



Pressmeddelande 2008-01-09

Petit Hotel växer och växer...

Petit Hotel är numera en känd kedja med små personliga boenden i hela Sverige och ute i världen. I år har den nischade hotellkedjan vuxit med fem nya medlemmar i Sverige och sju Petit Pearls i världen. Senaste tillskotten i hotellkedjan med krav på utsökt mat, vackert naturnära läge och endast ett fåtal rum är Torpshammars Herrgård i Norrland och Wårdshuset Gammeltammen i Österbybruk i Uppland.

– Det här året har varit mycket framgångsrikt för Petit Hotel, säger VD Leena Höbinger. Nyligen hälsade hon två nya familjer välkomna till hotellnätverket. Båda familjerna bor på herrgårdarna och driver de som hotell i egen regi, helt enligt konceptets regler.

På en beundransvärt vacker plats i Sverige femtiofem kilometer väster om Sundsvall ligger Torpshammars Herrgård. Den vilar behagligt och naturskönt på ett berg ovanför Ljungan. När de nuvarande ägarna Jennie Särlefalk och Peo Jönis flyttade in väcktes herrgården ur en törnrosasömn. I salongerna hörs nu skratt och samtal och då och då musikaliska toner av Peo som spelar bas och piano. – Innanför de här väggarna händer något särskilt mellan människor och rummen bjuder in till konversationer man vanligtvis inte upplever, berättar ägarinnan och köksmästarinnan Jennie Särlefalk.

Herrgården är familjens liv och besökarna som kommer hit är gäster i deras hem. Stämningen är hemtrevlig och avslappnad. – Det händer då och då att någon gäst nickar till på soffan framför brasan, berättar Jennie som tar det som en bekräftelse på att ledordet ”avaktivering” har sin verkan.

Den som en gång besökt den här platsen i gränstrakten till Norrland behåller den för alltid i sitt hjärta. Fotografier eller ord kan knappast nog beskriva den frihetskänsla man upplever av att vistas i en miljö som inte är begränsad på något plan. En stadsbo uppskattar den oändliga och välvda stjärnhimlen, den friska luften och får tillfälle att låta tiden stanna upp.

På menyn står äkta Herrgårdsmat med ”skruv”.

– Det är min tolkning av Norrland på en tallrik. Det ska vara redig mat, säger Jennie och räknar upp ett flöde av rätter som får det att vattnas i munnen på en stockholmare likväl som på en norrlänning.

- Ingerfärskalvfilé med rostad potatis, mandelsås och marinerade körsbär. Pocherad lax med honungsglaserade valnötter, pepparrotsmos och lingonsirap, immad sejrygg med potatis och blåbärssås är exempel på några rätter på menyn. Vinet avnjuts med härliga lokalproducerade ostar ifrån gårdsmejeriet i närheten, avslutar Jennie.

Wårdshuset Gammeltammen i Österbybruk

I det uppländska brukssamhället Österbybruk fyrtifem kilometer norr om Uppsala ligger Wårdshuset Gammeltammen. Orten har en historia som gör sig påmind i de adliga och vallonska släktnamn som lever vidare och genom den gamla gruvan som varit källan till den anrika brukskulturen. Ostindiska Kompaniets ägare Claes Grill lät bygga den herrgård som färdigställdes 1780 och som idag bär ärenamnet Gammeltammen efter Pehr Adolf Tamm som blev arvinge 1802. Under Tamms tid hyrde Bruno Liljefors hemmet och målade då de flesta av sina monumentala landskapsmålningar.

– Vi har otrolig tur som får vara på det här stället, konstaterar den nya Petit Hotel-medlemmen Anna Rask som driver hotellverksamheten på Gammeltammen tillsammans med sin man och bror.

Här blir både små och stora sällskap omhändertagna med bästa tänkbara mat och dryck i genuin vallonbruksmiljö. Samtliga rätter lagas med fokus på de närproducerade råvarorna.

Drömmen om ett äkta herrgårdsbröllop kan besannas för den som går i giftastankar och om man vill ta med hela slakten ordnas det med extra bäddar i Stallbyggnaden. I området finns kyrka, en vacker festsal som tar emot upp till 100 personer och i herrgården en egen bröllopssvit i äkta 1700-talsstil. Bruden och brudgummen föreslås flera olika rätter att avnjuta till middagen. Man kan t ex avnjuta rökt andbröst med rödlöksmarmelad, helstekt oxfilé med portvinssås och gräddkokta svartrötter och till dessert vaniljpanacotta med bär eller fruktkompott efter säsong.

För de som lockas av en annan typ av romantik finns det en del spännande berättelser om spöken. Några av gästerna säger sig ha sett en vålnad spöka.

- Jag har personligen aldrig känt av något, men det finns gäster som har känt en närvaro eller bara upplevt en mystisk känsla av lugn, berättar Anna Rask.

Det kanske inte är så konstigt med tanke på hur länge herrgården bebotts av olika starka personligheter genom århundraden. Den som vill kan själv undersöka saken eller låta sig skrämmas av en guidad spöktur nere i källargångarna.

För mer information vänligen kontakta:

Leena Höbinger, VD Petit Hotel, 0225-412 60, 070-214 17 06, leena@petithotel.se

Jennie Särlefalk Torpshammars Herrgård, 0691-205 80, jennie@torpshammar.com

Anna Rask, Wårdshuset Gammel Tammen, 0295-212 00, anna@gammeltammen.se

Petit Hotel finns idag på 27 platser i Sverige med Björkuddens Hotell & Restaurang i norr till Mötesplats Österlen i söder samt 9 pärlor i världen. Hotellen har som mest 30 rum och stora konferens-möjligheter. Gemensamt för hotellen är att de har professionell personal, hög komfort och ett stort och utmärkt kök.