

# matrundan österlen



ARTIKLAR  
KARTA  
PROGRAM  
*fler än någonsin*

2025  
29 maj - 1 juni

*platsens själ ger smaken*



## Äntligen ses vi snart igen!

Snart är det dags för den artonde upplagan av Matrundan på Österlen som alltid hålls under Kristi Himmelsfärdshelgen. I år ligger den ovanligt sent och kanske är det rentav sommar när vi ses igen.

Vilket händelserikt år vi har bakom oss och säkert fortsätter händelser både i vår närhet och längre bort att påverka oss kraftigt framöver. Vår mat och framförallt tillgången på närodlat mat blir allt viktigare i en orolig värld. Även klimatet förändras och ger oss förutsättningar att odla nya grödor och kanske på andra sätt i framtiden.

Många av våra medlemmar är odlare, både i stort och i smått, en del till sin butik eller restaurang och andra i större skala. Passa på att träffa dessa odlare under Matrundan. Låt er inspireras av allt som växer och kanske blir det en ny odlingslåda när ni kommer hem.

Ska det bli premiär för Gårdsförsäljning av alkohol på Matrundan sista dag i år? I skrivande stund är detta fortfarande lite osäkert men mycket tyder på det och vi

håller tummarna. Skulle inte allt vara på plats till 1:a juni så finns det en anledning för er alla att återkomma senare under säsongen.

### Hur gör man Matrundan 2025?

Matrundan är på många sätt enkel och det mesta som händer under dessa fyra dagar behöver inte bokas i förväg. I programmet framgår om ni behöver boka, och på vår karta ser ni också vilka som har öppet kvällstid. Artiklar och program i tidningen hjälper er att planera dagarna på bästa sätt. Det svåraste beslutet är att välja vilka besök man ska göra.

Vi bjuder på smaker, möten, kunskap och inspiration. Resan runt på Österlen är ett nöje som ingår i det hela. Nu när Matrundan kommer så sent kanske ni vill leta efter de bästa ställen där man kan sitta ute, blir det riktigt varmt kanske det är läge att söka skugga eller rentav leta upp en badplats mellan stoppen.

Matrundan kan göras på många sätt. Bor man nära flera av Matrundans mötesplatser kan 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 på Matrundan och då är mitt bästa tips Skåneexpressen 3 som går mellan Kristianstad och Simrishamn. Här hittar ni många smakfulla stopp och regelbunden trafik.

Med bil kan ni ta er till oss alla. Fyll den gärna med matglada vänner och familj för en härlig tur i det grönskande landskapet.

Och glöm inte att fylla på det egna skafferiet när ni är här i "vårt" skafferi. Då har ni minnen och smaker med er länge. Välkomna till Matrundan Österlen!

### Kom ihåg lista Matrundan 2025

- Läs programmet
- Var nyfiken
- Hitta något nytt
- Njut mellan platserna
- Bjud med vänner och familj
- Glöm inte kylväska
- Hinner ni inte med allt, kom tillbaka!

### Välkomna till Matrundan Österlen!



Helena Ingvarsson  
Ordförande,  
Matrundan Österlen



### Matrundan 2025

Tidningen för Matrundan Österlen 2025 är producerad av Fägersten Studios AB.

**Texter:** Agneta Ullenius

**Tryck:** Bold Printing Malmö

**Distribution:** Ystads Allehanda

### Följ Matrundan 2025

på Facebook och Instagram.

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



### Sponsorer

Sparbanken Syd



Tomelilla  
kommun



Östersken



Nedrabygårds Lamm



Lönebostället i Gladsax.

# NYA MEDLEMMAR

*drycker och franskt bland årets nya besöksplatser*

Text Agneta Ullenius

Någon kilometer utanför Kivik ligger **Östersken**, en lite vildvuxen cidergård. Ägaren Diego Vegas Skoglund är både cidermakare och passionerad naturvårdare. Hans filosofi liknar mer den kontinentala cidertraditionen, med stora träd som klarar sig själva och skördas genom att man skakar ner äpplena.

Östersken knep en guldmedalj vid Cider-SM 2024 i kategorin söt cider för en alkoholfri och flaskjäst cider på äppelsorten Summerred. I fjol sände också P1-programmet Meny från Östersken, där Diego berättade om sitt nya liv och verksamhet -- från en storbank i Zürich till motvillig ciderbonde.

"Jag hade inga planer på att driva fruktodlingen när jag kom hit 2017. Jag köpte ett hus med utsikt och hade tänkt fortsätta jobba utomlands och bara tillbringa somrarna på Österlen. Att arrendera ut odlingen gick inte så bra och då ställde jag mig frågan: hur svårt kan det egentligen vara? Den frågan har jag fått äta upp flera gånger om nu..."

Under matrundan blir det ciderprovningar, guideade promenader i fruktodlingen och matlagning över öppen eld av en argentinsk grillmästare.

Ny medlem är också **Nedrabygårds lamm** där Maria Nilsson och hennes man Emil övertog föräldragården för några år sedan. Han jobbar heltid som styckare i en lokal Ica-butik medan Maria sköter fåren och gårdsbutiken där de säljer lammkött och fårskinn. Picknickkorgar och korvgrillning lockar under Matrundan och i år hyr de även ut en loftlägenhet och ett par "glampingtält" på ägorna med riktiga sängar, mulltoa och utedusch.

