



ANNONS



AKTUELLA FRÅGOR 20 mars 2014 05:30

Debattinlägg: "Rysslands intervention i Ukraina ingen överraskning"

Väst måste agera långt mer resolut och koordinerat gentemot ryska kränkningar av folkrättsliga avtal och konventioner, skriver Märta-Lisa Magnusson och Karina Vamling, universitetslektor respektive professor i Kaukasusstudier vid Malmö högskola.

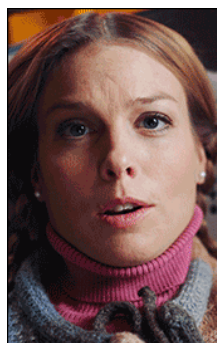


Sydsvenskan
FÖLJ SKRIBENT



Rysslands intervention i Ukraina borde inte ha kommit som en överraskning för någon. Interventionen är ett led i Putins ambition att bygga upp ett starkt och centraliserat Ryssland med kapacitet att dominera hela det forna Sovjetunionen. Ambitionen har varit tydlig sedan 1999 när Putin började profilera sig inför det kommande ryska presidentvalet genom att spela på ett utbrett missnöje med tjetjensk separatism i ryska Nordkaukasien. Efter att ha slagit ned tjetjenerna intervenerade Ryssland 2008 i Georgien till stöd för de två separatistregionerna Sydossetien och Abchazien.

ANNONS



OM VI SÄGER
SKUGG-IT, BLIR
DU RÄDD DÅ?

Cygate
Telio

Utanför Ryssland, igår i Georgien och idag i Ukraina, återoppar Putin folkens rätt till självbestämmande och minoriteters rättigheter. Inom Ryssland, i Tjetjenien, hävdade den ryska regimen däremot hårdnackat den folkrättsliga principen om respekt för staters territoriella integritet.

Under de båda rysk-tjetjenska krigen förekom omfattande och väldokumenterade brott mot mänskliga rättigheter och internationell humanrätt. Den ryska regimen uppfattade omvärldens kritik som "inblandning i interna angelägenheter". Därmed avvisade Ryssland också internationella människorättskonventioner. Meningen med dem är att när mänskliga rättigheter kränks har de länder som skrivit under rätt att "blanda sig i".

Putin var än mer avvisande än sin föregångare Jeltsin till att någon utifrån, till exempel internationella människorättsgrupper, skulle få verka i Tjetjenien.

OSSE, Organisationen för säkerhet och samarbete i Europa, som fick lov att verka under första kriget när Jeltsin regerade, fick inte förlängt mandat under det andra när Putin satt vid makten.

Under det första Tjetjenienkriget blev Ryssland medlem i Europarådet. Det skedde under en period då de ryska övergreppen mot civilbefolkningen i Tjetjenien trappades upp. Att Europarådets inbjudan till Ryssland kom just då kan ha stärkt ryssarnas uppfattning av sig själva som en del av Europa – men inte den ryska regimen respekt för europeiska värderingar.

De återhållsamma officiella reaktionerna från väst, Europa och Nordamerika, uppfattades som "grönt ljus" för att fortsätta som hittills i Tjetjenien. Väst tycktes acceptera det ryska argumentet att konflikten var en intern angelägenhet.

År 2000 försökte Europarådets parlamentariska församling förgäves att få dess högsta organ, ministerkommittén, att upphäva Rysslands medlemskap för en period. Kritiken från väst blev ännu mer återhållsam när Putin efter terroraktionen i USA den 11 september 2001 kopplade ihop tjetjenernas självständighetskamp med den internationella terrorismen.

Sedan Sovjetunionens upplösning har Ryssland varit involverat som fredsmäklare i samtliga separatistkonflikter i Sydkaukasien. Efter en kort period av samarbete började Ryssland utnyttja konflikterna som instrument för att undergräva särskilt Georgiens och Azerbajdzjans suveränitet.

