

# Die Kulinarische Entdeckungstour - das sind wir

Hier stellen wir alle Mitglieder vor, die Sie auf Ihrer Entdeckungstour kennen lernen können. Gemeinsam bilden wir eine Gruppe von kulinarischen Unternehmern mit einem vielseitigen Angebot für jeden Geschmack. Unsere Biobauernhöfe, Restaurants, Cafés und regionalen Erzeugnisse ziehen Gäste aus aller Welt an. Auch das Meer, die weißen Strände und idyllische Fischerdörfer locken viele Besucher in den Südosten von Skåne, und nicht zuletzt die Kunst, kleine Weinhöfe und wunderschöne Wanderwege durch die wogende Landschaft.

## Ganzjährig geöffnet

Für Essensliebhaber gibt es immer einen Grund, Österlen zu besuchen. Lernen Sie die Angebote unserer Mitglieder auf deren Webseiten, bei Facebook und Instagram kennen! Hier stellen wir unsere Mitglieder vor. Adressen und Öffnungszeiten finden Sie auf [www.matrudan.se](http://www.matrudan.se) und auf den jeweiligen Webseiten. Wir sind auch auf Facebook und Instagram.



**Fridshills Raskarums Kyckling**  
Hähnchenaufzucht, Hofladen und Catering. Frische, geräucherte und gegrillte Hähnchen in vielen Varianten.



[www.fridshillskyckling.com](http://www.fridshillskyckling.com)



**Karlsfälts Gård**  
Bauernhof mit nachhaltiger Produktion im Einklang von Tier, Mensch und Natur. Historisch gewachsen, grün, mit schwedischem Güte- und Umweltsiegel.



[www.karlsfelt.se](http://www.karlsfelt.se)



**Köpingsbergs Vingård**  
Weinhaus mit Meeresblick und 8000 Weinstöcken am windgeschützten Südhang. Verkostung von moussierenden Weinen mit dem Winzer.



[www.kopingsberg.se](http://www.kopingsberg.se)



**Åsgård-Holkestorp**  
Pflanzenanbau und Zucht von Gotland-Schafen. Im Hofladen Fleisch und Wurst vom Lamm sowie Dinkelmehl und mehr. Auch Lammwollprodukte und Schaffelle.



[www.asgard-holkestorp.com](http://www.asgard-holkestorp.com)



**Gema-Livs**  
Wurstwaren aus eigener Herstellung. Eigene Räucherei und Fleischtheke. Delikatessen sowie Fleisch und Speck von lokalen Erzeugern.



[www.gemalivs.kopingebro.torget.se](http://www.gemalivs.kopingebro.torget.se)



**Kiviks Café & Bageri**  
Im Steinofen gebackenes Sauerteigbrot, Gebäck und Baguettes. Café mit Pies, Suppen und Salaten. Eigene Herstellung von Spettekaka.



[www.kivikscafe.com](http://www.kivikscafe.com)



**Linäs och Binäs**  
Honig mit Umweltsiegel, nicht erhitzt und nach Blüten sortiert. Hofladen mit Produkten aus eigenem Anbau und Veredelung von Obst und Beeren.



[www.linasochbinas.se](http://www.linasochbinas.se)



**Äppelriket**  
Das Apfelreich Österlen vermarktet, lagert, sortiert und verpackt Obst für seine Mitglieder, eine große Anzahl von regionalen Obstzüchtern.



[www.applriket.se](http://www.applriket.se)



**Grafmans Goda**  
Manufaktur für klassische und innovative Wurstwaren aus Fleisch von den Höfen der Gegend.



[www.grafmansgoda.se](http://www.grafmansgoda.se)



**Kiviks Hotell Konferens & Spa**  
Weite Aussicht auf die Hanö-Bucht und saisonale Genüsse aus heimischen Zutaten. Weekend-Pakete.



[www.kivikshotell.se](http://www.kivikshotell.se)



**Olof Viktors, Glemmingebro**  
Stellt Produkte aus natürlichen Zutaten her, ohne Zusatzstoffe. Preisgekrönte Bäckerei und Café.



[www.olofviktors.se](http://www.olofviktors.se)



**Österlenbryggarna**  
Braub seit 1953 echtes schwedisches Leichtbier und Bier. Volles Sortiment für Restaurants, auch Spezialweine und alkoholfreie Getränke.



