

Melker Andersson har, yngst hittills, blivit invald i Restauratörens Hall of Fame. Kampvilja, rädsla och en stark lust att bygga något har gjort honom till en av Sveriges allra främsta krögare med sin kroggrupp F12. Och så blir han ju aldrig nöjd ...

TEXT MATTIAS DE FRUMERIE FOTO KATJA ALEXANDERSON

En motvillig pristagare

MATSALEN PÅ FREDSGATAN 12 är en byggarbetsplats. Paneler och lister är bortrivna och rå grå betong syns här och där på väggarna. Stolar och bord står huller om buller med byggstegar, verktyg och målarpytsar. Melker Andersson står i byggöröran och snackar inredning med några byggarbetare. Efter att ha informerat sig om läget går han en trappa ner till köket. I skenet från värmelamporna i luckan rör sig Viktor Westerlind. Han tränar inför finalen i Årets Kock och har precis lagt upp sin tävlingsrätt baserad på kolja på flera tallrikar. Melker tar en av tallrikarna och går upp i matsalen. Han röjer bort byggrejer så att han får en ren yta på ett av borden.

– Man måste ha ett bord när man äter.

Han petar i fiskrätten med gaffeln och hummar innan han metodiskt sätter i sig maten, det tar inte mer än tre minuter. Är han nöjd? Ansiktet avslöjar inte något. Efter att ha skrapat tallriken ren stannar han upp i rörelsen och verkar tänka efter några sekunder innan han reser sig, tar upp tallriken och går tillbaka ner till Viktor Westerlind vid värmelamporna.

– Det här funkar inte.

– Du måste ha sås. Jag är så trött på skum.

– Fisken är ju kall.

– Du måste renodla smakerna.

– Grönsakerna blir alldeles mosiga.

Melker Anderssons kritik är saklig och rak. Något egentligt beröm hör jag inte. Men Viktor Westerlind är inte nedslagen.

– Man vill ju veta vad som inte är bra. Annars blir man ju aldrig bättre.

JAG FÖLJDE MED MELKER ANDERSSON på jobbet några timmar i början på januari. Innan jag träffade honom var jag nervös. När jag ringde för att boka intervjun svarade han: »Melker Andersson, vem kan jag ringa upp?«. Det här blir inte bra, tänkte jag. Det är så jobbigt när den jag intervjuar sitter och tittar på klockan och bara vill iväg till nästa möte och han



Melker Andersson proväter tävlingsmat. Det går fort.

är nog sån. Jag hade hört att han är effektiv, duktig, fokuserad, alltid på väg och kan bli rasande förbannad. Han vill nog ha det här snabbt avklarat, tänkte jag.

HAN KOMMER LITE SENT till vårt möte på F12-gruppens huvudkontor nära Sveavägen i centrala Stockholm. Under tiden väntar jag i hallen och snackar lite med nye vd:n Magnus Jansson, som har svarta strumpor. Det är strumplästen som gäller här.

Så slår Melker upp dörren, sparkar av sig skorna och stoppar sin snövita skidmossa i jackfickan och hänger av sig. Säger hej. Det hörs en blandning av gnällbälte och gästrikemål.

Vi strumplästhasar tillsammans in i huvudkontorets lilla konferensrum och blir sittande där i närmare tre timmar. Vårt samtal blir något helt annat än jag hade föreställt mig.

Han är kluven inför att bli invald i Restauratörens Hall of Fame och inför alla andra hedersutmärkelser han har fått.

– Visst är det kul med priser men jag är nog livrädd för att bli en föredetting. Priser får man när man är på väg ner. Men bara så ni vet så har jag jäv-

ligt många krogar kvar att öppna. Jag är rastlös och behöver kickar. Jag har haft en oro, ja kanske till och med en skräck i alla år över att inte vara behövd och har alltid sökt bekräftelse, säger han.

Den rädslan är en stark drivkraft för Melker. Han strävar efter att vara modern och att ligga i framkant. Rädslorna tyglar han genom att köra på. De senaste tio åren har han öppnat fem nya krogar som alla har tydliga och färgstarka koncept och han pekas ofta ut som den mest inflytelserika trendsätaren i svenskt krogliv. Hans mardröm är att bli trött som människa och krögare.