Under Jeltsin förekom inget officiellt stöd till separatister i andra länder. Regimen var noga med att framhålla sin respekt för Georgiens och Azerbajdzjans territoriella integritet.

Efter att de tjetjenska separatisterna besegrats började Ryssland utnyttja etniska minoriteters rättigheter som vapen mot Georgien, som ur ett ryskt perspektiv utan tvekan är det strategiskt viktigaste landet i Sydkaukasien.

År 2002 började Ryssland utfärda ryska pass till invånare i Abchazien och Sydossetien. Båda grupperna är juridiskt sett georgiska medborgare.

En period av ökad spänning övergick i augusti 2008 till väpnad konfrontation mellan Ryssland och Georgien. Ryska trupper trängde in över den georgiska gränsen i Sydossetien för att försvara "sina" civila medborgare samt ryska fredsbevarande styrkor. Kort därefter erkände Ryssland Sydossetien och

Abchazien som oberoende stater. Den dåvarande ryske presidenten Medvedev motiverade stödet med att "Sydossetiens och Abchaziens folk flera gånger har uttryckt sin vilja vid folkomröstningar till stöd för självständighet för sina republiker".

Rysslands militära intervention i Georgien var en makt demonstration. Syftet var att sätta stopp för de förhandlingar om Georgiens medlemskap i Nato som då pågick och bromsa EU:s expansion österut och minska USA:s tillgång till strategiska energiresurser från Kaspiska havet.

Omvärldens reaktioner var i vissa fall kraftiga när det gällde vad som sades, men understöddes inte med kännbara sanktioner. Tysklands förbundskansler Angela Merkel menade att Rysslands erkännande av Sydossetien och Abchazien var "absolut oacceptabelt" och Sveriges utrikesminister Carl Bildt (M) sade:

"Att det rör sig om aggressionshandlingar oförenliga med internationell rätt och grundläggande principer för säkerhet och samarbete i Europa är alldeles uppenbart."

Nu måste väst agera långt mera resolut och koordinerat gentemot ryska kränkningar av folkrättsliga avtal och konventioner. EU måste intensifiera sitt stöd till Ukraina och Georgien. Europarådet bör överväga att för en tid utesluta Ryssland som angripit två medlemsländer. OSSE bör också reagera kraftfullt.

Respekt för staternas territoriella integritet är en av grundprinciperna som säkerhet och samarbete i Europa vilar på.

Märta-Lisa MagnussonKarina Vamling

Märta-Lisa Magnusson är universitetslektor i Kaukasusstudier vid Malmö högskola.

Karina Vamling är professor i Kaukasusstudier vid Malmö högskola.

♥ AKTUELLA FRÅGOR

DELA

TWEETA

ANNONS

MAT & DRYCK 4 december 2016 18:00

Smaka på den – så mycket makt har krogkritikerna

Krogkritiker påstås kunna avgöra en restaurangs öde med några

vassa formuleringar. Men stämmer verkligen det? En hyllad och en sågad restaurangägare ger sin syn på saken. Och Sydsvenskans hemliga krogkritiker Bong berättar om sina arbetsmetoder.



Filip Yifter-Svensson

FÖLJ SKRIBENT



Bild: Jenny Rydqvist

Fredagen den 12 december 2014 vaknade David Ihse av att det plingade i hans telefon. Sms:en var fulla av glada tillrop: "Hurra!", "Grattis!", "Gud vad kul!".

Han gnuggade sömnen ur ögonen och undrade vad det var som hade hänt. Så småningom förstod han att han borde läsa dagens tidning.

ANNONS

FÖRETAGSLÅN PÅ DINA VILLKOR

Snabbt, enkelt och flexibelt



Ansök här

Några veckor tidigare hade han och hans fru Vipavan Sirivongse öppnat restaurang Ihsiri i kafé Gräddhyllans gamla lokaler i centrala Lund. Där hade de ambitionen att servera en ny slags thaimat – på bättre råvaror, med färre smaktillsatser och i en ombonad miljö.



