

## Entreprenören som tror på Ålands dragningskraft

16.05.2018

Åland ska satsa på det som är unikt – det småskaliga livet på landsbygden – och erbjuda besökare paket med lockande innehåll där allt ingår. Boende, upplevelser och förstås mat och dryck. Christian Ekström är företagaren och entreprenören som tror stenhårt på Ålands dragningskraft. Det gäller bara att se till att fler kan samarbeta mer och att upplevelserna är tillgängliga, helst året runt.

Det är ljust i trapphuset med stora fönster mot Långsjön i pensionat Stalldalen. Men det är mörkt i korridoren – svart golv, svart tak och väggar i en mörk petroleumnyans. Dörrarna är svarta och lamporna i taket, som tänds automatiskt när man stiger in, lyser med ett blekgult sken. På väggarna finns färgklickar i form av tavlor. Uppblåsta till storformat och diskret belysta. Mellan tavlorna finns citat av bland andra Joel Pettersson. Allt är uttänkt i minsta detalj av inredningsdesignern Eva-Jo Hancock. Här har man tagit fasta på byggnadens historia. Här har man skapat ett mottagande och en berättelse som pensionatsgästerna kan tala om under och efter vistelsen.



”Samarbete mellan företagare är a och o för att Åland ska bli lockande.”

### Mycket är på gång

Pensionatet i Grelsby, som är Green Key-certifierat, är det senaste benet i entreprenören Christian Ekströms företagsbygge. Här finns 17 färdigt inredda rum, redo att ta emot gäster året runt. Sviten har visat sig vara extra efterfrågad. Här får man bada badkar under en stjärnhimmel och med levande ljus i kandelabern. På gång är även en egen bastu. I grannhuset, den forna rehabbyggnaden, finns frukostmatsalen med uteservering mot sjön och fyra lägenheter. Till sommaren öppnas en tapasbar. Mer är på gång i pensionatsbyggnaden. Till midsommar ska festsalen med plats för 140 personer vara klar. Bageriet, som verkar här, ska också få nya utrymmen med ett tillhörande kafé. Dessutom skapas utrymmen för en hälsoklinik på gång.

- Samarbete mellan företagare är a och o för att Åland ska bli lockande. Det är aktiviteterna i Grelsby ett bevis för, säger Christian Ekström. Han driver pensionatet och så småningom festsalen. Andra

aktörer står för övrig verksamhet och i grunden finns företagaren Tomas Sundberg, som köpte sjukhusfastigheterna och som står för renoveringen.

## Hade andra planer

Christian siktade inte på en karriär som företagare. Han ville bli flygplansmekaniker och gick först på fordons- och transporttekniklinjen vid Ålands yrkesskola, som den hette på den tiden. Men när han sökte vidare på flygspåret i Sverige blev det stopp. Han var för gammal. Istället började han köra buss, både på Åland och på långresor i Europa. Han har kört i de flesta stora städer, men en finns kvar som han gärna vill uppleva bakom bussratten- Istanbul! Det första steget på företagsbanan togs 2001 när han köpte in sig i ett dykföretag som tog emot och guideade dykturister. Det ledde sedermera till att han och dåvarande sambo Johanna Dahlgren startade företaget Ekström & Dahlgren.

- Vi skaffade en båt på 16 meter med tolv bäddplatser som erbjöd en bekväm helhet. Logi ombord, frukost, lunch och middag och transport till attraktiva dykplatser. Det finns minst 600 kända vrak kring Åland så dykturismen har stor potential.



## Utvecklade puben

Under några somrar drev paret sommarkaféet på lotsstationen Kobba Klintar. En fin tid med nöjda kunder som ledde till att de båda gick vidare och ansökte om att få driva Pub Stallhagen. Efter den första pubsommaren 2010 med smörgåsar och lätta sallader tänkte paret om. Här kan man göra något mer! Köket byggdes ut, en utomstående anställdes och rejäla maträtter började lagas av utvalda åländska råvaror. Den första säsongen kom tusen gäster. I dag har puben, som Johanna numera driver på egen hand, öppet 360 dagar om året och tar emot mellan 75 000 och 80 000 personer när alla är inräknade - lunchgäster, deltagare i ölprovningar och festivalbesökare. Ölprovningarnas dragningskraft tycks för övrigt bestå. Om en större grupp vill komma är det skäl att boka ett halvt år i förväg!

Köket har i dag ett nätverk av över 80 åländska producenter som levererar färska råvaror. Någon fast meny finns inte, däremot alltid en kött-, en fisk- och en vegetarisk rätt. Kockarna låter sig inspireras av det som finns i leverantörernas lådor. Kökets linje att alltid satsa på lokalproducerat i första hand ledde för övrigt till att Johanna Dahlgren fick Finlands Svenska Marthaförbunds matkulturstipendium 2014.



