

## Kaos och harmoni - 20 år i kärlek och kök.

*I två decennier har de hängt ihop, bokstavligen talat i både nöd och lust. Nu firar krögarparet Pär och Helena Hamberger femårsdagen av sitt företag som tar catering in i vardagen. En idé som de fick under en av alla småbarnsföräldrars välbekanta hell hour. Den där ödesstunden då allas personligheter krockar och maten borde ha stått på bordet för en kvart sen. Idag räddar KitchenWiz noggrant tillagade, nästan färdiga middagar vardagen för alla sorters tidspressade familjer i Göteborgsområdet.*



Att både jobba och leva sida vid sida har varit en röd tråd i hela Pärs och Helenas gemensamma liv. En rätt så anmärkningsvärd bedrift i sig, men något som de lägger ungefär lika lite tid på att reflektera över som faktumet att de under 2014 har ganska så mycket att fira. Istället konstaterar de båda vad det var som till slut resulterade i ett alldeles nytt kapitel i både deras äktenskap och entreprenörskap.

- Total kaos eller lugn och harmoni. Det är mellan dom två ytterligheterna som både våra karriärer och vårt liv hemma har pendlat de här åren.

Pär har arbetat som professionell kock i över 25 år och Helena som håller ihop verksamheten utanför köket har en bakgrund inom ekonomi och administration. Affärsidén har inte bara lättat deras eget kaosartade familjeliv, den har blivit en middagsräddare i vardagen för många, många andra.

I tjugo år har de hängt ihop. I vått och torrt, i restaurangkök och hemma i tv-soffan, över bokföringspärmar och kokböcker, genom småbarnsår och husflyttar. Åren då paret drev anrika 1700-talsgården Råda Säteri var förmodligen den mest intensiva tillsammans, då även deras två söner kom till världen. Båda var ständigt på språng, tog hand om sina växande pojkar och serverade mat åt allt från stora bröllopsällskap till amerikanska presidenter. Samtidigt insåg de hela tiden att det i slutet av dagen aldrig fanns tid för att sitta ner och njuta tillsammans. I synnerhet inte av maten.

- Det var så ironiskt att det nästan blev lite komiskt, erkänner Helena. Där hade vi lagat allt från torskrygg och rådjurssadel till lunch och så stod vi och värmdes halvfabrikatsköttbullar åt barnens middag bara för att vi inte hade tid att ge dom riktig mat!

### Hundra procent fokus på det roligaste med matlagning

Båda två slogs av tanken på hur skönt det hade varit att komma hem till ett kök där allt till middagen var förberett precis som på restaurangen. Färdighackat, skalat, uppmätt och placerat i skålar. Bara att lägga handen vid det där allra sista, det mest njutbara momentet i hela matlagningen.

- Tanken på att man hade kunnat ha allt förberett, göra mise en place som på restaurangen fast hemma. Så smart det hade varit, tänkte vi båda.

Sagt och gjort. Livet på Råda avvecklades, familjen flyttade till Budskär och paret hittade till sist en lunchrestaurang i Billdal som blev den perfekta platsen att ge idén vingar. De första åren balanserade de både lunchservering, festcatering och deras hjärtebarn – vardagscatering i form av förberedda middagar. Men, genom att metodiskt arbeta mot sin ursprungsidé närmade sig paret stegvis en tillvaro där kaos alltmer ersattes av den harmoni de hade längtat efter. Idag har de skalat bort och renodlat, stängt lunchrestaurangen och gett sig själva chansen att för första gången till hundra procent fokusera på det som de gör allra bäst – väldigt god mat till vardag och fest där förberedda veckomiddagar är grundbulten i konceptet. Och responsen har inte låtit vänta på sig. Veckans matlåda från KitchenWiz har blivit ett beroendeframkallande inslag hos alltfler tidspressade familjer. Idag levererar KitchenWiz drygt 1 000 förberedda rätter med råvaror från lokala entreprenörer till hushåll från Onsala i söder till Torslanda i norr och Lerum i öster. I matlådan visar färgkodade etiketter hur rätterna komponeras på max 15 minuter, en rätt för var och en av veckans tre stressigaste dagar. Smidigt, enkelt och gott.

