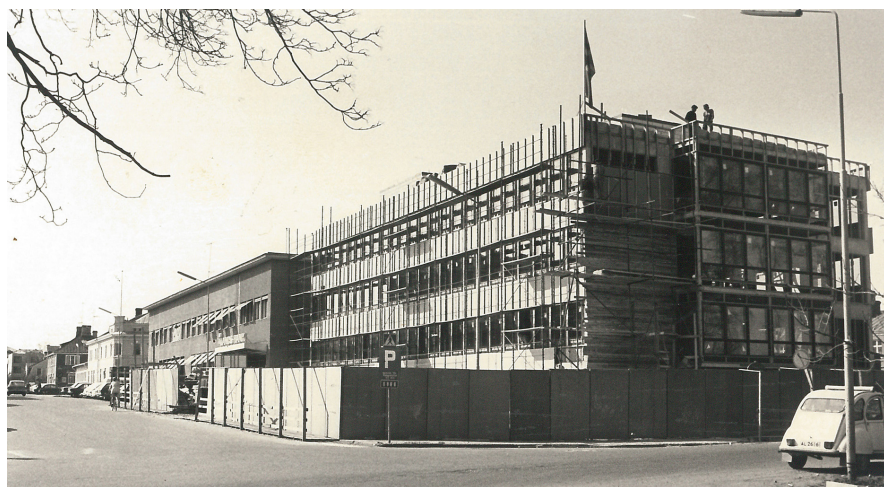


Där dillköttet är en delikatess

07.06.2019



Kopparhusets hemlighet

1975

En bankdirektör från Ålandsbanken som lunchar med en gäst på stan? Räkna inte med att se det i Mariehamn. När det börjar kurra i magen söker man sig inte ut, man söker sig uppåt.

Det ursprungliga bankhusets väggar knakade. Året var 1975 och att få in personalen på cirka 200 personer började likna övningen då glada studenter sätter världsrekord i hur många som ryms i en Volkswagenbubbla. Räddningen hägrade då man under hösten invigde tillbyggnaden som gick under namnet Kopparhuset. Med 3 000 nya kvadratmetrar kunde man pusta ut. Samtidigt blev Kopparhuset ett uttryck för en bank med hög svansföring. Utöver mer svängrum för både kunder och anställda rymde Kopparhuset några pikanta projekt.

Äntligen fick man ett rum, den så kallade Kulturhörnan, där bankens Alandicasamling kunde ställas ut! Äntligen fick man en ståtlig representationsbastu med Mariehamns finaste utsikt! Och äntligen fick man en rymlig personalmatsal.

Knappt 45 år senare kan vi kröna vinnaren bland dessa tre satsningar: matsalen. Bankens Kulturhörna relegaderades efter några år till källarens arkiv och bastun blev aldrig någon succé. Efter några år förvandlades bastun till kontor och lagerutrymme. Men matsalen gick en lysande framtid till mötes. Historiskt sett hade personalen ätit gröt och smörgåsar under sin korta lunchpaus. Kopparhuset möjliggjorde servering av varm mat. Till en början värmdes man halvfabrikat, men 1983 utvidgades köket rejält.

Det föll på bankens första husmor Gunnie Jansson att planera det nya köket. Utmaningen låg i att köket skulle byggas in i utrymmen som hade varit kontor. De nya vattenledningarna och alla andra kökstekniska lösningar krävde en hel del planering.

- Utan bankens fastighetschef Frode Clemes och hans efterträdare Göran Sundblom hade vi aldrig lyckats. Men med dem var allt möjligt och resultatet blev ett komplett storkök, minns Gunnie Jansson.

Sedan dess har bankens kockar och kallskänkor börjat sin arbetsdag med färska råvaror. År 1996 axlade Annika Lundqvist ansvaret som husmor och under årens lopp har hon sett det mesta. Hon har haft en lång rad kändisar som gäster, hon har ordnat hemliga lördagsmiddagar och hon har sett

mattrenderna komma och gå.

- När jag började lagade vi enbart husmanskost som köttbullar, kållåda, rotmos, ärtsoppa, fisk, dillkött, kalops och ugnskorv. Då fanns det inga specialdieter utöver diabetes.

Men snart skulle specialdieter staplas på varandra: laktosfri, glutenfri, glutenlaktosfri, vegetarisk, vegansk. Och som grädde på moset lite Montignac, GI och LCHF. Så visst har tiderna förändrats. Men en tradition håller Annika Lundqvist benhårt fast vid.

- En gång om året lagar jag dillkött. Sedan får de tycka om det eller inte.

Nu för tiden gör hon ändå en extra marknadsföringsinsats när det vankas dillkött.

- På menyn skriver jag Dillkött (utan senor). För de flesta minns bara de seniga klumparna från skolans dillkött.

Sanningen om Ålandsbanken

100 berättelser genom 100 år

Joakim Enegren

Med bidrag av Annika Lundqvist, Leo Löthman och Teo Tuominen.

Foto: C-E-S/Ålandstidningen