas efterlämningar från gårdens barn och deras vänner, som permanent utställning. Därtill arrangeras regelbundet utställningar med nutida konstnärer.

I restaurangen dukas det dagligen fram för lunch och middag, men också för konferenser och högtidliga tillfällen som dop, bröllop och födelsedagar. Sahlströmsgården har något för alla sinnen och är något av en pärla mitt i sköna Värmland.

Logi 30 rum varav 4 handikappanpassade

Lokaler 2 rum / 80+12 pers

Restaurang 100 sittande

Webb www.sahlstromsgarden.se

Instagram @sahlstromsgarden_torsby

Facebook Sahlströmsgården

Adress Utterbyn 20

Telefon 0560-100 26

Mail info@sahlstromsgarden.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



MULLSJÖ HOTELL & KONFERENS

Mullsjö, Västergötland

Mullsjö Hotell och Konferens är en gedigen hotellanläggning med charm och äkthet i behåll, en idealisk plats för rekreation och arbete. Njut av fantastisk natur, bekväma hotellrum och härliga lounges. I vår relaxavdelning kan du låta kropp och sinne komma till ro med bastu, simvänlig pool och avkopplande atmosfär

Välkomna in till Restaurang Greta där vi serverar omsorgsfullt tillagad mat. Vi lagar i möjligaste mån all vår mat med lokala råvaror och gärna från skogens

skafferi med bär, svampar och vilt.

Konferera i våra ljusa & inspirerande lokaler för både stora och små sällskap, där vi skräddarsyr ert konferenspaket efter önskemål.

Vi erbjuder ett säsongsbetonat aktivitetsutbud för alla smaker och tillfällen.

Här hos oss på Mullsjö Hotell och Konferens får ni njuta av professionell och personlig service, både tillsammans med kollegor från jobbet och med familjen.

Varmt välkomna till oss!

Logi 54 rum

Lokaler 5 rum / 150+100+80+30+20 pers

Restaurang 150+50 sittande

Webb www.hotellmullsjo.se

Instagram hotellmullsjo

Facebook Mullsjö Hotell & Konferens

Adress Sjövägen 90

Telefon 0392-494 00

Mail info@hotellmullsjo.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



GARPENBERGS SLOTT

Garpenberg, Dalarna

Den största slottsbyggnaden norr om Dalälven ligger belägen i Bergslagen och är en av de få platser i Sverige där man kan uppleva middagar, boende och kalas i lokaler som ekar av svensk historia.

Slottet som stod färdigt 1801, ritades av Carl Christoffer Gjörwell, upprest av Salomon von Stockenström och Svenska Ostindiska Kompaniet. Det har en atmosfär som står kvar från det lärdfulla societetslivet i 1700-talets Frankrike.

Med mängder av vackra salar och salonger är detta en plats för små som stora sällskap. Balsalen för konferenser och vackra bröllopsdukningar, det gamla valvet för enskilda middagar och en mängd små matsalar. En plats för bröllop, konferenser, möten, mat och underhållning. Här erbjuds även jaktutbildningar, jakt och andra äventyrliga aktiviteter.

Med ett briljerande fransk/svenskt kök som verkar med lokala och säsongsråvaror, möter historia det hållbara och smakrika.

Logi 39 rum, 76 bäddar

Lokaler Lokaler för konferens finns

Restaurang Svensk/Fransk matlagning

Webb www.garpenbergsslott.se

Instagram @garpenbergsslott

Facebook Garpenbergs Slott

Adress Herrgårdsvägen 123

Telefon 0225-222 07

Mail info@garpenbergsslott.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



BUUSTAMONS FJÄLLGÅRD

Åre, Jämtland

Det här är Åreskutans högst belägna hotell, mitt ibland pisterna, i genuin och charmig miljö ovan Åre by.

Vid Buustamon finns en fantastisk natur och en mängd aktiviteter. Köket brinner för god kvalitet med råvaror, som man gärna finner naturligt i Jämtland och tillagade från hjärtat. Menyerna är inspirerade av olika bergsområden över hela världen. Till maten finns ett generöst utbud av viner och andra ädla drycker. Inte

minst de som man själv tillverkat i det egna helt lagliga Bränneriet. Njut allt i stämningsfull miljö i restaurangen, kanske framför brasan eller på vårkanten utomhus på solaltanen och unna er skidåkning med guldkant! Höst och sommar innebär underbara naturmöten med färger och dofter.

De flesta av de tolv charmiga dubbelrummen har breda våningssängar inredda i klassisk fjällpensionatsstil.

Logi 12+6 rum

Lokaler 3 rum / 42 personer

Restaurang 150 sittande

Webb www.buustamonsfjallgard.se

Instagram @buustamonsfjallgard

Facebook Buustamons Fjällgård

Adress Buustamon 142

Telefon 0647-531 75

Mail bokning@buusta.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



BLÅSINGSBORG GÅRDSHOTELL

Kivik, Skåne

Mellan öppna landskap och grönskande marker på Österlen ligger det kulinariska hotellet med restaurang & konferens.

En tolkning av det bästa Österlen har att erbjuda – från den egna mysiga gården till den "österlenska" myllan

Blåsingsborg Gårdshotell är en varsamt renoverad lantgård från slutet av 1800-talet belägen 2 km söder om Kivik i en lantlig, rofylld och romantisk miljö. Hotellet rymmer

20 rum av olika storlek, individuellt inredda. Avnjut en tre eller fem rätters middag på restaurangen. Efter middagen väntar ert mysiga rum och lantliga frukostbuffé med bl a bröd från Mellbybagaren med blandade delikatesser. Vår mat är lantligt, elegant husmanskost, ofta med ursprung från den skånska myllan. I restaurangen serverar vi vår "gårds- & gourmetmeny". Menyerna är levande, säsongsbetonad och föränderlig. Varmt välkomna!

Logi 20 rum

Lokaler 2 rum för upp till 20 pers

Restaurang 40 sittandes

Webb www.blasingsborg.se

Instagram @blasingsborg

Facebook Blåsingsborg Gårdshotell

Adress Svabesholmsvägen 49

Telefon 0414-702 18

Mail info@blasingsborg.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



MARITIM HOTELL & KROG

Simrishamn, Österlen

Från Maritim når du smidigt och lätt alla Österlens sevärdheter samtidigt som du bor precis vid Simrishamns idylliska hamn med caféer, butiker och museer runt knuten. Hotellet erbjuder fjorton 14 hotellrum, många med utsikt mot hamnen och havet. Hotellet har 8 rum i Maritimhuset där den populära krogen är inrymd och där vår frukost serveras. 6 rum ligger i fina Tullhuset, med anor från 1871. Tullhuset ligger 150 meter från Maritimhuset. Samtliga rum är ljusa med sköna sängar

och personlig inredning. Alla rummen har TV, wifi, kaklade badrum med dusch och är rökfria. Krogen Maritim erbjuder en rustik meny med moderna inslag tillagad med passion och omsorg av våra kockar. Vår gemytliga och ombonade miljö gör det till en perfekt plats att koppla av och njuta. Vår krog har en lång historia sedan tidigt 70-tal och här har många härliga luncher, middagar, kalas och fester hållits genom åren. Och vi kryddar med kärlek och serverar mat för själen.

Logi 14 rum

Lokaler 20 pers

Restaurang 50 sittande (sommartid 40 platser på vår uteservering)

Webb www.maritimhotell.se

Adress Hamngatan 31

Telefon 0414-411360

Mail info@maritimhotell.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.





MAGASINET HÄRÖN

Kyrkesund, Bohuslän

Härön är en ö i Klövedals socken i Tjörns kommun i Bohuslän, en klassisk Västkustpärla! Här får du uppleva lugnet och de vackra vandringslederna i naturreservatet.

Under 2000-talet renoverades det gamla havremagasinet varsamt, och står nu med välbevarade originaldetaljer, en närvarande historia och ett härligt läge precis vid vattnet.

Vår ambition är att bibehålla Magasinetns karaktär och förnimmelsten av byggnadens historia, samt att du ska få ett genomgående

hjärtligt bemötande och uppleva öns litenhet; här känner alla alla!

Köket tar avstamp i svenska och franska traditioner och klassiker, influeras av likheterna med de asiatiska köken och inspireras av Latinamerikas och Mellanösterns smakrikedom.

Vår specialitet är vin- & dryckeskunskap, och då oftast i kombination med mat i form av avsmakningsmenyer med skräddarsydda dryckespaket.

Logi 6 rum, 2 lägenheter - totalt 25 bäddar

Lokaler 40 personer

Restaurang 50 sittande (sommartid 150)

Webb www.magasinetpaharon.se

Instagram @magasinetpaharon

Facebook Magasinet Härön

Adress Härön Tryckhålet 197

Telefon 076-018 53 33

Mail info@magasinetpaharon.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



HÖGBY SPA & KONFERENS

Borensberg, Östergötland

Mitt i den östgötska myllan mellan skogar, sjöar och öppna åkrar ligger Högby Spa & Konferens.

På Högby Spa finns allt du kan önska dig för kropp och själ. Upplev avslappning i en rofylld oas med härlig värme. Hämta ny kraft och energi och varför inte passa på att ta en underbar Hamambehandling. Njut av en simtur i vår inomhuspool, bada torr- eller ångbastu, sitt i vår varma stilla pool och se ut

över en fantastisk natur.

På vår gård, där familjen har varit sedan 1600-talet, har vi byggt en miljö med en blandning av gammalt och nytt. Utsikten bjuder på gärdesgårdar och härliga vidder. Vi och vår personal är måna om att göra din vistelse hos oss väldigt behaglig.

Vårt kök får mycket uppskattning för välagad och god mat. Råvarorna är av högsta kvalitet och är till största delen närodlade.

Logi 20 rum

Lokaler 3 rum / 10+20+40 pers

Restaurang 60 sittande

Webb www.spa.hogbygard.se

Instagram @hogbyspa

Facebook Högby Spa & Konferens

Adress Högby Spa & Konferens

Telefon 072 060 45 60

Mail info@hogbygard.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



IVÖGÅRDEN MAT & VINGÅRD

Fjälkinge, Skåne

På natursköna Ivö mitt ute i Skånes största sjö hittar ni Gårdshotellet med egen vingård. Här odlas tre olika sorters druvor, Solaris, Rondo och Regent. Idag tillverkas både rött, vitt, rosé och mousserande viner som kan avnjutas i restaurangen på Gårdshotellet. I restaurangen lagas all mat från grunden med ekologiska och närproducerade råvaror. Här njuter vuxna och barn av vällagad mat, ett avslappnande bad i vårt Utespa och en god natts sömn i någon av

våra personligt inredda rum. Gårdshotellet har totalt 15 rum där toaletter och duschar är förlagda i gemensamma utrymmen. Dessa ligger i nära anslutning till rummen och vårt Utespa med Vedeldad badtunna och Jacuzzi. Är ni ett större sällskap eller ett konferensgäng går det bra att hyra hela gården. Ni har då tillgång till samtliga rum, konferenslokaler och Utespa. Välkommen till en naturskön plats för möten och konferenser på Ivö.

Logi 15 rum och 43 bäddar

Lokaler 15 rum

Restaurang 70 sittande

Webb www.ivogarden.se

Instagram www.instagram.com/ivogarden.se

Facebook [Ivogården Mat & Vingård](https://www.facebook.com/ivogarden.se)

Adress Kungagårdsvägen 19

Telefon 073-420 52 40

Mail info@ivogarden.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



BLACKSTA VINGÅRD

Flen, Sörmland

Med utsikt över sjön Långhalsen och omgivet av viltrika skogar, vidsträckta ångar, trädgårdsodlingar och rader med vinrankor finner ni denna lilla pärla till vingård i hjärtat av Sörmland. Gården finns här för speciella tillfällen, för den äventyrslystna, för livsnjutaren och för att höja affärsmötet ännu en nivå. Upplev en gastronomisk resa genom Sörmlands smakrika landskap med färska råvaror direkt från sjön, de omgivande skogarna och vår egen vinproduktion. Besök

vår vingård för en guidad tur och upptäck hur vi producerar vårt vin.

Förutom våra kulinariska äventyr kan du även njuta av en rad aktiviteter som passar varje intresse. Njut av kanotpaddling på den lugna sjön, koppla av i det varma utomhusbadet eller ge dig ut på jakt i de viltrika skogarna som omger oss.

Här lagas maten med råvaror från sjön, skogen, odlingarna och producenter runt omkring oss.

Logi 14 rum

Lokaler 1-2 rum / 20-30 pers

Restaurang 40 sittande

Webb www.blackstavingard.se

Instagram [blacksta_vingard.se](https://www.instagram.com/blacksta_vingard.se)

Facebook [Blacksta Vingård](https://www.facebook.com/blackstavingard)

Adress Blackstaby 1

Telefon 070-279 62 20

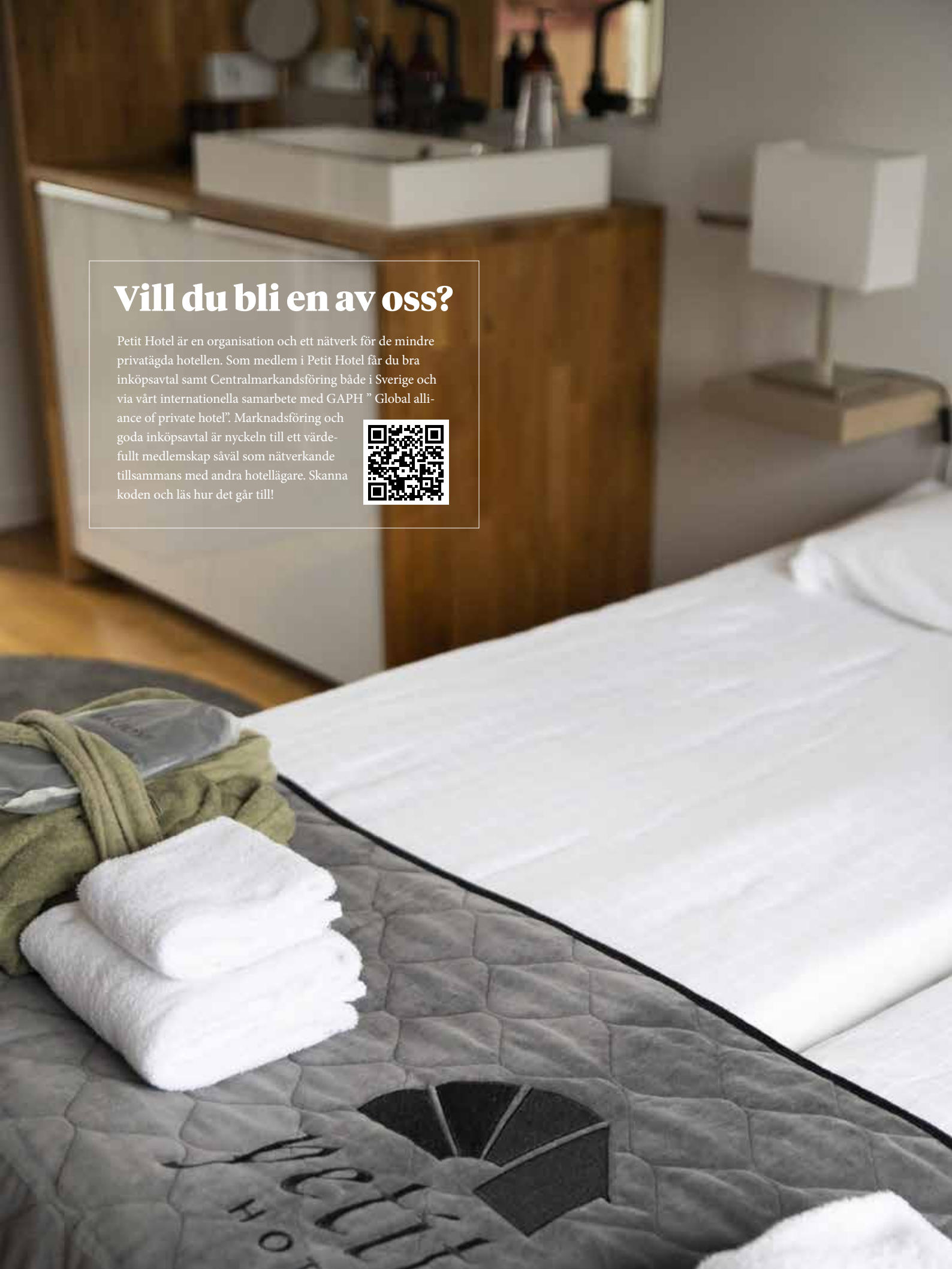
Mail info@blackstavingard.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.

Vill du bli en av oss?

Petit Hotel är en organisation och ett nätverk för de mindre privatägda hotellen. Som medlem i Petit Hotel får du bra inköpsavtal samt Centralmarkandsföring både i Sverige och via vårt internationella samarbete med GAPH ”Global alliance of private hotel”. Marknadsföring och goda inköpsavtal är nyckeln till ett värdefullt medlemskap såväl som nätverkande tillsammans med andra hotellägare. Skanna koden och läs hur det går till!





BJÖRKHAGA HOTELL & KONFERENS

Mullsjö, Västergötland

Björkhaga är så mycket mer än bara ett hotell – det är en upplevelse av harmoni och välbefinnande. I vår natursköna bygd finns mängder med vandring och cykelleder med fina badmöjligheter och golfbana på sommaren samt skidspår och utförsåkning på vintern. Här blir varje ögonblick en skön paus från vardagen och ett bra sätt att ladda extra energi.

Vår höga ambition är att erbjuda en gastronomisk resa för dina smaklökar. Sätt

dig ner vid ett vackert dukat bord och koppla av medan vår personal tar hand om er med personlig service och kunskap.

Björkhaga förläskar sig i att servera läckra luncher, skapa avsmakningsmenyer och ordna festbufféer med kärlek och respekt för de lokala råvarorna efter säsong. Vårt kök är en fusion av klassiska smaker, närodlat ingredienser och med kött från eget viltslakteri lokal som tveklöst förhöjer hela matupplevelsen.

Logi 28 rum

Lokaler 6 rum / 100 personer

Restaurang 100 sittande

Webb www.hotellbjorkhaga.se

Instagram @hotellbjorkhaga

Facebook Björkhaga Hotell & Konferens

Adress Bosebygdsvägen 13

Telefon 0392-120 50

Mail info@hotellbjorkhaga.se



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.



ECO BY STRANDNÄRA

Stora Frö, Öland

Eco by StrandNära är badhotellet, som sedan 1920-talet, bjuder på långt mer än en plats att bo & mötas på. Det är mest av allt en stämning och ett hem. Ett hem som välkomnar sina gäster på ett ödmjukt och avslappnat sätt, som bryr sig om gästen och fokuserar på stilla ro, god ekologisk mat och den behagliga, vackra omgivningen. Rummen är inredda i skandinavisk stil, med ljusa, hållbara naturmaterial.

Njut av det underbara kalkstenslandskapet,

med härliga promenadstråk, frisk havsbris, fågelkvitter & fantastisk natur. De vackert sluttande Sandbergen som sträcker ut sig längs sundet och bjuder på magnifika vidder.

En vilja om att skapa en hållbar framtid, där alla beslut som tas, grundas i långsiktig hållbarhet, där råvaran går direkt från jord till bord, präglar detta badhotell. Med egna ekologiska mikroodlingar är all mat som serveras ekologisk.

Logi 16 rum

Lokaler 8-16 pers

Restaurang 36 sittande

Webb www.strandnara.se

Instagram [ecobystrandnara](https://www.instagram.com/ecobystrandnara)

Facebook Eco by StrandNära

Adress Dansbanevägen 3

Telefon 0485-366 00

Mail info@strandnara.comn



Läs mer om hotellet på petithotel.se eller skanna qr-koden.

Våra presentkort – gåvor med guldkant

Ett presentkort från Petit Hotel kan användas hos alla våra hotell, herrgårdar och värdshus. De kan också användas vid ett besök hos något av våra partnerhotell inom *Global Alliance of Private hotels*. Presentkortet kan användas för alla typer av boende – från wellness och gourmet till golf och aktiv semester, från lantlig idyll till kultur och stadsliv.

Presentkortet köps i vår webshop på hemsidan och du betalar enkelt med ditt kort. Skanna koden och läs hur det går till!



Skärgårdsvin på skånska

Skånes skärgård känner man ju till. Eller ..? Gör man inte det finns det minst en god anledning att ta vägfärjan ut till Ivö och besöka Ivögården. Ett litet paradys som bjuder besökarna på vällagad mat, mysigt boende, mängder av natursköna aktiviteter och inte minst – det lokalodlade vinet.

TEXT: MARIE ARPNÄS // FOTO: IVÖGÅRDEN

I Skånes största sjö, Ivösjön, ligger Ivön. Här kan man njuta av bad, båtliv, paddling, fiske, vandring samt historiska sevärdheter. Vi ställer in siktet på familjeföretaget Ivögården, där de äkta makarna Petter och Therese Jeppsson verkar sedan drygt tio år. Vi hinner med ett snack innan en inplane-rad utlandsresa och ett vad jag har förstått sällsynt avbrott i arbetet.

– Vi planerar våra liv på årsbasis och efter säsong, säger Petter och nämner en bokad paus för skidor under sportlovet också. Utöver det är det som för många andra i vår bransch – att man jobbar och håller öppet för alla som vill besöka oss.

När två blir en

Det är ett par riktiga eldsjälar vi pratar med, som kombinerar erfarenheter och kunskaper inom turism, mat och dryck. Petter är kock, matkreatör och egenföretagare som började sin karriär med catering i sina föräldrars garage. Utan f-skatt, berättar han och skrattar.

– Jag kom hit första gången 2012, fortsätter Petter. Jag hade verksamhet på fastlandet då men fastnade för platsen och tog över fastigheten ihop med två stycken sleeping partners. Där och då började resan



med Ivögården, men det kom ju in en 08:a i bilden också.

– Det var jag som klev in, säger en leende Therese. Jag drev bed and breakfast plus pub och restaurang i Edenryd ihop med min familj då och Petter och jag möttes i ett jobbprojekt. Och på den vägen är det, som man säger.

Petter och Therese blev man och hustru 2017 och samma år gjorde de ett omtag. De köpte ut de partners som varit med från 2012 och familjeföretaget Ivögården var ett faktum. Då hade paret redan provat på att bo och jobba ihop ett par år, så det blev en stegrande start på livsprojektet.

Konferens, mat och vinprovning

Verksamheten består av restaurang och boende med 15 dubbelrum. Många skånin-

gar med omnejd hittar ut till ön för den goda maten och vackra naturen, men en stor målgrupp är även konferensgäster.

– Vi erbjuder väldigt intima och personliga konferenser här, då man kan vara upp till 30 personer som får disponera över hela gården och personalen under sin vistelse. Många brukar uppskatta den personliga servicen och kombinationen av lyx och enkelhet.

Sedan Ivögården blev en del av hotellkedjan Petit Hotel har även mer långväga gäster, som danskar och stockholmare, letat sig ut i Skånes skärgård för att sätta lite guldkant på tillvaron. En stor del av dragningskraften på Ivö stavas vin.

– Min pappa har länge haft en dröm om att bli vinbonde, berättar Petter. Året efter mitt intåg här på ön började vi plantera vinplantor och hade som mål och tanke att småskaligt serva vår egen restaurang med vin. Efter tre år hade vi några testbatcher klara och 2019 kunde vi servera vår skörd från 2018 till restauranggästerna.

Therese är den som mer och mer tagit över vinintresset och engagemanget från svärfar och är utbildad vinmakare och sommelier.

– Det var en sak som var positiv under





pandemin och det var det stöd vi kunde nyttja för att låta mig och två anställda gå en sommelierutbildning. Jag är inte expert på alla viner, men jag är duktig på svenskt vin och det vi själva producerar.

– Sverige som vinland är ju upcoming och vi har ett brett spann med allt från vitt, rött, rosé och mousserande till gin och ett destillat som vi serverar som grappa. Våra viner påminner om vulkanvinerna, som både är trendiga och uppskattade, och uppskattas av de flesta.

Wine Makers Experience

Man odlar tre olika sorters druvor på Ivö, Rondo, Regent och Solaris. De olika druvorna och ett klimat som ändrar sig från år till år erbjuder unika skördar och aromatiska viner. Niohundra stockar ger cirka 1500 liter vin och allt säljs slut i restaurangen.

– Många frågar varför vi inte bygger ut och siktar på Systembolaget, men vi

nöjer oss med lagom. Det är både dyrt och tidsödande att försöka producera mera och vi fokuserar på att göra drycker som baseras på maten och upplevelsen. Det känns viktigare för oss än stora volymer.

Vinprovning med vingårdsvandring är ett populärt arrangemang på ön. För den riktigt vinintresserade arrangeras en Wine Makers Experience, då man som besökare checkar in på ett rum och därefter följer med på en guidad tur i vingården med anekdoter och vetskaper om Ivögården och lokalodlat vin på köpet.

– Många är väldigt nyfikna på svenskt vin så det är kul att kunna erbjuda rundturer, som i fallet med Wine Makers Experience avrundas med en trerätters gårdsmeny matchad med våra egna viner.

– De där vineventen är bland de absolut populäraste anledningarna för besökarna att komma hit. Att vi lagar all mat från grunden, med menyer anpassade efter

årstiderna, och älskar lokalt, närproducerat och ekologiska råvaror är också uppskattat, tillägger Petter.

Både Petter och Therese har noterat "trenden" att vilja se och göra mer nu än tidigare.

– Vi har konferensgäster från både kommuner och det privata näringslivet som brukar kommentera mervärdet på Ivögården. Att hålla en konferens ute på en ö med natur, aktiviteter, lokal mat och dryck är en unik upplevelse och inte "bara jobb". Samma feedback får vi från många av privatbesökarna som gärna lämnar stadslivet för skärgård och ö-liv. Som dessutom är lättillgängligt med många och snabba färjeturer.

Paret Jeppson bor året runt på Ivön och man fattar att de brinner för det som sammanfattar hela Ivögårdens verksamhet – genuint, unikt, äkta och vackert. Med handgjord njutning på fat och flaska. ●



Bringing together

more than 900 Hotels

in over 80 countries.



NORWAY
www.classicnorway.com

PETIT HOTEL is now
Internationally aligned
with over eight hundred
privately owned hotels in a
unique Global partnership
known as GAPH.

Over 800 hotels in 80 countries are now combined in a global alliance with Petit Hotel Sweden making this new network the largest in the world and creating entirely new opportunities for privately owned hotels worldwide in terms of global visibility and operations. We all strive for the same goals to offer our guests, charming and unique accommodation and a genuine culinary experience.

Our common goal is to make our members visible in a larger market giving our guests the opportunity to find and make reservations at small privately-owned unique hotels.

All networks in the alliance retain and strengthen their own brand. By combining our knowledge and experience we share each other's resources and the partnership is strengthened.

You can now search and reserve accommodation at any of the 900 hotels on all different networks websites. These distinctive collaboration initiatives enable this expanded group to strengthen our position as the largest alliance of privately owned hotels in the world.

Global Alliance of Private Hotels



SWEDEN
www.petithotel.se



DENMARK
www.smalldanishhotels.de



AUSTRALIA & ASIA
www.goldenchain.com.au

FRANCE
www.hotels-charme.com



GERMANY
www.ringhotels.de



NEW ZEALAND
www.asurestay.com



Success

Swedish Success Magazine

#1/2024 | Om entreprenörer & eldsjälar

// **Camilla
Brinck**
Musse och
Helium
skapar läslust

// **Albert
Hobohm**
En hippie i
NHL-kostym

// **ICHA**
Från biomedicin
till kombucha

Tareq Taylor

”Kvalitet innehåller
inget fusk”



HOKA / FINNSIRIUS / BRA FLYG / PETIT HOTEL / DOG CARE STOCKHOLM / MAT & VIN



a home

Hemmet ska vara en plats där vi får återhämtning och trivs som allra bäst. Därför arbetar vi med en tidlös och funktionell inredning som passar just er livsstil. Varje uppdrag och hem är unikt och vi skräddarsyr allt efter det. Det kan handla allt ifrån ny väggfärg i ett barnrum till storskalig komplett renovering. Självklart med fingertoppskänsla för alla inrednings- och materialval.

Kontakta oss anna@ahome.se | **Följ vårt inspirerande Instagram-konto** [@ahome.se](https://www.instagram.com/ahome.se)

Nytt år, nya spännande samarbeten

Vi har under flera år mött otroligt många häftiga och inspirerande entreprenörer. Kända som okända. Vi träffar dem i Sverige men även utanför landets gränser och de flesta kommer till oss när vi minst anar det.

Vem hade till exempel trott att en målvakt i sonens hockeylag skulle bli ett av de mest intressanta mötana, med många sidor reportage som följd? Eller att en långlunch med en av Nordens största författare, inte sällan jämförd med en viss J.K. Rowling, kretsar kring ett par tvillingmöss som är på väg att erövra världen. Eller det tredje mötet och intervjun med Sveriges favorit Tareq Taylor, och upptäckten att det aldrig blir några reprisar eller upprepade samtal. De sanna eldsjälarna har alltid något nytt att berätta. Alltid något nytt att åstadkomma. Det är en av anledningarna till att vi älskar dem och deras berättelser. Och vi låter våra huvudpersoner tala till punkt.

Vi tycker även mycket om samarbeten. Sådana som ibland börjar med ett förut-sättningslöst möte över en kopp kaffe en grämulen höstdag. Och som tack vare ett

par likasinnade kreativa hjärnor, mycket vilja och breda kontaktnät landar i en fusion. Swedish Success Magazine möter boutiquehotellkedjan Petit Hotel!

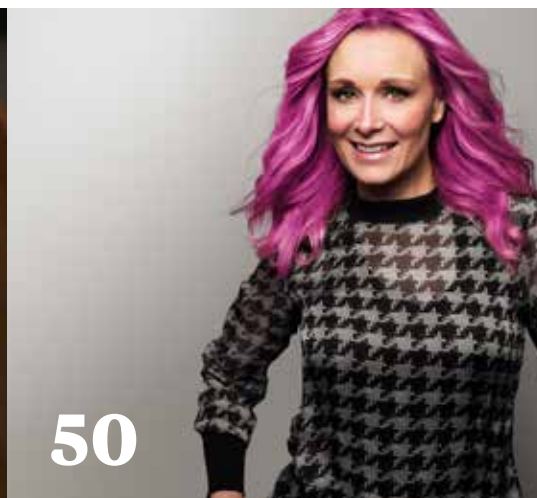
Petit Hotels ägare Tanja Andersson-Fylking och jag gillar båda att läsa fysiska tidningar och magasin. Det gör dessutom många hotellgäster, inte minst de som söker sig till lugnet på ett mindre hotell med den personliga servicen. Där kommer vi att finnas. Du hittar oss också i loungen på BRA Flyg i Bromma, Stockholms cityflygplats. Och på många fler ställen.

Destinationer får mycket fokus hos oss och vi kommer att hitta guldkorn och intressanta eldsjälur både här och där. Fler samarbeten är på gång och känner du att du vill vara med på något hörn – tveka inte att kontakta oss!

Vi fortsätter att tro på slow reading!

/Marie Arpnäs
Chefredaktör & grundare





8 ICHA

Bubblande hantverksdryck

12 Flygbränsle i blodet

Braathens Regional Airlines

16 Böcker som inspirerar

18 Tareq Taylor

Kvalitet som lönar sig

28 Albert Hobohm

En hippie i kostym

38 Vilnius – en pärla till granne

40 Erik Desmeules

Hooked on HOKA

44 Petit Hotel

Liten blir lagom stor

48 Vintips

50 Camilla Brinck

”Jag kallar mig fantasitör”

60 Vårens solglasögon

62 Dog Care Stockholm

Hundens bästa vän

66 Älskade designklassiker

60 Finnlines

På kryss med alla sinnen

Success

Swedish Success Magazine

Redaktion

Chefredaktör: Marie Arpnäs
marie@successmagazine.se

Art director: Anders Ljung
anders@successmagazine.se

Redaktionella medarbetare:

Jeanette Wiberg Wingquist
Sommelier/skribent
Jeanette@successmagazine.se

Tryck:
Duoprint

För svärmors katter, viktiga möten och lugnare frukostar.

Sedan starten har vi lyssnat på våra resenärers önskemål och behov. Dina behov sätter riktningen på vår resa mot ett ännu bättre BRA. Allt för att göra ditt liv lite enklare, smidigare och bekvämare. Idag och imorgon.

Vi vet exempelvis att 7 av 10 personer vill göra hållbara val. Och hos oss kan du alltid välja vår bioflygbiljett med 50 % biobränsle.

Vi vet också hur lätt det är att missa frukosten en stressig morgon, när du har femtielva andra saker att tänka på. Därför bjuder vi alltid på frukost och fika ombord.

För att inte tala om hur otroligt segt det är att sitta och vänta i flera timmar på en flygplats. Därför låter vi dig checka in upp till 15 minuter innan avgång.

Sen vet vi även att ni är många som ofta behöver ta er till olika platser runt om i landet. För viktiga möten söderut, skidsemestrar norrut och för att hälsa på svärmor och alla hennes katter. Därför flyger vi till flest destinationer i Sverige.

Och sist, men inte oviktigast: Det är inte bra när resan till och från flygplatsen tar längre tid än själva flygresan. Därför flyger vi till och från Bromma, Stockholms närmaste och smidigaste flygplats.

Bara för att nämna några av alla saker vi gör för att du ska ha det bra.





Bubblande hantverksdryck

Kombucha. Finns det någon som missat den populära drycken på restaurangmenyerna, kaféhyllorna eller middagsbjudningarna? Ett märke som kommit att sticka ut ur mängden är ICHA, så av nyfikenhet stämde vi träff med mannen i flaskan, Master Brewer Ash.

TEXT: MARIE ARPNÄS /// FOTO: ANDERS LJUNG

Som så många andra gånger stöter vi plötsligt på eldsjälar bakom varumärken eller företag som vi inte visste fanns. Det är dessa som ligger till grund för att vårt magasin existerar och vi hittar dem överallt, oftast helt oplanerat och i sammanhang som inte har något jobbsyfte. En sådan eldsjäl har jag delat ett intresse för löpning med i en grupp av sammansatta kreatörer, mediaprofiler med flera. Han heter Ash Talukder och han brygger kombucha. På Södermalm i Stockholm.

– Du måste ju testa min kombucha efter löpningen, säger Ash mellan backintervallerna i Vita Bergen. Jag har med mig några nya smaker idag som jag bjuder på till pizzan när vi kommer fram.

Belöningen för löpgruppen är stående och helig – pizza och öl efter målgång. Det

serveras öl med och utan alkohol, men det var lite så här idén om ICHA föddes.

– Jag dricker själv inte alkohol och har med åren konstaterat att det rent generellt finns ett ganska skralt utbud av bra alkoholfria drycker till mat. Som inte är läsk eller något smaklöst alternativ till framför allt vin. Det är varken kul för mig som konsument eller kocken om jag går på restaurang, äter god och ofta dyr mat – som matchas med dålig dryck i glaset.

– Man kan säga att det var en saknad kopplad till en frustration över att inte kunna få en vuxen, högkvalitativ dryck som varken kompromissar på smak, upplevelse och hälsa som fick mig att börja experimentera med fermentering av råvaror.

Medicinutbildad bryggare

Fermenterat te, eller kombucha, var det som Ash gav sig i kast med. Den kinesiska och troligen flera tusen år gamla drycken, som tillverkas genom att jäsa sötat te ihop med bakteriekulturer och jäst, har kommit att bli oerhört populär. Har du liksom jag smakat

en kombucha när drycken började dyka upp på den svenska marknaden har du kanske samma erfarenheter. Att den inte smakade jättegott. Men det är andra tider nu. Och helt andra smaker.

Vi pratar med en bryggare med en bakgrund som går lite hand i hand med bakterier, om man tittar på professionen.

– Jag är utbildad inom medicin och har jobbat på Karolinska Institutet och deras centrum för samhällsmedicin, CES. Jag har själv ett stort intresse av god folkhälsa och vi höll bland annat på med folkhälsostudier. Vi samlade data, mätte fysisk aktivitet och följde upp patienterna och deras hälsa.

Ash har jobbat med biomedicin i fem år och jag har förstått att fysiologi ligger honom varmt om hjärtat.

– Ett hjärteämne är ”hur kan man främja god hälsa”? Det är så många som bara snackar men jag vill ligga i framkant i den diskussionen. Jag har i mitt arbete haft att göra med neurologiska sjukdomar också, som alzheimer, och tyckte det var intressant. Men träningslära kopplat till folkhälsa är



”Ett hjärteämne är ’hur kan man främja god hälsa’? Det är så många som bara snackar men jag vill ligga i framkant i den diskussionen.”

ännu mer intressant, då man kan jobba mer med förebyggande insatser.

Från teori till praktik

Ash kom i kontakt med GIH under sina studier på Karolinska och började rikta in sig alltmer på fysiologi och träningslära. Han blev headhunted av en pr-byrå på söder, SPLIT, som tyckte att Ash var en bra matchning för deras R&D roll. Företaget Connected Senses hade tagit fram en apparat i form av ett mätinstrument (hårdvara) kopplad till en app som spårar, visualiserar och analyserar bärarens konditions- och hälsoframsteg i realtid.

– Jag var där ett tag men när projektet pausades lämnade jag byrån och började ex-

perimentera med hantverksdrycken kombucha, som jag hade fått en riktig wow-känsla av under en semesterresa på Bali. Jag hade smakat drycken tidigare men då var det ingenting som hade imponerat på mig.

