

matrundan österlen



ARTIKLAR
KARTA
PROGRAM
fler än någonsin

9-12

2024

MAJ

platsens själ ger smaken



För 17:e året och fler än någonsin

Äntligen ses vi igen. Vissa vintrar känns längre än andra men då blir också våren lite extra. Vi tycker det är härligt att kick-starta säsongen med en härlig Matrunda som vanligt under Kristi himmelfärdshelgen.

Tänk att vi startade redan 2008 och tänk så mycket som har hänt sedan dess. Vi har utvecklat oss själva och vi är fler än någonsin som bjuder in till årets godaste evenemang. Vi har inspirerat till flera matrundor runt om i landet och även utomlands. Tillsammans erbjuder vi smaker och kunskaper om vår mat runt om. Det är glädjande.

Vi har ett år bakom oss med höjda matpriser och en svag svensk krona som höjt priset på allt importerat. Passa på

att upplev en hel säsong med så mycket svenskodlat som möjligt. För att odlare ska våga bredda sitt utbud så behövs en efterfrågan. Min vitlök har just kommit upp och jag tänker inte äta kinesisk vitlök nästa vinter. Passar på att träffa odlare och matkreatörer under er Matrunda. Kanske hittar ni en ny favorit i smakerna.

Hur gör du din runda i år?

I år kan det bli extra svårt att välja när vi är hela 45 öppna platser på Österlen. Men det är ett lyxproblem i dagens läge. Läs igenom programmet och inspireras. Leta upp favoriter och hitta nya smaker.

Matrundan kan göras på många sätt. Bor man nära där det finns flera platser så blir det bli en härlig vandring under helgen. Att cykla runt har blivit populärt och idag med många elcyklar är det ett

fantastiskt alternativ. Vi får frågor om hur man kan åka kollektivt och då är mitt bästa tips Skåneexpressen 3 som går mellan Kristianstad – Simrishamn. Här hittar ni många smakfulla stopp och regelbunden trafik.

Med bilen kan ni komma till oss alla, fyll den väl med matglada vänner och familj för en härlig tur i det grönskande landskapet.

Inget är långt bort på Österlen och njut av resan mellan besöken. Glöm inte att fyll på det egna skafferiet när ni är här i "vårt" skafferiet. Då har ni minnen och smaker med er länge. Kanske en kylväska får plats i bilen.

Välkomna till Matrundan Österlen!



Helena Ingvarsson
Ordförande,
Matrundan Österlen

Sponsorer

Sparbanken Syd



Tomelilla
kommun



Matrundan 2024

Tidningen för Matrundan Österlen 2024 är producerad av Fägersten Studios AB.

Texter: Agneta Ullenius

Tryck: Bold Printing Malmö

Distribution: Ystads Allehanda

Följ Matrundan 2024 på Facebook och Instagram.

www.matrundan.se



TJUGO ÅR MED NY NORDISK MAT

av Håkan Jönsson, etnolog med matkultur som specialiteter

Det var år 2004 som Claus Meyer, med hjälp av några likasinnade entusiaster och med stöd från Nordiska rådet, lyckades samla tio av de bästa kockarna i Norden och sätta samman ett manifest för det Nya nordiska köket.

Vad gällde det gastronomiska innehållet – betoningen av rena och lokala råvaror, enkelhet och att följa årstiderna – var det knappast särskilt nydanande. Det var samma principer som det nya franska köket formulerat långt tidigare. Nytt var däremot självförtroendet och förmågan att konceptualisera det som legat och bubblat sedan den gastronomiska revolutionen i Skandinavien började tjugo år tidigare.

Det mest revolutionerande var framhävandet av det nordiska. Att påstå att det inte bara fanns duktiga kockar utan också fantastiska råvaror och mattraditioner i den tidigare kulinariska

katastrofzonen i Europas utkant fick många att hicka till. Samma år som manifestet skrevs startades Noma, en Köpenhamsrestaurang som redan från början hade ambitionen att bli världens bästa restaurang. År 2010 hade man lyckats, åtminstone enligt en av rankinglistorna på den gastronomiska marknaden. Under en tioårsperiod vallfärdade en ny typ av människor – foodies – till Norden för att uppleva gastronomins frontlinje.

Mitt i denna dynamiska period startades Matrundan. När manifestet i sin tionde punkt talade om att förena restauranger med "konsumenter, andra mathantverkare, lantbruk, fiskeri, små och stora livsmedelsindustrier, detalj- och mellanhandlare, forskare, undervisare, politiker och myndigheter till ett samarbete" kunde det lika gärna syftat

på Matrundan. I föreningen fanns en vilja att över branschgränser förena alla som ville främja kulinariska upplevelser i Ystad/Österlenregionen. Istället för de stora orden valdes den jordnära handlingens princip.

Mycket har hänt sedan manifestet skrevs. En del av hypen har bleknat, men processen som startades har fortsatt. Över hela Norden pågår ett paradigmskifte på landsbygden som gastronomifierats i en rasande takt. Skyltar till gårdsbutiker, korvrökerier, ostmakare, mikromejerier, musterier och surdegsbagerier kantar vägarna. Det har inte varit en enkel resa. De politiker och myndigheter som till en början lockades av hypen kring Ny nordisk mat tycks fortfarande styras av föreställningen att gastronomiska upplevelser är förknippade med omoraliska njutningar som måste regleras,

och att småskaliga hantverksmässig produktion i utvecklingens namn bör ersättas av industritillverkning. Låt oss hoppas att det med en ökande krismedvetenhet också kommer en insikt om att mångfalden och den lokala kunskapen inte bara är bra för matens och dryckens skull, utan också kan säkra lokala försörjningskedjor.

Medan det Nya nordiska köket i Nomas tappning blev allt mer experimentellt, stod Matrundan stadigt kvar i den jordnära tolkningen av den nordiska maten. Jag vill påstå att Matrundan och dess medlemmar på många sätt är essensen av Ny nordisk mat – fast utan glytteri.

Gott så.

/Håkan Jönsson, etnolog med matkultur som specialitet.



Din vägvisare till den SKÅNSKA MATEN

Producenter, restauranger och gårdsbutiker som jobbar med närproducerad och regional mat i fokus.

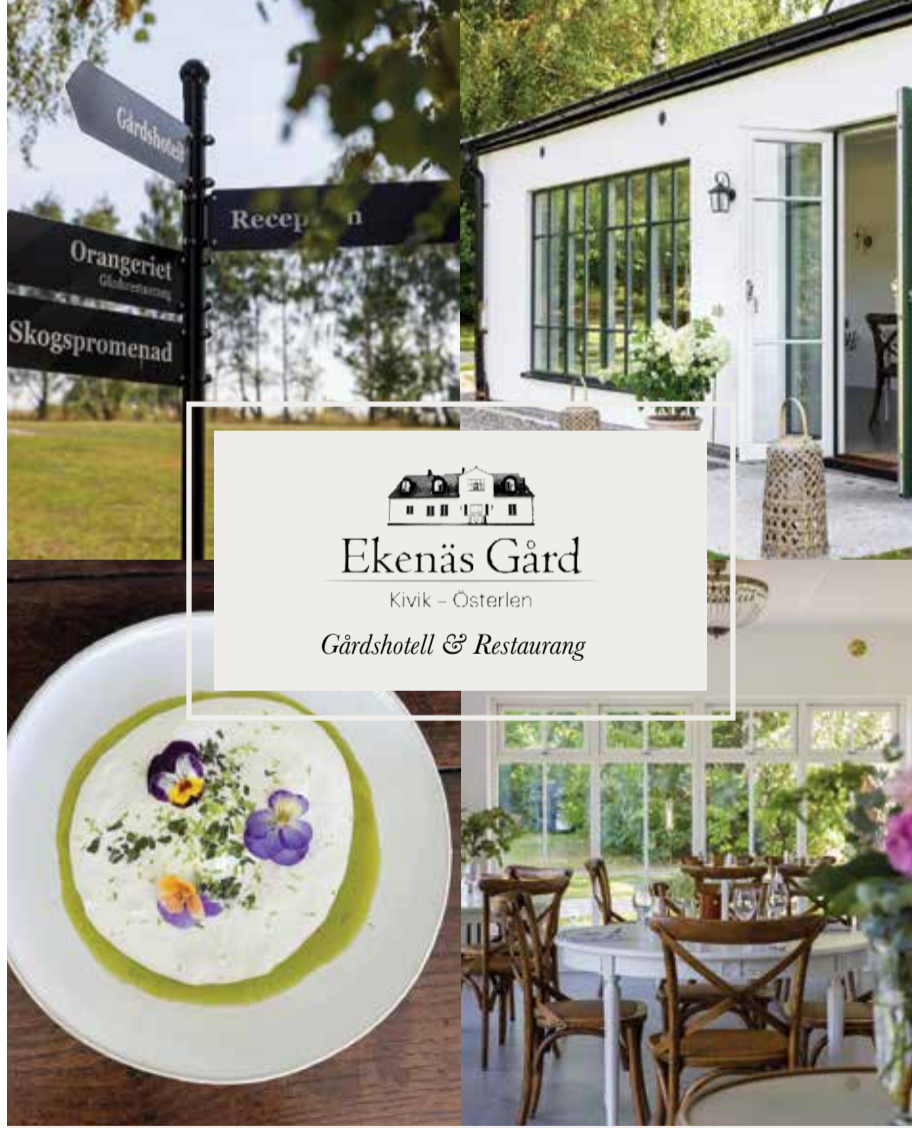
www.culinaryheritage.net
www.facebook.com/Matkulturskane



ÖSTANGÅRD
 öppnar franska restaurang!
BISTRO PETITS PLATS
 Franska köket möter Österlen!

Nytt för i år **VINPROVNINGAR** på Östangård
 Här får ni på ett avslappnat och roligt vis uppleva vinets olika smaker
 Dagtid håller vi vår Vintage butik/Café öppen,
 fika eller njuta av en lättare lunch i fransk anda.
 Vill ni bo hos oss har vi två fina lägenheter.

Kl 11-16 Café/Lunch & Vintage butik **Kl 17** Vinprovning
Kl 18 öppnar restaurangen
Vinprovning & Bords bokning
 bord@ostangard.nu
Mer info www.ostangard.nu
 Östangårdsvägen 3, 27 636 Borrby



Ekenäs Gård
 Kivik - Österlen
 Gårdshotell & Restaurang

Ekenäs Gård | Stenshuvudsvägen 7, 277 35 Kivik
 0414 - 60100 | info@ekenasgard.se | www.ekenasgard.se

42 Österlen Kokkonst

11-16 I vår trevliga gårdsbutik kan du provsmaka och handla hantverksostar från svenska gårdsmejerier. Vi säljer husets tranbärsknäcke, hemkokta marmelader och andra delikatesser. Botanisera i vårt lilla antikvariat med köks- och trädgårdslitteratur och fynda fina köksprylar i vår loppis.

11-16 Slå dig ner i salen, växthuset eller trädgården och njut av en bit mat. Vi serverar somriga smårätter, och smarriga bakverk till kaffet.

43 Österlen Sparris

10-20 Vi säljer färsk grön och vit sparris från egen odling kring Skillinge. För att odla sparris själv erbjuder vi olika sorters sparrisplantor.

12-20 Vi erbjuder sparrislunch, sparrisfika, sparrisgrill, på olika egna sätt.

44 Österlenbryggarna

11-16 Vi har öppett i vårt tap-room där du befinner dig mitt i bryggeriets hjärta. Öl på glas eller provningsbricka med 4 olika ölsorter och mat, i samarbete med vår granne Grisen & Draken. Försäljning av öl <3.5%. Andra aktiviteter kan komma att dyka upp, se sociala medier.

45 Österlenchoklad

11-17 Drop in på egen chokladprovning. Chokladfika och chokladshopping i butiken.

46 Österlenkryddor

10-18 Öppet

11-17 i växthuset serverar vi Älg-och vilttacos i sällskap av vegantacos. Vi bjuder på smakprov av årets nya krydda Dipp dopp. Erbjudande av svenskodlade gröna ärtor, Peas från Foodhills odlare med smakprover. Sockerfria och veganska alternativ i kylan.

47 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsmakning av våra produkter från disken. Vid väder är grillarna tända där ute för korvgrillning.



Reuterdahls på Österlen



Högreburgare hos Brick Österlen i Gislöv.



Kivikås Fukt & Must

Nya medlemmar

burgare och must bland årets nya besöksplatser

Text Agneta Ullenius

Burgare och bubbel är temat under Matrundan hos **Brick Österlen** i Gislöv.

Niina Lilja och maken Jonas tog över den gamla gården för tre år sedan och har därefter skapat en mycket speciell mötesplats i en stor tegelbyggnad med hisnande utsikt över åkrarna. Det som skiljer Brick från andra ställen på Österlen med mat, fika och butik är att man också kan hyra in sig och arbeta här, med gott om svängrum och bra uppkoppling.

”Vi fungerar som en mötesplats för människor med olika yrken som vill arbeta tillsammans, säger Niina som själv har en bakgrund i det som kallas coworking-branchen. Folk tar med sig sin dator och köper ett paket där lunch och kaffe ingår.

Här finns också en butik som utöver inredningsdetaljer och linnekläder säljer Jonas Liljas möbler, ljusstakar och andra föremål i smide som han tillverkar i en ateljé på gården. Under Matrundan lanserar Brick en sprillans ny

högreburgare med smak av äpplen. Till den serveras bubbel och andra kalla och varma drycker.

”Folk sitter gärna ute och äter, från vår till höst. Vi har en fantastisk terrass med utsikt över rapsfälten. Så fort solen tittar fram på våren värms den femtio meter långa tegelväggen vid uteserveringen upp. Och det är förstås allt tegel, närmare bestämt det engelska ordet för tegel, som har gett namn till Gislövs nya mötesplats.

Det är premiärsåsong för lilla musteriet mitt inne i Kivik, **Reuterdahls på Österlen**. På bara ett år har Ulla Kylhed Reuterdahl och Per Reuterdahl byggt upp ett familjeföretag medusteri och butik som är öppen på obemannat sätt året om. Under Matrundan visar de musteriet med jästankarna fulla av cider och besökarna kan få en uppfattning om hur processen går till.

”Vi tog över en gammal äppelodling i en solig sluttning med utsikt över Hanöbukten i fjol, berättar Ulla. Där odlar vi fjorton av de vanligaste äppelsorterna

plus två sorters cideräpplen. Vi är glada att kunna bidra till Kiviks renommé som svenskt äppelcentrum.

Hos **Kivikås Fukt & Must** i Esperödsallén utanför Kivik hittar man ett 20-tal sorts specifika äppelmuster från egna odlingar. Alla sorter pressas och buteljeras separat och de smakar verkligen olika, intygar ställets kock Jonas Folke Sundström. Under Matrundan är det fritt fram för besökarna att själva prova de olika mustsorterna som görs helt utan tillsatser på ett hantverksmässigt sätt.

”Det är svårt att välja men godast är kanske sorterna Belle de Boskoop och Rubinola, säger Jonas när han pressas. Den första är ett matäpple med fin syra och Rubinola drar nästan åt det tropiska frukthållet och är mycket gulare i färgen.

I Gårdsbutiken säljs både must och mos och gårdens honung. Caféet satsar på matiga luncher med soppa och mackor och kvällstid kan man boka middag på Ulla & Folke, den tillhörande krogen som nu är inne på tredje säsongen.



Buhres på Kivik

42 Österlen Kokkonst

11-16 I vår trevliga gårdsbutik kan du provsmaka och handla hantverksostar från svenska gårdsmejerier. Vi säljer husets tranbärsknäcke, hemkokta marmelader och andra delikatesser. Botanisera i vårt lilla antikvariat med köks- och trädgårdslitteratur och fynda fina köksprylar i vår loppis.
11-16. Slå dig ner i salen, växthuset eller trädgården och njut av en bit mat. Vi serverar somriga smårätter, och smarriga bakverk till kaffet.

43 Österlen Sparris

10-20 Vi säljer färsk grön och vit sparris från egen odling kring Skillinge. För att odla sparris själv erbjuder vi olika sorters sparrisplanter.
12-20 Vi erbjuder sparrislunch, sparrisfika, sparrisgrill, på olika egna sätt.

44 Österlenbryggarna

11-16 Vi har öppet i vårt tap-room där du befinner dig mitt i bryggeriets hjärta. Öl på glas eller provningsbricka med 4 olika ölsorter och mat, i samarbete med vår granne Grisen & Draken. Försäljning av öl <3.5%. Andra aktiviteter kan komma att dyka upp, se sociala medier.

45 Österlenchoklad

11-17 Drop in på egen chokladprovning. Chokladfika och chokladshopping i butiken.

46 Österlenkryddor

10-18 Öppet
11-17 i växthuset serverar vi Älg- och vilttacos i sällskap av vegantacos. Vi bjuder på smakprov av årets nya krydda Dipp dopp. Erbjudande av svenskodlade gröna ärtor, Peas från Foodhills odlare med smakprover. Sockerfria och veganska alternativ i kylan.
14.30-15.30 Drink och snapsinspiration med provning, Köpingebro Bränneri presenterar sitt sortiment och vi erbjuder även unika och alkoholfria alternativ (måste förbokas).

47 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsmakning av våra produkter från disken. Vid väder är grillarna tända där ute för korvgrillning.

BESÖK GÄRNA DESSA MEDLEMMAR EN ANNAN GÅNG, MEN UNDER ÅRETS MATRUNDA HAR DE VALT ATT INTE VARA DELAKTIGA I EVENEMANGET.



Kronovalls vinslott
Hotell och restaurang för weekendgäster, bröllop, fester och event. Spannstallet serverar sina populära vedugnsbakade pizzor.
kronovall.se
0417-197 10



Äppelriket
Äppelriket Österlen marknadsför, lagrar, sorterar och packar frukt för sina medlemmar medan andra odlare packar i eget packeri.
appelriket.se
0414-70500



Våra ODLARE

Gröna butiken Orelund

Text Agneta Ullenius

I ett stort växthus vid **Gröna butiken Orelund** mellan Kivik och Simrishamn mognar nu ett 20-tal olika sorters tomater bland gurka, paprika- och chiliplanter. Totalt runt 10 000 planter vilka även utgör ingredienserna i den populära gazpachon som säljs hela sommaren. Systrarna Madeleine och Alexandra Nilsson driver Orelund sedan snart fyra år och de är numera bästa vänner.

”Annat var det när vi var små. Då var vi som hund och katt, säger den ena och den andra instämmer glatt.

De hade aldrig planerat att jobba ihop, men när möjligheten att ta över en väletablerad gårdsbutik med egna odlingar tvekade de inte. Madeleine är lantmästare, utexaminerad



Gunnarshögs gård

vid SLU i Alnarp, och basar för odlingarna. Alexandra är redovisningsekonom och sköter personal, ekonomi och försäljning. Hon är dessutom nybliven mamma så nästa generation fruktodlare är redan på tillväxt.

”Vi kommer nästan inte ihåg någonting från första sommaren. Det var otroligt mycket att lära men också utvecklande och vi har aldrig ångrat oss. Faktum är att när vi tittar i backspegeln är vi faktiskt lite imponerade av oss själva.

