

FIRST CLASS

M A G A Z I N E

DRÖM DIG BORT

LONDON, PARIS OCH MILANO - VI GUIDAR DIG RÄTT!

DET BRUNA GULDET

CHOKLAD FÖR KUNGLIGHETER

SEMESTRA SOM ONASSIS

CHARTRA EN EGEN LUSTYACHT

EKLUND STOCKHOLM NEW YORK
www.esny.se

MED KÄNSLA FÖR DETALJER

Eklund Stockholm New Yorks mäklare lämnar ingenting åt slumpen. De är handplockade för sitt engagemang, sin kunskap och drivkraft. De jobbar för dig även när du äter frukost, semesterar och sover. Och de har alltid den energi som krävs för att hitta den precis rätta köparen till din bostad – oavsett om den personen befinner sig i din stad, i Sverige eller utomlands.

Välkommen att besöka oss på Humlegårdsgatan 10.

EKLUND STOCKHOLM NEW YORK

Tel: 08-410 959 80 | Östermalm | Södermalm | Helsingborg | New York | London

www.esny.se

Läsarresa till Södra Afrika

26 dec: Avresa från Sverige

27 dec: Ankomst Victoria Falls

I Victoria Falls, bor vi på anrika Victoria Falls Hotel. På kvällen åker vi ut i bushen till en s.k. boma, en traditionell lägereld. Er första kväll i Zimbabwe tillbringar ni under den afrikanska stjärnhimlen. En oförglömlig kväll med mat, traditionell dans och underhållning.

28 dec: Victoria Falls

Ni startar morgonen med en utflykt till fallen för en guidad rundvandring, en mäktig up-

plevelse att komma så nära de dånande fallen! Efteråt fortsätter ni ut till Mausuwe för en speciell upplevelse, en så kallad Lion Walk. När ni kommer fram promenerar ni ut till platsen där lejonerna håller till, här kommer ni att besöka två till tre lejonungar som alla är i åldern 4 - 18 månader. Ni får möjligheten att interagera med de här fantastiska djuren. Lejonerna är inte kopplade utan går helt fritt inne på området. Inför middagen samlas ni i The Livingstone Room som är hotellets "fine dining" restaurang och äter en 6-rätters middag.

29 dec: Victoria Falls – Chobe NP

Idag reser ni till Kasane och bor i lyxiga tält på Elephant Valley Lodge mitt inne i parken. Redan i eftermiddag är det dags för den första safarin. Ni spanar efter allt som rör sig, men naturligtvis är det "The Big 5" som ni letar mest efter. När ni är tillbaka finns det tid för att

göra er iordning innan det är dags för middag.

30 - 31 dec: Safari

Tidig morgon beger ni er ut på Chobe floden för några timmars safari. Det här är den bästa tiden för safari, djuren har precis vaknat och kommer förhoppningsvis ner till strandkanten för att dricka lite vatten. Längs med flodbanken ser ni krokodiler och flodhästar spanandes i vassen. Elefanter och bufflar är också en vanlig syn längs med floden. Efteråt återvänder ni till lodgen för frukost. På eftermiddagen är det återigen dags för safari. Det är nu som djuren åter börjar röra på sig efter att ha tagit det lugnt under dagens varmaste timmar. Efteråt vänder ni tillbaka mot lodgen och har sedan lite tid att göra er i ordning. På nyårsafton blir det naturligtvis en lite extra festlig middag!

1 jan: Chobe – Kapstaden

Direkt efter frukost reser ni till Kapstaden. Efter incheckning på ert hotell i Kapstaden äter ni sedan en gemensam middag på hotellets restaurang, Sinatras.

2 jan: Kapstaden

Ni samlas för en gemensam lunch på hotellet innan ni beger er ut på en stadsrundtur. Ni åker direkt till Table Mountain, det 1000 meter höga berget som dominerar Kapstadens vy.

Ni åker den vackra sträckan längs med kusten via Clifton och Sea Point. Rundturen fortsätter sedan med sevärdheter som Houses of Parliament, City Hall och Castle of Good Hope & Slave Lodge. Till sist bär det av mot Waterfront. Ikväll samlas ni för en gemensam middag på en riktigt färgsprakande afrikansk restaurang, GOLD Restaurant. Innan middagen börjar testar ni på att spela trummor i en "drumming circle". En rolig start på kvällen för att komma in i de rätta afrikanska rytterna. Ni äter sedan 14 - 18 rätter med varierad smak och tillagning.

3 jan: Godahoppsudden

I Hout Bay stannar ni till för en utflykt till Seal Island, en ö i havet fylld med sälar. Ni fortsätter sedan till Godahoppsudden. Här kan man se valar och delfiner. Sista biten kör ni slalom mellan babianerna som kantar vägen på jakt efter mat från turisterna. På Cape Point stupar klipporna 300 meter rakt ner, dramatiskt och vackert! Ni äter sen lunch på en mysig restaurang i Simons Town som heter Seaforth som ligger nere vid stranden. Ni stannar till vid Boulders Beach och får se några av de hundratals pingviner som har detta som sin häckningsplats. På kvällen beger ni er gemensamt till det trendiga och fashionabla området Camps Bay, nere vid havet. Runt denna halvmånefor-

made strand ligger många av Kapstadens fina restauranger och ni börjar med en sundowner, en svalkande drink i solnedgången, varpå ni äter en 3-rätters middag på Paranga Restaurant.

4 jan: Kapstaden

Ni har dagen ledig för att upptäcka staden på egen hand. Ni samlas på kvällen för att gemensamt ta er till restaurangen Five Flies för en kulinarisk upplevelse utöver det vanliga.

5 jan: Kapstaden - Stellenbosch

Idag väntar en tur genom kåkstäderna på väg ut till Stellenbosch. Ni besöker bland annat ett barnhem och ett soppkök som ger barn mat när de går i skolan så att de åtminstone får ett varmt mål mat om dagen. En unik tur som inte alla turister får vara med om. Ni fortsätter till Stellenbosch centrum för att bekanta er med staden och passar på att äta lunch på den mysiga restaurangen Wijnhuis innan ni gemensamt åker till ert boende där ni checkar in.

6 jan: Stellenbosch

Idag väntar det vackra lummiga landskapet för en dag full av vinupplevelser. I området ligger vingårdarna tätt och landskapet är bedårande vackert med bergen i bakgrunden som sakta sluttar ner mot Indiska Oceanen. Ni börjar

med ett besök på Morgenster Wine Farm. Här gör ni en vin- och olivoljeprovning varpå ni åker till Bilton Wines som är en mysig familjeägd vingård som specialiserar sig på att matcha sina viner med choklad. Efter vinprovningen på Bilton gör ni ett besök på Vergel-egen Estate för att äta en härlig picknicklunch ute i den vackra skogen. På kvällen samlas ni för att gemensamt åka till Umami, här äter ni en 5-rätters avsmakningsmeny med speciellt utvalda viner för att matcha maten.

7 jan: Hemresa

Ni har förmiddagen ledig. Efter lunch samlas ni för att göra ett besök i en kåkstad, där ni får träffa lokalbefolkningen på ett intressant vis och lära er mer om deras liv. Vi stödjer många olika projekt här, t.ex ett barnsjukhus och ett dagis, och något av dessa får ni besöka.

8 jan: Hemkomst

Med många fina minnen med er hem!

Pris: fr. 37 750 kr

Boka din resa hos Sydafrikaresor
042 21 90 50 - info@sydafrikaresor.se
www.sydafrikaresor.se



Nyheter i butiken

Välkommen in och bli inspirerad!



Vi gör fria hembesök och kompletta inredningsförslag

Besök vår unika butik, som är fylld med snygga möbler och inredningsdetaljer till ditt hem. Utöver Englessons egen smakfulla kollektion möbler, soffor och fåtöljer samt sköna sängar har vi de senaste nyheterna och de käraste klassikerna från välrenommerade leverantörer.

Det stora tygsortimentet gör att du kan få din alldeles egna unika möbel eller gardin. Vi gör gärna ett besök hemma hos dig. På så sätt kan vi ge passande förslag på möblering, tygval, tapet- och färgsättning. Ring eller besök oss, så bokar vi en tid. Välkommen!



Englesson & Company
MÖBELBUTIKEN

Englesson & Company, Danderydsvägen 69, Djursholm
www.englessoncompany.se

Tel. 08-755 56 60, Öppet: Mån – fre 11–18, Lör 11–16
mobelbutiken@englesson.com



S V E N S K F O R M G I V N I N G

för

G E N E R A T I O N E R

Grunden för Fri Form är Elsa Stackelbergs enkla och stilrena design från början av 1960-talet. Kontinuiteten i formgivning och färger är ett av kännetecknen för denna klassiska möbelserie, som alltid är aktuell och alltid går att komplettera.



Våra exklusiva terassmöbler i furu, teak och aluminium, finns som fätölj, stol, 2- och 3-sitssoffa, bänk, pall, bord, tillsatsskiva, liggvagn, hammock, brickbord, rullbord, serveringsvagn, dynbox, blomlåda och parasoll.



www.friform.se

//FCM LEDARE



VÅRKÄNSLOR!

SKRIVANDE STUND håller knapparna på och brister för fullt. Ljuset är tillbaka och värmen är sakteliga på ingång. Kort sagt: våren är äntligen här! På First Class Magazine går vi från klarhet till klarhet och detta beror mycket på alla fantastiska medarbetare som inspirerar oss till att skapa den fantastiska tidning som du nu håller i din hand. Utan de glada tillropen och fantastiska tipsen skulle vi inte kunna hållen en sådan bredd som vi så snabbt blivit uppmärksammade för. Efter fyra nummer av First Class Magazine, alla med spektakulära omslag, har vi hittat formen och arbetar hårt för att fortsätta presentera de allra bästa reseupplevelserna.

Eftersom sommaren står för dörren vill vi tipsa om resmål som ligger lite närmare Sverige än de vi vanligtvis brukar skriva om. Visst vill man hålla sig hemma i Europa när solen gassar och humlorna surrar? På sidan 60 kan ni läsa om det fantastiska Trøndelag i Norge som har många lockelser. När du ändå hälsar på hos vår granne i väst passa på prova Oslos allra första designhotell, The Thief, som tronar stolt ute på Tjuvholmen, låt dig bli inspirerad på sidan 68. Är du golfintresserad bör du snabbt bläddra dig fram till sidan 84 där vi presenterar tre av Sveriges mest exklusiva golfresorts. Inte nog med att själva banorna är i världsklass, login och maten går inte heller av för hackor. Unna dig! Föredrar du dock en vecka på havet och själv inte har en båt beskriver vi på sidan 23 hur du bär dig åt för att semestra som Onassis. World of Envy är yachtmäklaren som ordnar en spektakulär vistelse till havs. Det blir garanterat ett minne för livet!

Vi fortsätter med vår så populära hotell och restaurangguide. Denna gång tar vi dig till Paris, London och Milano. Ett hett tips är att ta med sig guiden på resan, ta en titt på sidan 41. Att resa med eftertanke är ju First Class Magazines ledord och i detta numret låter vi lejonen vara ifred en stund. Istället berättar vi om det relativt

nystartade Stordalen Foundation som brinner för en bättre värld. Det som gör dem unika är att de strävar efter att föra samman näringslivet och politikerna i klimatdebatten. Vi önskar dem all lycka! Läs och fascineras på sidan 72.

Sidan 106 bjuder på en frestande historia om choklad i alla dess former. Vår eminente redaktör Samira Wingård-Waenerlund har skrivit en sällsynt trevlig artikel som får det att vattnas i munnen. Visst du till exempel att vin och choklad kan samsas i en himmelsk förening?

Dessutom är senaste numret av First Class Magazine som vanligt späckat med trevliga hotellupplevelser, spännande restaurangkoncept, vackra fotografier och naturligtvis ett nytt inbjudande spa.

Sist men inte minst har vi nu tagit steget in i den virtuella världen. I samband med att detta nummer har landat i din brevlåda lanseras First Class Magazine på nätet. Där kan du hitta varje utgåva i sin helhet och vi kommer även att publicera icke tidigare utgivet material. Välkommen in till firstclassmagazine.se och tävla om fina priser!

Väl bekomme!

E. Juhlin-Dannfelt
Eva Juhlin-Dannfelt, Chefredaktör

//FCM REDAKTION

ANSVARIG UTGIVARE

Susanne Nilsson

susanne@firstclassmagazine.se

CHEFREDAKTÖR

Eva Juhlin-Dannfelt

eva@firstclassmagazine.se

REDAKTÖRER

Pelle Almgren

pelle@firstclassmagazine.se

Samira Wingårdh-Waenerlund

samira@firstclassmagazine.se

ART DIRECTOR

Mathias Blom

mathias@firstclassmagazine.se

FÖRSÄLJNINGSCHEF

Susanne Nilsson

susanne@firstclassmagazine.se

SKRIBENTER I DETTA NUMMER

Ylva Engholm

Celia Ingesson

Ingela Rossing

Stefan Nilsson

Sofia Sörenson

Helen Magnuson

UTGIVARE

Best Life Production

Box 16 208

103 24 Stockholm

Tel: 08-65 66 200

ISSN 2001-4384

www.firstclassmagazine.se

info@firstclassmagazine.se

OMSLAG: SHUTTERSTOCK

INNEHÅLL

- 12 FIRST CLASS MAGAZINE GILLAR
- 23 SEMESTRA SOM ONASSIS
- 37 PANERAI CLASSIC YACHTS CHALLENGE
- 41 STORSTADSGUIDEN: LONDON, PARIS & MILANO
- 54 TÄVLA MED TEMPUR
- 56 IL SALONE DI MOBILE
- 60 HÄRLIG ÄR NORDEN
- 68 THE THIEF
- 72 DEN LJUSNANDE FRAMTIDEN VÅR
- 84 VÄNTAN ÄR ÖVER - GOLF
- 93 GRAND HOTEL PLAN TRE
- 98 FOTOGRAF MAGNUS SKOGLÖF
- 106 CHOKLAD - DET BRUNA GULDET
- 116 INNOVATION & PRESTATION
- 120 TID FÖR EN TIME-OUT



SE MAGNUS SKOGLÖFS FOTOGRAFIER PÅ SID 98



KRISTALLKLART

PATRICIA URQUIOLA ÄR EN VIDA KÄND SPANSK FORMGIVARE som nu har skapat en serie kristallglas och vaser för det anrika franska företaget Baccarat. Kollektionen som heter Variations är en harmonisk förening mellan ett sofistikerat objekt och en skulptur. Tack vare Baccarats unika sätt att producera kristall har man kunnat skapa denna exklusiva serie. Med Variations blir vardagliga företeelser en konstform. Glasen finns att köpa på NK Inredning, från 1 290 kronor.

För mer information: www.nk.se / www.baccarat.fr

I sommar får vi nya vingar



Från mitten av juli flyger vi fabriksnya Boeing 777 på sträckan Arlanda–Bangkok och lyfter vår legendariska service till ett helt nytt plan. Sawasdee!

Bangkok i Premium class från **10.805:-** inkl skatt
mot ett tillägg på 9.085:- inkl skatt reser du i Business class

För mer priser bortom Bangkok vänligen kontakta din lokala resebyrå, Sawasdee!

 **THAI**
Smooth as silk

A STAR ALLIANCE MEMBER

BIRDIE, BLING-BLING

DIAMANTER ÄR JU SOM BEKANT EN FLICKAS BÄSTA VÄN, och smycken är något kvinnor aldrig kan ha för många av. Helst ska man ha olika kollektioner för att passa till olika tillfällen. Denna brosch är definitivt inget man använder till vardags. Det som gör den så unik är att samtliga stenar är diamanter, totalt 55.10 karat, och den ljusblå päronformade stenen i mitten kan skryta med hisnande 20.02 karat. Dessutom går mittendiamanten att ta loss för att kunna bäras i ensamt majestät. Broschen i form av en påfågel är ett utsökt hantverk utfört av det anrika juvelföretaget Graff Diamonds. Med sina imponerande 10 centimeter kan broschen bli din för \$100 miljoner.

För mer information: www.graffdiamonds.com



Upplev mer med Eurocard Platinum.

Med Eurocard Platinum får du en rad unika förmåner: Bland annat Concierge Service, tillgång till lounges världen över och riktigt bra försäkringar.

Läs mer och ansök på eurocard.se/firstclass



EN RARITET I BARSKÅPET

MELLAN LOCH LOMOND OCH RIVER CLYDE I SKOTTLAND låg en gång ett av Lowlands nordligaste destillerier, Littlemill Distillery, med anor från 1750. 1994 stängdes Littlemill ner och 2004 brann dess huvudbyggnader ner till grunden. Idag är destilleriet jämnat med marken och endast några få exklusiva droppar finns kvar av whiskyn Part Nan Angelen Littlemill Single Malt 1992. Den beskrivs som en whisky av "Natural colour and no chill filtered"-kvalitet, med en elegant söt doft av vanilj, smörkola och en intressant lätt ton av exotisk frukt. De gyllene dropparna har buteljerats i en numrerad kvantitet om endast 1 073 flaskor. Lansering på Systembolaget i maj, 995 kronor.

För mer information: www.philipsonsoderberg.se



Kungliga dagar

KUNGLIGA DAGAR

Exklusiv vistelse med helpension,
spabehandling, champagne & praliner
och Loka badrock.