Ash har genom alla år av forskning lärt sig rent teoretiskt vad jäsnings och fermentering är. Han hade kunskaperna och begreppet praktiska, så det återstod bara att ”bara göra”.

– Jag har jobbat i rymddräkt i våtlabb och utfört en rad olika experiment, men allt har sin tid. Det var inte längre så kul med våtlabb utan intresset för fysträning och rehab hade tagit över. Och kombucha kändes otroligt lockande att hålla på med.

Ash berättar att hans val att inte dricka

alkohol i någon form har rent hälsomässiga orsaker och att hans djupare kunskaper inom området nästan har blivit som en religion.

– Om de medicinska kunskaper jag har om hälsa och alkoholens påverkan på kroppen inte skulle påverka mina livsval vore jag ju en hycklare, säger Ash och lever som han lär. Att främja folkhälsan är något jag brinner för på riktigt och den nyttiga kombuchan gick snabbt från kul hobby till något mycket större.

– Jag hade börjat laborera med råvaror och smaker hemma i mitt kök i Sjöstad. Även min kära mor kom in i bilden efter att jag slutade på byrån och plötsligt började det bli resultat av allt laborerande. Mamma

hjälp bland annat till med att ibland plocka men främst förbereda råvarorna inför fermentering.

Charmade skeptiska kunder

Den unika kombinationen av fermenterad te-dryck och stora mängder färskpressade bär och frukt blev inte bara god. Den blev populär också – och fick namnet ICHA.

– 2021 kände vi oss mogna för att testa ICHA på riktigt och hade en pop-up i Söderhallarna med Sébastien Boudet. Ett intensivt halvår men också ett otroligt bra fönster att visa upp sig i. Många har som du kommenterade ganska dåliga erfarenheter av kombucha, som även jag håller med om inte smakade särskilt bra i början.

– Jag lyckades med påslagen charm och stor övertalningsförmåga få många av de nyfikna att testa min dryck och det var en lyckokänsla när de faktiskt gillade vad de drack. Att det var jag själv som hade gjort den och stod där och serverade och sålde skapade goda kontakter. Man kan lugnt säga att kombuchan öppnat många dörrar, både från start och fortfarande.

ICHA bryggs lokalt med ekologiskt svart och grönt te. När kombuchan är färdigbrygd tillsätts kallpressad frukt- och/eller bär. I den mån det går används lokalt plockade bär, som i ICHA Svartvinbär Aronia, medan exotiska inslag som mango av förklarliga skäl inte kommer från Sverige utan från den egna landsbygden i hemlandet Bangladesh.

– Oavsett var bären och frukten kommer från är vi oerhört måna om kvaliteten och jobbar enbart med obesprutade, ekologiska råvaror, berättar Ash och tillägger att hans dryck inte pastöriseras. Alla nyttiga mikroorganismer försvinner vid pastörisering och raw-filtrering, och vi vill ju behålla de goda magbakterierna i våra drycker. Kolsyran i ICHA är naturlig just på grund av den opastöriseringen.

Hantverksdryck på frammarsch

Att ha en dryck som inte är pastöriserad ställer krav på förvaringen. En ny deal med en kylleverantör möjliggör nu leveranser utanför Stockholm också. Och ICHA syns på fler och fler ställen. När försäljningen drog igång på riktigt var Trädgården och Restaurang Växthuset på Södermalm samt

Scandic Haymarket de första kunderna. Nu syns de snygga flaskorna, med ny logotype och design av Mehrdad Arta, på NK Saluhall, Urban Deli, SOHO House, Vasa Museet och ICA Kvantum Liljeholmen för att nämna några få platser.

– Det går bra nu och det är kul. Men väldigt mycket jobb. Jag har själv tappat alla flaskor, buteljerat och satt på etiketter – och gör det än idag. Många flaskor har

jag levererat per cykel också, så man kan väl säga jag lägger ner några timmar i veckan på bryggning, buteljering och logistik, säger Ash och ler.

– Jag är stolt över att ha kommit så här långt utan investerare. ICHA är ett familjeföretag, men jag stänger inte dörren för framtida samarbeten. Det behövs kapital för att växa, däremot vill jag vänta så länge jag kan. En bryggeripartner vore toppen



och det är vad jag kommer att titta efter i första hand.

Den här hälsosamma drycken med tusenåriga anor. Den kräver "sin surdeg". Ash berättar att själva kombucha-kulturen han använder från början kommer från ex-flickvännens mamma. Den kulturen ihop med te, vatten för brygning och ekologiskt rörsocker är själva basen. Sedan tillsätts de bär och frukter som ska ge slutresultatet dess smak.

– Fermenteringen tar en till två veckor och är en naturlig process. Självt vill jag gärna dra ut på den processen för ännu fler hälsofördelar. Frukten och bären lägger jag in i andra fermenteringen, sedan får det hela stå och gotta sig så att det blir lite bubbligt och spritsigt.

Störst i Europa

I själva jäsningsen bildas alkoholrester och man kan lagra drycken för att få en högre alkoholhalt.

– "Hard kombucha" med mer alkohol är en trend i USA och många bartenders använder sig av kombucha i sina drinkar. Alkohol är en bra smakbärare och drinkar-

na blir goda. Dock förtar man de positiva effekterna av mjölksyrabakterierna när man blandar ut kombuchan.

Ash dricker själv en liter kombucha om dagen men skulle rekommendera minst ett glas per dag för gemene man. Han berättar att en god tarmflora stärker immunförsvaret och han kan inte ens minnas när han var sjuk senast (peppar peppar, tillägger jag).

Vi sitter på Haymarket by Scandic mitt i centrala Stockholm. Ett av de första ställena som Ash fick i sina flaskor på.

– Många undrar varför vi inte finns på Systembolaget, men för att få säljas där måste våra drycker pastöriseras och det känns inte så bra. Däremot finns det fördelar med pastörisering. Kombucha är ju en levande brygd och det gäller att få in den i kylan direkt när den är klar. I början blev det mycket explosioner när fermenteringen gick överstyr, säger Ash med ett leende.

Vi lär oss att kombu betyder teblad och cha betyder te. Vi fattar också att Ash önskan att främja en god folkhälsa inte är så långt från verkligheten då han ägnar stora delar åt sitt liv åt den mytomspunna och hälsosamma drycken från Kina. Och då har

vi inte ens nämnt hur mycket tid han lägger på träning, men det är en annan story.

– Min vision är att bli Skandinaviens och senare Europas största kombuchaproducent slash bryggmästare! S

"Hard kombucha med mer alkohol är en trend i USA och många bartenders använder sig av kombucha i sina drinkar."



DRINKRECEPT MED ICHA



Cider Spice

Denna kryddiga dryck är perfekt för kalla höst- och vinterdagar.

Ingredienser

- 6cl ICHA Äpple & Kanel
- 4cl Whisky alt 4cl Färskpressad limejuice (Mocktail)
- 2cl Aquafaba (kikärtsspad)

- 1-2 Iskuber
- Kanelstång, äppelskiva alt rosmarin för garnering (valfritt)

Instruktioner

Fyll en shaker med is. Tillsätt ICHA Äpple & Kanel och Whiskyn alt Lime till shakern. Skaka väl för att blanda. Sila blandningen i ett glas fyllt med is. Njut!



Berry Fusion

Uppfriskande blandning av söta och syrliga smaker. Fullproppad med antioxidanter, vitaminer och näringsämnen.

Ingredienser

- 6cl ICHA Aronia & Vinbär
- 4cl Rum alternativt Citronjuice (Mocktail)
- Mortlad mynta

- 1/4 kopp färsk mynta
- 1-2 Iskuber
- Blandning av bär för garnering & pomerans (valfritt)

Instruktioner

Fyll en shaker med is. Tillsätt ICHA Äpple & Kanel och Whiskyn alt Lime till shakern. Skaka väl för att blanda. Sila blandningen i ett glas fyllt med is. Njut!



Fler goda och nyttiga recept hittar du på ICHAs webbsida, www.icha.se/drinkar

Flygbränsle i blodet

Vi gillar platser där man gärna läser tidning. Det är en av anledningarna till att vi samarbetar med den personliga hotellkedjan. Vi gillar även destinationer i största allmänhet – och flygresor i synnerhet. Därför möter vi Fredrik Matseng, Operativ Chef på BRA, som visar sig vara en riktig eldsjäl när det kommer till flygplan.

TEXT: MARIE ARPNÄS /// FOTO: HANNA WICTORSON

BRA, eller Braathens Regional Airlines om man ska vara korrekt, är ett svenskt flygbolag med Stockholm Bromma Airport som huvudflygplats. Man ligger i framkant vad gäller biobränsle och fossilfritt flyg och var 2009 det första passagerarflygbolaget att miljöcertifieras. Nio år senare kunde BRA erbjuda alla flygresenärer att boka flygbiljetter med 100 procent bioflygbränsle och 2022 genomförde man världens första flygning med 100 procent biobränsle i båda tankarna. Om vi ska prata bränsle. Annars kan vi alltid konstatera att BRA är Sveriges idag största inrikesflygbolag sett till antal flyglinjer.

Vi skulle kunna fördjupa oss ännu mer i rena flygtermer och siffror, men som vanligt tycker Success Magazine att människor är mycket roligare. När det visar sig bli ett personligt möte också, med flera gemensamma nämnare, är världen så där häftigt liten som



den ofta visar sig vara.

– Du frågade hur det går för oss, och vi är som så många andra i en utmanande bransch. Men vi kämpar på och det börjar

se lite ljusare ut. Den svenska kronan har ju varit lite stökig och det påverkar mycket kring flygandet, inte bara resenärerna. 40 öre blir snabbt 70 miljoner på nedersta raden på papperet på ett år, säger Fredrik Matseng, Chief Operations och Accountable Manager.

Pojkdrömmen som blev sann

Fredriks roll på BRA kan kort sammanfattat beskrivas som en nyckelposition som kräver omfattande kunskap inom flygbranschen, starkt ledarskap och förmågan att navigera genom många komplexa regler och föreskrifter. Han är operativ chef för Braathens Regional Airlines, som är Sveriges ledande regionala flygbolag med Stockholm Bromma Airport som huvudnav samt för Braathens International Airways som riktat in sig på charter.

Vi förstår att man har ”ett visst flygintresse” varvat med en massa erfarenhet om man har den position som Fredrik har. Men



Reportage / Braathens Regional Airlines

vi tycker om historier som börjar från början. Med människan bakom jobbkostymen.

– Jag är flygtekniker i grunden och kom till BRA i november 2020. Det var pandemi och bolaget hade gått från 1400 anställda till 22. Det var nästan ingen verksamhet i luften då men det behövdes en teknisk chef och jag hade precis sålt ett bolag där jag varit vice vd innan. Det kändes lite som en kul grej att bygga upp det tekniska på BRA.

Fredrik ansvarade för luftvärdigheten och 2021 fick han frågan om han ville bli operativ chef, vilket han svarade ja på och sedan har det som han säger rullat på.

– I mitten av maj 2021 gjorde vi en återstart och 2022 gick vi från de 22 anställda till 300 på två, tre månader. En rätt extrem tillväxt som nu landat i cirka 650 anställda i en god mix av ny och gammal personal från innan pandemin.

Intresset för flygplan började långt innan BRA.

– Jag vet egentligen inte vad mitt intresse kommer från. Vi har inga vingar i släkten men jag minns att jag som liten grabb var med pappa på en flygplats på någon grekisk ö och sa att jag ville bli flygtekniker.

– När jag långt senare började utbilda mig till just det, flygtekniker, fick jag göra mitt första stora prov på ett flygplan. Det skulle visa sig att exakt det flygplan som jag satt på med pappa var det plan jag gjorde provet på! Något jag upptäckte långt senare via några semesterbilder. Vad är oddsen för det? säger Fredrik och skrattar.

Frilansare i Europa

Vi fortsätter på den banan och pratar märkliga sammanträffanden. Den utbildning Fredrik pratar om är Flygteknikprogrammet på Skavsta Flygplats i Nyköping. Där han gick samma år som jag jobbade som resesäljare på nämnda flygplats. Vad är oddsen för det?

– Haha, så otroligt roligt. Då vet vi båda att det bästa som hände där ute på den tiden var luncherna hos Boris! (Lokal krögarprofil i Nyköping; reds anm.)

Efter utbildningen blev Fredrik kvar i Nyköping. Det var tidigt nittiotal och svårt att få jobb, så det skapades lite andra möjligheter som inte hade med flyget att göra.

– Jag tyckte bilar var kul också och hade upptäckt Rolands Bil nere i hamnvarteren

som hade en lokal ledig. Där startade jag bilstereobutik och verkstad, som jag som 21-åring drev i ungefär två år. Jag trivdes bra, men ville gärna tillbaka till flyget så jag sålde företaget till en bekant, som än idag driver verksamheten vidare.

Volvo Aero blev den första arbetsgivaren med fokus på flyg. Fredrik jobbade som motorprovare/-tekniker och därefter följde några år på Arlanda hos bland annat flygbolaget Premiair, tidigare Scanair.

– Jag var en kortare period på SAS också, men tyckte att det jobbet var lite för institutionellt. Man gör och fokuserar på en sak. Jag tycker mer om att se en helhet och

göra ”allt”, så jag började frilansa i Europa. Svenskar var åtråvärda på marknaden och jag fick utföra i princip allt på planen, precis som jag önskade.

– Det blev mycket jobb utanför Sveriges gränser där ett tag. Ett år i Tyskland, Danmark och Tyskland igen då jag hoppade in och jobbade för Ryanair. Jag gick från aktiv flygtekniker till att ansvara för underhållet av Ryanairs nätverk och var regionsansvarig för Italien, Tyskland och Skandinavien.

Decennium på TUI

Fredrik hann även vara med och starta upp en flygbas i Girona, Spanien, och detsamma





i Bergamo, Italien. ”Jag har varit lite överallt”, som han säger.

– Jag kom tillbaka till Sverige och Arlanda igen som ansvarig för det tekniska underhållet på TUIfly Nordic, dåvarande Fritidsresor. Efter fem år kände jag att jag var klar med flygplansunderhåll och hade upptäckt hur fantastiskt roligt det var att leda, driva och coacha större avdelningar. Det blev ett antal andra roller inom Operations & Airport Procurement på TUI Aviation, som bestod av sju bolag, och ansvarade bland annat för upphandling av alla rutter och handling.

2018 hade Fredrik varit nästan tio år på TUI, och som han säger själv gjort nästan allt inom flyget – utom att ratta flygplanen. Lusten och drivet att coacha och förändra hade vuxit med åren, vilket ledde till ett kortare karriärsbyte.

– En kamrat drev ett bolag som utvecklade mjukvaror till flygbranschen, AviolineX, och jag klev in och hjälpte dem att ta nästa steg, att växa. Jag var operativ chef och vice vd och när jag gjort det jag skulle avpolletterade jag mig själv och mitt uppdrag. I februari 2020, precis innan pandemin,

”Jag vet egentligen inte vad mitt intresse kommer från. Vi har inga vingar i slakten men jag minns att jag som liten grabb var med pappa på en flygplats på någon grekisk ö och sa att jag ville bli flygtekniker.”

sålde vi bolaget.

– Jag hade ju sagt att jag skulle lämna flyget 2018, men det blev ett kort avsked. I november 2020 började jag här på BRA. med viss oro för att jag skulle ha tappat det tekniska, men det var bara roligt att vara tillbaka till rötterna. Det blev bara ett år som teknisk chef, men jag är fortfarande högst ansvarig för det tekniska inom bolaget gentemot myndigheterna.

De här eldsjälarna som brinner för det de gör. Vi gillar dem. Och man kan inte låta

bli att undra vad det är som håller kvar Fredrik i flygets värld. Från pojkdrommarna på den grekiska flygplatsen till idag. Med endast ett par korta avstickare yrkesmässigt.

– Flyget är som ett gift! Det är en otroligt föränderlig bransch med stor bredd. Miljön är internationell och innehåller så många olika typer av människor. Mixen av allt är kittlande och jag skulle vilja säga att har man en gång kommit in i den här världen – då vill man gärna stanna. **S**

BÖCKER SOM INSPIRERAR

Här är några tips på läsning som inspirerar och motiverar.



Elon Musk

WALTER ISAACSON

Dert finns nog ingen människa som präglar vår tid lika definitivt som geniet och företagsledaren Elon Musk. I den här boken skildras visionären och innovatören som lotsat världen in i elbilarnas, den privata rymdkapplöpningens och den artificiella intelligensens tidevarv. Spännande och intressant läsning som räcker många timmar.



Michelle Obama

MICHELLE OBAMA

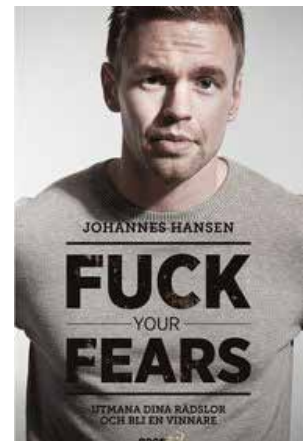
Michelle Obama är en av vår tids mest ikoniska kvinnor. Som den första afroamerikanska presidentfrun skapade hon det mest öppna och inkluderande presidentskapet i USA:s historia. Hon är en passionerad och kraftfull förespråkare för kvinnor och flickors rättigheter världen över. I sina utlämnande och spännande memoarer bjuder Michelle Obama in oss läsare till sin värld.



Glucose goddess metoden

JESSIE INCHAUSPÉ

Ett 4-veckorsprogram för att stoppa sötsuget, få tillbaka energin och må fantastiskt! Av författaren till världssuccén Glukosrevolutionen. Jessie Inchauspé är biokemisten som har startat en global rörelse via sitt instagramkonto med nästan tre miljoner följare. Hennes vision är att göra kostforskning tillgänglig, på ett lika enkelt som visuellt sätt.



Fuck your fears

JOHANNES HANSEN

Johannes Hansen är en framgångsrik mental rådgivare och cochar dagligen flera av våra största namn inom sport, musik och näringsliv. Över 150 000 människor har inspirerats av honom direkt från scenen. Han är alltid aktuell med sin turné och podcast där han hjälper till med livsproblem och delar med sig av metoder och verktyg för att göra oss alla mentalt starkare.

”I sina utlämnande och spännande memoarer bjuder Michelle Obama in oss läsare till sin värld.”

NÄR BARN BERÄTTAR FINNS DET HOPP.

Det är första steget till förändring.

Ge fler barn möjlighet att berätta.

Swish: 9015041

Plusgiro: 90 15 04-1

BRIS

KVALITET SOM LÖNAR SIG

TAREQ TAYLOR

Det är tredje gången vi möts för en intervju men det hade lika gärna kunnat vara den första. Heter man Tareq Taylor har man alltid något nytt på gång och det är ingen risk för brist på samtalsämnen. Just det här samtalet kom att kretsa mycket kring stekpannor. Och mat som lagas från grunden.

