

”Det jag tycker om brukar också andra gilla”

2009 var ett trefaldigt jubileumsår för Erik Lallerstedt. Företaget fyllde 30 år, Bakfickan 20 och Gondolen 15. Att sammanfatta hans karriär är snudd på omöjligt men väl värt ett försök. Erik Lallerstedt är först ut i RS porträttserie om restaurangbranschens pionjärer.

TEXT: MARI-LOUISE PAULSON FOTO: DAVID KHABBAZI

KARRIÄREN BÖRJADE MED att Erik drog till USA 1964–65 för att arbeta i receptionen på Waldorf Astoria.

– Jag och min pappa hade olika åsikter om uppfostran och mamma dog redan 1952. Det gjorde att jag fick sluta vara tonåring rätt snabbt. I USA lärde jag mig att jänkarna utgår ifrån att det är bra tills du bevisar motsatsen, det sitter fortfarande i ryggmärgen, säger Erik Lallerstedt när vi träffas på Gondolen i Stockholm.

Det är liv och rörelse trots att det är januari – den traditionellt dåliga restaurangmånaden. Kanske beror det på att de håller stilen med att ”underlova och överleverera” och att alla i personalen, även han själv, rycker in där det behövs.

YRKESVALET VAR LÅNGT ifrån givet. Väl hemma gick han Hasselbackens restaurangskola där han insåg att jobba i kök var vad han skulle göra.

– Jag var ganska slö fram till 20–23 års ålder. Jag började väl få lite styrning på mig när jag arrenderade hotell Saga i Borlänge. Då var jag den yngsta hotelldirektören i Sverige och även om jag inte

behövde satsa några pengar fick jag en inblick i vad som gäller när man ska göra affärer – du måste ha dubbelt så mycket pengar in som ut för att kunna utveckla verksamheten.

En devis han har fortsatt arbeta efter. Av alla restauranger och projekt han har jobbat med är det få som har misslyckats. Det skulle i så fall vara såstillverkning. Nu är han i gång med framgångsrika ”Såser av Erik Lallerstedt” men tidigare försök har inte gått lika bra.

– Jag var väl ute 25 år för tidigt, säger han om försök nummer ett som havererade redan vid första leveransen. Producenten bestämde sig för att skicka ut såserna, som var färskvaror, på flakbilar i 28 graders sommarvärme.

– Då fick grossisterna inte bara en produkt som var ny utan också skämd. Det var bara att lägga ner och komma igen senare, säger han och skrattar.

JUST VILJAN, MODET och att utgå från sig själv är alla delar av vad man skulle kunna kalla ett starkt varumärke eller en lyckad yrkeskarriär. För Erik Lallerstedt är det väl ungefär samma

sak, även om han aldrig har sett sig som ett varumärke.

– Jag är ju en ganska vanlig människa. Det jag tycker om brukar de flesta andra gilla så jag utgår ifrån mig själv, säger han.

DET FÖRSTA MATSTÄLLET han drev var en klar risktagning. Östermalmshallen var då, i början på 70-talet, på fallrepet. Erik Lallerstedt som brukade gå dit och handla såg dess potential. Tillsammans med klasskompisen Urban Standar köpte han Gerdas Fisk och drog i gång.

– Då var det andra tider. Man satt hemma och räknade hur mycket hyran var på och gjorde någon slags kalkyl utifrån det. Jag lånade pengar av min svåger i London och var övertygad om att det skulle gå. Det var naivt men det gick ju – även om det kanske inte var vad man väntade sig av en arkitektson. Att han skulle bli fiskhandlare, säger han.

På den tiden var Lisa Elmquist, som låg bredvid Gerdas, stället dit folk gick. Något som snart ändrades.

– Vi hittade en gasbrännare i kylaren som vi tog upp och lagade mat

...

Namn: Erik Lallerstedt

Ålder: 63 år

Bakgrund: Gerdas i Östermalmshallen, Eriks i Nybroviken, Eriks Bakficka, Eriks i Gamla stan och Gondolen. Han har bland annat fått Kungens Guldmedalj i högblått band och Gastronomiska Akademiens Guldmedalj. Som en av de första krogarna i Sverige fick en stjärna i Guide Michelin 1984. I dag driver han Gondolen, vinbaren och Eriks Bakficka.



***”Du måste ha dubbelt så
mycket pengar in som ut
för att kunna utveckla
verksamheten”***

ERIK OM SIN KROGFILOSOFI

på. Många av dem som gick till Lisa Elmquist var mina kompisar så de kom till oss istället. Sedan växte det och blev en stor succé. Vi hade inte platser så det räckte så vi dukade med fisklådor och ölbackar på en stor våg som fanns mitt i hallen. Det var ju ett sånt drag, en sådan pionjäranda så det var inte sant. Mycket annonsbyråer, tidningsmänniskor, en härlig blandning på publik. Första lördagen när vi stängde tog vi av oss förklädena och gick till Östermalmskällaren, som var Saras flaggskepp på den tiden. När vi kom dit och så lämnade vi pengarna som hade blivit över och sa ”säg till oss när det är 150 kronor kvar” och firade.

DET VAR OCKSÅ där i hallen de började med ”det nya franska köket” som det kom att heta i Sverige. Något han jobbade vidare med på nästa restaurang, Eriks i Nybroviken.