- Pärs signum som kock är nog de rena smakerna, konstaterar Helena. Han är liksom inte så krusidullig, kan man säga, skrattar hon och förklarar att "less is more" är tanken bakom alla KitchenWiz recept. Det får bara inte bli krångligt, säger hon. Hela poängen är ju att lyfta bort det momentet i matlagningen!

Pär själv vill inte gärna prata om hemligheten bakom sin mat. Han har svårt för att sätta ord på vad som händer när han står där vid spisen. Men så här på femårsdagen kan han ändå se vad som är hans grej, vad som uppskattas hos kunderna.

- Det blir ju inte godare bara för att man slänger ner mer kryddor eller ingredienser, förklarar han. Det är ju när man använder riktigt bra råvaror som kompletterar varandra, då sker det magiska.

### **Inga mer diskhanddukar som smätter i luften**

Pär är heller inte garneringens förespråkare. Tvärtom. Han ger inte mycket för den där detaljen i matlagningen som ska bli pricken över i:et men oftast slängs på för att pynta ett hafsverk.

- Om någon saknar en persiljekvist eller snyggt skuren apelsinskiva där uppe på så får han väl sätta dit den då, konstaterar han. Jag lägger min själ i det som finns under istället. Och jag vill gärna hitta de där lite udda smakkombinationerna som får rätten att sticka ut, ta fart på tungan.

Pär njuter av den harmoni som uppstår när han i lugn och ro kan förbereda veckans meny och prova fram nya idéer som har fått ligga och gro i huvudet. Och då gör det inget att det ofta är fler än tre gånger så många portioner som ska ut än till de största festarrangemangen under åren på Råda.

- Att uteslutande få ägna sig åt förberedelsen är en sådan grym belöning efter mina 25 år i den här branschen, förklarar Pär. Inga skållheta diskhanddukar som smätter i luften från hetlevrade kökschefer, inga gäster som väller in hela tiden. Ingen stress.
- Det är ett perfekt upplägg för mig. Jag kan fokusera på vetskapen om att folk får i sig ordentlig mat. Det är en otroligt skön känsla, avslutar Pär.

Och Helenas belöning? Alla glada och nöjda kunder som hör av sig och berättar hur de har upptäckt både nya smaklökar och ett nytt intresse för matlagning.

- När 75 % av maten är förberedd återstår ju bara det roliga – att blanda ihop allt, servera och sen ta äran för det. Sådant ger mersmak, säger hon.

### **En maträddare till både vardag och fest**

Envishet, stolthet, proffsighet, omsorg bakom varje detalj, ett obevekligt kvalitetstänk, kompletterande talanger och en oerhört stor portion matglädje, kärlek och trygghet i varandra. Pärs och Helena Hambergers recept för den här sortens liv tillsammans blir en lång lista.

- Nu vill vi växa, fastslår Helena. Men vi är ju kvalitets- och kontrollfreaks, så hantverket får vi inte tappa.

Hon erkänner att det är svårt att säga på vilken nivå de vill hamna, var gränsen går för hur långt de vill nå med sitt skötebarn. Men att bli dubbelt så stora som företaget är i dagsläget, det känns helt rimligt tycker hon.

- Vi vill ju bli den där maträddaren till både vardag och fest för så många som möjligt, säger Helena. Antingen det är tisdagskväll, studentmiddag eller en långhelg i fjällen där man vill göra allt annat än att laga mat. Mat handlar så mycket om trygghet. När man kan lita på att det smakar gott på riktigt mår alla bra. Och det är ju vad allt vi gör går ut på.

Men nu ska det inhandlas bubbel. Ett dubbelt jubileum går inte helt obemärkt förbi i familjen Hamberger, det lovar Helena med sitt energiska skratt. Och hennes Pär nickar eftertänksamt från köket.