4995 kr/person



LOKA BRUNN

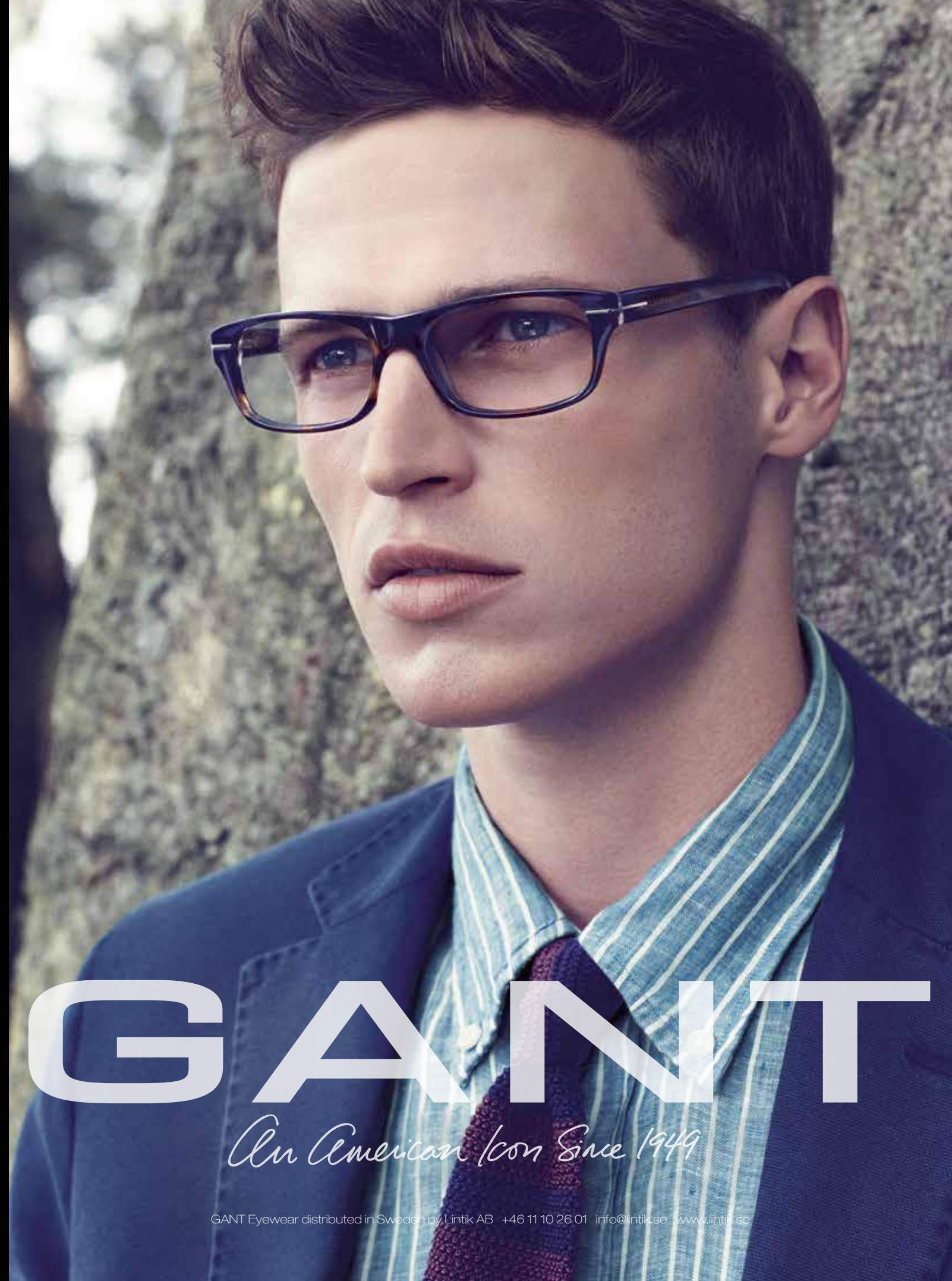
Loka Brunn 712 94 Grythyttan • Tel 0591-631 00 • info@lokabrunn.se • www.lokabrunn.se



VÄRLDENS DYRASTE GULDCYKEL

AURUMANIA ÄR ETT SKANDINAVISKT DESIGNFÖRETAG som har gjort något så halsstarrigt som att formge en Cykel Deluxe. Cykel heter rätt och slätt "Gold Bike Crystal Edition" och är ett under av ingenjörskonst. Varenda centimeter är handgjord och sedan pläterad i ett glimmande lager 24-karats guld. Dessutom har man för att förhöja den tjugiga looken ytterligare ett snäpp dekorerat med över 600 Swarovski-kristaller. Naturligtvis tillhör denna juvel en mycket exklusiv Limited Edition om 10 cyklar. Aurumania har en utmärkt web shop så det är först till kvarn som gäller, priset ligger på blygsamma €80 000.

För mer information: www.aurumania.com



GANT

An American Icon Since 1949

GANT Eyewear distributed in Sweden by Lintik AB +46 11 10 26 01 info@lintik.se www.lintik.se

VI LANSERAR FIRSTCLASS MAGAZINE.SE

Detta är First Class Magazines fjärde nummer. Responsen har varit så fantastisk att vi nu tar steget ut på webben!

VÅR AMBITION är förstklassig och möjligheterna oändliga. På sajten kommer vi publicera längre och fördjupande reportage. Bland annat återfinns här material som av utrymmesskäl inte får plats i magasinet - redan nu kan du bland annat ta del av fler av Micael Bindefelds privata semesterbilder från det uppskattade reportaget i förra numret.

Ta del av First Class Magazine oavsett var du befinner dig. Redan nu ligger alla tidigare nummer publicerade på webben och dessutom en hel del tidigare inte publicerat material.

Vi öppnar också First Class Privilege. Du blir enkelt medlem i klubben genom att registrera dig på firstclassmagazine.se och får således tillgång till allt vårt material. Gå med i dag och tävla om att vinna en underbar TEMPUR säng, ett par fantastiska solglasögon från Oscar Magnuson eller ett magiskt hudvårdsset från Transderma. Alla tävlingar är noga utvalda för dig!

Välkommen till vår värld!

First Class Magazine och firstclassmagazine.se



*Klassisk känsla,
modernt snitt*



L'etui

SEDAN 1987

BIRGER JARLSGATAN 7 STOCKHOLM 08-611 05 77 WWW.LETUI.SE

Med en hållbar attityd.

SEMESTRA SOM ONASSIS

Det finns ett antal sätt att fördriva sin semester på, och är man lite stadd vidd kassa är det inte helt ovanligt att man väljer udda resmål eller helt enkelt en annorlunda upplevelse. För den som verkligen vill sticka ut från mängden vill vi på First Class Magazine tipsa om möjligheten att chartra en alldeles egen lustyacht i en vecka. Text: Eva Juhlin-Dannfelt Foto: World of Envy





FÖRESTÄLL DIG följande scenario: Du vaknar till vågornas skvalp och sträcker lustfyllt på dig. Solen filtreras genom den skira gardinen och i precis rätt ögonblick uppenbarar sig butlern med din färskpressade apelsinjuice för att meddela att frukosten står framdukad om tio minuter i loungen på övre däck. Du ligger kvar ett par minuter och njuter av båtens svaga gungning medan du lyssnar på de avlägsna rösterna från hamnen dit ni har anlänt under nattens lopp. Sakta kliver du upp, sträcker vällustigt på dig och kliver ut på däck utan en tråd på kroppen. En sekund senare ligger du i det ljumma havet. Det uppfriskande doppet har satt fart på alla dina sinnen och medan du tar några loja simtag funderar du över hur du ska fördriva dagen. Kanske ska du ta en tur på fastlandet, eller kanske ska du stanna kvar ombord och låta dig skämmas bort av den skicklige massören som är med under hela resans gång. Du kan inte riktigt bestämma dig men det gör inget, för du har semester och tar varje timme som den kommer. Livet kan helt enkelt inte bli bättre än så här.

HUR GÅR DET TILL?

The World of Envy är en resebyrå i Sverige som hjälper den som vill hyra en yacht under semestern. De är relativt nystartade och arrangerar även ordinära resor inklusive hotell och privata villor. Det finns ytterst få svenska båtmäklare som besitter en sådan lång erfarenhet som den ena av grundarna, Sofia Nordlinder, och hon kan verkligen utlova en semester utöver det vanliga. Till skillnad från många utländska mäklare vet hon exakt vilken standard vi svenskar är ute efter.

De flesta känner inte till att det går att hyra privata yachter men finns bara pengarna så går det alldeles utmärkt. Man ska dock ha klart för sig att smakar det så kostar det. En

veckohyra kan gå på allt mellan 200 000 och 6 miljoner kronor, beroende på båtstorlek och besättningsantal.

Sofia berättar att många välbeställda människor väljer att hyra istället för att köpa egen båt.

– Att köpa en yacht är ett svart hål, om än ett trevligt sådant, säger hon. Förutom den initiala investeringen kan man räkna med att det kostar en till två miljoner euro om året för personal, båtplats, bränsle med mycket mera för att hålla en megayacht flytande.

Därför väljer många båtägare att hyra ut sin lyxyachter när de inte själva använder dem. Båtarna är sällan personliga utan besättningen fixar till dem så att de passar klienterna, och efter avslutad charter återställs allt efter ägarens önskemål. Alla ska kunna känna sig som hemma helt enkelt.

– Många av våra kunder skulle ha råd att äga en egen båt, och förvisso finns det de som tillslut köper en men de flesta är nöjda med att hyra, berättar Sofia. Det handlar ju bara om ett par veckor per år.

Under sommarhalvåret ligger yachterna runt hela Medelhavet och inför vintern körs de över till Karibien för de som väljer att semestra då kylan har slagit till här hemma. En del återkommande klienter byter yacht från år till år men de flesta håller sig gärna till samma båt, människan är trots allt ett vanedjur.

Sofia berättar vidare att det finns olika yachter för olika tillfällen.

– Vissa klienter vill åka med familjen, några vill feta i stil med sina vänner medan andra vill segla i lugn och ro med flickvännen. Många chartrar en båt av affärsrelaterade skäl och då får de verkligen valuta för pengarna. Det finns ingen bättre representation!

Därför är det av yttersta vikt att välja en båt som är anpassad till ens önskemål. ►





BLUE VIEWS

luxury villas & apartments



CAMPS BAY • CAPE TOWN • SOUTH AFRICA



SIMPLY EXCEPTIONAL

Blue Views is ideally suited to those looking for the quality of a 5 star hotel, but requiring the comfort, convenience and privacy of a luxury, fully-equipped home in one of Cape Town's most exclusive areas.

Designed for the discerning guest, Blue Views consists of 9 owner managed houses and apartments all situated less than 100 metres from the secluded and private Bakoven beach and within easy walking distance to the famous Camps Bay beach with its trendy restaurants, shops and sidewalk cafés.

Populära områden under sommaren är förutom Frankrike även Sardinien, Korsika och Amalfikusten. Grekland har också varit på stark frammarsch de senaste åren, ekonomisk kris till trots. Däremot står Spanien inte så högt på listan eftersom man då måste betala höga spanska skatter, men Sofia bedyrar att det är fantastiskt att kryssa utanför Ibiza och Mallorca.

På vintern är Bahamas-Miami klart populärast i par med Antigua, St Barts och British Virgin Islands.

– Det bästa med den här typen av semester är att vakna i en ny hamn varje morgon, säger Sofia. Eller att äta en femstjärnig middag på väg till Korsika, det är oslagbart!

ATT TÄNKA PÅ

Det första semesterfararen ska fundera över är budgeten. Hur mycket har man tänkt spendera? Förutom hyran får man komma ihåg att lägga till 25 procent för utgifter såsom mat, dryck och bensin, samt hamnplatser som kan bli väldigt dyra under sommaren. Väljer man en segelbåt blir det naturligtvis billigare, men då kan det vara svårt

att passa tiderna eftersom man är helt beroende av väder och vind. I hyran ingår full besättning inklusive kock, och tillsammans med denne och mäklaren går klienten igenom menyn för hela seglatsen. Personalen på båten handlar all mat efter att kocken har skickat förslag på menyn.

Nästa sak att tänka på är vad man vill göra. Har man några speciella önskemål? Är det något man ska fira? Planeringen inför resan är väldigt viktig och innan avgång ska hela färdplanen vara klar.

– Man kan göra precis vad som helst och åka vart som helst, säger Sofia. Bara man lämnar en hamn och ankommer på utsatt tid till den förutbestämda hamnen i slutet av färden för att vara säker på att inte missa sin hamnplats.

Efter att ha gått igenom färdplanen till punkt och pricka kommer mäklaren med förslag på några olika båtar utefter klientens önskemål. Vill man ha en nyare båt blir det dyrare men väljer man en något äldre kan man komma undan lite billigare. Alla båtar är kvalitetscheckade och kontrollerade. ►





SEMESTRA SOM EN KUNG

Den minsta yachten som finns att hyra har tre hytter och kan ta sex personer. Besättningen har sina egna sovplatser.

– Hur stor en båt än är finns det oftast bara sex hytter. Trots att den är 80 meter lång finns det stränga regler på hur många som får övernatta, säger Sofia.

Det finns naturligtvis undantag, som till exempel Christina O som numera ägs av en nära bekant till familjen Onassis. Yachten är en gigant på 95 meter och tar så många som 36 övernattande gäster, något som är högst ovanligt.

Christina O har för övrigt en spännande historia. Från början var hon en obetydlig kanadensisk fregatt som användes under andra världskriget. 1954 köptes hon upp av den grekiske rederimagnaten Aristotle Onassis som totalrenoverade båten för \$ 4 miljoner (\$45 miljoner i dagens värde). Under åren har ett antal kända personer varit gäster ombord, bland annat träffades Kennedy och Churchill för första gången här. 1968 gifte sig Aristotle Onassis med Jacky Kennedy ombord på Christina O, och efter

hans död ärvde dottern Christina båten och hon sålde den sedan vidare. För drygt tio år sedan genomgick Christina O en jättelik renovering.

Nu kan vem som helst hyra en av världens lyxigaste yachter för den nätta summan av €455 000/vecka eller €65 000/dag. Då tillkommer förstås kostnad för bensen, mat, dryck med mera.

– Standardkunden hyr en båt för mellan två och sex miljoner/vecka men det går att chartra för 200 000 till 300 000 kronor. Då handlar det om en mindre båt, men servicen är femstjärnig och allt annat är lika bra som på de stora yachterna, menar Sofia.

Det börjar bli alltmer populärt för svenskar att hyra en yacht medan norrmännen ligger långt före och har alltid gjort så. Sofia tror att det beror på ren okunskap från vår sida, vi svenskar är vana vid att ordna resor själv över nätet medan resenärer i Norge oftast vänder sig till en resebyrå.

– Försök att boka en yacht online, skrattar Sofia. Det är helt enkelt omöjligt!

THE WORLD OF ENVY

The World of Envy är baserat i Sverige och jobbar som partners med International Yacht Collection med huvudkontor i Monaco och Florida. De har många andra kontor strategiskt utplacerade i yachtvärldens alla hörn så att kunderna alltid ska ha en lokal kontakt. För att beräkna charteryachtens storlek kan man säga att det finns 1000 charteryachter uppdelade på tio företag som vardera är managers för 100 båtar. The World of Envy är den enda svenska mäklaren som har tillgång till den här sortens båtar, och som kund kan man vända sig till dem och chartra vilken båt som helst eftersom de olika bolagen inte är låsta vid "sina" respektive yachter.

– Alla yachter är privatägda och tillhör ett samfund som heter Mediterranean Yacht Broker Association (MYBA), berättar Sofia och intygar att alla kontrakt som skrivs mellan kund, ägare och mäklare är oerhört seriösa. Varje punkt kontrolleras noggrant för att skydda alla parter. Det är en väldigt kontrollerad bransch. Trots detta finns det många oseriösa aktörer på marknaden som inte har denna minutiösa kontroll, och man ska iakttä lite extra försiktighet eftersom mycket kan hända till sjöss.

Sofias roll som mäklare är att tillgodose kundens alla önskemål. Ägaren har i sin tur en egen mäklare som hon jobbar tillsammans med för att alla ska bli nöjda.

– Ägarna skriver på ett kontrakt att de aldrig får ta kontakt med klienten så man kan i princip göra vad som helst så länge man inte bryter mot några lagar, tillägger hon.

När en kund har bestämt sig för vilken båt han vill ha skriver man ett sexsidigt övergripande kontrakt mellan ägaren och mäklaren. Detta täcker både ägaren och kunden. Kunden betalar 50 procent av beloppet när han hyr och resten en månad innan avgång. För eventuell avbokning efter genomförd betalningen bör man ha tecknat en egen försäkring som täcker kostnaden. Här kan mäklaren hjälpa till att rekommendera försäkringar och informera om hur det fungerar i Sverige. När allt är betalt börjar mäklaren planera hela resan i detalj och boka hamnar, något som måste göras omedelbart eftersom det annars kan bli fullbokat. Kort sagt: The World of Envy tillgodoser alla klientens behov och kan garantera en service som rimmar väl med den femstjärniga servicen ombord på den femstjärniga lyxyachten.

Semestern kan börja!

För mer information:

www.theworldofenvy.com

www.myba-association.com





www.lidhults.se

LIDHULTS
kök & interior

GRAND HÔTEL
NORDIC SPA & FITNESS

LÅT DITT NORDISKA TEMPERAMENT BRUSA UPP PÅ ALLVAR.

De nordiska elementen väntar på dig. Mitt i den rusande staden finns svalt vatten, ljumma källor, välgörande björk och varma stenar i en egen glänta på Blasieholmshamnen 8. Måndag till torsdag är här extra lugnt och stilla.

Badritualen det Nordiska badet De Luxe kostar 800 kr och inkluderar morgonrock, handdukar, spa-bricka med våra egna produkter, frukter och té. Ett vårvindsfriskt sinne och hy mjuk som ejderdun ingår också. Läs mer på grandhotelspa.se



GRAND HÔTEL
NORDIC SPA & FITNESS
by RAISON D'ETRE

PANERAI CLASSIC YACHTS CHALLENGE

Text: Pelle Almgren Foto: Officine Panerai



FÖR 26:E ÅRET ANORDNAR italienska klockföretaget Panerai sin klassiska regatta-tour bestående av tio deltävlingar världen över med start i Antigua och final i Cannes och den berömda "Regate Royales".