De första äppelträden planterades på Orelund redan i slutet av 1800-talet. Under Matrundan kör Madeleine guidade turer i fruktodlingen bland blommande äppelträd med traktor och vagn. Det blir också en titt in i växthuset och gårdsbutiken där det bjuds på smakprov av både gazpachon och egna marmelader.

Vid sidan av äpplen, päron, plommon och hallon är Orelund särskilt förknippat med jordgubbar. De planterar nya jordgubbsplanter flera gånger varje säsong och har dessutom sorter som remonterar och ger frukt i omgångar från slutet av maj till september. Jordgubbsplantorna växer i säckar som står på höga bord både utomhus och i odlingstunnlar. Den odlingsmetoden ger rena och fina bär med hög kvalitet.

På **Petersborgs gård** mellan Simrishamn och Tomelilla är det oljeväxten senap som odlas på fälten. I gårdsbutiken får besökarna provsmaka olika senapssorter och även blanda ihop sin egen senap. **Gunnarshögs gård** är riksbekant för sin rapsodling och i gårdsbutiken säljs olja oljor, krämer, tvålar och numera även egen bearnaisesås på rapsolja. De lockar också med familjevisning i produktionen och besökarna får sedan pressa sin egen olja i minipresseriet. Högsäsong råder hos **Österlensparris** närmare Skillinge där även nya sorter av grön sparris med tunnare skal och mjällare konsistens skördas i maj. Gårdsförsäljning av både sparris och sparrisplanter. **Österlenkryddor** utanför Köpingebro väntar på att lavendeln ska börja blomma och bjuder Matrundans besökare på smakprov av årets nya krydda Dipp dopp och svenskodlade gröna ärtor.



1 Allé på Österlen
 Naturskön gårdsmiljö där vi vill sprida matglädje. Matcafé – Restaurang – Gärdshotell – Konferens – Festsal – Butik
alle.se
0414-714 44



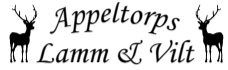
10 GE-MA-livs
 Butik med egentillverkade charkuterier. Eget rökeri. Delikatesser samt kött och fläsk från lokala uppfödare.
FB: Ge-Ma Livs lca nära
0411-550 072



19 Kiviks Musteri
 Musteri sedan 1935 med butik, must- och ciderprovningar. Restaurang med lokala råvaror och café med äppliga bakverk.
kiviksmusteri.se
0414-719 00



2 Appeltorps Lamm & Vilt
 Gärdsslakteri med inriktning på lamm och viltkött från lokala gårdar och jägare. Butik med färskt kött, chark, lammskinn och andra lokala delikatesser.
appeltorp.se
0708-836 385



11 Grisen & Draken
 Restaurang med skånsk streetfood. Familjevänligt, veganvänligt med lokala råvaror och lokaldryck.
FB: Grisen & Draken
076-873 94 52



20 Kiviksås Must och Frukt
 Gärdshotell säljer must och frukt samt kafé med god fika och matiga mackor. Vi har sortspecifika must från egen odling.



3 Bondens Skafferi Svabesholm
 Lokala produkter och råvaror från våra Svenska mathjältar. Här finns allt från grönsaker, drycker, mjöl och kryddor till kött, ost och chark.
bondensskaffeributik.se
0414-480040



12 Gröna butiken på Orelund
 Butik med gårdens nyskördade grönsaker, frukter och bär. Flera tomatsorter, jordgubbar, körsbär, hallon, plommon, äpplen.
orelund.com



22 Köpingsbergs Vingård
 Vingård med havsutsikt och 8000 vinstockar på vindsyddad södersluttning. Provning av mousserande viner med vinbonden själv.
kopingsberg.se
0701-467117



4 Brick Österlen
 En mötesplats i Gislöv. I vårt Matcafé serveras mat, fika, gokaffe samt kalla drycker, öl och vin. På gården finns även butik och ateljé.
brickosterlen.com
070-4940060



13 Gunnarshögs Gård
 Kallpressad rapsolja från Österlen. Gärdshotell, gårdskafé och visningar i produktionen för både stora och små.
gunnarshog.se
0414-320 03



23 Linas och Binas
 Självservering av kunskap i vacker och avkopplande miljö. Studera bina på nära håll och provsmaka honungen de samlat in. Honungsbutik.
linasochbinas.se
0708-1262 72



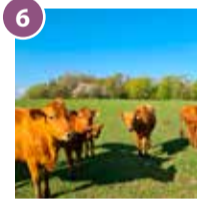
5 Buhres på Kivik
 Fiskbutik, rökeri och fiskrestaurang. Färsk fisk och skaldjur samt färdiga rätter och delikatesser. Röka produkter, sillinläggningar. Matevent.
buhres.se
0414-702 12



14 Hotel Svea
 Vid havet med ändlös horisont ligger anrika Svea. Restaurang Piraten serverar kulinariska matupplevelser efter säsong.
hotellsvea.se
0414-411 720



24 Olaols Gelato
 Tillverkar gelato av grannens mjölk. Stort café inne och ute, även matiga väfflor, mackor, bowls, bullar och cookies på 1800-talsgård.
0700-29 77 08



6 Bökåkra Gärdshotell
 I gårdshotellen säljer vi kött, charkuterier och skinn från gårdens egna lamm, nöt och gris. Hönsen levererar äggen.
FB: Bökåkra Frakt & Gärdshotell
0709-390 346



15 Hovmöller Bigårdar
 Småskalig biodling med kupor runt om på Österlen. Säljer honung, pollen och jungfruvax. Allt är ekologiskt!
FB: Hovmollerbigard
070-72 77 689



25 Petersborgs Gård
 Egen odling och tillverkning av äkta skånsk senap. Gärdshotell fylld med svenskt mathantverk och andra närproducerade varor.
petersborg.se
0706-589868



7 Drakamöllan Gärdshotell
 Unik skånegård med brett register. Matupplevelser för boende gäster. Opera. Kokböcker. Bröllop, fester, söndagsmiddagar.
drakamollan.com
044-351 016



16 Ingelsta Kalkon
 Gärdshotell & restaurang med färskvaror, delikatesser, färdiglagade rätter och fika. Allt av svensk kalkon!
ingelstakalkon.se
0414-285 24



26 Ravlunda Bränneri
 Bed & breakfast och restaurang i ett gammalt spritbränneri från 1907. Här kan du njuta av omsorgsfullt tillagad mat och vila ut i ett av våra vackra rum.
ravlundabranneri.se
0414-741 00



8 Ekenäs Gård
 Vackert beläget och personligt boende med 7 moderna gårdssviter i två plan, gårdshotell Orangeriet med fokus på hantverk och närproducerat.
ekenasgard.se
0414-60100



17 Kiviks Café & Bageri
 Stenugnsbakat surdegsbröd samt bullar och baguetter. Café med pajer, soppor och sallad. Egen tillverkning av spettekakor.
kivikscafe.com
0414-700 15
Kiviks Café & Bageri
 Öppet varje dag för dig!



