

REPORTAGE
MAT & MODE

Moderiktig mat på frammarsch

Det blir allt vanligare att stärka sitt varumärke med hjälp av mat. Danska modehuset Ganni har tagit det steget längre och anställt en egen kock. Uppdraget för Eva Hurtigkarl är att laga mat som man bara måste fotografera. ♦➔



Eva Hurtigkarl försöker laga mat där färgerna passar bra ihop och skulle aldrig servera en tomatsallad bredvid en rödbetssallad.



Eva tycker om att laga mat som påminner människor om deras barndom. "Det finns en styrka i det", säger hon.

"Det är ovanligt för en kock att jobba måndag till fredag och få helgen ledigt för att umgås med vänner och familj. Det är något jag verkligen värdesätter."

Det är onsdag morgon på modemärket Gannis huvudkontor i centrala Köpenhamn. Innanför den luftiga receptionen finns mötesrum bakom ljusblå glasväggar och färgglada bord och bänkar utspridda i en matsal.

– Det ser lite ut som en förskola, konstaterar kocken Eva Hurtigkarl när hon visar oss runt.

Intill det färgstarka möblemanget finns ett kök som även det för tankarna till en skolbespising i all sin enkelhet. Från högtalarna strömmar en spellista bestående av nostalgiska hits, åtminstone för millenniegenerationen, som Ashlee Simpsons "Pieces of Me" och Lily Allens "Smile".

– Vi påbörjade den här listan för ett par år sedan och lägger till nytt hela tiden, det är bara kvinnliga artister. Vi lyssnade faktiskt precis på en svensk rappare, Silvana Imam, säger Eva Hurtigkarl.

Hon och kollegan Mia Everson förbereder dagens lunch för de strax över hundra anställda: Pasta primavera, bönssallad med zucchini och tomat, en grön-sallad med rädisor och gräslök och en nybakad, saftig focaccia.

VACKER, MODERIKTIG MAT är ett koncept som vuxit under senare år, på sociala medier, där matinnehållet exploderade under pandemin, men också med pionjärer

som egyptiska konstnären Laila Gohar, som använder mat som sitt medium, och danska kocken Frederik Bille Brahe. De har båda skapat matkreationer för flera olika märken, däribland Hermès och Marimekko. Enligt Vogue Business har både skönhets- och modemärken börjat förstå värdet i att använda just mat på evenemang och i kampanjer för att stärka sitt varumärke.

– Laila Gohar har verkligen gjort saker som jag tycker har blivit nästan ikoniska. Och så ser man det i Vogue och jag tror att många tänker "vi vill ha något sådant". En *showstopper*, säger Eva Hurtigkarl.

Mia Everson håller med.

– Det är coolt för det har öppnat upp en ny gren eller en ny typ av profession inom mat, säger hon.

Och de moderiktiga matkreatörerna blir allt fler. På svenska sidan har Marion Ringborg, som tidigare drev restaurangen Garba i Stockholm, gjort sig ett namn när hon lagat mat för H&M Studio och Swedish Fashion Council. I Köpenhamn har Ganni tagit det steget längre genom att för lite mer än två år sedan anställa en helt egen kock. Sedan dess har Eva Hurtigkarl skapat matkreationer till flertalet modeveckor, butiksöppningar och pressmöten parallellt med att servera Gannis anställda lunch varje måndag till fredag.

– En vän till mig jobbade här och hade tröttnat på cateringmaten de tog in. Han frågade om inte jag kunde

komma in och laga något, efter det började vi leka med idén om att jag skulle jobba på Ganni. Så de har byggt det här köket för mig.

HON OCH MIA EVERSON rör sig med lätthet runt varandra, det liknar en väl inövad koreografi. Eva tog sin kock-examen 2020 och jobbade då på ett hotell på Møn. Innan dess hade hon hunnit praktisera inom både fine dining och för tidigare nämnda Frederik Bille Brahe. Men det är först på Ganni hon hittat helt rätt.

– Det här jobbet kommer med mycket frihet och folk är väldigt tacksamma, man får mycket direkt feedback. Men det är klart, det är också tiderna – det är ovanligt för en kock att jobba måndag till fredag och få helgen ledigt för att umgås med vänner och familj. Det är något jag verkligen värdesätter.

Enligt Eva smakar Ganni fräscht och krispigt. Hon använder gärna grönt, rosa, gult och rött i sin matlagning.