TEXT: MARIE ARPNÄS / FOTO: GUSTAF WAESTERBERG



”Jag tävlar ju inte i mat så det var kanske förvånande att jag tog hem så många medaljer. Det var bara kul att vara med, segern var en bonus.”

Det har blivit några kändisintervjuer under närmare tre decennier. Vissa väcker lite mer avund i vänkretsen än andra. En sådan är Leif GW Persson, en annan racerföraren Marcus Ericsson samt Sarah Sjöström, för att nämna några. Men frågan är om inte Tareq Taylor är den som får flest att vilja byta jobb med mig. Jag tror inte den människa är född som inte gillar Tareq. Och skulle man vara minsta lilla osäker på vem denne mångsysslade entreprenör är har man inte tittat på tv, läst en tidning eller haft internet de senaste tio åren. Vår huvudperson är överallt. Utan överdrift.

– Jag får ofta höra att jag gör så mycket, säger Tareq när vi möts på Conventum i centrala Stockholm. Det kommer jag kanske också tycka den dag jag sätter mig ner och blickar bakåt, men jag gör bara sådant som jag kan, som jag brinner för, som är roligt och som utmanar mig.

– Samtidigt finns det en fara i att göra för mycket. Jag hade troligen kunnat tjäna en bra slant som influencer, men då är risken stor att jag är intressant och ”het” i

15 månader. Sedan är jag ersatt av någon annan, slut och borta. Jag vill hålla länge och den där digitala ekonomin är jag inte alls bekant med. Det är kul och spännande men det är inte jag. Jag är alldeles för analog, säger Tareq och skrattar. Sitt signaturskratt som man lärt känna via teverutan.

Det analoga tänket som Tareq har, där som han säger ”moroten ska ner i soppan”, är inget hinder för att han ska imponeras av unga människor som inte har fastnat i ett systemtänk.

Maten é klar

Vi pratade en hel del mat, vin, resor och medverkan i diverse teveprogram sist vi sågs. Bara veckorna innan har vi mötts på finalen av Årets Kock, där han axlade rollen som konferencier ihop med tidigare Årets Kock-vinnaren Jessie Sommarström. Som vanligt med ett leende och extremt goda matkunskaper. Jag kan inte låta bli att än en gång kommentera hans vinst i Kockarnas Kamp, där han tog sig till programmets final med flest medaljer i programmets historia.

– Det är många som kommenterar den

där vinsten, säger Tareq och är helt befriad från skrytsamhet. Jag tävlar ju inte i mat så det var kanske förvånande att jag tog hem så många medaljer. Det var bara kul att vara med, segern var en bonus.

En person som är så allmänt känd vill man gärna hitta mer ”dolda” vetenskaper om. Tareq själv brinner för ett par projekt som vi därför lägger extra fokus på den här gången.

– Jag startade två företag strax innan pandemin, ONEPan som är världens första cirkulära stekpanneföretag och ”Maten é klar” som tillagar färdigrätter helt utan tillsatser. Jag ville försöka göra något utanför boxen, något som har en betydelse.

Tareq berättar att han kontaktats av flera företag som velat samarbeta med hans namn och varumärke, men som inte kunde erbjuda den kvalitet som Tareq var ute efter. ”Vi kan inte göra det du önskar, det är matlagning. Vi blandar vätskor.” Den typen av svar och lite djupdykningar i matindustrin blev en ögonöppnare, inte minst kring arbetet med att skapa en från grunden lagad god färdigmat, utan konserveringsmedel och artificiella tillsatser och alltid med färska råvaror.



Porträtt / Tareq Taylor

– Många andra länder har en manuell matproduktion medan Sverige har en industriell produktion. Det investeras i svindyra pastakokningsmaskiner till exempel som bara gör just det. Kokar pasta. När man istället kunde satsa på en enklare maskinpark och mänsklig personal.

– För mig är normal matlagning färsktillagade råvaror i ett kök, men det går inte ihop med industrin. Traditionellt är färdigmat som ett legobygge där köttbullar kommer från ett ställe, sås från ett annat och potatis från ett tredje. Allt monteras i slutändan ihop för att bli en färdig rätt.

Mat utan fusk

– Alla upptäckter och insikter ledde till det självklara beslutet att laga äkta mat utan fusk och e-ämnen, i ett riktigt kök med mänsklig arbetskraft. Det visade sig vara en tät djungel att ta sig igenom bara för att hitta bra råvaror utan e-ämnen och man har lärt sig hur svårt det är att vara en liten aktör på marknaden. Samtidigt måste det finnas utrymme för små aktörer som brinner för sin sak.

Tareq inser att den industriella matlagningen har många för- och nackdelar och att det är lätt att göra mängder av mat. Dock helt byggt på maskiner utan manuell kraft och i slutändan paketeras något som liknar mat, som Tareq uttrycker det.

– Vi har en masskonsumtion in absurdum och det gäller mycket annat än mat också. Jag vill både hoppas och tro på kvalitet hela vägen. Jag som skåning jämför gärna med Danmark, som inte har någon moms på ekologiskt. Där satsar man på god hälsa och vi borde kunna göra detsamma här hemma.

– Kvalitet innehåller inget fusk. Bra mat och råvaror har en hälsoeffekt som är bra för allt. Sådana produkter bör promoveras av alla anledningar. Inte minst för att gynna folkhälsan och det är det vi vill lyfta fram med Maten é klar.

Cirkulära stekpannor

Att Tareq brinner för den goda, hälsosamma vardagsmåltiden med mat lagad från grunden råder det inga tvivel om. Då han startade företaget tillsammans med några vänner var tanken att kunna hjälpa de som inte har tid, lust eller möjlighet att laga bra

mat själva.

– Egentligen började Maten é klar med målet att måna om våra äldre. Jag minns ett demensboende där jag fick höra att någons pappa ätit rotmos och fläsklägg från oss, och att han varit riktigt glad för att han fått så god mat. Det värmer! Under pandemin gav vi dessutom bort mycket mat till vården bland annat för att vi tycker det finns ett likhetstecken mellan bra mat och livskvalitet.

När vi ändå pratar hälsa och ohälsa landar samtalet i en stekpanna. Många kända kokar har satt sitt namn på diverse köksredskap och verktyg och man kan nästan gissa att de inte alltid har varit så engagerade i arbetet bakom kulisserna. Det gäller inte Tareq.

– Vi måste våga prata om PFAS och vad det kan ställa till med. Från och med februari 2023 har EU har beslutat att förbjuda ett par hundra PFAS-ämnen. PFAS-ämnen är mycket svårnedbrytbara i miljön och det har inte minst via läckaget i Kallinge visat sig att dessa ämnen är skadliga för hälsan.

Fallet som Tareq nämner, Kallingemålet, prövades i Högsta Domstolen då ett stort antal personer stämt ett kommunalt bolag på grund av PFAS i deras dricksvatten. Kort efter vårt möte kom HD med sitt avgörande och ger de drabbade rätt till skadestånd.

– Återigen med hälsan i fokus har vi tagit fram ett sortiment av stekpannor och stekplåtar utan tillsatt PFAS, OnePan. Allt är gjutet av återvunnen aluminium som ger en jämn värmefördelning över hela stekytan och när non-stickbeläggningen slits ut och man står i färd med att kassera och köpa nytt återställer vi ytan till nyskick.

– Vi utmanar systemet genom att göra engångsprodukter till flergångsprodukter. Varför köpa giftiga non-stickprodukter som används och sedan kastas bort, när man kan göra det giftfritt och cirkulärt och skapa en stekpanna som håller hela livet? Nu har vi gjort det och kan stoltsera med världens enda PFAS-fria cirkulära stekpanna.

Skåning i Nacka

För Tareq som har bott i ett kök större delen av sitt liv och alltmer engagerar sig





”Alla upptäckter och insikter ledde till det självklara beslutet att laga äkta mat utan fusk och e-ämnen, i ett riktigt kök med mänsklig arbetskraft.”

Porträtt / Tareq Taylor



Tack Convendum för att vi fick fotografera Tareq hos er.

”Det har varit en sinnessjukt svår resa men vi har lyckats med det vi ville, att utmana systemet och att göra något cirkulärt för nutid och framtid. Vi har skrivit stora kontrakt och levererar även cirkulära stekpannor till industrin.”

i miljö och hälsa var tanken med OnePan mer självklar än främmande. Han berättar att de i början försökte restaurera befintliga stekpannor men att de slog sig och inte höll för framtida bruk.

– Vi fick gå tillbaka till riktiga material och riktiga kärnvärden. Det är både ologiskt och dumt att slänga helt och fungerande material som gjutet aluminum och snidade handtag i rostfritt stål så fort non-stick-beläggningen blir utsliten. Därför uppfann vi naturliga non-stick-produkter som går att återställa till nyskick, om och om igen. Så kallad Re-Coat.

– Det har varit en sinnessjukt svår resa men vi har lyckats med det vi ville, att utmana systemet och att göra något cirkulärt

för nutid och framtid. Vi har skrivit stora kontrakt och levererar även cirkulära stekpannor till industrin.

– Det är inte så ofta jag pratar om de här två företagen i intervjuer, men arbetet med Maten é klar och OnePan kan vara det viktigaste jag gör och det jag jobbar hårdast med. Jag vill kunna bevisa att kvalitet lönar sig i slutändan och jag vet att vi står för hög kvalitet hela vägen.

Tareq nämner att de även har utvecklat en egen färg för stekpannorna, giftfri såklart, och tycker själv att han gett sig ut på en spännande resa med de här två livsverken. Vi pratar även om Studio2, för film, podd och foto, som Tareq startat i Malmö ihop med sin partner Sofia Ståhl, Pontus

Welander och Andreas Troedsson. Dessutom driver han restaurang Kockeriet i samma stad och roddar med totalt sju företag. Men han bygger bo i Nacka, Stockholm.

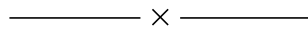
– Nacka är fantastiskt fint och det känns kul att bo i huvudstaden. Men nej, jag kommer aldrig att kalla mig stockholmare, säger Tareq och skrattar. Jag är i Malmö ungefär varannan vecka och står då på golvet och i köket på Kockeriet. Det är och kommer alltid att vara en viktig plats för mig.

Vi möts av många nyfikna blickar under vår plåtning på kontorshotellet. Tareq hälsar på alla som passerar och vi förvånas inte över att han är bekant med flera av dem. Att kalla Tareq Taylor för folkkär är ingen komplimang. Det är ett faktum. **S**

NÄSTA SIDA, RECEPT SIGNERADE TAREQ TAYLOR >>>



Tarte tatin



INGREDIENSER

- 75g smör
- 1,5 dl socker
- 7 äpplen
- 3 ark smördeg
- 1 ägg

METOD

- Bre ut 75g smör i en ugnssäker stekpanna och täck med 1,5 dl socker och 7 skalade samt halverade äpplen.
- Sätt stekpannan på spisen och låt puttra på medelvärme tills att det blir en jämn och fin karamell.
- Håll koll på karamellen och se till att den inte blir

för mörk.

- Låt detta svalna och sätt sedan i kylan tills det är helt kallt.
- Täck sedan äpplena med smördeg och pensla med ett vispat ägg.
- Sätt in i ugnen på 225 grader i ca 20-25 minuter (tills att smördegen har souffléat).
- Låt detta svalna och sätt

in i kylan i minst 1 timme.

- Sätt sedan tillbaka stekpannan på spisen så att karamellen släpper från stekpannan och vänd nu din tarte tatin upp och ner på ett fat.
- Servera med lättvispad grädde eller en kula vaniljglass.elsky.

Pasta med musslor

— × —

INGREDIENSER

- Spaghetti eller linguini
- Röd chili
- Vitlök
- Gul lök
- Olivolja
- Blåmusslor eller vongole
- Vitt vin (alternativt en mix

av äppelcidervinäger och vatten)

- Smör
- Parmesan
- Basilika

METOD

- Koka pasta i saltat vatten - Al Dente.
- Skölj och rengör musslorna.
- Hacka lök, vitlök och chili.
- Värm OnePan 26 Wokad till hög temperatur.
- Fräs lök, vitlök och chili i rikligt med olivolja. Tillsätt

musslor, vitt vin och salt.

- Lägg på lock och låt stormkoka i 2-3 minuter tills att musslorna öppnar sig.
- Släng i en klick smör och blanda, rör sedan ihop med pasta.
- Servera med riven parmesan och färsk basilika.





En hippie i *kostym*

Det väcker nyfikenhet när sonen kommer hem från hockeyträningen och nämner en av lagets målvakter. Som har samma lackerare och handsydda utrustning som NHL-målvakterna, sponsrar laget med matchtröjor och hyr ishallen några dagar i veckan för att bli en bättre goalie. Samtidigt äger och driver han bolag som "går hyfsat bra". Möt Albert Hobohm, investerare och filantrop.

TEXT: MARIE ARPNÄS /// FOTO: ANDERS LJUNG OCH FELIX HUMBL

Porträtt / Albert Hobohm

När någon frågar mig om mitt jobb, vad som är roligast med tidningar och journalistik, svarar jag inte alltid ”att skriva”. Det kommer som nummer två efter ”möten med intressanta människor”. Vilket i sin tur ofta resulterar i reportage. Häftigaste mötena är med någon man inte har så mycket vet- och förkunskaper om. Som den här målvakten från Göteborg som hade en lovande målvaktskarriär i Frölunda och siktade på NHL. Men som så många andra gånger i livet blir det inte alltid som man har tänkt sig. Inte heller för Albert Hobohm.

Vi möts hemma hos Albert i en sprillans ny lägenhet på Södermalm i Stockholm. Huset i sig har en historia, vilken i alla fall inte jag kände till. Katarina västra vårdgymnasiums gymnastikhall var en gymnastikbyggnad vid Östgötagatan, exakt där vi ringer på dörren för vårt samtal. Byggnaden uppfördes 1881 och brandskadades svårt sommaren 2003. Det var i princip bara ytterväggarna som klarade sig från elden och man beslöt att bygga lägenheter i den gamla gymnastikhallen. 2020 var det

klart för inflyttning.

– Det känns rätt att bo i en gymnastiksal när man tillbringat många år i svettiga omklädningsrum, säger Albert med ett leende.

Världens bästa ljud

Lägenheten är oerhört smakfullt inredd, långt från ”vitt och fräscht”, och takhöjden är imponerande. Vi går en runda innan vi sätter oss i soffan och pratar. Han delar boende med sin flickvän men det står ganska klart vems det ena rummet på övervåningen är.

– Här är mitt ljudrum, säger Albert och slår sig ner vid mixerbordet. Jag älskar elektronisk musik och har besökt ett tjugotal av världens främsta festivaler och klubbar. Jag började DJ:a för ett par år sedan. Inte för att jag kommer att syssla med det i någon större utsträckning men musik är njutning för mig. Och ljud. Exceptionellt och storslaget ljud är en högre upplevelse med andliga undertoner. DJ:andet ger tillgång till djupare förståelse för musikens nyanser och dess briljans.

– Vi har en plan min sambo och jag och det är att resa iväg och hitta världens

bästa ljud, för att därefter kopiera det ljudet och rumsmodellen in i en privat lokal på hemmaplan.

Ja ni fattar ju. Han är inte mainstream den här mannen. Det är han inte. Man vill bara höra hans story.

– Jag hade en bra uppväxt i villa med mamma, pappa, syster. Många timmar ägnades åt hockeyn som gick bra och där jag kände att jag hade en framtid. Henke Lundqvist var min stora idol och jag såg inga hinder att kunna bli lika bra som han. Sedan gick min mamma hastigt bort när jag var 14 år och då förändrades allt.

Albert berättar om en splittrad familj och han slutade spela hockey, provade primärt psykoterapi – vilket hjälpte delvis – men känslan av tomhet och vilshenhet bestod. Han gick ut gymnasiet med obearbetat trauma och sökte hjälp genom traditionella behandlingsmetoder för att känna sig hel igen.

– Jag kände ingen lycka längre och när det dök upp en möjlighet att åka på volontärresa tog jag vara på den. Jag kände ett behov av att utforska både världen och mig själv och satte ett kryss för barn samt ”most



A black and white portrait of a man with dark, wavy hair, looking directly at the camera. He is wearing a dark leather jacket over a light-colored t-shirt. His right hand is resting on his chin, and he is wearing a metal watch on his left wrist. The background is a plain, light-colored wall.

”Man jobbade 24 timmar per dygn med 30 barn mellan två och 13 år. Jag kände mig som en extraförälder och det var skönt att handskas med så mycket känslor efter allt som hänt på hemmaplan.”



rural and least developed area” på den där ansökan och hamnade på ett barnhem i Ghana.

Från villa till barnhem

Det blev tvära kast från villan i Göteborg till byn Akroso med 400 invånare som precis fått el men som inte hade rinnande vatten.

– Man jobbade 24 timmar per dygn med 30 barn mellan två och 13 år. Jag kände mig som en extraförälder och det var skönt att handskas med så mycket känslor efter allt som hänt på hemmaplan. En oerhört värdefull upplevelse som satte min bakgrund, mina möjligheter, mina trauman och min potentiella framtid i ett nytt ljus. Jag kan fortfarande alstra energi och motivation i mitt liv idag från min tid på barnhemmet.

– Jag började intressera mig för andlighet under den där tiden och läste väldigt många böcker, både då och efter. Bland annat fastnade jag för den brittiska författaren och filosofen Aldous Huxley vars böcker påverkade mig mycket, som *The Doors of*

”Det var en fascinerande och hjälpsam konfrontation av mitt eget psyke. En möjlighet att helt utan stimuli från omvärlden betrakta mina egna beteenden, tankemönster och underliggande intentioner.”

Perception.

“En port till andra världen”, som boken heter på svenska, är från 1954 och handlar om de upplevelser författaren Huxley fått under påverkan av meskalin. Meskalin är en hallucinogen drog som återfinns i några få kaktusarter i Nord-, Central- och Sydamerika och boken innehåller även spekulationer kring för- och nackdelar med

droger, främst meskalin. Vid slutet av sitt liv erkändes Huxley brett som en av sin tids främsta intellektuella och han nominerades till Nobelpriset i litteratur nio gånger!

– Jag nämner den här författaren av en speciell orsak. Namnet Huxley har kommit att betyda något personligt för mig så när jag bildade mitt bolag gav jag det namnet Huxley Invest.

Vi kommer dit, till företagandet, men åker bakåt i tiden igen. Till efter Ghana, då Albert återvände till Sverige och började sälja löparskor på Intersport. Löpningen hade kommit att ersätta hockeyn, men det där med butiksjobb blev inte långvarigt. Inte Sverige heller.

