

## Jesper Dahl och Christina Olsson blir nya delägare i Drakamöllan

Som vi tidigare berättat fick Drakamöllan en ny kökschef, Jesper Dahl, precis när Corona slog till. Därefter har även hans partner Christina Olsson anslutit sig och i dagarna blir de nya delägare i Drakamöllan Gårdshotell. Tanken är att gården under det närmaste året ska drivas av en trio med Ingallil som den tredje parten. Det är en väl meriterad och erfaren duo som nu träder in. Så här presenterar de sig och sin vision för Drakamöllan i samtal med vår pressansvariga Lena Birgersson:

Efter en vår och sommar på Drakamöllan är Jesper och Christina redan varma i kläderna, men de är också fyllda av förväntan inför höst- och vintersäsongen på Drakamöllan.

Först, säger de båda med en mun - Det är fantastiskt att få möjlighet att arbeta på Drakamöllan, vi är verkligen glada över att vi båda landat här. Varje morgon när vi kommer hit känns det som att kliva in i en sagovärld. Den vackra naturen, byggnaderna, ja hela atmosfären är unik och vi känner oss verkligen privilegierade.

Jesper är född och uppvuxen i Simrishamn. Intresset för mat kom tidigt.

- Jag var ofta hos mina morföräldrar på deras bondgård och av mormor lärde jag mig matlagning från grunden. Allt från slakt till att safta och sylta. Bara häromdagen väcktes ett starkt minne från mormors kök. Det var när Kennart här på Drakamöllan kom med klarbär i en stor korg. Jag kokade genast klarbärssylt, precis som mormor gjorde.

Jesper gick restaurangskola och blev en vetgirig ung kock. Så vetgirig att köksmästaren på en av hans första arbetsplatser i mitten av 90-talet, Kronovalls vinslott, efter ett par säsonger konstaterade:

- Jag kan inte lära dig mer nu, så jag tycker du ska söka dig vidare.

Och Jesper lydde.

- Jag var ganska kaxig på den tiden, medger Jesper, jag trodde jag var fullärd, men ack, jag bedrog mig. Det blev jag varse när jag tog jobb hos en av mina förebilder inom kokkonsten, Leif Mannerström. Åren på hans Bistro Mannerström i Göteborg blev lärrika.

Efter åren i Göteborg återvände Jesper till Skåne och blev för snart 20 år sedan köksmästare på Kramer Gastronomi i Malmö.

Christina, som är född och uppvuxen i Göteborg, kom tidigt in i hotell- och restaurangvärlden. Hon gick en traineeutbildning inom Scandiconcernen och ganska snart blev hon hotelldirektör på Kramer Hotell i Malmö. Det var alltså här Christina och Jesper träffades.

Christina sökte sig vidare från hotell- till resebranschen och arbetade många år för en dansk resekoncern.

-Jag trivdes väldigt bra, men det blev mycket pendling och många resdagar i jobbet, jag arbetade också en tid i Schweiz.

- Under de här åren var Jesper köksmästare på Restaurang Allé i Kivik, så vi sågs faktiskt inte särskilt ofta. Långsamt växte planerna på att tillsammans öppna något eget, kanske ett Bed & Breakfast.

Vi letade i Skåne, funderade också på Italien, men fastnade för Frankrike. Vi köpte hus där och fortsatte leta. Ganska snart började vi jobba på ett svensktägt litet hotell, Rue Galilée, i Marseillan, strax väster om Montpellier på den franska Medelhavskusten. Vi öppnade restaurang i anslutning till hotellet och jag arbetade också med uthyrning av lägenheter och hus i trakterna.

Det blev tre härliga år i Frankrike, men de kände att Sverige drog, både Christina och Jesper har åldrande föräldrar som de gärna vill träffa så ofta de kan. De hade just bestämt sig att flytta hem när möjligheten att jobba på Drakamöllan dök upp. Och efter bara ett par dagar på svensk mark var Jesper installerad i Drakamöllans kök.

Så nu är de på hemmaplan igen, bosatta i Simrishamn.

- Det är fantastiskt vilken utveckling som skett på Österlen när det gäller mat, säger Jesper. Kvaliteten på restaurangerna här är hög. Se bara på Daniel Berlin i Skåne Tranås med två stjärnor i Guide Michelin. Sånt gör att vi alla som jobbar här vill lyfta oss och bli ännu bättre.

Både Christina och Jesper är eniga om att Drakamöllan Gårdshotell är en stor skatt att förvalta och förädla. För det blir inte tal om några stora förändringar, försäkras de.

- På hotellsidan kan jag bidra med kunskaper när det gäller utveckling och drift, men det blir förändringar som sker på lång sikt och som knappast kommer att märkas för gästerna, säger Christina.

Samma sak gäller maten, menar Jesper. - Jag har en paroll och det är att maten ska smaka bra och gästerna ska vara nöjda. Jag ger mig inte förrän allt stämmer. Råvarorna är min kärphäst och där är jag behård och känd för att ställa höga krav på leverantörerna.

Men naturligtvis ska vi dra nytta av våra år i Frankrike. Så fransk touch blir det allt på höstens menyer. Vi har ju dessutom en Fransk afton med Edith Piaf-tolkningar av Anna-Lena Brundin som uppträdde hos oss i Marseillan. Sen ser vi även fram emot vår franska operaafton i oktober.

Jesper försäkras oss också om att de skånska traditionerna med gåsmiddag senare i höst och ett traditionellt, men modernt julbord absolut kommer att finnas på Drakamöllan.

- Men just nu ser jag verkligen fram emot höstens alla härliga råvaror. Vilt, både vildand och hjort till exempel. Och all svamp och fisk, det ska bli roligt att ta sig an den.

**Varmt välkomna till Drakamöllan, Christina och Jesper, säger vi.**