****

PRESSMEDDELANDE 2016-03-30

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**KC Wallberg ny traktör på Strömma Turism & Sjöfart AB**

**Den välmeriterade kocken KC Wallberg är ny traktör på två av Strömma Kanalbolagets båtar i Mälaren, M/S Prins Carl Philip och det unika ångfartyget S/S Drottningholm.**

– Det är med stor glädje och stolthet vi hälsar KC Wallberg välkommen till Strömma. KCs matkoncept och idéer går hand i hand med Strömmas hållbarhetsarbete och ambition att erbjuda våra gäster en matupplevelse utöver det vanliga, säger Peter Henricson, Affärsområdeschef Strömma Sverige.

– En tur på någon av båtarna ska kännetecknas av god och vällagad mat, noga utvalda drycker, nybakat bröd och smörgåsar på ljust eller mörkt surdegsbröd. Utöver en minnesvärd matupplevelse ska kunderna få mervärde genom personlig servering och en genomtänkt atmosfär där det gammaldags och rustika ges en framträdande plats. Det gäller allt från båtens fasta inredning till porslin, dukning och servisens klädsel. Maten är central, men det är helhetsupplevelsen som räknas, säger KC Wallberg.

Matentreprenören KC Wallberg har drygt sju års gastronomiska studier i ryggen och har varit verksam i branschen i tjugo år. KC Wallberg har arbetat i Sverige, Norge och USA på restauranger som Café Boloud, Riingo, Aquavit, Solsiden, Skytte­kollen, Gripsholms Värdshus, Krägga herrgård och Storstad. KC Wallberg är idag sakkunnig för Stockholms Yrkeshögskola (TEC) och driver sedan 2008 Restauration Gubbhyllan på Skansen.

**KC Wallberg har** en stark passion för mat som är både god och hälsosam och har kallats för ”framtidens kock” av Mai-Lis Hellénius, professor vid livsstilsmottagningen på Karolinska Institutet. Han brinner för det skandinaviska köket och serverar gärna rätter på viltkött och vildfångad fisk. KC Wallberg tror på naturen och är noga med att allt ska vara lagat från grunden, utan konstiga tillsatser, och tillagar även detaljer som inläggningar och syrningar själv.

– Målsättning med verksamheten på M/S Prins Carl Philip och S/S Drottningholm är att servera rätter som representerar det skandinaviska köket, säger KC Wallberg. Vi kommer att lyfta fram vår historia och kombinera den med modern kunskap om näringslära, tillagningsmetoder och -tekniker. Rätterna är anpassade för att kunna hålla tiden nere mellan beställning och servering, samtidigt som de ska uppfylla våra höga ambitioner avseende kvalitet, kreativitet, elegans och hållbarhet. Menyn kommer att hämta inspiration från både nya och gamla Stockholm samt markerna kring Mälar­dalen och Roslagen.

– Bakverk, smörgåsar och annat bröd bakas utan tillsatser. En iögonfallande del av dryckessortimentet kommer att vara våra egna hantverksmässiga safter och bubbelsafter, gjorda på svenska bär. Samtliga viner är biodynamiska och ölen kommer från svenska bryggerier som uppfyller våra högt ställda krav.

**Utöver menyerna** kommer det att serveras hantverksmässig korv med grovbröd och tillbehör på båda båtarna. På M/S Prins Carl Philip blir det egengjord vildsvinskorv med rostad fänkål medan S/S Drottningholm istället kommer att servera egengjord korv på lamm och ramslök.

Alla rätter kommer så långt som möjligt att anpassas för att även passa personer med vanligt förekommande allergier och kostinriktningar, till exempel känslighet mot gluten, laktos, mjölkprotein eller nötter. Vegetariska och/eller vegan-alternativ är självklara.

– I kaféet låter vi oss inspireras av det svenska kafferepet och plockar med oss en favorit från Gubb­hyllan: Sju sorters småkakor, säger KC Wallberg.

**För mer information**, kontakta   
KC Wallberg på [kc@mittmatrike.se](mailto:kc@mittmatrike.se) eller telefon 070-635 70 89.   
Peter Henricson, Affärsområdeschef Strömma Sverige för Strömma Turism & Sjöfart, 0708-94 76 33, [peter.henricson@stromma.se](mailto:peter.henricson@stromma.se)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Strömma Turism & Sjöfart AB är ett av Skandinaviens största upplevelseföretag med fokus på rundturer med båt och buss samt aktiviteter i fjällen. Visionen är att skapa upplevelser som ger minnen för livet. Verksamheten bedrivs främst i Stockholm, Göteborg, Malmö, Helsingfors och Köpenhamn under kända varumärken som till exempel Strömma Kanalbolaget, Stockholm Sightseeing, Paddanbåtarna, Göta Kanalrederiet, Vaxholms Kastell, Canal Tours och Open Top Tours.   
  
Ta del av nyheter, tips och erbjudanden från Strömma genom [*vår sida på Facebook*](https://www.facebook.com/stromma.se)!