– Jag drog iväg själv till Indien och upptäckte buddhismen, studerade buddhistisk och andlig litteratur och besökte flertalet silent retreats. Det var en fascinerande och hjälpsam konfrontation av mitt eget psyke. En möjlighet att helt utan stimuli från omvärlden betrakta mina egna beteenden, tankemönster och underliggande intentioner.

– Efter retreaten får man en slags nystart och möjlighet att skissa och leva ut en förfinad version av sig själv. Inte olikt utfallet av den psykedeliska upplevelsen.

Albert nämner mötet med Björn Natthiko Lindeblad, som under en tid var buddhistmunk, och att han fascinerades av hans story.

– Jag fick en bok av Björn, *The Power of Now*, och jag minns att jag ringde hem till min pappa och sa att ”jag kanske inte kommer hem igen, jag kanske blir munk”.

– Indien bestod av dygnslånga resor i lägsta klass, nätter på billiga hostels och boenden i slumområden. Att gå vilse i Himalaya och prova all mat från gatan hörde till den äkta indiska upplevelsen som jag ville åt.

Albert berättar att han fann sinnesro där i Indien och tog del av den terapeutiska kapaciteten hos psykedelika. Dels för att försöka processa mammans bortgång men också i rent explorativt syfte.

– Jag förstod tidigt att potentialen hos denna substansklass under klinisk uppsikt kan förändra spelplanen för psykisk ohälsa. Psykisk ohälsa är vårt kanske största olösta problem. Konventionella behandlingar, som antidepressiva och psykoterapi, hjälper ungefär 60 procent av befolkningen. Det betyder att vården inte har verktyg för att hjälpa nästan varannan patient, fortsätter en påläst och engagerad Albert. Här kan psykedelisk terapi uppta en kompletterande roll.

Podcast, KTH och TEDx-tal

Han blev inte munk. Albert insåg att han hade för bra kort på handen för att släppa allt där hemma och tog istället med sig sina lärdomar och åkte hem till Sverige. Nu hör det till saken att vår huvudperson för

dagen kommer från ett familjeägt investeringsföretag i fjärde generationen. Neudi & Co, som företaget heter, har rötterna inom industri och handel och grundades 1918 av Ivar Ernström som blev kompanjon med Albert Hobohm – Alberts gammelfarfar. Företaget utvecklades sedan till att bli en koncern inom finans, fastigheter och industri.

– Nu går jag händelserna i förväg, men 2022 sålde jag alla mina aktier i familjeföretaget. Jag stod då inför ett vägval – att förvalta arvet eller göra något helt annat. Jag valde något annat.

Albert är medveten om att han är född och uppvuxen med alla privilegier, men att det också innefattar förväntningar. Och att händelser i livet inte tar hänsyn till privilegier.

– Åter från Indien kände jag att jag ville åstadkomma någon slags förändring. Det fanns en strategi om att klättra i samhällets kompetenshierarki för att bidra med positiv förändring inifrån systemet och dess topp. Jag gjorde högskoleprovet och blev stockholmare, säger Albert med ett ironiskt leende, och började umgås flitigt med entreprenören Alexander Pärleros.



”Jag skrev en Master-uppsats i Oxford som var en värdering av ett hett internationellt investmentbolag inom psykedelisk terapi. Jag har länge sökt min identitet och har haft två sidor av mig själv.”



Bekantskapen med Alexander inleds av en slump kan man väl säga. Albert hade lyssnat på Pärleros podcast och blev nyfiken.

– Jag gick in på hans sajt och mitt petiga jag hittade flera felstavningar där som jag påtalade för honom. Vi blev goda vänner och jag var med i ett avsnitt av hans podd, Framgångspodden, som fick 700 000 lyssnare. Jag var även med och byggde upp jämförelsesajten Pensionera, men hamnade efter ett och ett halvt år vid ett vägska. Plugga eller jobba? Jag valde att studera vidare.

Det blev industriell ekonomi på KTH som kryddades med ett TEDx-tal 2017 under temat The Power of One. Albert pratade om hur vi kan bli lyckligare i en värld som blir mer och mer frånkopplad från verkligheten. Han förklarade också vad som är mental framgång och hur man uppnår det.

– Jag har gjort ytterligare ett TED-tal men det på KTH var stort, med tre miljoner visningar. Lite kul ändå, säger den extremt ödmjuka göteborgaren som nämner stora händelser i förbifarten.

Hockey comeback i Oxford

Under vårt långa samtal hinner vi dricka både kaffe och äta hembeställd sushi. Albert äter inte rött kött och kyckling och gör en jämförelse mellan matmenyer i Sverige och Indien. Som att kött listas längst ner i en indisk meny, som tillval till de vegetariska rätterna.

Att det är en tävlingsmänniska jag möter råder det inga tvivel om. Då pratar vi inte bara om ishockey.

– Att jag valde industriell ekonomi på KTH var mest för att det var svårast att komma in på. Tittar jag tillbaka på den tiden var det mitt livs disciplinperiod. Om tiden i och kring Indien präglades av utforskande så präglades KTH-åren av disciplin, säger Albert och nämner i samma andetag att han parallellt med ekonomistudierna läste psykologi på Stockholms Universitet.

– Det var fantastiska år då jag och min dåvarande sambo gick upp 05.30, studerade till 16.00, tränade tungt och fortsatte plugga till 21.00. Vår längsta streak med det där schemat var 70 dagar och vi fick ju resultat därefter. Studier, träning, filosofi, sömn. Repetera. Så höll jag på i fyra år.

Paret la tusentals timmar på att lyssna på och läsa filosofi och psykologi. Om det var intellektuellt material med inslag av

psykedelika, djuppsykologi eller personlig utveckling tog de in det.

– När jag tittar i backspegeln är jag imponerad över mitt driv och min dedikation, men jag saknar inte den tiden idag.

När Albert pluggat klart på KTH ville han ta sin Masterexamen utomlands och ägnade ett år åt att hitta bra skolor. Han sökte sju olika universitet och kom in på fem. Valet föll på Oxford och Financial Economics, världens högst rankade finansprogram med 80 platser på mer än 1200 ansökningar.

– Jag var en av tio som fick ”early offer”. Tyvärr var det här under Covid-tiden så det blev en ganska trist start på utlandsstudierna. Andra halvan däremot var fantastisk. För första gången på nio år spelade jag dessutom hockey igen. I Oxford. Med bara kanadensare, säger Albert med ett leende.

2021 är Albert åter på svensk mark. Han får ett toppjobb på McKinsey & Company, vilket inte är det lättaste som nybakad student. De accepterar en (1) procent av alla ansökningar de får. Han jobbar mellan nio och elva – på kvällen – och beskriver tillvaron som ”våldigt speciell”.

– Det var mäktigt att få jobb på den byrån och jag har nästan bara bra intryck därifrån. Otrolig lärokurva, väldigt kompetenta chefer och medarbetare, extrem exponering mot seniora klienter och projekt av gigantiska proportioner som får en att svindla. Jag arbetade primärt med sjukvårdssektorn. Det var där jag kände att vi kunde bidra med mest värde.

– Jag insåg dock ganska snart att jag inte längre ägde min tid. Jag tog helt slut mentalt och kände mig så hjärntrött. Jag visste att jag hade kompetensen för jobbet jag gjorde, men tankarna gnagde. ”Är det verkligen det här livet jag vill leva?”

– Det var det inte så i augusti 2022 slutade jag på McKinsey och nu är vi vid det där vägskalet jag nämnde förut gällande familjeföretaget. Jag kände att mitt ”why” var starkare än att driva företaget vidare, så det var helt rätt beslut att sälja mina aktier.

Personlig målvaktstränare och egen ishall

Det känns som att man pratar med en man som gått i pension och tittar tillbaka på sitt liv. Han är 30 år ska tilläggas, men hans maxade år vittnar om en lång livserfarenhet.

– Jag skrev en Master-uppsats i Oxford

som var en värdering av ett hett internationellt investmentbolag inom psykedelisk terapi. Jag har länge sökt min identitet och har haft två sidor av mig själv. Den ena kretsar kring utforskande, studera och bemästra det mänskliga psyket genom introspektion och personlig utveckling.

– Den andra sidan kretsar kring tävling och disciplin; prestation för inflytande, resultat och leverans. Utforskandet tog mig till Indien, till psykedelikan, till meditationsretreaten. Disciplinen till Oxford och McKinsey. I min nya fria roll har jag möjligheten att kombinera mina två identiteter och kunskapsområden genom strategiska investeringar och donationer för att främja den psykedeliska frågan och hälsa generellt.

Alla funderingar och allt som Albert hunnit uppleva fick honom att skissa på en livsplan. ”Vad tycker jag är roligt, vad vill jag ägna mitt liv åt?”

– Hockey var en självklar post på min önskelista. Det är min sakrala plats och något jag alltid har älskat. Den närvaro som sporten skänker mig går inte att jämföra med något annat. Många söker efter exotiska terapilösningar men mina stunder på isen är som bästa egenvården! Under en match tickar klockan utan att jag tänker en enda tanke, utom att fånga pucken. Hur många sådana stunder har man per dygn?

Albert spelar i division 3-klubben Solna HC och har inte kvar de gamla drömmarna om NHL. Däremot strävar han hela tiden efter att bli bättre.

– Jag hyr ishallen tre gånger i veckan och tar även hjälp av före detta SHL-målvakten Pontus Sjögren. Jag tränar hockey nio timmar per vecka plus matcher och jag behöver inte förverkliga mig själv via ishockey. Det sämsta utfallet av dessa timmar är att jag har haft roligt.

Livsplanen innehöll också en önskan om att äga sin tid, vilket Albert inte gjorde som anställd. Därför skapade han Huxley Invest, Ventures och Foundation som enligt hemsidan söker lönsamma investeringar och strävar efter att lämna ett positivt avtryck på världen genom långsiktig tillgångsförvaltning, riskkapital och filantropi. ”Framgång definieras genom påverkan och tillväxt”. Stiftelsen Huxley Foundation fokuserar på psykisk hälsa och har som ändamål att främja vetenskaplig forskning, social hjälpverksamhet, samt omsorg om barn och ungdom.

– Huxley är min bebis och då hälsa är en



stor passion investerar jag i bolag som har med ämnet att göra. Psykisk ohälsa är stort, för stort, och det finns mycket att göra på det området.

– Jag som har provat på både traditionella metoder och psykedelika när jag mådde som sämst tycker att forskningen kring magiska svampar är oerhört intressant. Det forskas en hel del om vilka positiva effekter som psykedeliska svampar kan ha vid behandling av psykisk ohälsa och depression, bland annat på Karolinska Institutet.

Stiftelse för psykisk ohälsa

Klarna-grundaren Niklas Adalberth ligger bakom stiftelsen Norrskan Mind, som ägnar sig åt att stötta forskning på psykedeliska substanser och huruvida de kan användas i behandling för psykisk ohälsa. Stiftelsen har finansierats av bland annat Norrskan Foundation – och Huxley Foundation.

– Jag samarbetar med Norrskan, som har en stark tro på att krafter som entreprenörskap och ny teknik kan påverka världen positivt. Det här med svamparna är bara en del av allt arbete kring psykisk ohälsa, som numera inte upplevs som särskilt kontroversiellt längre. Det är många stora aktörer som stödjer forskning kring ”otraditionella” metoder och det finns en

stor efterfrågan på nya behandlingar för bland annat depression.

På tal om forskning är det något som Albert skulle kunna tänka sig att ägna tid åt i framtiden.

– Jag trivdes bra i det akademiska rummet och överväger en doktorand. Det finns tankar på en internationell podcast också, för att jag har tid, kompetens och kunskap. Men jag är fortfarande mitt i en utandning och fokuserar främst på att ha en god hälsa.

– Jag låter hockeyn ta mycket av min tid för att den skänker mig ett sammanhang. Det handlar om 100 procent närvaro och jag befinner mig på en arena där jag inte kan förlora, även om det blir förlust i någon match. Jag får bra kosthållning på köpet, mår bra och för första gången på länge gör jag något helt för min egen skull. Det är nytt för mig och jag vågar satsa på det.

– Trots att jag inte siktar på att göra karriär inom sporten finns det fortfarande en utvecklingskurva och jag siktar på att bli så bra som jag kan bli.

Jacka av lax, hjärta av guld

Vi tar några bilder hemma i lägenheten innan vi åker vidare till hans andra hem, ishallen. Han slänger på sig en jacka som jag kommenterar som ”cool och udda”.

– Det är laxskinn, säger Albert och ler.

Den enda i Sverige vad jag känner till och nu vet jag att du kommer dra ett Göteborgsskämt. Så svaret är ja, den kostar någon lax.

Lite jobbigt att någon man träffar för första gången fattar ens dåliga humor, men med Albert känns det lite som att möta en gammal bekant. Den framgångsrika företagaren är klädsamt ”enkel”, mjuk och väldigt likeable. Vi gör sällskap i hans bil till ishallen i Solna, men får pausa färden lite. Garaget i huset är trångt och kurvorna snäva, vilket två unga kvinnor och en man i en personbil modell större med tydlig frustration konstaterat.

– Ni är inte de enda som har problem med det här garaget. Om ni vill kan jag köra upp bilen åt er, säger Albert och byter plats med chauffören. Som lite generat men lättat tackar för hjälpen.

Jag blir inte det minsta förvånad när det visar sig att Albert Hobohm ägnar sig åt racing också. I mars 2023 presenterades han som huvudförare hos GT4 Scandinavia powered by Pirelli, vilket han inte ens nämnt under hela intervjun.

– Det är min pappa som håller på med racing. Jag testade och tycker det är en otroligt stark upplevelse och häftig känsla att köra snabbt på bana. En kul grej helt enkelt! **S**

”Jag hyr ishallen tre gånger i veckan och tar även hjälp av före detta SHL-målvakten Pontus Sjögren. Jag tränar hockey nio timmar per vecka plus matcher och jag behöver inte förverkliga mig själv via ishockeyn.”



Vilnius

– en pärla till granne

Vilnius, Litauens huvudstad, är en pärla att utforska både nu och sen. Vi var där några dagar i december och tog med oss massor av julstämning hem till Sverige. Från Stockholm är det snabbt och lätt att nå denna charmiga stad med direktflyg och uppleva dess rika historia, moderna atmosfär och konstkvarteren mitt i city. Bland annat.

TEXT & FOTO: MARIE ARPNÄS

De slingrande gränderna och stora torget var smakfullt julpyntade under vår vistelse, både exteriört och interiört, och Gamla Stan i Stockholm känns plötsligt väldigt "outsmyckad" i jämförelse. Det är lätt att föreställa sig hur Vilnius blomstrar under våren när stadens parker och grönområden vaknar till liv. Passa på att promenera genom Gamla stan, ett UNESCO-världsarv och en av de största ännu kvarvarande medeltida gamla stadskärnorna i Norra Europa, där kullerstengatorna snart omringas av vackra blommor och färgglada fasader.

Konst och kyrkor

Vilnius konstkvarter är beläget mitt i

stadens hjärta och utgör en oas för konsttäl-skare. Här hittar du konstgallerier, kreativa ateljéer och trendiga gatukonstverk som ger en modern touch till den historiska staden. Gillar du historia ska du besöka det gamla fängelset i Vilnius, Lukiskes Prison, som stängde sin verksamhet så sent som 2019. Nu är där ett välbesökt kulturcentrum, bar och utomhusscen. En fascinerande men ganska obehaglig plats med en rik historia som ger en inblick i Litauens förflutna. Utforska KGB-museet för en djupdykning i landets komplexa historia och missa inte heller det majestätiska Gediminas Tower som erbjuder panoramautsikt över staden.

Vilnius är känt som "de tusen kyrkornas stad". Med över 40 kyrkor inom stadens

gränser, inklusive den imponerande St. Stanislaus-katedralen och den vackra St. Anne's Church med sin gotiska arkitektur, får besökaren en rik kulturell och religiös upplevelse. Vi hann bara gå in i ett par stycken kyrkor under vår vistelse, men snygga St Anne's var en av dem.

Kulinariska upplevelser

Vilnius är även känt för sin utsökta mat. Smaka på Cepelinai, fyllda potatisbollar, eller Kibinai, kött- eller grönsaksfyllda pajer, som är lokala specialiteter. Vi testade flera olika stilar och smaker under vår resa och tyvärr missade jag en av luncherna som innehöll bäver (!). Jag skulle tipsa den hungriga om spontanitet. Utforska de mysiga kaféerna i Gamla stan eller besök några av stadens trendiga restauranger för en smakfull upplevelse av litauisk gastronomi varvat med internationella menyer. Testa mjöd till maten om ni vill dricka något annat än öl och vin. Ett tips.

Vilnius blandning av historia, nutid, konstnärliga puls, härliga spa-anläggningar och mycket gott att äta och dricka – på behörigt avstånd från den svenska huvudstaden – gör det till en idealisk destination för en inspirerande resa. **S**



HOOKED ON HOKA

Vi har mötts med löparskorna på flera gånger, Erik Desmeules och jag. Skor som kommit att bli en stor del av hans liv och karriär. Nu ville jag veta mer om mannen ovan fötterna och det blev ett tre timmar långt samtal om löpning som livsstil, Leksands Hockey, Vasaloppet med fel skidor, öl – och Hoka.

TEXT: MARIE ARPNÄS /// FOTO: MIKAEL GÖRANSSON

Jag tror inte att Hoka är okänt för särskilt många. Framför allt inte om man har det minsta lilla intresse av rörelse till fots, snabbt, lunkande eller i promenadtempo. Märket har sprängt sig in på sportbutikernas hyllor och sitter idag på väldigt många svenskers fötter.

– Jag tror vi kan vara löpmärke nummer två i Sverige nu, efter Asics, säger Erik Desmeules och konstaterar samtidigt att Hoka är större på mätbara enheter än både Nike och Adidas när det kommer till löpning, promenad och vandring.

– Löpningen är där vi är stora, men vi säljer även många skor i städerna för vardagsbruk. 2023 har varit ett tufft år bör tilläggas, men märket går bra.

Vad är det då för märke vi pratar om? Hoka One One grundades i Frankrike 2009. Upphovsmännen och löparna Nicolas Mermoud och Jean-Luc Diard (den sistnämnde var även uppfinnare samt VD för Amer

Sports) började göra något så originellt som löparskor med överdimensionerade sulor. Många andra märken satsade på markkänning med tunna sulor och barfotaskor, så det blev några höjda ögonbryn när de klumpiga modellerna började synas på löparbanor och gator. Hoka betyder för övrigt ”flyga högt över jorden”, översatt från maori, och den självbenämnda teknologin ”the Hoka difference” skapades i början för att hjälpa löpare att springa snabbare i terräng med nedförslut, men fungerar bra på alla underlag. Inspirationen hämtade man från en väldämpad mountainbike med breda däck. Resten är så att säga historia.

Erik upptäckte Hoka 2012. Det var inte riktigt kärlek vid första ögonkastet men nästan.

