

# Ingen guldgruva - men kul!

Antoinette Mezher drev en omtyckt salladsbar vid Järnagatan i Södertälje. Men i smyg drömde hon om ett mysigare ställe, gärna vid vatten, och definitivt med en sprakande brasa.

Så när en av salladsbarens gäster tipsade om att Wendela Hebbes Hus - som då var under uppbyggnad - behövde någon som drev restaurangrörelsen i huset, tog Antoinette mod till sig och kontaktade styrelsen.

- Jag kände mig jätteblyg i detta helsvenska smmanhang, minns Libanonbördiga Antoinette.

- Men alla var jättevänliga och vi kom överens. Efter mötet gick vi ner och tittade på min blivande restaurang. Nakna timmerväggar, inga fönster, inga dörrar. Och inga golv - vi balanserade på golvbalkarna!

Snart nog startade detaljplaneringen av köket och restaurangen.

Antikvariska och estetiska intressen ställdes mot restaurangpraktiska.

- Arkitekten ville att köket skulle vara husets hjärta, tillgängligt för gäster och besökare, och gav det sin nuvarande centrala placering, med dörrar åt fyra håll, stor härlig vedspis och specialtillverkade kökssnickerier i tidstypisk stil.

- Det var vackert - men inte helt ändamålsenligt, minns Antoinette.

**Restaurangrörelsen drog** igång redan 1997, ett helt år innan övriga huset stor helt klart och invigdes.

- I början serverade vi ingen lagad mat, mest pajer, sallader,

bakpotatis och fika. Köket var klart, men i resten av huset jobbades det för fullt, och "trädgården", ja den var bara en grusplan.

- Men det kom massor av folk, jag stod i kassan i timtal i sträck, och personalen jobbade så svetten rann - men vi hade kul!

**Efterhand ökade** efterfrågan på lagad mat. Det innebar nya krav på köket. Antoinette bytte vedspisen mot stekbord, skaffade bättre spisar och ordentliga fåktar.

- Men en dag meddelade Miljökontoret att vi inte längre fick diska i köket. De föreslog att vi skulle diska i en av förrådsbodarna på gården!

Nöden är uppfinningarnas moder och Antoinette kom på idén att förlänga entrén. Den diskreta tillbyggnaden innebar att huset fick

ytterligare en toalett - och diskutrymmen inomhus.

**Att driva restaurang** i Wendela Hebbes hus är ingen guldgruva. Det har blivit många gratistimmar genom åren, konstaterar Antoinette.

- Alla älskar "Hebbevillan" på sommaren. Gästerna för att miljön är så fin, och vi för att vi kan ta emot så mycket fler gäster. Men på vintern är det glesare med besökare.

Därför hoppas Antoinette på att få bygga en rejäl glasveranda mot kanalen. Med en sådan kan säsongen förlängas med ett par månader. En dörr mellan matsalen och verandan står också högt på önskelistan.

- Mitt mål är att restaurangen ska fortsätta utvecklas och vara en oas för alla Södertäljebor.

**Lotti Walther**



*Antoinette Mehzer i stora matsalen i Wendela Hebbes Hus. I bakgrunden svärdottern Jeanette Hermansson, som tillsammans med sin man Elias också ingår i familjeföretaget som driver restaurangen i huset.*

medverkan av Inga Lewenhaupt, Johan Munck och Johan Hirschfeldt. Program med Yvonne Hirdman, Anneli Jordahl och May Larsson. Litterär matiné på Skansen med Inga Lewenhaupt tillsammans med Wilhelm Pettersson-Bergersällskapet. Wendelapriset delas ut av LT:s chefredaktör Katrin Säfström till Kristina Mattsson (40.000 kronor) och Marieke Johnson (10.000 kronor).

**2012** Wendelapriset delas ut av Anders Lerner till Niklas Orrenius (20.000 kronor), Erik de la Reguera (20.000 kronor) och Ingela Rutberg (10.000 kronor.) Litterär utflykt till Södertörn med Parnass som huvudarrangör. Program med Ulrika Bergström, Beata Arnborg, Gunilla Thorgren, Barbro Hedvall. Musikalisk salong med Elisabeth Holm. En chiffonjés memoarer: "radiofilm" av Cecilia Sidenblad

och Göran Gunér.

**2013** Program (till och med mars månad) med Hedvig Hedqvist (om Eva von Bahr och Lise Meitner) och PC Jersild. Samtalskafé med Kerstin Strandberg, Immi Lundin och Birgitta Holm om författaren och hans kritiker. Föredrag av Ronny Ambjörnsson om Ellen Key. ■

**KRÖNIKA Per Eric Mattsson**