



Inte sällan får Stefan Fagerback vara ett inslag av överraskning på festen – bara kul, tycker han.



STEFAN FABERBACK

- **Bor:** I Stocksbo, Färila.
- **Favoritmat:** En skaldjursgryta med grillat lantbröd och aioli.
- **Favoritkock:** Per Morberg.
- **Matlagingsstil:** Mer rustikt än fancy.



Strax ska förrätten stå på bordet. Pulsen stiger i köket.



Gäster och värdar brukar trivas i köket också när Stefan Fagerback lagar festmat. Den här kvällen får de hjälpa till att

En gästkock i

När Stefan Fagerback går till jobbet blir det fest inom några timmar.

TEXT OCH FOTO: MALIN GUNNARSSON

FÄRILA/RENGSJÖ

Han är kocken som startade eget men utan att öppna restaurang. I stället hyr han ut sina tjänster hemma i folks privata kök.

– Alla vill ju äta god mat och kan man få en kock hem till sig är det ju suveränt. Den stora grejen för mig är att komma hem till folk och lyxa till det.

Han beskriver sin affärsidé som en lyxigare variant av catering.

Fem timmar innan gästerna kommer är Stefan på plats. Vid familjens

köksbord ställer han tre backar med husgeråd: kastruller, vispar och formar. En särskild väska fylld med knivar. En sprits. En kökshandduk i förklädesbandet.

Men den kommer värden strax att rycka bort och byta ut. Stefans arbetsplats den här kvällen är ett nyrenoverat kök i Rengsjö, där Hanna och Jacob Bruce bjuder sina 16 anställda vid Växbo lin på personalfest. Då ska det såklart sitta en lokalproducerad lin-



Det här har verkligen räddat vår fest. Vi tycker det är trevligt att ha den hemma.

HANNA BRUCE

nehandduk från deras egen fabrik i kockens midja.

– Det här har verkligen räddat hela våran fest. Vi tycker det är trevligt att ha den hemma men kan inte och vill inte laga mat åt alla. Nu är det bara dukningen vi behöver göra, och det tycker jag är roligt, säger Hanna Bruce.

Bruces är en ganska typisk kund för Stefan: medelklassfamiljen med småbarn och många vänner som uppskattar god mat.

Typiskt kan också vara en 50- eller 60-årsdag, när jubilarer firar med att låta Stefan laga mat åt barn och barnbarn.

– Det är många äldre som utnyttjar

hushållsavdraget när de anlitar mig, berättar Stefan.

Han pratar med värdpar, reporter och med gästerna när de anländer, ändå mister han aldrig uppmärksamheten på kastruller och knivar.

– Nej, det är tvärtom. Det är för att jag är lite trygg här. Har man koll, då blir man lugn.

Snart står kastruller på spisens alla värmekällor. En bouillabaisse, en rödvinsfond, reducerad glögg med tranbär och körsbär och så musslor kokta i vin. Stefan ska göra olika slags specialkost till fyra av gästerna. Som förrätt gör han gratinerad getost.

Plötsligt saknar Stefan något i sina backar.