



Anna och Henrik Bauer utanför villan i Nockeby. Anna driver cateringverksamheten och Henrik hjälper till genom att baka surdegsbröd innan han tar bilen till jobbet som skelettkirurg på Karolinska Sjukhuset.

Hem till gourmetkrogen

Anna och Henrik Bauers cateringfirma har blivit mångmiljonbusiness, men de håller fortfarande till hemma i garaget.

Text KONRAD OLSSON Foto ERIC JOSJÖ

Kanske började det bara som en, som hon själv säger, »kul grej«. Möjligen var det beteendevetaren i henne som undrade hur folk skulle reagera. Helt klart är att Anna Bauer inte hade en aning om vad det skulle bli av påhittet att, en vårdag 2008, ställa en skylt på trottoaren utanför sin villa i Stockholmsförorten Bromma:

»Boeuf Bourguignon och potatispuré, 175 kr.«

Anna hade ett par månader tidigare tagit ett avgörande livsbeslut. Efter att ha arbetat i flera år som kock utomlands, inom Terence Conrans krogimperium i London och på restauranger i Savoien och Andalusien, flyttade hon hem för kärlekens skull. I rask takt hade hon träffat, flyttat in hos, gift sig och fått barn med Henrik Bauer, professor i ortopedisk onkologi och expert på skelettcancer. Och för att få leva så nära nyfödda dottern Rebecca som möjligt hade hon rivit ut källaren i den nyinflyttade villan, installerat ett fullt utrustat, två miljoner kronor dyrt restaurangkök, varifrån hon skulle driva sin nya business Broms Catering.

»Idén var ju att jag bara skulle ha catering här«, minns Anna. »Men så slängde jag upp den där skylten och plötsligt började folk komma...«

DET ÄR EN SYRENBLOMMANDE, solvarm fredagseftermiddag och utanför Annas villa pågår det stilla sorl som är resultatet av det där infallet för tre år sedan. Ett femtontal människor har sökt sig in på paret Bauers garagedörr, de pratar och minglar, inte sällan välkomnas de av Anna med en kram.

Broms Catering har blivit matintresserade Brommabors självklara tillflyktsort, en takeaway-restaurang med gourmetmat mitt i villaidyllen, och från den lilla luckan i den tidigare garageporten säljs en kväll som denna uppemot 150 middagar (»som en hel sittning på Sturehof«), som bärs hem till funkishusen i Nockeby i naturfärgade papperspåsar.

Kundstocken består till stor del av barnfamiljer och pensionärspär men täcker också in såväl Brommaboende kändisar (som Martina Haag, Vanna Rosenberg och Stefan Sauk) som byggarbetare med Brommavillor som arbetsplats. »Byggare är bra kunder, de tycker om bra mat och vet att det kostar«, säger Anna. »Fast roligast var när en polisbil stannade till på gatan för ett tag sedan. »Vad har nu hänt«, undrade man lite osäkert, men polisen kom in och beställde tre entrecôtémiddagar till familjen.«

För att förklara hur hon av egen kraft och med det goda ryktet som enda marknadsföring byggt upp en av Stockholms mest framgångsrika lilla cateringföretag bör man titta på hennes bakgrund. Uppväxt på Östermalm, med en sömnerska till mamma (som även hon arbetade hemma) och tre äldre bröder, som alla slagit in på konstnärliga banor. Äldsta brorsan Carl-Johan Broms är möbelsnickare, Gustaf Broms är konstnär med flera uppmärksammade utställningar bakom sig, och Eric Broms är berömd filmare och modefotograf som arbetat mycket med Jonas Åkerlund.

»Vi har alla kreativa yrken, och man kan väl säga att maten är min konst. Men det vi har mest gemensamt är att vi är väldigt envisa och går in för våra projekt kompromisslöst«, säger Anna när vi några timmar senare dricker kaffe i husets privata kök en trappa upp.

Kompromisslösheten Anna talar om går inte att ta miste på >



Surdegsbrödet fixar Henrik Bauer tidigt varje morgon innan han åker in till jobbet på Karolinska Sjukhuset.