Classic Yacht Challenge lockar åskådare från hela världen, och det är lätt att förstå varför när man ser alla de graciösa och majestätiska vintage-båtarna och får insupa den mycket speciella atmosfär som råder under tävlingarna. Uppskattningsvis har närmare 450 eleganta yachter deltagit och agerat ögonföda åt åskådarna under regattans mer än 25-åriga historia.

Tävlingen är uppdelad i sex olika båtclasser: "Vintage", "Classic", "Traditional", "Modern Classics", "Spirit of Tradition" och "Tall Ships", baserade på båtarnas tillverkningsår och typ. Bland årets deltagande båtar finns förra årets vinnare Lone Fox, en 19-meters tvåmastad skuta från 1957, den fyra år yngre Stormvogel, känd från

filmen "Lugnt vatten" med en ung Nicole Kidman i huvudrollen, den 43 meter långa lyxskonaren Zaca a Te Moana, och den tvåmastade Bolero, en klassisk havsracer från 1949 som tidigare tjänat som New York Yacht Clubs flaggskepp. Vidare finns bland de deltagande båtarna Avel från 1896, som ägs av Gucci-familjen, Moonbeam IV ombord på vilken Grace Kelly och furst Rainier firade sin smekmånad, samt Manitou – även känd som "The Floating White House" – då president John F Kennedy med familj ofta semestrade ombord på henne.

En norskägd klassisk skönhet deltar också för första gången: den fantastiska tvåmastade skutan Sincerity, byggd på Baglietto-varvet i Italien 1928 och restaurerad på 80-talet då hon bland annat förädlades en elegant inredning som tidigare satt i en tågkupé från Orientexpressen. ►



DE OLIKA DELTÄVLINGARNA tar deltagarna till vitt skilda farvatten, från karibiska Antigua till Frankrike, Italien, Storbritannien, USA och Spanien – för att sedan avslutas med den berömda och kändistäta "Regatte Royale" i Cannes där alltså 2013 års slutsegrande farkost utses. Faktum är att regattan lika gärna hade kunnat vara en skönhetstävling då många av båtarna är förbluffande graciösa och vackra och fulla av minutiöst designade detaljer från för till akter. Men så är också många av skutorna ritade av legendariska designers från förr, som exempelvis amerikanen Nathanael G Herreshoffs och italienaren Vincenzo Baglietto, och inte sällan byggda efter ritningar som hittats långt efter upphovsmannens död. Båtarna har sedan byggts i enlighet med ritningarna och med endast de mest exklusiva material och träslag.

Skulle själva seglingarna av någon anledning inte locka kan man alltid titta på Panerai's eleganta klockor, som precis som tävlingsbåtarna finns i återupplivade vintage-modeller. Alla med en kombination av schweizisk precision och italiensk design, en tradition som skapades i Florens 1860 av Giovanni Panerai. Längre levererades företagets klockor endast till den italienska flottan men sedan 1993 säljs de även kommersiellt.

För att understryka den maritima kopplingen har Panerai också bekostat restaureringen av Eilean, en underbar segelbåt byggd 1936 på det legendariska Fife-varvet och upphittad på Antigua i bedrövligt skick 2006. Tre år senare kunde hon presenteras i sitt återställda nyskick inför jublande vintage-yachtentusiaster. ■



Samsonite

BY YOUR SIDE

COSMOLITE WITH CURV® TECHNOLOGY
THE LIGHTEST & STRONGEST SAMSONITE EVER

samsonite.se

FOTO: MAMA SHELTER

DRÖM DIG BORT LONDON - PARIS - MILANO

STORSTADSGUIDEN

First Class Magazine fortsätter ge er det bästa i utvalda städer. Denna gång erbjuder vi er London, Paris och Milano. Läs och njut och inte minst inspireras inför stundande besök i dessa utvalda städer. Text: Sofia Sörenson, Elle Elle Hotels & Helen Magnuson

LONDON HOTELL



THE HAYMARKET HOTEL

Detta hotell ingår i gruppen Firmedale Hotels. Ett av gruppens signum är att samtliga rum är individuellt inredda och de offentliga lokalerna är så hemtrevliga att man aldrig vill åka hem. Ägarinnan Kit Kemp står för all design och hotellet är Hollywoodkändisarnas första val när de besöker London.

För mer information: www.firmedalehotels.com



THE SOHO HOTEL

Alla rum i det bedårande Soho Hotel är inredda med en stor dos kärlek och på femte våningen ligger fyra spektakulära sviter som var och en har en oslagbar vy från sin privata terrass. Förutom två festlokaler och den mysiga Crimson Bar har hotellet två toppmoderna biosalonger.

För mer information: www.firmedalehotels.com



THE SOUTH PLACE HOTEL

The South Place Hotel är London allra nyaste lyxhotell och läget är så centralt att man har det mesta inom gångavstånd. Inredningen har designats av Jasper Conran & Partners och väggarna dignar under konstverk från en lång rad kända konstnärer.

För mer information: www.southplacehotel.com



THE CONNAUGHT HOTEL

Detta lilla lyxhotell faller under kategorin "litet men naggande gott". The Connaught har bara en handfull rum men de har lyckats förena en klassisk brittisk Mayfair-design med 2000-talets alla bekvämligheter. Sängarna är i världsklass och ett besök på hotellets spa är ett måste. Aman Spa utsågs till 2012 års bästa av Tatler.

För mer information: www.the-connaught.co.uk

LONDON RESTAURANGER



COYA

Med en doft av Sydamerika kan man drömma sig bort ett par timmar. Köket är det traditionella peruanska fast med en modern twist och kockarna underhåller gästerna medan de lagar läckra rätter i de tre öppna köken. Baren är särskilt välbesökt med sin digra samling spännande sydamerikanska drycker.

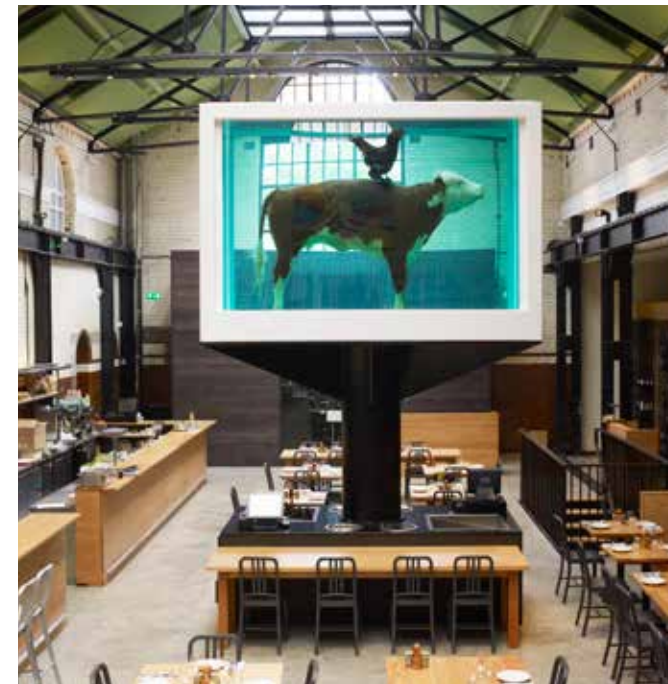
För mer information: www.coyarestaurant.com



POLLEN STREET SOCIAL

Den här krogen anses vara en av Londons absolut bästa fine dining-restauranger och drivs av den kände kocken Jason Atherton som har ett förflutet som köksmästare på en av Gordon Ramseys restauranger. Pollen Street Social kan fresta med läckerheter som rådjurstarter, ekologiskt fläsk med mera.

För mer information: www.pollenstreetsocial.com



TRAMSHED

För köttälskaren rekommenderas ett besök på Tramshed där man håller menyn kort och gott. Personalen tipsar om att man delar på ett antal små förrätter för att sedan ge sig på en rejäl köttbit eller en saftig kyckling. Konsten i lokalen är skapad av Damien Hirst och 2012 utnämndes Tramshed till årets bästa köttrestaurang.

För mer information: www.chickenandsteak.co.uk



SCOTT'S

Scott's fisk- och skaldjursmeny är garanterad ekologisk och lockar folk från när och fjärran. För den som föredrar kött går även det att beställa. Restaurangen ligger i Londons fina Mayfairkvarter och som alla andra femstjärniga krogar finns här naturligtvis ett rum för Private Dining.

För mer information: www.scottss-restaurant.com

PARIS HOTELL



HOTEL LE NOTRE DAME

Christian Lacroix är nog mest känd som modeoraklet med de spektakulära och färgglada kläderna. För ett antal år sedan bestämde han sig för att sadla om och öppna hotell. Le Notre Dame från 2010 är hans tredje och är beläget i hjärtat av Paris med endast 26 egensinnigt inredda rum, vilket gör att det är mycket charmigt och personligt. Den excentriske modeikonen är sin stil trogen och har inte sparat på varken färg eller form.

För mer information: www.hotelnotredameparis.com

MAMA SHELTER

Mama Shelter är det första hotellet i Frankrike helt designat av Philippe Starck. Det eleganta hotellet med sin moderna inredning är i världsklass. Räkna med åtminstone ett roligt inslag i varje rum. Ett besök till restaurangen eller baren är ett måste när man befinner sig i Paris, vare sig man bor på hotellet eller inte.

För mer information: www.mamashelter.com



HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE

1913 slog detta anrika och magnifika hotell upp sina portar för första gången och 100-års jubileet firas med en mängd spännande evenemang. Hotellet stoltserar med alla slags rum från stora svulstiga sviter till mer avskalade. Hotellens spa drivs under ledning av Dior och är, minst sagt, mycket exklusivt med allt som krävs för en ljuvlig upplevelse.

För mer information: www.plaza-athenee-paris.com



HOTEL ESPRIT SAINT GERMAIN

Hotel Esprit Saint Germain är ett femstjärnigt boutiquehotell som ligger på Rive Gauche. Här har man har utgått från hemmiljö när man har inrett rummen. Det är intimt, varmt o välkomnande med en personlig och hängiven personal, som mer än gärna serverar dig en cocktail framför den öppna spisen.

För mer information: www.hotel-esprit-saint-germain.com

PARIS RESTAURANGER



BRASSERIE JULIEN

Restaurangen är listad som en av stadens historiska monument och den makalösa inredningen i kombination med ett ypperligt kök gör krogen till ett måste när man besöker Paris. Menyn består av traditionell fransk mat och varje rätt är tillagad med yttersta omsorg

För mer information: www.julienparis.com



BEEF CLUB

Från skaparna av Experimental Cocktail Club kommer detta trendiga steakhouse med design av Dorothée Meilichzon. Generösa portioner förstklassigt kött med delikata sidorätter utlovas. En trappa ner finner du Ballroom du Beef Club, en sensationellt sexig miljö där du kan slinka ner för en drink efter jobbet och stanna natten lång.

För mer information: www.eccbeefclub.com



LILY WANG

Med Eiffeltornet i bakgrund bjuder Lily Wang på en glamorös matupplevelse utan att offra substansen för stil. Restaurangen är det senaste tillskottet i bröderna Costes kroggrupp, och inredningsdesigner Jacques Garcia har med färg och form lyckats återskapa en känsla av 20-talets Shanghai. Den asiatiska menyn är spännande och innovativ.

För mer information: telefon +33 1 53 86 09 09



LE DERRIERE

Här kliver man in i en parisisk lägenhet i Marais som inhyser en lounge, matsal, ett sovrum samt ett pingpongbord! Krogen är eklektisk, personalen är vänlig och rolig och maten når helt nya höjder. Vill ni uppleva äkta genuin parisisk stämning är detta stället att besöka. För övrigt är Le Derriere en väl bevarad hemlighet och därför bör man boka i förväg för att vara säkra på att få bord.

För mer information: www.derriere-resto.com

MILANO HOTELL



HOTEL STRAF

Hotellet är inspirerat av det världsberömda italienska modet och har nyligen renoverats av den erkände designern Vincenzo de Cotiis. Hotellet är beläget i hjärtat av Milano, bara ett stenkast ifrån Domen, La Scala och det fashionabla Via Montenapoleone. Straf Lounge Bar är det perfekta stället för dig som vill ha en sofistikerad med ändå avslappnad miljö för en drink.

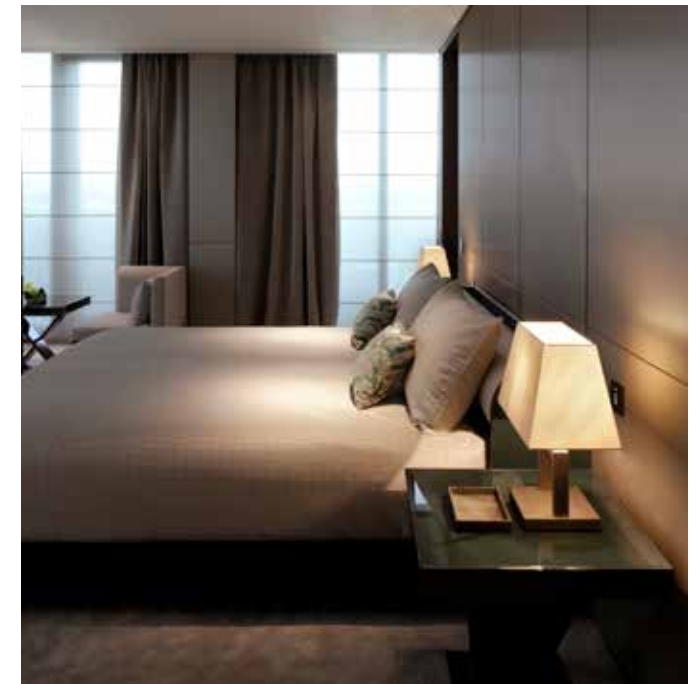
För mer information: www.straf.it



BULGARI HOTELS & RESORTS

På en privat gata ligger detta smakfulla och nyrenoverade milanesiska palats. Hotellet har oanade gröna områden och gömmer en 4 000 kvadratmeter stor privat trädgård som är en förlängning av Milanos Botaniska Trädgård. Ett av Milanos populäraste vattenhål för de absolut trendmedvetna

För mer information: www.bulgarihotels.com



ARMANI HOTEL

Armani Hotel ligger i det chika distriktet Quadrilatero della Moda. Här visas ni till ert eleganta och moderna rum av er personlig concierge som är er behjälplig 24/7. Missa inte att uppmärksamma hotellets spektakulära design, och vi rekommenderar varmt ett besök på den fantastiska spa-avdelningen.

För mer information: www.armanihotels.com



BOSCOLO MILANO

Detta femstjärniga hotell ligger endast ett stenkast från Domen och är en blandning av elegans, konst, lyx och modernism. På takterrassen kan du njuta av Milanos bästa drinkar medan du blickar ut över staden. Runt hörnet från hotellet ligger en mängd gallerior som erbjuder shopping för den kräsna.

För mer information: milano.boscolohotels.com



HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

Hotel Principe Di Savoia anses vara ett av de lyxigaste och mest klassiska hotellen i Europa. Det tar upp största delen av Piazza della Repubblica och har en oklanderlig diskret service som få kan stoltsera med. Vi rekommenderar er att utmana hotellets concierge-service, den är "one of a kind"!

För mer information: www.hotelprincipedisavoia.com

MILANO RESTAURANGER



MIMMO MILANO

I en ljuvlig återvändsgränd ligger denna eleganta pärla. Köket drivs av en ung kvinnlig kock som, med kreativitet och finesse, skapar uppdaterade klassiska italienska rätter. Restaurangen erbjuder förutom en bardel även en boutique med läcker shopping. First Class Magazine rekommenderar er att boka bord i god tid innan besöket.

För mer information: www.mimmomilano.it



OSTERIA DEL CORSO

Denna vänliga familjerestaurang med en kärleksfull mormor i köket serverar läcker och autentisk italiensk mat utan krusiduller. En favorit bland stadens sportcelebriteter och tv-personligheter och med lite tur kan man som gäst kanske få en skymt av någon berömd fotbollsspelare.

För mer information: www.osteriadelcorso.com



GIACOMO ARENGARIO

En måltid med en fantastisk vy! Denna arkitektoniska restaurang är inkvarterad i en museibyggnad alldeles intill Domen och erbjuder förutom ett elegant italienskt internationellt kök även en makalös utsikt, framförallt kvällstid. Vi rekommenderar er att boka bord i god tid.

För mer information: www.giacomomilano.com

TÄVLA MED FIRST CLASS MAGAZINE

Vinn en lyxsäng från Tempur till ett värde av ca 60 000 kr

Nu har du möjligheten att vinna en lyxsäng från Tempurs nya kollektion för 2013. TEMPUR® Experience Continental ger dig en mjuk, lyxig look genomrad av elegans ända ner till minsta detalj. Du får det fullständiga lager-på-lager utseendet på en strömlinjeformad, balanserad design, stylad med moderna hem i åtanke. TEMPUR® Experience Continental har TEMPUR komfort i varje lager från topp till botten för att ge dig en enda, stor viloyta utan irriterande övergångar och mellanrum. Njut av denna exklusiva, mjuka möbel i ditt sovrum natt och dag.

Tävlingen hittar du på www.firstclassmagazine.se

LYCKA TILL!



VILKET ÅR LANSERADES TEMPURKUDDEN?

Svaret hittar du på www.tempur.se. Motivera dessutom varför du bör sova på en Tempur med max 25 ord.

Tävlar gör du på www.firstclassmagazine.se

Juryn består av: Carina Stolperud, Tempur Sverige och Susanne Nilsson, First Class Magazine. Vinnaren kommer att kontaktas under juli via e-post. Ev. vinstskatt betalas av vinnaren.