27 Reuterdahls på Österlen
 Äppelodling med eget musteri för tillverkning av must och cider. Gärdshotell.
reuterdahlsosterlen.se
0733-414195



9 Farmors Lycka
 Lilla gårdshotellet med djur och natur. Vi serverar mat med gårdens råvaror i centrum. Färska ägg, rapsolja, kött m.m hittar du i våra gårdshoteller.
farmorslycka.se
0761-166290



18 Kiviks Hotell Konferens och Spa
 Fantastisk utsikt över havet, tonvikt på råvaror från lokala leverantörer efter säsong. Konferens-Restaurang-Spa. Många olika paket.
kivikshotell.se
0414-700 75



28 Rörums Gärdshotell
 Rofyllda rum mitt i Rörums by nära Knäbäckshuset och Mandelmanns. RUM-MAT-DRYCK-KONFERENS-FEST
rorumsgardshotell.se
0709-398811





Rörumsro Musteri
Prisbelönt hantverksmust med unik terroir. Gårdsbutik och mustprovningar.
rorumsro.se
0705-772 202



Sannas Italien
Utvalda olivoljor och andra italienska delikatesser som oliver, inlagda kronärtskockor, persikomarmelad och kaporis mm.
sannasitalien.se
070-655 45 69



Skepparps Vingård
Vingård känd för sin årliga vinfestival. Prisbelönta viner och Cider. Vinprovningar, event mm bokas på hemsidan.
skepparpsvingard.se
070-577 19 10



Skillinge Teater
Ett pulserande kulturhus med teater, konserter, café & restaurang, ekologiska viner & lokalproducerad mat, 200 meter från Skillinge Hamn.
skillingeteater.se
0414-300 24



Svabesholms Kungsgård
På gården erbjuder vi mat lagad från grunden & hembakat fika i vårt Café & Lantkök. Ni hittar även butiker, besökssträdgård och gårdshotell.
svabesholm.se
0706 384204



Tastecelebration residence
Gårdshotell och restaurang med grönt fokus, Smakbutik för foodisar och försäljning av Big Green Egg. Nära naturen och mycket smak!
tastecelebrationresidence.se
0708-153955



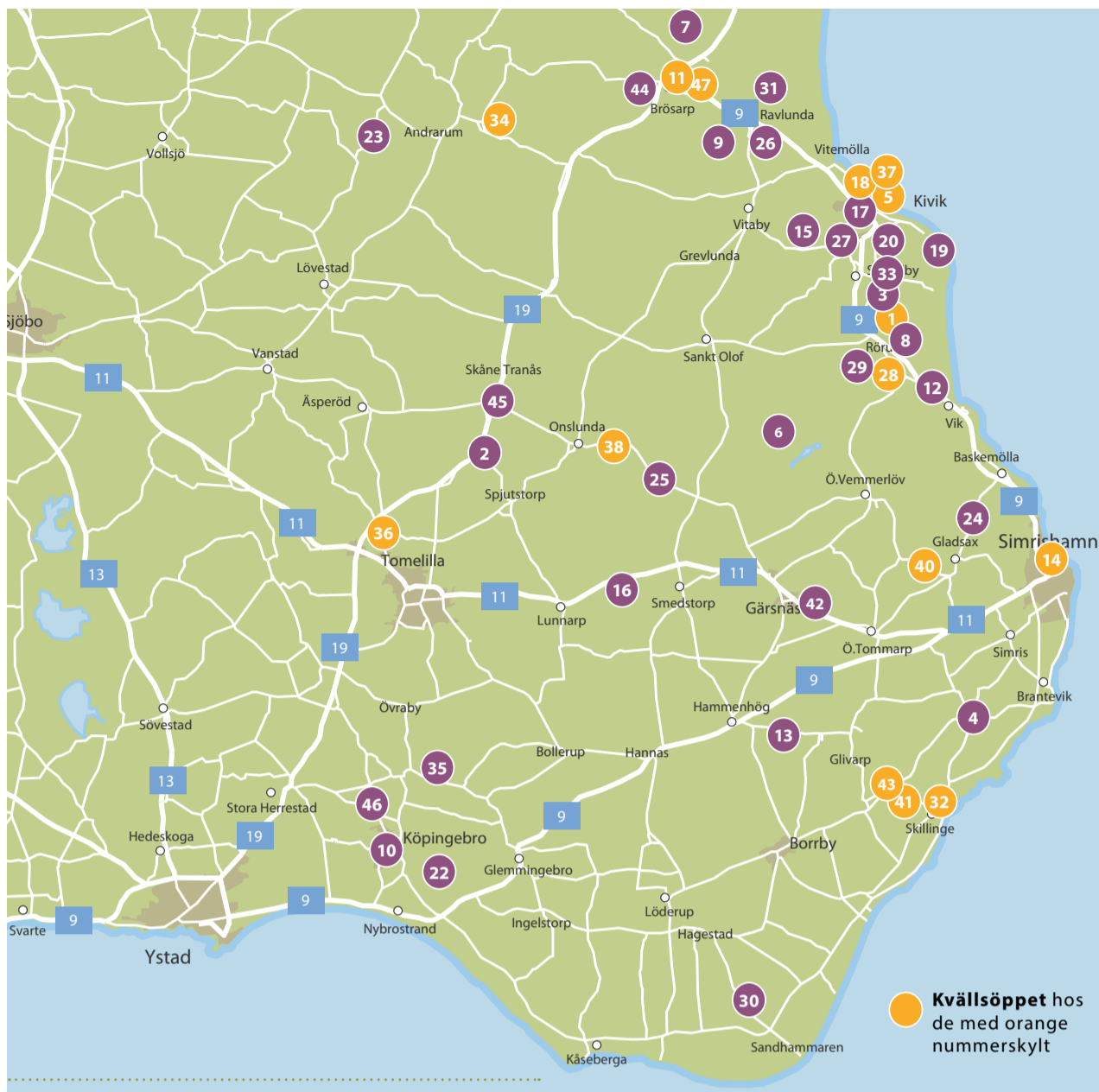
Tosterup
Slottet på Österlen har en lång och spännande historia, prisbelönta äppeldrycker från den egna äppelodlingen. Gårdsbutik.
tosterup.se
0733-66 20 17



