



Daniel Olsson är en av delägarna till nyöppnade Mästers kök vid infarten till Nammo Liab. Foto: Hans Andersson.

Ny lunchrestaurang har öppnat ”på rätt sida om järnvägen”

Publicerad: 1 september 2014

Författare: Hans Andersson

En grillmästare och en kock har tagit över restaurangen på Nammo Liab i Lindesberg. Restaurangen Stubinen har blivit Mästers kök. De satsar på populära lunchmenyer.- Vi riktar in oss på husmanskost som t ex rotmos och fläsk men också biff med bambuskott, säger Daniel Olsson, en av delägarna.Öppningserbudandet den första september var helstekt oxfilé med lyxig potatisgratäng rödvinsky och bearnaisesås.

Ja, de lockar litet extra den här öppningsdagen, men den rejäla salladsbuffén kommer att vara standard. Vi har blivit alltmer internationella med vad vi äter, så här finns också teryakimarinerad kycklingfilé med jordnötssås och ris – en husmanskost så god som någon. Klassiska kött- och fiskrätter syns på första veckans matsedel.

Mästers kök kommer naturligtvis att bli ett lunchställe för de som jobbar inne på Liab. Flera av dem jag möter i öppningskön betalar med röda lunchkuponger. Ägarna Daniel Olsson och Mathias Säterås satsar på att locka också andra lunchgäster – men ligger de inte litet avsides där vid utfarten efter Köpingsvägen?

– Vi ligger på rätt sida om järnvägen, säger Daniel Olsson. Här finns t ex Linde Maskiner och flera andra företag.



Det var full rusch för Mathias Säterås och Daniel Olsson, när Mästers kök öppnade.

Foto: Hans Andersson.

Han är styckmästare och grillmästare och utbildad på det som då kallades charkskolan på Virginska i Örebro, medan Mathias Säterås fick sin utbildning på Lindeskolan. De har känt varandra sedan tonåren och har varit i yrket i snart 20 år nu.

– Jag kan hälsa från en 95-åring, som vi firade med ett grillfat härifrån. Hon tyckte det var toppen, säger en av gästerna som kommer de första öppningsminuterna.

Det är mycket att göra in i det sista under öppningsdagen, men de har redan hunnit känna på hur det kommer att bli genom att det varit öppet två veckor för de Liab-anställda. Mästers kök har också catering som innehåller en hel del lokala produkter – delikatesser från Bergslagen och kött från Närke. På restaurangen kan man också köpa t ex olivolja, cider, kex eller marmelad. Det går att ta med sig lunchen och då är det en tia billigare och man kan hyra restaurangen för fester.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/ny-lunchrestaurang-har-oppnat-pa-ratt-sida-om-jarnvagen/>