



Hayri Cicek, Jenny Stenberg och Serven Cicek kommer driva Lindehörnan. Foto: Camilla Lagerman

Snart premiär för Lindehörnan: "Alltid varit hans dröm"

Publicerad: 26 september 2025

Författare: Camilla Lagerman

Onsdagen den 1 oktober premiäröppnar Lindehörnan i Kebabhusets gamla lokaler på Kristinavägen i Lindesberg. Ägarna Serven Cicek och Jenny Stenberg lovar dock att detta inte är "ännu en pizzeria" utan något mer nytänkande. - För oss handlar det om kärleken till maten, att skapa en samlingspunkt i vårt område, en plats där alla kan känna sig välkomna, säger Serven.

Innanför dörrarna till Lindehörnan är det mesta färdigt inför premiärdagen, men lokalen har genomgått en total uppfräschning sedan Serven och Jenny fick nycklarna.

- Vi har renoverat hela lokalen, inga maskiner fanns kvar så vi fick köpa in allt nytt, berättar Serven.

Vilka är då Serven och Jenny? Många lindesbergare känner säkerligen igen Serven från Circle K, där han tidigare arbetade, men innan dess hade han en karriär inom just restaurangbranschen.

- I grunden har jag kockutbildning, sedan har jag jobbat på bland annat Fratelli och Sorella i Örebro, säger Serven.

- Det här har alltid varit hans dröm. Ända sedan vi träffades har han pratat om att starta eget, och så dök det här tillfället upp, säger Jenny.



Lilla Alicia följer med mamma och pappa till jobbet. Foto: Camilla Lagerman

Jenny, som just nu är mammaledig med tre veckor gamla Alicia, jobbar annars som sjuksköterska på Lindesbergs lasarett. Intresset och passionen för matlagning är dock stor, och hon kommer finnas med i bakgrunden innan hon ställer sig köket när Alicia blivit lite större.

- Hon är jätkligt duktig på att laga mat, säger Serven med ett leende.

Förutom Serven och Jenny kommer även Servens pappa Hayri Cicek att arbeta på restaurangen, med det som han är mest känd för - sina pizzor.

- Pappa andas och lever pizza. Han är en välkänd pizzabagare med 50 år i branschen, förklarar Serven.

- Jo, lite kan jag, skrattar Hayri skämtsamt och fortsätter:

- Om man inte tror på sig själv går ingenting, man klarar allt.



Foto: Camilla Lagerman

Paret lovar dock att detta inte är "ännu en pizzeria", även om just pizza är en del av verksamheten.

- Vi vill skapa en plats där mat blir mer än bara måltider, en smakrik upplevelse helt enkelt. För oss handlar det om kärleken till maten, att skapa en samlingspunkt i vårt område, en plats där alla kan känna sig välkomna, förklarar Serven.

Bland Lindehörnans utbud kommer man exempelvis att hitta frukt efter säsong, som serveras med smält choklad och glass, dubaiannkakor och dubaicups, något som just nu är viralt på TikTok.

- Vi vill ha lite variation, något nytt. Vi bakar vår pizza på durumvete och vi kommer ha lite annorlunda varianter. Alla gillar ju räksmörgås, så det gör jag som pizza istället, sedan blir det också en löjromspizza och getostpizza, förklarar Serven.

Lindehörnan öppnar på onsdag 1 oktober.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/snart-premiar-for-lindehornan-alltid-varit-hans-drom/>