

# PRISPROFILEN: Konditori Vete-Katten bjuder på bakverk i tiden

Publicerad 2005-01-20

Agneta och Östen Brolin

I 26 år har de drivit Vete-Katten tillsammans. Nu får de Gastronomiska Akademiens diplom för utvecklingen av sina bakverk.

Sjutton namnkunniga ledamöter i Gastronomiska Akademin, bland dem kung Carl Gustaf, som verkar för att höja den svenska gastronomin har i dagarna utsett ett antal förnyare och bevarare av svensk mattradition.

DN når en av pristagarna, sockerbagaren Östen Brolin på konditori Vete-Katten i Stockholm där hans hustru Agneta är vd. Diplomet har paret fått för hög hantverksskicklighet kombinerad med utveckling av bakverk i tiden.

Grattis till fint diplom!

- Ja, kan man tänka sig! Det är vårt 26:e år här på Vete-Katten och det diplommet känns som ett kvitto på att man har gjort rätt. Inte alla gånger, men några gånger har vi prickat in målet. Vi har många gäster här i en miljö som man måste bevara. Omvärlden förändras så snabbt. Den säger pang, pang och nytt, nytt! Här på Vete-Katten känner man en trygghet i det gamla. Vi har bevarat det bästa men också tagit fram det nya ur framtiden.

Var sitter diplommet?

- Jag har gjort två kopior. Så jag har varit hos min glasmästare som lovat att rama in diplommen. I tre guldramar, förstås. Vi ska ha ett i skyltfönstret, ett i serveringen och ett i nya butiken.

Du har varit här länge?

- Jag började som springpojke i ett konditori 1948 och jag tycker fortfarande att jag är mitt i livet.

Kan du rekommendera något bakverk?

- Jag tycker bäst om allting! Men jag vill framhålla vissa saker. Jag är en otrolig glassätare. Sedan älskar jag mazariner när de görs på ett riktigt sätt.

Vad har du för dialekt?

- Jag är född i Haparanda, men jag har varit i Stockholm i 45 år nu och jag vill inte flytta härifrån. Jag älskar Stockholm.

Och du trivs på Vete-Katten?

- Man gör gott hela dagarna när man är sockerbagare! Det är väl inte så dumt?

Övriga pristagare är Per Dahlberg, Restaurang Gastro, Mats Öhrn, Wärdshuset Ulla Winblad, Bengt-Göran Kronstam för författarskap, Leif Mannerström, Restaurang Sjömagasinet, Trygve Carlsson, Carlssons Bokförlag, Järvsöbaden Turist- och Konferenshotel, Hans Källander och Per Hagström, Sabis, Britt och John Ore Lind Ore Linds Fukt och Bär, Tone Brith Nevland, för odlade örter, Sia Glass AB.

Findusstipendiet tilldelas Inger Månsson, Nya Lundenskolan, Camilla Wiström, Måltidsservice, Katrineholm.

Stipendier från Tore Wretmans minnesfond går till Annika Ingelsson, Restauranghögskolan, Umeå universitet.

LISBETH TELL

lisbeth.tell@dn.se 08-738 11 17

**Text**

TELL-LISBETH

---

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt