

**Intresset för mat levererades med modersmjölken medan beslutet att bli proffskock kom senare i livet. Ett steg som krävde mod, energi och lust att leva livet på landet. Resultatet är gäster som sitter länge och väl under en middag på Sköllen hos Svante Aspelin.**

■ Sju minuter! Varken mer eller mindre handlar det om när frukost-äggen ska kokas i köket på Sköllen, Brantevik. När de sedan placeras på buffén presenteras de som ägg, lagom kokta. Inte som lösa. Och inte som hårdkokta. Lagom!

Lite mindre ägg tar Svante upp några sekunder innan klockan ring-er. Eller låter dem vara kvar i kastrullen en liten stund till om de är större.

Vi väger äggen. Annars kan vi inte servera dem som vi vill att våra gäster ska ha dem, säger Svante Aspelin.

Äggen är starten på dagen på Sköllens Gårdshotell. Hit kom Svante och Ingrid för sju år sedan och när de såg gården visste det att det handlade om nu eller aldrig. Båda hade de tidigare äktenskap, barn på egna ben och krävande jobb med mycket resor bakom sig. Sköllen fick bli landning och ny take-off för det liv de bestämt sig för.

Mitt i livet var det alltså dags för huvudrätten och den fortsätter att smaka bra och vara rätt komponerad.

Modet att våga bli kock i skarpt läge kom från gastronomiska sällskapet Marmiterna. Där träffas 25 män en gång per månad för att laga mat tillsammans och dela med sig av idéer och med gemensamma krafter koka ihop intressanta nyheter i den gastronomiska världen. Inga kvinnor?

Nej, vi är hittills enbart män och ingen har ännu rekommenderat någon kvinna som medlem.

Alltså inget för feminister att styra

upp och heller inget brott mot kvoteringsregler. Regler är i övrigt inget som faller Svante Aspelin i smaken.

Praktiskt tänkande och sunt förnuft borde få större utrymme i samhället och i företagsamheten.

På Sköllen har han därför inskränkt reglerna till två. Men de gäller stenhårt och någon norm för avvikelser är inte välkommen till bords.

Ett: här tar vi det piano. Två: inga mobiltelefoner i restaurangen.

Regel nummer ett träder i kraft i god tid innan middagen. Gästerna samlas på den stora gräsmattan utanför restaurangen och Svante Aspelin korkar upp champagnen.

Nu börjar det!

Svante och medarbetare serverar champagnen, amuse och reglerna.

Vi har en lång kväll framför oss och det är precis så det ska vara. Det kommer att ta tid och allt kommer att ske stilla och lugnt. Maten serveras när den är klar. Och den som har telefonen på blir skyldig att bjuda alla gäster på ett glas champagne. Av vinkällarens dyraste!

Men, så klart, väntar någon ett viktigt samtal gives självklart dispens.

Och medan solen har sin gång, och utsikten från kullen med Sköllen på topp blir allt vackrare för varje sipp ur glaset, förbereder Svante Aspelin förrätten och det är dags att gå till bords. Vid några tillfällen har här serverats vikval från Norge. Annars är det gärna lokala råvaror som gäller.

Kött från Karlsfälts Gård. Fisk

från Simrishamn. Rotsaker, frukt och bär från lokala odlare.

Medan middagen rullar vidare i sin lugna takt surrar samtalen vid borden. Vänta nu, visst är det Svante Aspelin som var med i programmet Köksmästarna i TV 5?

Och visst var det så. Svante Aspelin vågade också det steget efter att ha tänkt igenom det hela mycket noga när han blev inbjuden till casting.

Jag tackade ja och hade två mål att nå. Att bli uttagen till programmet under castingen och att inte åka ut först.

Han satte båda två målen.

Det var roligt att vara med. Fast det där att hacka lök på tid är inte riktigt min grej. Och att Daniel Mülern vann, det var helt rätt!

Rätta känslan är också något som Ingrid och Svante vill ge till sina gäster. Både till de som kommer enbart för att äta middag eller för att bo och äta. Menyerna är komponerade efter det bästa som dagen har att tillgå. Eventuella speciella önskemål stäms av redan vid bokning av bord.

Det ska vara lätt att vara här. Man ska inte ställas inför en mängd alternativ. Det jobbet tar vi hand om i köket!

Serveringen av vikval får vara undantaget som bekräftar regeln. Men så är det ju valår i år.

Text och bild: Kristina Fröling



Så skimrande är havet från bord med utsikt.



Kokkonst och vin samsas fint på väggarna.



Sköllen



Högsta kvalitet på råvaror är A och O för Svante Aspelin.