

## Nyhetsbrev XLIII Köttiga lustar del 4.

FRÅN MAMMAS KÖTTBULLAR TILL SAFTIGA BIFFAR



*Måltidens hus, Grythyttan*

### *En resa i Bergslagen och wagyu-drömmen en verklighet*

Väl hemkommen efter en underbar ”utflykt” till vackra Grythyttan – Restaurang- och Hotellhögskolan Grythytte akademis, 20-årsjubileum.

Där Uno Hedman<sup>1</sup> och jag var med för att dela ut stipendier. Uno ett hederspris till Bodil Andersson, som gått på skolan tidigare och nu är restaurangchef/sommelier, på *Långbro värdshus*. Hon fick 15 000:- och ett fint diplom med motiveringen: ”För sina utomordentliga insatser i matsalsarbetet” och jag delade ut ett stipendium på samma belopp ur min son Jonas Nordéns Minnesfond. Det gick till Sanna Bastås, tredjeårselev (hotell och värdskap) med motivering: ”För att kunna studera vidare och fördjupa sina kunskaper i företagsekonomi”.

På väg hem genom Bergslagens skogar i höstens fagra färger och trolskt, blänkande sjöar i strålende sol. Vi närmade oss slätten och gick igenom våra upplevelser och sedan berättade jag om ”köttträskan”. Expert och sakkunnig som Uno är och dessutom ”före detta stjärnkrögare” frågade jag om han ville följa med och prova en saftigt grillad wagyu-entrecôte hos Melker Andersson<sup>2</sup>. Något Uno heller aldrig upplevt.

Melker kontaktades, som vitsande sa: ”Gå till Grill där kan du få wagyu anrättad som du vill” och undrade när vi tänkte komma. Han mindes också att jag haft förhinder, när Fredrik Svanberg – Gourmet Foods ägare och importör hade pressmottagning med provsmakning av det berömda köttet.

Från samme Fredrik fick jag nyligen ett mejl, med följande text: ”Tack för dina mejl. Jag läser så fort jag hinner. Just nu är det otroligt mycket att göra i den finare köttvärlden. Vår US BEEF är en succé. Nu finns den inte bara på de bästa krogarna, vi har även lyckats få in köttet hos en hel del bra butiker. När vi har nästa ’kött event’ ska jag komma ihåg att bjuda in dig.”

Intressant att det amerikanska köttet nu är på väg tillbaka och cirkeln slutet efter omkring femtio år. Tack Tore Wretman – som var först ut!

### *Wagyu, en unik upplevelse*

Uno och jag enades om dag och bord beställdes på *Grill*. Att förboka tidigt en lördagskväll, visade sig inte vara helt lätt. Vilket blev uppenbart redan i entrén, med mycket folk och hög stämning trots tidig kväll. Det kändes som ”varma goa krogen” från förr.

Efter branden som drabbade restaurangen för några år sedan, förändrades inredningen en hel del och blev mer ombonad. Bland annat fick golven mjuka mattor och borden dukar (kvällstid). Akustiskt, en helt suverän åtgärd, som underlättar konverserandet, så viktigt när man går på lokal och hör och häpna! Här finns bevakad garderob, med god service och trevligt bemötande, dessutom helt avgiftsfri!

Vi fick vårt bord och satte oss att studera matsedeln/vinlistan, lagom omfattande, lättförstådd och utan krångligheter. Gästerna runtomkring oss, stora som små sällskap sågs sippande på drinkar i lugn ro, njuta miljön och ingen verkade ha bråttom. På sidan ”Favoriter” fann vi ”vårt” kött och beställde en *Oxrygg Wagyu 8+* (Chile) och en *Oxrygg Wagyu/Angus 6+* (Nya Zeeland), med tanken att på så vis kunna jämföra kvalitén. Till det drack vi var sitt glas 2007 Ripassa Valpolicella Superiore, från Veneto. Ett mycket gott och högklassigt vin, som passade utmärkt till. I väntan på köttet (som tog ungefär 30 minuter att grilla långsamt), fick vi en utsökt Cäsar-sallad med en god bluecheesedressing.

