



Foto: Hylle Bryggeri

Oplev en alternativ side af den skånske hovedstad i byens gamle, livlige havnekarterer. Her kan du prøve en mælkebøtte-is, drikke svensk vin og spise frokost i en gamle lokomotivhal.

AF ELSEBETH MOURITZEN - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Malmö oplever ligesom andre europæiske byer en vækst i de tidligere så travle havnekarterer. Her blomstrer spændende restauranter og barer op mellem iværksættere og etablerede virksomheder, som har

fundet charmen ved kulturskiftet i både Västre og Mellersta Hamnen. Og for os turister ligger de alle praktisk tæt på Øresundstogets ankomst til og afgang fra Malmö Central.

1. Mad og cocktails i værftets skygge

Langborde, levende lys og med Kockumsværftet som kulisse. Den charmerende restaurant Aster er indrettet i et forladt fabrikslokale med afskallede vægge. Den uprætentiøse atmosfære bliver kun endnu hyggeligere, når der tændes op for den brændefyrede ovn og de levende lys og udendørs balfade.

Aster har kun åbent om aftenen, men tilbyder helt til midnat et stort, fritstående menukort sammensat af kendiskokken Sahin Erdal. Hans signatur er europæiske og mellemøstlige madtraditioner tilsat et skvædet moderne svensk tilgang til råvarerne. Det meste er grønt, også i desserterne, som blandt andet tæller en mælkebøtte-is.

Erfarne folk fra Malmøs hedengangne in-barer som Belle og Bastard ryster nu cocktails og serverer vin, hvilket også gør Aster til et populært »vandhul«.

Hvad: Aster, bar og restaurant
Hvor: Jägaregatan 6.
astermalmö.se

Foto: Aster.





Foto: Swedish Wine Center.

2. Svenske druer i glasset

»Livet er for kort til at drikke dårlig vin,« er mottoet for det entreprenante par Jeannette og Johan Bohman, som i 20 år drev en gæstgivergård i Skåne, inden de i 2019 drog mod Malmø for at åbne en seriøs vinbar.

Deres indstilling og ekspertise gav straks pote, da Swedish Wine Center blev kåret som Årets Vinbar, og siden har de smagfulde lokaler lige over for Centralstationen været populært mødested for entusiaster.

Ægteparret har en stor international vinmenu, men gør også et nummer ud af at lære deres gæster at sætte pris på vin fra de forbausende mange svenske producenter.

For at man ikke skal drikke på tom mave, har de både i baren og det tilstødende restaurantlokale en håndfuld gode snacks og gedigne retter af gris, okse og fisk.

Hvad: Swedish Wine Center, vinbar
Hvor: Anna Lindhs Plats 10.
swedishwinecenter.se

Foto: Clara Marie Lund.



4. Michelin fra morgenstunden

Duften af friskbagt brød vibrerer i næseborene allerede fra klokken syv, når dørene åbnes til Ruths få skridt inde i byen fra havneindløbet. Indretningen med bistrofliser, originale gulvkakler, egetræsmøbler og bar med carrera-marmor giver denne heldags-deli med højt til loftet en næsten newyorker-agtig atmosfære.

Caféen henvender sig til et lokalt publikum, og menuen står på solid nordisk morgenmad over innovative salater til frokost og dele-retter på Middelhavs-manér om aftenen indtil midnat alle ugens syv dage. Det er også muligt at købe brød, grøntsager, pålæg og hjemmelavet tilbehør af de bedste råvarer med hjem.

Kombien af det innovative og fokus på lokalmiljøet har været med til at sikre Ruths en Bib Gourmand i Michelin-guiden.

Hvad: Ruths, heldags-deli
Hvor: Mäster Johans Gatan 11.
Ruthsmalmo.se



Foto: highfiveskane.se

3. Frokost i lokomotivhallen

Det sidste lokomotiv er kørt ud af den store hal i den Østre Frihavn og har givet plads til den rustikke og romantiske frokostrestaurant Mygel. Der er ægte berliner-stemning under de velbevarede loftsbjælker indrettet med ukurante træmøbler, guirlander med kulørte elperer, murmalerier og grønne planter.

Menuen skifter dagligt med stor fokus på vegetariske og veganske retter baseret på en blanding af det svenske og italienske køkken. Når ejerne synes, de har tid, er der også brunch i weekenden og aftenåbent med særlige middagsmenuer, som skylles ned med moderne øl og vin, så de ikke ligner nogen andre steder.

Hvad: Mygel, frokostrestaurant
Hvor: Lodgatan 3B.
mygel.nu



Foto: Hylle Bryggeri

5. Fyraftensøl i toldgaragen

Stamkunderne står klar udenfor lige før kl. 16, når metalpersiennen rulles op til garagen i Toldbygningen, som i dag er mikrobryggeri og ølbar i ét. På lune dage er der også fortovs-servering, men flertallet foretrækker udsigten til de store øltanke, hvor brygmesteren altid gerne fortæller om produktionen, der begyndte i det små som et hobbyprojekt i bydelen Hyllie.

Du kan få god salt charcuteri og ost til fyraftensbajeren, men rundt om hjørnet i Hans Michelsensgatan har de også åbnet bistro med én daglig frokostret og et større menu-udvalg om aftenen.

Hvad: Toldbygningen, mikroølbar
Hvor: Stormgatan 15
hylliebryggeri.se