

Med restaurang i garaget

Anna Bauer lever enligt sina ideal, med familj och företag under samma tak. "Mina barn tror att kökspersonalen bor i källaren", säger hon.

av Annika Ringstedt och Britta Wallin foto Eric Josjö



Anna och Michaëla välkomnar gäster.



Hemma och på jobbet samtidigt – precis som Anna vill ha det.

HON LÄT BYGGA ett fullskaligt restaurangkök i sitt källargarage. Ett kanske udda projekt, men **Anna Bauer** vet vad hon gör. Hon vill ha företaget och familjen under samma tak.

Frukträd och bärbuskar i trädgården, några cyklar lutade mot yttertrappen, en röd plastspade på den stenlagda infarten. Och så en svart griffeltavla med dagens meny: Grillad torsk med musslor och fänkål i skaldjursbuljong, Tom Yum seafood, rostad pärlhöna och jordärtskocksrisotto med salcicon de montagna. Bland annat. På Näsavägen 18 har Anna ordnat plats för både familj, företag och personal.

– Jag är så nöjd! Det här är mitt ideal, det är så jag är uppvuxen. Mamma var sömmerska med ateljé hemma och i vårt hem var det alltid fullt med folk, alla var välkomna. Mamma



Restaurangköket hittar vi i garaget.



Inte vara blyg nu, varsegod att take away!



Plocka blommor med Rebecca, 4, och Michaëla, 2.

bakade jämt, det fanns färskt bröd att bjuda på alla dagar. Den andan vill jag föra vidare både i mitt företag och i min familj.

I en gulputsad villa från trettioalet i den lugna Stockholmsförorten Bromma bor Anna med man och tre barn. En trappa ner i garaget har hon sin andra familj; företaget Broms Catering med fyra anställda – två seniorkockar och två juniorer – som huserar i det rostfritt proffsblanka restaurangköket. Fredagsmys hos familjen Bauer är inte chips och popcorn framför teven, det är smågodis och trisslotter med personalen i källaren på eftermiddagen.

– Vi har blivit lite som en sekt, personalen och vi. Eller i alla fall som en utökad familj, säger Anna och skrattar. För bara fem år sen såg hennes liv helt annorlunda ut. Anna var singel, bodde i London och trodde sig ha en väl genomtänkt plan för sitt fortsatta liv utomlands. Efter flera års praktik och jobb som kock på finkrogar i Italien, Frankrike och i **Terrence Conrans** krogimperium i London njöt hon av att ha ett yrke som kunde funka var som helst i världen.

Men under en vistelse hemma i Stockholm skulle det spontana beslutet att ta ett glas vin på favoritkrogen PA & Co efter ett Dramaten-besök med mamma vända upp och ner på alla planer. Där drabbades hon fullständigt av läkaren **Henrik Bauer** vid bordet intill, och han

av henne. Passionen var omedelbar – plötsligt gick allting väldigt fort. Och i en helt annan riktning än Anna kunnat föreställa sig. Istället för att laga mat i europeisk storstad hamnade hon i idylliskt villaliv i Stockholmsförort, som extramamma åt Henriks dotter **Anna**, då 10. Dessutom var ett gemensamt barn på väg. Allt skedde inom ett par månader.

– Det var fantastiskt. Vi fann verkligen varandra och allting gick supersnabbt. Men Henrik och jag tyckte: Hellre fort och rätt, det är bättre än fel och långsamt, skrattar Anna.

Kocka i krogsvängen, jobba utomlands... plötsligt blev perspektivet betydligt snävare jämfört med Annas tidigare livsplaner. Men kreativiteten desto större. De hade ju en hel räkallare att utnyttja till vad de

ville. Visserligen full av spindlar och bråte, men varför inte?

– Jag minns att jag och Henrik satt ute i trädgården och filosoferade. Vi tänkte att vi som familj skulle kunna få en bra livsstil med barnen om vi öppnade något hemma. Det blev liksom självklart, jag skulle ha ett restaurangkök i garaget. Precis som när jag själv växte upp vill jag att mina barn ska kunna komma hem med kompisarna och få något gott att äta, hinna prata en stund, bara känna att jag finns där.

Och ännu en gång fick familjedenaren fort och rätt. Anna och Henrik grep sig an projekt

”Vi tänkte: Hellre fort och rätt än fel och långsamt”

ANNA BAUER (född Broms)

Ålder: 37

Familj: Maken **Henrik Bauer**, 55, professor i ortopedisk kirurgi, döttrarna **Rebecca**, 4, **Michaëla**, 2, samt Henriks dotter **Anna**, 15. Bor: I Bromma.

