Restaurangchef Mattias Özer och barchef Alice Arvidsson är taggade inför fredagens premiäröppning. Foto: Camilla Lagerman

Snart dags för premiäröppning av Lindesberg Ölhall

Publicerad: 24 augusti 2021

Författare: Camilla Lagerman

Det råder minst sagt febril aktivitet inne på Lindesberg Ölhall, om bara några dagar är det premiäröppning och mycket ska hinna färdigställas tills dess. Telefonsamtal rings, glas putsas och hängs upp och kylar fylls med diverse drycker, dessutom väntas en stor leverans med blommor under eftermiddagen. - Nu är det sista rycket, det är alltid så här, säger etableringsansvarig Kenny Nordh och skrattar.

Etableringen i Lindesberg blir den fjärde för Kenny, och det är även den största hittills, trots att man nyligen har öppnat en ölhall i Vasastan i Stockholm.

– Här inne blir själva ölbaren, säger Kenny och syftar på det som tidigare var LasseMajas sportbar. Här kommer vi ha ett par hundra olika sorters öl, och 21 stycken på fat. Vår starka grej är ju ett brett sortiment av öl, och vi kommer även ha några lokala bryggerier, som Apex från Nora, Nora Brygghus och ett från Stripa. Sedan kommer vi till utegården som blir en beergarden med mycket växter och härlig stämning. Den mittersta baren kommer vara vår drink- och cocktailbar, många tror att vi bara har öl, men vi har massor av annat och även mycket alkoholfria alternativ. I den äldre delen blir det mest fokus på mat, så det blir tre olika delar egentligen.

Att maten är otroligt viktig och tillagas med mycket eftertanke märks tydligt när Kenny passionerat berättar om sin meny.

– Vi gör vällagad husmanskost med en liten tvist kan man säga. Vi är väldigt noga med färska råvaror och gör all vår mat från grunden, det är något som vi aldrig kommer skjuta på. I vår fish and chips till exempel är det alltid färsk fisk med egen ölpanering.

För de besökare som inte äter kött finns det mycket att glädjas åt, då Ölhallen även erbjuder både vegetariska och veganska rätter som komplement.

– Vi gör bland annat veganska hamburgare och använder även vegansk majonnäs, det gör att rätterna blir väldigt lätta att göra om till ett veganskt alternativ. Vi rullar till och med egna vegetariska köttbullar, det tar lite tid men det är värt det, berättar Kenny.

Moha Karlsson och Alice Arvidsson kommer att sköta barerna i Lindesberg Ölhall. Foto: Camilla Lagerman

Alice Arvidsson är Ölhallens nya barchef, en position hon är bekant med efter många år på bland annat Ritz i Örebro.

– Jag flyttade till Lindesberg för ett år sedan ungefär, och har jobbat mest med mina sociala medier sedan dess. Så när jag fick frågan av Kenny och Mattias sade jag ja på en gång! säger hon med ett stort leende.

Med titeln som barchef fick hon även chansen att anställa den personal hon ville, något hon tog fasta på och ringde den hon helst ville ha vid sin sida.

– Jag har jobbat med Moha på Ritz förut, och hon är även en god vän, så när jag fick chansen ringde jag henne direkt och anställde henne. Det känns jätteskönt att ha någon att lita på, som jag vet är väldigt duktig, säger Alice.

På fredag klockan 16.00 öppnar Lindesberg Ölhall dörrarna till samtliga tre barer och den lummiga ölträdgården, och Mattias och Kenny berättar lite om det som väntar premiärbesökarna.

– Vi kommer ha lite loungemusik fram till klockan 19.00 ungefär, sedan tar DJ Staffan vid och sköter musiken resten av kvällen. Vi kommer även ha en avskalad men vällagad meny, med lite annorlunda stil. Sedan finns även några av bryggerierna på plats för att prata lite öl med de som vill, berättar restaurangchef Mattias Özer.

Dessutom avslöjar Kenny några av höstens kommande evenemang på Lindesberg Ölhall.

– Vi kommer ha en liten minimässa, där man kan köpa smakprov och prata lite med olika bryggerier som finns på plats. Sedan kommer vi ha oktoberfest! avslutar han glatt.

Källa: LindeNytt.com

https://lindenytt.com/nyheter/snart-dags-for-premiaroppning-av-lindesberg-olhall/