



## Sörmländska mazmez tar plats på restaurang Bitza i unikt samarbete

Sörmland har fostrat en rad framstående kulinariska profiler, däribland kockarna Jacob Ker Lamb, Maria Printz och Kristofer Winnerhed. Nu går dessa tre samman i ett nytt projekt, finansierat av Länsstyrelsen Södermanland, för att lyfta fram det sörmländska skafferiet för en bredare publik, och skapa oväntade möten mellan regionens råvaror, smaker och producenter.

Först ut för initiativet är ett kulinariskt utbyte med stockholmskrögaren Aadel Kersh och ett unikt gästspel på hans restaurang Bitza på Södermalm. Genom kreativa workshops har kockarna tillsammans tagit fram en exklusiv meny där sörmländska råvaror möter det palestinska mathantverket i helt nya tolkningar. Menyn serveras exklusivt på restaurang Bitza mellan 11–12 mars.

”Det känns jättespännande att genomföra det här projektet, och ta allt det fantastiska från vårt fina Sörmland och sätta det i en helt ny kontext tillsammans med Aadel. Det här blir ett sätt för oss att visa att restauranger inte behöver importera råvaror från när och fjärran för att komma åt högkvalitativa råvaror – de finns en dryg timme utanför Stockholm”, säger Maria Printz.

Under en första workshop på Arkadien utanför Gnesta i september möttes kokarna för att utforska hur sörmländska råvaror kan lyftas in i helt nya och oväntade smakupplevelser. Där inleddes ett intensivt experimenterande som lade grunden för det fortsatta samarbetet.

I början av november fortsatte arbetet på Bitza i Stockholm, där idéerna förädlades och en helt ny meny började växa fram. Resultatet är en unik gästspelsmeny bestående av sörmländska mellanrätter – ”mazmez” – med kreaturer som gettartar på sörmländskt bryggbröd, bräserad killingrulle ugnsbakad i brödtäcke, brax med konserverade tomater och friterad pumpa med majonnäs på camelinafrö.

### OM MARIA PRINTZ

Maria Printz är kock, måltidsentreprenör och äppelodlare. Hon grundade Printz Bageri i Stallarholmen och driver idag Stora Lundby Gärd. Hon har varit restaurangchef, drivit catering- och utbildningsverksamheter och engagerar sig djupt för hållbarhet och lokalt mathantverk. Hon är en av initiativtagarna till Sörmlands Matkluster, är prisad av Stellanalen och arbetar kontinuerligt med gastronomisk utveckling på Institut Suedois i Paris.

### OM JACOB KER LAMB

Jacob Ker Lamb är en svensk kock och måltidsentreprenör, tidigare kökschef på exklusiva hotellet Ett Hem i Stockholm. Efter många år i restaurangvärlden valde han att byta bana och bygga upp ett småbruk på Hedlandet i Mariefred, där han odlar grönsaker och håller djur enligt biodynamiska principer. Hans vision är att skapa en lokal knutpunkt där odling, trädgård, mat och hantverk möts i ett kretslopp präglad av liv och hållbarhet.

### OM KRISTOFER WINNERHED

Kristofer Winnerhed är en svensk kock och småbrukare med ett stort fokus på lokala och hållbara råvaror. Han driver cateringverksamhet med privata middagar och småbruk via Gröndal Mat &

”Jacob, Maria, och Kristofer är otroliga matkreatörer och det har varit väldigt inspirerande att experimentera i köket tillsammans med dem. På senare tid har jag också börjat tillbringa fler somrar i Sörmland, och det känns som att hela länet ständigt vecklar ut sig för mig. Jag upptäcker alltid nya gårdsförsäljningar och småskaliga producenter som levererar riktigt fina råvaror”, säger Aadel Kersh, krögare och ägare av restaurang Bitza.

Det sörmländska skafferiet är för många fortfarande en utforskad guldgruva av råvaror i absolut toppklass. Här möts ett starkt lant- och gårdsbruk med skogar fyllda av kulinariska skatter – från Sävstaholmsäpplen och förädlad kulturspannmål till fågel och vilt som grågås, dovhjort och insjökräfter. Lägg därtill kremlor, raps och en uppsjö av olika baljväxter, och bilden av ett av landets mest mångfacetterade matlandskap växer fram.

Det kulinariska utbytet på Bitza är endast första steget i ett långsiktigt initiativ för att stärka den sörmländska matidentiteten och öka medvetenheten om de hållbara och högkvalitativa smaker och råvaror som länet erbjuder. Satsningen genomförs av näringslivs- och destinationsbolaget +Katrineholm och finansieras av Länsstyrelsen Södermanland.