Gör: Driver Broms catering i Bromma, som levererar gourmetmat till företag och privatpersoner i närområdet, samt till ett antal privatflyg på Bromma flygplats, filminspelningar och fotograferingar. Dessutom säljer de sin mat – lunch och middag – över disk i garagedörren tisdag till fredag.

forts.



Sekten, eller storfamiljen, om man så vill.



Lekvänlig trädgård.

tet med enorm entusiasm och energi. Femtio ton betong bilades upp, spindlarna jagades bort och bilen fick flytta ut på gatan. Målet var ett förstklassigt restaurangkök både när det gällde vitvaror och råvaror. Och så blev det, här i garaget lagas nu gourmetmat av ett helt kockteam, inklusive Anna själv. **Johan Westin** och **Anne Sehlstedt** – med karriär i finkrogssvängen – och de två nyblivna kockarna **Marcus** och **Louise** är nu heltidsanställda och hemmastadda i familjen Broms företaget och liv.

Men först på plats i köket om morgnarna

”Att hämta tidigt på dagis är helt okej”

är Annas man Henrik – professor i ortopedisk kirurgi och delägare i företaget – för att sätta degen till restaurangens hembakta surdegbröd innan han går till sitt jobb på Karolinska sjukhuset. När familjens yngsta döttrar **Rebecca**, 4, och **Micaëla**, 2, har kommit iväg till dagis, tar Anna källartrappan ner till jobbet i garaget. Där är personalen redan på plats bland grytor och kastruller. Kockarna som jobbar här har också barn och Anna har varit mån om att lägga schemat så att det ska funka med familjelivet för alla. Att prata sjuka barn och hämta tidigt på dagis är helt naturligt här, men i det närmaste tabu i de flesta krogkök.

Ett litet barn på besök i källartrappan som ropar efter en banan är inte heller något problem. Det stora fruktfatet i personalrummet är ett populärt utflyktsmål för Annas små flickor.

– Mina barn tror att personalen bor här i källaren och har en personlig relation till var och en av dem. Kockarna har ju koll på deras älsklingsrätter och vad som kan få dem på bra humör. Och jag får erkänna, det har ju fak-

Anna om att driva gourmetkök hemifrån:

Fördelar: ”För mig personligen är det att kunna vara så mycket närvarande i hemmet. För personalen vet jag att de trivs med kvaliteten på matlagningen i kombination med arbetstider som funkar med livspusslet. Annars en omöjlighet i krogsvängen.”

Utmaningar: ”Att få hit de första över-diskunderna. Jag tror att de flesta tyckte att det kändes alldeles för privat att gå nerför vår garageinfart.”

GRILLAD TORSK & MUSSLOR I RÄKBULJONG, GRILLADE PRIMÖRER OCH CITRUSAIOLI

4 PERSONER

RÄKBULJONGEN

DU BEHÖVER:

- 1 kg räkor (frysta)
- 1 klick smör
- 2 msk matolja
- 1 skvätt cognac
- tomatpuré
- 2 vitlöksklyftor
- ¼ rotselleri
- 1 stor morot
- ½ fänkål
- 2 dl vitt vin

GÖR SÅ HÄR:

1. Häll en skvätt matolja i en kastrull. Lägg i räkor, en halv fänkål i bitar, vitlöksklyftor, delad morot, bitar av rotselleri och tomatpuré. Rosta tills tomatpurén tar lite färg.
2. Fyll kastrullen med vatten så att det täcker skalen, häll på vitt vin och låt koka upp i 30–40 minuter. Mosa skalen med en slev för att få ut så mycket smak det går. Sila av alltihopa.
3. Nu har ni en härlig buljong som ni kanske måste reducera för att få en mer koncentrerad smak. Häll i en skvätt cognac, vispa i en klick

smör, salta och peppra om det behövs innan servering.

GRILLADE PRIMÖRER

DU BEHÖVER:

- 1 fänkål
- 8 späda morötter
- 4 gröna sparrisar
- 4 vårlökar
- 8 små potatisar
- 1 citronskal & juice
- Lite persilja

GÖR SÅ HÄR:

1. Skiva fänkål och grilla.
2. Skala och grilla morötterna, behåll lite av blasten.
3. Sparris, skala och ta bort en bit av änden.
4. Vårlök, ansa och dela i två bitar.
5. Koka och skala potatis.

MUSSLOR OCH TORSK

- 4 x 150 g torskrygg
- 16 blå musslor
- 20 hjärtmusslor (inte nödvändigt men trevligt)



Mumsbitar från havet.



Livets goda.

Grilla torskryggen så här:

1. Se till att grillpannan är riktigt varm innan du lägger på fisken. Stek tills den släpper ur grillpannan innan du vänder den.
2. Ugnstek sedan 4 minuter i ugn på 185 grader innan servering.