IL SALONE DI MOBILE

Världens största designhändelse utspelas varje vår i Milano. Hundratusentals designer, formintresserade och åsiktsmaskiner möts för att tycka och tänka bland nya, fräska möbler. Alla funderar på frågan "vilken är nästa års stora inredningstrend?". Här är några ledtrådar. Text: Stefan Nilsson



▲ 2013 är ett återhållet år. Många designjättar håller igen under rådande lågkonjunktur, men det finns de som vågar satsa sig ur det ekonomiska lågvattnet. Ett intressant varumärke är franska Baccarat som bjudit in några av världens främsta formgivare för att omtolka den klassiska kristallkronan. Unge Jaime Hayon är en av dem som fått leka med kristall i nya former. Bland de nya produkterna finns också kristallkronor av brasilianska formgivarna Campana som har gjort en kristallkrona med rotting. Just mötet mellan olika material är något som återkommer bland inredningstrenderna och nu särskilt rotting och bambu.



◀ Stolen Raphia av Lucidi Pevere för Casamania är ytterligare ett exempel på mötet mellan rotting och nya material. Här i en skön stol. Perfekt för både inomhus- och utomhusbruk.

Gränsöverskridningen mellan inomhus och utomhus är påtagligt. I kommande säsonger vill vi fortsätta möblera vårt uterum. Ut med soffor, ut med lampor och varför inte ta med en matta ut i trädgården i sommar. Spanska BD Barcelona har satsat ordentligt på dyra, snygga utemöbler. Nedan är formgivet av Jaime Hayon. ▼



▲ Den kristalliga pallen Sparkle av japanska Yoshioka för italienska Kartell kan man också flytta runt mellan de olika rummen. Härligt gnistrig som kontrast till allt det träiga som vi ser i möbelvärlden. plastig pall eller en skandinavisk, träig pall – det bestämmer du.



▲ Koppar, mässing och dova toner. Årets färgskala är lite mer nyanserad än förra året då möbelvärlden dominerades av grått och beige. Just de metalliska inslagen kommer stort i allt från bord och stolar till lampor. Här i design av Europas kanske mest intressanta unga formgivare Sebastian Herkner från Tyskland.



▲ Om du inte gillar den klara plasten så kan du alltid inreda med den här fantastiska pallen som hämtat inspiration från den klassiska brogue-skön. Svenskitalienska Studio Baag designar. Många möbler i designvärlden blir just nu faktiskt lite mindre. Det kan vara på grund av läget i konjunkturen. Vem har råd att köpa en stor dyr soffa? För den som vill uppdatera sitt hem så fungerar det faktiskt med de här mindre, enklare sakerna. Om det ska vara en japansk, plastig pall eller en skandinavisk, träig pall – det bestämmer du.



◀ Fler skandinaver visade upp sig i Milano. Norska Anderssen Voll har gjort lampor för Foscarini att lysa upp mörka höstkvällar.



▲ Att möbler fortfarande är viktigt och något som man trots allt vill ha, det har finnarna fattat. littala kompletterar nu sina glas och tallrikar med en enklare möbelserie. Enkla, minimalistiska och eleganta detaljer till hemmet. De små lådorna vid sängen kan staplas på hög och bli ett enkelt soffbord.

Danska Normann Copenhagen har gjort sin variant av årets "it-möbel". Precis som i modevärlden så dyker det i designvärlden upp objekt som alla tolkar på sitt sätt. Årets möbel är helt klart den fristående klädhängaren. För dig som inte har råd med en walk-in-closet kan du i alla fall investera i en snygg klädhängare.



PLANOFORM STUDIO STOCKHOLM
Karlavägen 62 - Stockholm
+46 8 662 34 40 - sthlm@planoform.se
www.planoform.se

PLANOFORM AGENCY
agent@planoform.se

Planoform



lemamobili.com

**THE EXPERIENCE
OF SPACE.**

LEILA

HÄRLIG ÄR NORDEN

Man behöver inte åka långt för en skön reseupplevelse. Vår granne Norge är ett fantastiskt resmål av flera anledningar. Först och främst ligger det nära och man tar sig dit på bara några timmar, vare sig det är med flyg, bil eller tåg. Sedan har landet naturupplevelser som skiljer sig stort från våra egna svenska. Ett exempel är de makalöst vackra fjordarna. Text: Eva Juhlin-Dannfelt



EN AV VÄRLDENS SKÖNSTE BÅTTURER är den man tar genom de många fjordar som kantar Norges kust. Hurtigruten drar miljoner turister varje år och en resa med ett av de 13 skepp som i sakta mak seglar upp och ner för kusten är verkligen ett minne för livet. Vi klev på i Bergen och tillbringade ett och ett halvt dygn ombord för att slutligen gå i land i Norges tredje största – och charmigaste – stad Trondheim. Med Hurtigruten kan man resa året runt och alla årstider har sin charm. Det går lätt att skräddarsy sin tur som snirklar sig in och ut ur de mäktiga fjordarna. Ta en full tolvdagars rundresa eller gör som vi, hoppa på och av där det passar eftersom båten lägger till vid en rad hamnar. Från början var Hurtigruten enbart ett fraktbolag men då man upptäckte ett stort intresse från turister utökade man turerna för att kunna erbjuda besökare några av världens vackraste vyer. Geirangerfjorden är en

av de största och det tar nära en hel dag att se hela fjorden. Den har sitt inlopp vid Ålesund som är en pittoresk liten ort och fjordturen är spektakulär.

Detta är dock inga lyxfartyg, hytterna är funktionella och restaurangerna har bara öppet då det vankas mat. Mesta tiden tillbringar man ändå ute på däck eftersom det är där attraktionerna finns. Fjordarna är magiska i all sin prakt och oavsett årstid är det ganska kallt i luften så en vindtät jacka är ett måste. På sommaren är det ljus dygnet runt så man tappar lätt tidsräkningen, men det är fantastiskt för den som är intresserad av att fotografera.

TRONDHEIM

Ett hett tips är att ta en tur med Hurtigruten och kliva av i någon lämplig hamn för att sedan fortsätta sin resa till andra delar av Norge. Trøndelag som ligger mitt i landet bjuder inte bara på ett härligt landskap utan även på mat och kulturopplevelser utöver det vanliga. Börja gärna med ett besök i den ljuvliga universitetsstaden Trondheim där det finns ett rikt kulturutbud. Staden flankeras av höga berg och uppfifrån en av de många höjderna får man en vacker utsikt över hur älven Nidelva slingrar sig som en orm genom staden. Nidelva är en del av Nea-Nidelvvassdraget som har en längd på cirka 160 km och rinner upp vid Sylarna vid gränsen till Sverige. Utmed älven ligger långa rader av hus som en gång har varit hamnmagasin, det ena finare än det andra. I dessa byggnader huserar nu restauranger, barer, butiker med mera och bara några få är rena bostäder.

Det relativt nybyggda och mycket fräscha Clarion Hotel & Congress förbluffar med sitt innovativa bygge och i foajén, som sträcker sig ända upp till nionde våningen, har man dekorerat med allehanda spännande modern konst. Skybaren är särskilt trevlig och man ska absolut ta en drink däruppe för att uppleva det vackra Trondheim från ovan.

Innan man lämnar Trondheim måste man äta en frukost på Rica Nidelven Hotel. Frukosten har utsetts till bästa hotellfrukosten i Norge hela sex år i rad. Vi har gjort många resor och ätit otaliga eleganta femstjärniga frukostar men denna slår det mesta vi varit med om tidigare. Varje morgon är det knökfullt med folk som kommer från alla delar av stan. Är man inte gäst på hotellet kostar det ett par hundra kronor och det är värt varenda öre! Se bara till att vara ordentligt hungriga. ►





FOTO: SHUTTERSTOCK

TRØNDELAG OCH RØROS

Trøndelag anses vara Norges matmecka, och om man ger sig ut på tur måste man åka Den Gyldne Omvei (dgo.no) som går genom ett vackert kulturlandskap. Längs rutt 761 kan man besöka hela 18 gårdsbutiker och andra sevärdheter som till exempel konst- och hantverksgallerier. Maten och drycken som serveras är både lokalproducerad och ekologisk och en dröm för bortskämda läckergommar. Aktörerna längs Den Gyldne Omvej är gårdsägare som ivrar för att behålla de gamla traditionerna och för att vara medlem i klubben måste man uppfylla en hel del stränga krav. Eftersom Norge knappt har några motorvägar är detta ett utmärkt sätt att färdas på för den bilburne turisten.

När man ändå befinner sig i området får man absolut inte missa den urgamla gruvorten Røros som är en mycket märklig plats Røros har alltsedan 1980 varit med på UNESCOs världsarvslista eftersom orten är en av Europas äldsta bevarade byar helt byggd i trä. Numera är många av de pittoreska husen målade i glada färger men så har inte alltid varit fallet. Halva byn är fortfarande murrigt brun, precis

som det har sett ut sedan 1644 då gruvdriften satte fart på platsen. Runt omkring själva smältverket ligger gigantiska högar med slagg som har samlats under mer än 300 år. Boende berättade att under tiden som gruvorna var igång var luften ständigt full av svavelgaser och stoft som tog död på all växtlighet. För att kunna överleva de bistra vintrarna blev varje gruvarbetarfamilj tilldelad en kolonilott en bra bit utanför byn där de kunde odla lite grödor samt hålla en ko eller get på bete. Det är inte svårt att förstå vilka näst intill omöjliga levnadsförhållanden de stackarna levde under. Numera är den lilla orten en välbesökt turistattraktion med många pittoreska caféer, gäststugor och butiker. Jag anser att man knappast kan resa till Trøndelag utan att besöka Røros som även vintertid erbjuder en uppsjö av härliga upplevelser. Tilläggas kan att den pyttelilla byn har en alldeles egen flygplats, och om man planerar väl kan man under vintern bli hämtad med häst och släde vilket är en synnerligen romantisk tilldragelse. ■

L'ANZA®
HEALING HAIRCARE

GO BEYOND LUXURY



- Restores volume, moisture & strength
- Replenishes Keratin Protein
- Heals & protects haircolor
- Leaves hair shiny & healthy
- The 1st Volumizing Oil
- Heat Protection 260°C
- Reduces Drying Time by 65%
- Triple UV Protection



www.lanza.se
Blogg: style.lanza.se
Join us on Facebook



THE THIEF

Om man vandrar utmed den relativt nyrenoverade strandpromenaden Aker brygga kommer man så småningom ut till Tjuvholmen, som sedan ett par år tillbaka har förvandlats till en helt ny stadsdel med lägenhetspriser i det övre segmentet. Bland alla dessa ultramoderna byggnader ligger Oslos nyaste lyxhotell, The Thief, och First Class Magazine bjöds in för att få se och känna på underverket.

Text: Eva Juhlin-Dannfelt Foto The Thief

ÄNNU EN GÅNG HAR PETTER STORDALEN LYCKATS med konststycket att bygga ett hotell i världsklass. Som alla 170 hotell i hans Nordic Choice Hotels Group har The Thief ”det där lilla extra”. I Oslo är man oerhört stolt över nybyggnationen eftersom det är stadens enda designhotell, och därmed får man vara med i den exklusiva klubben Design Hotels.

The Thief öppnade i januari 2013 och har fem olika kategorier av rum som samtliga är fantastiska. Skillnaderna är inte stora, även standardrummet är ett litet himmelrike i sig med generösa kvadratmeter och toppklass på möbler såväl som elektronik. Sviterna har naturligtvis både vardagsrum och sovrum och en del av dem är minst sagt spektakulära. Oslosviten är hotellets stolthet och har fått sitt namn efter popkonstnären Sir Peter Blakes unika konstprojekt ”The Oslo Suite”. Tre signerade originalcollage inspirerade av norska landskap pryder väggarna. Den 160 kvadratmeter stora Oslosviten har en privat takterrass, och bakom svitens inredning står internationella toppdesigners som Massimo Castagna, Antonio Citterio och norska Anne Haavind. Den som känner sig manad att bo ett par nätter i denna svit behöver aldrig gå utanför dörren; precis allt man kan önska för en ljuvlig vistelse finns nämligen här.



EGENSINNIGT

En annan av konceptsviterna som måste nämnas är Apparatjiksviten. Man kan undra över det egensinniga namnet men det får snabbt sin förklaring. Appartjik är ett konstnärskollektiv som består av fyra kända namn inom musikbranschen; Guy Berryman från Coldplay, Magne Furuholmen från A-ha, Jonas Bjerre från Mew samt den svenske musikproducenten Martin Terefe. Gruppen har i samarbete med inredningsarkitekten Karina Holmen utformat denna svit som verkligen slår en med häpnad. Förutom roliga inslag som en vinylspelare, spännande konstverk signerade Apparatjik och discokulor lite här och var, kan man få sällskap av en virtuell man i sängen om man vill. Med hjälp en en särskild videoinstallation projiceras en rörlig man på sängen, helst efter att alla kuddar och överkast avlägsnats så att bilden bli klar och skarp mot de kritvita lakanen. Man kan välja mellan tre män; Martin, Magne och Jonas och förutom avsaknad av fysiskt kontakt behöver man verkligen inte känna sig ensam. Några kvinnor finns tyvärr inte på rullen än, men det kommer säkert inom en snar framtid när Apparatjik har fått tillräckligt mycket förfrågningar.



Naturligtvis har samtliga rum balkong med utsikt över Oslofjorden, espressobryggare, gratis internet, hi-fi med dockningsstation för iPod/iPhone och 24/7 roomservice.



FRU K

På två trappor ligger restaurangen Fru K med tillhörande bar. Även här inbjuds man att sjunka ner i bekväma fåtöljer så att man sedan kan avnjuta en underbar middag om nio rätter lagade på närproducerade råvaror utvalda efter årstid. En rekommendation är att låta kyparen välja vin till varje rätt för att få ut det mesta av alla smaker. En av de mer spännande små rätterna består av jordärtskocka tillagad på fyra olika sätt – en njutning för alla sinnen! Tänk att något så enkelt kan smaka så exklusivt. Servicen är formell och väldigt proffsig. Kyparna rör sig ljudlöst mellan borden och har total uppsikt över allt.

Fru K heter i själva verket Kari Innerå och är bara 30 år gammal. Hon berättar att hon växte upp på en bondgård i Andørja i norra Norge och fick redan som liten flicka uppleva värdet i närproducerad och vällagad mat. Till exempel var det väldigt noga med hur man slaktade djuren så de fick avsluta jordlivet på ett lugnt och odramatiskt sätt. Detta gör köttet fritt från hormoner som kan frigöras av stressfull hantering vid slakt.



Att det har gått så fort för Kari att komma dit hon är idag beror dels på att hon besitter en stor talang för all slags matlagning. Efter avslutade kockstudier bar det av till London där det blev ett par år med hårt och slitsamt arbete hos den kände köksmästaren Marco Pierre White. Detta säkerställde en plats i juniorkocklandslaget och för drygt fem år sedan öppnade hon sin första restaurang, Cru, endast 26 år gammal. Förra året blev hon upptäckt av Petter Stordalen och därmed föddes Fru K som redan efter ett par månader anses som en av Oslos bästa restauranger. Det är inte utan att man kan vädra en framtida stjärna i Guide Michelin.

INOM GÅNGAVSTÅND

Oslo bjuder på en mängd sevärdheter och en del av dem är precis runt knuten från The Thief. För den som är intresserad av samtida konst ligger det privatägda Astrup Fearnleymuseet ett stenkast bort. Museet ställer ut en skön blandning moderna verk av kända konstnärer som Damien Hirst, Jeff Koons med flera. Är man gäst på The Thief ingår inträdesavgiften i rumspriset. Det tidigare nämnda Aker brygga är en upplevelse i sig. Utmed kajkanten ligger ett antal restauranger och barer där juvelen i kronan heter Onda. Restaurang Onda ligger på en egen liten pir i en spektakulär byggnad. Krogen har tre avdelningar; en asiatisk, en med fisk och skaldjur och en trappa upp ligger fine dining där prislappen aldrig understiger 3 000 norska kronor. Bor man på The Thief ett par nätter så rekommenderas en middag på Fru K och en annan på Onda. Om man inte vill ta sig tvärs igenom stan för att pröva på Restaurang Cru förstås!

Nästa år öppnar The Thief upp sitt spa som utlovas bjuda på upplevelser utöver det vanliga. Den som väntar på något gott ...

För mer information:

www.thethief.com
www.innovationnorway.no
www.visitnorway.com
www.cru.no

TÄVLA ONLINE!

FIRSTCLASSMAGAZINE.SE

VINN EXKLUSIVA SOLGLASÖGON FRÅN OSCAR MAGNUSON!

(VÄRDE 2200 SEK).

Glasögondesignern Oscar Magnuson skapar sofistikerade statement-bågar som svävar mellan det förflutna och framtiden. Hög kvalitet och perfekt passform är återkommande ingredienser hos Oscar Magnuson. Bakom inspirationen döljer sig ofta färgstarka ikoner inom film, musik och konst och våren 2013 är inget undantag. Kollektionen inkluderar bland annat fyra modeller döpta efter starka personligheter som Ian Curtis, Rei Kawakubo och Robert Mapplethorpe samt en fjärde person. Vem är den fjärde personen?

Svaret på detta hittar du på www.oscarmagnuson.com och tävlar gör du på www.firstclassmagazine.se

Lycka till!



VINN ETT EXKLUSIVT SET FRÅN TRANSDERMA!

(VÄRDE 5300 SEK). GE DIN HUD EN VITAMINBOOST INFÖR SOMMAREN!