Vipavan Sirivongse och David Ihse på restaurang Ihsiri i Lund.

Bild: Sara Martelius

Paret hade tidigare drivit ett enkelt hämtställe i Kävlinge. Det här var deras första fullskaliga restaurang. Sedan starten hade de jobbat ungefär nitton timmar varje dygn.

Och nu, mitt upp i alltihop, kom domen.

I Bongs recension, kunde David Ihse läsa saker som "Våra huvudrätter får oss först att häpna, sedan fnittra förtjust [...]" och "desserten är förbluffande bra".

Läs mer: [Ihsiri vill ha en hemtrevlig känsla](#)

– Det var jättehäftigt. Det var fyra, vad är det nu, ryttare. Postryttare. Och texten var väldigt varm. Där stod precis det som vi ville förmedla, säger David Ihse när jag besöker restaurangen snart två år efter öppning.

Föregående dagar hade det varit halvt fullt i restaurangen. På lunchen denna fredag blev det "kaotiskt".

– Jag vet inte hur många som stod i kö utanför. På kvällen var det samma sak. På lördagen fick vi stänga mitt på dagen. Vi hade ingen mat kvar.

Något liknande fick jag bevittna på Malmöfestivalen i somras.

En lunch var jag på väg för att testa Green Fries pommes frites, belönade med fem postryttare av Bong. Jag var inte ensam. Från den lilla matvagnen ringlade sig en drygt femtio meter lång kö – den i särklass längsta på hela torget.



Bild: Lars Brundin

Om jag ville ha mat snabbt skulle jag ha kunnat gå till Saiko. I deras vagn på Davidshallsbron var det ingen kö alls. Men så hade Bong också avfärdat deras sushispett som "bland det tråkigaste vi ätit". Betyget blev en ynka postryttare, vilket

placerade den hyllade men festivaldebuterande sushirestaurangen i testets botten.

Läs mer: [Test: Här äter du bäst under Malmöfestivalen](#)

Under veckan som Malmöfestivalen pågick kom flera mejl till redaktionen. Några var arga för att Saiko hade fått ett så lågt betyg. Det gick till och med så långt att före detta Bong satte upp en alternativ recension på Saikos vagn: "Hela bollen har en smeksamt mild smak, partyglatt kontrasterad med en chutney på rabarber. Nuvarande Bong i Sydsvenskan tände snett på den. Jag förstår inte varför."

Läs mer: [Vi testar Malmöfestivalens mörka baksida](#)

Någon annan mejlade för att uttrycka sin besvikelse efter att ha köat i fyrtio minuter för pommies frites som inte ens var goda.

Under samma vecka intervjuades Ola Fagerstrand i Sydsvenskan. Han hade bestämt sig för att sälja sin restaurang Barbacoa. I mars 2014 fick den en tvåa av Bong, och nu angav han recensionen som delorsak till de knackiga affärerna: "Bong har en enorm genomslagskraft. Jag sitter ju själv där varje fredag och läser recensionerna, och jag känner verkligen med krogarna som får kritik. Själv arbetade jag i sexton månader med Barbacoa, och sen går han in genom dörrarna och sågar mina grislampor och pinnstolar."

Läs mer: [Mexikanska restaurangen Barbacoa till salu: "Bong gillar att såga"](#)

Kock Ola Fagerstrand Malmö.

Frågan är om det finns någon kritikertyp som är mer fruktad än krogkritikern. En figur med makt att skicka en restaurang till den stjärnbeströdda himlen – eller i graven. En människa med passion för mat och dryck, men kanske ännu mer för förintande formuleringar.