Koka musslorna så här:

1. Tvätta musslorna. Släng dem som är öppna.
2. Koka upp buljongen så den är riktigt varm.
3. Lägg musslorna i den kokande buljongen, låt koka tills de öppnar sig (obs! inte för länge), ta upp dem.

CITRUSAIOLI

- 1 citron, juicen från
- 1 lime, juicen från
- 3 äggulor
- 1 tsk dijonsenap
- 2 dl matolja
- 1 vitlöksklyfta

GÖR SÅ HÄR:

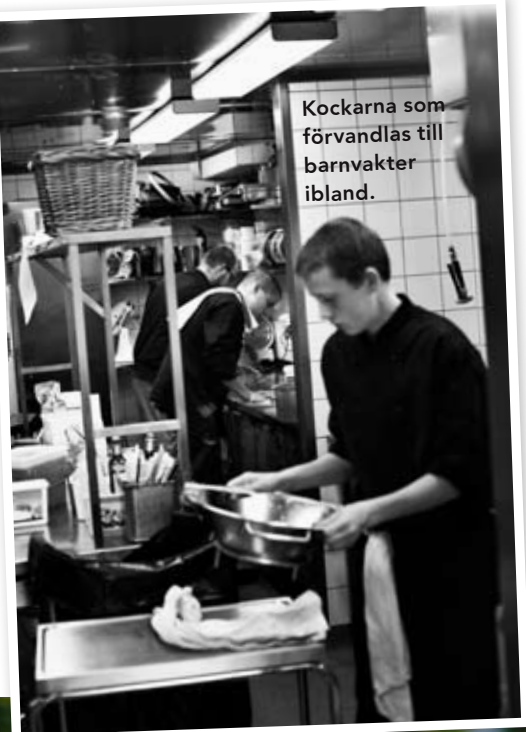
1. Se till att alla ingredienser är rumstempererade.
2. Vispa upp äggulorna och dijonsenapen.
3. Tillsätt oljan droppvis under vispning.
4. Tillsätt en skvätt citronjuice, en skvätt limejuice, smaksätt med salt, peppar och en finhackad vitlöksklyfta. Klart! Aioli kan gärna stå till sig någon timme innan servering.

Garnera så här:

- Julienne-citron (fint strimlad)
- Hackad persilja
- En skvätt god olivolja

1. Lägg i djup tallrik eller på djupt fat.
2. Lägg upp grönsakerna snyggt, lägg den grillade torsken ovanpå, stick ner lite av musslorna och garnera med citronjulienne, finhackad persilja och en skvätt god olivolja.

Kockarna som förvandlas till barnvakter ibland.



forts.

tiskt hänt ett par gånger att de ställt upp som barnvakt någon timma också. Men det är egentligen verkligen inte meningen!

Anna erkänner att hon haft lite svårt att dra gränser mellan privatlivet och företaget till en början. Men åren som företagare har lärt henne att det handlar om kontrollbehov, samma kontrollbehov som hon kan ha när det gäller barnen.

– Företaget är ju min bebis. Men nu känner jag att de anställda kan stå på egna ben. Jag har verkligen försökt bli bättre på att skilja mellan arbetet i köllaren och min fritid på bostadsplanet och tycker att jag äntligen lyckats. Nu kan jag ta en dag och vara ledig utan avbrott för frågor som rör verksamheten.

Men det är inte helt vattentäta skott mellan familjelivet och restaurangverksamheten nere

”Jag försöker skilja på jobb och fritid”

i garaget som hon vill ha. Att Henrik kavlar upp ärmarna och ställer sig i disken är inte ovanligt en stressig kväll. Jobbet blir oundvikligt en del av familjens vardag och familjen därmed en del av jobbet.

– Det här är en livsstil som vi har valt och då går det inte heller att utestänga barnen helt, de måste också få utrymme, säger Anna.

– Fast det betyder inte att de får gå ner i köket och springa runt. Där är jag ganska bestämd.

Däremot kan tjejrna ofta följa med Henrik när han tänder vår obligatoriska kvällseld på garageinfarten och vara kvar när gästerna börjar dyka upp. När han bjuder på ett glas får de bjuda på lite kex eller så.

Det finns självklart fördelar med att ha ett restaurangkök i garaget för en småbarnsfamilj. Anna erkänner att hon älskar att laga mat, men tillfällena när hon lagar för familjen är lätträknade. De flesta dagar beställer de sin middag från den egna menyn.

– Köttbullarna är en klar favorit hos barnen, säger Anna och syftar på den storsäljande klassikern köttbullar på tre sorters färs med en sås av hemgjord kalvfond.