Alla önskar sig en vacker, ungdomlig och frisk hud oavsett ålder. För att vårda huden effektivt är det nödvändigt att ge näring till hudens djupare lager där fuktbalans, spänst och elasticitet avgörs. Transdermas serum höjer cellernas aktivitet och gör underverk för huden! Passar både man och kvinna.

Fråga: Vilken är Transdermas huvudingrediens? Svaret hittar du på www.mytransderma.com. Tävla på www.firstclassmagazine.se

Lycka till!





DEN LJUSNANDE FRAMTIDEN VÅR.

Det finns idag ett stort antal organisationer där man donerar pengar till välgörande ändamål. Det är fint att många av oss vill hjälpa till så gott vi kan, men nu behövs det lite kraftigare åtgärder för att få Moder Jord på fötter. Bland annat måste näringslivet satsa mer på bärkraftig kärnverksamhet och tack vare Stordalen Foundation kan nu detta komma att bli verklighet. First Class Magazine fortsätter att uppmana till eftertanke för en hållbar framtida klimatutveckling.

Text: Eva Juhlin-Dannfelt Foto: Erik Thallaug

STORDALEN FOUNDATION grundades 2011 av det äkta paret Petter och Gunhild Stordalen.

Petter är välkänd i Norden som ägare av Skandinavien's största hotellkedja Nordic Choice Hotels och miljö och hälsa är viktiga ingredienser. Gunhild är läkaren som brinner för en bättre värld och engagerar sig starkt i miljö- och hälsofrågor över hela vår misshandlade planet. Deras engagemang har uppmärksammats internationellt och för ett par år sedan lät sig paret vigas av Sir Bob Geldof, som vi alla känner till tack vare hans fantastiska insatser i Afrika.

– Människan lider av ett kroniskt kortsiktighetssyndrom, säger Gunhild.

Det innebär att de viktiga aktörerna måste börja tänka mer långsiktigt istället för att se till egen vinning här och nu, det gäller alltså att få det privata näringslivet att se att de globala utmaningarna även representerar möjligheter, inte bara problem, och att "sustainable business är bra business".

De måste inse att det finns stora pengar att hämta på att göra smarta klimatsatsningar.

MATINDUSTRIN TILL EXEMPEL, är en stor bov i dramat och människor har på allvar börjat vakna upp och vill nu veta varifrån råvarorna kommer.

– Vi är inne i ett skifte där vi går från att ge en del av vinsten från företaget till välgörande ändamål till att satsa på att skapa en bärkraftig verksamhet. Näringslivet har börjat inse att den måste gå från att vara en del av problemet till att bli en del av lösningen, men filantropi kommer att fortsätta spela en viktig roll då inte alla viktiga processer är lönsamma, säger Gunhild.

Därför bestämde sig paret Stordalen för att starta en filantropisk stiftelse där något av överskottet från Nordic Choice går till projekt för klimat, hälsa och bärkraftig utveckling. Klimatförändringarna drabbar de fattigaste hårdast, de som har minst ►

skydd och minst förutsättningar att anpassa sig. Det gör dem ännu fattigare och ökar olikheterna i hälsa och välbefinnande. Detta ska stävjas, anser Gunhild, som vill väcka uppmärksamhet kring det faktum att klimat, hälsa och fattigdom går hand i hand. Man klarar inte att lösa det ena utan att lösa de andra.

– 1,4 miljarder människor lever utan elektricitet, säger Gunhild. Hur ska man ta sig ur fattigdomen eller upprätthålla hälsan om man inte ens har något så grundläggande som el? Om denna elektricitet skulle komma från kol skulle det bli en global miljökatastrof. De rika länderna har därför ett ansvar att hjälpa de fattiga länderna med klimatlösningar som ger tillgång till förnyelsebar energi.

EN ANNAN GLOBAL UTMANING i klimat/hälsosammanhang är världens ökande köttkonsumtion. Idag står köttproduktionen för nästan en femtedel av alla utsläpp och tar upp mycket av världens jordbruksareal och färskvattenresurser. Dessutom är hanteringen av djuren i industriell produktion allt annat än acceptabel. Om trenden fortsätter kommer antal köttdjur att fördubblas före 2050 för att mätta världens ökande köttthunger.

Över 60 procent av alla dödsfall globalt orsakas av livsstilssjukdomar och över 80 procent av dessa inträffar i låg- och medelinkomstländer.

– Höjt intag av kött ökar riskzonen för många kroniska sjukdomar såsom hjärt- och kärlsjukdomar, stroke, diabetes typ 2 och cancer, säger Gunhild. Detta är orsaken till att hälsomyndigheter rekommenderar max 500 gram rött eller processat kött i veckan. I Skandinavien äter vi nästan dubbelt så mycket. Skulle man byta ut det vi äter över gränsvärdet mot vitt kött skulle vi bara i Norge spara över en halv miljon ton växthusgaser på ett år.

Att minska konsumtionen av kött är bara en av många klimatåtgärder som har positiva hälsofördelar och, som i motsats till klimateffekter, visar sig mycket snabbare. Att lägga mer fokus på dessa sammanhang skulle kunna katalysera omställningen till förnybarhet. Gunhild tillägger att det inte bara handlar om att förändra folks sätt att tänka, utan även att underlätta för samhället att det ska ”bli lätt att välja rätt”. Vi måste investera i grön teknologi, parallellt med en offensiv klimat- och hälsopolitik, men det tar tid och tid är något vi inte har. Vi måste samtidigt jobba med beteendemässiga åtgärder, därför har Gunhild grundat ytterligare en stiftelse, Green Nudge, som finansierar forskning av dessa åtgärder vilket ger klimatvinster i form av minskade utsläpp eller energiförbrukning ►





PLAN NORGE

Klimatförändringarna är ett globalt problem och för många av oss är de ännu abstrakta prognoser och framtidsscenarion. Vi ser på dataanimerade katastroffilmer och låter oss skrämmas men trots att vi får allt fler bevis på att allt inte står rätt till väljer de flesta att blunda inför problemet. För miljoner av människor är konsekvenserna av klimatförändringarna dock i allra högsta grad verkliga. Det är något de lever med dagligen. I februari 2012 åkte Gunhild till Etiopen tillsammans med Plan Norges generalsekreterare Helen Bjørnøy för att följa upp arbetet med de olika välgörenhetsprojekt som organisationen har iscensatt. Av alla fattiga länder i världen ligger Etiopen på femte plats och är i skriande behov av akut hjälp från oss i väst. Där är det bönderna som drabbas allra värst. De är inte bara utsatta för torka och översvämningar under regnperioden utan lider även av svår matbrist till följd av detta. För att försöka undvika framtida erosioner gräver man nu långa diken för att leda bort regnvattnet och för att jorden ska kunna behålla fukten. Bönderna har av Plan Norge fått nya frön som klarar av torka bättre.

De behöver kunskap och anpassning för att kunna klara matbristen och torkan som de kommande åren kan komma att bli allt värre, säger Gunhild. De måste kunna anpassa sig till de nya förhållandena och det är spännande och, inte minst, helt avgörande att se att det går att göra konkreta projekt som det här. ►



FRAMTIDSLÖSNING

Hur kan man integrera näringslivet, ekonomin och politiken i klimatfrågorna? En av Stordalen Foundations främsta uppgifter är att förena de tre för att kunna få en bärkraftig utveckling. Tvärvetenskapligt samarbete mellan olika sektorer kommer att vara det viktigaste man gör detta årtionde. Johan Rockström på Stockholm Resilience Center menar bestämt att det är den handlingsplan man måste tillgå för att ändra kurs.

– Vi har inte tid att vänta på politikerna, säger hon. Näringslivet kommer att vara en stor del av lösningen men det kräver ett närmare samarbete med politikerna och akademikerna.

Hon tillägger att hälsa kommer att kunna vara den drivande frågan, för hälsa är ett argument som alla förstår. Alla vet att hälsofrågorna i den moderna världen är ett akut problem. Det är också väldigt viktigt att prata om möjligheterna, och inte bara om problemen, för att få med sig näringslivet. Som läkare har Gunhild förutsättningar att skapa starkare engagemang för ett bättre klimat. Hälso- och sjukvårdspersonalens kunskap kan inte längre ignoreras när klimatpolitiken utformas. Både när det gäller hälsa och klimat är Gunhild mer inne på att förebygga än att behandla och bota, inte minst för att det lönar sig.

– Men vi måste göra båda delarna, tillägger hon. Vi läkare har i alltför många år mest varit upptagna med att släcka bränder. Det är på tiden att vi höjer blicken och börjar förebygga nya bränder. Vi måste klara av att hålla mer än en tanke i huvudet åt gången.

Det är det enda sättet att lösa såväl hälso- som klimatproblemen. ■

För mer information:

www.stordalenfoundation.no
www.greennudge.no



Upplev Afrika!

Drömmer du om en äkta Afrikansk safari? Kanske i kombination med sol och bad på en strand vid Indiska Oceanen? Boka din drömresa med oss! Spendera några spännande dagar på safari, och avsluta med paradisstränder på Zanzibar, Pemba Island eller Seychellerna! I Tanzania har vi vår egen operatör Kenzan Wildlife Safaris vars tältläger följer djurens vandringar så ni alltid är så nära som möjligt.



Vi skickar årligen över 1000 nöjda resenärer till våra resmål. Bokar du med oss kan du vara säker på vad du får. Vi kan våra destinationer och kan erbjuda resor som passar just dig, från budget till lyx! Slipp allt krångel med att jämföra och boka resor på egen hand. Bokar du en paketresa med både flyg och boende är du även skyddad av Resegarantin, som garanterar dig pengarna tillbaka om vi eller någon av våra partners inte kan leverera resan. Bli inspirerad på vår hemsida eller ring oss för information och prisförslag idag!

KENZAN TOURS

www.kenzantours.se 0771-536 926



HIMALAYA

– så mycket mer än bara snötäckta bergstoppar!

Med tio års erfarenhet av Himalaya erbjuder vi det bästa av Bhutan, Nepal och Tibet.

Vi har både lugna resor som inbjuder till eftertanke och våghalsiga äventyr som att klättra i berg och kasta sig utför vilda forsar. Vi har många fina färdiga program men vi gör även skräddarsydda resor.

Vi finns här för att ordna ditt drömäventyr!

FAR AWAY ADVENTURES

Bhutan – Förundras över den särpräglade buddistiska kulturen i åskdrakens land.

Tibet – Möt munkar och pilgrimer på ett hjärtskärande vackert äventyr.

Nepal - Upplev den fridfulla landsbygden där man lever enligt urgamla traditioner.

Välkommen in på vår hemsida för idéer och inspiration till din drömresa.
www.farawayadventures.com - info@farawayadventures.com

VÄNTAN ÄR ÖVER

- DEN ÄDLA SPORTEN KAN BÖRJA

I år har väntan varit extra lång med en kyla som envist klamrat sig fast och haft våren i ett järngrepp. Den har också prövat tålamodet hos landets många hängivna golfare, men nu är stunden här. Dags att ge klubborna en sista översyn och möta de gröna vidderna, landet är fullt av fina anläggningar som välkomnar till utmanande rundor. Text Ingela Rossing





SANKT JÖRGEN PARK RESORT

- EN TOTAL UPPELVELSE

OMGIVEN AV VÄLKLIPTA GRÄSMATTOR och omsorgsfullt lagda stenpartier ligger Sankt Jörgen Park Resort, en anläggning vars byggnader är utformade enligt modern arkitektur med ett resultat som utstrålar elegant funktionalism. Det är raka linjer, stora volymer och höga glaspartier som låter ljuset flöda genom byggnaderna. Inredningen harmoniserar väl med dess externa karaktär. De raka linjerna mjukas av med omsorgsfullt utvald inredning där möbler och exklusiva textilier går i övervägande varma jordfärger.

Trots sin närhet till centrala Göteborg bjuder Sankt Jörgen Park Resort sina gäster på en grön oas med fantastiska möjligheter till rekreation. Här spelar man inte bara golf, detta är en modern country club med hotell, restaurang, konferens, golfbana, sportsclub och ett prisbelönt spa av högsta klass. Totalt har hotellet 82 rum varav tio sviter, alla med individuella namn och inredning. Från rummen ser man ut över golfbanan eller bjuds på en vy där stadens siluett bildar en kuliss i fjärran. Sviterna belägna i toppvåningen bjuder på extra lyx, de rymliga rummen har separat sovrum och egen takterrass där utsikten är än mer vidsträckt.

GOLF ÅRET RUNT

Endast 150 meter från hotellet ligger resortens fina 18-hålsbana, Sankt Jörgen Park Golf. Här bjuds golfaren på en bana som uppvisar två olika karaktärer. De inledande åtta hålen spelas i parkmiljö, präglade av Kvillebäcken och Knipplekullarna, och här är banan ganska smal med strategiskt placerade vattenhinder. Då man går dessa hål är precision och en klar tanke egenskaper som är bra att ta med sig i slagen. Banans högsta punkt finner man vid de sista av de åtta inledande hålen och man belönas med en härlig utsikt över Göteborgs hamninlopp. Därefter följer resterande tio hål som är lite längre och förlagda i en öppnare miljö. Vill man stanna kvar i den golfinspirerade miljön även till lunch så ligger golfrestaurangen Greenhouse i klubbhuset. Här serveras menyer som man valt att kalla Klassisk husmanskost med nytänkande. Man kan välja mellan två fräscha rätter varje dag, en pastarätt och ett vegetariskt alternativ.

Om det nu skulle falla sig så att vådrets makter inte är på golfarens sida och det inte lockar att ge sig ut på en runda så utgör Sankt Jörgen Park Academy ett alternativ värt att överväga. Akademien representerar själva hjärtat i resortens golfutbildning, strategiskt placerad mellan hotellet och klubbhuset och hemvist för anläggningens golfinstruktörer. Huvudtränare är Fredrik Strömgren vars golfkarriär tog sin början för 32 år sedan, instruktör har han varit i över 15 år. Han kan dela med sig av erfarenheter både från sin tid som landslagsspelare men även från en lång karriär som professionell på flera olika tourer.

Akademien är en plats där man kan spela inomhusgolf med hjälp av golfsimulatorer helt obekymrad om vilket väder som ruskar på utsidan. Förutom tre golfsimulatorer och en så kallad Trackman, golfanalysens Rolls Royce, finns här även klubbverkstad, reception, cafeteria och golfshop. På golfsimulatorerna spelar man på banor såsom St Andrews Old Course och Pebbles Beach utan att lämna Sverige. Simulatorerna kan även användas som drivingrange,

svinganalysverktyg eller för tävlingar som ”närmast-hål” och ”längsta-drive”. Här krävs det inga handicap men det är en fördel om man spelat golf tidigare.

Trackman är ett avancerat dator- och radarsystem som ger en total analys av både swing, bollträff och bolflykt. Trackman kan visa precis – och med beräkningar bevisa - vad som är fel i swingen. Detta är ett verktyg som används av ett stort antal framgångsrika tränare och spelare, för den golfare som ännu inte prövat att använda detta sofistikerade verktyg rekommenderas att boka in en lektion.

AVRUNDA DAGEN I PRISBELÖNT SPA

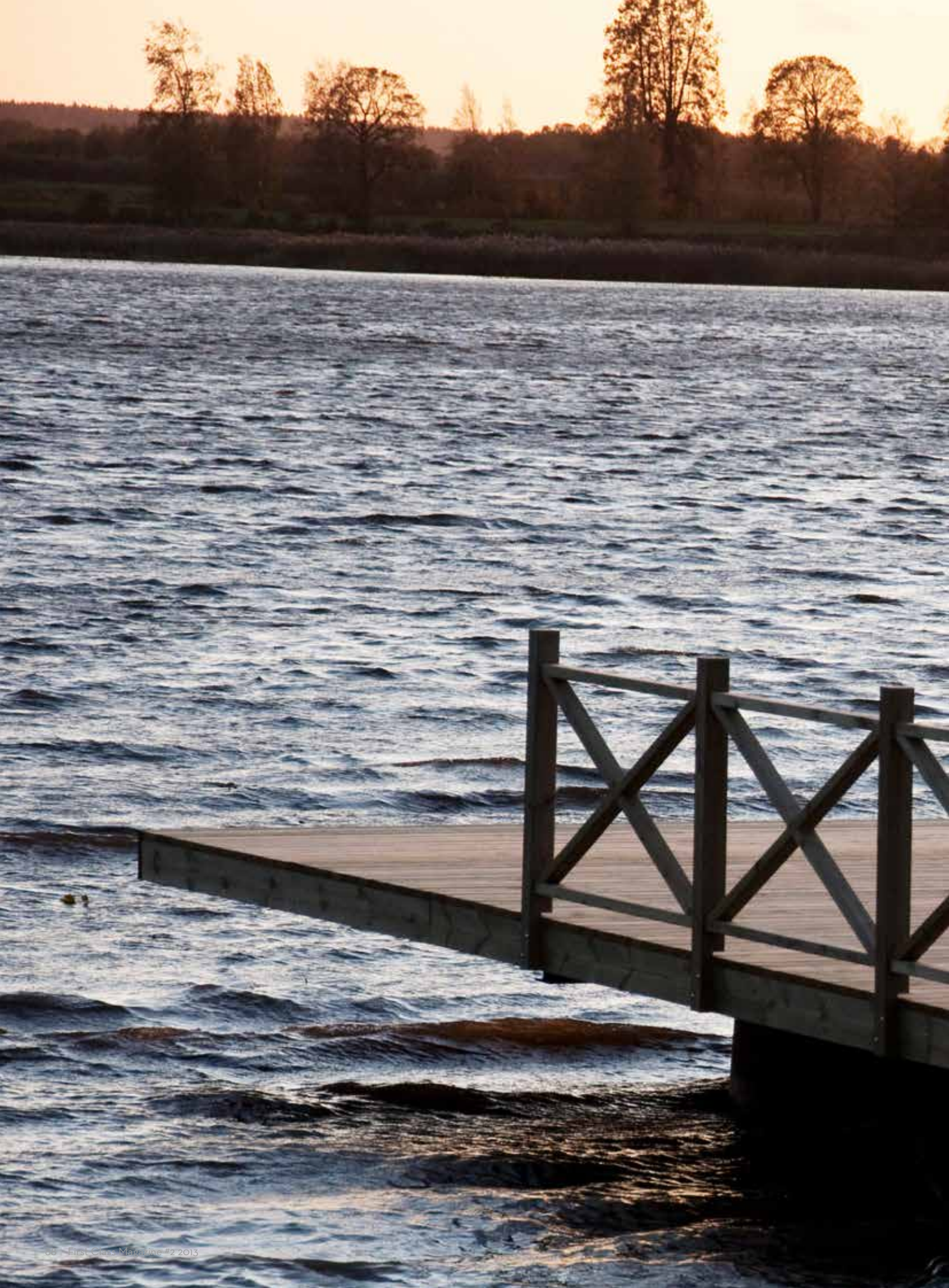
Efter en dag på banan så har man väl förtjänat ett besök på resortens högklassiga spa som 2012 erhöll utmärkelsen Sveriges Bästa Spa. Spa-avdelningen är skapad med inspiration från naturen med dess lugnande, stärkande och läkande effekt tillsammans med det ayurvediska tankesättet som säger att bra energi skapar balans i livet. Här kan man välja att följa någon av de tre spa-ritualer som erbjuds för att få ut det mesta av vistelsen. Man väljer då mellan tre olika teman, lugnande, renande och energigivande med tillhörande produkter som alla hämtat kraft från den nordiska naturen. Spa-ritualen genomförs därefter i en bestämd ordning där man får uppleva varma och kalla källor, bastur med olika temperatur och doft, sköna stunder i eldrummet och duschar av olika slag tillsammans med de utvalda produkterna som ytterligare förhöjer upplevelsen. Här vill man gärna njuta länge, några timmar går snart i denna välgörande miljö. Man bör inte missa att gå en trappa upp och sträcka ut sig i en hängande säng omgiven av flortunna vita tyger där man behagligt vaggas från sida till sida. Även utomhuspoolen helt klädd i granit är ett måste, här omsluts man av 39-gradigt vatten oavsett årstid.

