



Mattias Johansson och Mattias Kretschmann är redo att ta emot lunchgäster. Foto: Jennie Einarsson

Mattias och Mattias står redo i köket när LindeGastro öppnar upp för lunchservering igen

Publicerad: 6 november 2021

Författare: Jennie Einarsson

LindeGastro var en av många restauranger som drabbades mycket hårt på grund av pandemin och dess efterföljande restriktioner. Från årsskiftet valde man därför att tillfälligt stänga lunchserveringen. Nu meddelar LindeGastros ägare Mikael Karlsson att man äntligen kan öppna upp för hungriga lunchgäster igen med start måndag 8 november. - För att knyta ihop anläggningen så är lunchen jätteviktig, vi ser verkligen fram emot det här, berättar Mikael.

Närmare tio månader har gått sedan man bestämde sig för att hålla lunchrestaurangen stängd, LindeGastros ägare Mikael Karlsson förklarar att målsättningen egentligen var

att öppna upp för lunchgäster redan efter semestern.



LindeGastros ägare Mikael
Karlsson. Foto: Jennie
Einarsson

- Anledningen till att vi öppnar så sent är för att vi har haft problem med att hitta kockar, många har ju hittat andra sysselsättningar under pandemin när restaurangerna blev så hårt drabbade, berättar Mikael.

Efter en lång tids sökande har man äntligen hittat rätt personer för att sköta restaurangen. I köket hittar vi två av många kända ansikten sedan tidigare, Mattias Johansson och Mattias Kretschmann.

Mattias Johansson började sin restaurangkarriär i köket på servicehuset Linden i Lindesberg, och har under 13 år arbetat på flera krogar i Stockholm. Allra mest känd för Lindesbergarna kanske han är som kock på populära BergslagsBurger.

- Jag har ju alltid haft ett restaurangintresse, jag tycker det är väldigt roligt, berättar Mattias Johansson.

Mattias Kretschmann känner säkert många igen som tidigare ägare av restaurang Kretschmanns Inn, och har på senare år säsongsjobbat inom restaurangbranschen.

- Egentligen är det pizza som varit min grej, det är ju min specialitet. Nu kör vi lite à la carte också, man har ju lärt sig en hel del på vägen, berättar Mattias Kretschmann.

När det kommer till lunchmenyn är trion helt överens om vilken typ av mat som ska serveras.

- Det vi kommer satsa på i första hand är husmanskost. Ett axplock av veckan som kommer är: Laxpudding, traditionell pannbiff och ugnstekta falukorv, avslöjar Mikael.

En rätt som alla tre varmt kan rekommendera är Laxpuddingen som serveras på måndag.

- Den är fantastisk, vi hoppas få en riktigt bra start med den rätten, avslutar Mikael.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/mattias-och-mattias-star-redo-i-koket-nar-lindegastro-oppnar-upp-for-lunchservering-igen/>