– På den tiden, fram till 1999, tävlade jag i vattenskidor och var i Florida några höstar och tränade med proffsen. Jag började åka dit för att semestra, springa och tävla i triathlon och skaffade mig ganska snabbt ett lokalt kontaktnät. En av kontakterna drev en löparbutik, Running Wild Florida, och jag fick provspringa ett par Hoka.

– Vilka clownskor, var min spontana tanke. De var både tjocka och klumpiga men oerhört sköna att springa i.

Från blåbär på skidor till elit

Erik ägnade inte skorna så många tankar efter den där Florida-löpningen. Förran två år senare då han köpte ett Hoka-par i Stockholm, sprang en långdistanstävling och upptäckte att det gick väldigt bra. Den upptäckten väckte ett större intresse för de originella skorna, som blev till ett heltidsarbete. Men vi kommer tillbaka till det och tar reda på lite mer om Erik. Den sportiga eldsjelen från Dalarna.

– Jag är uppväxt i en idrottsfamilj. Till viss del i alla fall, säger Erik och ler. Pappa åkte skidor, var bra på hockey och spelade fotboll medan mamma var tämligen idrottsintresserad. Man kan säga att jag fick pappas gener och försökte mig på hockey, men jag var långtifrån bra.

Erik minns sin uppväxt som väldigt aktiv. Han lekte orientering i skogen och ägnade mycket av sin lediga tid utomhus. När han var 20 år jobbade han inom Procordiakon-





cernen, som gav honom en fri startplats i Vasaloppet.

– Jag hade ju skidgenerna tänkte jag, så det där skulle nog lösa sig. Fem dagar innan tävling tyckte jag det var läge att köpa ett par skidor hos den lokala handlaren. Den vintern var mild så jag hann bara träna tre gånger innan start och jag placerades i sista startledet – mellan två stockholmare som stod och rökte, säger Erik och skrattar åt minnet.

På den tiden fick man ingen hjälp med skidvallen så Erik som körde ovalt la själv på klister på sina skidor, körde de första milen på is och kände sig grym.

– Det höll bara i tre mil, sedan var orken i armarna helt slut och allt klister var bortåkt, Jag lyckades ta mig till Evertsberg där jag åt bullar i en timme för att samla energi. Det tog mig drygt tio timmar att komma i mål, så året efter tränade jag lite mer och hamnade i led åtta.

Vasalopp, triathlon och Iron Man

Den målmedvetne Erik tränade ännu mer och det fjärde året stod han i led fem. Efter det kände han att det var dags att lära sig åka skidor på riktigt och gick en Vasaloppkurs i

Idre. Det genererade i en plats i andra ledet, men även ett uppvaknande.

– Man har kvar etiketterna från alla lopp på skidorna och när en annan skidåkare förvånat undrade om jag kört på samma skidor alla år fattade jag att jag tävlat med skidor för en hundrakilosåkare, med stavar för någon som var 195 centimeter lång. Helt fel förutsättningar för mig, och jag fick senare veta att han som sålde utrustningen egentligen var ansvarig för butikens fiskeprylar. Han gav mig de skidor han hittade helt enkelt, säger Erik och skrattar gott.

Lärdomen var att utrustningen för en som tävlar är viktig. Han startade sitt första Vasalopp som blåbär, på fel skidor, och landade efter några år i elitedet.

– Jag tror helt ärligt att skidor är den sport jag skulle ha blivit bäst i, men jag är lite frusen av mig så det blev inte så. Jag cyklade och simtränade mycket på den tiden också, nu pratar vi 1998, och fick rådet att börja med triathlon. Några veckor senare ställde jag upp i SM och året efter det tävlade jag i VM, åldersgruppen 25–29 år.

Inom kortdistans var Erik snabbt uppe bland eliten och kammade hem några SM-medaljer på stafettsidan.

– Jag har aldrig gjort så bra tävlingar som

inom stafett. Tidigt 2000-tal var jag med och tog SM-guld och det blev några valörer till med tiden. Sa jag att jag tävlade i sex Iron Man också ..?

Det är roligt att prata med Erik. Han nämner saker i förbifarten. Stora händelser som i många människors liv hade fått ta mycket fokus, men som i hans fall bakas in som parenteser i ett händelserikt och aktivt sportliv.

Trädgårdsmästare i ishallen

Under alla år med idrott skaffade sig Erik mängder med kontakter som skulle visa sig bli värdefulla. 2009 var han tillbaka i ishallen, men inte som hockeyspelare utan på Leksand IF:s marknadsavdelning.

– Sägmyra där jag kommer från ligger på gränsen till Leksand så jag hade själv spelat hockey i den ishallen. Det var en bra skola att jobba med ishockey. Jag fick göra i princip allt och det mesta i klubben gjordes med mycket hjärta.

Vi kan lägga till att Erik egentligen är utbildad trädgårdsmästare och adderade företagsekonomi till den utbildningen. Samt lite tyska. Trädgårdsjobben lyste med sin frånvaro, men under åren på Leksand IF blev han headhuntad av en kund där och började

arbeta med Bliz glasögon.

– Mitt ansvar var sommaridrott och sponsring och jag stannade där i tre år, blev senare uthyrd till Dalakraft som key account manager några månader tills jag fick ett samtal från 2XU Sverige.

– 2XU är stora på tajts och träningskläder och de hade fått nys om mig och ville att jag skulle komma och jobba för dem, vilket jag gjorde. Ett fritt och roligt jobb som jag skötte helt själv och tog hand om såväl sponsring som nya kunder. Även där byggde jag på mitt nätverk med nya kontakter för framtiden.

Nu har vi kommit tillbaka till Hoka. Skorna som han köpte i Stockholm och sprang så bra i, men som inte hade något huvudkontor i Sverige. Det var Norge som var stora på märket i Europa.

– Jag kontaktade dem i Norge och undrade vad de hade för planer för Hoka i Sverige. ”Det vet vi inte, men det går ju bra för Hoka i Norge och USA” var svaret jag fick. Hela min familj hade hunnit fastna för de klumpiga löparskorna och jag tänkte att många fler svenskar borde vilja ha ett par, så jag erbjöd mig att hjälpa norrmännen vid sidan om.

Hoka på heltid

Det började med en anställning på halvtid. När Erik lyckades få in Hoka-skorna på Team Sportias och Sportringens hyllor var den halvtiden ett minne blott. Bara en månad senare, september 2016, hade han hundra procent eget företag och titulerade sig vd/owner för Running Wild Sweden AB/Hoka One One.

– Jag hade kontoret hemma och drog inte på mig några kostnader. Däremot skaffade jag mig en tjänstebil, en Mercedes, för det kändes lite coolt, säger Erik och ler.

Försäljningen gick bra. Oerhört bra. Erik fick även Intersport och Stadium med på Hoka-tåget och när pandemin gjorde sitt intåg exploderade försäljningen. ”Alla” ville ha Hoka på fötterna och företaget utvidgades till fyra personer, frun Caroline inkluderad samt kompisen Tony och Maria.

– Det här året har som jag nämnde varit lite trögare än 2022, men vi fortsätter att ta marknadsandelar. Vi har fortfarande kontor hemma i villan här i Falun och har redan från start lärt oss att vara sparsamma. Det finns ett showroom i Falun sedan 2022 men de fysiska skorna har vi på lager i Ljungby. När vi åker runt på tävlingar, mässor och event har vi bara demoskor med oss.



”Jag tror vi kan vara löpmärke nummer två i Sverige nu, efter Asics, säger Erik Desmeules och konstaterar samtidigt att Hoka är större på mätbara enheter än både Nike och Adidas när det kommer till löpning, promenad och vandring.”

Sonen William är en grymt duktig löpare och går på triathlongymnasium. Han har samma skostorlek som Hokas provexemplar och Erik konstaterar att familjens skoförråd är ”lite för stort”.

– Williams lillasyster Celine är en riktig löptalang men hon är inte så intresserad av sporten, säger Erik utan större sorg. Det mesta han säger följs av ett leende.

Öl och goda kontakter

Efter att hängt lite med alla fyra Desmeules, bland annat i Skåne i höstas under deras marathon och Hoka Helsingborg Half Marathon, fattar jag att det här är en familj i ständig rörelse. Intresset för öl är stort och delas av de båda männen i familjen, även om William ännu inte har rätta åldern inne än. Att ta färjan över till Danmark efter utförd tävling, bara för att besöka en speciell pub och dricka ett specifikt öl, är inga konstigheter alls om man heter Desmeules.

Erik är en storyteller av rang och vi pratar mat, förbränning, löpning förstås, träningsprofiler, nyttan av goda kontakter, äkta människor och en massa annat. Man får starka Gunde Svan-vibbar och det är ingen slump att han lyckas så bra med alla former av försäljning. Han är äkta och en god ambassadör.

– Berättade jag om den där gången på LAX? (Los Angeles International Airport; reds anm.) Jag hade svarta Hoka-skor på mig och någon logotype på kläderna också. Några SWAT-poliser på plats kom fram och visade stort intresse för mina skor, så jag hänvisade dem vidare till min vän i Florida. Han som presenterade mig för Hoka för nästan tolv år sedan.

Erik har inte kollat upp det än, men det känns inte förvånande alls om det mötet har resulterat i att Los Angeles poliskår jobbar i ”clownskor med överdimensionerade sulor”. Som flyger högt över jorden. **S**

Liten blir *lagom stor*

Success Magazine och Petit Hotel tänker ni. Hur hänger det ihop? Alldeles utmärkt tänker vi! Är det någon gång vi drar ner på tempot, sätter oss i en skön fåtölj, lägger oss på sängen eller äter frukost i lugn och ro så är det på hotell. Och gärna med ett fysiskt magasin i handen. Tanja Andersson-Fylking, ägare av Petit Hotel, tänker precis som vi.

TEXT: MARIE ARPNÄS / FOTO: ANDERS LJUNG OCH PRIVATA BILDER

Petit Hotel, med sin slogan ”utvalda små hotell med förstklassig mat”, har 20 år på nacken. Det var Leena Bergéus Høbinger och Pelle Høbinger som startade ett nätverk för att stötta dessa små, handplockade hotell med erkänt hög kvalitet på sin mat. De har hjälpt till med hotellens marknadsföring och inköpsavtal, men även verkat för att skapa både nationella och internationella samarbeten mellan medlemmarna i nätverket. I januari 2023 tyckte paret att det var dags att lämna över stafettpippen till ett annat par, Tanja Andersson-Fylking och Lars Andersson.

Vi träffar Tanja i de äkta makarnas

hem i södra Stockholm. Ett hem som även rymmer ett välutrustat och flitigt använt gym i källaren.

– Jag är PT och tränar kunder här hemma, men den verksamheten lär ju få pausa lite nu när vi har gått och blivit ägare av Petit Hotel, säger Tanja och bjuder på kaffe med dopp.

Frågan blev till verklighet

– Nu är jag ingen duvunge när det gäller hotell- och restaurangbranschen. Jag har närmare 25 års blandad erfarenhet i ryggen och har bland annat varit restaurangchef. Sedan har det kommit annat emellan, men för några år sedan kom jag i kontakt med Petit Hotel och hjälpte dem med

Paret Tanja & Lasse Andersson

Bor: Villa i Enskede Gård och tillbringar helst sommaren i Skärgården på Sundholmen i Roslagen.

Gör: Personlig tränare, kostrådgivare och friskvårdsmassör. Lars Andersson är affärsman med bakgrund som ägare till Green Deer. Båda är delägare av Petit Hotel Sweden AB

Familj: Paret har inga gemensamma barn, men från tidigare relationer och äktenskap finns Tanjas söner Kevin 28 år och Figaro 16 och Lars dotter Linnea 23 år.



”Jag som själv har varit länge i hotell- och restaurangbranschen vet ju vilka utmaningar man ställs inför. Jag gick från disken till chefsposition och de här små hotellen gör allt jobb själva.”

pandemin precis dragit igång, så svaret låg på is ett par år. Lagom till Tanja och Lars köpt hus och dragit igång PT-studion kom Petit på tal igen.

– Jag kände mig inte alls redo då, men det tyckte min man att jag var. Han ville få ut mig från huset mer och kommenterade att ”du börjar bli lite mossig älskling”, säger Tanja och skrattar. Samtidigt höll jag med honom, jag ville utveckla mina skills och det vore ännu roligare att göra något tillsammans.

Nyår firades med hotellkontrakt

Efter att ha insett att hon kanske skulle bli lite för bekväm med att bo och träna kunder i huset tog de ett nytt möte med Pelle och Leena och meddelade att de var beredda att hoppa på tåget.

– Vi var på Buustamons Fjällgård i Åre när transaktionen gick igenom – på nyårssafton 2022. Så det blev ett dubbelt firande kan man säga!

Planen är att så småningom avveckla PT-studion och satsa fullt ut på Petit Hotel. Just nu har Tanja verksamheten igång två dagar i veckan, mest med fasta kunder, men inser att tiden inte kommer att räcka till för både studioarbete och driften av en hotellkedja.

Vad känns roligast med det här nya jobbet som hotellägare?

– Utmaningen att få hjälpa de mindre hotellen med stor potential att synas och sticka ut i det stora utbudet av boenden



runt om i landet. Att få möjlighet att bygga upp varumärket Petit Hotel ännu mer via nya samarbeten och att vidga kännedomen både i Sverige och i Europa via vårt globala nätverk Global Alliance of Private Hotels.

– Petit Hotels viktigaste uppgift är att alltid se till medlemmarnas bästa och att via gemensam plattform, marknadsföring och värdefulla avtal ge dessa verksamheter de muskler och den synlighet de behöver. Det tycker jag känns kul och lockande!

Hotellen i nätverket har svarat positivt på det nya ägarskapet och känner att det blir lite av en nystart för dem själva också berättar Tanja.

– Lars och jag kommer med nytt mindset, ny energi och nya infallsvinklar och hotellens ägare märker att det händer saker. Det är så lätt att glida in på den gamla upptrampade stigen men vi ska försöka hitta nya vägar. Och behålla mycket av det gamla som funkade och är bra.

Siktar på 50

– Jag gillar att tänka lite annorlunda och jag älskar samarbeten. Dessutom har jag gått och burit på tanken med en egen tidning så när du hörde av dig för en spontan fika kändes det som att det var meant to be. Entreprenördrivna hotell och magasin om eldsjälar – det kan ju inte bli bättre!

Vi kan inte annat än hålla med.

Kopplingen att bo på hotell och läsa fysisk tidning känns rätt och lugnande för själen. Dessutom lyfter vi flera andra spännande destinationer och framför allt människor som väcker både reslust och nyfikenhet. Ensam kan vara stark – men tillsammans blir vi ännu starkare.

– Jag som själv har varit länge i hotell- och restaurangbranschen vet ju vilka utmaningar man ställs inför. Jag gick från disken till chefsposition och de här små hotellen gör allt jobb själva. Vi vet vad som krävs och det är viktigt för alla inblandade att känna det. Att vi på riktigt förstår deras utmaningar.

Hur stora siktar ni på att bli?

– Målet är uppåt 50 hotell, men nu under en tvåårsperiod siktar vi på 30 stycken i kedjan. Det känns både rimligt och möjligt då vi redan idag har 23 hotell med oss. Att växa lagom och landa runt 50 känns bra för varumärket. Vi heter Petit men vi jobbar och tänker stort! **S**



Tanja och Lars Andersson med barn.

Fem snabba med Tanja

Vad är det bästa med att bo på hotell?

– Känslan av lyx och något utöver det vanliga. Att bli ompysslad och sedd, oavsett om det är i arbetet eller privat för avkoppling och relax.

Vad är det första du gör när du checkat in?

– Jag provligger alltid sängen, checkar av att det är en fräsch toalett och att det finns en minibar (även om jag sällan rör den). Känslan av det lilla extra välkommandet och förtroendet gillar jag skarpt.

Vad får inte saknas på frukostbordet?

– Kaffe, ägggröda och färsk frukt, Ett extra stort plus om det finns våfflor.

Bästa hotellminnet i Sverige?

– Jag föredrar oftast mindre och personliga hotell och skulle då säga Buustamon Fjällgård i Åre som är ett fantastisk litet hotell med mycket själ och hjärta. Ska jag nämna något större måste jag nog ändå ge Ellery Beach House en stor eloge för ett lyckat koncept.

Bästa hotellminnet i världen?

– Hotell Bauer i Venedig. Anrikt vackert hotell med slagbart läge i mitten av Venedigs hjärta. En frukost på terrassen där kaffet serveras i en äkta silverkanna tillsammans med deras fruktsallad, toppad med ett glas kyld champagne, är svårlaget.

Jeanettes drycker

Ett nytt år inspirerar till hopp och förväntan, kanske har ett och annat löfte uttalats? Mitt mål är att njuta ännu mer av livet. En sak som är säker är att tiden går fort så det gäller att passa på. Här kommer några njutbara tips som inte kostar skjortan och dessutom är klimatsmarta och hållbara val för framtiden.



Pietra Di Pinot Grigio

Nr 2709 / Pris 101 kr

Vi startar i norra Italien där Piera Martello driver familjevineriet i tredje generationen. För att få fram det bästa i vinet var vägen att starta med ekologisk produktion.

Vinet bjuder på friska, fruktiga och något krispiga men generösa aromer med päron, äpplen, mineral, mandeltoner samt en kryddig citronzest på toppen. Håll upp ett svalt glas före maten och låt vinet följa med till den vegetariska pastan med friterade kikärter och riven parmesan. Lyxigt, gott och prisvärt!



Beronia Ecologico

Nr 12126 / Pris 111 kr

Från Rioja Alta i Spanien kommer detta ekologiska vin som även uppfyller krav som miljöcertifiering, socialt ansvar och lägre klimatavtryck. Förutom att det bockats av boxar för miljön så är det också ett utomordentligt bra val till middagen.

De chokladdoppade körsbären och de andra mörka bärendansar med välintegrerade ekfatstener som bidrar med tobak och läder. En fräsch och kryddig rioja som passar perfekt till den krämiga svampsoppa toppad med valnötter.



Hopple Ekologisk Alkoholfri

Nr 11976 / Pris 28,90

Alla goda ting är tre eller hur var det? Sista tipset är en ekologisk alkoholfri cider från Åkersstyckebruk som passar både till och utan mat vid alla tillfällen. Fruktig, äpplig, aromatisk karaktär som lyfts av finstämda noter av den nya zeeländska humlen. Här ryms både kryddiga röda liksom gröna och knapriga äpplen i en förföriskt god cider för alla. Om den inte dricks allena så passar cidern perfekt till rotfruktspajen med västerbottenost.



Hernö Gin unika mästare

Hernö Gin blev regerande smakmästare i The Global Gin Masters 2020 då Hernö Old Tom Gin vann sin andra Taste Master. Något som ingen annan gin i världen gjort. Inget annat destilleri har vunnit titeln mer än en gång, förrän nu.

