

”Den genuine Söderhipstern bor egentligen i Årsta och kommer ursprungligen från Borås. @Guslof kan sin hipster.

74 PROCENT av invånarna i Skarpnäcks stadsdelsnämnd tycker att de bor i en trygg stadsdel.

VISSTE DU ATT... Biograf Reflexen visar opera live från Metropolitan i New York på lördagar. Nästa helg visas Mästarsångarna i Nürnberg. Biljetterna kostar 250 kronor.



SÅ TYCKER VI Har du börjat handla julklappar?



Linn Rosénus, 23, studerande, Årsta:
– Ja, ett par stycken. Det blir mycket inredning i år eftersom vi har många vänner och släktingar som flyttar just nu.



Lena Elster, 58, egen företagare, med hunden Iris, Årsta:
– Nej. Vi har slutat handla julklappar till varandra. Vi åker iväg istället till varmare breddgrader.



Cathrine Maikkula, 44, sjuksköterska, Valla:
– Ja, jag har beställt böcker. Annars brukar det bli mest upplevelser istället för pryflar, som spotify, teater och biobiljetter.



Anders Martinsson, 65, pensionär, Årsta:
– Ja, den första, idag. Det blir alltid böcker, det är lättast tycker jag.



Andreas Pettersson, 28, sjukgymnast, Årsta:
– Jag brukar börja första veckan i december, och det blir oftast mycket elektronik. Sånt tycker folk om att få.

TRADITION. Otto Malmgren tog över Ankis café för tio år sedan men har behållit mycket av originalinredningen som exempelvis bakelittelefonen och väggplanscherna. FOTO: JONATAN BYLARS

Dagens höjdpunkt i Stureby

■ ■ Ankis café har funnits i 67 år. Idag serveras husmanskost åt Söderorts hantverkare, de första vill ha mat redan klockan nio.

– Hade du mer fläsk?

– Nej, det är slut, men jag kan rekommendera grytan. Och ta gärna lite bruna bönor med raggmunk också.

Det är tisdag, då serveras det fläsk på Ankis café i Stureby. Det är populärt, berättar Otto Malmgren, som driver restaurangen sedan tio år tillbaka. Kön till lunchbuffén fylls ständigt på med nya matgäster – uteslutande män, i arbetskläder. De första kommer redan klockan halv nio och vill ha lunch.

– Det är gamla klassiska arbetarlunch-tider. Förr åt man sin matlåda klockan halv nio och vissa vill fortfarande ha det så. Till exempel sopgubbar och asfatsläggare, de brukar komma tidigt, säger Otto.

Varje dag är han på plats

”...Olle, han cyklar hit från Östberga, året runt. Han brukar komma vid halv ett. Och Lasse från Örby.”

halv sju på morgonen för att förbereda dagens lunch – just idag steka raggmunkar och långa fläskstycken, steka falukorvbitar och laga bruna bönor. För det är sådant som går hem bland hans gäster. Och det är ingen risk att de går därifrån halvmätta, de får nämligen ta om hur många gånger de vill.

– Det brukar gå åt cirka 30 kilo fläsk varje tisdag. Det finns inte så många ställen kvar i Stockholm som serverar riktigt, hemlagad husmans-

kost. Det ska mest vara thai och sallader nu för tiden, men alla vill inte ha det, säger Otto.

Han har 100-150 matgäster per dag och på morgonen serveras både frukostmackor och lunch samtidigt.

Ankis café ligger anonymt, mitt i villaområdet i Stureby, i det som tidigare varit en liten centrumlänga. Förr fanns här både post, sytillbehör, järnhandel och café, nu är det en pizzeria och Ankis. Mycket av miljön från förr är bevarad med lampetter och 50-talsplanscher på väggarna, små kaffeserviser och ett ställ med veckotidningar.

– Det är roligt tycker jag, det har ju trots allt serverats mat och fika här utan avbrott sedan 1947. Golvet är original, och telefonen där på väggen, säger Otto.

Bytte namn på 70-talet

Det började heta Ankis någon gång på 70-talet, berättar Otto, vad det första fiket

hette vet han inte. Ankis café var knappt en tredjedel så stort när det öppnades på 1940-talet, det gick att handla kondisbitar över disk och det fanns två-tre bord, berättar Otto. Efterhand har det vuxit till en regelrätt lunchrestaurang och utökats två gånger för att få plats.

Många stammisar

Ankis café har många stammisar och det var ett tungt skäl till att Otto Malmgren, kock och krögare sedan många år, vågade satsa på en restaurang långt ifrån allting. Vissa har ätit sin lunch där sedan decennier tillbaka.

– Det är alltid gott, och rejäl mat, och det är lätt att ställa bilen utanför, säger Jerry Pettersson, som äter där flera dagar i veckan.

– Och personalen är trevlig och det gör mycket, tillägger kollegan Perre Öhrn.

Otto Malmgren gjorde ett försök att byta namn, men insåg snabbt att Ankis var för

inarbetat. Så namnet fick vara kvar.

Lunchlådor

Förutom hantverkare och yrkeschaufförer är det många pensionärer bland stamkunderna. De får hämta en lunchlåda för 50 kronor.

– Vi har några som kommer varje dag, till exempel Olle, han cyklar hit från Östberga, året runt. Han brukar komma vid halv ett. Och Lasse från Örby, säger Otto.

– Det finns många ensamma människor, som inte har någon, ingen släkt, inga vänner, då kan det räcka att komma hit några timmar per dag och prata av sig lite, tillägger han och sänker ner ett nytt tråg med bruna bönor.

Det är två timmar kvar av lunchruschen och korven är slut i buffén, dags att steka mer.

Eva Tonström
0736-006 923

eva.tonstrom@direktpress.se

Ankis café

- **Vad:** Frukost och lunchrestaurang, catering.
- **Var:** Kubikensborgsvägen 5, buss från t-bana Stureby eller Svedmyra.
- **När:** Mån-fre kl. 06-15.
- **Mer:** www.ankiscafe.se



MERA Menyn den här dagen

- **Stekt fläsk** med raggmunk, lingon och löksås
- **Pepparrotskött** på högrev
- **Bruna bönor** med fläsk