Tänk bara på Anton Ego i den animerade filmen "Rättatouille", eller den högst verklige britten A A Gill, känd för sina välskräddade kostymer och vällustiga sågningar. 2012 bjöds han in för att gästrecensera några Stockholmskrogar för Dagens Nyheters räkning. Om E-Types vikingakrog Aifur i Gamla stan skrev han följande: "Maten var usel, ogenomtänkt, smaksatt och kryddad av ett vårdslöst troll."

Fredagen den 27 maj i år hörde vissa av Jan Badosas vänner av sig till honom. Andra undvek att ringa. Vad skulle de säga? Beklagar sorgen?

Elakheterna var visserligen inte på A A Gill-nivå men det var ändå smärtsamt för Jan Badosa att läsa Bongs recension som kröntes av en ensam postryttare.

Vibliotek vid Södertull, Malmö.

Bild: Jonas Gillberg

"En liten skål med potatiships och burkmusslor (49 kr) är kanske kvällens sämsta rätt, potatisen är slarvigt skuren och smakar unket och flottigt, musslorna är pudrade med grillkrydda, vilket inte bidrar med något annat än sorg och bedrövelse."

Läs mer: [Oinspirerat, oorganiserat och alltför mycket månana](#)

Hans nya tapasrestaurang Vibliotek, som bara hade haft öppet en dryg månad, kunde ha fått en bättre start.

– Man känner sig väldigt utlämnad. Jag öppnade en restaurang i ett nytt land, i en ny kultur, med ett nytt koncept. Självklart behöver man all hjälp man kan få. Så det här var naturligtvis en stor smäll för oss och ryktet vi försökte bygga upp.

Hur påverkade det affärerna? Han säger att det är svårt att räkna på, men givetvis inte positivt.

– Men det kom faktiskt en del människor som ville se om det var så dåligt.

Krogkritiken är ungefär lika gammal som den moderna à la carte-restaurangen. Den föddes i slutet av 1700-talet, då restaurangen blev en viktig offentlig arena för den nya borgerligheten.

I sin studie om krogkritik, "Den hemligaste av kritiker" (2011), skriver måltidsforskaren Richard Tellström om den första restaurangrecensenten, Alexander Grimod de la Reynière. I den månatligt utgivna skriften *Journal des Gourmandes et des Belles*, som började ges ut 1806, bedömde en redaktionskommitté bestående av honom själv och hans vänner maträtter som de fick hemskicka till sig.

Hundra år senare skulle man tvärtom ta sig ut på vägarna för att äta god mat – år 1900 publicerades första utgåvan av Guide Michelin.

Den regelbundna krogrecensionen gjorde sitt intåg i den brittiska och amerikanska dagspressen på 1960-talet.

I Sverige började Dagens Nyheter 1975 publicera krogrecensioner under vinjetten Matpatrullen (senare omdöpt till Krogkommissionen) i tidningens nya lördagsbilaga På stan. Redaktör för krogkritiken var Magdalena Ribbing. Några år senare följde bland andra Svenska Dagbladet och Dagens

Industri efter.

Sedan dess har intresset för gastronomi exploderat. Det publiceras en kokbok om dagen, på tv visas matprogram varje kväll i varje kanal och restaurangbesök är en långt mer populär aktivitet än att gå på konsert eller teater. Idag lägger människor i Sverige 40 procent mer pengar på uteätande än för tjugo år sedan.

Krogkritikernas uppgift blir att guida restaurangbesökarna i den alltmer vildvuxna krogdjungeln. Krogkritikern står på läsarnas sida, inte restaurangernas.

Bild: Jenny Rydqvist

Ruth Reichl, legendarisk och ofta förklädd restaurangkritiker i New York Times på 1990-talet, berättar i sina memoarer hur hon en gång hamnade bredvid ett ungt par på en fin restaurang. Det såg ut som att de hade sparat länge för restaurangbesöket. De var upklädda. Men under kvällens gång verkade de allt mindre entusiastiska. Så Ruth Reichl tog deras nota och gav dem ett tips på en annan restaurang.

