

Contans lediga bakficka

YSTAD Artikeln publicerades 12 augusti 2017



Foto: Malin Palm

Sofie Åkesson tar betalt för Greger Nilsson och Jonny Svensson från Malmö lunch.

En trist bakgård har förvandlats till en hipp krog som för tankarna till en innergård i Brooklyn.

– Vi har velat skapa ett ställe som inte finns någon annan stan, säger Ystadfödde restaurangchefen Hanna Jeppsson.

Hotell Continental du Sud, Contan i folkmun, är ett klassiskt ställe som många Ystadbor har trevliga minnen förknippade med. För turisterna var det här som Kurt Wallander hade stambord.

– Och det finns givetvis kvar och många frågor fortfarande efter bordet, säger Hanna.

Men nu har den anrika matsalen med kristallkronor och golv från början av förra seklet, fått en mer uppknäppt syster. En bakficka ute i det fria.

– Det är samma kök, samma personliga service, men ett mer avslappnat alternativ. Lite lättare, ledigare. En enklare känsla, helt enkelt.

Det som tidigare var en bakgård med bland annat parkering har förvandlats till en mysig utomhuskrog med bar och en bohemisk inredning.

– Tanken var att inte kopiera nåt som redan finns här i Ystad. Att göra nåt eget. Vi ville skapa lite "Mama Mia"-känsla, minns jag att tänket var.

Ett uppspänt segel och markiser gör att man kan sitta där under och kura om det småregnar.

– Är det för dåligt flyttar vi bara in, men det har ändå varit en bra sommar för oss. Bättre än i fjol när vi startade. Folk har inte varit på stranden i sommar utan inne i stan och det har gynnat oss. Många har också sagt att det ”har varit en dyr sommar”. Det verkar som att folk har börjat hitta hit och att man gärna kommer tillbaka.

Den typen av feedback är oerhört viktig för krogen.

– Under jazzfestivalen åt ledningen för den här i stort att varje kväll. Det var kramar och glada tillrop efter varje måltid. Sånt värmer. Att de märker att de är sedda, och att vi bryr oss.

Ett par vid ett bord längre bort beställer in fish & chips, som är en storsäljare dagtid. Måltiden inleds med börd som serveras i en påse, smör på en sten och ost på en barkbit.

– Fokus ligger på maten. Restaurangchefen Joakim Johansson lagar bra mat från grunden och med lokala råvaror.

Förutom Fish & chips serverar man bland annat egenrökta räkor och asiatiska musslor som populära lunchalternativ. På kvällarna testar många skaldjursplatån med bland annat en halv grillad hummer.

– På kvällen är det många som äter fisk. Till exempel makrill med vaktelägg som förrätt och helstekt spätta med pepparrot och kapis som huvudrätt.

Och precis som i stort sett varje krog nuförtiden har man även hamburgare och Caesarsallad.

Det finns ett stort urval av alkoholfria drycker i baren. Men också starkare varor som man en smula skämtsamt delat upp i tre kategorier: Findricka, rediga groggar och bubbligt är bra”.

– Vi har drinkar som man inte annars får här i Ystad, till exempel Bourbon smaksatt med annans och passion. Dessutom med tanke på alla ölintresserade så har vi flera lokala sorter.

Fotnot. Bakfickan, med ingång Tullgatan, öppnar 12 och stänger 24. Det finns plats för 40 gäster på uteserveringen.