En del av upplevelsen på spa är lunchen som med fördel intas iklädd morgonrock i spa-bistrot Jos Bar. Här bjuds man inte bara på mat som smakar gott och är välgörande för kroppen, den rawfoodinspirerade buffén är också en fröjd för ögat. Rawfood är mat som inte hettats upp över 42 grader och därmed behåller alla sina näringsvärden. Att detta är ett framgångsrikt koncept fick man bekräftelse på då man tog hem utmärkelsen Årets Spakök 2013. Motiveringen löd: Rawfood när den är som bäst, ett fyrverkeri av smaker, färger och livskraft.

Det är verkligen lustfyllt att ta för sig från denna kavalkad av färger och en unik känsla att smaka rätter där varje ingrediens tillåts visa sitt ärliga och naturliga jag. Man fastnar gärna i ett botaniserande bland de många shots som erbjuds, energigivande och färgglada små skapelser.

När dagens aktiviteter når sitt slut är det dags för nästa upplevelse i gastronomins tecken, middag på Garden Café. Här lyfter man stolt det svenska matarvet i rätter som så långt det är möjligt baseras på närproducerade och ekologiska råvaror. Kanske blir det en drink före maten ute på terrassen eller i Orangeriet, en härlig plats att summera dagens bedrifter på banan.

För mer information: www.sanktjorgenpark.se



BÅSENBERGA

- HÄR TAR MAN DET MED RO

VÄGEN MOT BÅSENBERGA HOTELL & KONFERENS ringlar sig över öppna fält genom den lantliga idyll som omger den lilla orten Vingåker i Södermanland. På långt håll ser man anläggningens vitputsade byggnader som bildar en naturlig del av idyllen runt sjön Kolsnaren. Gruset knastrar under bildäcken då man svänger in mot parkeringen, nu kan bilen stå tills man åter lämnar Båsenberga för här ligger allt inom gångavstånd.

Anläggningens byggnader bildar en inramning åt generösa gräsmattor, planteringar, uteplatser och grusade gångar som tillsammans skapar känslan av en gårdsplan. Den största byggnaden är huvudbyggnaden där man bland annat finner reception, restaurang, konferensrum och hotellrum. På huvudbyggnadens vänstra sida ligger Flygeln som inrymmer hotellrum och på andra sidan gårdsplanen ligger Höstsol där man förutom boende och sällskapsrum finner Lögarkällan med två bastur, en ångbastu, ljusterapi, behandlingsrum och en mysig relaxlounge. Höstsol flankeras även av en rymlig jacuzzi som kan bokas för enskilda sällskap för att njuta inte bara av värmen från det bubblande vattnet utan även av vyn över de gröna mattorna på anläggningens drivingrange och sjön Kolsnarens blanka yta. Önskar man boka jacuzzin bör man göra det i tid, på Båsenberga är man extremt noga med att varje gäst får ett absolut rent bad och hyr därför endast ut den till ett sällskap per dag. Jacuzzin omsluts av en halvcirkel uppmurad av stora stenblock i likhet med den jordkällare som är placerad på andra sidan Höstsols entré. Detta för att skapa en balans i bilden runt byggnaden, att allt är noga genomtänkt går som en röd tråd genom anläggningen. Den sista byggnaden runt gårdsplanen är inte vitmålad som de övriga, detta är en röd länga som förutom en rustik loge även inrymmer golfkansli, golfshop och ett café där golfaren kan slå sig ner för en lättare förtäring.

När undertecknad anlände till anläggningen precis då skymningen börjat falla gick en hjord kronhjortar och betade på den dimhöljda golfbanan. Detta väckte dock ingen större uppmärksamhet i receptionen, de ståtliga djuren är en vanlig syn i dessa trakter. Vi fick också veta att de ibland kan beskådas på lite väl nära håll då de låter sig väl smaka av anläggningens välsköta planteringar.

VARMT VÄLKOMNANDE AV ENGAGERAT ÄGARPAR

Sedan 2005 är det Thomas Neuendorf och Maria Rundberg som äger och driver Båsenberga Hotell & Konferens. Thomas har en lång erfarenhet av hotellbranschen med en meritlista som täcker ett stort antal poster som chef på hotell både internationellt och i Sverige. Då paret tog över både gård och drift på Båsenberga bestämde sig Thomas och Maria för att de skulle vara en del av det dagliga arbetet på anläggningen, Maria som driftschef och Thomas som VD tillika mötesvärd.

Tillsammans har de varit i allra högsta grad delaktiga i den förvandling som anläggningen genomgått från kursgård till högklassig hotellanläggning. Marias intresse och sinne för inredning visar sig tydligt var man än befinner sig i hotellets byggnader. I rummen har man fångat stämningen hos en klassisk herrgård med ljusa bröstpaneler och vackra tapeter i ett urval av färgställningar. I

flera av rummen bildar de ursprungliga takbjälkarna robusta inslag, ett av dessa är den extravaganta bröllopssviten. Här blir badrummet till en del av sviten via den glasvägg som täcker dess ena vägg. Genom denna vägg kan man se badkaret på gyllene fötter, placerat under en gnistrande kristallkrona som står i effektfull kontrast mot de grova takbjälkarna. Efter avslutad stund i badet väntar en pampig himmelssäng där man vilar kungligt.

Något som genomsyrar anläggningen är att var man än befinner sig är man aldrig långt från en plats som uppmuntrar till umgänge i form av trivsamma sittgrupper, biljardrum, loungen vid entrén, eller sommartid någon av de många uteplatser som erbjuds. Båsenberga är inte en anläggning där man gjort allt för att få in så många hotellrum som möjligt utan här har man skapat miljöer för gemenskap och sköna stunder.

En plats där man gärna sitter länge tillsammans är i den trivsamma restaurangen. Här bjuds det på omsorgsfullt tillagade rätter, inte sällan med inslag från skogens skafferier. Köket lagar dock inte bara mat här bakas även bröd, hemlagat godis och välsmakande desserter. Den dignande dessertbuffén vittnar om att detta område behärskas väl. Man bör heller inte missa frukostens många välsmakande ostar där ett flertal kommer från Jürss Mejeri i Flen.

DET KAN INTE VARA NÄRMARE TILL GOLFBANAN

Det är inte många steg till golfbanan från hotellets entrédörr, efter endast 100 meter når man Vingåkers Golfklubb. En klubb som bildades 1986. 1989 stod den första delen av banan klar, en 9-hålsbana som då ansågs vara en av landets bästa. Då klubben firade 20-årsjubileum var det dags att inviga ytterligare nio hål. Den 18-hålsbana man idag spelar på har utnämnts till En av Sveriges okända pärlor av tidningen Svensk Golf. Banan är en skogs- och parkbana med en hel del inslag av vatten. Tack vare att hålens placeringar är så vitt skilda upplever utövaren att det blir en unik känsla för varje hål. Har man behov av att förfina svingen eller kanske önskar gå en lektion, enskilt eller i grupp så finns Nicklas Harlin på plats och erbjuder sina kunskaper. Nicklas började spela golf redan vid nio års ålder och har på sin meritlista bland annat spel som professionell på Telia-tour under två års tid.

VID SJÖN KAN MAN RÅ OM VARANDRA YTTERLIGARE

Vill man som sällskap eller par avrunda dagen på en plats där man på egen hand kommer riktigt nära naturen ska man ta den korta promenaden ner till sjön. Nere vid strandkanten ligger diskreta små sjöbodar på rad som vid en första anblick kan te sig ganska så intetsägande. Detta förändras dock snabbt då dörren slås upp och avslöjar dess inre som inte representerar den klassiska sjöboden. Här kan man välja en sjöbod med mörkbruna väggar, rikligt med ljuslyktor och väggfasta bänkar klädda med renfällar. En annan har ett robust matbord där man kan samlas för en måltid i avskildhet. I ytterligare en av sjöbodarna finns det en bastu och svalkar sig gör man med ett dopp från bryggan några få steg bort.

För mer information: www.basenberga.se



ELISEFARM GOLF CLUB

- FÖR EN GENUIN BIT AV SKÅNE

SKÅNE ÄR ETT LANDSKAP som tack vare sitt något mildare klimat har en golfsäsong som sträcker sig betydligt längre än på många platser i landet. På Skånes drygt 70 banor är säsongen redan i full gång medan man på andra platser i landet fortfarande skottar snö. På vissa banor erbjuder man till och med spel året runt. En av de många banor som verkar under dessa gynnsamma förhållanden är Elisefarm Golf Club, placerad mitt i hjärtat av vårt sydligaste landskap.

– I år öppnade vi upp banan ovanligt sent, inte förrän på Skärtorsdagen var det dags för säsongstart, vissa år har vi bara stängt ett par veckor, berättar Ingrid Linné som tillsammans med maken Lars Ingesson äger och driver Elisefarm Golf Club.

Så mycket mer i hjärtat av Skåne är det svårt att finna sig. Färden till Elisefarm går genom ett landskap täckt av öppna fält, välsköta gårdar och ett rikt djurliv. På vägen mot anläggningen räknade undertecknad in rådjur, harar som glatt skuttade omkring och en fasan som stolt spatserade vid vägkanten, en av många fågelarter som har sin hemvist i dessa trakter.

Elisefarm står för det riktigt genuint skånska, det är en bondgård från 1700-talet vars vitkalkade längor nu förvandlats till en högklassig anläggning med hotell, restaurang, konferens, golf och spa. Här bor man i Herrgården, Stallet eller Annexet. I Herrgården är två av de sex dubbelrummen minisviter, i Stallet är rummen rymliga, de vitkalkade väggarna tjocka och fönstersmygarna djupa då man tittar ut genom de välvda stallfönstren av teak. I Stallet finner man också den härliga bröllopssviten med gustaviansk himmelssäng, hörnbadkar, dubbla handfat och i likhet med alla rum i byggnaden trampar man på skeppsgolv i ek.

PEGGA UPP PÅ PRISBELÖNT BANA

På Elisefarm spelar man på prisbelönda banor som flera gånger rankats bland topp tio i Sverige av Golf Digest. 2011 löd motiveringen ”Engelsk Golfkänsla i Skåne, traditionellt tänkande och exklusiva golfupplevelser”. Man placerade sig detta år på samma plats som en annan högt skattad bana, Bro Hof. Att banan ger en engelsk golfkänsla är kanske inte helt överraskande då det är den välrenommerade engelske golfbanedesignern Martin Hawtree som utformat Elisefarms banor. Hawtree är golfbanedesigner i tredje generation, en designer som står bakom ett flertal nybyggnationer men även renovering av gamla golfbaneklenoder såsom Lahinch, Royal Birkdale och Royal Melbourne. Ett av Hawtrees senaste projekt var förlagt till Aberdeen där han på uppdrag av Donald Trump anlätades för att bygga ”världens bästa bana”.

På Elisefarm har Hawtree skapat en bana som slingrar sig fram längs stengärdsgårdar genom ett bitvis kuperat landskap med utsikt över Ringsjön och Bosjöklöster. Banan mäter 6 011 meter från gul tee, vit respektive blå tee håller mästerskapsklass. Elisefarm har också varit värd för ett antal kvaltävlingar inför touren, förra året tog man det till nästa nivå och stod värd för en av deltävlingarna till Nordea Tour.

Men inte bara mästare finner sitt lystmäte på Elisefarm här bjuds på utmaningar för alla utövare. Nybörjaren kan prova på slingan med

fem hål där man kan få en första känsla för spelet. På drivingrangen står man under tak och tränar på mattor eller grästee, där intill finner man också en fullt utrustad inomhusstudio. Tillsammans med en av landets mest välmeriterade golftränare, PGA Master Professional Hasse Bergdahl, kan man här få hjälp att förfina svingen i studion. Med hjälp av verktyget ”Dartfish” som även ger lektionen inspelad på en CD uppnår man en snabbare och mer effektiv inläring. Anläggningen kan också erbjuda en puttinggreen, närspelsgreen samt tre övningsbunkrar.

HÄR FINNER TRÖTTA KROPPAR ÅTERHÄMTNING

På Elisefarm är man mån om att inte bara de timmar man spenderar på banan ska bli minnesvärda, vid rundans slut kan man landa i anläggningens alldeles nyuppförda spa-avdelning som under våren är färdig att tas i bruk. Man har tidigare erbjudit sina gäster jacuzzi placerad med utsikt över golfbanan, utomhuspool samt en relaxlounge med öppen spis, allt placerat i trädgården vid herrgården. Den nya spa-avdelningen ligger placerad i Västra Flygeln. Här finner man en exklusiv jacuzzi klädd i den för Skåne så typiska svarta skiffern, därintill en rymlig bastu. I mörkgrå lerkärl med keramikbeklädd insida kan man skapa sitt eget fotbad och på utsidan står nu den jacuzzi placerad som man tidigare kunde njuta i vid herrgården. I anslutning till spa-avdelningen finner man också två behandlingsrum där man kan boka in sig för en avslappnande massage, förskönande ansiktsbehandling och ett antal välgörande hand- och fotbehandlingar.

– Vi vill att även den som inte spelar golf ska känna att de får en avkopplande och minnesvärd vistelse här hos oss. Kommer man som ett par eller grupp så kan den som inte tar en runda på banan istället besöka vårt spa eller sträcka ut sig i en vilstol vid utomhuspoolen, beskriver Ingrid.

FASANEN HAR BLIVIT ETT SIGNUM

I restaurangen förstärks ytterligare det genuint skånska, här värnar man om landskapets mattraditioner. Man ingår också i Skånska Matupplevelser, ett nätverk av skånska krogar som låter gästen uppleva det bästa det skånska köket kan erbjuda. På Elisefarm är det säsongen som formar menyerna. Då våren nalkas plockar köksmästare Peter Häll gärna in nässlor, sparris och rabarber i menyerna och i augusti serveras kräftor som följs av höstens svampar och vilt från egna marker. En rätt som har blivit något av ett signum för Elisefarm är fasan, en rätt som varmt rekommenderas. En fin dag intar man gärna måltiden på uteserveringen där man samtidigt ser ut över 18:e hållets green, anläggningens puttinggreen och en av områdets dammar där fontänkaskader bildar ett effektfullt inslag. Kanske njuter den som gått en runda inte bara av den glittrande dammen, utan även av dess placering som ger lite extra krydda åt banans sista hål, en bra score kan bli till ett minne blott då bollen istället hamnar på dammens botten.

För mer information: www.elisefarm.se



Beyond Paradise

Sparkling sandy beach, tropical palm trees and the crystal clear turquoise waters of the Indian Ocean... The essence of a great island escape.

Immerse in this luxurious 5-star beach & spa resort, gently nestled within an historical private estate, offering attentive service, award-winning cuisine and an infinite array of experiences and facilities.

Promise of a journey beyond paradise...

GRAND HOTEL PLAN TRE

Juvelen i den svenska hotellkronan, Grand Hotel i Stockholm, har under senare tid genomgått en omfattande ansiktslyftning. För två år sedan renoverades den "gamla damens" två första våningar och nu står ytterligare 29 rum samt Bernadotte-sviten på våning tre färdiga. Text: Pelle Almgren Foto: Grand Hotel

AMBITIONEN HAR VARIT ATT SKAPA en anda som förenar detaljkänslan från hotellets byggår 1874 med allt vad vi förväntar oss av ett modernt femstjärnigt hotell av yppersta internationella klass. Har man lyckats? Efter en underbar natt i ett av de eleganta rummen kan First Class Magazine bara nicka instämmande och utbrista i ett lyckorusigt "jaaa". Grand Hotel stärker och behåller sin position som ett av Europas ledande klassiska hotell.

