



Att Eriksberg har Nordens största vilthägn med gott om Kron- och Dov-hjort, Visenter, Mufflonfår och Vildsvin är känt för många sedan tidigare. Nu har ägaren, Mellby Gård AB, d v s den kände industrimannen Rune Anderssons företag, också byggt en imponerande hotell och konferensanläggning, som blir helt klar senare i höst. Till detta kommer en utökad restaurangverksamhet med inriktning på viltmat med råvaror producerade på godset. När man i juni gjorde känt att man anordnade en viltmåltid tillsammans med Carl Jan Grankvist blev det fullbokat på ett par veckor. När arrangemanget gick av stapeln en fredag i slutet av september blev ingen besviken. Det blev en toppkväll .

Kvällen inleddes med ett glas champagne på terrassen som vetter ut mot de stora strandängarna där flera flockar av hjort syntes. Carl Jan tog till orda och berättade hur han började intressera sig för mat, vin, och kokkonsten redan i unga år. Han berättade hur han i Grythyttan varit chef för Gästgivaregården, startat och utvecklat Måltidens hus och etablerat restauranghögskolan. Tillsammans en imponerande livsgärning. Allt berättande kryddades med humor, roliga minnen och anekdoter från mat- och vinområdet. När det senare blev dags att flytta över till matsalen så fortsatte Carl Jan med att förklara hur vi använder alla våra sinnen, alltså inte bara smaksinnet, när vi intar en måltid. Att kunna utnyttja detta till fullo är något som kännetecknar en bra köks- och restaurang- chef. Att sådan finns på Eriksberg bevisades denna kväll. Jesper Karlsson och Jens Stjernkvist hade satt ihop en oförglömlig sex rätters meny med utvalt dryckespaket. Helt underbart. Huvudrätterna var givetvis från vilt. Den första var en rödvinskockt, mustig gryta på Visent. Jens och Jesper berättade att de gjort den ungefär på samma sätt som man gör kalops. En viktig ingrediens är förstås den egna viltfonden som görs på viltben, som rostas och kokas med grönsaker under lång tid. När alla smaker är utdragna kokas buljongen ner till en tiondel. Grytan, som också innehöll lokalt plockad Karl-Johan svamp, serverades i en portionsgryta i gjutjärn. Både vackert och mycket gott. Efter grytan kom nästa rätt som var filé och korv från Kronhjort. Filén var som väntat mycket mör och ytterst välsmakande. Jens berättade att de tillagar allt viltkött efter principen att först bryna till köttet, för att sedan lägga det i ugnen under lång tid med låg temperatur. Köttets temperatur följs med en kött- termometer. Kronhjortsfilén hade behandlats till en sluttemperatur på 42 grader. Korven hade man gjort själva. Det tog lång tid att experimentera fram rätt smak och konsistens. Nu hade man nått ända fram till en perfekt korv. Köttet var kronhjort från bog och hals blandat med lite vildsvinspäck för att erhålla en god korv som nästan smälter i munnen. Godare korv hade gästerna inte träffat på tidigare.

När måltiden var avklarad reste sig Carl Jan och bad att alla kockarna och serveringspersonalen, den så kallde köksbrigaden, inalles tolv personer, skulle komma in i lokalen för att bli ordentligt avtackade. Carl Jan var nyfiken på vem som hade gjort vad. Personalen berättade lite blygsamt om sina insatser för kvällen. Carl Jan tackade för en allt igenom förträfflig kväll.

När Svensk Jakt Nyheternas medarbetare efter måltiden fick en pratstund med platschefen på Eriksberg, Per Arne Olsson berättade han att Eriksberg har höga ambitioner när det gäller sin

Viltmatssatsning. Arrangemang av den typ man hade i kväll kommer att bli ett stående inslag framgent. Per Arne sa också att Eriksberg deltar i tävlingen; Årets bästa viltmatsrestaurang. Tävlingen anordnas av Svenska Viltakademien, en fristående verksamhet för att höja intresset och kunskapen om viltmat. Rykten säger att Eriksberg har imponerat på juryn och nu finns bland de nominerade inför slutomgången. Det är bara att önska Eriksberg lycka till i såväl tävlingen som i all annan satsning på restaurang och anläggning.

**Jan Elmeklo**