Tryde 1303 B&B Café Galleri
Restaurang, café & B&B med fokus på hållbar lokal mat & dryck. Österlentapas, vedugnsbakad pizza, indiskt på skånska, fika & glass
tryde1303.com
073-375 13 03



Tryffelsvinet på Kivik
Här hittar ni det som Vi älskar att äta och att laga. Det här är vår restaurang och vi leker med våra tankar, smaklökar & idéer!
tryffelsvinetkivik.se
0760212631



Åsgård-Holkestorp
Växtodling och uppfödning av Gotlandsfår. Lammkött, chark av lamm samt dinkelmjöl med mera. Också ullprodukter, fårskinn.
asgard-holkestorp.com
0762-332 620



Alla medverkande företag i årets Matrunda finns här på kartan. Generella öppettider är 11-16. Många har öppet mer, se programsidorna eller på respektive företags hemsida. För mer exakt position gå in på vår hemsida och vår digitala karta.



Öl & Knäcke
Bland vajande sädesfält, färgsprakande snittblommor & prunkande köksträdgård. Serverar rätter, fokus på pizzor gjorda på knäckebröd, "Knäcepizza"
olochknacke.se
079-351 16 56



Österlenbryggarna
Ett familjebryggeri med anor från 1953. I Brösarp bryggs innovativ öl och traditionell svagdricka på ett hantverksmässigt vis.
osterlenbryggarna.se
0417-135 00



Östangård
Boende i fridfull miljö. Restaurang Östangård skapad av Jacob Wismar. Italienskinspirerad mat. Konst & Scen, Vintage/Antik, Konstkurser för barn.
ostangard.nu
0414-300 14



Österlenchoklad
Chokladfabrik och butik. Praliner från lokala råvaror. En av få i Sverige som tillverkar choklad från kakaoböner. Chokladcafé.
osterlenchoklad.se
0417-201 25



Österlen Kokkonst
Hemlagad mat på traktens råvaror. Gårdsbutik. Ostprovningar. Lär om österlensk matkultur på vår Smaksafari. Inspirerande matlagningskurser.
osterlenkokkonst.se
0727-32 08 33



Österlenkryddor
Svenska kryddor från spadtaget till kryddhyllan. Helhetsupplevelser och butik med örter och kringprodukter samt visningar.
osterlenkryddor.se
0411-550 606



Österlen Sparris
Sparrisgård med odling, butik & sparrisvagn. Vi säljer sparrisplantor och vår färska sparris grön och vit. Ät lunch, fika, smakprovning.
sparris.se
0723-314 721



Österlens kött & vilt
Hängmörat nöt, fläsk och lamm. Vilt under säsong. Råvaror och produkter från lokala producenter säljs över disk i gammaldags butik.
osterlenskottovilt.se
0414-738 38



42 Österlen Kokkonst

11-16 I vår trevliga gårdsbutik kan du provsmaka och handla hantverksostar från svenska gårdsmejerier. Vi säljer husets tranbärsknäcke, hemkokta marmelader och andra delikatesser. Botanisera i vårt lilla antikvariat med köks- och trädgårdslitteratur och fynda fina köksprylar i vår loppis.

11-16. Slå dig ner i salen, växthuset eller trädgården och njut av en bit mat. Vi serverar somriga smårätter, och smarriga bakverk till kaffet.

43 Österlen Sparris

10-20 Vi säljer färsk grön och vit sparris från egen odling kring Skillinge. För att odla sparris själv erbjuder vi olika sorters sparrisplantor.

12-20 Vi erbjuder sparrislunch, sparrisfika, sparrisgrill, på olika egna sätt.

44 Österlenbryggarna

11-16 Vi har öppet i vårt tap-room där du befinner dig mitt i bryggeriets hjärta. Öl på glas eller provningsbricka med 4 olika ölsorter och mat, i samarbete med vår granne Grisen & Draken. Försäljning av öl <3.5%. Andra aktiviteter kan komma att dyka upp, se sociala medier.

45 Österlenchoklad

10-16 Drop in på egen chokladprovning. Chokladfika och chokladshopping i butiken.

46 Österlenkryddor

10-17 Öppet

11-17 i växthuset serverar vi Älg- och vilttacos i sällskap av vegantacos. Vi bjuder på smakprov av årets nya krydda Dipp dopp. Erbjudande av svenskodlade gröna ärtor, Peas från Foodhills odlare med smakprover. Sockerfria och veganska alternativ i kylan.

47 Österlens Kött & Vilt

11-16 Provsmakning av våra produkter från disken. Vid väder är grillarna tända där ute för korvgrillning.



Ingelsta Kalkon



Fika i äppelträdgården.
Foto Kiviks Musteri

Våra DRYCKER



Bengt "Fuffe" Åkesson på Skepparps Vingård

Text Agneta Ullenius

Missa inte vingårdsturen på **Skepparps Vingård** vid Haväng, någon kilometer ner mot havet från Brösarp. Under Matrundan får besökarna följa med ut på fältet och lära sig allt om vinodling på Österlen. Än finns förstås inga färdiga druvor på vinstockarna, men de har börjat grönska. Merparten av vinstockarna är av den gröna sorten Solaris, en ursprungligen tysk druva som brukar kallas den svenska nationaldruvan. Mest för att den är mycket vinterhärdig och har god motståndskraft mot svampsjukdomar.

Terroiren, alltså begreppet som omfattar såväl jordmån som klimat, miljöförhållanden och lokala traditioner i regionen, är viktigt för vinets smak. Det framhåller Skepparps ägare Bengt "Fuffe" Åkesson vars vinodling idag omfattar runt sex hektar med cirka 25 000 vinstockar.

"Vi har provat vin gjort på samma druva från olika vingårdar och det smakar helt olika. Vår lätta jord ger aromatiska och friska viner. Det försöker vi förstärka inne i vineriet, enligt principen: bättre jobba i medvind än i motvind.

