Två (o)lika åländska satsningar på mat

På hela Åland bor upp mot 29 000 personer. I landskapets enda stad, Mariehamn, är det rätt tätt med restauranger. Det är väldigt vanligt på Åland att gå ut och äta lunch på vanliga vardagar mitt i arbetsdagen, både för tjänstemannafolk och för många egenföretagare, varav de flesta jobbar förstås i staden med omnejd. Sommartid rörs det största turistflödet i Mariehamn.  
Ändå har två stora satsningar på temat mat gjorts utanför staden, rent av på landsbygden en bra bit ifrån kundmassorna. Personerna bakom satsningarna är Michael Björklund med fru Jenny på Smakbyn och Johanna Dahlgren med sambon Christian Ekström på Pub Stallhagen.

Smakbyn är belägen i Sund, ett par stenkast från de historiska turistmålen Kastelholms slott och Bomarsund med fästningsruiner. Smakbyn heter by för att den ska växa till en hel by, Michael har planer på att expandera området till att omfatta mycket mer än nuvarande krog, bränneri och försäljningsbod. I framtiden, om allt går i lås, blir det att bygga både slakteri, hotell och utrymmen för teaterföreställningar. Även kockutbildning planeras.  
Smakbyns krog öppnade sina dörrar till julen 2012. Julbordet dinglade av läckerheter lagade av lokala producenters råvaror. Förutom nyhetens behag lockade förstås Michaels namn. Han är känd i nordiska matsammanhang, van tv-kock, en förtjusande person med sitt folkliga sätt som biter både på gammal och ung från både när och fjärran, med eller utan dyr kostym.   
Vintermånaderna efter jul- och nyårsfirande är svåra för besöksnäringen på lilla Åland innan vårvinterns konferenser och tidiga ålandsbesökare kommer igång med resor inklusive restaurangbesök. Det gäller att vara i framkant med dagens lunch, dryckesprovningar, temakvällar och evenemang om affärerna ska löna sig den årstiden.   
Sommaren gick strålande i Smakbyn enligt Michael. Hela busslaster med besökare samt strögäster och även ålänningar fyllde den stora ljusa matsalen. Företaget har åtta kockar anställda. Maten lagas i ett kök som är öppet anslutet till matsalen, doften från kastrullerna sprider sig som ett lockbete. Gästerna kan följa med arbetande kockar som kanske hinner även svara på några frågor mellan tallrikarna. Enligt Michael finns en till vinst med kundernas insyn i köket: matgästerna ser att kockarna jobbar på full fart, maten kommer nog snart!  
Smakbyns matsal är väldigt stor vilket förstås är bra på sommaren, men under den lugna årstiden känns den kolossal för oss tiotal matgäster som avnjuter lunch just den dagen i början av oktober när jag besöker restaurangen. Michael tar sig tid att sitta ner med mig och berätta:  
- I somras hade vi 30 000 besökare i juli, då var det bråttom och alla 15 anställda jobbade hårt. Nu är det lugnt innan julbordet dukas upp. Det gäller ju att hitta sysselsättning för den fastanställda personalen året runt, det jobbar vi med på olika sätt, ordnar temakvällar och matlagningskurser.  
- Vår strategi är att bjuda på åländsk och nordisk husmanskost som ständigt förnyas. Min egen favorit är ärtsoppa!  
- Vi jobbar med lokala råvaror så långt det går. I Lumparland har jag en egen grisuppfödare och av traktens jägare köper jag nu på hösten 3-4 rådjur varje vecka. Fisken kommer från Föglö, på sommaren är ju abborrfiléerna en succé. Många av mina producenter kommer med sina varor till mig, det fungerar utmärkt och jag känner dem alla. Dessutom har vi i boden till försäljning många åländska producenters produkter ss. äppeljuice och även hantverk. Det gör ju oss intressantare när vi kan erbjuda mer och samtidigt kan vi hjälpa till att göra fler lokala produkter kända.

Michael visar mig runt i hela huset som innehåller dryckesbränneri och lagringsutrymmen för drycker i stora tunnor, ett mötesrum där det ordnas dryckesprovningar och så hjärtat i huset så klart, köket. Allt är nytt, fint, fräscht och vackert. Anläggningen i sig är väl värd ett besök, och vem skulle nu besöka en krog utan att ta en kopp kaffe eller en lunch eller t.o.m. en hel kväll? På Smakbyn kan man ju få allt detta.  
Den kända kocken fördjupar sig i en diskussion på slutet av vår lunchträff, inte med mig utan med min 10-åriga dotter Julia. De diskuterar tillagning av äkta åländsk pannkaka. Julia har bakat och sålt sin variant i gästhamnen på Seglinge i två somrar, Micke har många fler plåtars erfarenhet av den traditionella rätten. De diskuterar kryddning och konsistens, två proffsar, som bjuder turisterna på hemlagat och lokalt. De är överens om att ålandspannkakan ska lagas på mannagrynsgröt (inte risgrynsgröt) och att en tillräcklig mängd kardemumma garanterar smaken.