Sydsvenskans hemliga krogkritiker, som opererar under signaturen Bong, resonerar på ett liknande vis.

"De flesta människor går inte ut och äter två gånger i veckan, utan kanske en gång i månaden eller än mer sällan. Då vill jag kunna hjälpa dem att välja restaurang efter just deras önskemål."

Jag har ingen aning om vem Bong är, men via min redaktör har jag fått skicka frågor per mejl.

Enligt vilka parametrar bedömer du en krog?

"Uppfyller restaurangen de kriterier de själva satt upp? Hur är service, kunskap om råvaror, hantverksskicklighet och prisvärde? Om de serverar klassiska rätter: är rätterna lagade såsom originalet? Om rätterna är egna: passar smakerna ihop, är råvarorna korrekt tillagade? Hur passar dryckesrekommendationerna ihop med maten? Hur kunnig är personalen?"

Bong bedömer inte bara kökets färdigheter, utan även saker som restaurangens miljö och atmosfär. Det var därför Barbacoas stolar och lampor togs upp i recensionen.

"Det visuella kan vara avgörande för en gäst då det gäller att välja krog. Är belysningen för stark eller för dålig? Hur är ljudmiljön? Är det en trivsamt plats att befinna sig på?"

Eftersom en stjärnkrog och ett enkelt lunchhak bedöms enligt samma betygsskala kan det ju bli så att båda får en fyra

trots milsvida gastronomiska skillnader. Riskerar inte det att bli förvirrande?

"Betygsskalan är anpassad efter de ambitioner den aktuella restaurangen har. Därmed kan ett gatukök få ett lika högt betyg som en stjärnkrog, så länge båda ställena serverar utsökt mat inom sin genre."

I somras blev det en del reaktioner på din sågning av Saiko på Malmöfestivalen. Bland annat satte din företrädare upp en alternativ recension på deras vagn. Varför, tror du?

"För att Saiko vanligtvis är en bra restaurang som jag gärna besöker även privat. Just sushi-spettet var tyvärr inte gott och det var just detta jag bedömde den här gången. Jag kan inte ge en restaurang som serverar tråkig/dålig/ogenomtänkt mat ett högre betyg baserat på gamla meriter."

2009 skrev kocken Erik Videgård ett debattinlägg med rubriken "Vi krögare måste ta fajten mot krogrecensenterna".

Erik Videgård programledare i Mitt i maten.

Bild: Ove Jonsson

Han är bara en i raden av krögare som inte är jätteförtjusta i att bli recenserade. För några år sedan sa Melker Andersson att det är "lite vem som helst som kommer hit och recenserar". Och när Leif Mannerström fick en dålig recension i Göteborgs-Posten lät han istället gästerna betygsätta restaurangen. Resultatet – med det mycket högre betyget – publicerades på annonsplats i samma tidning.

I somras rapporterade Sydsvenskan om missnöjet bland skånska krögare mot restaurangguiden White Guide. "Deras krogkritiker kan för lite och de har ingen erfarenhet. Nu har jag tröttnat. Kommer de hit igen så tänker jag sparka ut dem", sa Karim Khouani på stjärnkrogen Ambiance i Tygelsjö.

Förmodligen finns det ingen annan kritikerkår som är så avskydd av dem den är satt att bevaka.

Varför har det blivit så?

Kanske har det delvis att göra med kritikernas anonymitet.

I Sverige arbetar krogkritikerna, till skillnad från sina kollegor i exempelvis England och vårt grannland Danmark, ofta inkognito.

Argumentet är att man vill undvika särbehandling. Om en känd person kliver in genom dörren har personalen möjlighet att ta fram sitt bästa humör och den finaste biffen, vilket skulle ge en missvisande bild av restaurangen. Anonymiteten är också en garant mot korruption.

Bild: Jenny Rydqvist

Mikael Mölstedt, grundare av White Guide, nämner ytterligare en fördel: Som hemlig kan man vara flera stycken som testar en och samma krog, vilket borgar för ett rättvisare omdöme.

