

# DN. SÖNDAG

5 OKTOBER 2008

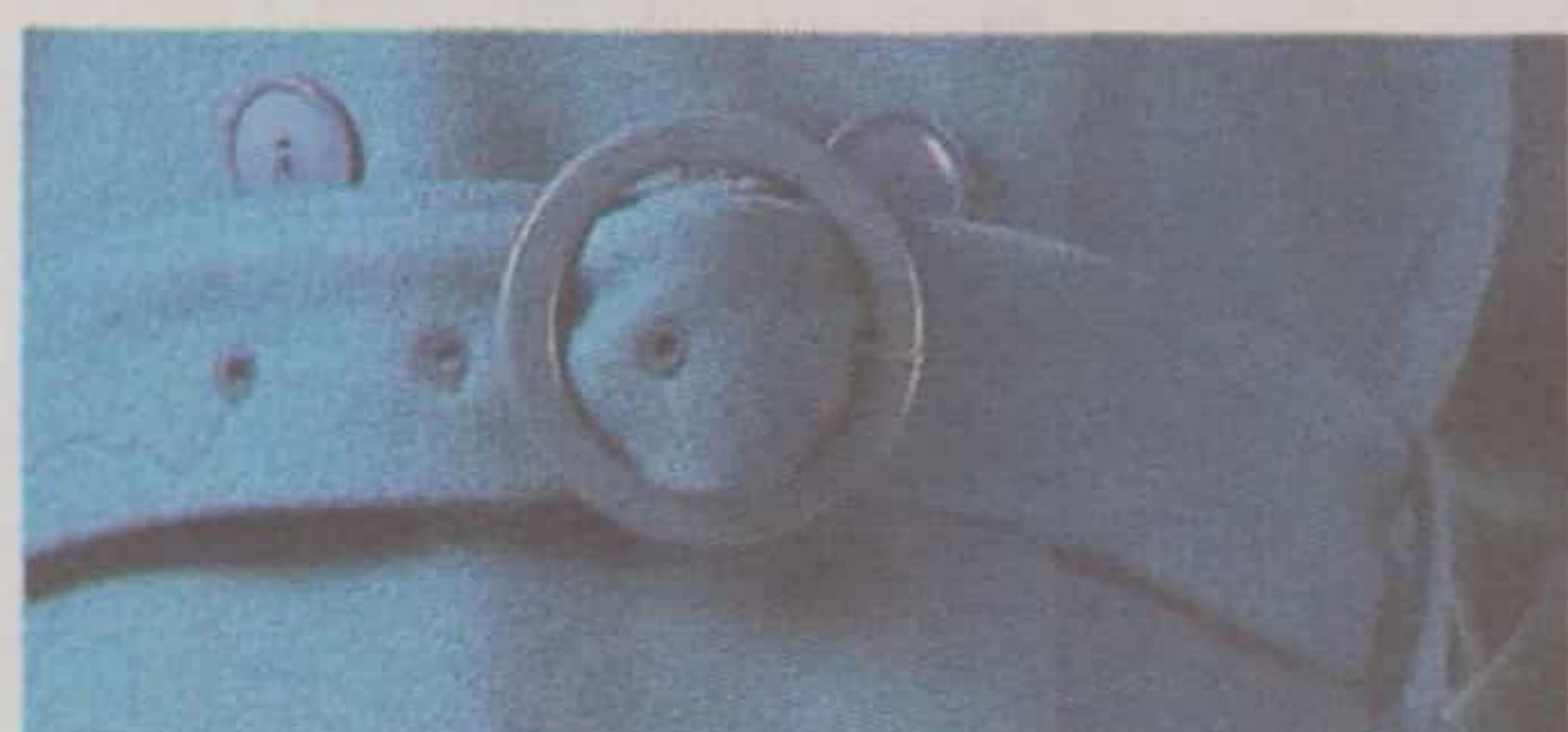
## BARNBARNET WILTON ÄR HANS NYA STJÄRNA

Mästerkocken Christer Lingström lämnar tvåstjärniga Edsbacka krog. Möt honom i en exklusiv intervju.



### RESOR

Semestra vid Döda havet i nya chartermålet Jordanien.



