

Lyx för alla

Ett andra hem med rikets bästa vinlista, enligt Munsänkarna. På PM & Vänner i Växjö satsar man stenhårt på både förstklassig mat och dryck liksom design, utan att göra avkall på tillgängligheten för gemene man. - Vi har alltid varit noga med att inte skjuta över målet. Samtidigt bjuder vi upp till dans, säger Per Bengtsson, en av grundarna.

Vädret är bedrägligt, två tjejer i övre tonåren skyndar sig in och beställer varsin rykande kopp te. På PM & Vänner är affärslunchen snart slut, men i bistrons dämpade belysning sitter en varierande samling människor. Någon äter sallad. Ett par pratar över en kall öl. Alla är insvepta i soft musik på låg volym. Ordet soft passar däremot inte särskilt bra in på Per Bengtsson, källarmästare och en av grundarna till PM & Vänner. Han är proppfull av energi, med orden som ett ständigt vattenfall. Engagerad, men avslappnad på samma gång. Just kombinationen av bistro och fine dining under samma tak är en hjärtefråga för honom. Det totalkonceptet är ovanligt i Sverige, men inte i exempelvis Barcelona och New York - något som Per Bengtsson vill förändra. - Jag ser det som en utmaning att kunna leverera både bar och restaurangprodukter av hög kvalitet, att verkligen få folk att känna att det är en totalkrog. Till PM ska man kunna komma för mammas femtioårsfest, slinka in för en drink, affärslunch eller för en större gastronomisk upplevelse. Det här ska funka som ett andra hem för människor, med en stark stamgäst känsla, vilket är svårt med endast fine dining.

Förvisso. Några unga killar i byxor modell baggy hälsar på varandra med en varm kram och slår sig sedan ner vid bardisken som skiljer bistron från restaurangen. Chefssommelier Tonie Ingvarsson får samtidigt bekräftat av två affärslunchare att maten smakade mycket bra. Per Bengtsson blickar ut över krogen och sina gäster och ser påtagligt nöjd ut. Maten på PM är rankad bland Sveriges tjugo bästa bord. Och vinlistan har som sagt prisats av Munsänkarna, i sträng konkurrens med storheter som Bon Lloc och Gässlingen. Och i baren kan man köpa årgångschampagne på glas, något som inte bara smålänningar tvärsäkert skulle ha avfärdat med "det gaur inte". Men det går visst, slår Per Bengtsson fast. Å andra sidan, påpekar han, räcker det inte med förstklassig mat och dryck för att hamna på människors läppar. Konst och design är två andra mycket viktiga byggstenar i PM & Vänner. Personalen är utbildad i området. Detaljer, detaljer. Men otroligt viktigt, menar Per Bengtsson. - Professor Ingegerd

Råman från Orrefors sitter i vår styrelse, hon har bland annat designat glasväggen, vaser och tallrikar här på PM i sin Slowfoxdesign, förklarar Per, och visar oss runt bland objekten. Takkronan i matsalen har den kritikerrosade glaskonstnären Per B Sundberg gjort, liksom det vackra handfatet på toaletten. Avicevagnen är signerad Gunilla Allard på Lammhults. På väggarna hänger tavlor av Marcel Strüwer, Ola Billgren och Max Bok. Bland andra. Konsten och designen är inte bara en ekonomisk investering, utan ett djupt intresse både hos Per Bengtsson och hans kollega Monica Carlsson, som är den andra delägaren och M:et i PM. Ett intresse de vill dela med sig av till sina gäster, även om det kostar en hel del. - Men ekonomiskt har vi aldrig tagit oss vatten över huvudet, och det har vi nog lärt oss av Ingvar Kamprad och andra småländska entreprenörer. PM & Vänner har växt långsamt med stadigt under tolv år, och därför har vi råd att investera i god konst och design, liksom i fina viner, säger Per.

