



Foto: Ida Lindkvist

"Kanon" för Mästers Kök vid Nammo Liab

Publicerad: 10 mars 2015

Författare: Ida Lindkvist

Det har nu gått drygt ett halvår sedan örebrokillarna Mathias Säterås och Daniel Olsson tog över restaurangen vid Nammo Liab. Det har varit sex bra månader och de känner att allt går åt rätt håll; inte minst sedan de fått erbjudandet att servera vid Harmonis stora Caprice. - Nu är det väldigt mycket planering, men det är jättekul, säger en förväntansfull Daniel Olsson.

Mästers Kök har just avslutat dagens lunchservering och Mathias Säterås kan nöjt konstatera att det här har varit den bästa måndagen sedan öppning. Det var i september förra året som Daniel Olsson och Mathias Säterås tog över ägandet av restaurangen vid Nammo Liab, och den tidigare "Stubinen" bytte namn till "Mästers Kök".

- Det har gått bra, vi smyger oss uppåt men det tar sin tid, man får ha tålamod. Men vi märker att nu börjar vi få mycket erbjudanden och anbud, så det är på väg åt rätt håll, kunderna börjar komma igång. Vi får bra respons, så det är jätteroligt, säger Mathias och Daniel tillägger:

- Vi trivs bra, det är kanon! Det är fint i Lindesberg, fin natur.

Radarparet Daniel och Mathias lärde känna varandra redan under tonåren, på gymnasiet, och hade sedan planer under flera år på att starta något tillsammans, men kom inte riktigt till skott.

- Men så fick vi tips om det här och kunde inte tacka nej, vi fick möjligheten att öppna för allmänheten. Vi kompletterar varandra och allt flyter på riktigt bra. Ingen av oss är några temperamentsmänniskor, säger Mathias leende.

Och nu har grabbarna blivit erbjudna att servera vid Harmonis årliga och välbesökta Caprice, något de verkligen ser fram emot, även om det är en hel del att göra dessförinnan.

- Det ska bli riktigt roligt! Det brukar vara ungefär tretusen publik, och det kommer att bli både tilltugg och alkohol och sedan middag på kvällen för speciellt inbjudna, vilket är omkring två- till trehundra personer, konstaterar Mathias och Daniel fortsätter:

- Nu är det väldigt mycket planering, men det är jättekul. Vi har precis varit till Akademibokhandeln där man kan förköpa drinkbiljetter, det blir smidigare i barförsäljningen. Under Capricen kommer vi även att samarbeta med några av länets främsta aktörer inom restaurang- och cateringbranschen.

Mästers Kök erbjuder inte heller bara generösa luncher där det alltid finns två olika sorters rätter och sallad att välja på, utan satsar en lika stor del av företaget på catering; alltifrån festmat, fantastiska grillfat och smörgåstårter. Vill man få det extra festligt kan Daniel, som är styckare i grunden, hänga med på kalaset och där grilla på plats; kanske är man sugen på ett helstekt vildsvin, eller varför inte ett lamm.

- Det är inte alla som kan stycka på plats, så det blir samtidigt lite av en show, det är många som tycker att det är roligt, säger Mathias.

Inför våren har man en hel del spännande grejer på gång, men killarna vill ännu inte avslöja så mycket:

- Det är mycket som kommer att hända, det är stora saker. Det kommer att hända inom några månader och det är lokala arrangemang, säger Mathias hemlighetsfullt.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/kanon-for-masters-kok-vid-nammo-liab/>