Det färdiga köttet presenterades ”clochat” (under lock) på en rund träbräda, med bearnise-, rödvinsås och potatisgratäng i små byttor, mycket trevligt och aptitligt. Till att skära med fick vi robusta, vassa knivar, som fick mig att tänka på knivarna vi hade på *Rôtisserie de la Paix* i Forges-Les-Eaux, Normandie, där jag praktiserade i slutet av 1950-talet.



1. Vi lärde känna varandra på Stallmästaregården 1954, jag elev i köket och Uno nybliven hovmästare, stilig klädd i citydress. Minns att det fick mig att tänka; hovmästare ska jag också bli en dag.
2. Melker träffade jag i början av 1980-talet, som just gjort lumpen i Umeå. Nu sökte han jobb hos mig på Carl Michael och började som diskare, hans debut i branschen. Melker hade anmält sig till Stockholm Maraton och förberedde sig genom att jogga mellan bostaden i Alvik och arbetet på Djurgården. I dag driver han framgångsrikt restaurangerna *Fredsgatan 12*, *Brasserie Rouge*, *Grill*, *Kungsholmen* och *Smak på Restaurangen* i Stockholm.

Nästan andäktigt provsmakade vi och ”bytte” köttbitar med varandra. Skillnaden var markant, den ”fetaste” – Wagyun var inte bara ”mör som smör”. I köttsaften syntes också små, små fettpärlor tränga fram i snittytan (bild föregående sida t.h.). Det otroligt saftiga köttet fullkomligt smälte i munnen ”en unik helt fantastisk upplevelse”, som Uno uttryckte det. Dessutom påstod han sig inte vara hungrig när maten beställdes, men kunde inte lämna en ”smula” kvar. Endast en bit av den syndiga fettranden.



*En del av Grills stora köttsortiment.  
T.v. Svensk, hängmörad entrecôte,  
striploin, USA och (nedan t.h.)  
Wagyu, Chile*

Det andra köttet var inte riktigt lika mörkt och köttsaften innehöll nästan inget fett. Ändå smakade köttet utsökt och upplevdes vara utöver det vanliga.

## Visste du?

**Att** en av de första restaurangerna med rôtisserie och grill hette Restaurant Regnbågen vid Stureplan i Stockholm. Den öppnades 1937 med Tore Wretman som köksmästare (hans första chefsjobb). Han tyckte sig vara både för ung och oerfaren, delade därför tjänsten med ”kocken” Karl Erik Lagerberg. Tores lön var 500:- i månaden, ”kockens” 300:-. För att det skulle bli rättvist föreslog Tore att dela med sig och få samma lön.

**Att** grilltrenden fortsatte in på 1960-talet, exempelvis Teatergrillen, Operagrillen, Berns Grill och Savoy Grill (Malmö).

**Att** stekhus med i huvudsak kött på matsedeln blev populära i mitten på 1960-talet (en trend från London och USA). Bland andra Rôtisserie Brunkeberg (med en Bodega i källaren), som låg på Drottninggatan och Stekhuset Falstaff i Värtahamnen. Sedan 1998 finns Jimmys Steakhouse och 2010 öppnades Griffins Steakhouse (båda i Stockholm).

**Att** släkten Grill inte har något med steksättet att göra, som är ett adligt namn med anor från 1500-talet. Släkten härstammar från Augsburg, Tyskland och har en vapensköld med fält av guld med en trana, som håller en syrsa (grill på italienska) i näbben.

**Att** ett stressat djur ger segt kött

**Att** det finns ett tiotal (enbart) köttproducerande koraser och ett fåtal både kött- och mjölkproducerande.

Köttproducerande   Kött- mjölkproducerande

Aberdeen Angus	Abigar
Aubracko	Islandsko
Arouquesa	Shorthorn
Belgisk blå	Simmental
Chianina	
Charolais	
Highland cattle	
Hereford	
Texas Longhorn	
Limousin	
Wagyu	



*Limousin-tjur*