Åkesson har sina rötter i trakten och fruktodling i blodet som medlem i ägarfamiljen till Kiviks Musteri. Platsen vid Haväng valde farfar Åkesson till sin första äppelodling för naturens skönhet och för den bördiga jordens skull. Idag odlas både vin och äpplen på Skepparps Vingård. Här görs bland annat en cider enligt traditionell champagnemetod, det vill säga med en andra flaskjäsning efter buteljering. Denna cider säljs på Systembolaget,

liksom vinerna. För än så länge är ju inte gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker tillåtet i Sverige. Inte heller i den muslimska världen eller i Nordkorea. Men i alla andra länder.

"Svenska viner har fått både guld och silver i internationella provningar så de håller hög klass, säger Åkesson. Sverige är ett erkänt vinland idag och vi har precis börjat vår resa.

Under Matrundan kan man förstås också göra en vinprovning med viner från Skepparps egen produktion. Nytt för i år är ett rosévin utan bubblor, Grand Prix Rosé, med hästar på etiketten som är skapad av Österlenryttaren Peder Fredricson.

På **Tosterups slott** tar Catherine och Jan Ehrensvärd emot för must- och ciderprovning av slottets prisbelönta äppeldrycker. Särskilt populär har Tosterups Verjus blivit, en cider på omogna äpplen och perfekt som alkoholfri måltidsdryck. Sedan flera år Tosterups pampiga lada inspelningsplats för tv-programmet Kockarnas Kamp där Sveriges främsta kockar gör upp om vem som är bäst på att laga goda såser och hacka rättika med förbundna ögon, helst utan att skära av sig fingertopparna.

Hos **Österlenbryggarna** i Brösarp är det hantverksbryggt öl och svagdricka som gäller. I bryggeriets tapprum serveras en provningsbricka med fyra olika ölsorter och mat i samarbete med grannen **Grisen & Draken**. På **Kiviks Musteri** kan man både prova deras finaste cider- och mustsorter samt äta lunch eller fika i bistron Kärnhuset. Där är också väluppfostrade hundar välkomna.



Buhres på Kivik



Kiviks Café & Bageri



Olaols gelato foto Markus Fägersten

Våra RESTAURANGER & CAFÉER

Text Agneta Ullenius

Äktskånsk gammaldags dessert serveras under Matrundan på **Kiviks Café & Bageri**: spettekaka med glass, grädde och färska bär. Det är en anrik sötsak och namnet "Skånsk spettekaka" är sedan drygt tjugo år också ett geografiskt skyddat livsmedelsnamn inom EU.

"Ett rejält gille förr i tiden skulle ha en rejäl spidekaga, annars var det inget gille, säger Gun Svensson som äger Kiviks Café & Bageri. I min barndom vankades det spidekaga till studenten, konfirmationen, bröllop och alla större kalas.

Spettekaksbakningen i Kivik startade så sent som 2017 då deras leverantör, ett bageri i Östra Vemmelöv, lade ner produktionen på grund av ålder och

sjukdom. Gun Svensson fattade då raskt beslutet att bygga om personalrummet till spettekaksbageri. Det krävs nämligen ett mjölfritt rum avskilt från övriga bageriet för att få baka och sälja spettekaka som ju är helt glutenfri. Degen görs på ägg, massor av ägg, potatismjöl och socker.

När Gun Svensson var barn kunde bagerierna inte baka spettekaka förrän på våren när hönsen började värpa igen efter vintervilan.

"De äldre anger fortfarande storleken i tjug, när de beställer. Det anspelar på antalet ägg, tjugostycken gick åt i en rejält stor spidekaga.

Förr kunde äggen variera ordentligt i storlek men idag väger ett ägg ca 60 gram vilket också är minsta storleken på de spettekakor som bakas i Kivik. Den största görs på tre tjug ägg och väger uppemot sex kilo. Det hela är ett genuint och tidskrävande hantverk. Degen spritsas ut mycket sakt över en roterande kon i en stor ugn. Efter bakningen dekorerar den färdiga spettekakan med kristyr, här på Österlen ofta i rosa och grönt.

"En spidekaga ska förvaras svalt och torrt, understryker Gun Svensson. Klär man av den plasten en dimmig och fuktig dag kan den till och med falla ihop. Vid servering skär man upp "fönsterbitar" med en fintandad bågfilssåg som inte krossar den sköra kakan.

En bit choklad till kaffet vankas förstås på **Österlenchoklad** i Skåne Tranås. Under Matrundan har de också Drop in på egen chokladprovning.

Olaols Gelato i Gladsax lagar matiga våfflor med röror, lunchbowls och "magiska cookies". Därutöver förstås deras hantverksglass som görs på grannens mjölk med smaker från Österlen: aronia, svarta vinbär, havtorn, äpple och blåbär. Den som har svårt att bestämma sig kan välja en smakbricka med flera olika smaker. **Tryffelsvinet** vid busstorget i Kivik gör under matrundan en ljuvlig ramslöksrisotto med smak av Österlen. **Öl & Knäcke** i Gladsax lockar med en "Matrundan special", sparrispizza i två olika varianter, och lovar att ha boulebanaan öppen.

Hotel Svea i Simrishamn

Boende, restaurang, trädgårdsbar & konst

Vid havet med ändlös horisont ligger Hotel Svea. Restaurang Piraten serverar matupplevelser efter säsong

0414 - 41 17 20 | info@hotelsvea.se | FB: Hotel Svea i Simrishamn | IG: hotelsvea_simrishamn

Våra BOENDEN MED MAT

Text Agneta Ullenius

En tradition för finsmakare på Matrundan är **Drakamöllans** lunchbuffé med vårens alla primörer och smaker inspirerade av det Nordiska matmanifestet. Första och sista dagen, torsdag och söndag, följs lunchen av en liten kockskola i köksträdgården där några av favoritrecepten demonstreras. Det är begränsat antal platser så förbokning krävs.

”Vår matlagning är ganska basic, inte alls krånglig, och därför är det så kul att demonstrera allt spännande man kan göra med lokala ingredienser kopplade till årstiden, säger Ingalill Thorsell som har drivit Drakamöllans Gärdshotell i fler år än Matrundan har funnits.

Dit hör bokbladspesto på nyutslagna bokblad. De flesta har förmodligen aldrig ens tänkt tanken att man kan använda bokblad i matlagningen.

”Särskilt gott är bokbladspeton med vårt bröd som alla älskar. Det är så enkelt att alla kan röra ihop det hemma i köket. Sedan står degen i kylskåpet över natten och man bakar ut brödet på morgonen.

Det Nordiska matmanifestet gjorde stort intryck på Ingalill Thorsell när det presenterades för tjugo år sedan.

