

Zumen – klassisk ölhall med stil.

På Zum Franziskaner i Gamla Stan ser det ut som det har gjort i decennier. Fast ändå inte. 2017 tog Stene Isacsson över verksamheten och han har sedan dess ägnat sig åt att renovera och fräscha upp lokalen samt finslipa menyerna så att det håller den klass som en anrik krog förtjänar.



Stene Isacsson är hittills mest känd i krogvärlden för att ha varit profilen bakom Akkurat i Stockholm i över 22 år, varav 16 som ägare. Hans stora ölintresse präglade verksamheten och han arbetade entusiastiskt för att lyfta ölen och ölkulturen i Sverige i kombination med bra mat. Akkurat var rankat som ett av världens absolut bästa ölställen.

– Nu tycker jag att utvecklingen i ölbranschen börjar gå lite för långt. I dag kan vem som helst göra öl på vad som helst. Det är kul att intresset har blivit större, men det har på något sätt tappat ramarna. Jag tycker att branschen på vissa håll har blivit oseriös och lite av en lekstuga.

Som den ledande ölkrogen fanns det förväntningar på att Akkurat skulle ha allt som var nytt i sortimentet.

– Det var mycket som jag inte kunde stå för, och jag började se mig om efter något annat.

Zumen blev Stenes nya skötebarn



Stene fastnade då för Zum Franziskaner, som var till salu. Krogen ligger i en sekelskiftesfastighet på Skeppsbron i Gamla Stan i Stockholm med fönster som vetter ut mot gatan och utsikt mot vattnet på andra sidan.

– Det var lockande eftersom lokalen var sliten och verksamheten körd i botten. Det kändes som att de dåvarande ägarna inte var så engagerade och de hade nog inte överlevt särskilt länge till.

Stene slog till och i dag är han delägare och driver Zum Franziskaner, som i dagligt tal kallas Zumen.

Krogen har lång historia. Den slog upp portarna för första gången den 23 december 1889 i ett gammalt 1600-talshus som låg på samma adress som i dag. På den tiden samlades människor från världens alla hörn i Gamla stan och det fanns både finare krogar och hak.

En på den tiden trendig Bierhalle

Från början var Zum Franziskaner en liten ölstuga, eller "Bierhalle", som de valde att kalla det. Troligtvis hade där funnits krogverksamhet långt tidigare, men en tyskinspirerad ölhall med tyskt öl var då nytt och modernt och mer lockande.

Krogens grundare var Meyer och Engelbrekt, vilka var rutinerade källarmästare och banbrytande för Stockholms nya tyskinspirerade ölstugor. Samma duo står bakom både Sturehof och Himmelsleiter.

1907 revs det gamla huset och verksamheten tog en paus fram tills 1910 då den återigen öppnade i ett nybyggt hus på samma adress. Till den nya restaurangen beställdes jugendsnidade ekdetaljer och ett vackert blyinfattat fönster från ett anrikt tyskt nedlagt bryggeri. Mycket av den gamla inredningen och fönstret finns kvar än i dag.

Under åren har ägarna kommit och gått och det har varit alltifrån ett sunkigt hak till finkrog.

– Min vision med det här stället är framför allt att det måste bevaras. De förändringar jag gör ska smälta in i miljön och vara tidsenliga, säger han och sveper ut med handen över den vackra lokalen.

Vacker gammal ölhall

Det är en praktfull ölhall med ståttiga, rustika möbler och väggpaneler i mörkbetsat trä samt detaljer i slipat glas. Det mesta från 1910 är kvar, och det som Stene pekar på som byggts nytt går helt i stil med det gamla.

– Jag vill bevara det som en ölhall och satsar därför mycket på öl, bland annat från Tyskland och framför allt Frankenområdet. Jag vill lyfta det gamla hederliga klassiska och serverar svensk husmanskost med tyska inslag och snaps till.

I köket tillagas klassiker som Wienerschnitzel, rimmad lax med dillstuvad potatis, smörbakad torskrugg med räkor och på vinterhalvåret är stora griljerade fläsklägg populära inslag på menyn samt pyttipanna. Den senare serveras i het gjutpanna med hempicklade rödbetor. Gubbröran har en extra twist, den serveras ljummen med lite brynt smör på toppen.

– Sältan, fettet och smörsmaken med sin karamelliserade nötighet passar perfekt till gubbröra, säger Stene och ler.

Bakficka för bärs och smårätter



Just nu håller de på att utveckla bakfickan som ligger längst in med ingång även från gränden. Här skiljer sig stilen från övriga lokalen. Väggarna är målade i mörkt turkos kompletterade med svartvitrandiga fondtapeter och stolar i grått skinn, trämöbler i ek och öltunnor som bord – en stil som känns trivsamt och passar lokalen.

– Vi tänker det här som ett ställe där folk kan slinka in för en bärs och något lättare att äta som S.O.S eller gubbröra. Här kan också de gäster som vill äta vänta i matsalen och ta något att dricka medan de väntar.

På söndagarna kör de ibland livemusik i bakfickan. Det börjar tidigt, vid 18-tiden, så att folk kan komma hem i tid inför kommande vecka.

– Zumen är fortfarande under utveckling och det kommer nog att ta några år till innan vi hittat helt rätt, säger Stene innan folk o folk avslutar intervjun och ger sig ut i gränderna i Gamla Stan.



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

279,00 kr

På Zum Franziskaner kan du avnjuta smakrika rätter ur bland annat det svenska köket. Självklart så kan du ackompanjera dessa rätter med akvavit och akvaviten O.P. Anderson passar utmärkt till smörgåsbordets alla läckerheter, i synnerhet till sillen.