



20
jan 2016

Johan Jureskog: "Jag äter mat för att det är gott och inte för att det är intressant"

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi fångar Johan Jureskog en tidig måndagsmorgon när han är på väg till jobbet. Johan, som tillsammans med Klas Ljungquist driver restaurangerna AG och Rolfs Kök i Stockholm, är känd för sin rustika matstil och fokus på köttet som råvara.

Johan är på väg för att spela in en trailer för TV-programmet 'Världens bästa burgare' som spelades in under en fyra veckor lång resa runt om i USA med fokus på just burgare. Varje måndagskväll står han dessutom och lagar mat på Rolfs Kök, det är veckans bästa om man frågar Johan.



Hur kommer det sig att du blev så intresserad av matlagning?? Det är en ganska charmig historia. Mamma har alltid lagat massa käk och vi har samlats kring maten varje dag. Det var mestadels vanlig mat som korv och makaroner eller köttbullar, men på helgerna ville hon fixa till det och det skulle alltid vara något nytt. Jag var ganska svår i maten och tyckte att kött var segt och äckligt, men kanske berodde det mest på att de köpte kött med röd lapp?

Johan hade egentligen aldrig varit utomlands innan hans morfar gick bort och hans föräldrar ärvde en liten summa pengar som räckte till att hela familjen kunde åka på charter.

? Jag var 13 år och jag fick gå på riktig restaurang på Mallis, vi gick inte ut och åt på det sättet hemma och jag tyckte att det var så häftigt. Och där bestämde jag mig att jag ska bli kock, och sedan har man ju hankat sig fram liksom.



Vilka personer inspirerar dig?? Jag har många förebilder, men om man tittar utomlands är det utan tvekan Mario Batali i New York, så schysst käk, rustikt och härligt. Annars har Norbert Lang fungerat lite som en pappa eller mentor till Johan och de hörs

och träffas ofta. Norbert lever efter filosofin "En glad kock är en bra kock" och det är något som många kockar borde lyssna på enligt Johan.

"Jag älskar verkligen Norbert för det han har gett mig, han har liksom byggt mig och gett mig självförtroende. Sedan har vi Erik Lallerstedt, inte för hans kreativa idéer utan främst för att han har drömlivet jag vill ha när jag blir 65. Sist har vi min absoluta matidol i Sverige, som tyvärr är död, han hette Bengt Wedholm. Han visade fingret till alla och körde sitt race.



Hur skulle du beskriva din matfilosofi?? God mat med fokus på råvaran och var den kommer ifrån (jag måste erkänna att ju äldre jag blir desto mer intressant är det, speciellt när man gått och blivit okrönt köttkung). Jag förstår och respekterar verkligen alla som tävlar om att mat måste vara intressant hela tiden, men jag ägnar mig åt folket och folket tycker om god mat. Det viktigaste att tänka på när man lagar något är om det är gott. Det måste vara gott. Jag äter mat för att det är gott och inte för att det är intressant.



Som okrönt köttkung, hur ser du på kött som en hållbar råvara?? Nu när vi befinner oss i den här, får jag säga veganhysterin, vill jag bara säga något till alla som egentligen gillar kött men har tagit ett aktivt val för djurens skull. Rent krasst affärsmässigt och för att djuren faktiskt ska få det bättre ska de som vill fortsätta att äta kött.

Det Johan menar är att man ska köpa exklusivt kött, kött där man vet var djuret kommer ifrån och att man gynnar de som verkligen försöker för att djuren ska få det bättre. Han menar på att om man lägger av med att äta kött kommer djuren garanterat att få det sämre; industrin blir smalare och mer kostnadseffektiv för att den ska kunna överleva vilket leder till att djuren får det sämre.

? Folk kommer alltid komma till mig för att äta kött, och det finns ett stort intresse för bra råvaror. Mediahysterin gör att alla har möjlighet idag att kunna vara förspåkare för något. Det är häftigt, men det är läskiga tider.



Har du någonsin känt att du ville gå en annan väg? Finns det något som du känner att du skulle vilja nyscha dig inom om du började om?? Det viktigaste är att göra det man tror på, det ska komma från hjärtat. Nu när man har fått chansen att utmanas lite i mediala sammanhang har jag insett vad jag är bra på och inte. Det känns som att proppen gick ur lite när jag var med i Kockarnas kamp och jag fick mer svart på vitt när det kommer till vad jag kan och inte kan göra. Nu blir det fokus på just köttindustrin och jag tänker noggrant över vilka saker jag vill sätta mitt varumärke på.

Vilka saker är det?? Jag håller inte på med sådant som inte betyder något för mig. Jag har alltid älskat Tabasco och det är något jag alltid har jobbat med, och jag har min kockknivsserie från Morakniv. Sedan har vi mitt kött som finns på Hemköp. Det tar jag från Skottland då det är det enda jag kan ge det svenska folket som jag dessutom kan sätta mitt namn på. Skottland är världens bästa naturbetesköttland om du frågar mig.



Johan har även ett samarbete med McDonalds och uppskattar deras mjuka värden och allt de gör för våra ungdomar. Han är dessutom själv en frekvent besökare.
 ? Jag tycker om donken och har alltid gjort. Och jag kommer säkert att få skit från en del finkockar i och med mitt samarbete, men de är nog mest avundsjuka. Jag tycker det är viktigt att vi tar maten framåt, och man kan inte blunda för att över 400 000 svenskar äter på McDonalds varje dag. Vill de ha min hjälp att träda in i en ny era, tycker jag att det är helt fantastiskt.



Vad hittar vi alltid i ditt kylskåp hemma?? Inget som är så där ?wow! har han DET hemma?. Men jag har alltid något kött hemma, typ en ryggbit. Och ägg. Ägg är bra, det är lätt att göra massor av saker på.
 Om man inte hängmörar kött själv eller bor nära en bra saluhall. Har du något proffstips på hur man ska tänka när man ska köpa hem en bra köttbit?? Ja, det har jag faktiskt. Det handlar förstås om att hitta någorlunda kvalitet, och man kan chansa och fråga den som skurit i köttet. Man ska inte äta nötkött tidigare än minst två veckor sedan slakt. Då har köttet hunnit vila upp sig, rigor mortis är borta och det har slappnat

av. Ska man ha en bra upplevelse av kött ska det såklart också gärna vara mkt insprängt fett.

Läs mer om, eller besök Rolfs Kök och Restaurang AG.

Foto: Restaurang AG / Rolfs Kök / McDonald's Sverige / Morakniv