



# EN HVIT SVANE I MØRKET

*Hva assosierer du med en svane? Noe rent, kanskje.  
Eller harmonisk. Elegant og vakkert?*

TEKST: SJUR HARBY. FOTO: MARIELL MIDTBØ BØYUM

**E**ller temperament? For svaner kan plutselig bli sinna, om du trår dem for nære. Men ellers? Svane er de største fuglene i andefamilien og kan veie opp mot 15 kilo. Men ikke minst, svanen er en forbilledlig partner. Trofast holder den seg til maken hele livet og bidrar til både reirbygging og ruging. Den perfekte ektemann. En kjernekar.

#### Karl Johans gate

Men altså, vår svane ligger i kvartalet mellom Karl Johans gate og Stortorget midt i Oslo. Og denne ettermiddagen i slutten av januar kan saktens trenge et løft, når vi treffes der etter arbeidstids slutt. Vi, det er Elisabeth Gjestland og fotograf Mariell Midtbø Bøyum. Vi kommer nesten samtidig fra hver vår kant og går inn i lokalet. Det gamle apoteket som opprinnelig lå her, var en institusjon i bybildet fra det åpnet i 1896 til det stengte dørene i 2013. Det er historien.

#### Lun atmosfære

Folk haster forbi på utsiden, men her inne er det lunt med dempet belysning. Ved enkelte av bordene sitter det folk i lavmælte

samtaler. Innredningen må være byens mest påkostede, utført i mahogni og med marmorsøyler, gamle keramikkfliser på gulvet og et malt glasstak. Originalt alt sammen.

– Yunus kommer snart, sier en bartender bak disken. – Sett dere ned så lenge. Gjerne der inne, sier hun og peker inn mot et avlukk. Vi finner et bord med utsikt til Karl Johans gate. Mariell rigger utstyret sitt. Tester lyset og lar blikket gli rundt. Elisabeth fisker spørsmålene opp fra vesken. Vi venter og er klare.

Så kommer han, Yunus Yildiz. Stillferdig. I hvit servitørjakke med blanke knapper. En klassisk modell. En slik en som bringer tankene tilbake til barscener i 1950-tallets amerikanske filmklassikere.

Vi hilser. Han kjenner igjen Elisabeth fra tidligere og takker for sist. Hun på sin side repliserer at cocktailene og stemningen her er uforglemmelige. – Jeg kunne ikke si nei til dette lokalet, når tilbudet om leie kom fra eiendomsselskapet, kvitterer han uoppfordret tilbake. Den gang jobbet han som konsulent for Amerikalinjen, Petter Stordalens nyåpnede hotellprosjekt på Jernbanetorget. Men drømmen var å etablere sin egen bar. Og slik ble det.

#### For avansert

– Det innledende spørsmålet ble hva som skiller Svanen fra hans tidligere arbeidssted som daglig leder av Himkok i Storgata, den som rangerer som én av verdens 50 beste barer. – De to stedene er helt forskjellige, svarer han raskt. – Lokalene kan egentlig ikke sammenlignes i det hele tatt, beliggenheten er vidt forskjellig og barkonseptene svært ulike. Om han skal si noe om Svanen, så er det at den bygger videre på den klassiske bartradisjonen. Her får du kjente cocktails, slik du kjenner dem fra før eller som nye varianter med andre ingredienser og smaker. – En tradisjon står aldri stille. Den skal aldri stå stille, presiserer han. Jeg tror ingen kjenner klassikerne bedre enn vi som som jobber her, og da kan vi også tillate oss å leke med dem. Vit at Yunus og hans stab vant «Best new cocktail bar» i Bartenders' choice 2019.

#### Stjernedryss

Svanen gjorde seg raskt bemerket etter åpningen i januar 2019. «Disse menneskene brenner for det de driver med, skrev en begeistret Oda M. Strand på nettstedet Tripadvisor for en tid →



En mann for sin bar: Yunus Yildiz



→ siden. «Eksperimentelle og kanskje én av Oslos beste på klassiske cocktails. Gå hit, om du ønsker noe annerledes». Hun ga Svanen fem stjerner. «Flott lokale, hyggelig og imøtekommende betjening og et svært godt utvalg klassiske cocktails», oppsummerte Knut Eidsten Bjørnå og stilte seg bak de fem stjernene.

#### Verdier

Intervjuet dreier raskt inn mot miljø og bærekraft. Tenke globalt, handle lokalt.