För mer information och kontakt: www.smakbyn.ax

Pub Stallhagen ligger bakom Godby, i Finström, knappt 20 km från Mariehamn. De flesta känner till Stallhagens öl, flera sorter med fina etiketter, men hur många vet att Stallhagen är också en restaurang med daglig matservering? Där samlas i november snickare i sina arbetshalare, några kostymkillar med damer i högklackat, en turistande familj på höstutflykt och några stammisar från granngårdarna. Stämningen är rätt intim, alla hälsar på en, kocken vinkar glatt till sällskapet vid det närmaste bordet, servitören kallar gästerna vid namn. Det är Åland och en vanlig vardag. Men att lunchgästerna tar sig tid att köra en bit utanför staden måste betyda att de verkligen får bra mat och trivs på detta ställe.  
Johanna Dahlgren berättar att de har på Pub Stallhagen en dagens till lunch under lågsäsong. Vanlig husmanskost men lagat med kunskap och smak av bra råvaror. Johanna understryker vikten av kvalitén på råvaror och då menar hon inte att gurkans längd måste vara av EU-standard. Hon menar att hon vill veta var sparrisen och potatisen växer, hon vill veta när fisken blodskars och hon vill ha reda på var rådjuret sköts. Och vem levererar, det är viktigt och självklart för Johanna att känna till eftersom hon känner sina leverantörer och tar ofta själv emot varorna av dem.  
Till Pub Stallhagen levereras varor av 60-70 åländska producenter, ekologiska så ofta det bara går. Tanken är att erbjuda mat lagad med omtanke och inspiration från lokala traditioner.  
Johanna berättar att hon gärna tar emot färska grönsaker av andra klass, sådana som inte duger till partihandeln för att de har fel form eller fel storlek. Hon känner ju odlaren och vet att varorna är prima, det skulle ju vara synd att slänga dem. Närheten till producenterna och kännedomen om dem och deras kvalitativa produkter gör att matlistan ändras dagligen, valet av dagens rätter till lunch och middag väljs nämligen hela tiden utifrån det utbud som finns just då.   
Stallhagen var alltså från början namnet på ett ölbryggeri, som startade verksamheten i liten skala 2004. Tanken var att hantverka öl till den åländska marknaden men produkterna fick snart många priser och efterfrågan växte. Stallhagen är idag ett aktiebolag som tillverkar ett växlande sortiment av både sina standardöl och handgjorda specialöl för till exempel jultiden och för det åländska höstevenemanget Skördefesten. Bryggeriet finns i samma byggnad som puben.   
Johanna understryker vikten av en bra kombination med mat och dryck. Hennes personal är kunnig i Stallhagens olika ölsorter och kan rekommendera alternativ som bäst passar till dagens rätt. Johanna nämner de ljusa ölsorterna som passar till sommarens lättare rätter och de mörkare, djupare ölsorterna som smakar bäst till höstens och julens kryddigare mat. På Stallhagen ordnas dryckesprovningar för intresserade!  
Pub Stallhagen vill växa. Redan till sommaren 2013 öppnades amfiteatern med namnet Stallhalla precis intill puben. Där finns sittplatser för 1000 gäster och på scenen ordnas både allmänna och privata tillställningar. Konceptet lämpar sig ypperligt för till exempel vigslar som kan ske i amfiteatern vid vattnet och därefter kan bröllopsfesten ordnas i puben som inrymmer närmare 100 personer.  
Johanna drömmer om möjligheten att erbjuda även övernattning, försiktiga planer finns. Än så länge anlitas någon av de anläggningar som finns i närheten, i Godby eller i Kvarnbo.  
Hösten avslutas på Stallhagen med julbord och julfester, sedan följer en lugnare vintertid. Företagsfester och tillställningar är välkomna, det finns tid att bemöta önskemål och planera upplägg tillsammans.   
Första turisterna förväntas hitta restaurangens läckerheter senast i maj när den säsongsbetonade matlistan fylls med färsk sparris, fick och spröda nässelblad. Allt plockat av lokala händer.

För mer information och kontakt: www.stallhagen.com

/satu numminen