I UPPVÄXTENS FORSBACKA, strax utanför Sandviken, tändes hans mentala blåslampa. När familjen flyttade dit från västmanländska Lindsberg var det ingen varm famn som väntade. Bruksmentaliteten formade honom hårdhänt och Jante var stark.

– Jag ska inte säga att jag var direkt mobbad men det var jätligt jobbigt. Min gnälliga dialekt fick jag mycket skit för. Det skapade en känsla hos mig att jag skulle fan visa dem. Den bär jag med mig än i dag. Det är ju läskigt hur sånt lever kvar i en.

Han stryker sig över kinden och verkar tycka att det är lite pinsamt att blotta jobbiga minnen.

Även på hemmaplan var det en ständig kamp. Där var det hans två bröder som stod för motståndet.

– Vi tävlade i allt, från idrott till att äta gröt.

Det lever kvar.

– Jag blir alltid glad när det blir tävling.

Han har bland mycket annat flåsat i skidspåret tillsammans med Gunde Svan, spelat handboll och är intresserad av utförsäkring.

– Idrotten har alltid varit viktig för mig och jag vill nog se mig som en idrottskille även om jag inte tycker att jag lever upp till det riktigt.

Tävlandet finns också i yrkesrollen och det tog honom bland annat till silver i Bocuse d'Or 1995.

Fortsättning på nästa uppslag. ►





46-åriga Melker Andersson har suttit i många tävlingsjuryer. Viktor Westerlind som ska vara med i Årets Kockfinalen får återkoppling och det är mycket som Melker vill rätta till.

Årets Kock har han aldrig lyckats vinna. Han säger att han inte grämer sig över det men tillägger ändå:

– Man skulle nog känna sig lite löjlig om man ställde upp nu, men det är konstigt att det bara ska vara unga kockar som tävlar där.

Att han skulle hamna i krogbranschen var aldrig självklart. Pappa var rektor och mamma sekreterare och ingen i familjen hade restaurangbakgrund.

Efter några håglösa år i gymnasiet på Borgarskolan i Gävle sökte han in på restaurangskolan i Sandviken. Men inte heller då var det med särskilt stor entusiasm.

– Jag var nog väldigt vilsen. Jag såg ingen framtid i krogbranschen. Men jag ville resa och åka skidor och tänkte att på krogen kan man få jobb i Alperna.

DET VAR I UMEÅ han hittade passionen för krogen. Han flyttade dit efter lumpen i Arvidsjaur och fortsatte sina restaurangstudier på Östra Gymnasiet eftersom han hade träffat en tjej i Umeå. På kvällarna jobbade han extra på olika krogar. Men det var inte förrän han kom till Viktor och Viktoria (i dag Viktor) som han fick en aha-upplevelse.

– Det var Kenneth Skoglund och Lennart Mårtensson som drev den och det tog ett tag innan jag vågade gå dit och fråga om jag fick jobba där. Jag visste ju att det var fint och var rädd för att få nobben. Men de tog hand om mig och visade mig vad det nya franska köket var. Jag blev såld direkt och hängde där all ledig tid som jag hade, så det tog ju slut med tjejen ganska snabbt.

Via Panorama Hotel i Göteborg bar det sedan av till Frankrike där han jobbade på flera stjärnkrogar.

– Jag gillade verkligen klimatet där nere. Man hade sin station och det var inget tjafs så länge man gjorde det man skulle.

När vi pratar om jämförelsen svensk och fransk krogning visar Melker Andersson att han har blicken långt ovanför F12-gruppens egna grytor. Han tycker att branschen i Sverige är stelbent och att många krögare bara kör på utan att reflektera över vad de håller på med. Det tror han är en anledning till att bland annat lönsamheten är så dålig.

– Jag tycker det är för lalligt i svenska kök. Den franska krogkulturen är mycket bättre med tydliga ledare och lite tjafs. Det finns ingen tid för att diskutera när man står i service.

EN ANNAN SVAGHET tycker han är de utbildningar som finns i landet och riktigt skeptisk är han mot branschutbildningarna på högskolenivå.