### MODE

Hitta din stil bland höstens utbud av varma kappor.



### REPORTAGE

Svenska Marika Karras kämpar i Japans tuffa modellvärld.



### LÄS

Stämningen i byn ett år efter de tragiska skotten.





1983. Med svärfar byggnadsingenjören Bengt Gylleus utanför det nyrenoverade Edsbacka.



1986. Christer Lingström blir Årets kock. Tore Wretman (th) juryns ordförande, Lennart Tiberg, vd för Mejerierna (tv).



1986. Dottern Josefina, 2 år, får hänga med pappa.



2002. Förevidad som frimärke tillsammans med andra svenska matgiganter.



2000. Utsedd till Svensk "matambassadör" här med Margareta Winberg.

## Nu vill stjärnkrögaren ägna sig åt det lilla livet

Christer Lingström lämnar Edsbacka krog, Sveriges enda tvåstjärniga restaurang. Nu ska han ägna sig åt barnbarnet och sin nya bistro i Strängnäs. Exklusivt för DN Söndag berättar han om konkurrensen i krogvärlden och om de uppoffringar han fått göra.

**Christer Lingström har tröttnat.** Den stressade jakten på stjärnor och utmärkelser lockar inte längre. Den 1 november lämnar han Edsbacka krog, den hittills enda restaurang i Sverige som fått två stjärnor i restaurangbibeln Guide Michelin, och flyttar matlagningen till den sömländska idyllen.

I flera veckor har det florerat rykten om Christer Lingströms planer.

– Jag skulle dra därifrån för att jag hade skilt mig. Det sades att jag hade en dödlig sjukdom. Det var hur många rykten som helst. Men fram till i dag har jag inte kommenterat någonting. Bara gjort upp med personalen.

Christer Lingström har tröttnat på affärslivet. Han känner inte längre någon lust i att satsa på nya Michelin-stjärnor.

Det är den oförtröttlige entreprenören Lingström som får ge vika. Han som inspirerat framgångsrika skandinaviska restaurangetableringar i Moskva och byggt upp mängder med affärskontakter över världen. Han som av avundsjuka kritiker beskrivs som lika mycket business som matlagare.

Han ska inte sitta i ledningen för sin nya lilla bistro i Strängnäs. Christer

Lingström vill hitta tillbaka till rötterna. Jobba som kock i bistrans kök och ta order av kökschefen. Han hävdar på fullt allvar att han kan avstå från att bestämma, det ska Zinnia Forzelius, 32-årig hovmästare, göra. Fostrad på Edsbacka, men bördig från Strängnäs. Hennes lokalkännedom tycker Lingström är avgörande. Man måste känna människorna. Den lokale handlaren, bilmeken, taxichauffören, rörmokaren. Annars förstår man inte behoven på en liten ort.

Det låter misstänkt likt en ny affärsidé. Strängnäs kanske bara är början. Sedan kommer den ena småskaliga Lingströmska krogen efter den andra att växa upp bland lingonriset i Mälardalens småstäder?

– Nej, nej, nej. Har jag någon framtidsvision så är det att få satsa på talanger. Låta bistron bli en kockarnas plantskola och hjälpa dem att utveckla sina egna drömmar.

Han är trött på att se hur begåvningarna i köket på Edsbacka raggas vidare till Stockholms guldkrogar. Det är inte bara kamratskap hos de framgångsrika svenska matlagarna. Ilskan över fientliga värvningar hade kunnat vara

hämtad från en storklubb i fotbollsallsvenskan.

– Tills för bara några år sedan var det viktigt att vi alla var kolleger, vänner, kompisar. Men det har kommit in en ny generation. Det finns inte samma hederskodex längre. Nu görs det fula rekryteringar. Förre hade det varit omöjligt.

**126 år har han drivit** Edsbacka. För sexton år sen fick han sin första stjärna i restaurangbibeln Guide Michelin. I åtta år har han haft två stjärnor.

