



En liten smygitt på Krydda Restaurang. Foto: Ida Lindkvist

En förhandsglimt av Krydda

Publicerad: 23 januari 2016

Författare: Ida Lindkvist

Nu återstår bara de sista detaljerna innan Björn Persson och Sandra Gustafsson kan andas ut en liten stund, åtminstone fram till måndagens lunch. Det har varit några intensiva veckor i restaurangen i Lindesberg Arena som renoverats och förändrats, och många är det som under tiden undrat hur det ska komma att bli och se ut. På måndag serveras svaret tillsammans med Kryddas första lunch.

Krydda Restaurang & Bowling drivs numer av paret Björn Persson och Sandra Gustafsson som tog över vid årsskiftet. De senaste veckorna har svetten lackat i lokalen, och det har renoverats och gjorts i ordning efter parets önskemål. På måndag kommer den första lunchen i den nya regin att serveras och det är nu som fjärlarna i

magen har vaknat till liv hos ägarna.

- Det har varit spännande att se hur det växer fram, konstaterar Björn på lördagseftermiddagen.

- Vi har bara kört på och då har det inte känts nervöst, men det är nu när man inser att det börjar bli allvar som det blir pirrigt, ler Sandra.

Det är fortfarande full rulle, och över helgen är Björns föräldrar på plats från Blekinge för att ge ett extra handtag. Det är lite småsaker kvar att fixa här och var, men på det stora hela har en fantastisk restaurangmiljö infunnit sig.

- Det är nu det börjar bli en restaurang igen. Delikatesshyllan är på plats, liksom vin, öl och sprit och har kommit upp. Innan har det varit en byggarbetsplats, och det var framförallt igår som det blev en stor förändring. Nu är det på riktigt, säger Björn och Sandra tillägger:

- Det är häftigt! Det ska bli spännande att se vad de säger på måndag.

Och visst har nyfikenheten varit stor, det är många som undrat vad man har för sig inne i restauranglokalen. Dock har man sett till att tejpa för alla fönster, från golv till tak, men visst har det funnit en och annan som försökt kika in.

- Det är kul att de tycker att det är spännande, jätteroligt, skrattar Sandra.

Björn känner att han börjar landa nu och kan i mer eller mindre lugn och ro kliva in i köket och göra det han ska. Och när gästerna kliver in i Krydda har de mycket trevligt att förvänta.

- För det första vill vi ha god kvalité och service, säger Sandra.

- Jag använder riktigt smör, riktig grädde och gör jag wallenbergare så är det riktig kalvfärs. Vi kommer också försöka att ha mycket närproducerat, berättar Björn.

Paret vill att restaurangen ska passa alla och allas smaklökar, stora som små, särskilt med tanke på alla åldrar som rör sig i arenan. Utökade öppettider och fortsatta räkfrossor är också något man har tänkt, men Björn och Sandra vill sätta sin prägel på det de gör. Planen är också att vid bröllop kunna ordna bröllopsmiddag, och så också ta användning av Sandras floristkunskaper, och därtill fixa brudbuketter och andra dekorationer, och därmed kunna erbjuda brudpar hela paketet.

- Här finns det möjligheter och hur mycket som helst som man kan utveckla. Vi har grunden och sedan bygger vi på. Det är viktigt att det känns som vi, säger Björn.

<https://lindenytt.com/nyheter/en-forhandsglimt-av-krydda/>