– Hernö Navy Strength Gin var första

svenska navy strength gin när den lanserades 2013. En bortglömd gintyp som jag tyckte förtjänade en chans. Många skräms av den höga alkoholhalten men överraskas av just smakrikedomen när de testar den, berättar Jon.

Bland 541 deltagande ginsorter från

hela världen delades 43 Masters ut. Av dessa gick åtta Master till Hernö Gin och hela tre av dessa tilldelades Hernö Navy Strength Gin som alltså även utses till tävlingens totala vinnare och årets Taste Master 2023.

Lagerhaus kollektion för alla hjärtans dag

Lagerhaus, inredningskedjan från Göteborg, lanserar en kärleksfull kollektion inför alla hjärtans dag. Med en färgstark palett i rött och fuchsiarosa hyllar kollektionen kärleken. Temat för sortimentet kan sammanfattas med tre ord: I LOVE YOU!





”JAG KALLAR MIG FANTASITÖR”

CAMILLA BRINCK

För väldigt många människor, flera miljoner till och med, behöver Musse och Helium ingen närmare presentation. De båda syskonmössen trollbinder barn i alla åldrar och bokkaraktärerna har dessutom varit på Sverigeturné och förbereder sig nu för filmpremiär.

Vi möter deras skapare, Camilla Brinck, över en LUS. Lunch utan slut.

**TEXT: MARIE ARPNÄS /
FOTO: LINDRIZIA AB OCH JOSEFINE THELIN**

”Vad hände där, tänkte jag direkt. Det var som en andlig uppenbarelse och karaktären Musse uppenbarade sig för mig. Jag skruvade lite till och då kom Helium! Jag kan inte förklara hur det gick till men mössen föddes där och då.”



När man inte har småbarn längre känns åren med barnböcker avlägsna. Det lästes oerhörda mängder med böcker i mitt eget flickrum och sonen har alltid varit lite av en bokmal. Att höra hur populära dessa böcker om mössen Musse och Helium är – långt in på 2000-talet – är därför extra roligt för någon som vurmjar för läsning på papper. Den så kallade printdöden är långt ifrån en sanning.

– Vad kul att du har tid att ses och prata om mina bebisar, säger Camilla Brinck med ett leende när vi möts på hotellrestaurangen mitt i Stockholm city.

Bebisarna är tvillingarna Musse och

Helium, men de är inte med på lunchträffen. Eller jo, de är i allra högsta grad närvarande då samtalet större delen av tiden handlar om mössen. Inte bara om karaktärerna specifikt utan mer vad böckerna har gjort för dess läsare. Och för Camilla.

– Det känns fortfarande lite konstigt att sitta och prata om sitt författarskap när man gick i skolan med dyslexi och trodde att man var korkad. Det är också just därför det känns viktigt att få förmedla till andra – framför allt barn – att mycket är möjligt.

Vi beställer in en köttbit och tonfisk medan samtalet rinner fram, som det lätt gör när kreatörer möts. Eller fantasitör, som Camilla kallar sig själv. ”Någon som inte begränsar sitt sinne, utan använder sin fantasi för att nå sina drömmar och mål i livet”. Adderar man fler titlar väljer hon storyteller, entreprenör och kreatör. Då vet vi att hon har ett långt artistliv bakom sig också som sångerska, låtskrivare, producent och DJ.

– På något vis har jag väl språket i mig, även om jag hade det kämpigt i skolan, läste långsammast av alla och hade svårt att få bokstäverna att inte hoppa runt

i böckerna. Det har blivit lite av min mission att visa att den gamla sägningen ”övning ger färdighet” faktiskt stämmer. Jag har övat jättemycket på att läsa och skriva. Och nu skriver jag min nionde bok.

– Du och jag skriver säkert inte helt lika, fortsätter Camilla. Det här med kommatecken till exempel, som korrekt pausar skrivande och läsande, det funkar inte för mig för man pratar inte med komma. Musse och Helium gör det definitivt inte och det är här jag har musiken med mig när jag skriver. Jag vill att texten ska flyta som musik, inte stanna upp på grund av grammatik.

Uppenbarelse i musikstudion

2016 började resan med de båda mössen. Som mycket annat i livet av en slump.

– Min plan var att ha artistieriet och låtskrivandet som mitt yrke. Redan som fyraåring hade jag bestämt mig för att jag skulle bli artist och låtskrivare. Jag kämpade målmedvetet med den ambitionen i hela mitt liv tills jag en dag hade fem av de största skivbolagen som ville signa mig. Däremot tog jag en annan väg – bakvägen – då Universal Publishing upptäckte och

Porträtt / Camilla Brinck





pitchade in mig. Att jag skulle bli artist var det aldrig något snack om!

– En dag satt jag i studion och skrev en duett. Jag skulle testsjunga mannens stämma för att ge en känsla av hur det skulle låta, men råkade skruva åt fel håll i pitchen på datorn. Det som skulle vara en mörk mansröst blev istället pipigt.

– Vad hände där, tänkte jag direkt. Det var som en andlig uppenbarelse och karaktären Musse uppenbarade sig för mig. Jag skruvade lite till och då kom Helium! Jag kan inte förklara hur det gick till men mössen föddes där och då. Jag såg exakt hur de såg ut, vad de hette och fattade att det här var min mission. Jag hade fått i uppdrag att bli barnambassadör!

Alla som skriver gör det på sitt sätt. Jag själv handskriver till exempel alltid mina intervjuer, med papper och penna, innan de landar i en dator. Camilla beskriver sitt skrivande som en kanal.

– Jag bara skriver det som kommer till mig. Jag vet hur en story eller bok ska börja och sluta, men allt däremellan har jag ingen kontroll på. ”Gå till höger på stigen och där hittar du en nyckel”, skriver mina fingrar på tangenterna medan jag

bara ”what – varför då?”. Och berättelsen går vidare med upphittad nyckel och allt annat som följer.

– När jag är mitt i det får jag panik och undrar alltid hur sjutton jag ska få ihop allt, men det tillhör processen. Nu har jag fått det här uppdraget att värna om barnen och det tar jag på största allvar. Barn förtjänar det bästa och kan jag få både små och stora barn att lära sig ord och redskapet att läsa genom böckernas värld, somnar jag lycklig på nätterna.

Musse och Helium började som ljud

Camilla har inga egna barn men lever dygnet runt med tvillingmössen. Hon säger själv att för henne finns Musse och Helium på riktigt. Hon säger det med ett leende, men ändå.

– De bor hos mig, även i böckerna, och det finns mycket av Musse i mig. Jag skriver egentligen bara för mig själv med hjälp av den lilla Camilla och den stora Camilla. Båda måste vara nöjda, annars går det inte igenom. Med andra ord måste resultatet vara underhållande för både barn och vuxna.

Det kan låta som att allt har gått som en dans från den där stunden i studion, då mössen gav sig till känna för första gången. Så är det sällan konstaterar vi som träffar många framgångsrika entreprenörer, som även berättar om vägen till framgång. Den som inte alltid är spikrak.

– När jag hörde rösterna och såg mössen framför mig började jag testa dem på mina kompisar. Jag skickade röstmeddelanden från Musse och Helium som berättade roliga saker om vad som hänt när vi varit ute på Stockholms krogar. Kompisarna tyckte det var kul och mössen blev snabbt populära och lite ”på riktigt” även för dem. Jag kunde själv få meddelanden från någon barchef som tyckte det var dags för syskonen att tänka på refrängen och sätta sig i en mus-taxi hem, säger Camilla och skrattar.

– Jag minns hur jag på julafton skickade ljudfiler till min dåvarande pojkvän Maxim Kalmér, numera affärspartner, och hela hans familj – med personliga hälsningar från Musse och Helium. Det var citat ”de sjukaste och roligaste de hade varit med om” och Maxim fattade direkt att det här var något värt att satsa på.



Efter julhelgerna satte sig Camilla i sin studio och började skapa ljud av mössen. Det hela började nämligen som ljudbok, vilket föll sig naturligt för Camilla som jobbar med musik. Hon ser dessutom alltid allt i bilder. Ser hon inte det hon skriver i bilder är det inte bra nog, så bilderna i huvudet går ihop med hennes skrivande.

Du säger att det tog ett tag att få förlag och andra att fatta din vision med de här små djuren. Att du satsade både pengar, tid och mängder med energi för att skapa ett

helt nytt ljudäventyr. Och till slut lyckades du. Berätta mer!

– Storytel fattade grejen och vågade satsa på en helt ny sagoupplevelse för barn. Min ljudbok Musse & Helium – Jakten på guldosten var inte bara en uppläst saga utan mer som en Disney-radioteater med musik, ljudeffekter och 20 olika röster och karaktärer som jag själv läste in. En fortfarande väldigt populär ljudbok som lyssnas på varje dag.

– Dyr, tidskrävande och med mycket

blod, svett och tårar som insats men så värt det när det i slutändan blir bra! Man kan lugnt säga att jag slitit hårt för att få ut Musse och Helium till svenska folket, men jag brinner verkligen för det här. Att inte lyckas fanns helt enkelt inte på kartan.

Påkostad filmproduktion

Ljudboken blev till papper och böcker. Som blev till album, godnattsagor, julsaga, stor Sverigeturné med specialskrivna låtar, merchandise och snart även en animerad film.



– Den här turnén har nästan känts överklig. Att flera tusen står framför en scen för att med tjut, applåder och hejarop uppleva en mini-mus-ikal (notera skämtet) med mina karaktärer på scenen – som dansande popartister – går nästan inte att ta in. Otrolig lycka och stolthet. Som att se sina egna barn uppträda inför publik, säger Camilla och lyser av glädje.

– Filmen är ett häftigt och stort projekt. Jag är i allra högsta grad involverad med manus och annat i samarbete med Nordisk

Film och norska Qvisten Animation, som är som Europas Pixar. Bäst helt enkelt! Nu har filmen premiär i slutet av 2026, vilket kan låta som lång tid men det är ett otroligt tidsödande jobb att skapa animerad film. Det är häftigt att veta att Nordisk Film och Qvisten satsar på att skapa den mest påkostade animerade film som någonsin gjorts i Norden.

Vi vet att Maxim och Camilla inte längre är ett par privat men det hindrar dem inte från att framgångsrikt driva

bolag ihop.

– Det funkar så otroligt bra att jobba ihop med exet och vi brukar säga att det var nog det här som var meningen. Gemensam vårdnad av Musse och Helium istället för en kärleksrelation. Sedan var det såklart jobbigt att avsluta det som varit, men vi tog hjälp utifrån och lärde oss att först sätta punkt för det gamla och därefter inleda en helt ny relation. Det har vi lyckats med.

Musse & Helium – Mysteriet med hålet



i väggen. Så hette den första boken som kom ut och Camilla erkänner att det var en utgivning med blandade känslor. Hon var rädd att ingen skulle gilla det hon skrivit och att det kanske bara var hon själv som tyckte att de båda mössen var roliga och intressanta nog att följa.

– Samtidigt som det var jobbigt att släppa iväg sitt första alster hade det skapats med hundra procent hjärta. Jag brinner för det här och för alla karaktärer och det hade inte blivit någon andra, tredje eller snart nionde bok om de inte hade uppskattats av stora och små. Skulle jag ha gjort det här för att tjäna pengar hade det aldrig gått. Det krävs hjärta och låga.

Bad Camilla Läckberg om råd

Camilla berättar om all positiv respons hon får och har fått från dag ett. Föräldrar hör av sig och tackar henne för att deras barn har knäckt läskoden tack vare Musse och Helium. Hon hör till och med att mammor och pappor släss (bildligt talat) om att få läsa om mössens alla äventyr för sina barn.

– Det låter galet, men det har hänt att föräldrar som separerar begär delad vårdnad om mina böcker. Så att de inte missar något, säger Camilla och skrattar gott.

Framgångsfaktorn med böckerna är, tror Camilla, att språket är enkelt och flyter som musik. Tonen är inte barnslig utan innehåller både sarkasm, sorg, glädje, galenskap, relationer och en himla massa äventyr. Bilderna som förstärker texten har också visat sig vara en lyckad kombination.

– Jag som själv ser allt i bilder tyckte det var jätte viktigt att hitta rätt bildspråk i böckerna. Hur man gjorde det hade jag ingen aning om, så jag mailade Camilla Läckberg och frågade hur man kunde få tag på en bra illustratör. Hon tipsade mig att leta efter bilder och illustrationer som jag själv gillar och helt enkelt fråga upphovsmakarna om de ville samarbeta.

Det var precis så Camilla gjorde. Jan Jäger var den första illustratören som kunde tolka Camillas bild av Musse och Helium och var till en början böckerna huvudillustratör. Idag har teamet expanderat med flera olika illustratörer runt om i världen, som alla ritar efter Camilla och Maxims önskemål. Concept Art, som det



“Det låter galet, men det har hänt att föräldrar som separerar begär delad vårdnad om mina böcker. Så att de inte missar något, säger Camilla och skrattar gott.”

kallas, är väldigt olikt de svenska barnboksteckningar vi är vana vid. Och som läsarna har älskat från första sidan.

Böckerna är inte bara lustfylld och roande läsning för barn. Maxim kom på den smarta idén att använda Musse och Helium i skolorna också. Inte sällan efter förfrågningar från både lärare och rektorer.

Bland de största i Norden

– Många lärare tackar oss för att de med böckernas hjälp kan väcka barnens kreativitet och bidra med klokhets utan pekpinnar om självkänsla, magkänsla, civilkurage och vänskap. Genom samtal om viktiga budskap som med humor och en lagom hög nivå förmedlas via alla karaktärer i böckerna inspirerar man även barnen att läsa mer, bättre och hellre.

Vi kan inflika här att Camilla Brinck rankas idag som en av Nordens största författare. Hennes bokserier om Musse & Helium är de snabbast växande någonsin

inom familjeunderhållning i både Sverige och Norge och brukar jämföras av läsarna med JK Rowling och Harry Potter, fast för de yngre barnen. Mer än 3,5 miljoner sålda böcker säger en del om de här mössens popularitet. Och Camillas kreativitet.

– Jag måste nypa mig i armen då och då. Samtidigt tänker jag förvalta det här uppdraget jag har fått som barnens ambassadör och vi ska sprida Musse och Helium över hela världen. Det kan låta kaxigt men jag vill ge extra energi och kärlek till alla andra barn som är som lilla Camilla och deras föräldrar. Att jag har dyslexi betyder inte att det är något fel på mig, det betyder bara att min hjärna fungerar på ett annorlunda sätt. Kan jag hjälpa andra barn – och vuxna – att bli bokälskare, att ta vara på sina styrkor och att våga, då ler jag mig till sömns varje kväll.

– Jag hade det jobbigt i skolan men det gick ju bra ändå, säger Camilla. Och hon är 100 procent trovärdig. **S**

Mode

Foto: Tom Ford

VI BLICKAR MOT VÅREN
***SNYGGASTE
GLAJJORNA***

Visst längtar man till våren och solen? Och med solen och ljuset kommer de snygga solglasögonen. Vi har valt ut ett axplock av de nyaste och trendigaste modellerna just nu!



TOM FORD – BETTINA

Pris: Ca 3 800 kr.
Mer info: www.tomford.com



TOM FORD – GUINEVERE

Pris: Ca 3 500 kr.
Mer info: www.tomford.com



MAX MARA – MM0079

Pris: Ca 3 200 kr.
Mer info: us.maxmara.com/



GANT – GA7235

Pris: Ca 1 000 kr.
Mer info: www.gant.com



GUESS – GU7917

Pris: Ca 1 000 kr.
Mer info: www.guess.com





Hundens bästa vän

Hunden är människans bästa vän. Frågan är om inte Anna Lindholm är hundens bästa vän. Hon som köpte rottweiler på annons – på text-tv – och som tack vare hans inte helt lydiga natur fick matte att byta läraryrket mot ett liv med hundar. På heltid.

TEXT: MARIE ARPNÄS /// FOTO: DOG CARE STOCKHOLM



Många drömmer om att jobba med det man älskar. Andra kommer dit efter händelser längs vägen. Så var det för Anna Lindholm på Dog Care Stockholm.

– Allt började med Pluto. Jag ville ha hund och grannen hade en rottweiler som jag tyckte var så fin. När det dök upp en annons på text-tv, som det gjorde på den tiden, slog jag till. På en bensinmack i Varberg blev det affär och hunden i backluckan var min. Precis så som man inte ska köpa hund, säger Anna och ler.

Till saken hör att Anna aldrig fick ha djur som barn, bortsett från den tamråtta hon lyckades smuggla hem, så den där hunden kändes stort. Och han var en både gullig och mysig valp.

– Det var en rar start, men när Pluto var sju, åtta månader vägde han lika mycket som jag – och var odräglig. Det var ju en rottweiler med allt vad det innebär. Det är

mycket hund i den rasen och Pluto var inget undantag. Han älskade livet och hittade på många egna hyss.

Anna fick de råd som råde på den tiden. Att fostra hårt, bestämt, spänna musklerna och visa vem som bestämmer. Något som inte alls överensstämde med Annas filosofi.

– Vad roligt att du som mamma och tidigare hundägare gör jämförelsen med barn- och hunduppföstran, för det finns otroligt många likheter. Det handlar om att veta vad som förväntas, både för barn och hundar, och att jag som mamma eller matte måste bygga upp ett förtroende så att man ska vilja göra det förväntade.

Olydnad blev ett yrke

Det blev ett försök på Brukshundklubben med Pluto, men det hade enligt Anna ingen effekt alls. Han brydde sig inte det minsta om vad matte sa eller önskade.

– Jag kände mig lite maktlös. Jag ville



ju att han skulle välja att vara med mig så jag började erbjuda det som Pluto ville ha och fokuserade på lek och godis. Inte krav och hårda tag. Det funkade och på kort tid hade jag fått en helt annan hund. Det dröjde inte länge tills vi vann lydningstävlingar ihop. Mitt kvitto på att jag var på rätt spår med min uppfostran och inläring.

Vi gör båda jämförelser med skolans värld, hur vissa lärare aldrig vann respekt genom att undervisa med makt och tuff attityd. Anna är själv examinerad lärare och ser många röda trådar som löper genom skolbänkarna, föräldraskap och ett liv med hund.

– Jag jobbade på skola men insåg att mitt intresse för hundar var för stort för att inte våga satsa på, så jag sa upp mig och gick en 1-årig utbildning i hundpsykologi. Det var på Hundens Hus och vi var den första kullen som gick ut där, handledda av otroligt duktiga och hundkunniga lärare och föreläsare.

– Ett väldigt roligt och lärorikt år, men det var svårt att hitta ”hundjobb” efter utbildningen så jag jobbade lite extra på skola igen. Ganska snart fick jag nys om en kvinna som skulle överläta en lokal i Vällingby och det blev mitt första hunddagis.