Nu vill han bevisa något nytt. Kanske mest för sig själv. Återfinna en livskvalitet som försvann i den stressade kampen för att hela tiden ligga på topp. Återvinna relationer som slarvades bort när Edsbacka skulle ta plats på stjärnhimlen och Christer Lingström åkte på gästspel över världen; ordnade representationsmiddagar åt statsråd på officiella besök i främmande länder; stod i tv och lagade mat på Röda torget i hållande regn; hamnade på frimärke tillsammans med andra svenska matlegender som Kajsa Warg, Tore Wretman och Leif Mannerström.

– Visst var framgången kul och ett erkännande. Jag strävade ju uppåt. Ville verkligen bli bäst. Men trots att krogen alltid kom först tog inte familjerelationen särskilt mycket stryk. Nina stod ut även om jag inte alltid förstod hur.

Bilden känns nästan tillrättalagd. En sådan målinriktning, en sådan arbetsinsats och inga problem i relationen?

– Jag vet och jag frågade Nina eftersom du lät så tveksam. Men hon höll med. Vi har inte haft några kriser. Kanske var det för att vi aldrig hade sett något annat liv. Vi var så unga när vi träffades. Jag var 18 och hon 15. Vi var bara naiva och entusiastiska när vi satte på Edsbacka.

Men nu vill Christer få tid för barnbarnen. Vet att han inte kan ta igen det han missade när de egna barnen var små. De som gallskek när han skulle trösta dem på natten. Han jobbade mer än han var hemma och barnen kände inte igen honom. Men han vill få uppleva glädjen med små barn.

– Jag har just blivit morfar. Wilton är två månader. Nu har jag chansen att köra omkring honom i barnvagn. När Josefina och Alfred var små fanns aldrig möjligheten. Jag jobbade jämt. Det

hade aldrig blivit något av Edsbacka om jag försökt vara en föredömlig far. Det kan låta konstigt, men jag ångrar ingenting.

**Historien om** Christer Lingström och Edsbacka krog börjar på Löwenströmska sjukhuset i Upplands Väsby i början av 80-talet. Där låg han med blodförgiftning. Han var kock på Werner Vögelis Riche och hade stuckit sig på ett ben från en kinesisk antilop.

– Jag låg och bläddrade i boken "Vår hembygd – Sollentuna". Där fanns bilder på Sveriges äldsta krog – Edsbacka. Det väckte min fantasi och födde en dröm. Där skulle jag bli Sveriges yngste krögare på Sveriges äldsta krog.

Huset var rivningsfärdigt, ett fallfärdigt ruckel. Utan en matintresserad bankdirektör som trodde på honom hade det aldrig blivit något.

– Vi satt en timme på banken. Lånen var klara på några minuter. Resten av tiden talade vi mat.

Första bokslutet 1983 blev en katastrof. Konkursen var hotande nära. Han tvingades sparka en tredjedel av personalen, sälja villan och jobba utan lön i två år. Framgången föddes när Christer Lingström blev Årets kock 1986. Det var i Matlagings-Sverige som att vinna schlagerfestivalen.

– Jag hade en vision: att bli bäst i Sverige. Jag var blyg men hade självförtroende i köket. Men jag kunde ingenting annat. Inte drycker, inte servering, inte administration. Och jag visste ingenting om hur man handskades med personal.

– Jag var en kaxig 25-åring, hade ett fruktansvärt temperament och var helt fanatisk. Måste ha varit hemsk att jobba med.

Men han lugnade ner sig och lärde sig att värdesätta personal.

– Nyckeln till framgång är att omge sig med professionella människor. De

**Det hade aldrig blivit något av Edsbacka om jag försökt vara en föredömlig far. Det kan låta konstigt, men jag ångrar ingenting.**

### CHRISTER LINGSTRÖM

**Ålder:** 51 år.  
**Familj:** Hustru Nina, barnen Josefina, 24 och Alfred, 19. Barnbarnet Wilton, två månader.  
**Yrke:** Krögare.  
**Född i:** Tystberga (844 invånare) norr om Nyköping.  
**Favoritträtt:** Fläsk-

lägg med rotmos.  
**Bästa egna maträtt:** Bagarby-soppa.  
**Första jobb:** Potatisskalare och grovdiskare på grillbaren Pärilan på Kungsholmen, (Hantverkargatan 78) i Stockholm.  
**Avskyr:** Bland människor – illojali-

tet och slarv. Bland maträtter – inkokt komage.  
**Älskar:** Att längta efter råvaror som kantarell sparris o hummer.  
**Favoritkrog:** Schwarzwald Stube, nära Baden-Baden. Fransk

mat med tysk perfektionism. (Tre Michelin-stjärnor)  
**Frukostvanor:** Svart kaffe.  
**Favoritdryck:** Vatten.  
**Ovana:** Röker.  
**Sämsta egen-skap:** Fruktansvärt långsint.  
**Spriftfavorit:** Mörk rom.