Det var 1992 som vännerna Per Bengtsson och Monica Carlsson hoppade av ekonomiprogrammet på högskolan i Växjö och öppnade krog. Framgången PM & Vänner började i en gammal pizzeria med inredning i form av noga utvalda loppisfynd. Idag är de koncernen Mat & Dryck i Växjö AB, med catering och festvåning, nattklubben Loft, Palladium Café. Och stoltheten PM & Vänner, som står för hälften av omsättningen. - I den här branschen är det viktigt att man inte tar sig själv på för stort allvar. Men så fort man har ambitioner måste man vara rätt tuff och veta vad man vill. Och vi vill etablera oss i det gastronomiska toppskiktet i Sverige, det är ingen hemlighet, säger Per.

Till kökschef har PM rekryterat Anders Lauring från Oslokrogeren Bagatelle, som har två stjärnor i Guide Michelin. Han jobbar tätt ihop med chefsköket Tonie Ingvarsson, och har själv grundmurade vinkunskaper. - När vi planlägger menyerna tar vi först och främst hänsyn till säsong, eftersom vi jobbar mycket med lokala råvaror som lamm, rådjur, gös, abborre och svamp, förklarar Anders Lauring på skön norskdansksvenska. Utifrån råvarorna lagas rätter som passar in i PM:s filosofi, som stavas modern medelhavsmatlagning med småländsk twist. Ett gäng tanter och farbröder förser till exempel restaurangen med förstklassig svamp, och från Växjös viltslakteri hämtas älg, rådjur och vildand. Anders Lauring igen: - Vi hämtar mycket inspiration från våra studiebesök i utlandet, samtidigt som vi har en tät dialog mellan kök, köket och källarmästare så att maten passar till det som finns i vår vinkällare.

Vinkällaren övervakas med öm hand av Tonie Ingvarsson, som varit med sedan PM:s begynnelse och håller vinlistan ständigt levande. Här finns över 250 viner i lager, klassikerna samsas med spännande upcoming producenter, målet är att ständigt överraska. Lyxviner ska kunna säljas på

glas, och det billiga men läckra är en rolig utmaning. I den händelse lagret hyser ett vin som snart är för gammalt, pratar Tonie och Anders ihop sig om ändring i menyn eller skapar en ny sås, så att vinet ifråga gifter sig lyckligt med maten. Ingetdera styr över det andra, allt är ett viktigt samspel som kräver sin man eller kvinna. För toppgastronomin á 2005 som innehåller både laktos- och olivoljebaserad matlagning, tarvar minst sagt olika viner, påpekar Per Bengtsson. - Vi kan behöva såväl en superfyllig Chardonnay liksom en krispig Sauvignon Blanc, och att hitta bra kombinationer är ett ständigt arbete. Till exempel hade vi piggvar med pepparrotssmaksatta tillbehör, och till den kände vi att det satt perfekt med en knastertorr och elegant Grüner Veltliner.

Vid ett tillfälle hade Tonie en riktig kvalitets-sake i lager, och de tänkte så det knakade över vad man skulle kunna ha på menyn som passar till. Absolut inget som krävde syra, så maten måste vara mild. Resultatet blev pistoumarinerade pilgrimsmusslor med jordärtskockspuré. Många höjde på ögonbrynen, men lovprisade resultatet. - Eller som när vi hade halstrad anklever och äppelchutney. Istället för ett klassiskt sött vin serverade vi Pommeau de Normandie till, som är en alkoholcider. De satt som en smäck ihop, säger Per Bengtsson.

Per och Tonie bollar dryckesfavoriter sinsemellan under intervjun, och de konstaterar att champagne aldrig är fel. Rosévin är en annan favorit vid rätt tillfälle, tyvärr alldeles för underskattat menar Per, som berättar att de serverar mycket rosé till halstrad lax under sommaren. Till folks förvåning. Just att förvåna, överraska, bjuda på det oväntade, är en av Per Bengtssons käpphästar. - Bland det roligaste vi har just nu är menyns billigaste rätt; en vegetarisk cannelloni sprängfylld med Karljohansvamp med kantarellsky och tryffelskum, tillsammans med en styv Brunello. Småländsk lyx i vardagen. Han behöver inte tänka efter länge för att vaska fram ännu en stolthet: - Jag är också jätligt stolt över att vi i årtal kunnat servera färska ostron i bistron. Varje dag! Och det går verkligen hem hos folk. Detta på en restaurang mitt i den småländska skogen...

(Publicerad i Vin & Spritjournalen 2004)