

Restaurang Kojbyn i Rätan blomstrar



RÄTAN (JT) -Vi måste tänka om i dessa tider, säger restaurangägaren och kocken Johan Andersson på Kojbyn.

Han visar mig förra säsongens meny och snålvattnet rinner till, men så gott tänker jag.

- Vi ska nog ändra lite på den, men i stort är den ju rätt bra, säger Johan och ler.

Till midsommar är det ett år sedan matentreprenören Johan Andersson slog upp portarna i Kojbyn, några kilometer norr om Rätan i sydligaste Jämtland.

- Där ute, i det vi kallar ateljén, hade jag tänkt ordna konserter i sommar, säger Johan och pekar genom fönstret, men det blir det inget av med tyvärr.

Det gäller att hela tiden komma fram med nya idéer i dessa tider.

- I påskas körde vi en tre-rätters hämtmeny. Vilket genomslag med bara några annonser på sociala medier nådde vi nästan taket för vad vi skulle klara av att leverera, på bara någon dag, det var lite galet att med så få i personalen laga så mycket mat, minns Johan.

Nu laddar han om inför mors- dag och en efterlängtd säsongs- premiär till midsommar.

- Till morsdag tänker jag mig att vi kör lite som i påskas men med andra rätter, nämner han.

Till mors- och farsdag brukar Johan hitta på en extra överraskning till alla mammor och pappor.

- Det är hemligt vad det blir i år, men det brukar vara uppskattat, säger den matglade göteborgaren med en lurigt leende.

Han lyfter fram en stor rostfri bunke och fyller den med renfärs och fläskfärs.

- Idag ska jag preppa renburgare, det går åt 20 kilo färs för att göra 130 burgare, förklarar han. Bredvid på bänken står en sprillans ny pastamaskin som han stolt visar upp.

- Det gick inget vidare när jag testade den härom sistens men får jag bara träna så ska det gå fint, tänker han högt.

När det kommer till maten så föredrar Johan redig husmanskost med finess.

- Jag har väldigt svårt för nippertippemat, slår han fast och förklarar, allt på tallriken måste ha ett syfte, ingen blir mätt av en dillkvist.

Johan berättar att när han öppnade på midsommardagen i fjol så var det en rejäl kö från elva till tjugotvå på kvällen.

-Jag hade en idé om att vi inte skulle ha några bordsbokningar, men gästerna blev redigt irriterade när de åkt över tio mil och måste vänta eller vända, det var bara att ge med sig, minns han.

Under förra sommaren serverade Johan med personal i genomsnitt 200 matgäster varje dag. Hur kommer det att gå i sommar undrar jag lite försiktigt?

- Jag räknar med att det kan bli lite färre gäster, men vi är förberedda om det kommer fler än jag tänker nu. Vi komprimerar med öppet från 15 till 22, avrundar Johan Andersson och fortsätter att bearbeta renburgarfärsen..

- JOHANNES ADOLFSSON Jämtlands Tidning 20-05-20