– Dette interiøret er jo fredet, og det legger strenge føringer for hva vi kan gjøre her inne. Men det er bra, for bærekraft er én av bjelkene i konseptet her på Svanen. Vi vil bruke, men ikke forbruke, og interiøret her inne er over hundre år gammelt og skal overleve oss. Møblene har vi kjøpt brukt, og plantene har vi overtatt fra andre. Vi er nøye med kildesortering. Bærekraft gjennomsyrrer alt vi holder på med og påvirker også valget av ingredienser og råvarer vi bruker.

#### Hvorfor?

Er dette et utviklingstrekk? Antakelig. En ny generasjon gjester på vei inn i norske barer. De er barna som ble født ved årtusenskiftet og som nå er i ferd med å bli voksne. Og de entrer barscenen med

helt andre verdier enn eldre generasjoner. Visst er de unge, flinke, sunne, belevne og bereiste, men også miljøbevisste, samfunnsengasjerte og aktive på sosiale medier. De drikker lite eller ingen alkohol og er generelt mindre individualister enn generasjonen før dem. Og, – idealene er høye.

#### Konsekvenser

Hvilke konsekvenser dette har for en bartender?

– Utviklingen går i retning av alkoholsvakere drinker, svarer han, – gjerne basert på enkle resepter med kortreiste og naturlige ingredienser. I en slik sammenheng passer norsk akevitt godt inn. Som brennevin elsker jeg det, og i hyllene her på Svanen har vi ti ulike typer. Jeg opplever at både markedet, bevisstheten og vareutvalget er langt større og mer nyansert enn tidligere. Kanskje også nysgjerrigheten blant gjestene. Elisabeth nikker seg enig og sier at det er synd at så mange av de nye akevittene aldri finner veien fra bestillingsutvalget til Vinmonopolets faste hyller. At de som ikke leter systematisk etter nykommerne også går glipp av spennende opplevelser. Men Yunus Yildiz er av dem som følger med. – Mellom 75 og 80 prosent av omsetningen

vår kommer fra brennevin, sier han. – Det meste er cocktails.

#### Altfor komplisert

De er fem ansatte. Alle bartenderene med lang fartstid og erfaring. Dedikerte folk.

– En stund tok det helt av, sier han om utviklingen de senere årene. – Bartendere laget cocktails for å imponere hverandre, mer enn å lytte til hva gjestene ville ha. Det ble for eksklusivt, for avansert og komplisert. Folk kjente seg ikke igjen og visste ikke hva de skulle bestille, eller hva de skulle svare når bartenderen spurte om de likte cocktailen. Et barbesøk skal ikke oppleves som om du er oppe til en muntlig eksamen. Du skal kjenne deg komfortabel. Vi skal være til for gjestene, ikke omvendt. Elisabeth og jeg kikker på hverandre. Er ikke dette kommentarer vi kjenner igjen til våre egne oppskrifter i bladet?

#### Øyne på hver finger

Vel er han vokst opp i Oslo, men født ble han på landsbygda i Tyrkia og er av kurdisk avstamning. Har det formet ham som bartender? Det kommer an på hva vi legger i «formet» for han er ikke flasket opp med noen alkoholkultur. Men, dersom vi ser litt større på det, så er en oppvekst i Groruddalen ensbetydende med en multikulturell bakgrunn. Folk

med ulik opprinnelse, med forskjellige vaner, historier og tradisjoner preget oppveksten hans. Det var et mangfold som har utstyrt ham med orienteringsevne senere i livet, med toleranse og en evne til å se folk for det de er. Skal vi kalle det sosial kompetanse? Mine ord. Han tygger litt på det og sier: – I landsbyene der familien min stammer fra i Tyrkia, står gjestfriheten høyt. Det er en æressak. Og overført til Svanen? – Du skal aldri ta gjester for gitt. At de velger oss og ikke en annen bar i strøket, er et kompliment. Da er det min oppgave å gjøre mitt ytterste for at opplevelsen her blir god. Jeg ser an gjestene. Er det to stykker som ønsker ro og samtale, setter jeg dem langt unna dem som skal videre på byen og allerede er godt i gang. Dette er et rolig sted uten høy musikk. Alle skal trives, og alle skal føle seg vel her. Og det er min oppgave som bartender å sørge for at det blir nettopp det.

#### Epilog

– Planer fremover, spør Elisabeth.

– Vi skal åpne en bar i kjelleren, også, svarer han. Den skal hete «Den grimme ælling». – Men hva drikker du selv, da, spør Elisabeth. Vi er egentlig ferdig med intervjuet. – En Negroni, svarer han. – Eller rett og slett bare en øl. ■