



28
okt 2015

Teatern - Stockholms nya mattorg

Skribent: **Monika Österheim**

Teatern i Skanstull på Södermalm i Stockholm är en ny spännande matscen som samlar flera av Sveriges främsta kockar. Detta matmecka ligger mitt i Ringen köpcentrum och ombyggnaden är inne i sitt slutskede. Teatern öppnar den 5 december (2015).

Teatern är ett nytt koncept med mat från nio olika kök med olika inriktningar samt ett patisserie. Maten äter man på en av Teaterns cirkel med 250 sittplatser eller tar med sig.

Ricard Constantinou, (vänster på bilden) entreprenören bakom bl a Panini Internazionale, Printz, K-märkt och K25, som varit med och utvecklat konceptet tillsammans med AMF Fastigheter (ägare) har lång erfarenhet från restaurangbranschen och tack vare hans personliga kontakter har Teatern kunnat knyta till sig dessa framstående kockar. Ricard berättar om konceptet:

- Kändiskockarna har verkligen utmanats - de ska möta en helt ny publik. Utan att tumma på den kvalitet de står för ska enkla och opretentiösa rätter serveras från morgon till kväll, passa de flesta plånböcker och servicen ska vara snabb. Tydlig trend är grönsaker.

Namnen på de olika köken släpps efter hand, berättar Henriette Johansson, centrumchef (höger på bilden). Hittills är fyra kök kända och för dagen ett femte. Jag har tidigare skrivit om Ringen, Magnus Nilsson - Färviken Magasinet och om Adam &

Albin Matstudio.

Idag (21/10) visas Teatern för första gången och ytterligare ett namn av de tio ska släppas. In på scenen kommer Daniel Roos, hyllad konditor med OS-guld, nobeldessert, kunglig bröllopsdessert, kocklandslaget, chefskonditor Operakällaren m m i sitt cv. Med sig har han ett smakprov på sin nobeldessert med salmbär och saffran, smaker från Gotland. Att i röd bygghjälm och neonväst tillsammans med Daniel (mitten på bilden nedan) äta hans dessert tycker jag slår nobelmiddagen.



Köken i Teatern så här långt: Korvkiosk (Fävikens Magasinet - Magnus Nilsson) som jag smakar här) Raamen - nyskapande nudelrätter med svenska smaker (Adam & Albin Matstudio) Snack Bar (Chez Betty - Linus Ahlstedt och Mikael Gröndal) - tolkning av sydfransk snabbmat The Plant (Maximilian Lundin) - ekologisk vegansk fastfood Daniel Roos - patisserie, bageri och smörrebröd till lunch