– Rebecca är en riktig liten livsnjutare som har förstått det där med att måltiden är viktig, ”Åh, vad härligt, vad mysigt vi har det. Jag älskar köttbullar!”. Men det komiska är förstås att sedan äter hon knappt en endaste liten bit...

För (numera) tonårsdottern Anna har verksamheten också en uppsida. Som när hon på senaste tjejmiddagen fick maten lagad och levererad till matsalen av juniorkocken

Marcus – till gästernas stora förtjusning.

– Vi älskar det lite absurda i det här livet! →



VÄND – fler smarriga recept!

Lite catering, dockan?





Äppeltosca med smaskig fragipane-fyllning.

forts.

NÖTSPACKAD ÄPPELTOSCA

PAJSKAL

- 150 g smör
- 4 msk socker
- 1 äggula
- 3–4 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda alla ingredienser till pajskalet och låt degen stå kyld en halvtimme.
2. Kavla ut degen och lägg den i en pajform. Om det finns möjlighet, klipp ut ett bakplåts-papper och lägg i botten på pajformen. Fyll hela pajen med torkade bönor ända upp i kanten. På så sätt räddar du kanten från att falla när du förgräddar pajskalet.
3. Förgrädda pajskalet i cirka 200 grader i 8 min. Håll ut bönorna och låt svalna en stund.

FRAGIPANE

- 125 g mald mandel
- 250 g florsocker
- 25 g mjöl
- 3 ägg
- en skvätt rom om man vill

1. Blanda alla ingredienser till fragipanen i en mixer. När smeten är slät är den klar!
2. Bred ut fragipanen över pajskalet.

ÄPPEL- & NÖTFYLLNING

- 4–6 st äpplen (svenska om det går)
- 100 g smör
- 70 g valnötter
- 70 g hasselnötter
- 70 g pecannötter
- 50 g mandel
- 2 dl socker
- 3 msk mjölk
- 1 msk vetemjöl

GÖR SÅ HÄR:

1. Skala och klyfta äpplena. Stek dem i panna tillsammans med smöret på hög värme så att äppelklyftorna tar färg.
2. Strö över 1 dl av sockret utan att bränna det för mycket.
3. Häll ner allt ifrån pannan i pajskalet och fördela jämt.
4. Värm mjölken, mjölet och 1 dl socker i kastrull, tills sockret har smält. Tillsätt alla nöterna och rör runt och häll över äpplena i pajskalet
5. Grädda pajen i ugn 185 grader 30–35 min.
6. Ät ljummen med en klick vaniljglass. Mums!



Inga sura miner, men gott om surdegar.



Tjejmiddag beställd? Ropa på kocken!

TIGERNS LÖSNING:
PERFEKT KLIMATKONTROLL
VID HÖGA TEMPERATURER

GORE-TEX LÖSNING:
HÅLLER FÖTTERNA
TORRA OCH SVALA.



gore-tex.com



Experience more



Tretorn

TRETORN HOCKEYBOOT VELCRO Redermodell vars ursprungliga design skapades 1983. Utrustad med GORE-TEX® Insulated Comfort som håller fötterna torra och varma. Finns i flera färger. Storlek: 22–27. Pris: 700 kr. www.tretorn.com



superfit.

SUPERFIT CROSS en varmledad vinterkänga med GORE-TEX® Insulated Comfort material för optimal värmande och andning. Dubbel kardborreknäppning och knäliga förstärkningar på in- och ut. Storlek: 25–35. Pris: 750 kr. www.superfit.se



VIKING

VIKING PENGUIN En varmledad känga med GORE-TEX® Insulated Comfort material som håller fötterna torra och varma. Finns även i svart och grått. Storlek: 20–30. Pris: 700 kr. www.vikingbootwear.com



VIKING

VIKING CAMPUS är en tuff stövsko i moderniska färger. GORE-TEX® Insulated Comfort material är vattentät, andas och håller fötterna torra och bekväma hela dagen. Finns i flera färger. Storlek: 28–41. Pris: 800 kr. www.vikingbootwear.com



ecco

ECCO SNOWRIDE är en lätt och praktisk stövsk för skola och lekglada barn. Varmledad med GORE-TEX® Insulated Comfort material. Finns i svart, brun eller marin. Storlek: 22–30. Pris: 800 kr. www.ecco.com



ecco

ECCO WINTER QUEEN Varmledad vinterkänga med GORE-TEX® Insulated Comfort material som håller fötterna torra och bekväma hela dagen. Svart eller brun. Storlek: 27–35. Pris: 1000 kr. Storlek: 35–40. Pris: 1100 kr. www.ecco.com

