

En egen Vrå

Guldstolsnominerade restaurang Vrå i Göteborg bjuder på en palett av stensorter som förmedlar hållbarhet, enkelhet och exklusivitet.

TEXT **PETER WILLEBRAND** FOTO **ANDERS BERGSTEDT**

Clarion Hotel Post i Göteborg är ett av flaggskeppen i den norske affärsmannen Petter Stordalens allt mer omfattande svenska hotellflotta, inrymt i det Gamla posthuset som ritades av Ernst Torulf. Den hästskeformade sten- och tegelbyggnaden stod färdig 1925, och var då till ytan det näst största huset i Göteborg med en bottenplatta på 6 235 kvadratmeter.

Huset vilar på en hög sockelväning i en granit som återkommer i terrassen framför huvudfasaden och i kolonnerna som ramar in entrén. Fasaderna är i gult tegel. Det skiffertäckta taket är brutet med utsvängt nedre fall och utformade takkupor, och det mönsterlagda golvet är av slipad kalksten.

Graniten hämtades från Hunnebostrandsområdet, takskeffern från Grythyttedens skifferverk (Gryhyttan) och den interiöra slipade kalkstenen kom från Gusta Stenförädlingsverk i Brunflo.

I fritrappornas reliefer hittar man inmejslade motiv från postens historia, som visar hur posttransporter har gått till historiskt, med skidor, häst och renar.

ÅR 1994 FLYTTADE postverksamheten ut och huset förklarades som byggnadsminne, vilket bland annat innebär att fasaden och den för byggnaden så karaktäristiska kassahallen inte får ändras.

Clarion Hotel Post är ritat av arkitektbyrån Semrén & Månsson. När det stod färdigt 2012 hade huset fått en



FOTO: JENS HUNT/WIKIMEDIA COMMONS/CC BY-SA

högre tillbyggnad och byggts om på ett sätt som frigjorde 65 procent mer yta än tidigare. På 36 700 kvadratmeter rymms nu bland annat 500 rum, eventlokaler, två restauranger, barer och bistro.

Restaurang Vrå har varit en hotellets profilerade restauranger från start, efter ett koncept framtaget av kocken Sofia B Olsson, vars namn har blivit synonymt med restaurangen där det Japaninspirerade köket möter det nordiska, med ett slags enkelhet i både inredning och meny. Konceptet blev snabbt populärt och gjorde skäl för sitt namn, inrymt som

det är i en mindre lokal i hotellobbyn.

Med stigande popularitet, och i samband med ett nytt samarbete mellan stjärnkocken Marcus Samuelsson och Clarion Hotel, blev det för drygt ett år sedan dags att kliva i en större kostym och flytta upp en våning, till 90 platser i den så kallade posthallen.

Sofia B Olsson ville samtidigt göra restaurangen hållbar i alla led, förklarade hon i samband med lanseringen:

– Jag vill bevisa att det går att driva en restaurang där gäster, personal och miljön är välmående. Vi väljer att följa naturen i stället för att tämja den. Säsongen får avgöra vad som kommer in genom köksingången och vad som serveras på kvällen.

SEMRÉN & MÅNSSON står bakom även den uppgraderade designen av Vrå, medan Input interiör har ansvarat för genomförandet av konceptet som följer Sofia B Olssons vision.

– Gästerna ska känna igen sig i den intimitet och inredning som kännetecknade den tidigare versionen av Vrå, och som utmärktes av enkelhet och gedigna material, säger Sara Ewreskär, projektansvarig arkitekt på Semrén & Månsson.

Den större lokalen har öppnat för flera olika sittmöjligheter för gästerna. Man kan i dag välja mellan traditionellt nedsänkta japanska sittplatser (horigotatsu), långbord, chambre separée och barplatser.





I bardiskar, restaurangdiskar
och bänkskivor hittar man vit
Hermelinmarmor från Norge.



Rumslighet, småskalighet och avskildhet är nyckelord för inredningen.

– Den stora utmaningen har varit att just få med det lilla perspektivet och hålla kvar vid den intima känslan i den större lokalen. Vi har på olika sätt försökt skapa rumslighet och småskalighet med hjälp av pergolan, skärmar av återvunnet glas vid de runda borden och vikskärmar som avdelar rummet i mindre rum, säger Sara Ewreskär.

Hon beskriver ett uppdrag som inneburit att man måste förhålla sig till det minnesmärkta husets givna förutsättningar, vilket har krävt unika lösningar.

– En sådan här gång kan man inte börja med ett blankt papper utan måste utgå från platsens identitet, som bokstavligen sitter i väggarna och taket. Det är både speciellt och utvecklande, man lär sig mycket under tiden.

Stora delar av inredningen är specialbeställd och platsbyggd. De nya stenarbetena i lokalen har spelat en viktig

roll i att både leva upp till konceptets krav på hållbarhet och samtidigt knyta an till husets historia, med kalksten i golvet och granit i restaurangens tak.

SARA EWRESKÄR HAR jobbat mycket medvetet med en bred palett stensorter. I den nya inredningen hittar man granit, kalksten, marmor och lavasten.

– Jag älskar sten och tycker att det är ett fantastiskt material att arbeta med. Jag har till exempel själv länge velat använda lavasten i något projekt, och här kom den verkligen till sin rätt, säger hon.

En blå glaserad lavasten från Sicilien har monterats i form av runda bord i restaurangen. En grå italiensk Serizzo-granit har också använts till restaurangbord. I bardiskar, restaurangdiskar (även vertikalt) och bänkskivor hittar man vit Hermelinmarmor från Norge, även Röd Bohus förkommer som bänkskiva.

– Stenen står inte bara för hållbarhet. Den har så många uttryckssätt och med en blandning kan man förmedla både det enkla och det exklusiva. Det är också därför man kan åstadkomma så mycket i den här typen av miljöer, där man ska överbrygga två olika matkulturer som i grunden påminner om varandra. ■

Fotnot. Guldstolen är Sveriges Arkitekters pris som delas ut för Årets bästa inredningsarkitektur.



Bordskiva i blå lavasten från Sicilien.



Bord i italiensk Serizzo-granit.



Projekt: Restaurang Vrå, Clarion Hotel Post, Göteborg.

Byggherre: Strawberry Properties.

Inredningsarkitekt: Semrén & Månsson.

Stenleverantör: Steny, Hallindens Granit.

Stenentreprenör: Steny, Bröderna Ahlgrens Marmorinredningar.