

# Sveriges hetaste bartender Emil Åreng tipsar om bästa barerna i Umeå.

Emil Åreng är en prisbelönt bartender och välkänd profil i branschen. I tio års tid har han haft sin bas i Umeå, men bor sedan i maj 2018 på halvtid även i Stockholm och jobbar som kreativ ledare för Cadierbaren på Grand Hôtel. folk o folk möter Emil Åreng i baren och får några experttips på de bästa barerna i Umeå.



Emil upptäckte att han ville bli bartender efter en kväll bakom bardisken på Hotell Lappland i Östersund. Han jobbade då egentligen som nattportier på hotellet och en kväll var det ont om folk i baren och han fick hoppa in. Efter några timmar gick kollegan hem och han fick sköta ruljansen och drinkarna på egen hand.

– Det var något där och då som jag fastnade för. Jag tyckte att det var mycket roligare än allt annat som jag hade gjort tidigare. Det kan ha varit för att jag fick möta folk på ett nytt sätt i baren, förklarar han och ler.

## Årets bartender, krönikör och prisbelönt författare

Emil Åreng åkte senare till London och gick en barutbildning.

– Som alla andra, säger han och himlar lite med ögonen.

Det som inspirerade honom mest var besöken på barer runt om i London där han noga studerade hur andra bartenders jobbade.

– En drajja på Savoy 2005, liksom, säger han och ser nöjd ut.

2015 utsågs Emil Åreng till Årets Bartender. Han har också vunnit flera internationella bartendertävlingar samt omnämnts i media som en av världens bästa i yrket.

Emil responderar rappt på folk o folks frågor och hans ibland underfundiga svar gör det svårt att låta bli att dra på munnen. Då

och då kommer något vasst, oväntat och roligt, ofta med en lite klurig underton. Den som inte redan har upptäckt bartenderns krönikor i Café bör genast leta upp ett nummer av tidningen och läsa.

Emil är även författare och har gett ut en prisbelönt bok: "Salongs in Norrland – en cocktailresa av Emil Åreng" där han skildrar sitt Norrland i cocktailform. Han besökte platser, mötte människor och skapade därefter drinkar utifrån den känsla som infunnit sig vid de olika tillfällena.

### ***Vad utgör en duktig bartender?***

– Den sociala förmågan är viktigast. Har du inte den blir du inte en duktig bartender. Vill du sedan ge gästen en bra upplevelse måste du dessutom kunna något.

### ***En bra bar då?***

– Många går nog till en bar för att få en liten verklighetsflykt – man vill få en annan känsla, och uppleva nya möten. Då är miljön och atmosfären jätteviktig. Gästerna bidrar till att det blir en bra bar eftersom de står för mycket i den. Servicen är också jätteviktig, förstås.

### ***Hur står sig svenska barer i ett internationellt perspektiv?***

– Stockholm står sig bra. Cadierbaren här på Grand Hôtel, Tjoget och Hommage är barer som är stora över hela världen. De har duktig personal – starka barteam med mycket karaktär.

## **Umeå – en bra barstad**

Enligt Emil har Umeå förhållandevis tätt med bra barer.

– I andra städer av samma storlek finns det ofta många barer, men kanske inte lika många som är väldigt bra. Men Rex födde en kultur som gjorde att många bartenders blev väldigt duktiga.

Rex är ett av de ställen som kvalar in på Emils lista över de bästa barerna i Umeå.

– Många som har jobbat på Rex är kvar i stan och har öppnat upp egna barer, vilket har gjort att barkulturen är på en hög nivå. På de flesta ställen med någon form av ambitionsnivå finns det någon person som har jobbat på Rex och tagit med sig av kunskapen därifrån, säger Emil.

## **Emils lista på de bästa barerna i Umeå**

## Open/Closed



– Open/Closed är det självklara tipset. Jag var med och startade den tillsammans med Per och Lars, som också äger stället.

På dagarna är det delikatessbutiken Duå. När den stänger omvandlas lokalen snabbt till en bar. Till drinkarna följer också en hel del storytelling, en tradition som Emil i hög grad har varit med att skapa. Baren placerade sig som enda var i Umeå på exceptionell nivå i White Guide Hotel + Bar 2019, en klass som endast tretton barer i Sverige lyckades uppnå. Open/Closed är således synnerligen en av de bästa barerna i Umeå, och i Sverige.

