

SMAKA PÅ MALMÖ

Börja med en genuin kärlek till god mat och dryck. Addera lusten att skapa något nytt, krydda med influenser från när och fjärran och tillsätt en rejäl dos hantverkskunnande. Toppa det hela med lite äkta skånsk kaxighet, och placera alltsammans på en plats där hav möter slätt och tillgången på dagsfärska råvaror är i det närmaste obegränsad. Då är du i Malmö.

Morgonen börjar här

Innan dagens första solstrålar speglas i Turning Torso har Malmö redan vaknat. Kafékulturen är stark, frukostalternativen många och bara du vet hur dagen börjar bäst. Med ekoägg och kaviar på hembakat bröd och en kopp hederligt snutkaffe på Uggle Kaffebar vid St Knuts torg? Påtår ingår. Eller nybakat levain och en fyllig espresso på Noirs sköna uteservering, ett stenkast från Lilla Torg? Eller kanske en kopp Mästers blandning på Solde Kaffebar; rostat och blandat på Soldes eget kafferosteri i Malmö Frihamn? För övrigt samma kaffe som du kan dricka på Michelinkrogen Hedone i London, direktimporterat från – ja, just det. Malmö.

Lunch, anyone?

Under 2015 öppnade mer än en ny krog i veckan i Malmö. Kreativa krögare som alla har en dröm att förverkliga och ett namn att sätta på den redan krogtäta kartan. Kampen om titeln ”Malmös bästa lunchrestaurang” är hård, men längtar du efter oxbringa som bakats i 24 timmar, komplexa naturviner och hemmagjord mjukglass med rabarbercaramellsås och algmaräng som får den mest hårdhjärtade att smälta – allt serverat i ruff hamnmiljö – ska du besöka Saltimporten Canteen på Hullkajen. Har du däremot siktet inställt på vällagad gatumat styr du stegen mot Casual Streetfood på Spångatan 32 och beställer en Cricketburger med pommes och hemslagen maltmayo. Och du kan förstås inte lämna Sveriges falafel-huvudstad utan att botanisera bland Malmös rika utbud av friterade kikärtsbollar. Frasigt, fräscht och fantastiskt prisvärt.

Malmökvällen kretsar kring torgen

Lilla Torg, innerstadens pulserande hjärta, vimmelvänligt och mingelsäkert, eller hipstermeckat Möllan där du hittar vegetariska gourmetmenyer, närodlat, naturligt och ofta picklat? Säg vilket torg du väljer och jag ska säga vem du är. Eller, på äkta Malmövis, testa det ena ikväll och det andra imorgon. På Lilla Torgs sköna uteserveringar sippar du en cocktail under bar himmel innan du slinker in på någon av restaurangerna – vi lovar, det finns många att välja mellan. Vinentusiasterna hittar hem på Bord 13 och L’Enoteca som ligger några kvarter bort, och på andra sidan kanalen lockar Hamnmästarens ölträdgård med kvalitetsöl på kran, många av dem från eget bryggeri. Ställer du in siktet mot Möllan – närmare bestämt det lilla grönområdet som i folkmun kallas Jesusparken – utlovas avslappande matbarer med hög trendfaktor. Både Lyran och Kvarteret Åkern serverar förstklassigt vegetariskt, men här kan du även äta läckerheter som kravmärkt munkasvin, närfångad torsk och hängmörad rödkulla. Strax intill, på Nobelvägen 24, ligger Beer Ditch, en skön retropub med nio kranar och 230 ölsorter på flaska.

Fine dining med stjärnglans

Att seriösa foodies har haft ögonen på Malmö en längre tid är ingen hemlighet, men 2015 var året då stjärnorna för första gången singlar ner över stan. Inte mindre än tre krogar kan nu stoltsera med varsin Michelinstjärna – alla med helt olika inriktning och karaktär. På kritikerrosade Vollmers har den skånska gästgiveritraditionen fått en modern touch. Här serveras god mat ”utan att klydda till det”. Översatt till menysvenska kan det handla om allt från spetskål, gris och sherry till lamm, vit sparris och lakrits. I en liten anspråkslös alpstuga med

utsikt över Pildammsparken huserar Bloom in the Park och den guldmålade entrén tar dig till ett av Malmös mest överraskande kök. På Blooms presenteras rätterna först när tallrikarna bärs ut – allt under översyn av Titti Qvarnström, Sveriges första kvinnliga köksmästare med en Michelinstjärna. Vill du fuska och läsa in dig lite innan besöket viskar google om rätter som gåslever med glass, pilgrimsmussla med rök och silkestofu. Känner du för skön hemma-hos-känsla och svårslagna franska delikatesser tar du bussen till Tygelsjö. Tio minuter utanför stan, på en vacker lantgård, njuter du av piggvar med sötrostad paprika, krämiga oxkinder med sötpotatispuré och franska ostar. Ambiance à Vindåkra gör stjärncirkeln komplett, men vem vet vad som väntar runt hörnet? I Malmö är matäventyret en ständigt pågående resa.