På rätt väg? Skylden finns vid Edsbacka krog i Sollentuna.





2000. Edsbacka krog får som första – och hittills enda svenska krog – två stjärnor i Guide Michelin.

bästa, mest ambitiösa och yrkesmässigt hungriga har sökt sig till Edsbacka.

Matintresset har Christer Lingström hemifrån. Det främsta matminnet från barndomen är mammas hemgjorda nypsonsoppa.

**Men de främsta** inspirationskällorna är ingen av kocklegenderna, vare sig i Sverige eller i Frankrike. Nej, de finns i ett överbelamrat rum i källaren. Tusentals kokböcker från hela världen.

–De är min inspiration. När jag behöver rensa skallen går jag in där. Jag lovar, det hjälper.

Den moderna teknikutvecklingen har drabbat matlagandet. Maskinberoende, kallar Lingström det. Det som förr var ett manuellt hantverk är i dag helt beroende av tekniska innovationer. Kall- och varmmixer, torkskåp, rotationsugnar och rotationsspisar.

–Vi har förlorat i hantverkskänsla, men vunnit i förhöjda smaker.

För 30 år sen drabbade det nya franska köket matlagningen. På gott och ont.

–Det lockade lycköskare, som trodde att det räckte med att korslägga två haricots verts på tallriken.

Men det nya franska köket lärde kockarna att förstå råvarornas betydelse. Det skapade en respekt för det färska. På 70-talet var fortfarande stora delar av basvarorna i restaurangköken konserverade eller djupfrysta.

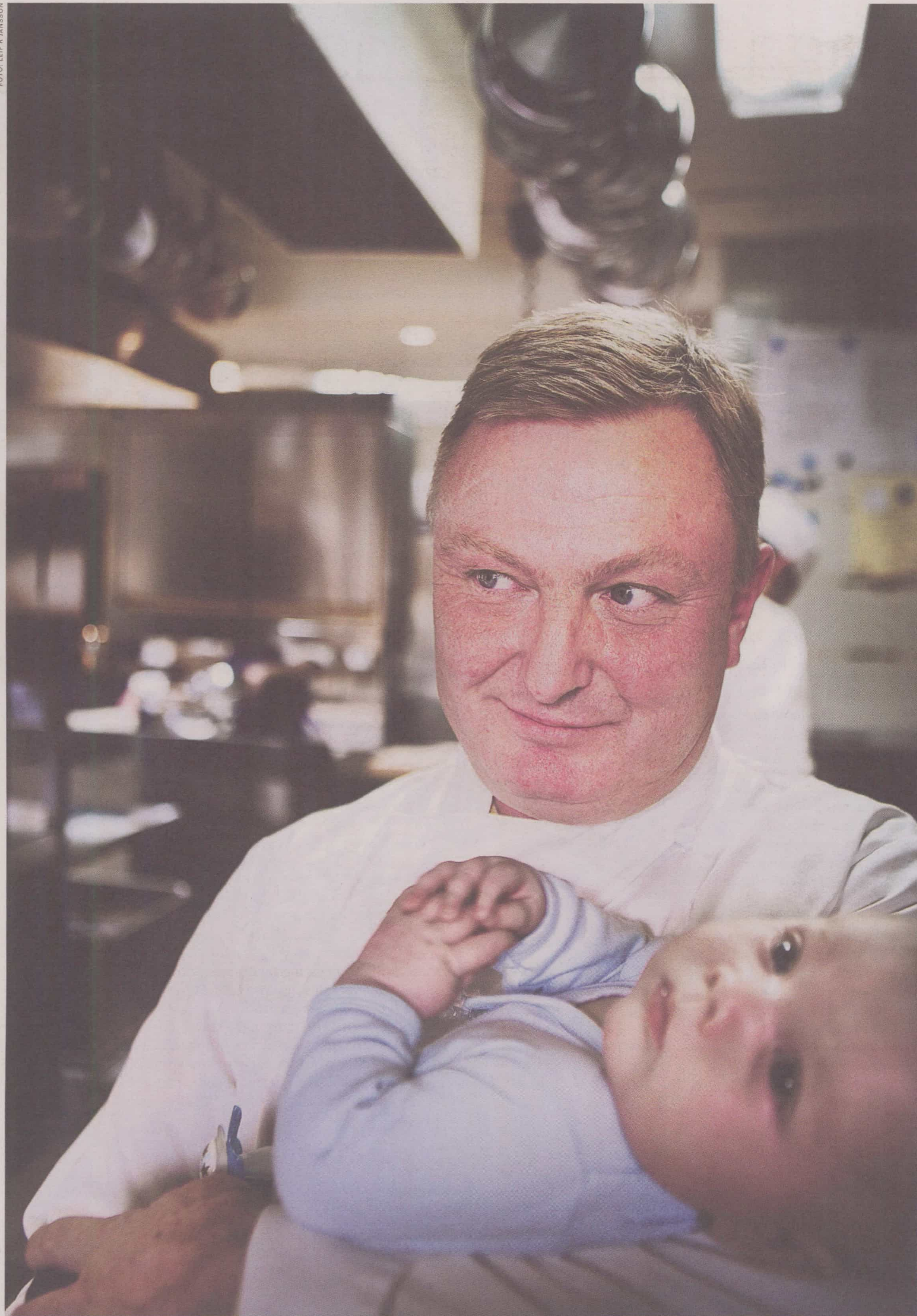
–Det var en väckarklocka för hela restaurangvärlden. Plötsligt förstod alla att råvaror var kopplade till säsong. Och man lärde sig detaljerna som förhöjde smakupplevelsen.