– Det är glad mat, definitivt. Jag försöker att laga mat där färgerna går bra ihop, jag skulle aldrig servera en tomatsallad bredvid en rödbetssallad till exempel. Men det brukar gå bra om man följer säsongernas råvaror.

Både luncherna och evenemangsmaten som Eva Hurtigkarl lagar speglar Gannis lekfulla och nästan kitschiga stil, men hon tänker särskilt på det när det vankas modeveckor eller pressfrukostar. Den senaste midda-

gen hon skapade, under modeveckan i februari, bestod bland annat av inbakad fisk, blomformad brioche och en rosa sallad av raddichio, även kallad rosensallat.

– Jag fick en brief som beskrev att middagen skulle vara av det finare slaget, med vita dukar och många servitörer – klassisk lyx. Så jag tittade på traditionella franska rätter och restauranger för inspiration, säger hon och fortsätter:

– Det var en speciell middag för det var många som skulle serveras, 130 personer. Och det fanns inget kök i lokalen. Så vi fick laga allt här och bära dit, det var så vi landade i den inbakade fisken. Den gick att förbereda i förväg och höll sig varm.

Maten hon serverar under modeveckorna ska godkännas av Gannis ledningsgrupp innan den når gästerna. Ibland får hon nej på sina idéer. Senast på en smörgåstårta, den ansågs för märklig för märkets internationella gäster. Maten både observeras och fotas på ett sätt som en vanlig kock sällan upplever.

– Man vill ge folk något lite galet, något som gör att de bara *måste* ta en bild. Det är mycket press, jag kan absolut få prestationsångest inför stora events. Men det är roligt att se efteråt hur mycket engagemang maten har skapat, det är vanligtvis rätt imponerande, medger hon.

Processen från start till slut är flera veckor lång. Inför ett evenemang får Eva information om när, var och

Mia Everson är konditor i grunden och kontaktade Eva Hurtigkarl när hon via sina sociala medier eftersökte en kollega.



Varje måndag till fredag lagar Eva Hurtigkarl och Mia Everson lunch till Gannis strax över hundra anställda.

ungefär hur många personer som ska äta. Tillsammans med ledningsgruppen bestämmer hon om de ska servera förrätt, huvudrätt och dessert och om maten ska delas vid bordet eller läggas upp på individuella tallrikar.

– Ibland får jag referenser, bilder, som jag kan titta på för inspiration och ibland går jag igenom kollektionen och ser om jag kan hitta inspiration i mönstren, färgerna eller materialen. Sedan tittar jag på vilka grönsaker som är i säsong och börjar tänka på rätter utifrån det.

Efter det delar hon idéerna med marknadsföringsteamet och smakar sig fram i flera omgångar.

”Det är mycket press, jag kan absolut få prestationsångest inför stora events. Men det är roligt att se efteråt hur mycket engagemang maten har skapat.”

– Det är antingen för att vi vill veta hur saker kommer smaka tillsammans eller hur de kommer se ut och hålla ihop under en middag.

Under modeveckan 2022 serverade Eva till exempel en helt rosa middag, komplett med grapefrukt, råkor och en glittrig tårta. Inspirationen kom från kollektionen.

– Det var mycket rosa och vinrött och jag tänkte att det skulle vara kul att hålla maten inom den ramen. Det var också säsong för radicchio, grapefrukt, rödbetor och stenbitsrom. Det var paljetterna i kollektionen som inspirerade glittertårtan.

Hur smakar rosa?

– För mig smakar det sött och fräscht, med en balanserad syra.

ATT EVA HURTIGKARL tänker på mat nästan hela tiden är en underdrift. Hennes bästa idéer kommer, irriterande nog, ofta när hon ska sova eller när hon precis har vaknat. Inspirationen hittar hon på restauranger, men ➡

EN TIDLÖS IKON
DET KLASSISKA ROSÉVINET FRÅN CÔTES DE PROVENCE

MINUTY

WARD WINES

VINER MED KVALITET. URSPRUNG & PERSONLIGHET

M DE MINUTY ROSÉ. NR 2590. 169KR. 750ML. 13% VOL.

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Sex moderiktiga matkreatörer

Frederik Bille Brahe: Ton-givande kock som driver flera populära restauranger och kaféer, däribland Atelier September och Apollo Bar i Köpenhamn. Har skapat middagar under flertalet modeveckor, bland annat för Marimekko och sin systers exklusiva smyckesmarke Sophie Bille Brahe. Även känd för att ha "uppfunnit" avokado-mackan.

