

Kocken Linnéa Liljedahl kom till final i Kockarnas kamp.

Med en anställning på MAX hamburgerrestaurang som enda restaurangerfarenhet kom Linnéa Liljedahl in på Gastronomiprogrammet på universitetet i Umeå. Därefter fortsatte hon på flera toppkrogar i Stockholm och driver nu eget i hemstaden Örnsköldsvik tillsammans med sambon Peter Eriksson. Nyligen kom hon tvåa i Kockarnas kamp i TV4 efter en mycket jämn final.



– Redan när jag fick frågan att komma på intervju för att kanske bli uttagen till Kockarnas kamp kände jag mig superhedrad att få vara med i det sammanhanget. När jag sedan blev en av de åtta deltagarna tänkte jag ”shit, vilken vinst, liksom”. Att få gå så långt i programmet som jag sedan gjorde var verkligen fantastiskt roligt. Både för mig, för restaurangen och för lilla staden Ö-vik. Det känns kul att få representera på det sättet som det blev, säger kocken Linnéa Liljedahl, och får något ödmjukt i rösten.

För dem som inte sett det rafflande avgörandet i TV4:s programserie där åtta stjärnkockar tävlar mot varandra i olika matlagningsgrenar, kan vi på folk o folk berätta att Linnéa Liljedahl gick till final. Där fick hon fler poäng på sin treättersmeny än vinnaren Thomas Sjögren. Han gick dock ut som segrare efter att ha kammat hem fler deltävlingar än Linnéa. Thomas Sjögren vann Årets Kock 2015 som den yngste vinnaren någonsin.

– Jag är glad att jag kunde göra så bra ifrån mig i finalen mot honom. Det är ju jättehäftigt, säger hon och låter mycket nöjd.

Linnéa&Peter – egen krog i Ö-vik

Linnéa Liljedahl bor i Örnsköldsvik och driver restaurangen Linnéa&Peter tillsammans med sin sambo Peter Eriksson. Den

öppnade för sex år sedan och är en ambitiös kvarterskrog där all mat lagas från grunden med mycket lokalanknutna råvaror.

– Hösten är vår prime time. Då har vi fisk, kött, grönsaker och ägg – mycket som vi kan köpa härifrån där vi står, vilket är jätte, jätteroligt, förklarar Linnéa Liljedahl glatt.

Stället är litet, men tar ganska mycket folk. Och av all personal är 80 procent kockar och jobbar även i matsalen.

– Peter och jag är skolade i det franska köket i grunden. Det är ganska enkel mat – vi brukar säga fisk eller kött samt sås och potatis, fast med twist, förklarar Linnéa och skrattar. Vi som har sett Kockarnas kamp vet att det blir med en rejäl twist och finesse när det är Linnéa Liljedahl som står i köket.

Erfarenhet från Stockholms toppkrogar

Linnéa Liljedahl mer eller mindre halkade in på en karriär som kock.

– Jag är ganska fysisk och ville jobba med kroppen. Samtidigt har jag en konstnärlig ådra, så då passade yrket mig.

Efter gymnasiet jobbade hon på MAX Hamburgerrestauranger och fick den restaurangerfarenhet som krävdes för att kunna söka till Gastronomiprogrammet vid Umeå Universitet. Sin praktik gjorde hon hos Paul & Norbert i Stockholm och blev kvar som fast anställd i fyra år.

Paul & Norbert låg på Strandvägen i Stockholm och under nästan tre decennier tillhörde den en av Sveriges populäraste finkrogar. I Kockarnas kamp möttes Linnéa och Norbert Lang i köket igen. I programmet kallade hon honom för sin ”matpappa”, och berättade att han haft en stor roll i hennes utveckling som kock.

Linnéa har också arbetat på Aquavit, Landet på Telefonplan, Djuret i Gamla Stan samt gamla Leijontornet 12x8 som var en fine dining-krog som endast tog emot åtta gäster och hade öppet tolv gånger om året.

Jobbar och lever ihop

Men Linnéa och sambon Peter Eriksson, som hon hade träffat i köket på Paul & Norbert, ville starta eget. De tog över en pizzeria i Linnéas hemstad som de helrenoverade själva med hjälp av familj och släkt.

– Vi hade ju ingen budget, så alla hjälpte till. Jag brukar säga att det ligger mer kärlek än pengar i den här krogen, säger Linnéa och skrattar.

Hur är det att jobba så tigt ihop med sin livspartner?

– Det är fantastiskt, det är det bästa jag vet.

Men det fanns en period då allt inte var lika självklart. Paret separerade och la ut restaurangen till försäljning. Men krisen gick som tur var snabbt över och i dag kan Linnéa inte se hur ett liv utan Peter skulle se ut.

– Han är ju min bästa vän och har varit det i 13 år. Vi hade jobbat ihop i fyra år innan vi blev kära, så vi vet att vi funkar bra tillsammans i alla situationer och tycker om att vara i varandras sällskap.

Livet som småbarnsföräldrar och att driva krog tillsammans klarar de tack vare Nattis. De lämnar sonen Jack, ett och ett halvt år, på eftermiddagen och hämtar upp honom morgonen efteråt.

– Vi har väl samma livspussel som alla andra, fast med en annan dygnsrytm, säger hon.

Kvinnliga kockar syns dåligt

I samtalet pratar vi också om att det är så få kvinnliga kockar som syns i de stora sammanhangen. I TV4 var det ovanligt många, men ändå underrepresenterade. Tre av de åtta kockarna i programmet var kvinnor.

– Därför var det så roligt att vi alla tre gick långt i tävlingen, säger Linnéa.

Sofia B Olsson åkte ut i det femte programmet och Anna Broms i det sjunde, av totalt åtta avsnitt.

Varför det är så få kvinnor som syns i branschen har Linnéa svårt att svara på.

– Jag tror att det är viktigt att vi pratar om det, samtidigt som vi inte får särskilja på kvinnor och män. Om det är 13 kockar i ett rum varav en av dem är kvinna, så pratas det om att det är 12 personligheter och en kvinna. Det är lätt att göra det till en grej i stället för att bara låta det vara och se samtliga som olika personligheter, säger hon bestämt och citerar en kvinnlig kockkollega: "Vi lagar ju inte mat med ...", och så skrattar vi båda två och inser att det ord hon just sagt inte gör sig i skrift.

Faktaruta:

Namn: Linnéa Liljedahl

Ålder: 35 år

Yrke: Kock

Jobbar: Driver den egna krogen Linnéa&Peter tillsammans med sambon Peter Eriksson. Krogen ligger i Örnsköldsvik (Adress: Fabriksgatan 12B).

Familj: Sambo Peter samt sonen Jack, drygt 1,5 år.

På gång: De har smygöppnat bakfickekrogen Jacks Bodega, vägg i vägg med Linnéa&Peter. Den är lite åt vinbar-hållet. I dag används den som ett chambre séparé.

Bor: i Domsjö, strax utanför Örnsköldsvik

Dricker: Gärna öl eller riesling med lite ålder.





Gustave Lorentz Riesling Burg

Systembolagsnummer: 75756

179.00 kr

En Riesling med lite ålder är denna från Gustave Lorentz. Ljuv doft av äpple, citrus, petroleum, och mineral. Smaken är frisk med en stram syra och en lång eftersmak.