



Michael Krantz trivs i köket där matberedaren har en central roll. Nu har han skrivit kokboken *Mat under bar himmel*, där syftet är att inspirera till att ta med maten ut oavsett väder och årstid. FOTO ANDERS ROBERTSSON

Har förverkligat sin bokdröm

– Att ge ut en kokbok är ingenting man blir rik på. Men jag har gjort det för min egen skull. Jag har bevisat för mig själv att jag har klarat av att genomföra projektet från start till mål.

Michael Krantz visar stolt upp sin bok *Mat under bar himmel* som kommer ut i slutet av mars. Temat är picknick och syftet att ge inspiration.

– Man kan se bokens recept som ett alternativ till plastade mackor, säger han.

Michael Krantz, som vuxit upp i Bredared, har alltid tyckt om att laga mat. Redan i treårsåldern dukade han upp till middag på hallgolvet med familjens hund som gäst. Men när Michael började härja i köket om nätterna låstes dörren dit.

– Men mamma var ändå väldigt tolerant. Mina bröder och jag tilläts ofta vara med och laga mat. Vi var inte gamla när vid stod på stolar vid spisen och stekte pannkakor.

Uppskattar det egenodlade

Det var också i hemmet som Michael lärde sig uppskatta det egenodlade. Hans föräldrar hade mycket grödor på tomtens som till exempel potatis, olika sorters grönsaker och bär.

När Michael blev äldre anmälde han

Michael Krantz

Ålder: 39 år.

Familj: Maken Patrik.

Bor: I Göteborg och tidvis i Berlin, är född och uppvuxen i Bredared.

Yrke: IT-tekniker.

Aktuell: Ger ut kokboken *Mat under bar himmel* tillsammans med fotografen Håkan Aspås.

Intressen: Mat, träning, inredning.

Gör om tio år: – Då bor vi nog i Berlin.

Drömmen vore att få jobba som matstylist. Men den chansen är inte så stor, utan jag får nog nöja mig med att ha mat som hobby.

sig till en kurs i matlagning på Hemgården. Men temat var inte mat i egentlig mening utan det handlade om att lära sig laga nyttigt godis.

I vuxen ålder kom Michael att bli en flitig skribent på en matsajt. Där började han lägga upp sina egna recept för att senare även blogga.

– Jag fick mycket feedback vilket gjorde att jag blev tuffare och jag vågade allt mer. Jag gjorde till exempel mat med halloween-tema. Jag tycker det är kul att ta ut svängarna, men det var inte alla som uppskattade det utan jag fick ta emot en hel del kritik.

Det skrämde dock inte Michael från att förverkliga den bokidé som han bu-

rit länge på. Men Michael visste inte i vilken ände han skulle börja.

– Men så stötte jag ihop med fotografen Håkan Aspås, vilken har erfarenhet sedan tidigare av att producera böcker. Faktum är att det var han som frågade mig om vi inte kunde göra en kokbok ihop.

Från början var det inte självklart att Michael själv skulle bekosta utgivningen. Men sedan det tänkta förlaget ville beskära bilder och skjuta fram utgivningen backade Michael.

– Titeln är *Mat under bar himmel* och vi har satsat mycket på att fotografera i tilltalande miljöer. För mig var det avgörande att inte naturkänslan förloades. Boken är ju tänkt som en inspirationskälla och då tyckte jag det var viktigt att bevara helheten. Givetvis hade det varit mycket enklare att producera boken i en studio, men det var inte vårt syfte.

Nöjd med resultatet

Michael säger sig vara mycket nöjd med resultatet. Och han ligger inte sömnlös om nätterna på grund av oro över ekonomin.

– Visst har jag tagit en risk. Men många spelar bort sina pengar. Jag har satsat mina i ett projekt som jag verkligen tror på. Men visst är kokboksbranschen tuff. Det ges ut 400 böcker om året, det är mer än en om dagen.

Michael hoppas att det kommer att finnas utrymme också för hans bok.



– Min ambition har varit att erbjuda lättgjorda recept. Jag har försökt hålla ner antalet ingredienser och tillagningen presenteras steg för steg. Det ska inte vara svårt att kunna bjuda på en hemmalagad picknick.

IT-tekniker

Även om Michael alltid tyckt om att laga, äta och skriva om mat valde han inte det som yrke. Efter uppväxten i Bredared flyttade han in till Borås där han utbildade sig till grafiker. Så småningom hamnade han på företaget Diagonal där han nu varit i 16 år. Där är han IT-ansvarig med uppgift att se till att all teknik fungerar.

Michaels förhoppning är nu att boken *Mat under bar himmel* kommer att ge lite pengar så att han kan sätta igång med nästa projekt.

– Jag vågar i dagsläget inte avslöja så mycket, men det ska bli dubbelt så stort som den här boken och givetvis handlar det om mat i någon form.

Drömprojektet för Michael är att en gång få producera en som han säger barnslig kokbok.

– Det är inte en kokbok för barn utan det handlar mer om mat som ser rolig ut som till exempel paprikor i form av krokodiler och blommiga grytor. ■



Man kan se bokens recept som ett alternativ till plastade mackor.

Gunnel Almart
gunnel.almart@bt.se
033-700 07 05

