

Moosehead bar - Malmö vardagsrum.

I år fyller Moosehead Bar i Malmö 25 år. Den populära restaurangen har i stora drag sett likadan ut och haft ett jämt flöde av gäster sedan öppnandet 1994. Men vad är det som gör Moosehead så populärt år ut och år in? folk o folk har pratat med ägaren Johan Walterström.



Krögaren Johan Walterström öppnade sin första krog 1992 tillsammans med kusinen Anders Walterström. Den hette då Walter & Co (i dag Centiliter & Gram) och låg på Stortorget i Malmö.

1994 kom de båda krögarna över Mooseheads lokaler på Lilla torg, runt hörnet från sitt dåvarande ställe. De saknade startkapital och knackade puts och renoverade en hel del på egen hand. Under putsen hittade de tegelväggar och stora vackra granitblock, som i dag är en del av inredningen.

– Vi tyckte det var fräckt, och så blev det billigt. Eftersom vi inte hade några pengar gjorde vi en variant på enkel österrikisk afterskibar med starköl, Jägermeister och rock'n'roll. Baren byggde vi av det billigaste teglet vi kunde hitta, berättar Johan.

Sommaren 1994 var det klart och de öppnade mitt under fotbolls-VM när Sverige var på väg mot en bronsplats och hela landet befann sig i någon slags fotbollseufori.

– På den tiden hade vi en tjock-tv så att gästerna kunde följa matcherna. Det var stor cirkus och det kom mycket folk, säger han och skrattar åt minnet.

Små stegvisa förändringar

Två år efter öppnandet hoppade kusinen av och sedan dess är Johan ensam ägare. Ett par år senare kom Johans sambo Eva Lundkvist in i bilden och fick en central roll i verksamheten och varit med under i stort sett hela resan. Eva är engagerad i det mesta när det gäller utvecklingen av restaurangen, maten, renovering av köket och att hitta småleverantörer för både mat, dryck och kvalitetsprodukter. Miljötank, djurskydd och värderingarna tillhör hennes hjärtefrågor och personal- och marknadsföringsfrågor tillhör också hennes revir.



När Johan tog över själv byggde han ett kök och maten fick större fokus på Moosehead. År 2000 fick de även tillgång till den del av lokalen som i dag är matsal och kunde ta emot fler gäster. Annars, berättar Johan, ser det i stort sett likadant ut som vid starten.

– Vi har hottat upp lite med stoppade möbler, skaffat nya bordsskivor och utfört mindre förändringar successivt. Vi har aldrig gjort någon storrenovering och blåst ut allt och moderniserat som många andra här runt torget. De som var här 1994 skulle känna igen sig om de kom in i dag, säger han övertygande.

Samma filosofi har han haft när det gäller utvecklingen av mat och dryck. Menyn har utvecklats sakta men säkert i takt med att pengarna rullat in.

– I dag har vi över 100 viner på listan varav drygt 30 olika champagner.

Vilken typ av mat serverar ni?

– Vi har inget direkt koncept. Matsedeln är skandinavisk/internationell och har utvecklats genom att vi har tagit bollar på uppstuds när tillfällena getts. Tanken var att om vi riktade oss till ett brett kundunderlag ökade kanske chansen att få dit folk – en strategi som bevisligen har lyckats.

Det finns ett ganska stort utbud av thairätter på menyn och att det blev så är egentligen en slump. En bekant till Johan är gift med en thailändska och hon är en duktig kock. 1997 flyttade paret hem från Thailand och Johan fick frågan om de inte kunde ha en thailändsk helg eller vecka på Moosehead. Det var innan den stora vågen med thaikrogar hade kommit till Sverige.

– Vi satte in en annons sista veckan i januari 1998. Då hade vi 22 sittplatser i restaurangen och på en vecka sålde vi 350 kuvert.

Den nya kocken fick anställning och de thailändska rätterna finns kvar än i dag, även om populariteten har mattats av något i takt med att det vuxit upp thaikrogar i vart och vartannat gathörn.

Men på Moosehead Bar kommer inga asiatiskt uppfödda kycklingar över tröskeln.

– Vi har Tockafarmarens tuppar, så prislappen blir kanske lite högre, vilket

också avspeglas i smaken. Vår filosofi är att det ska vara närproducerat och ekologisk så långt det går samt MSC-certifierad fisk.

Ett vardagsrum i Malmö city

På Moosehead Bar är det en avslappnad atmosfär. Johan och Eva har velat skapa en kvartersbarsfeeling à la tv-serien Cheers, fast de ligger mitt i Malmö. På Facebooksidan sammanfattar de sitt tänk med parollen "ditt vardagsrum mitt i city".

– Vi har aldrig varit intresserade av att bli trendiga. Jag har en uppfattning om att "innefolket" är ganska otroget. De går på en hajpad krog under en begränsad period och sedan byter de till ett nytt ställe. Vi vänder oss inte direkt till det klientelet, även om vi har en bra och blandad publik. Hit kommer folk i allt ifrån Armanikostymer till jeans och t-tröja.

Ett öl gav namn åt restaurangen

På frågan om bakgrunden till namnet Moosehead visar det sig att företaget Bibendum (numera en del av Altia) har haft ett finger med i spelet.

– Bibendum importerade då ölet Moosehead, och när vi startade höll de på att marknadsföra sig på de svenska skidorterna. Vi tyckte att namnet var fräckt och att det passade vår afterskibar.

Johan och hans dåvarande kompanjon ringde upp leverantören och undrade om de kunde tänka sig att ställa upp med ett marknadsbidrag om de döpte krogen efter ölet. Svaret blev positivt.

– Det kanadensiska bolaget som står bakom Moosehead har nog fått valuta för pengarna med råge sedan dess, avslutar Johan och skrattar.



Fakta

Namn: Moosehead Bar

Var: Lilla torg 1, Malmö

Profil: Krog mitt i Malmö med avslappnad atmosfär, blandad meny och stor uteservering på somrarna.



O.P. Anderson Organic Aquavit Cocktail

Systembolagsnummer: 81267

27,90 kr

En svalkande god färdigblandad drink. Blandad med den klassiska akvaviten O.P. Anderson och kryddad med nässlor och citrus. Perfekt att avnjuta i solen tillsammans med goda vänner.