

Närproducerat på rastplatsen

120801 HPA/

Närproducerat på ett snabbmatshak längs E6:an?

Just precis. Det är Lokal Diner vid Susedalens rastplats och upphovsmannen Ulf Severinsson tror stenhårt på idén.

- Det första vi slängde ut var fritösen och korvrullaren, säger han.

För övrigt handlar inte heller om ett hak, själva rastplatsen har minsann sin egen guldglänsande historia.

Lokal Diners koncept bygger på att laga god mat med fina hälsosamma råvaror - på kort tid och till ett skäligt pris.

- En barnfamilj ska kunna äta lunch här utan att bli ruinerad. Visst är råvarorna lite dyrare, men det hoppas vi hämta hem på volymen, förklarar Ulf Severinsson och tillägger:

- I snitt passerar 15 000-20 000 bilar per dygn här, och lyckas vi locka in en procent av dem är vi hemma. Då går vi runt.

Han har länge gått och ruvat på idén och när han fick veta att Trafikverket sökte en ny arrendator till restaurangen på Susedalen, mellan Getinge och Slöinge, anmälde han sitt intresse omgående. Efter nyår fick han klartecken och i april fick han tillgång till lokalerna.

- Vi gjorde en rejäl renovering och 6 juni slog vi upp portarna. I början av sommaren kom mina föräldrar, som båda är över 80 år, hit för att fika, men det var hur mycket folk som helst så de åkte direkt ut i disken, säger Ulf och skrattar.

Ingen semester

Han jobbar från tidig morgon till sen kväll och någon semester har det inte blivit. Men det hade han å andra sidan inte räknat med.

- När det är lite lugnare i restaurangen - mest folk är det vid lunch - kör jag iväg och hämtar varor. Snart ska jag till Slöinge skola och hämta grönsaker från Olsegården i Tvååker, de ringer mig när de ska leverera till skolan så kör jag dit.

Hur har då folk reagerat - är det inte någon som saknar tallriken med grillkorv och pommes frites?

- Jodå, en och annan har varit skeptisk. De vill att det ska vara som det

brukar på en vägkrog och man ser hur blicken söker efter den inplastade chokladbollen. En herre, som jobbat som korvsäljare i 35 år, gick i taket när vi sa att en korv med bröd kostade 40 kronor. Men han köpte sin korv - en baconwurst från Gudmundgården och brödet från Östras - och efteråt meddelade han att "du, den där korven var den godaste jag någonsin ätit; den var värd varanda krona."

Mycket vitkål...

Lokala råvaror är basen på Lokal Diner, vilket avspeglas i menyn.

- Nu är det till exempel säsong för vitkål, så vi har både stuvad vitkål, vitkålssallad och kålpudding. Det går ju att göra flera olika rätter med samma bas. Vi har också haft en kantarellpaj med Kvibille ädelost. Och nu går vi in i en härlig fruktsäsong, då blir det färsk äppelkaka och plommonpaj.

- Men vi har också vissa stående inslag, såsom hamburgare och köttbullar samt ett vegetariskt alternativ.

Dock är det vissa saker som absolut inte förekommer på Lokal Diner.

- Pulvermos är som att svära i kyrkan. Och eftersom vi har SIA-glass från Slöinge säljer vi inte GB-glass, på samma sätt som vi har valt Krönleins Cuba Cola i stället för Coca-Cola.

I kassan står Marianne Pierzynski, som sökte direkt när hon såg att de behövde folk till en nystartad vägresterang som skulle satsa på närproducerad mat. Och eftersom hon alltid har bakat, tog hon med sig intresset till den nya arbetsplatsen.

- Jag brukar vara här vid sju och ba-



kar nästan varje dag: bullar, kärleksmums, rulltårter, muffins, kokostoppar och småkakor. Kanelbullarna har en väldig åtgång, i morse gjorde jag 60 stycken, och de är nästan slut, säger Marianne Pierzynski och ser påtagligt nöjd ut - även om det innebär att hon får sätta en ny deg redan i morgon bitti.

Logiskt stopp

När Ulf Severinsson ska summera den gångna sommaren konstaterar han att allt har gått över förväntan.

- Vi har haft folk från både Norge och Danmark - som har hittat hit efter att de fått tips av sina grannar, som varit här ett par veckor tidigare.

- Ambitionen är att vi ska vara det naturliga matstoppet på vägen mellan Göteborg och Malmö, men också ett alternativ för lokala gäster. Och på sikt är jag övertygad om att konceptet kommer att sprida sig till andra delar av landet. Såvitt jag vet finns det här ingen annanstans, i alla fall inte så konsekvent utfört.

Hur var det då med den där stolta historiken? Jo, på järnåldern låg det tre så kallade långhus på platsen där rastplatsen ligger i dag. Husen tillhörde en hövdingagård i Heberg, där man hittat 57 guldgubbar från den tiden.

- Det är därför vi har en guldgubbe som symbol i vår logga. Men vi har uppdaterat honom lite, i stället för ett svärd bär han på en gryta.

ULRIKA AHLBERG
ulrika.ahlberg@hsomih.se

FOTO: EMMA GUSTAFSSON