–På krogarna kommer det alltid att vara trender som gäller. Smaken förändras, matsedlarna förändras. Nu kommer förenklingen.

**I vår är det tänkt** att bistron i Strängnäs ska öppna. Svenska råvaror, lokalt producerade.

Christer Lingström nämner bara ett namn som ledstjärna. Tore Wretman. Tore bodde under delar av sitt liv i Strängnäs. För att hedra honom ska en av hans klassiker alltid finnas på meny – toast Skagen, skapad av Tore Wretman 1956.

Någonting med association till skarpriättare ska också serveras. En tveksam historisk gestalt var nämligen en gång både servitör och krögare i Strängnäs.



Christer Lingström slutar på Edsbacka krog. I stället ska han köra barnbarnet Wilton 2 månader i barnvagn och öppna bistro i Strängnäs.

Alfred Ander, rånmördaren, den siste som avrättades i Sverige.

–Maten ska vara enkel och klassisk. Även om råvarorna är lokala så känner jag sympati för det franska biströtänk. Klassiskt men inte tillkrånglat. Fisksoppa, entrecote, gädd-queneller.

När entreprenören Lingström drar ut på landsbygden tar personalen på Edsbacka över, under ledning av kökschefen Fredrik Pettersson. Fredrik kallas

för "Eagle", örnen. Christer tittade igenom anställningslistorna när han hade bestämt sig för att lämna över. "Eagle" har varit med honom i tjugo år. Men "Eagle" vill inte bara förvalta ett arv, utan förädla och utveckla.

–Jag vill hitta nya grepp för traditionell mat. Men inte det sökta. Aldrig så att vi ska riva ned tryffel i rotmoset. Och vi måste tona ned det fina och högtidliga. Vi kan inte leva på 40-talisterna

utan behöver en yngre generation matgäster. Då får det inte kännas som att man ska ha gått en etikettkurs för att komma till oss.

I mars kommer nästa års Guide Michelin. Att få två stjärnor är svårt. Att behålla dem anses ännu värre. Till våren vet vi om Örnen har landat.

**SVEN IRVING** är frilansskribent. sondag@dn.se

**PÅ NÄSTA SIDA**

Christer Lingströms Bagarby-soppa och andra recept.