– Ska man stå och steka biff på högskolan? Det kan man ju lära sig på krogen. Det skulle inte vara svårt att skriva en bra kravspec för en bra högskoleutbildning. Det som branschen behöver är kunskaper i ledarskap, ordning och reda och ekonomi, inte fler som kan kladda med mat. Om vi hade högskoleutbildningar värda namnet så skulle jag ha kunnat öppna 100 krogar. Som det ser ut i dag hämtar vi främst ledare från vår egen organisation.

Under sista tiden i Frankrike hade en känsla bubblat i honom. Han var bäst på att skura spisen och hade underordnat sig, men nu ville han prova själv.

– När jag hade mitt första kökschefsjobb i Tylösand i slutet på 80-talet var jag sjövid, skällde ut folk och till och med slogs om jag inte fick min vilja igenom. Ingen skulle få stå i vägen för mig. Jag tyckte inte att någon fattade vad jag ville. Jag var inte bra. Men det handlade om mitt »jag ska allt visa dem« parat med orutin och stress.

Hans ledarideal kommer från idrotten.

– Jag vill vara en coach, en Liston Söderberg-typ

(kontroversiell och hetlevrad fotbollstränare). Man är ju egentligen bara en bricka i ett spel på krogen. Alla ska göra allt för laget. Om jag får alla att känna så tror jag att man får ut mer av var och en.

Men hur ser han på sig själv som ledare egentligen? Han är omtalad för att vara hård i nyporna och ha ett enormt temperament. Av det märker jag ingenting under intervjun.

– Jag kan nog vara lite dr Jekyll och mr Hyde-personlighet. Jag är ingen sur jävel, men jag är väldigt fokuserad och målinriktad. På mina krogar säger de: »vad än Melker säger så svara bara ja.« Sedan gör de ju inte alltid som jag vill ändå. Men jag har lugnat ner mig.

HAN ÄR VÄLDIGT KRITISK mot både sig själv och andra.

– Jag är nästan aldrig riktigt nöjd. Det finns alltid något man kan förbättra. Beröm har jag aldrig varit bra på att ge men jag har lärt mig att det måste man. Jag har förstått att det behövs och att det funkar att komma med uppmuntrande ord. Men det tar emot på något sätt.

Han drar upp ena mungipan i ett snett leende åt det.

– Jag tror att det handlar om mitt Norrlandsarv. Man ska inte tro att man är förmer än någon annan. Jag gillar den där Stenmark-stilen.

Nej, gnäll om att Jante är dåligt och hämmar oss svenskar håller han inte med om. Han ser det som en positiv kraft.

– Jag har aldrig träffat så många världsmästare som när jag var kökschef i Palo Alto i Kalifornien. Alla som sökte jobb hade långa meritlistor och snackade om hur fantastiskt bra de var. Först trodde jag att jag hade rekryterat riktiga stjärnkockar.

»Melker Andersson tilldelas Hedersutmärkelsen i Främsta Rummet – Restauratörens Hall of Fame 2008 för att han lyckats kombinera gastronomisk fantasi och företagsutveckling i en lönsam koncern. Melker är en nytänkare och innovatör och har, som ingen annan, lyckats att på sina många restauranger skapa en totalupplevelse – genom att låta mat, meny och inredning samspeja i ett helhetskoncept. Han är också en stor förebild inom branschen och för nästa generations kockar.«

JURYNYS MOTIVERING

Sedan visade det sig när de kom in i köket att de inte kunde någonting. Det är ju värdelöst. Då tycker jag det är bättre att vara lite svenskt ödmjuk.

Den norrländska ödmjukheten är tydlig även när han försöker förklara vad som gjort honom framgångsrik som krögare.

– Jag har nog haft jäkligt mycket tur, säger han.

Han tar som exempel när han öppnade Fredsgatan 12.

– Året efter tog jag silver i Bocuse d'Or och det gav en enorm medial uppmärksamhet och drog naturligtvis gäster till krogen. Sedan har det rullat på.

1997 fick Fredsgatan 12 sin stjärna i Guide Michelin.

Melker Anderssons krogkoncept är innovativa och tydliga. Han har blivit en trendsättare på området. Han utvecklar dem tillsammans med sin kompanjon Danyel Couet som är outhärlig för Melker. Utan honom hade det aldrig blivit någon kroggrupp.