[www.osterlenbryggarna.se](http://www.osterlenbryggarna.se)



**Gröna butiken på Orelund**  
Hofladen mit frischem Gemüse, Obst und Beeren. Mehrere Tomatensorten, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Äpfel.



[www.orelund.se](http://www.orelund.se)



**Kiviks Musteri**  
Stellt seit 1935 eigenen Most, Cidre und Obstgetränke her. Restaurant mit heimischen Produkten. Café und Cidreverkostung.



[www.kiviksmusteri.se](http://www.kiviksmusteri.se)



**Petersborgs Gård**  
Eigener Anbau und Herstellung von echtem Skåne-Senf. Hofladen mit handgemachten Spezialitäten und anderen regional erzeugten Waren.



[www.petersborg.se](http://www.petersborg.se)



**Österlenchoklad**  
Schokoladenmanufaktur. Pralinen aus regionalen Zutaten. Stellt exklusiv eigene Schokolade aus Kakaobohnen her. Werkverkauf und Schokoladencafé.



[www.osterlenchoklad.se](http://www.osterlenchoklad.se)



**Gunnarshögs Gård**  
Kaltgepresstes Rapsöl aus Österlen. Hofladen, Hofcafé und Führungen durch die Produktion für Groß und Klein.



[www.gunnarshog.se](http://www.gunnarshog.se)



**Kivikäs Fukt & Must**  
Baut Äpfel, Birnen und Pflaumen in und um Kivik an. Laden mit Obst, Most, Apfelmus und Gelees, je nach Jahreszeit.



[www.kivikas.com](http://www.kivikas.com)



**Ravlunda Bränneri**  
Bed & Breakfast mit Café. Mehrere Zimmer mit Veranda und Ausgang zu Terrasse und Garten. Hoher Zimmerstandard mit TV, Dusche, WC.



[www.ravlundabranneri.se](http://www.ravlundabranneri.se)



**Österlen Kokkonst**  
Kochkurse, Catering, Geschmackssafari und Restaurant rund um die regionale Esskultur. Räumlichkeiten für Feiern.



[www.osterlenkokkonst.se](http://www.osterlenkokkonst.se)



**Hotel Svea**  
Angestammtes Hotel am Meer mit endlosem Horizont. Im Restaurant mit Seeblick werden kulinarische Genüsse der Saison angeboten.



[www.hotellsvea.se](http://www.hotellsvea.se)



**Klostret i Ystad**  
Seit 1912 Ystads kulturhistorisches Museum. Klosteranlage mit Kräutergarten, Rosarium, Kohlgarten und Pfingstrosengarten.



[www.ystad.se/klostret](http://www.ystad.se/klostret)



**Stockeboda Gård**  
Für kreative Stunden in Gesellschaften jeder Größe. Brauerei, Restaurant und Konferenzen. Übernachtung und Aktivitäten.



[www.stockeboda.se](http://www.stockeboda.se)



**Österlenkryddor**  
Schwedische Kräuter, vom ersten Spatenstich bis zum Gewürzregal. Ganzheitliche Erlebnisse, Laden mit Kräutern und mehr, Führungen durch die Pflanzungen.



[www.osterlenkryddor.se](http://www.osterlenkryddor.se)



**Ingelsta Kalkon**  
Delikatessengeschäft und Restaurant mit Produkten aus schwedischem Truthahn. Frische Erzeugnisse, Fertiggerichte und Catering.



[www.ingelstakalkon.se](http://www.ingelstakalkon.se)



**Kronovalls Vinslott**  
Schwedens einziges Weinschloss. Hotel und Restaurant für Hochzeiten, Feiern und Festessen. Afternoon Tea und Weinverkostung.



[www.kronovall.se](http://www.kronovall.se)



**Vilhelmsdals Gård**  
Hofmolkerei, stellt Käse, Butter und Joghurt her. Alle Produkte handgefertigt aus Milch von eigenen Ziegen und Nachbars Kühen.



[www.vilhelmsdal.se](http://www.vilhelmsdal.se)



**Österlens kött & vilt**  
Abgehangenes Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm. Wild der Saison. Laden im alten Stil, Verkauf von Produkten regionaler Erzeuger.



