Kvinnorna tar över Kumla Herrgård

Den 1 maj fick verksamheten på Kumla Herrgård nya ägare. Herrgården skall drivas vidare med samma kvalitet och service som under Michael Ekermos och Micael Rodlings tid. Men på sikt kommer en del nya temakvällar att introduceras. De nya ägarna har rötter i Georgien och heter Lela Nozadze och Khatuna Gusterman. Vi hälsar dem välkomna och ser fram mot en spännande sommar och höst.

De nya ägarna Lela Nozadze till vänster och Khatuna Gusterman hälsar oss välkomna till Kumla Herrgård.

– Vår målsättning är att driva Kumla Herrgård vidare i en avspänd svensk miljö för våra kunder, med god mat, i hög kvalité, konferenser, möten, samvaro och festevenemang med känsla för kultur och tradition. Med vår bakgrund från Georgien vill vi givetvis även bjuda på fina teman hemifrån, men grunden är det som skapats under de tidigare framgångsrika krögarna, säger Lela Nozadaze till Tyresö Tidning.

Vad har ni för bakgrund och hur hamnade ni här, frågar Lasse Ekendahl medan Kjell Fridlund antecknar?

– Jag, Lela, har varit i Sverige i 10 år nu. Jag har gästforskat på KTH i 7 år, inom tal, musik och hörsel samt arbetat med dataprogrammering och språkliga handikapp. Min kompanjon Khatuna Gusterman har jag känt i fem år.

– Jag, Khatuna, kom hit för 5 år sedan. Jag har varit lärare i kemi och biologi samt tidigare varit chef för en sportaffär i Georgien. Jag kom hit till Sverige för att arbeta. Jag har arbetat på Hotell Diplomat på Strandvägen på Östermalm och verkat som kvällsvärdinna, kock, guide mm.

– Det här med restaurang och konferens har varit en dröm som vi nu kunnat förverkliga. Vi bor med våra familjer på Södermalm och vi har letat i ca 3 år efter ett sådant här lämpligt ställe att kunna förverkliga våra drömmar på. Vi har tidigare engagerat oss via en ideell förening med georgiska kvällar och med utvecklingsstörda barn. Vi har i samarbete med Svenska hjälpmedelsinstitutet, Karolinska, KTH, Läkare och Tekniker arbetat ideellt med röelsehindrade och hörselskadade barn i Georgien.

Det här med restaurang och mat har tidigare varit vår hobby. Vi satsar på hög kvalitet och vi kommer att förbättra där det går – absolut inte försämra. Vi kommer att satsa på bra fiskrätter och även på bra lammrätter, säger Lela.

Nu försvinner de tidigare erfarna ägarna, men tre medarbetare stannar kvar, **Robert Gabert, och Joel Enmark i köket och Alexandra Grins serverar.** Detta borgar för fortsatt hög kvalité, får vi hoppas.

Text: Kjell Fridlund och Lasse Ekendahl
Foto: Lasse Ekendahl