**Menyn serveras exklusivt på Bitza mellan 11–12 mars för 750 kronor per person. Bordsbokning görs via [bitzahornstull.com](http://bitzahornstull.com).**

### FÖR MER INFORMATION, VÄNLIGEN KONTAKTA

**Martin Bundock, AWB**  
martin@awb.se

**Jakob Jansson, +Katrineholm**  
jakob.jansson@pluskatrineholm.se

Trädgård. Han är tidigare kökschef för Julita Wårdshus och Socialize i Umeå. Kristofer sitter i styrelsen för Sörmlands Matkluster och är djupt engagerad i den sörmländska matidentiteten och har gjort matupplevelser som Naturbordet med naturinspirerad menyer.

### OM AADEL KERSH

Aadel Kersh är entreprenör, krögare och medgrundare av restaurang Bitza. Aadels finsk-palestinska bakgrund har lagt grunden för ett gränsöverskridande sätt att se på mathantverk och mattraditioner. Han är inte orädd att låta mattraditioner blandas och är även grundare till Kersh Kafferosteri och kaffebaren KERSH. Sedan några år tillbaka har Aadel Sörmland som sin sommarplats där han lagar mycket mat och utforskar lokalt mathantverk.

### OM RESTAURANG BITZA

Bitza är en medelhavsrestaurang som förenar autentiska smaker med moderna influenser för en unik matupplevelse. Bitza drivs av Aadel Kersh och Mikael Afrooz, och erbjuder bland annat smakrika mazmez, ugnsbakade rätter som Shawarma och Mussakhan, och bitza – en sorts krispig pizza med smaker och ingredienser typiska för matlagningen i Palestina, Syrien och Libanon.

# MENY

Gräartsröra med rosenkvittenjuice och rapsolja  
Kavlat emmerknäcke laminerat med smör

Friterad siklöja med mälarlöjrom  
Brax med konserverade tomater, pruneller, ramslökskapis och rosenkvittendressing  
Friterad pumpa med majonnäs på camelinafrö, camelinafröolja och pumpaolja

Sörmländsk zaatar – gettartar på sörmländskt bryggbröd  
Killingrulle, kokt i yoghurt, bräserad, inslagen och ugnsbakad i brödtäcke  
Bitza med Ullbergaostar, fraiche, trattkantarellpulver och fräst karljohansvamp  
Bulgur och betor med halstrad dovhjortsrygg  
Säsongens grönt – grönkål, ciderättika och lök

Pannkaka med frystorkat äpple, flamberat äppeldestillat och rostat-bröd-glass

**Pris: 750 kr per person**

---

#### OM MARIA PRINTZ

Maria Printz är kock, måltidsentreprenör och äppelodlare. Hon grundade Printz Bageri i Stallarholmen och driver idag Stora Lundby Gärd. Hon har varit restaurangchef, drivit catering- och utbildningsverksamheter och engagerar sig djupt för hållbarhet och lokalt mathantverk. Hon är en av initiativtagarna till Sörmlands Matkluster, är prisad av Stellanalen och arbetar kontinuerligt med gastronomisk utveckling på Institut Suedois i Paris.

#### OM JACOB KER LAMB

Jacob Ker Lamb är en svensk kock och måltidsentreprenör, tidigare kökschef på exklusiva hotellet Ett Hem i Stockholm. Efter många år i restaurangvärlden valde han att byta bana och bygga upp ett småbruk på Hedlandet i Mariefred, där han odlar grönsaker och håller djur enligt biodynamiska principer. Hans vision är att skapa en lokal knutpunkt där odling, trädgård, mat och hantverk möts i ett kretslopp präglat av liv och hållbarhet.

#### OM KRISTOFER WINNERHED

Kristofer Winnerhed är en svensk kock och småbrukare med ett stort fokus på lokala och hållbara råvaror. Han driver cateringverksamhet med privata middagar och småbruk via Gröndal Mat &

Trädgård. Han är tidigare kökschef för Julita Wårdshus och Socialize i Umeå. Kristofer sitter i styrelsen för Sörmlands Matkluster och är djupt engagerad i den sörmländska matidentiteten och har gjort matupplevelser som Naturbordet med naturinspirerade menyer.

#### OM AADEL KERSH

Aadel Kersh är entreprenör, krögare och medgrundare av restaurang Bitza. Aadels finsk-palestinska bakgrund har lagt grunden för ett gränsöverskridande sätt att se på mathantverk och mattraditioner. Han är inte orädd att låta mattraditioner blandas och är även grundare till Kersh Kafferosteri och kaffebaren KERSH. Sedan några år tillbaka har Aadel Sörmland som sin sommarplats där han lagar mycket mat och utforskar lokalt mathantverk.

#### OM RESTAURANG BITZA

Bitza är en medelhavsrestaurang som förenar autentiska smaker med moderna influenser för en unik matupplevelse. Bitza drivs av Aadel Kersh och Mikael Afrooz, och erbjuder bland annat smakrika mazmez, ugnsbakade rätter som Shawarma och Mussakhan, och bitza – en sorts krispig pizza med smaker och ingredienser typiska för matlagningen i Palestina, Syrien och Libanon.