Laila Gohar: Hon kallar sig konstnär, inte kock, med mat som uttryck, och driver matstudion Gohar World. Hennes verk har visats på museer och gallerier. Har även skapat matkreationer för modehusens toppskift, däribland Prada och Hermès, och är kolumnist för Financial Times.

Sophia Roe: Något av en mångsysslare inom mat, baserad i New York. Hon är flerfaldigt Emmy-nominerad för sin matserie "Counter Space", matredaktör på nystartade magasinet Family Style och vann det prestigefyllda matpriset James Beard i kategorin Framstående röst 2022. Har skapat matkreationer för Nanushka och Estée Lauder.

Zélikha Dinga: Kocken och matkonstnären bakom den parisiska matstudion Caro Diario. Hon jobbar mycket i rena, mjuka och dova färgskalor, till exempel helt vita tårter. De starkare färgerna återfinns ofta i små detaljer. Har skapat matkreationer för bland andra Nike och Alexander McQueen.

Marion Ringborg: Svensk kock som tidigare drev den populära restaurangen Garba tillsammans med Linn Söderström i Stockholm. I dag driver hon den egna matstudion Studio Marion och delar ofta enkla recept på sina sociala medier. Hon har skapat matkreationer för bland andra Other stories och Gant.

Jen Monroe: Kock och konstnär bakom matstudion Bad Taste och skapar absolut mat, men hennes tårter och andra sötsaker (jello shots till exempel) är nästan ännu mer utmärkande. Har skapat kreatio-ner för bland andra Marc Jacobs och Timberland.



Numera består nästan hela Evas garderob av kläder från Ganni – inte konstigt, då de inför varje evenemang får välja ut en outfit att både jobba i och behålla efteråt.

”Jag ser inte mig själv som en konstnär, jag gillar att vara kreativ men mat är mat. Den upplevelsen är inte bara visuell, det handlar om konsistens och smak och doft.”

också i filmer och böcker. Även om hon ibland kan inspireras av mat hon ser på sociala medier, försöker hon undvika trender i den mån hon kan.

– Jag försöker att inte göra sådant som alla andra gör, det är svårt när man exponeras för Instagram hela tiden. Jag tröttnar också på saker som trender för mycket.

Hon tar smör – brynt, vispat, format till figurer – som ständigt återkommer i den matintresserades flöden, som ett exempel.

– Jag är ledsen, men det räcker nu. Det är för mycket smör överallt. Det har sparat ur, säger Eva Hurtigkarl.

För hennes och Mia Eversons senaste *showstopper*, en sådan skapelse som människor inte kan låta bli att fotografera, kom inspirationen från svenskt håll. Den 30 lager höga chokladtårten med isfacklor på toppen serverades under modeveckan i februari.

– Jag läste en bok, "Bröd och mjölk" av Karolina Ramqvist, och hon skriver om en Schwarzwaldtårta i den som inspirerade mig. Jag njöt verkligen av den boken, man hör sällan någon prata om mat som ett sätt att visa kärlek på. Det är väldigt speciellt, för det är ju vad allt det här handlar om egentligen.

– Och att se att det man skapat genererar något slags glädje, antar jag. Det är nog poängen med allt, fyller Mia Everson i.

VISST TÄNKER EVA HURTIGKARL mycket på hur maten som hon serverar ser ut, men det viktigaste är ändå att den smakar gott och äts med glädje. Även om hon är glad att mat blir allt viktigare för olika varumärken är hon ibland rädd att det är av fel anledningar.

– Det är trendigt nu och det känns som att vissa kreatörer fokuserar för mycket på bara hur det ser ut. Jag ser inte mig själv som en konstnär, jag gillar att vara kreativ men mat är mat. Den upplevelsen är inte bara visuell, det handlar om konsistens och smak och doft, säger hon och fortsätter:

– Jag tycker att man ska respektera hantverket, man kan inte bara ta något och skära upp det snyggt och servera som moderiktig mat.



HILMA LUNDWALL är frilansjournalist med bas i Göteborg. Hon skulle helst fortsätta äta Evas färgglada luncher varje dag, men nöjer sig med den hon serverades under intervjun.



JOSEFINE STENERSEN är frilansfotograf i Stockholm och känner sig efter besöket på Ganni inspirerad till att inkorporera mer förskoleestetik i livet.

