

ÄTA UTE KROG

ABBEKÅS HAMNKROG & HOTELL

Skepparevägen 1, Abbekås
0411-53 33 13
www.abbekashamnrog.se

– Vi lagar så svenskt det kan bli, men med influenser från Frankrike där vi har sommarhus, säger Lotta Mellberg Holm och Björn Holm.



”Vi blev förälskade direkt när vi kom hit”



Äntligen en hamnkrog

Varje år passerar en miljon människor **Abbekås** längs kustvägen. Många av dem svänger av för att besöka hamnen. I dag behöver de inte längre bli besvikna över att det inte finns någon hamnkrog. Det har paret **Lotta Mellberg Holm** och **Björn Holm** sett till.

Det fattades något i Abbekås. Och då menar vi inte bara det självklara för en hamn – en hamnkrog. Utan kanske framför allt någon som hade viljan och modet att öppna denna inrättning.

– Vi kunde inte begripa varför det inte fanns någon krog i hamnen. Och vi blev förälskade direkt när vi kom hit. När vi dessutom såg ett stort gässträck på himlen, medan vi stod utanför, var det klippt, minns Lotta Mellberg Holm, som nu driver Abbekås Hamnkrog & Hotell, tillsammans med sin man Björn Holm.

Tidigare drev paret krog, kafé och festvåning på en herrgård på Ekerö utanför Stockholm. Men till slut blev hemlängtan alltför stark för skånskan Lotta Mellberg Holm, uppväxt utanför Ängelholm.

Den totalrenoverade gamla byggnaden och övervåningen rymmer i dag åtta hotellrum, från vilka man vid bra väder kan se ända till Bornholm. På bottenvåningen ligger restaurangen, personligt inredd med vita trämöbler, brasa och kroghunden Smilla. Paret gissar att Abbekås är en av de hundtätaste platserna i Sverige.

– Att titta in på hamnkrogen för en öl, under kvällspromenaden med hunden, har blivit en vanlig kvällsrutin för många bybor.

Lotta Mellberg Holm lagar mat som hon vill ska värma både i hjärtat och i magen.

– Jag tycker om mamas, mormors och farmors smaker. Det ska vara smör, grädde och mycket kärlek. Jag är medicinjournalist och vet att man inte tar livet av folk med lite fett.

När hon var ung arbetade hon om somrarna på en gård belägen på Toscanas kullar utanför Florens.

– Där trampade jag vin och lärde mig laga osso buco, som morfar i familjen lagade den. Han tog inga genvägar. Det skulle vara de mjällaste rotfrukterna, ett bra vitt vin, redigt med citron och förstas det bästa kalvköttet.

Menyn på hamnkrogen domineras annars av fisk. Från fiskarna i hamnen får de bland annat ål och torsk.

– Det är fantastiskt att bo i en levande fiskehamn. Nyligen fick en av fiskarna faktiskt en stör i sitt nät. Den har varit utdöd i Östersjön i hur många år som helst.

Närodlat är bra, men helst ska det vara ”härodlat” på hamnkrogen, vilket innebär råvaror från de egna täpporna eller trakten kring Abbekås.

– När det är dags för nässelsoppa kommer Nathalie, en av de anställda, med ägg från sina pärlhöns och nässlor. På hennes gård i Örmölla går också mammorna och pappan till de gäss som ska serveras på krogen i november.