

Ny ledning på Kumla Herrgård



Mikael Ekermo och Jonas Dahlberg

Under tre och ett halvt år har vi fått glädjas åt Anette Löfgrens glada skratt och härligt goda mat i den fantastiska miljön på Kumla Herrgård. Anette har sålt sin verksamhet, men lugn kära matdyrkare, krogen är nu uppköpt av två köksmästare med meriter som heter duga.

Köksmästare från känd konferensanläggning

Mikael Ekermo och Jonas Dahlberg kommer närmast från Skogshem & Wijk, konferensanläggning på Lidingö. De båda kollegorna hade där var sitt kök, men har sedan en tid tillbaka letat efter en egen krog. Kumla Herrgård motsvarade till fullo deras förväntningar.

Utbildning och meriter

Med vissa mellanspel har de sedan dess följts åt genom åren. Tillsammans drev de en lunchrestaurang i Gröndal därifrån de sedan blev headhuntade till konferensanläggningen Skogshem & Wijk.

Mikael är en tävlingsmänniska och har praktiserat en hel del utomlands. Redan under studietiden tävlade han så ofta han kom åt och vann också en del tävlingar, där efter var han en av deltagarna i Juniorkocklandslaget som fick ta emot OS-guldet 1996. Den 24 mars i år vann Mikael den prestigefyllda tävlingen Copper Skillet där han i finalen fick representera Sveriges färger i Colorado Springs USA. Det har även blivit en hel del praktik utomlands för de 25 000 kronor han mottog som Sveriges Bästa Bords kockstipendiat.

Jonas jobbade direkt efter skolan en del i USA men även här i Sverige på restauranger vid olika skidanläggningar. Under sju år var han anställd på Hamnkrogen i Vaxholm, först som kock men avancerade sedan till köksmästare.

Husmanskost med årstidens råvaror

Tillsammans utgör de ett utmärkt par med känsla för god mat, vackra uppläggningar och som framför allt värnar om husmanskosten.

–Råvarorna är viktiga, säger Jonas. De svenska årstiderna förser oss med de bästa råvarorna. Kött, fisk, grönsaker, frukt. Allt detta smakar som bäst när de finns här i Sverige. Då sätter vi ihop fina menyer. Skogen är nu full av trattkantareller som till Fars Dag blir en härligt krämig trattkantarellsoppa. Lunchmenyerna är viktiga. Den ska bestå av säsongens bästa råvaror med fyra stående rätter och en rätt som byts ut varje dag. Håll utkik på vår hemsida, www.kumlaherrgard.se, där man kan se vad som händer nu under höstens alla helgdagar.

Traditionellt julbord med specialiteter

Till jul dukas det upp med ett traditionellt smörgåsbord där kvaliteten är det viktigaste. Jonas gör en specialitet med långkål och Mikael älskar lutfisk och den kommer att bli ett hopkok med det bästa från olika delar av Sverige. Nygjord från köket ska den vara!

Fira födelsedagen på Kumla Herrgård!

– Vi kommer att satsa en hel del på vår festvåning, berättar Mikael. Lördagarna är som tidigare reserverade för er som vill ha en större fest, men vi vill gärna vara flexibla och ta emot beställningar på festarrangemang till vilken veckodag som helst. De finns ju faktiskt de som fyller år på en tisdag och vill bjuda sina närmaste och vänner på en härlig måltid. Är man en liten grupp kan man få vara i vår mysiga herrgårdskällare.

Nya kockar – gamla traditioner

Det är alltid spännande med nya kockar och vi tror att med de meriter våra nya ägare har kommer vi som är vana vid den goda maten på Kumla Herrgård fortsätta med att äta våra luncher, bjuda familjen på söndagsbrunch och fira dop, bröllop och födelsedagar här.

Anette sadlar om?



Men Anette då? Vad har hon på lut? Jo, först en vilopaus efter de hektiska åren på Kumla Herrgård och i den pausen ingår att återuppta de hobbies hon inte hunnit med. En konstnärlig ådra finns och som gammal buggränare har

hon tagit upp dansen igen – men nu är det salsa som gäller . . .

– Jag känner mig nyinspirerad och mogen att ta ett nytt andetag, säger Anette. Jag vill också tacka alla de gäster jag har lärt känna här. Kanske kommer vi att mötas igen. Det har varit en fantastisk tid! Förmodligen kommer jag igen inom branschen, men då kommer det med säkerhet att handla om vin . . .

Mer än så vill Anette inte säga och vi får väl se vad som händer. Vi önskar alla henne lycka till och likaså de båda köksmästarna som nu tar över.

Text och bild: Barbro Åsby
www.stilbild.se