

DRIFTIGA TJEJER SKAPAR JOBB PÅ SVARTSÖ



Sommarvädret är på topp sommaren 2020 när Båtliv besöker Svartsö i Stockholms mellersta skärgård. Svartsö är en relativt stor ö, det bor cirka 65 bofasta här och det finns såväl skola som annan service. Text & foto: Anders Sellin



SOMMARTID ÖKAR ANTALET boende rejält. Ön besöks dessutom av dags-turister. Vi börjar vårt besök med att upptäcka Bistro Sågen som tre driftiga tjejer dragit igång. Det har gått från noll till en välbesökt skärgårdskrog på bara ett par år. Båtliv förstår varför!

Cilla Heurlin, en av de tre, är uppväxt på Svartsö. Det var hennes far som hade lokalen som nu inrymmer Bistro Sågen och där de nu också byggt ett helt nytt kök. Lena Salomons-son bor på Svartsö sedan 20 år tillbaka, men är uppväxt på Äpplarö strax intill. Catarina

Zederman har bott på Svartsö i tolv år och hennes man är uppvuxen på ön. Tillsammans har de skapat Bistro Sågen.

Målet var att skapa något som de kunde försörja sig på året runt utan att vara beroende av besökare under några korta sommar-månader. 2015 startade de därför Örätt och började producera närproducerad, ekologisk barnmat. Det blev ingen succé. Istället började de leverera matlådor till de boende härute och framförallt till Vaxholmsbolagets båtar. Nu blev det succé och de hyrde in sig på diverse olika kök i skärgården innan deras

helt egna nybyggda kök stod klart hösten 2016. Idag har de till stor del tappat Vaxholmsbolaget som kund, men levererar ändå 1 000 matlådor varje vecka till andra kunder i Stockholm.

Under 2017 utökade de med olika evenemang och det blev snabbt succé igen:

- Vi älskar temakvällar. Vi körde tidigt en Kubakväll. Därefter har det blivit det mesta som midvinterblot då vi skaldar, frossar i kött, dricker mjöd och tävlar i tvekamp eller Las Vegas kväll bara för att nämna några. Ofta kör vi också spontana arrangemang



– 2018 byggdes gästhamnen ut från en liten flytbrygga till 33 platser och till säsongen 2020 fick vi ett nytt WC- och duschhus precis vid hamnen. Ddet har inneburit ett enormt uppsving för affären och caféet här, berättar Margareta Petersson som jobbar som hamnkapten i Svartsö gästhamn vid Alsvik.



Lotten Ivanhoe driver Svartsö skärgårdshotell och vandrahem sedan det byggdes 2014. Hon driver även det lilla vandrarhemmet på Stora Kalholmen strax öster om Svartsö.



Bistro Sågen på Svartsös södra sida håller öppet alla dagar mellan mitten på juni till mitten av augusti för både lunch och middag. På bara några få år har det blivit väldigt populärt bland båt-folket.

också som häromkvällen då vi hade ett band som spelad vid bryggan från en båt, allt väl coronaanpassat, berättar Cilla.

TILL SOMMAREN 2018 fick de serveringstillstånd och Bistro Sågen drogs igång.

– Sen dess har vi kört för fullt och det går riktigt bra. Sex veckor under sommaren har vi fullt både till lunch och middag, lite beroende på väder. Vi har öppet från mitten av juni till mitten av augusti varje dag och utöver det många helger, fortsätter Cilla.

Till sommaren 2020 renoverade de

bryggan nedanför Bistron med plats för 14 båtar. Bryggan har fulldjup även för segelbåtar och ligger väl skyddad för alla vindar.

– Men det är ingen gästhamn utan en krogbrygga för dem som äter på Bistro Sågen. Den som bokar middag hos oss är välkomna att ligga kvar över natten vid bryggan, säger Cilla Heurlin.

– Ett starkt miljötank går som en röd tråd genom hela vår verksamhet härute. Vi har fyra grisar som äter alla matrester och vi köper in så mycket vi kan från lokala producenter som Hjälmö lantbruk, Idholmens

gård, Grinda lantbruk. Osten kommer från Rindö och ölen från Värmdö bryggeri. Vidare försöker vi återbruka så mycket som möjligt. Flera av borden är kabeltrummor som bredbandskillarna lämnade efter sig. Nästan alla möbler är saker från ön som blivit över och som nu kommit till användning. Vi vill väldigt gärna köpa ännu mer lokalproducerat och ett litet lantbruk på Svartsö vore drömmen, berättar Cilla.

Ligger båtgesterna inte vid bryggan vid Bistro Sågen så finns gott om klippor att för-töja vid i Karlviken på norra sidan. Sedan ➔

2018 har också Svartsö gästhamn vid Alsvik byggts ut och rymmer nu 33 gästande båtar.

EN DRYG KILOMETER norr om Bistro Sågen ligger Svartsö skärgårdshotell och vandrarhem. Lotten Ivanhoe, med stor erfarenhet från vandrarhemmet på Finnhamn, driver det hela. 2014 byggdes det av och ägs av familjer på ön.

– Det är byggt av begagnade moduler som kom som en Legobyggsats, berättar Lotten. Vi har 57 bäddar och håller öppet året runt. De flesta rum är tvåbäddsrum och de har alla egen toalett och handfat, hälften av rummen har också egen dusch. Vi serverar frukost och under somrarna även enklare lunch. När någon vill hålla konferens eller annat jippo härute samarbetar vi med Sågen och Svartsö krog om man vill ha hjälp med maten. Sist men inte minst har vi cykeluthyrning vilket är uppskattat då det är lite avstånd på ön, avslutar Lotten.

Vandrarhemmet har också några båtplatser för dem som kommer med egen båt.

FÖR ATT VARA en skärgårdsö är det som hänt på Svartsö dramatiskt. Bistro Sågen och Örätt har skapat 4,5 heltidstjänster året runt och 30 heltidstjänster under högsäsong. Vandrarhemmet har skapat två heltidstjänster året runt och ytterligare två under somrarna.

Lanthandeln har fått ett uppsving i och med den nya gästhamnen och har öppet varje dag året runt utom på söndagarna under vinterhalvåret. Svartsö krog vid Alsviks brygga är väl etablerat sedan många år tillbaka. Nedanför ligger numera fem stycken Glampingtält som blivit mycket populära. Hårt arbete har gett resultat.

På Vaxholmsbåten hem väljer vi mellan färdigrätterna kycklingcurry med ris, lax-lasagne, köttbullar med potatismos eller bön-biffar med vildris. Nu vet vi att de är tillagade i köket vid Bistro Sågen på Svartsö. ☺



Fr. v. Cilla Heurlin, Lena Salomonsson och Catarina Zederman driver Bistro Sågen på Svartsö i Stockholms skärgård sedan 2018.



Bryggan nedanför Bistro Sågen är till för båtgäster som besöker krogen. Här finns även en bastu som den som vill kan hyra.