Hade vi känt till Grands nya service, "Bath Butler" – beställ ett upptäppt bad vid ankomst eller önskad tidpunkt, med doftpaket och

om så önskas, rosenblad och Champagne – hade vi givetvis utnyttjat denna. Nu kunde vi istället nogt inspektera det spaciösa rummet och dess vackra "antika" panoramatapeter och detaljer medan badvattnet tappades i det stilrena badrummet. Inredningsarkitekten Sanna Nathanson har i samarbete med Tengboms arkitekter skapat tre olika rumstyper i nyanser som blågrön med gula accenter, grått med turkos, petroleumblå och smaragdgrön, eller som i vårt fall, panoramatapeter med grisaillemotiv och en rostig orange accent.

Inredningen lyckas fånga den perfekta balansgången mellan diskret hotellelegans och hemtrevnad utan att rummen känns ►



vare sig opersonliga eller överlastade. Detaljer som tofsar, tunga draperier, band och tyger från Hermès ger ekon från 1800-talet medan modern nödtröft som minibar, diverse elektroniska uppkopplingsmöjligheter och tv antingen döljs eller sömlöst smälter in.

Efter det uppfriskande badet kan gästen också pröva en annan av Grands nyheter – ”Fragrance Butler”. Denne kommer upp till rummet med ett urval från hotellets parfymsortiment från Molton Brown, och kommer efter en snabb frågeställning fram till vilka sorter som bör rekommenderas gästen. Parfymen kan sprayas på plats men också köpas med hem som en liten doftsouvenir.

Tyvärr kan maten på Grands Matbar, som drivs i mästarkocken Mattias Dahlgrens regi, inte köpas hem – det är i alla fall inte att rekommendera om man är en långväga gäst. Alla Grand Hotels restauranger håller som bekant yppersta klass, och den avsmakningsmeny som utgör Matbarens kök, ett antal små rätter som fritt kan kombineras och avätas efter eget tycke och smak, är på alla vis strålande och förrädiskt god. Man vill bara ha mer.

Besöket på Matbaren ger inte bara en fantastisk smakupplevelse. Det lägger också grunden till en god nattsömn i en av hotellets ljuvligt sköna sängar, i vilken man vaknar upp och tänker att man under inga omständigheter vill missa den exklusiva frukostbuffé som kan avnjutas i Hugo Alfvén-rummet. Där i ligger också en del av Grand Hotels dragningskraft. Man vill inte missa en enda liten upplevelse och helst ta med sig hela hotellet hem i resväskan. Och bättre betyg än så kan väl ett hotell inte få? ■

För mer information: www.grandhotel.se





*"NATURLIGA RÅVAROR
OCH NATURLIG SMAK
ÄR EN FÖRUTSÄTTNING
FÖR DET NATURLIGA
KÖKET"*

- MATHIAS DAHLGREN

MATHIAS DAHLGRENS KONCEPT KÖK

En av Stockholms absolut finaste restauranger under ledning av Mathias Dahlgren hittar på nya innovativa grepp. För tredje året i rad satsar han på ett särskilt tema utifrån vilket han sätter ihop säsongens läckra meny. Text: Ylva Engholm Foto: Magnus Marding

RESTAURANG MATSALEN ligger som bekant i aslutning till Grand Hotel i Stockholm och den har rönt stora framgångar under ledning av Mathias Dahlgren som är en av landets skickligaste kockar. Matsalen har redan två stjärnor i Guide Michelin och förra året korades den till Årets Serviceupplevelse på White Guide-galan. Dahlgren satsar på ekologiska och – i den mån det är möjligt – lokala råvaror vilket gör skillnad smakmässigt. Nog för att maten är oerhört vällagad men det närproducerade ger måltiden en extra liten knorr.

KONCEPT

Fram till och med den 10 september kan nu alla som är sugna på något extra gott besöka Matsalen för att ta del av temat "Fokus på vatten". Det kalla friska nordiska vattnet står här som inspiration för en helt fantastisk femrätters meny. Den är ett alternativ till menyn som heter

"Det naturliga köket" om åtta rätter. Konceptmenyn kan innehålla favoriter som pilgrimsmusslor, havskräftor och röding till svensk bläckfisk, ostron och sjöborrar. Om Mathias Dahlgren mot förmodan skulle få upp något högst ovanligt ur djupet, kanske man kan ha turen att få uppleva en helt ny smakupplevelse. Han lider då inte brist på fantasi när det kommer till kreativitet i köksregionerna.

– Det är viktigt för oss att vi ständigt utmanar oss själva, menar Mathias. Att vi hela tiden lär oss något nytt som berikar och utmanar oss i den kreativa processen som det alltid innebär att laga mat. Vi hoppas att både nya och gamla gäster ska vilja prova våra nya goda rätter som inspirerar och ger vatten en vidare mening.

Tidigare år har Matsalens koncept handlat om "Svampar och Lav" (2012) samt "Grönt" (2011).

MAGNUS SKOGLÖF

Magnus har arbetat som professionell fotograf i 25 år. Det har varit en resa med flera olika motiv men till sist fastnade han för matfotograferingen med många framgångsrika samarbeten med såväl tidskrifter som stjärnkockar.

DET HELA BÖRjade när han var en ung kille hemma i Skövde.

– Ganska tidigt upptäckte jag min passion för att fotografera och lånade mammas systemkamera, minns han.

Efter avslutade gymnasiestudier lyckades Magnus få extrajobb som fotograf och kopist på lokaltidningen Skaraborgs Läns Allehanda, något han skulle ha stor nytta av i framtiden. Han fick dessutom lära sig att vara flexibel och spontan. Därefter blev det en vända på Mariestadstidningen och sedan var det dags för lumpen. Vid det här laget hade han inga som helst planer på att avbryta sitt kall så han sökte till tidningen Värnpliktsnytt och fick jobbet.

– Det var en härlig tid, säger Magnus. Redaktionen bestod av ett antal väldigt duktiga reportrar och fotografer och man fick betydligt mycket mera tid på sig att utföra jobben.

Efter avslutad värnplikt blev han kvar i Stockholm där han etablerade sig som porträttfotograf. Under den här tiden hade han många bra uppdragsgivare, bland annat tog han alla pressbilder för TV4. 2003 visade Magnus sin portfölj för tidningen Gourmet och en helt ny bana inleddes. Där fick han möjligheten att fotografera både mat och porträtt för 199 Bord (numera White Guide).

– Det var då jag lärde känna några av Sveriges skickligaste kockar som till exempel Mathias Dahlgren, och Henrik Norström som driver Restaurang Lux, berättar han.

Detta ledde till omfattande samarbeten med ”Swedens Finest Chefs” vilket hittills har resulterat i tio kokböcker, där kockarna har författat och Magnus fotograferat.

– Det finns stora likheter i att fotografera porträtt och mat, menar

han. De är levande motiv och man måste vara snabb för att fånga stunden och fräschören.

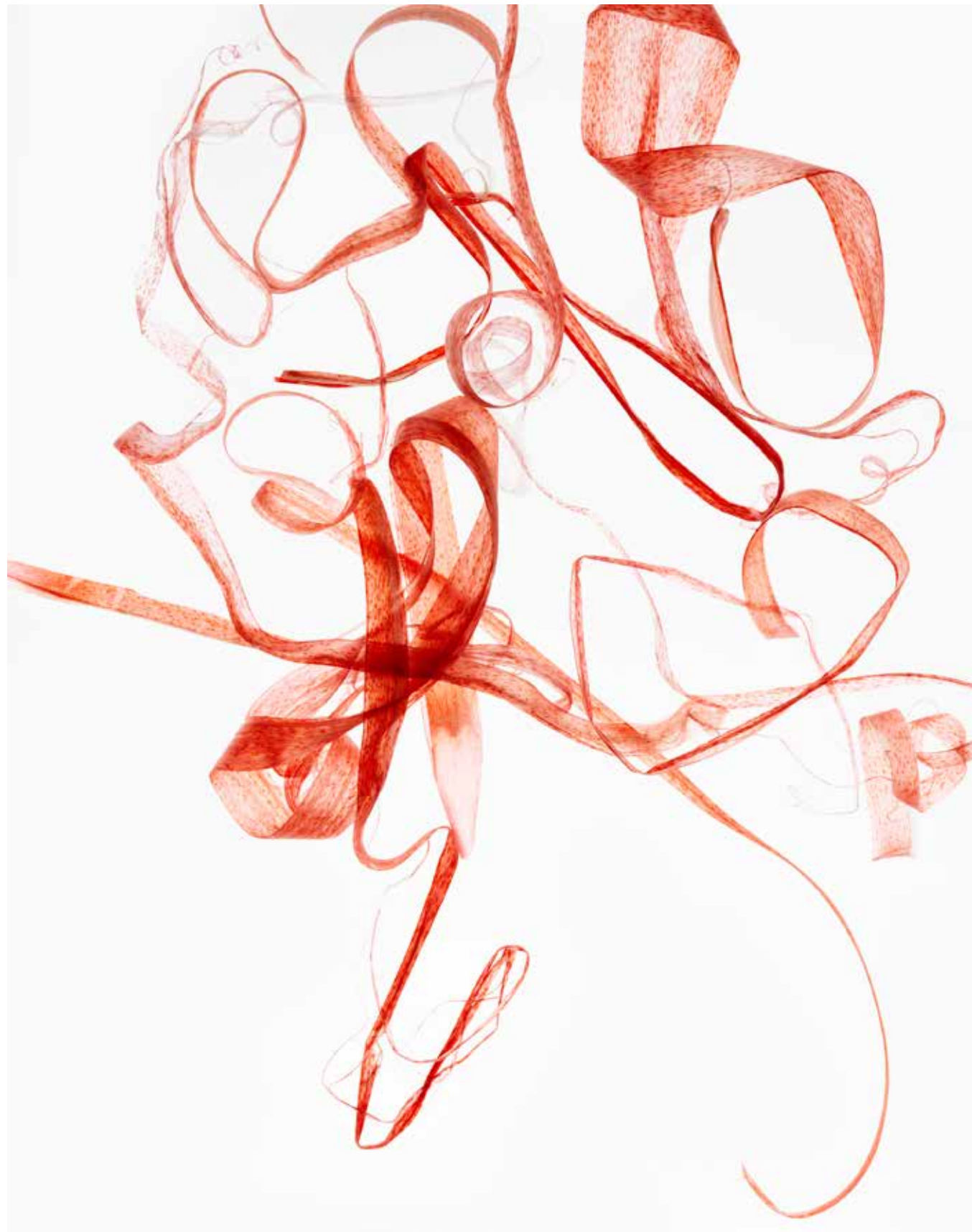
På följande sidor presenterar vi på First Class Magazine ett urval ur Magnus digra samling helt fantastiska bilder och vi säger bara en sak: Njut!

Magnus Skoglöfs tjugiga fotografier finns till försäljning.
För mer information: www.skoglof.se









CHOKLAD – DET BRUNA GULDET

”Tänk dig den bästa rockkonsert som någonsin har spelats... i munnen!” Så målande beskrev trummisen i E Street Band upplevelsen av den fantastiska pralin signerad Emanuel Andrén som han just avnjutit. Text: Samira Wingårdh-Waenerlund

LILLA EDET, I ETT ANRIKT KONDITORI som gått i arv i generationer, tillverkas idag vad som troligtvis är världens finaste och dyraste choklad. 2 000 kronor kostar en ask med 16 små unika konstverk tillverkade av den svenske chokladartisten Emanuel Andrén. Kunder över hela världen jublar hänfört, till och med det svenska kungahuset, Madonna och Justin Timberlake. Kärt barn har många namn och Emanuel har kallats chokladpåve, chocolatier, chokladkonstnär och till och med ”mad genius” av prestigefyllda amerikanska tidskriften Forbes.

Emanuel är ständigt på jakt efter nya spännande smakkombinationer till sina chokladpraliner. Bollinger Champagne med jordgubbar och äkta Triple Sec med kanderade apelsinskal är klassiska succéer, men Emanuel vill få oss att omfamna mer oväntade smaker än så. Vad sägs om en chokladpralin med smak av äkta parmesan med fikonmarmelad, eller spansk getost med hallon, paprika, chili och ett stänk tabasco? Andra smaker är passionsfrukt,

päronlikör, whisky, svarta vinbär och – cigarr! Det är sedan länge känt att en förstklassig cigarr gärna ska avnjutas efter det att man långsamt låtit en bit elegant ren mörk choklad försiktigt smälta mot gommen. Det är precis den smaksensationen pralinen Zino Platinum Cigar fångar upp. Emanuels senaste utvecklingsprojekt är inte mindre okonventionellt och har inriktats på några nya alster med smak av Karl-Johanssvamp och granskott.





Till prinsessan Victorias bröllop skapade Emanuel en kollektion med namnet Royal Tribute bestående av två utsökta chokladpraliner - en västerbottentryffel med hjortronmarmelad och en blåbärspralin med citron. Sältn och nötheten hos västerbottenosten matchar sötman och fruktheten hos hjortronmarmeladen på ett oförglömligt sätt. Den eleganta blåbärspralinen har ett hölje av vit choklad och är vackert dekorerad i citrongult och blåbärsblått, svenska flaggans färger.

Det viktigaste för Emanuel är att hans kunder ger sig ordentligt med tid att avnjuta hans alster på ett fullödigt sätt som engagerar alla sinnen. Inte ens de världskända artisterna på Grammy-galan i USA fick prova hans praliner utan att först fått sig till livs en liten föreläsning av mästaren hur de

skulle gå till väga för att optimera njutningsupplevelsen. När han skapade sin pralin med smak av fläder föreställde han sig en underbar sommardag med matbordet dukat utomhus, glada ungar med spring i benen, en svag sommarbris och vackra tillbringare fyllda med ljuvlig flädersaft på bordet. Den sinnebildens ville han lyckas fånga med sin pralin.

”Jag vill att mina kunder ska blunda när de smakar mina praliner, använda sina inre synintryck och skapa sig en egen bild av det dom ska få avnjuta. Ta en liten bit av pralinen och låt den långsamt, långsamt smälta i mot gommen. Andas in genom munnen och ut genom näsan. Låt det ta tid och sluka inte chokladen. Vi har alldeles för bråttom idag, allt ska gå så fort!” säger Emanuel. ►



FOTO: MAJA BERTHAS

MEN HUR BLEV DET SÅ HÄR? Hur och var upptäckte världen gudagåvan choklad? De flesta forskare verkar numera luta åt teorin att kakaoträdet härstammar från Centralamerika. Kakaon odlades här för flera olika syften, till exempel som krydda i olika drycker, som offergåva till gudarna som mayaindianerna dyrkade, och faktiskt även som betalningsmedel på grund av sitt höga värde. Européerna upptäckte den aromatiska bönan när de spanska conquistadorerna erövrade stora delar av Syd- och Mellanamerika i början av 1500-talet. Spanjorerna värnade länge om sin chokladhemlighet men så småningom, faktiskt genom kungligt giftermål mellan Spanien och Österrike, letade sig ryktet och receptet fram till övriga chokladsugna européer.

I Sverige befäste sig chokladen först i form av drickchoklad i slutet av 1800-talet. Men det dröjde inte länge förrän choklad i fastare former började bli alltmer populärt. Tillverkare som Mazetti, Cloetta och Marabou har genom åren fått det att vattnas i munnen på generationer av chokladälskande svenskar, och odödliga varumärken som Ögon kakao, Kexchoklad och Aladdin är succéhistorier från så tidigt som första hälften av 1900-talet.

Men något har hänt med vårt chokladätande under 2000-talet. I butikerna har det dykt upp chokladkakor med allt högre kakaohalt och vi börjar skilja på olika slags bönor. Artisanchoklad har blivit ett begrepp och vi blir allt mer medvetna om ekologiska och etiska aspekter, rättvis handel och ursprung.

Det är inte många som vet hur kakaofrukten ser ut. Men en av Sveriges främsta chokladexperter Maja Berthas, som skrivit en gedigen bok i ämnet och gjort många resor till kakaoodlande länder, vet besked.

”Kakaofrukten är röd eller gul till färgen, är formad som en rugbyboll och växer direkt på kakaoträdets stam. Det tar fem till sex månader för trädet att producera en fullmogen frukt. Inuti frukten utvecklas själva kakaobönorna, trädets frön. Dessa bönor plockas ut, jäsas, torkas, rostas, krossas (då skalet separeras från bönan) och mals till en finkornig kakaomassa som till ca 50 % består av fetter kakaosmör” berättar hon.

Till mörk choklad använder man både det bruna kakaopulvret och det genomskinliga kakaosmöret blandat med socker och vanilj. Ju högre procentsats kakao desto mindre socker finns det utrymme för och desto bittrare blir smaken. Mjölchoklad har samma ingredienser som mörk choklad men innehåller också mjölkpulver, vassle, och ibland även grädde. Vit choklad tillverkas också av kakaobönor även om den inte har någon färg. Kakaopulvret exkluderas och enbart kakaosmöret används och blandas med socker, vanilj och mjölk. Blockchoklad innehåller samma ingredienser men har framställts och blandats av tillverkarna för att lättare kunna smälta utan att bilda klumpar.

På samma sätt som olika druvor ger vin med olika särdrag, ger olika sorters kakaobönor choklad med skiftande karaktär. Criollo brukar betraktas som kakaobönornas Rolls Royce och Forastero är den vanligaste bönan med 80-90 % av världsproduktionen. Trinitario, med ursprung från Trinidad, odlas i liten mängd och är en hybrid mellan Criollo och Forastero.

