

Kocken Sebastian Weil på fiskarfänge.



Vid Västra Gastronomiska Akademin Högtidliga Prisutdelning med efterföljande middag den 5 maj på landshövdinge-residenset i Göteborg kommer kocken Sebastian Weil att ansvara för matlagning och meny. Vi passade på att ställa några frågor till honom.

Hallå där Sebastian Weil! Du ska laga maten vid Akademin årshögtid. Vilken är din bakgrund?

– Jag är född i Manchester, norra Storbritannien, och är uppvuxen i Göteborg. Min pappa är engelsman med judisk bakgrund. Min mamma kommer från Göteborg och har sina rötter i Bohuslän.

När började du din yrkesbana?

– Jag bestämde mig tidigt för vad jag ville göra! Redan som femåring hade jag bestämt mig för att bli kock. Efter första praktiken som 14-åring på restaurang La Scala i Göteborg, var det om möjligt ännu klarare. Under mitt sista år på restaurangskolan fick jag min första anställning på Park Avenue Hotel i Göteborg.

Har du några förebilder i köket? Vilka är det i så fall?

– En av de första var min mormor som var en stor inspirationskälla för mig, när hon fortfarande var vid liv. Annars är nog Ola Andersson

Räkna med vacker och enkel mat

den kock som inspirerat mig mest genom åren och som jag lärt mig mest av. Sen har jag ju arbetat med massor av duktiga kockar och plockat med mig lite här och lite där.

Om du ska sammanfatta din matlagningsfilosofi, vad är den?

– För att säga det kort och enkelt så strävar jag alltid efter att laga god, vacker och enkel mat, gärna med någon ovanlig ingrediens eller smakkombination som överraskar.

Vad är viktigast att det fungerar i ett kök?

– Samarbetet mellan alla i köket, och mellan köket och servisen.

Finns det något som stör dig i ett kök?

– Jag måste erkänna att jag inte gillar att se kockar med händerna i byxfickorna. Det finns ALLTID något att göra i ett restaurangkök!

För att fortsätta med frågan om vad du ogillar: Vad stör dig mest i samtida svensk matkultur?

– Det finns mycket som pekar på att det äts allt sämre och sämre i många svenska hem. Det äts för mycket halvfabrikat och färdig mat som sällan är särskilt bra. Det är anmärkningsvärt att det är så, samtidigt som det säljs allt fler kokböcker och vi kan spendera en hel dag framför TV:n och zappa från matlagningsprogram till matlagningsprogram. Mycket av

den kunskap som våra äldre generationer bar med sig och fanns i hemmet har gått förlorad. Matlagning har blivit något som många tycker är svårt, jobbigt, tidskrävande eller komplicerat. Matlagning som egentligen är ett av de enklaste sätten man kan sätta en guldkant på sin vardag, bara man är beredd på att misslyckas medan man lär sig, och har lite tålamod.

Vad anser du är den viktigaste trenden idag?

– Att vi sakta och säkert börjat få upp ögonen för alla duktiga producenter och fina råvaror vi har i Sverige. Äpplena behöver inte komma från Sydamerika, det finns alternativ som är minst lika bra i vår omedelbara närhet här i Sverige.

Vad har du för framtida mål?

– Att öppna eget, gärna ute på landsbygden någonstans.

Och en given fråga till en kock: Vilken är din favoritdryck?

– Champagne i alla lägen!

Sebastians matlagning kan upplevas på årshögtiden den 5 maj i år. Middagen på residenset kommer att i stor omfattning beredas av råvaror från Tjörn och gå i modernt tecken. Till vardags kan Sebastians matlagning uppskattas på restaurang Salt och Sill, Klädesholmen, där Sebastian är kökschef.

TORBJÖRN ELIASSON