Men anonymiteten irriterar Jan Badosa, ägare till den av Bong sågade tapasrestaurangen Vibliotek i Malmö.

– En recension är alltid subjektiv. Men när man skriver anonymt tar man inte ansvar. Man kan inte konfrontera eller argumentera med personen.

Bong själv tycker inte att det är självklart att anonymitet är att föredra.

”De flesta som är emot offentliga kritiker brukar hänvisa till att servicen då blir bättre och portionerna rikligare, men jag tror att en erfaren krogkritiker och uteätare märker det. Men det är klart, en måltid är ingen förinspelad film, utan går att justera under tiden. Å andra sidan kan det hända att en filmkritiker ser filmen en dålig dag och därmed ger filmen ett lägre betyg. Den mänskliga faktorn går inte att undkomma.”

Måltidsforskaren Richard Tellström är ingen varm anhängare av den svenska traditionen med anonyma krogkritiker.

Måltidsforskaren Richard Tellström.

Bild: Hans Lundholm

– Jag kan tycka att anonym kritik överlag är ganska ovärdig. Inte minst i vår tid när vi pratar om näthat och troll.

Fast han är å andra sidan ingen varm anhängare av svensk krogkritik överhuvudtaget.

I Sverige är krogkritiken i dagspressen inte bara hemlig, den framställs också i regel av ett ”vi”. Det hörs på namnen. I DN heter krogtestarna Krogkommissionen, i GP Uteätarna. Det är alltså flera bedömare som smälter samman sina intryck till en, i

Tellströms ögon, stilistiskt utslätad text, långt från skönskrivare som amerikanske Jonathan Gold, belönad med Pulitzerpriset för sin krogkritik 2007.

Det är ungefär som om konstkritiken skulle fokusera på hur stora tavlorna är, om det är mycket färg på dem och om de är prisvärda.

Richard Tellström tror att det beror på att vi i Sverige ser på mat utifrån kroppslig istället för andlig nytta. Och han säger att det är symptomatiskt att krogkritiken uppstod ungefär samtidigt som bästföredatumärkningen. I Sverige är krogkritik ren och skär konsumentupplysning – inte, som han hade önskat, kulturkritik.

– Det är ungefär som om konstkritiken skulle fokusera på hur stora tavlorna är, om det är mycket färg på dem och om de är prisvärda.

Därför köper han inte argumenten för anonymitet.

– Konsumentperspektivet är helt ointressant ur ett gastronomiskt perspektiv. I synnerhet med dagens teknik, där konsumenterna själva har möjlighet att läsa och ge omdömen om en krog. De erbjuder kanske ett ännu bättre konsumentperspektiv än vad krogkritikerna gör.

Om kritikerna tog klivet ut ur skuggan skulle de kunna delta i ett större samtal om gastronomi.

– Om gastronomiintresset som vi ser i Sverige ska nå en annan nivå krävs det att vi har kvalificerade iakttagare som deltar i samtalet, säger han.

Det finns undantag. Göteborgs-Posten har, vid sidan av Uteätarna, sedan förra året två namngivna profiler som recenserar enklare krogar under vinjetten Krogkollen. Gratistidningen Metro har haft offentliga krogkritiker sedan 2008. Då städslades kulturjournalisten (numera DN-reportern) Björn af Kleen som tidningens recensent i Stockholm. "Vi valde inte Björn af Kleen för att han är en kulinarisk expert, vi valde honom för att han har en av Sveriges vassaste pennor och är bra på att förmedla känslan av en krog. Svensk krogkritik har traditionellt varit väldigt matfokuserad – 'fast kött i pilgrimsmusslan', typ. Vi är mer intresserade av helhetsupplevelsen", sa dåvarande chefredaktören Per Gunne i en intervju i DN.

