

Tyst, jag hör inte vad jag äter

HÄFTIGA SKRATTATTACKER. Bestick som slår mot porslin. Robyns senaste på hög volym. Var för sig är dessa ljud riktigt angenäma, men eftersom krogen där mamma och jag äter middag har trägolvet utan mattor, aluminiumbord utan dukar och danska designstolar utan stoppning, blir kombinationen en vedervärdig kakofoni.

När mamma för tredje gången lagt handen bakom örat och hojtat "vad sa du?", tröttnar jag och ber servitören om ett tystare bord. Det finns inget. Fem minuter senare står vi ute på gatan.

Enligt krogguiden Zagat är det enskilt största irritationsmomentet bland restaurangbesökare varken svajig service eller dålig mat – utan buller.

Skräniga krogar är inte bara ett socialt problem, det är också ett hälsoproblem. För gästerna, men kanske framför allt för stackarna som arbetar där.

I San Francisco brukar krogrecensenter ha med sig ljudmätare. Häpnadsväckande många restauranger har visat sig ha ljudnivåer på mer än 80 decibel. För att ge informationen kontext: symaskiner och väckarklockor ligger kring 70 decibel.

Över 85 decibel är direkt skadligt för det mänskliga örat.

Problemet med tinnituskrogar är välkänt sedan decennier. Det exploderade på 90-talet, när den industrichica looken slog igenom. Textilier kastades ut och betong flyttade in. En fest för ögat, tyckte många, men en mardröm för örat, eftersom tygernas främsta funktion var att absorbera ljud. Därtill började många krögare vässa bilden genom att spela sin favoritmusik.

"En fest för ögat, tyckte många, men en mardröm för örat."

Den främsta förklaringen är dock inte inredningstrender, utan ekonomi. Att få till akustiken i en stor matsal är dyrt. Snygga och ljudabsorberande takplattor går på sexsiffriga belopp. Och restaurangverksamhet har sällan de bästa marginalerna. Dessutom är det kostsamt att ständigt behöva tvätta dukar, gardiner och mattor. Även på intäktsidan finns anledningar för restauratörer att vrida upp volymen. Undersökningar pekar på att bullriga miljöer driver människor till att dricka mer alkohol. Vilket förstås är centralt för en krögare.

Det skiljer sig förstås enormt från krog till krog. Tidernas bästa svenska restaurang, Frantzén, har en lysande akustik. Och jag tror att fler krögare borde ta efter. Annars riskerar de att fastna med ett klientel som består av människor mellan 20 och 30. En bra målgrupp för att de är bullerokänsliga – men en dålig eftersom de oftast beställer kycklingen och husets röda.



Mina helgtips



1 Maison Fortunée är svenska handdukar med sydfransk touch. Tidlösa och vackra och en utmärkt julklapp när du är fullständigt rådvill.

2



Nystartade svenska streamingföretaget HomeTV har gjort en stor kulturgärning genom att plocka in den lysande brittiska kriminaltrilogin Red Riding.



3

I Grandpas gamla lokaler på Kungsholmen huserar numera D.Brand, de erbjuder något så sympatiskt som en kombinerad klädbutik och vegorestaurang.