”Det första jag gjorde var att åka hem och kasta lammkotletterna från Nya Zeeland som låg i frysen. Fullständigt galet när fåren går och betar runt knuten och äter vilda örter som ger en vidunderlig smak till köttet. Självklart ska vi vara stolta över våra nordiska råvaror och våra urgamla matlagningstekniker och ta vara på dem. Vi har ju allt här på Österlen: kött, fisk, vilt, blad och bär.

Samma tankar har kocken Eva Thuresson som även hon öppnade **Allé på Österlen** för runt tjugo år sedan. Allé ligger på en gård mitt i odlingslandskapet, just vid slutet av en imponerande allé. I närheten ligger **Svabesholms kungsgård** där Evas bror Anders Thuresson driver en populär mötesplats med butiker, café och restaurang. Härom året utökades Allé med ett gärdshotell och fick Simrishamns kommuns arkitekturpris. Lunch och middag med vårprimörer serveras förstas under Matrundan och man kan också prata sparris och slå en hollandaise med någon av kockarna.

På **Rörums gärdshotell**, precis bredvid kyrkan, är det ägaren själv, Eva Gilck, som står vid grytorna. Hon lagar mat som hon själv tycker om att äta, ofta med inspiration från Medelhavet. Fredagar bakar hon pizza och lördagar serveras en femrättersmiddag. Cykelutflykter, natur och fågelskådning runt knuten och Mandelmans trädgård på gångavstånd.



Övernattningsrum på Allé på Österlen.
Foto Julia Haraldson

Recept

BOKBLADSPESTO

Allas favorit när våren är som skirast. Drakamöllan serverar peston tillsammans med nybakat bröd men den är också god som tillbehör till rökt lax eller till kyckling. Smakar bäst när löven är precis nyutslagna på våren.

2,5 dl solrosfrön
1 dl äppelcidervinäger
1 dl honung
3 vitlöksklyftor
4 dl olja, gärna rapsolja
1 dl vatten
50 g bokblad

Mixa alla ingredienser utom oljan i en matberedare.
Tillsätt oljan droppvis och mixa ytterligare en kort stund.



GUNNARSHÖGS
GÅRD
Guldet från Österlen

RAPSFROSSA PÅ GUNNARSHÖG

Frossa i raps 9-12 maj • familjevisningar kl. 11 • pressa rapsolja • provsmakning • hoppa i rapshavet • trampetraktorer • öppet kl. 10-16 i både butik & kafé (kaféet öppet 9-11 maj) • Varmt välkomna hem till oss!

För mer information, www.gunnarshog.se





Vi ger **KRAFT**
till **ÖSTERLEN**



ÖSTERLENS KRAFT

2023 gav vi drygt **500.000 kr** till Österlens föreningar. Inte en krona gick till ägare på börsen. Vi är ett **medlemsägt** elbolag som funnits här i **102 år**. Köp din el av oss – var du än bor – så är du med och **ger kraft** till Österlen. Samtidigt som du **får** din **KRAFT** från Österlen.

SAHLINS

- din yrkesbutik på Österlen -



- ◆ Yrkeskläder
- ◆ Personligt skydd
- ◆ Industritvätt
- ◆ Profilkläder
- ◆ Tryck/Brodyr/Gravyr
- ◆ Presentreklam



Sydöstra Skånes största Yrkesbutik
För både privatpersoner och företag.

www.sahlins-tomelilla.se 0417-10500



Skördetid på Österlen

14 september - 13 oktober 2024

Hösten är en fantastisk tid på Österlen! Under många år har vi firat med äpplet i fokus. Sedan 2021 gör vi det tillsammans – flera olika nätverk – för att visa den mångfald som finns på Österlen.

Under en månad, från mitten av september till mitten av oktober, bjuder vi in till skörden, maten, kulturen och hantverket och vi omfamnar alla delar i vårt område med evenemang och erbjudanden under en hel månad på Österlen.

Vi gör det under namnet Skördetid på Österlen.

VÄLKOMNA!

skordetidosterlen.se



Bilder från 2023 års invigning under Sillens Dag i Simrishamn

DRAKAMÖLLAN OPERAFESTIVAL

15–16 juni 2024



Lördagen den 15 juni kl. 18.00 – 21.00

ASKUNGEN

Josefine Andersson som vi än en gång får njuta av i vår operabacke hade hösten 2023 stor succé i rollen som Askungen på Folkoperan i Stockholm. Här får vi uppleva en helt ny och nutida version av Rossinis klassiska opera. Övriga medverkande Guido Paevatalu, Niels Jörgen Riis, Signe Asmussen, Frederik Rolin, Petter Moen, Hans Lawaetz och en kvartett under ledning av Leif Greibe.



Söndagen den 16 juni kl. 15.00 – 18.00

Sommarkonsert i Änglamarken

Vi återskapar Drakamöllans musikaliska historia. Drakamöllan har sedan 1950-talet varit en älskad plats för musiker som Lillebror Söderlund, Evert Taube, Olle Adolphson, Sven-Bertil Taube, Monica Zetterlund, många operasångare med Guido Paevatalu i spetsen och i nutid systrarna Lina och Sofia Pyk. Ni kommer att möta dem alla. Medverkande Josefine Andersson, Signe Asmussen, Guido Paevatalu, Niels Jörgen Riis, Anders Anton Pahlsson, Systrarna Pyk med flera.

Föreställningarna äger rum utomhus. Välkommen att ta med egen stol. Före föreställningarna finns möjligheter att njuta av vår delikata operalåda.

Mer information och biljetter www.drakamollan.com



I samarbete med
guidOpera

DRAKAMÖLLAN
GÅRDSHOTELL

Drakamöllansväg 105 297 95 Degeberga

tel. 044-35 10 16

Välkommen till en bank **utan** ägarvinster

Sparbanken Syd är Sveriges enda självständiga sparbank
Vi återinvesterar vår vinst för att skapa värde för våra kunder,
deras verksamhet och samhället i stort.

Låter det som en bank för dig?

Besök sparbankensyd.se eller skanna QR-koden här →



Sparbanken Syd

Gott & lokalt från **Brösarp!**

Vi är glada och stolta över att ha så många goda grannar här i Brösarp. Hos oss hittar du därför ett brett lokalt sortiment, tydligt uppmärkt för att du lätt ska hitta. Prova gärna vårt lokala kött – självklart styckat i butiken!

Matglada hälsningar,
Mattias Liljegren, ICA Götes Allköp, Brösarp