Tidningen jobbar alltså med profilerade skribenter. På Björn af Kleens post finns numera kokboksförfattaren Jonas Cramby och Göteborgs krogscen bevakas av tidigare Nöjesguidens skribenten Carl Reinholdtson Belfrage.

I Skåne heter kritikern Anna Berghe. Vi träffas över en lunch på relativt nyöppnade Brewdog (som ägs av det skotska bryggeriet med samma namn) på Baltzarsgatan i Malmö. Hon beställer korv och öl av en engelsktalande kille, som inte verkar känna igen henne trots att hon står med väl tilltagen byline varje fredag.

Anna Berghe, krogkritiker

Bild: Johan Sundell

Anledningen till att hon har valt att recensera just det här stället är att ölen står i centrum.

– Det ligger i tiden. Är det vällagad mat också så är det här ett klockrent koncept som appellerar till många, säger hon.

När maten kommer in fotar hon den med sin mobil.

Anna Berghe har haft uppdraget i drygt ett och ett halvt år och säger att hon strävar efter att vara bred – ena veckan kan hon gå till ett enkelt lunchhak, den andra till en stjärnkrog på andra sidan Sundet.

– Jag gör mycket research, är ute och rör mig, läser och hänger med hela tiden. Jag är extremt nördig, säger hon och drar upp ärmen på klänningen för att visa sin intatuerade rädisa.

Vad tycker du om maten?

– Jag tycker att det är en helt okej, stabil lunch. Den här dillgurkan var fin. Sedan var väl korven ingen höjdare. Frågan är var den kommer ifrån.

Anna Berghe förespråkar offentliga krogkritiker. Då vet ju alla vad testaren har för kvalifikationer. Själv är hon receptmakare och arrangör av pop up-middagar.

– Det osynliga ger ett slags mystik. Men om du är offentlig kan läsaren få en starkare relation till dig. De kan ifrågasätta. Om någon har invändningar mot mina texter kan jag föra en dialog med den personen, säger Anna Berghe.

Om jag går ut ensam så beställer jag för två. Jag har god aptit och bra ämnesomsättning.

För att krogarna inte ska hinna förbereda sig inför hennes besök kommer hon alltid oanmäld. På ställen där bordsbokning är obligatoriskt bokar hon i en kompis namn. Fjäsk är sällsynt, även om hon är igenkänd. Och hon betalar alltid för sig.

Ibland går hon ut och äter med vänner, andra gånger ensam.

Men kan hon verkligen äta sig igenom menyn då och ge en rättvisande bild?

– Om jag går ut ensam så beställer jag för två. Jag har god aptit och bra ämnesomsättning.

Fredagen den 11 november i år fick David Ihse och Vipavan Sirivongse anledning att jubla igen. "Vi lämnar än en gång Ihsiri med vetenskapen om att vi inte heller detta år behöver flyga till

Thailand för att få vår kulinariska dos av landet", skrev Bong, efter ett återbesök på restaurangen.

Läs mer: [Ett Thailand runt knuten](#)

Fantastiskt, säger David Ihse, men den här gången märktes inte genomslaget lika mycket som första gången.

– Vi har redan mer eller mindre fullt och kan inte öka så jättemycket mer.

Ni fick en fyra igen. Är du besviken över att det inte blev en femma?

– Vad ska jag säga? Vi fick väl det betyg vi förtjänade. Jag vet inte vad man ska göra för att få en femma. Jag tror inte att vi är där än. Men ge oss några år till.

Första gången Ihsiri recenserades var bara drygt en månad efter öppning. Samma sak med Vibliotek – med skillnaden att Jan Bodosa fick se sin nystartade restaurang sågad sönder och samman. Han tycker att Bong kom på tok för tidigt.

– Jag var medveten om våra serviceproblem. Men alla jag har pratat med säger att det är normalt i början. Du behöver några månader på dig för att komma igång.