– De har en annan servicenivå och gör något helt unikt, som ingen i hela Sverige eller i Europa gör. Du sitter i en deli och det finns bara trettio platser. Jag tror inte att någon på allvar klarar av att utmana det, framför allt inte i Sverige.

## Rex



Rex lokaler ligger i det gamla Rådhuset från 1892 och är enligt Emil den klassiska institutionen i Umeå som har fostrat många av Sveriges och Europas bästa bartenders.

– Man vet att om en person har jobbat på Rex så är den duktig. Där är det mäterligt bra från grunden och det tummas inte på något.

Rex inhyser flera ställen med olika barer. Den som har funnits längst är det klassiska brasseriet och nere i Rådhuskällaren finns en bar med fokus på öl. Längst in ligger Juliette, en franskinspirerad cocktailbar med en mer sofistikerad atmosfär och fokus på cocktails. Juliette fick också ett omnämnande i den prestigefyllda White Guide Hotel + Bar 2019.

## Gotthards krog



Gotthards krog är definitivt en av de bästa barerna i Umeå. Det ligger i Stora hotellet och har fått sitt namn från hotellets förste innehavare och källarmästare Gotthard Zetterberg som också var Umeås nöjeskung. Stora hotellet har funnits sedan 1895.

– Det är en snygg och väldigt vacker bar. De har ett stort miljötank – hela baren är eko – och de jobbar med något de kallar ”svinnigott” som innebär att de köper in matsvinn från en grossist. Mycket svinn handlar ju om att sakerna inte är fina att se på, mosade hallon till exempel, men det är inget fel på produkternas smak.

## Hörnet

– Det är härlig lokal med mysig atmosfär och ett ungt barteam. De har en drinklista med bra grejer som de byter ut varannan vecka och där kan det bli härligt stimmigt på helgerna.

## Cinco



Cinco, som i fem på spanska, är ett nyöppnat ställe med spansk/mexikansk touch och samma ägare som till Hörnet. Det är en nattklubb inne i staden och stället har precis öppnat. Det finns stor potential för att detta kommer bli en av de bästa barerna i Umeå.

– Cinco är ljust och öppet och de är inspirerade av stökiga cocktails och sydamerikanska drinkar. Det kan bli ett härligt ställe dit jag tror att många kommer att gå – bland annat som ett naturligt avslut på en kväll på stan, säger Emil.

## Trenden går mot mindre alkohol

Avslutningsvis pratar vi lite trender. En tydlig utveckling är gästerna efterfrågar allt mindre alkohol.

– Jag tror att den yngre generationen dricker mindre. De dricker inte för att bli fulla som vi gjorde, säger Emil, skrattar och tillägger: Och ni var ju ännu värre, och syftar då på folk o folks utsände som är betydligt äldre än bartendern.

Emil ser också att folk i dag är mer nyfikna på att testa nya saker än de var för några år sedan och medvetna om vad de tycker om samtidigt som utbudet har blivit större.

– Även när det gäller en vanlig drink som Gin och Tonic så vet de vad de vill ha och beställer en speciell gin och en särskild tonic, säger Emil och skyndar in bakom disken i Cadierbaren för att fortsätta jobba.





## Faktaruta:

**Namn:** Emil Åreng

**Ålder:** 32 år

**Familj:** Sonen Viggo 6 år

**Bor:** Halva tiden i Umeå och halva i Stockholm

**Yrke:** Bartender

**Jobbar med:** Bland annat Kreativt ansvarig på Cadierbaren på Grand Hôtel i Stockholm, Chief of First Impressions för prisbelönta Hernö Gin, Krönikör i Café samt författare

**Bok:** Salongs in Norrland – en cocktailresa av Emil Åreng. Boken vann pris 2017 som "World's Best Cocktail Book" vid Gourmand Awards.



### Hernö Gin

**Systembolagsnummer:** 86927

328,00 kr

---

Om du vill blanda en riktigt bra Gin och Tonic rekommenderas Hernö Gin. Den har nämligen utsetts till världens bästa Gin och Tonic-gin!