

Leif Mannerström: Den äkta matglädjen finns i Göteborg

Leif Mannerström är Göteborgs verkliga köksmästare. I dubbel bemärkelse. Som krögare och ägare till Sveriges ledande fiskrestaurang Sjömagasinet och också som mentor och inspiratör för nya generationer av duktiga kokkar. Vi har träffat Leif Mannerström som inlett 2010 med att både ta emot en kunglig medalj och att fylla jämna år.

För den svenska restaurangnäringen och svensk kokkonst är Leif Mannerström en verklig nestor. På hemmaplan i Göteborg har mycket av det professionella matkunnandet under flera decennier cirkulerat kring Leif. Det började på allvar redan under 70-talet när Leif Mannerström tillsammans med Crister Svantesson drev restaurang Johanna, en krog som introducerade mycket nytänkande, bl.a. det nya franska köket.

Man kan faktiskt säga att den tiden lade grunden till Göteborgs goda namn som restaurangstad. Sedan har det fortsatt på ett positivt sätt med ett gastronomiskt kunnande som konstant höjts de senaste 30 åren och placerat Göteborg i framkant som restaurangstad.

– Ska man vara ärlig måste man säga att det går i vågor och att också Malmö och Stockholm har ett fantastiskt utbud.

I år är det Göteborg som har medvind. Årets Kock-segrare är göteborgaren Gustav Trägårdh som till vardags finns på Göteborgsrestaurangen Basement. Och i finalen tävlade inte mindre än tre göteborgare vilket visar att staden har hög kulinarisk kvalitet med stort kunnande bakom grytorna.

– För mig var det väntat att Årets Kock-segern skulle gå till Göteborg. I år är det Göteborg som ligger i täten som restaurangstad, konstaterar Leif Mannerström.

Under åren har Leif fostrat en rad yngre och idag mycket ansedda kokkar och krögare. Man kan nog konstatera att Leif Mannerström med sitt öga för talang i köket med råge bidragit till att utveckla en hel generation nya kokkar.

– Jag har alltid tyckt det är roligt att dela med mig, samtidigt som jag inte är sen att ta till mig av andras kunnande. Att jobba med unga duktiga kokkar är ett sätt att hålla sig kvar i branschen. Det är helt enkelt ett sätt att tänka.

Vilket är då receptet för att år efter år uppskattas som matkonstnär och krögare?
Enligt Leif är det helt enkelt att hålla sig till god mat och att alltid sätta gästen i förgrunden.

– Extrema trender och personal som ser sig som "finare" än gästen är totalt uteslutet för mig. Man ska också se upp för kokkar som tar sig själva på allt för stort allvar, det fungerar inte i vår bransch.

När publikmässan Passion för Mat startade 2008 i Göteborg involverades Leif Mannerström bl.a. som rådgivare och föreläsare i Köksskolan.

– Det är en riktigt trevlig matmässa som har verkligen bra kvalitet på utställarna. Mässan lockar dessutom en intresserad publik som får med sig mycket intryck och idéer. Att lära sig mer om matkvalitet, råvaror och smaker är viktigt. Och den kunskapen får dom på mässan.

– För mig är det inspirerande att möta människor och kunna bidra till att uppmuntra till både matkunnande och mångfald inom smak och mat, säger Leif Mannerström.

Som krögare under många år i Göteborg har Leif Mannerström verkligen också lärt känna sina gäster. Det han uppskattar mest är att staden har en bred matintresserad publik och restauranger som verkligen vill skapa goda smakupplevelser.

– Det viktigaste är att alla, både gäster och krögare, trots tuffa tider slår vakt om det seriösa restaurangutbudet här i Göteborg.

Och så var det födelsedagen med jämna år och medaljen... Samma dag som Årets Kock-finalen ägde rum, den 28 januari 2010 fick Leif Mannerström ta emot H.M. Konungens medalj i 8:e storleken i högblått band med motiveringen "För framstående insatser för svensk matkultur".

– Det känns precis som vanligt, att fylla år alltså...

Vi kan inte annat än att gratulera, både till medaljen och högtidsdagen!