Bong skriver i ett mejl att hen väljer att recensera krogar som är "aktuella" och "intressanta" för läsarna: "Nyöppnade krogar eller krogar som genomgått något slags förändring, exempelvis ägarbyte eller ny inriktning, premieras."

Bild: Jenny Rydqvist

Men hur länge ska man som kritiker vänta?

I Richard Tellströms studie, "Den hemligaste av krogkritiker", råder det konsensus bland de intervjuade kritikerna om att man inte går till en nyöppnad krog för tidigt, så länge det inte rör sig om en rutinerad krögare.

Bong går dock inte till "helt nyöppnade" restauranger och återbesök görs vid behov: "I Viblioteks fall hade de haft öppet i en månad när jag besökte dem, det kanske var för tidigt med tanke på den kaotiska servicen men jag har svårt att tro att skillnaden på maten hade varit diametralt annorlunda om jag väntat ytterligare ett par månader. Och det är framför allt kvaliteten på maten som ligger till grund för mitt omdöme."

Med tanke på recensionen vi fick så hade vi en riktigt bra sommar.

Anna Berghe recenserade också Vibliotek tidigt, faktiskt en

vecka före Bong. Men hon var något mer positiv än sin anonyma kollega – hon delade ut två jordglober.

Hon tror inte att Vibliotek påverkades så negativt av recensionerna som man kan tro.

– Jag har varit tillbaka där en gång, för att ta ett glas vin med vänner. Och det var fullsmockat.

Jan Badosa säger själv att sommaren var okej.

– Med tanke på recensionen vi fick så hade vi en riktigt bra sommar.

Nej, för att en krog verkligen ska bli sänkt av en dålig recension krävs det att kritikern blir matförgiftad, hävdar måltidsforskaren Richard Tellström.

– Krogkritiken borde verkligen vara så viktig att restauranger går omkull. Men tyvärr. Den är så slätstruken att ingen krögare riskerar någonting.

5 x krogkritik

1. "City of gold". Dokumentärfilm från 2015 som följer den Los Angeles-baserade krogkritikern Jonathan Gold, som har belönats med prestigefulla Pulitzerpriset för sin krogkritik.

2. Matthew Evans. Krogkritiker från Australien som blev stämd efter en sågning av Sydneyrestaurangen Coco Roco. Tidningen dömdes att betala 600 000 australiska dollar i skadestånd till ägarna.

3. Ruth Reichl. Fruktad krogkritiker i New York Times på 1990-talet, försedd med olika förklädnader och ett utgiftskonto på 200 000 dollar per år. Har skrivit självbiografin "Garlic and sapphires".

4. "Råttatouille". I Pixarfilmen från 2007 får den svartsynte kritikern Anton Ego tillbaka livslusten vid smaken av en mustig och chosefri ratatouille – tillagad av råttan Remy.

Ratatouille_Anton Ego.avi



5. "Den hemliga gästen". Bok från 2011, skriven av en av DN:s anonyma krogkommissionärer, som är både en guide för den som vill bli en bättre uteätare och en skildring av en krogkritikers vardag.

 MAT & DRYCK

DELA

TWEETA


Gå till toppen

FÖLJ OSS

NYHETSTIPS

Bästa nyhetstips eller nyhetsbild vinner 5000 kronor

Tipsa

 040-71234

 SMS 71234

 71234@sydsvenskan.se

KONTAKT

 Chefredaktör och ansvarig utgivare: Pia Rehnquist

 Stf ansvarig utgivare: Jonas Kanje

 Chef Sydsvenskan.se: Mattias Pehrsson

 Växel: 040-28 12 00

Webbredaktionen

 040 28 12 10

 webbredaktionen

Kontakta Sydsvenskan

PRENUMERATION OCH ANNONS

Kundservice

E-tidning

Stjärnklubb

Shoppia

Prenumerera

Annonsera

Om Cookies

Annonsvänligt Sverige

Anmäl störande/felaktig annons