Nu pratar vi 2001 då dagis för hundar

inte var särskilt etablerat. Anna säger att hon var skeptisk till hunddagis då hon sett exempel där hundarna suttit nästan som i burar med ett inte särskilt trevligt hundliv i lokalen.

– Jag ville skapa mer som ett hem med olika rum och jobba för att få hundarna att komma bra överens. Jag cyklade runt med lappar och talade om att jag fanns. Djungeltrumman gjorde resten av jobbet och efterfrågan växte snabbt. På några månader hade jag uppåt 30 hundar och fick ta hjälp av timanställda för att hinna med, men det var så värt det och så kul!

Rutiner skapar trygghet

2005 fick Anna sitt första barn och anställde två personer under mammaligheten. I den vevan bytte hon även lokal och hamnade i Vinsta, med ny rastgård och plats för ännu fler hundar. Det skulle komma att bli fler hunddagis också, som Räcksta, Hässelby och Spånga. Sedan kom det en pandemi som gjorde att många var hemma med sina hundar och branschen för hunddagis förändrades.

– Det blev ett tapp där som vi nu har hämtat igen, trots att lågkonjunkturen skapar oro. Men jag försöker få hundägare

att tänka ur hundens perspektiv och inte ta bort rutiner och det sociala sammanhang det faktiskt innebär att vara på hunddagis. De flesta hundar mår bättre av att ha kompisar omkring sig med fasta tider och aktiviteter, vilket inte alla hussar och mattar tänker på.

Anna är väldigt noga med att sätta sin egen prägel på de hunddagis hon driver. För att få det som hon önskar river hon ut och bygger om befintliga lokaler.

– Min filosofi ska synas, oavsett plats. Det finns folk som tror att hunddagis är detsamma som att smocka in lite hundar på en yta och gå ut och gå med dem. Så funkar det inte kan jag säga!

– Jag använder mig av en egen metod, Dog Care-metoden, som består av sex byggstenar. Bland annat gruppdynamik, rutiner och kommunikation och vi som jobbar måste alla göra på samma sätt. Vi använder samma ord och synkar alla moment för att skapa en trygghet för samtliga. Det blir enkelt för alla parter och vi vill att både hundarna och deras ägare ska känna igen sig när de väljer oss. Det är ju deras älskade familjemedlemmar vi tar hand om.

För två år sedan blev Anna kontaktad av fastighetsbolaget Fabege som undrade



om hon var intresserad av ett samarbete. De hade gjort en enkätundersökning bland sina hyresgäster där man frågade vad man vill ha nära sin arbetsplats. Hunddagis kom högt upp på önskelistan så efter bygglovsansökningar, lokaljakt och många regler och krav från Länsstyrelsen bland annat är samarbetet nu ett faktum.

– Det känns jättespännande att få hjälpa Fabeges hussar och mattar att förenkla sin vardag! Vi börjar med Hammarby Sjöstad i februari och lite senare i år i Arenastaden, Solna. Man kan säga att det är lite körigt just nu. Men oerhört kul, säger Anna med ett leende.

Prisade jakthundar

Nu har Anna fler strängar på sin lyra, kopplat till hundens värld. Phoebe kom att bli hennes första jaktcocker, som hon tjatade sig till att få köpa som liten valp av en framgångsrik uppfödare, och hennes dotter Penny har Anna fött upp i sin egen kennel Wildphoebes. En vad det skulle visa sig mycket framgångsrik vovve. Jaktvarianten av cockerspaniel är för övrigt inte så vanlig, men är enligt Anna riktiga ”jaktmaskiner”.

– Jag gick jaktkurser och lärde mig om jakt och instinkter. Det var en utmaning för

”Jag tog jägarexamen och tyckte det var jättekul. Inte för att jag är intresserad av själva jakten och att skjuta djur, utan mer samarbetet med hunden, naturen och stämningen.”

mig då miljön var väldigt macho och man förväntades vara både tuff och hård. Tyvärr är jaktvärlden med hundar väldigt förlegad och man använder sig fortfarande av träki-ga bestraffningsmetoder så jag valde att hoppa av de där kurserna.

– Jag tog jägarexamen istället och tyckte det var jättekul. Inte för att jag är intresserad av själva jakten och att skjuta djur, utan mer samarbetet med hunden, naturen och stämningen. Och att få jobba med i det här fallet Phoebe med det som hon var avlad för.

Anna lärde sin hund att jaga utan slag och skrik, vilket skulle resultera i stora framgångar och priser. Penny, Phoebes dot

ter, är en av Sveriges mest framgångsrika jaktcocker och Anna har vunnit Spanielmästerskapet SM 2017 och 2018 samt Hubertus SM 2019 med Penny, vilket hon är väldigt stolt över. Hon berättar att hon har köpt en gård i Skåne där jaktmarker ingår och där köparna av hennes valpar får komma och öva jakt på.

– Jag har så otroligt mycket att tacka min rottweiler Pluto för, avrundar Anna vårt samtal. Om inte han hade varit så besvärlig hade jag kanske aldrig jobbat med det jag gör idag.

– För mig är hundar livet. Jag lever både för och av dem och de fyra jag har idag är en stor och viktig del av vår familj. **S**

Älskade Designklassiker

Vi har valt ut några designklassiker som passar i de flesta hem. Handplockade möbler och prylar vi älskar lite extra mycket helt enkelt.



Svanen

Fåtöljen Svanen från Fritz Hansen är formgiven av Arne Jacobsen för Royal Hotel i Köpenhamn och tillhör en av Jacobsens absoluta favoriter. Cirkapris: 62 500 kr



Liljan

Liljan är den eleganta och klassiska ljusstaken formgiven av Ivar Ålenius Björk. Tillverkad i mässing. Cirkapris: 895 kr



Marengo

Soffan Marengo Sofa är designad av den italienska formgivaren Mario Marengo för Arflex under 70-talet. Den enkla men smakfulla designen passar in i alla hem. Cirkapris: 50 000 kr



Japanese Sand Nudelskål

En nudelskål i Kyoto-keramik i färgen Sand från HK Living.
Cirka pris: 149 kr



Lato LN9 Oval Bord

Lato LN9 Oval-bord från &tradition med en skulpturell, vacker design.
Cirka pris: 4 000 kr



DD Tie Dye Rug Graphite Ink

En handtuftad gråblå matta från Dusty Deco. Mattan har ett ljusst, tidlöst mönster. Den är tillverkad av ull.
Varje matta färgas individuellt vilket gör att ingen matta är den andra lik.
Cirka pris: Från 19 500 kr



Kaiser Idell Luxus

Kaiser Idell Luxus är en klassiskt vacker bordslampa som är lika stilsäker i dag som när den släpptes 1936. Skärmen går att vinkla och hela stativet kan justeras vid foten.
Cirka pris: 7 000 kr

På kryss med *alla sinnen*

Det här med kryssning är något som tilltalar oss svenskar. Vi gillar att semestra ombord på en båt, gärna med extra allt, även om det bara är ett dygn eller två. Vi testade det nya frakt- och passagerarfartyget Finnsirius kort efter jungfrufärden och hann få några ord med Dan Grönvall, Executive Chef, som har varit med och hämtat hem två systrar från Kina.

TEXT: MARIE ARPNÄS / FOTO: TOBIAS IVARSSON

Vi kliver ombord i Kapellskär en regnig vardagskväll i november. Det är inte många privatresenärer på Finnsirius just den här avgången, vilket känns ovanligt till en början. Skönt och avslappnat efter ett tag. Det ska visa sig att antalet passagerare på ruten Kapellskär-Långnäs-Nådendal mellan Sverige, Åland och Finland ökade med 60 procent under dess två första månader i drift jämfört med samma period året innan, så vi prickade in en av de lugnare turerna,

Finnsirius introducerades för omvärlden den 15 september 2023. De nya frakt- och passagerarfartygen är en integrerad del av Finnlines strategi att erbjuda uppgraderade tjänster på ruten, med fokus på både frakt-kunder och passagerare. Det andra fartyget i Superstar-klassen, Finncanopus, kommer att ansluta sig till Finnsirius på samma rutt i början av 2024.

– Välkomna ombord! Vi kommer att visa er runt på hela fartyget och har ni frågor om maten är det mig ni ska prata med, säger Dan Grönvall, Executive Chef på Finnsirius men från och med 2024 tar han den titeln med sig på Finncanopus.

De två systerfartygen Finnsirius och



Finncanopus är de största ropax-fartygen i Finnlines flotta. Båda har 5 200 lastmeter för frakt och har certifierats att rymma 1 100 passagerare. De nya fartygen främjar övergången till hybridfartyg och möjliggör leveransen av mer effektiva och hållbara sjötransporter. Vi lär oss också att man månår mycket om Åland och den åländska

besöksnäringen med hjälp av pålitliga och bekväma transportlösningar.

Kulinarisk njutning ombord

Interiören är otroligt snygg och fräsch. Man har satsat på det nordiska med mycket trä och lugna färger. Ljusinsläppet får man på köpet. Tanken är att passagerarna ska kunna

njuta av resan med alla sinnen, inte minst smakerna ska få sitt i de sju restaurangerna och barerna. Vi hann prova flera av dem och kan intyga att Dan och alla andra verkligen har lyckats med både mat och dryck.

Den finske kocken, krögaren och tv-personligheten Henri Alén har varit med och designat menyer för Fisherman's Bistro, Barrel Bay och Mickes À la carte-restauranger.

– Skeppsrestaurangerna har ett gemensamt tema som går ut på att inte kompromisera med olika koncept. Vi serverar smakrika godsaker från skärgården och matupplevelser med internationell touch. Vi jobbar hårt för att bjuda på mat som är en kulinarisk njutning, inte bara för att äta sig mätt, säger Dan Grönvall under vår rundtur.

Att konferera och jobba ombord skulle jag personligen inte ha något emot alls på de här nya fartygen. Luftiga ytor, vacker skärgård och utmärkta arbetsplatser samt inte minst – uttag för datorer och laddare vid i princip alla sittytor. Vi kollar in de bättre hytterna, där en hotellsvit kan slänga sig i väggen gällande utsikten, nyttjar bubbelpoolen på däck och njuter av härligt spa utan trängsel. Spa med egen bar dessutom, gym och yogarum. Shoppar i taxfree-butiken gör vi också, som sig bör när man kryssar.

Tyfon kryddar hemfärden

När vi träffar Dan berättar han att han i princip varit med Finnsirius "sedan födseln" och även hämtat hem båten från Kina. Nästa gång vi vill komplettera vårt möte med några frågor befinner han sig ombord på Finncanopus i Indiska Oceanen, vilket såklart väcker nyfikenhet.

Vad skiljer det här andra fartyget från det första?

– Finncanopus är Finnsirius identiska systemskap. Båda fartygen ska trafikera Nädendal-Långnäs-Kapellskär-linjen. Finnsirius avgår på förmiddagen från Nädendal och Finncanopus kommer att avgå på därifrån på kvällen från och med februari 2024. Liksom förra gången hämtar vi själva hem båten från Kina.

Hur lång tid tar hemresan från hamn till hamn?

– Den tar betydligt längre tid än vad vi hade planerat på grund av problemen på Röda Havet. Vår resa började i Weihai i Kina den 18 december 2023 och den beräknade ankomsten till Nädendal är den 10 februari i år. Snabbt räknat tar vår resa cirka 54 dagar. Vi bloggar om både den här och förra



fartygsresan på Finnlines hemsida, för den som är intresserad.

Visst hamnade ni i en tyfon när ni hämtade Finnsirius?

– Det stämmer. Med Sirius hade vi två stora stormar på resan till Finland. Den första råkade vi ut för vid Östkinesiska havet i början av resan – Doksurityfonen. Superstarfartygen är stora och sjövärdiga så vi hade inga större problem när vi passerade tyfonen. Visst gungade vi åt alla håll, men det blev ingen nämnvärd skada på båten då vi hade surrat fast allt som kunde röra på sig när båten gungar.

– Andra stormen var vid Röda Havet och än en gång gungade vi åt alla håll. Vissa tål rörelserna bättre än andra har vi lärt oss. Vi hade några nybörjare som sjömän och de hade det lite tungt när båten gungade. Själv

måste jag säga att jag njuter av att havet visar sin styrka. Man känner sig väldigt liten, i synnerhet på de stora haven.

Med båtar i blodet

Själv drar jag mig till minnes förra årets kryssning med Havila Kystruten och hur mer än halva gänget vid middagsbordet hastigt fick tacka för sig innan förrätten var serverad. På grund av gungningar, milt uttryckt.

I och med det nya fartyget – var och vad blir din roll framöver?

– Jag stannar på Finncanopus som Executive Chef, kökschef, och har ansvaret för all mat på båten. Det innebär bland annat att beställa från leverantörer, se till att rätt mat går ut från restaurangerna, minimera matavfall och se till att allting fungerar i



köket – både personal och maskiner.

Dan började arbeta på Finnlines i juni 2006 och var med och hämtade hem Finnstar från italienska Castellamare, där hon byggdes. Innan dess arbetade han både på Viking Line och Silja Line.

– Min karriär på sjön inleddes sensommaren 1995 och det första fartyget jag jobbade på var Viking Cinderella när hon seglade mellan Helsingfors och Tallinn.

Vad är charmen med de stora kryssningsfartygen?

– Nu när jag har jobbat cirka 28 år på sjön måste jag tänka efter för att svara på den frågan, säger Dan och skrattar. Det är skönt att man får jobba hårt i två, tre veckor och sedan vara ledig lika länge. I och med de nya fartygen är den största charmen att resenärerna får njuta av maten som jag har varit med och planerat. Bra feedback är trevligt och en del av charmen är också att omge sig av ett bra gäng i köket som man kan lita på. I alla väder.

Oförlömliga resor

Åker du båt på semestern också eller vill du vara på land då?

– Jag trivs bäst på land när jag är ledig. Jag åker ganska lite båt på semestern,

”Den finske kocken, krögaren och tv-personligheten Henri Alén har varit med och designat menyer för Fisherman’s Bistro, Barrel Bay och Mickes À la carte-restaurant.”

det är mest om mina pojkar vill åka på kryssning till Stockholm, Åland, Tallin, Visby eller Riga. Kanske att jag någon dag i framtiden kommer att åka med nån lyxkryssare på Medelhavet eller i Karibien.

Blir du aldrig sjösjuk?

– Sjösjuk har jag inte blivit på många år, jag kommer inte ens ihåg när eller om jag skulle ha blivit det. Inte ens när vi hämtade Finnsirius från Kina med de två nämnda stormarna längs färden mädde jag dåligt.

Ditt bästa minne till havs?

– Jag måste säga första åsynen av Finnsirius. Jag hade varit med i projektet i två år innan vi flög till Kina och hämtade hem Sirius. De båda resorna med Finnsirius och Finncanopus från Kina till Finland

kommer att stanna i minnet för alltid. Det har varit fina äventyr. Känslan av att ha varit med i hela projektet, planerat nya matkoncept med ett litet team och att få arbeta med många fina människor som har varit med från start. En märkvärdig boost i en kocks liv, säger Dan och ler.

Man vill ju inte fråga om ett värsta minne men kan ändå inte låta bli.

– Svårt att säga. I love the ocean!

Finncanopus avslutar Finnlines nuvarande nybyggnadsprogram. Vill man njuta av en skön och god ”seacation” på ett miljövänligt fartyg som tar dig snabbast till Åland och Finland finns från och med februari i år två snygga systrar att välja på. **S**



TILLSAMMANS FÖR EN LEVANDE PLANET

WWF arbetar över hela världen för att skydda och bevara hotade arter och livsmiljöer. Vi strävar efter att bromsa klimatförändringarna och uppnå ett hållbart nyttjande av våra naturresurser, så att de ska räcka också till kommande generationer.

Stöd vårt viktiga arbete - välj det sätt som passar dig bäst!

Agera med oss.

BLI FADDER



GE GÅVA

wwf.se/blifadder

Swisha 901 9746

Vill du också synas i Success Magazine?

I **Swedish Success Magazine** får ni läsa om eldsjälarna och entreprenörerna som ni trodde att ni visste allt om. Eller vars namn ni aldrig har hört talas om. Alla vi möter har minst en gemensam nämnare – de har alltid en historia att berätta. Om en snårig, inte sällan krokig väg till framgång eller raka spåret till en lyckosam karriär. Dessa berättelser utgör stommen i vårt magasin och det bästa av allt – de tar aldrig slut!

Är du själv en av dessa eldsjälar som vi kan lyfta fram och presentera för våra läsare? Vet du någon annan som har en häftig framgångssaga värd att berätta? Kontakta oss!

Kanske du eller ditt företag vill samarbeta med Swedish Success Magazine? Eller vill synas med ett budskap i annonsform?

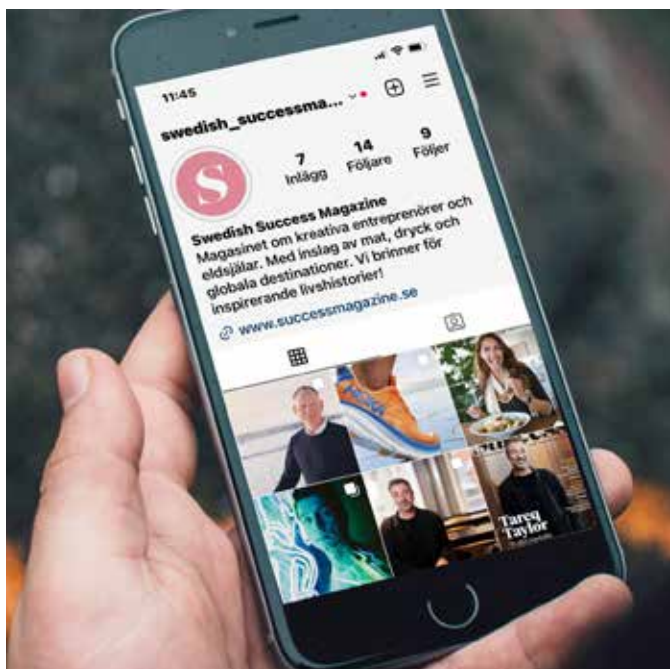
Kontakta oss! Vi bjuder på kaffet om du har idéerna. Tillsammans skapar vi Success.

Kontakta oss:

Marie Arpnäs, marie@successmagazine.se
070-456 35 87

Anders Ljung, anders@successmagazine.se
070-774 07 50

www.successmagazine.se



Du följer
väl Success
Magazine
på Instagram?

[@swedish_success](https://www.instagram.com/swedish_success)

VARJE SJÄLVMORD ÄR ETT FÖR MYCKET

Varje år tar runt 1 500 människor sina liv. Det är fyra om dagen.
I statistiken döljer sig föräldrar, syskon, barn, grannar, kollegor och vänner.

Läs mer om hur du kan bidra till ett samhälle utan självmord på
www.suicidezero.se

Swish: 900 39 89

90 SVENSK
KONTO INSAMLINGS
KONTROLL

**SUICIDE
ZERO**