## Konsorter för tusen personer

Stallhagen är inte enbart mat och dryck utan även kultur. 2013 invigdes nämligen Stallhalla intill puben och bryggeriet. En scen flyter på Stallträsket och en permanent läkare rymmer 180 personer. Dessutom kan tillfälliga läktare byggas upp så att totalt tusen personer får plats. - Ett hobbyprojekt, säger Christian om Stallhalla. Det började med att jag ville visa de sällsynta vita näckrosorna som växer i träsket.

Han röjde i området, fällde träd och såg möjligheterna för en scen för sommar-teater och festivaler. Det branta berget på andra sidan träsket bildar en fin fond och förbättrar ljudåtergivningen. - En del hånskrattade när jag talade om evenemang för tusen personer. Men i somras när Projektkören gav konserten A Tribute to Queen hade vi fullsatt och det två kvällar på raken!

## Upplevelser med Mitt Åland

Nu är det dags att återvända till Stalldalen, pensionatet som ligger på gångavstånd från puben. – Att driva pensionatet passar i mitt företagskoncept. Här kan besökarna bo och i närheten bjuder vi på upplevelser. De kan förstås äta och testa öl på Stallhagen och kanske ta del av teaterpjäser och konserter. De kan åka skridskor på Långsjön, om vädret tillåter, och de kan göra mycket annat som erbjuds runt om på Åland. Christian deltog för en tid sedan i landsbygdsprojektet Tillväxt Åland. Han medger i dag att han först fnös när han hörde om det, inte hade han tid att sitta på skolbänken. Han måste jobba och åter jobba.

– Men det gav otroligt mycket. Jag insåg att det finns många duktiga småföretagare på Åland och att alla i stort sett har samma bekymmer och utmaningar. Men det gäller för oss att samarbeta mer. Tillsammans kan vi göra Åland mer attraktivt och tillgängligt. Här kommer föreningen Mitt Åland in i bilden. Christian kläckte idén och är föreningens ordförande, de praktiska arrangemangen sköts av Anita Lundin.

– Mitt Åland är en plattform för småskaligt samarbete. Företagare på landsbygden, som är redo att ta emot besökare kan bli medlemmar. Besökare kan gå in på vår hemsida och välja de gårdar eller företag de vill besöka och komponera en egen rundtur. Om de hellre vill köpa ett färdigt paket med utvalda gårdsbesök och med en guide går det lika bra. Det är ingenting som säger att man måste åka bil mellan gårdarna. De som vill kan givetvis cykla. Sedan kan mycket hända. Besökarna kan köpa råvaror på gårdarna och återvända till pensionatet där de kockar kvällens middag tillsammans. Eller så kan de lämna korgen till kocken i köket och invänta något läckert.



”Det är en livsstil att vara företagare och jag har hela tiden nya idéer.”

## Sport och champagne

Christian är engagerad i ännu fler projekt. Han är delägare i företaget Åland Event som ordnar idrottsstävlingar på Åland som Käringsund Triathlon och Åland Swim Run. Numera kan han även vara med som deltagare. Han har nämligen insett att man måste träna för att orka med jobbet och cirka två timmar per dag ägnas åt cykling, löpning eller simning.

– Det är en livsstil att vara företagare och jag har hela tiden nya idéer. Men jag har också insett att allt inte kan ske på samma gång. Det är också viktigt att ha en bra relation till sin bank. Jag ser företagsrådgivarna på Ålandsbanken som mina medspelare och uppskattar deras professionella analyser.

2010 var han för övrigt med och dök i Föglö skärgård och hittade det som sedermera kom att kallas champagnevraket. Lasten av buteljer var sensationell och blev rejält omskriven. Christian och hans vän Johan Mörn, värd på anläggningen Silverskär, började fundera på hur man kunde utveckla fyndet. Kanske läge att mer metodiskt undersöka om Östersjöns djup är en prima plats för lagring av ädla bubblande drycker?

2011 byggdes en bur och de första flaskorna sänktes ner i djupet vid Silverskär. I dag pågår ett omfattande projekt i samarbete med det världskända champagnehuset Veuve Clicquot. Flaskor lagras, tas upp med regelbundna mellanrum och avsmakas noggrant. I somras kom livsstilsjournalister och bloggare från många länder till Åland för att skriva om lagringen. Ett bevis för att vi kan åstadkomma oväntade saker på Åland som ger oss positiv uppmärksamhet!

Artikel från Ålandsbanking nr 2/2017 (publicerad 20.12.2017)

Text: Helena Forsgård / Foto: Viktor Fremling