– Idén kom från en arkitektkompis som hade sett en blomsterbåt. Men att ha restaurang på en båt var ju ingen världsnyhet direkt, så jag var tvungen att tänka igenom det ordentligt. Jag resonerade som så – det finns inga kokkar som har svultit ihjäl – så vi körde i gång. Det var ett risktagande men också en fantastisk kick och upplevelse. Det var då vi bröt igenom med det man då kall-

”Jag fick gratis hamburgare i en massa år”

ERIK OM SAMARBETET
MED MCDONALDS

lade för la nouvelle cuisine. Från början hade inte jag tänkt göra en exklusiv restaurang men när räkningarna väl damp ner så... blev det så.

MÄNNISKORNA, NÄTVERK, GÄSTER och kollegor. Gunnar Forsell, Leif Mannerström, Victor Walderström, Christer Svantesson, Örjan Klein, Thomas Trädgårdh med flera var gänget som reste mycket tillsammans och som alla lagade mat enligt la nouvelle cuisine. Några av deras krogar, Gourmet,



Eriks dotter Anna Lallerstedt ska nu successivt ta över Gondolen.

L'Escargot och Coq Blanc, var liksom Erik Lallerstedt de första restaurangerna i Sverige att få en stjärna i Guide Michelin 1984. Det gav ett medialt eko utanför landets gränser men det var inte alls samma uppmärksamhet som idag kring dessa stjärnor. Även om Erik Lallerstedt säger att det gjorde sitt för ekonomin och underlättade att rekrytera personal. Det var också då, under 1980-talet, som den kreativa peaken för hans matlagning låg. Även om han som tur är inte har stannat där. Som till exempel när han själv drog ner på smör, sötsaker, vitt bröd och feta ostar.

– Jag var 54 år, för tjock, åt för mycket, rökte för mycket och allt annat. Då är man en tidsinställd bomb. Så jag slutade äta onyttigt varje dag. Det beslutet tog mindre än en sekund, säger han.

Ett beslut som fick genomslag långt utöver det privata och ledde till kokboken ”My way” långt innan GI blev ordet på allas läppar. Från inkomsterna donerade han 200 000 till återuppbyggnaden efter tsunamin av en skola i Thailand.

DET STORMADE KRING Erik Lallerstedt när han lånade ut sitt namn till McDonalds. Det var i samband med att hade köpt Gondolen i efterdyningarna i en av de värsta ekonomiska tiderna i svensk nutidshistoria med en marginalränta som pendlade mellan 50 och 500 procent och en devalvering på runt 10

procent. 1993–94 när köpet och renoveringen, som till 75 procent var självfinansierat, även skulle inkludera nya varmluftsugnar fick McDonalds betala genom att Erik Lallerstedt var med i deras reklam.

– Jag hävdar fortfarande att jag var smartare än marknaden. Har man en restaurang med 300 platser så räcker det inte med att Stenbeck, Anders Wall och Thomas Fisher kommer utan det ska lite mer till. Det var ju ett perfekt sätt att få ut namnet – plus att jag fick in pengar så vi kunde köpa ugnen. Dessutom fick jag gratis hamburgare i en massa år.

DET HANDLAR OM att lita på sin egen övertygelse, men också om det viktiga: vilken attityd man har till det man gör.

– Om jag kommer in och det bara är 140 förbokade och blir förbannad så förstör jag bara min tid och mitt humör. Jag försätter mig undermedvetet i den sinnessämningen som också smittar av sig på andra, och det är inte bra. Istället kan jag göra något vettigt. Mycket hinner hända på de fem timmar man har innan restaurangen stänger och i regel gör det också det. Det är lätt att säga – och det borde vara ännu lättare att göra om man vill må bra. Det är ett grundläggande tänk. Liksom service som för mig är att säga ja och att få ett nej att låta som ett bättre alternativ. Det är hög konst – men det går.

DET DÄR ÄR något för dottern Anna Lallerstedt och som han säger ”ungdomarna krig henne” som nu successivt tar över Gondolen. Hans egen utmaning är att inte lägga sig i utan att låta dem göra på sitt sätt.

– Jämfört med vår generation kan man förledas och tycka att det är fjolligt när man inte är tatuerad och slåss med kniv på fritiden. Den nya generationen är ju pålästa på ett helt annat sätt än vad vi var. Vi lagade mat och försörjde oss på det. För den nya är attraktionen att man också kan skriva böcker och vara med på tv. För mig är det sammansättningen av människor som gör det. Det är det jag älskar och anledningen till att jag blev restauratör. Alltid människorna, utan dem så går det ju inte. ♦♦



Plats:
Victoriahallen
Stockholmsmässan i Älvsjö

Datum:
22 april 2010

Nordic Night

ERBJUDANDE!
Boka 8 platser
betala för 7
(gäller t.o.m. den 28 februari)

www.nordicnight.se

Årets branschfest!



Putsa finskorna. Årets branschfest, Nordic Night, närmar sig och välkomnar dig och dina kunder till en magisk afton i glamourens tecken.

Ät, skåla, mingla. Njut av musik, stand-up comedy och cirkuskonster i en spektakulär mix. Stärk dina relationer och förbered dig för en oförglömlig kväll.

Torsdagen den 22 april smäller det.

Medverkande artister:

LaGaylia Frazier, Coverland och AnderssonLangendorf.

Nordic Night är ett arrangemang av:



Boka dina biljetter på www.nordicnight.se