

# MÅLTIDSMAGI MED MALT

Den lite annorlunda kokboken *Där mat och malt möts* är berättelsen om Annica och Claes Wernersons passion för smaker, för helheten kring måltidsupplevelsen och deras eget bryggda öl som serveras på bland annat Operakällaren och Thörnströms kök.

- Vårt öl är främst tänkt att passa till och drickas ihop med mat, berättar Claes Wernerson, som äger Qvånum Mat & Malt ihop med sin fru Annica.
- När vi brygger ett nytt öl utgår vi från maten och komponerar ölet därefter och inte tvärtom, förklarar Claes.
- Vi brygger med ekologiska råvaror från våra grannar och använder vatten från vår egen brunn, säger Annica, som också berättar att råvarornas odlingsplats självklart bestämmer ölets karaktär.

## Recept och historia

I boken får du även ta del av kända och mindre kända restaurangers egna och spännande recept i kombination med deras historia och idé om vilken upplevelse de vill presentera för dig som gäst.

- Ölet som måltidsdryck är en tradition vi haft under lång tid och det har under åren alltid funnits i matsalen, berättar Hugo Hall, restaurangchef på Operakällaren.
- Och vad passar inte bättre än Operakällarens vinterbrygd till julbordets klassiska sillar och strömmingsinläggningar, fortsätter han.

## Intressanta tips

Peter Halldén, restaurangchef på Thörnströms kök, ger också olika intressanta tips om mat och malt i boken.

- Upplevelsen i din mun är viktigast, påpekar han.
- Fundera på hur drycken känns när du smakar den – lätt eller kraftfull med en eftersmak som dröjer kvar? Finns det en tydlig bitterhet? Fruktiga inslag? Känns ölen torr eller söt? Försök även att hitta samma smakintensitet i drycken som i maten. En välsmakande porter kan till exempel vara en "match made in heaven" med en smakrik mögelost eller med kvällens chokladdessert, berättar Peter.



## Låt smaklökarna bestämma

- Med den här boken vill vi väcka din nyfikenhet och låta smaklökarna ta dig till nya platser och ge dig nya upplevelser. Släpp regelboken och våga säga nej till vin om du hellre vill ha rabarbersaft eller en öl till dina ostron, säger Claes Wernerson.

För mer information kontakta Annica Wernerson  
Telefon: 073-217 59 90  
E-post: [info@qmm.se](mailto:info@qmm.se)  
[www.qmm.se](http://www.qmm.se)



## QVÅNUM MAT & MALT – BRYGGER OCH BRÄNNER MED MATEN I FOKUS

QMM är ett mikrobryggeri och bränneri som jobbar med kvalitet före kvantitet. Det ägs och drivs av Annica och Claes Wernerson som har tre duktiga medarbetare till hjälp: Anton, Mattias och Camilla. Qvånum Mat & Malt värnar om svenska bönder i en levande landsbygd och samverkar med lokala producenter på och omkring Varasläätten. En stor del av produktionen är idag ekologisk, både malten och humlen är ekologiskt odlad och de flesta råvarorna i verksamheten kommer från närområdet. All energi i produktionen är förnybar, elen framställs av vind- och vattenkraft och biobränsle används till uppvärmningen.