Melkers filosofi har alltid varit att renodla smaker och göra dem tio gånger mer intensiva.

– När jag startade Fredsgatan 12 var jag väldigt fokuserad på köket och maten. Med tiden har jag blivit allt mer intresserad av helheten men filosofin är densamma. Jag vill göra krogar där känslan är stark. Där gästen får en intensiv helhetsupplevelse. Jag tror man når dit genom att överdriva rejält.

NÅGON FÖRETAGARTYP tycker han egentligen inte att han är. Det han vill är att bygga något, att göra ett avtryck. Därför öppnar han hela tiden fler krogar, investerar och bygger om. Han trivs inte på kontoret. Han vill vara ute i driften. Inte bara vid grytorna, utan överallt.

Men trots allt lyckas hans företagsgrupp hittills hålla en vinstmarginal som är avundsvärd hög för krogbranschen, så någon form av affärssinne har han, även om han inte själv vill framhålla det.

– Ja, jag har väl blivit en sån jävla kapitalist, viftar han bort det med.

De spännande krogkoncepten, stjärnan i Guide Michelin och framgångarna på krogscenen är trots allt inte det som har gjort Melker Andersson till Sveriges kanske mest kända krögare. Nej, »kändis« har han blivit på andra meriter. Inte bara genom programmen Krogakuten och Matakuten där han försökte få rätsida på dåliga krogar och höja standarden på svensk skolmat. Han har även valsat runt i Let's Dance och tävlat i kroppstajt silverdräkt mot Dogge Doggelito i hysteriska lekprogrammet Hål i Väggen. Med kändisskapet har hans liv blivit allmångods. Bland annat blev det en stor grej i Expressen när han bröt benet för något år sedan.

Han drar på munnen åt minnet.

– Min brorsa var helt chockad och undrade vart världen är på väg när en sådan sak hamnar på löpet. Men annars tycker jag bara att kändisskapet är positivt. Jag har ju klarat mig rätt lindrigt undan. Jag tror att alla som säger att de inte gillar att bli omskrivna ljuger. Innan jag började synas i tv så var

det bara stockholmarna som kom och åt på mina krogar. Nu har vi gäster från hela landet.

Han gillar att synas och det är också något av tjustringen med kroglivet.

– Det är inte alltid så kul att dra igång en ny krog, men när allt är färdigt, när gästerna väller in och allt känns rätt då är det som att stå på scen. Det är en fantastisk känsla. Det känns som man är Madonna på en stor konsertarena.

SEDAN AHA-UPPLEVELSEN i Umeå har krogarna kommit först i Melker Anderssons liv. Familjelivet har alltid fått stå tillbaka. Han har en dotter från ett tidigare äktenskap och ska bli pappa på nytt i dagarna.

– Det är joxigt det där med familj. Jag är nog jobbig att leva med.

Han säger det med vemod i rösten. Han känner att han har varit en dålig pappa till dottern Tyra och har mycket dåligt samvete för det.

– Jag minns en gång när hon och jag skulle äta tillsammans på Kungsholmen. Hon hade sett fram emot det. Men så hände det något i köket, så jag gick dit och glömde bort henne. Efter en lång stund kom hon ut till mig i köket med en lapp som hon hade skrivit med sin knaggliga handstil. På den stod det »pappa det är så ensamt«.

Ögonen tåras, han tystnar och gömmer en kort stund ansiktet i händerna.

– Det är ju helt galet egentligen. Kärleken till ens barn är ju det viktigaste. Men nu ska jag ge henne mer tid. Det finns inget som heter kvalitetstid. Barn behöver bara mycket tid – att man finns där och håller om dom.

Han har fått sig en tankeställare.

TROTS ATT HAN TYCKER att envisheten har tagit honom dit han är i dag säger han att det är i medgång han blir som bäst.

– När jag spelade pingis kunde jag vinna hur många bollar som helst när jag hade flyt, men när det började gå dåligt slängde jag racketen och bara vrålade.

Under tiden han byggt upp F12-gruppen har det mesta gått hans väg, men han är rädd för vad den nuvarande lågkonjunkturen kommer att bära med sig. Han är skraj för att han ska »slänga racketen« om det blir för mycket svårigheter.

