



GATEGOURMET I GØTEBORG

Greske gyros, argentinske burgere, etiopisk vegetarmat og poké bowls fra Hawaii – Gøteborgs streetfoodscene byr på smaksopplevelser fra alle verdenshjørner.

TEKST OG FOTO: MICHELINA MONACI GARCES

Jinx byr på asiatisk streetfood og er en av Gøteborgs mest populære foodtrucks.



MICHELINA MONACI GARCES

Småretter proppfulle av smak og gode råvarer, servert i en serviett eller papptallerken. Streetfood har røtter mange århundrer tilbake i tid, fra bakgater og torg i antikkens Hellas, Egypt og Kina.

I dag selges streetfood på gatehjørner over hele verden, og Gøteborg er en av byene som virkelig har omfavnet denne trenden. Sveriges nest største by er dess-

uten en utmerket destinasjon når du vil kombinere shopping, sightseeing og spennende matopplevelser. Det er kort avstand mellom de mest sentrale områdene, og blir du sliten av å vandre gatelangs, kan du alltid hoppe på en trikk.

RULLENDE RESTAURANTER

Foodtrucks setter stadig mer farge på matscenen i denne havnebyen med intet

mindre enn seks Michelin-restauranter og bare litt færre innbyggere enn Oslo.

– Jeg tror foodtrucks har blitt så populært fordi det er et morsomt innslag i bybildet, som samtidig leverer god mat i høyt tempo, sier John, som driver Jinx Foodtruck sammen med Claes og Jonatan.

– Det er et deilig avbrekk i en stressende hverdag å skravle litt med kokkene, kjøpe med seg god mat og sette seg og



slappe av i en park før man fortsetter dagen.

Før Jinx åpnet i 2015 jobbet de flere år sammen som kokker på forskjellige restauranter i Gøteborg.

– Vi var lei av å alltid bli bedømt og anmeldt i aviser. Og lei av den typen matlaging hvor man må finne opp hjulet igjen og igjen. Vi ville lage sånn mat som vi elsket selv, og som vi spiste når vi var ute og reiste; streetfood, og gjerne asiatisk, for det gir alltid gode smaker.

Jinx har fast plass på torget i Magasinsgatan og lager mat inspirert av thailandsk, kinesisk, koreansk og japansk gatemat. Her får du asiatiske klassikere som steamed buns, baos, pork buns, tofu buns og en thailandsk tacovariant kalt thaicos.

– Vi ville stå på egne ben, og en foodtruck var en måte å komme inn i bransjen uten å måtte investere millioner. Begrensningene med en foodtruck former også konseptet, for man må finslipe noen få retter og bygge opp et publikum som vil spise akkurat vår mat, sier John.



På tide med en weekendtur? I Gøteborg er det kort vei mellom shopping, sightseeing og spennende matopplevelser.



Poké er trendy gatemat fra Hawaii, som består av råmarinert fisk, grønnsaker og sushiris.

Lindholmen Streetfood Market har blitt et populært, familievennlig lørdagsarrangement.



REISE DIT

- Widerøe flyr direkte fra Oslo til Göteborg på en time.
- NSB bruker rundt fire timer, og Nettbuss eller FlixBus bruker tre og en halv time.
- Med bil tar det rundt tre timer fra Oslo.

KOMME SEG RUNDT

- Det er enkelt å ta seg rundt i Göteborg til fots, eller man kan leie sykkel.
- Byen har også et nettverk av busser, trikker og ferger. Enkeltbillett kan kjøpes om bord.
- Til Lindholmen kommer du med buss 16 eller 31 til Regnbågsgatan, eller fergen «Älvsnabben» fra Stenpiren.

BO DER

Avalon, Kungstorget. Designhotell rett ved Saluhallen. Fra 1000 SEK per dobbeltrom per natt inkludert frokost. avalonhotel.se.

Scandic Europe, Nils Ericsonsgatan. Ligger i Norstan kjøpesenter, rett ved sentralstasjonen. Fra 1100 SEK per dobbeltrom per natt inkludert frokost. scandichotels.se/europa.

Utenfor kafeene i Haga står det ofte matboder med søte fristelser.



Nøtter og tørket frukt i friske farger. Stora Saluhallen byr på mange gode sanseopplevelser og smaksopplevelser.

Den berømte Hagabullen er stor nok til å deles.

På torget i Magasingatan står det ofte mange foodtrucks. Noen har fast plass, mens andre flytter seg rundt i byen.



Det tar seks minutter med ferge fra Stenpiren til Lindholmen Streetfood Market. Da de åpnet dørene for første gang i 2017, møtte 3000 matglade mennesker opp.

MATMARKEDER FOR ENHVER SMAK

Et steinkast unna Magasingatan ligger et av Sveriges eldste matmarkeder – Stora Saluhallen. Mange av de små butikkene er familiedrevne, og bugner av fersk fisk, ost, pølse, oliven, krydder og sjokolade. Saluhallen ligger på Kungstorget, som har vært et samlingspunkt for matentusiaster siden midten av 1800-tallet. Det legendariske markedet lå først under åpen himmel, men i 1888 ble hallen bygget for å bedre hygien.

Fortsett til fiskemarkedet Sjømatens kirke, eller «fiskekirka», for en smak av Göteborgs kysttradisjoner. Den kjente bygningen fra 1874 er formet som en kirke, men på innsiden finner du hverken alter eller prekestol. Det du derimot finner er et vrømlende marked med fersk fisk og sjømat. I enden av hallen ligger restauranten Gabriel, som serverer østers, skalldyrsbuffet og annen sjømat i sesong.

En kort fergetur tar deg til en fargerik blanding av marked og foodtrucks på Lindholmen Streetfood & Designmarkedet. Hver lørdag summer det i stemmer, musikk og klirring av glass når et utvalg serveringssteder, foodtrucks, lokale bryg-

gerier, baristaer, kunstnere og designere skaper stemning og gode smaker. Det er gratis å komme inn, og du kan kjøpe bonnger som byttes i halve porsjoner, så du får smakt på mest mulig.

HISTORISKE HAGA

Lukten av nybakt siver gjennom de bilfrie brosteinsgatene i bydelen som er oppkalt etter de vakre hagene som lå her på 1600-tallet. Haga er et av Göteborgs eldste områder, og det kjennetegnes av sjarmerende trehus, hyggelige kafeer og små nisjebutikker med klær, antikviteter, te, kaffe, krydder og sjokolade. Om våren og høsten kan du handle på Bondens marked, og ved juletider selges lokalprodusert håndverk, julepynt og spiselige julegaver på julemarkedet.

Ta en pause fra shoppingen på en av kafeene, med en kopp nybrygget kaffe og den legendariske Hagabullen. Kanelsnurren dekker en hel middagstallerken, og den originale får du på Café Husaren i hovedgaten Haga Nygata. Er det fint vær og fullt på uteserveringene, kan du sette deg på gresset eller en benk i Kungsparken.

Jättemysigt! 🍷

