



Rotmos och fläsklägg står på menyn för dagen, och ettårsfirarna hjälps åt med uppläggningen. Foto: Ida Lindkvist

Kökets mästare firar ettårsjubileum

Publicerad: 31 augusti 2015

Författare: Ida Lindkvist

Imorgon, den första september, har restaurang Mästers Kök all anledning att blåsa upp ballonger och fira. Imorgon är det nämligen exakt ett år sedan som Daniel Olsson och Mathias Säterås öppnade upp portarna för hungriga matgäster ute vid Nammo Liab. De är överens om att det gångna året varit ett särdeles bra år, och planerar ett ännu bättre kommande år. - Vi förväntar oss ett ännu bättre år faktiskt. Vi tycker att vi har fått in foten nu och det känns riktigt bra!, kommenterar Mathias Säterås.

Det är ute vid Nammo Liab som Daniel Olsson, titulerad grillmästare, charkuterist och styckare, tillsammans med Mathias Säterås, kallskänka och kock till yrket, beslöt sig för

att öppna upp restaurangen som de döpte till Mästers Kök. Daniel och Mathias har just avslutat dagens lunch, det sista rotmoset och fläsket är upplagt och serverat. Nu unnar de sig varsin kopp kaffe innan det blir dags att ta tag i de sista sysslorna innan dagen till sist kan komma att avrundas.

Imorgon, tisdag och således den första september, har dessa två mästare huserat i restaurangen i ett helt år. Under den tiden har de bland annat haft lunchöppet, stått till tjänst med catering av alla dess slag, skött matserveringen under den årliga Capricen, och däremellan har Daniel varit på uppdrag att grilla hela vildsvin.

- Det har varit mycket jobb, allting tar sin tid, och det tar tid att bygga upp en kundkrets, säger Mathias och Daniel tillägger:

- Men vi har känt oss väldigt välkomnade, det bor väldigt trevligt folk här!

- Det är kul att få samarbeta med så många olika: Capricen, Batalj och andra stora företag, vi har samarbetat med Masugnen, Nora- Lindefrakt, kommunen och landstinget. Vi är med lite överallt, konstaterar Mathias leende.



Foto: Ida Lindkvist

Grabbarnas grilltallrikar, och även andra sorters tallrikar, har sålts över förväntan och gått som smör i solsken. Och restaurangens lunchgäster har mer än dubblerats sedan starten.

- Det är många som kommer hit. Åker man hit så åker man hit för en sak, man vill äta god mat. Jag tror att man kan tycka att det är skönt att komma ut hit och andas lite annan luft, säger Mathias.

Daniel fortsätter:

- Vi lagar allt från grunden, det är vi väldigt noga med. Vi varierar gamla och traditionella rätter. Våra gäster tycker om maten, vi har väldigt god mat, och vi märker att många återkommer hela tiden, våra stammisar ökar på.

Och i torsdags blev ytterligare ett samarbete offentligt. Mästers Kök ska börja förse företaget Global Casting i Guldsmedshyttan med lunch.

- De kommer hit och hämtar luncher. Vi är precis i uppstarten men de har 120 anställda så det är ett stort företag som vill ha lunch från oss, berättar Mathias.

Fortsättningsvis tänker Daniel och Mathias driva Mästers Kök som de gjort det senaste året, men givetvis har de många järn i elden.

- Vi har mycket projekt på gång, säger Daniel hemlighetsfullt med glimten i ögat.

- Vi förväntar oss ett ännu bättre år faktiskt. Vi tycker att vi har fått in foten nu och det känns riktigt bra!

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/kokets-mastare-firar-ettarsjubileum/>