– Ja, jag är orolig för att jag ska bli passiv och feg. Därför satsar vi på att renovera Fredsgatan nu till exempel.

Än verkar han inte ha blivit passiv. Melker Andersson tänker framåt. En dröm som han vill göra verklig är att öppna en krog i någon europeisk storstad. Han funderar på London eller Istanbul.

Han går säkert i land med det också. För riktigt nöjd, det blir han ju aldrig. ●

Läs vad kompanjonen Danyel Couet säger om att jobba med Melker Andersson på www.restauratoren.se/melker.

F12-GRUPPEN

FREDSGATAN 12 öppnad 1994 – Melker

Anderssons första krog. Har en stjärna i Guide Michelin. Nyöppnar inom kort efter renovering.

SMÅK PÅ RESTAURANGEN (tidigare Restaurangen) öppnad 1999 – Konceptkrog med smakmenyer som gästen själv plockar ihop. »Att öppna krog nummer två var nog det svåraste för då var jag tvungen att släppa kontrollen. Har man bara en krog kan man ha koll på allting själv. Det är kanske den krog som var struligast att öppna. Men nu tycker jag att den har utvecklats bra.«

FYRAN öppnad 1996 – Personalrestaurangen i TV4-huset.

GRILL öppnad 2003 – Konceptkrog. Alla rätter har på något sätt med grillen att göra. Koncernens kassako. »Om jag bara var intresserad av att tjäna pengar så skulle jag öppnat en till Grill.«

KUNGSHOLMEN öppnad 2006 – Food Court med sju olika kök.

LE ROUGE öppnad 2007 – Bistro. »Jag ville dra på. Allt ska vara vridet ett varv extra så att gästen får den där känslan av en riktig upplevelse, något extra. Det gäller alla krogar jag gör.«

FJÄLLPUBEN öppnad 2008 – Systrarna Brydlings gamla krog Marmite har fått ett helt nytt inkråm. Ombonat och norrländskt från topp till tå. På menyn: Ren, löjrom och jämtländsk getost. »Jag var så trött på alla lounge i fjällen. Jag vill att det ska kännas genuint och rustikt med korsstyggn och gamla grejer på väggarna. Lite som i mormors kök. Den är verkligen ett test. Eftersom den ligger i Åre är det omöjligt att styra den på samma sätt som Stockholmskrogarna. Jag har funderat på att montera upp webbkameror där så att jag kan ha bättre koll.«

Sammanlagt omkring **2 600 PLATSER**.

Totalt drygt **200 ANSTÄLLDA**.

OMSÄTTNING:

2008: 225 miljoner kronor.

2007: 192 miljoner kronor, vinst 23 miljoner kronor.

RESTAURATÖRENS HALL OF FAME

I SAMBAND MED ATT Restauratören fyllde 80 år 1996 instiftades Restauratörens Hall of Fame. Utmärkelsen ges till dem som gjort en exceptionell och bestående insats för branschen samt är mångåriga föredömen som företagsledare och kreatörer.

1996: Tore Wretman, Arne Gustafsson, Steiner Öster, Lars Lendrop och Björn Halling.

1997: Bengt Wedholm, Per-Axel Brommesson och Åke Johansson.

1998: Werner Vögeli.

1999: Paul Lederhausen och Nils-Emil Ahlin.

2000: Ejnar Söder, Lennart Karlsson och Hans Wallman.

2001: Gudmund Nannesson och Carl Jan Granqvist.

2002: Leif Mannerström.

2003: Yngve Bergqvist.

2004: Erik Lallerstedt.

2005: Bicky Chakraborty.

2006: Christer Lingström.

2007: Peter »Poker« Wallenberg.

2008: Melker Andersson.

JURYN:

ORDFÖRANDE: Ulf Adelsohn, ordförande SHR.

LEDAMÖTER: Carl Jan Granqvist, måltidsentreprenör. Elisabeth Haglund, vd Hotel Tylösand i Halmstad och ordförande i Restauratörens Förlags AB. Laisa Hammarberg, vd Konferenspoolen i Stockholm. Christer Johansson, vd Park Lane i Göteborg.

SEKRETERARE: Ninni Dickson, chefredaktör för Restauratören.