[www.osterlenskottovilt.se](http://www.osterlenskottovilt.se)



**Farmors lycka**  
„Omas“ Hof mit Tieren, schöner Natur und sieben Zimmern. Eigene frische Eier, kaltgepresstes Rapsöl, Delikatessen und Produkte vom Lamm im Hofladen.



[www.farmorslycka.se](http://www.farmorslycka.se)





Von Berlin führen verschiedene Wege zur Kulinarischen Entdeckungstour durch Österlen im Südosten Schwedens.

# Besuchen Sie Österlen 2018

Das ganze Jahr über gibt es viele gute Gründe, nach Österlen zu reisen. Aus dem Veranstaltungskalender:

### Offene Ateliers Österlen

Zu Ostern öffnen ca. 60 Künstler ihre Ateliers für Besucher. Zehn Tage lang, ab Donnerstag 29. März. [www.oskg.nu](http://www.oskg.nu)

### Kulinarische Entdeckungstour durch Österlen

Am Himmelfahrtswochenende präsentieren 33 regionale Anbieter vier Tage lang ihre selbst erzeugten Lebensmittel. Ab Donnerstag 10. Mai. [www.matrundan.se](http://www.matrundan.se)

### Skånes Kulinarisches Festival

Zum vierten Mal in Folge findet das kulinarische Festival mit großen und kleinen Lebensmittelerzeugern statt. In diesem Jahr auch mit Grill-Europameisterschaft. Von Freitag 8. Juni bis Sonntag 10. Juni. [www.skanesmatfestival.se](http://www.skanesmatfestival.se)

### Ystad Sweden Jazz Festival

Zu diesem fünftägigen Festival kommen große, international bekannte Musiker nach Ystad. Beginn am Mittwoch dem 1. August. Viele Konzerte gleichzeitig. [www.ystadjazz.se](http://www.ystadjazz.se)

### Apfelfest in Kivik

An zwei Tagen strömen Tausende von Besuchern ins Apfelreich in Österlen. Eine wichtige Tradition ist das jährliche Riesenbild aus Äpfeln. Aktivitäten, Markt und Unterhaltung. Sa. 29. Juni und So. 30. Juni. [www.appelmaknaden.se](http://www.appelmaknaden.se)

### Lichterfest in Österlen

Wenn die Tage dunkel werden, beginnt Österlen zu leuchten. In den Dörfern werden Kerzen, Fackeln und Lichter entzündet. Immer am Wochenende um Allerheiligen, vom 2. bis 4. November. [www.osterlenlyser.se](http://www.osterlenlyser.se)

Sponsoren:



Matrundan Österlen [www.matrundan.se](http://www.matrundan.se)

# Kulinarische Entdeckungstour durch Österlen

## Willkommen im Südosten von Schweden

### Wir machen das Essen

Unsere Gegend im Südosten von Skåne, mit einer Fläche so groß wie Berlin, wird oft als Speisekammer Schwedens bezeichnet. Wir Züchter und Erzeuger in Österlen machen die Region zu einem der größten Besuchsziele des Landes. Hierher kommen Essensliebhaber aus der ganzen Welt, um das Angebot der vielen Hofläden, Bäckereien und Restaurants zu genießen. Im wunderschönen Österlen gibt es für jeden Geschmack etwas zu sehen, zu kosten und zu erleben.

### Auf Qualität bedacht

Für uns kleine und mittelgroße Lebensmittelunternehmer sind Qualität, Engagement und Fürsorge entscheidend. Um Mehrwert aus unseren Kenntnissen, Erfahrungen, Produkten und Dienstleistungen zu schöpfen, haben wir uns 2007 im Verein „Matrundan Österlen“ zusammengeschlossen. Gemeinsam wirken wir für die Förderung des Südostens von Skåne als wichtigste kulinarische Region des Landes.

### Kulinarische Entdeckungstour vom 10.-13. Mai 2018

Immer zu Christi Himmelfahrt laden wir zur Kulinarischen Entdeckungstour durch Österlen ein. Das erste junge Gemüse ist da, und oft steht der Raps in voller Blüte am blauen Meer. Die beste Zeit für unsere Mitglieder, sich und ihre Produkte vorzustellen - ganze vier Tage lang. Alle Informationen gibt es unter [www.matrundan.se](http://www.matrundan.se).

### Herzlich willkommen!