En chokladprovning är en spännande upplevelse som framför allt engagerar sinnena doft, smak och känsel (konsistens). När vi smakar bedömer vi beska, syrlighet och sötma. Våra känsliga nervändar i näsan kommer aldrig i kontakt med chokladen men kan ändå avslöja hela den aromatiska paletten hos fin kakao: mjuka, kryddiga och

rostade toner, blommighet och till och med lätt animaliska dofter. Hela munnen medverkar till vår känsla av chokladens egenskaper och konsistens och vi upplever till exempel värme, kyla, styrka, grynighet, mjölighet och sprödhet. Börja med vit choklad, därefter mjölchoklad och sedan mörka sorter. Praliner provas sist i samma ordning, förutom starkt kryddade praliner som man bör ta allra sist oavsett färgen på chokladen för att inte trubba av smaklökarna.

Rätt tempererad choklad ska vara ca 17 grader. Chokladen ska ha en blank yta utan luftbubblor, slöjor eller grå fläckar. Dessa defekter kan bero på felförvaring eller att den helt enkelt är för gammal. När man bryter chokladen ska det inte finnas några sprickor eller bubblor, och chokladen ska heller inte flisa sig.

Att matcha choklad med olika slags viner och destillat är en härlig kombination som tillsammans förhöjer och förstärker de ingående beståndsdelarna. Precis som när man matchar mat och vin gäller det att hitta smaker som speglar och efterliknar varandra; ju sötare choklad desto sötare dryck, och så vidare. En choklad med tydligt inslag av vanilj smakar till exempel bra med ett rött vin med framträdande vaniljtoner. Eftersom den vita chokladen saknar kakaosmak kan man istället ta fasta på de milda vanilj- och mjölktionerna och matcha med vita söta viner, typ Riesling, Muscat eller Semillion. En Gewürztraminer eller en Sauternes är ett underbart komplement till en bit elegant mörk choklad. Mjölchokladens lite knäckiga kolaliknande smak matchas fint med en Tokaj från Ungern med knäckiga och syrliga toner. Men inmundiga bara små kvantiteter vin tillsammans med chokladbiten eftersom vinets arom bara ska understryka chokladens, inte dränka den.

Armagnac, cognac, calvados, whisky, rom, tequila, punch och vodka i kombination med olika typer av ren eller smaksatt choklad ger nya och spännande upplevelser. Här är bästa receptet att smaka sig fram och våga hitta nya, roliga och ibland oväntade kombinationer. ►



Hur har vi det då med chokladens påverkan på kropp och själ? Ja, att man lägger på hullet och riskerar diabetes av att äta choklad i alltför stora mängder känner säkert de flesta till, men i små mängder lär det vara nyttigt och kan till exempel motverka hjärtsjukdomar. En studie från Harvard visar att moderat konsumtion av choklad förlänger livet, men att de som åt choklad mer än tre gånger i veckan hade högre dödlighet. En tröst är att samma undersökning visade att högst dödlighet hade de som aldrig åt choklad. Choklad är också konstaterat beroendeframkallande och påverkar samma delar av hjärnan som vid drogberoende.

Mest spännande är förstås teorierna om att choklad är ett substitut för sex. Då blir det ju genast ganska oroväckande att våra butiker översvämmas av choklad på ett sätt som vi aldrig sett tidigare. Vad det är ett tecken på kan vi bara spekulera i.

För den som söker choklad av hög klass finns det några fina inköpsställen i våra storstäder dit man kan styra kosan. ■

Stockholm
- NK Choklad och Konfektyr
- Chokladfabriken
- Les Chocolats

Malmö
- Cacaofoni
- Criollo
- Malmö Chokladfabrik

För mer information:
www.emanuelandren.com
www.seventypercent.com
www.chokladsajten.com
www.journal-chocolat.se

Göteborg
- Berzelii choklad
- NK Göteborg
- Flickorna Kanold

Helsingborg
- Sofies Butik
- Chocollatte

Boken "Svensk chokladbok"
av Maja Berthas



Bästa köp!

DN 2012

Mer än prisvärt!

Allt om Mat


MAZZEI

THE TASTE OF TUSCANY

SERRATA BELGUARDO

Lika gott som det låter! Från hjärtat av Toscana kommer denna urtypiska italienare. Kryddig smak med fatkaraktär, och inslag av mörka körsbär, tobak, salvia och choklad.

Art. 22955 Serrata Belguardo
Marchesi Mazzei 13,5% 99 kr.



WWW.THEWINEAGENCY.SE

Alkohol är beroendeframkallande

EN NY STOCKHOLMSKROG SER DAGENS LJUS

Stockholm har blivit ännu krog tätare nu när Pelle Lydmars två nyheter slagit upp portarna. Väg i vägg ligger Strandvägen 1 och Michelle van der Milles - "Milles". Text: Celia Ingesson Foto: Erik Nissen Johansen

STOCKHOLMS mest fashionabla adress har fått en rock-chic makeover! Strandvägen 1 är som att komma hem till en berest rockstjärna. Det är inte enbart inredningen som bidrar till luxuös hemma-hoskänslan, Lydmar har via sitt rykte som "guru" lyckats samla Stockholms mest välrenommerade personal. Restaurangchefen Jenny Strömberg har flyttat runt hörnet från Riche och ansvarig för Milles, kort för Michelle van der Milles är "kändisstammisarnas" favoritvärdinna Tina Lund, från Pa&Co/Teatergrillen som återvänt från New York. Milles har redan blivit Stockholms vardagsrum no 1!

Vårsolen strålar, uteserveringen på Stockholms exklusivaste adress är sprängfylld när intervjun med Johan Swederus, Lydmars högra hand och kompanjon, inleds.

Hur började detta?

– Det började med att fastighetsägaren Carl Hirsch, frekvent besökare på Lydmar hotell, frågade Pelle om han kunde vara intresserad av att skapa en restaurang. I sin tur frågade Pelle mig över en lunch ifall jag

kunde tänka mig att bli hans kompanjon, berättar Johan och fortsätter.

– Det är Pelle som är drivkraften bakom allt från inredning, koncept, musik och konst. Vi anlidade arkitektbyrån Stylt för att förverkliga hans vision.

Vad har ni främst inspirerats av?

– En kombination av New York, sober elegans, klassisk dansk arkitektur och mycket humor, ler Johan.

Berätta lite om de olika restaurangerna.

– Milles skall vara som ditt andra vardagsrum, lite rock'n'roll där alla känner alla, berättar Johan.

– Milles har bara ca 45 sittplatser, här sitter man nära och pratar mellan borden, berättar Jenny. Strandvägen 1 har 120 platser med en klassisk internationell framtoning. Menyn är omfattande, säsongsanpassad och byts var tredje månad. Vi serverar även frukost hela dagen. Vår fantastiska köksmästare Mattias Berggren kommer från Lydmar, avslutar Jenny.

Arkitekt Angelika Jansson förtydligar: – Det är många utmaningar med en

vördnadsfull adress som Strandvägen 1.

Vi ville ta vara på den fantastiska vyn och erbjuda något för alla typer av gäster. Vårt mål var att skapa rum för förtroliga samtal, affärluncher, romantik och singelgäster.

– Vi tänkte oss en rockstjärna "Pelle Lydmar" som flyttar in och adderade internationell "laid back" New Yorkig attityd till den anrika byggnaden. Vi inredde med danska klassiker som Wishbonestolar så även den passerande Svenskt Tenngästen skulle känna sig hemma, berättar Angelika.

Strandvägen 1 är ett välkomnande tillskott till en avsmnad del av Stockholm. Maten är utsökt, sommelieren guidar proffsigt genom den väl tilltagna vinlistan, men det är främst Milles med sitt slinka förbi-läge, familjära stämning och väggar fyllda med Jespers Walderstens konst som kommer att locka. Som Pelle Lydmar själv sa på invigningen:

– Det här gör vi för att ha kul med gästen i fokus, en krog som skall få dig att trivas och ha roligt!

För mer information: www.strandvagen1.se





INNOVATION & PRESTATION

I över 150 år har Officine Panerai inte bara producerat en rad fina urverk, de har dessutom kommit med snillrika uppfinningar och lösningar som knappast har lämnat någon i den exklusiva världen av högpresterande klockor oberörd. Text: Eva Juhlin-Dannfelt

◀ **Luminor 1950 3 Days Chrono Flyback**
Officine Panerai lanserar en kronograf med "flyback"-funktion och en automatisk rörelsesensor med en kraftreserv på tre dagar. Uret finns att få i en sportig version av stål eller en något mer elegant i rött guld. Luminor 1950 3 Days Chrono Flyback är den första klockan där man använt den nya P.9100 kalibern, helt och hållet utformad och tillverkad på Officine Panerai's urmakeri i Neuchatel. Flyback-funktionen styrs av en knapp som sitter intill klockan åtta och med ett enkelt tryck förflyttar sig visarna till noll. Alla material är naturligtvis av högsta kvalitet och klockan tillhör varumärkets Contemporary Collection.



◀ **Radiomir 1940 3 Days**

I detta ur har de väsentliga delarna av Officine Panerai's design integrerats med Haute Horlogeries tekniska lösningar vid val av material och i konstruktionen av varenda detalj. Boetten till den nya Radiomir 1940 3 Days gör sin debut i den historiska kollektionen. Den är tillgänglig i stål eller rött guld och utrustad med P.3000 kaliber som är ett manuellt uppdraget urverk med en kraftreserv på tre dagar. Detta fantastiska urverk kan beundras genom det stora safirkristallfönstret på baksidan. Stålklockan är utrustad med en svart läderrem medan guldlockan kommer med en brun alligatorrem. Även Radiomir 1940 3 Days tillhör Panerai's historiska kollektion.



◀ **Luminor 1950 Regatta 3 Days Chrono Flyback Titano**

Ur förbundet mellan Officine Panerai och den glamourösa världen av vintage-seglatser föddes Luminor 1950 Regatta 3 Days Chrono Flyback Titano. Klockan har en automatisk rörelsesensor med tre dagars kraftreserv. Det speciella med detta ur är att den har en nedräkningsfunktion som har särskilt framtagna för kappsegling. Tack vare innovationen av den nya P.9100/R-kalibern är det mycket enkelt att använda denna funktion. Klockan, som ingår i Panerai Contemporary Collection, är tillverkad av borstad titan och är vattentålig ända ner till 100 meter.



TID FÖR EN TIME-OUT

Långt ute i Nacka, på en alldeles egen udde mellan sjö och hav, ligger Stockholms fräschaste hälsoanläggning. Skepparholmen Nacka är ett konferenshotell som för blott några månader sedan öppnade upp sitt nya och totalrenoverade spa. Text: Eva Juhlin-Dannfelt Foto: Andreas Eklund AB

Att anlända till Skepparholmen är lite som att ankomma till paradiset. Trots att det var vinter och isande kallt när vi halkade in, var det bedövande vackert och det var inte svårt att föreställa sig hur det kommer att se ut när träden grönskar och humlorna surrar runt blommande rabatter. Hotellet är omgivet av vatten och från var och ett av de 100 rummen har man antingen utsikt över inloppet till Stockholm där de stora kryssningsfartygen seglar förbi i sakta mak, eller ut över den sjö som ligger framför entrén.

Total harmoni

Under veckorna är Skepparholmen, som i dagarna nominerades till Bästa Spakök och Årets Nyhet i SpaStar Award, ett renodlat konferenshotell. Efter konferensen kan deltagarna få prova på olika undergörande spabehandlingar, varma dopp och iskalla duschar. På helgerna är det fritt fram för allmänheten och ett hett tips är att ta med sin sin käresta för ett mysigt dygn med spa, middag, övernattnings och frukost.

Vid ankomst visas man till sitt rum där man med fördel lämnar alla sina ägodelar utom badkläderna, allt man kan behöva finns nämligen på spa. Därefter vandrar man i sakta mak till hotellets spa-avdelning som ligger i ensamt majestät i en byggnad en liten bit bort. Där får man ett par badtofflor, en badrock och en handduk, och efter avklädning och tvättning är det fritt fram att njuta av faciliteterna så länge man bara har lust. Behandlingar bör bokas två veckor innan man anländer och det finns ett antal olika att välja mellan. En specialitet på Skepparholmen är deras signaturbehandlingar styrda av de fyra årstiderna; "Vinterdrömmar" är stimulerande och uppiggande och kan bokas från december till februari, "Vårkänslor" är näringsrik och renande och kan bokas från mars till maj, "Sommarharmonin" ger kärlek och glädje och bokas från juni till augusti och "Höstenergi" förbättrar vitaliteten och cirkulationen och pågår från september till november. Utöver dessa finns det en uppsjö av andra uppfriskande kropps- och ansiktsbehandlingar, det är bara att välja och vraka! ►

En ny människa

Spat är mycket vackert med kurviga väggar dekorerade med den allra finaste mosaik, och båda poolerna, en inom- och en utomhus, bjuder på ett härligt vatten som håller en stadig temperatur på 37 grader. Inom de välvda väggarna döljer sig några spännande duschar som ger olika upplevelser. Prova gärna på den där man kan välja mellan en ishavsdusch eller tropiskt regn. Oavsett vilken man väljer kombineras kaskaden med en härlig doft som appellerar till alla sinnen. Efter att ha gått mellan olika duschar och bastun avslutades den fantastiska dagen i utomhuspoolen som ligger så vackert att det nästan gör ont. Med minus 10 grader i luften kändes det som att slinka ner i ett riktigt varmt bad. Vattnet ångade runt huvudet och vi guppade lugnt omkring medan solen sakta gick ner bakom holmen.

Plötsligt var det kväll och våra kroppar var alldeles skrynkliga av att ligga i blöt. Nog för att utomhuspoolen är en härlig upplevelse även sommartid, men att ligga där när det är ishavsklimat är faktiskt en makalös upplevelse. Rekommenderas varmt till alla er som åker till Skepparholmen vintertid.

Redo att möta vardagen igen

Plötsligt var det kväll, timmarna hade rusat förbi och det var dags för middag. Eftersom Skepparholmen endast tar emot gäster per beställning blir det inget svinn i köket. Kockarna vet exakt hur många personer som ska ha middag och man bestämmer själv vilken tid man vill äta (inom rimliga gränser förstås). Snäll och harmonisk intog vi vårt lilla bord där vi blev proffsigt uppvaktad av Frida som genast fyllde våra glas med ett friskt vitt vin. Därefter serverades en gudomlig skaldjurssoppa. Lammfilén som följde var nästan snäppet bättre och till den serverades ett moget och fint rödvin. Den vita chokladmoussen slank ner smärtfritt den med.

Vill du åka kommunalt till Skepparholmen så går bussen från Orminge Centrum en gång i timmen större delen av dagen och om det skulle krångla så kommer någon av personalen och hämtar er.

För mer information: www.skepparholmen.se



FORM: JONAS LINDVALL. STOLEN TILLVERKAS I MASSIV ASK, BORDET I MASSIV ASK ELLER BJÖRK.
MISS HOLLY KAN FÅS I 10 OLIKA BETSKULÖRER, ALT VITOLJA, NATURELL OLJA ELLER NATURLACK.

HÄMTA VÅR NYA BROSCHYR HOS NÅGON AV VÅRA ÅTERFÖRSÄLJARE:

Bredaryd: Bredaryds Möbelaffär, **Båstad:** Magasinet i Båstad, **Ekeby:** Ekeby Möbelaffär, **Emmaboda:** Emmaboda Möbler, **Gävle:** Soffta Design o Inredning, **Göteborg:** Johan Tibergs Möbelaffär, Svenssons i Lammhult, Meijers Möbler Mölndal, Svenska Hem Mölndal, **Halmstad:** Severins Möbler, **Hammenhög:** Jeppssons Möbler, **Hyllinge:** EM, **Jönköping:** Severins Möbler, **Kalmar:** EM Severins Möbler, **Karlstad:** Walfrid Svenssons Möbler, **Kungens kurva:** Stalands Möbler, **Kungsbacka/Fjärås:** Blombergs Möbler, **Lammhult:** Svenssons i Lammhult, **Linköping:** EM, Lindholms, **Ljusfallshammar:** EM Tib Möbler, **Luleå:** Wika Möbler Gammelstad, **Lund:** Miljögårdens Möbler, **Malmö:** Svenssons i Lammhult, **Mariestad:** Mio, **Nacka-Järla:** Stalands Möbler, **Norrköping:** EM, **Nyköping:** Sagers Möbler, **Sollentuna/Rotebro:** Stalands Möbler, **Stockholm:** Ekerö Innemöbler, Interiörbutiken Götg. 59, Länna Möbler, Stalands Möbler, Svenssons i Lammhult, **Strängnäs:** Bernhardtssons Möbler, **Sundsvall:** Möblerna Sundsvall, **Svenljunga:** Möbel Carlsson, **Säter:** Lidéns Möbler, **Täby:** Stalands Möbler, **Uddevalla:** Mio, **Ulricehamn:** Svenems, **Umeå:** Inredarna Hardell & Romby, Mio, **Uppsala:** EM Uppsala Möbler & Slöjd, Välamagasinet, **Varberg:** More Furniture, **Vällingby:** Stalands Möbler, **Åkersberga:** Carlssons Möbler, **Ängelholm:** Hanssons Möbler, **Örebro:** Inda Interiör, Jakobssons Möbler Odensbacken, **Östersund:** EM Dvärsätt.

STOLAB[®]
www.stolab.se

EGEN, SVENSK TILLVERKNING · MASSIVT TRÄ · MEDVETEN ENKELHET · FORM OCH FUNKTION I HARMONISK FÖRENING · MILJÖANSVAR



OYSTER PERPETUAL DATEJUST LADY 31
IN 18 CT WHITE GOLD

— 1851 —
NYMANS UR

WATCHES & JEWELRY
STOCKHOLM | VÄSTERÅS
WWW.NYMANSUR.COM


ROLEX