Anna kommer från en familj av kreatörer. Storebror Eric Broms är framgångsrik fotograf och Gustaf en omtalad konstnär, som donerat verk (som det på bilden) till Broms Catering.



»Vi blev oroliga när en polisbil stannade till. Men de kom för att köpa en entrecôtemiddag.«

ANNA BAUER

Ålder: 37 år. **Yrke:** Driver Broms Catering tillsammans med maken Henrik Bauer. **Bor:** Villa i Bromma med kök i källaren och försäljning i garaget. **Nästa projekt:** »Att ta konceptet in till Stockholm, vi letar lokaler kring Odenplan. Vi ska ha samma takeaway-koncept där, men när du väntar på din matpåse ska du även kunna dricka en öl.«

En vanlig fredagskväll säljer Anna 150 middagar. »Som en hel sittning på Sturehof!«



I Brommaområdet Nockeby har Anna och Henrik Bauer startat en ovanlig verksamhet. Från den fullt köksutrustade källaren serverar de Bromma-befolkningen med topplagad restaurangmat i take-away-lådor.

» när hon berättar om de första svåra åren med Broms Catering. Kundstocken hon trodde sig ha säkrad från sin tidigare verksamhet inne i stan, där hon drivit catering ett kort tag innan flytten till Bromma, lyste med sin frånvaro. Hösten 2008 slog finanskrisen till. Och som om det inte var krävande nog att driva företag med ett nyfött barn kom en ytterligare smäll när Annas älskade mamma gick bort två månader innan andra dottern Michaëla föddes.

»Hon var vår livlina«, säger Anna. »Med två barn och den här verksamheten var min mamma avgörande för att ekvationen skulle gå ihop, men sedan försvann hon. Där hjälpte det att jag och Henrik är ett sådant bra team.«

SAKTA MEN SÄKERT BYGGDES ÄNDÅ verksamheten upp. De första kunderna kom från storebror Eric's filmkretsar. Vid en filminspelning stötte de på en flygvärdinna som tipsade in Broms Catering till privatjetarna på Bromma Flygplats, där de nu levererar mat till tre olika privatjetbolag. I dag har företaget sex heltidsanställda, plus en handfull servitörer som hjälper till vid event och stora middagar.

»Vi har lagt in hela vårt liv i detta«, säger Anna. »Jag förstod först inte vad det skulle innebära, men det har varit väldigt häftigt att bygga upp det.«

Dagen på Broms Catering börjar redan halv sex på mor-

gonen när Annas man Henrik kliver upp och bakar dagens ranson av surdegsbröd innan han kör sin gamla Mercedes 280 från 1970 till Karolinska Sjukhuset för att operera och gå rond. För Henrik, som närt ett inbitet restaurangintresse hela livet, är det naturligt att vara en del av verksamheten.

»Jag har alltid gillat restaurangmiljön«, säger Henrik. »Efter att ha disputerat 1988 jobbade jag som lärling i köket på PA & Co på somrarna. Och när jag tog min professorshatt några år senare firade jag med att ta tjänstledigt i två veckor för att jobba som kökspojke på Riche. Jag älskar stämningen på restauranger. Det är något med stressen i den som påminner mig om att operera.«

Även om verksamheten rullar på med ideliga beställningar från filmbranschen, flygbolagen och bankerna vid Stureplan är det ändå privatkunderna som gör Broms Catering unikt. Anna och Henrik tycks ha uppfunnit ett helt nytt koncept kring restauranglagad mat – att äta den hemma.

»Vi tror på idén att låta folk konsumera mat på ett annat sätt«, säger Anna. »Även människor som inte alltid kan eller orkar ta sig in till stan vill äta riktigt god restaurangmat.«

Klockan har passerat fem och i köket i källaren förbereds kvällens middagar för fullt. På gräsmattan leker dottrarna i rabatten, utanför garageporten har det redan bildats kö. ☺