**Lönebostället i Gladsax** är inte bara ett familjedrivet café med hemlagad mat och hembakat kaffebröd. Det är också Österlens minsta kommersiella ölbrggeri. Här bryggs hantverksöl på eget recept och konstnären Charlotte Adde gör etiketterna med en gammal kökshandduk som förlaga. Hennes måleri och skulpturer visas och säljs i galleriet.



Franskans Crêperie

**Franskans Crêperie** i Rörum är ett Bretagneinspirerat "pannkakeri" med bondromantisk inredning från loppisar och skånska ödehus. Alla crêpes och galetter är små hantverk gjorda med omsorg och väl värda att vänta en stund på. Snälla hundar är välkomna och kvällstid vankas romantiska franska chansoner och tända ljus. Bordsbokning: [franskans.se](http://franskans.se)



Svenska Hampaindustri.

I Sankt Olof ligger Sveriges första hampa-foodtech-fabrik för svenskodlat hampafrö som skalas och säljs till livsmedelsindustrin.

"Planeten skriker efter nya sätt att odla och producera mat som inte skadar klimatet, miljön och hälsan, säger startupföretaget **Svensk Hampaindustri**s vd och grundare Clara Norell. Hon har drivit hampaprojekt i mer än tjugo år och fick Region Skånes Miljöstipendium 2024 för sitt innovativa bidrag till en mer hållbar miljö.

Kallpressade hampafrön ger både fröolja, som innehåller Omega-3, Omega-6 och Omega-9, och presskaka som är rik på protein och fiber. Proteinet har samma struktur som ägg och soja och kan ersätta ägg i exempelvis pannkakor. Dessutom kan man baka semlor med hampamassa gjord på skalat hampafrö i stället för mandelmassa, till glädje för alla mandelallergiker.

# PROGRAM TORSDAG 29 MAJ

Här hittar du Matrundans alla spännande program-punkter. Många återkommer varje dag så att du inte ska behöva missa något. Andra går av stapeln vid speciella tidpunkter och en hel del kan du uppleva framåt kvällen.

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

## 1 Appeltorps Lamm & Vilt

11-18 Välkommen att provsmaka gårdens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, färskt & fryst viltkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

## 2 Brick på Österlen

11-17 Burgare och Bubbel är temat för denna helg! På menyn hittas Högrevsburgare i olika smaker och såklart finns även vegetariska alternativ samt våra grillmackor. Det serveras Bubbel samt ett härligt sortiment av kalla och varma drycker. På gården finns även Butik och Ateljé.

## 3 Buhres på Kivik

11-16 Öppen rök och grillning utanför butiken. 11-22 I Bistron hittar ni våra klassiker. Njut inne eller ute med utsikt över havet.

## 4 Drakamöllan Gårdshotell

12-13.30 Matrundebuffé med vårens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokning krävs. 13.15 Ingaliill berättar om Drakamöllans spännande historia.

## 5 Ekenäs Gård

12-16 Premiär för sommarens konstutställning Trädgårdsservering med hembakat fika Tipspromenad i lilla Ekenäs skogen.

## 6 Farmors Lycka

7-16 Butiken öppen 8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum i restaurang Lyckan, bokas via vår hemsida. 14-16 Smakprover av gårdens produkter i restaurang Stallet. 18-3-rätters middag med gårdens råvaror i centrum, bokas via vår hemsida.

## 7 Franskans Creperie

11-16 och 17-21 I lantligt fransk atmosfär serverar vi äkta galetter av alla de slag, och söta, delikata efterrättscrepes. Alla galetter är naturligt glutenfria och det finns både med fisk, kött, vegetariska och veganskt. Bord bokas på [www.franskans.se](http://www.franskans.se)

## 9 Grisen & Draken

11-20 Härligt häng för hela familjen! En smakbit av Grisen & Draken 59:- Ölprovsningsbricka med 4 öl från Österlenbryggarna 129:-

## 10 Gröna butiken på Orelund

10-17 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande. Vi anordnar en mini-marknad där vi har bjudit in lokala aktörer, håll utkik på våra sociala medier för med info.

11- Åk en guidad tur i odlingen bland blommande äppelträd med Orelundståget. Samling utanför Gröna butiken.

## 11 Gunnarshögs Gård

Rapsfrossa på gården under årets Mathelg på Österlen.

10-17 Gårdsbutik och innergården är full med trampetraktorer och andra fordon, vår barnkiosk, tvätten och vårt rapshav är redo att ta emot alla leksugna barn.

11- Familjevisning i produktionen.

14- Produktionsvisning för vuxna och pressa din egen rapsolja i vårt minipresseri – efter avslutad visning.

10, 12, 13 och 15 Traktor- & vagnur – vi inviger vår nya vagn med traktorturer i fält.

11-14 Provsmaoking i butiken.

## 12 Hotel Svea

7-11 Oändlig havsutsikt och en härlig start på dagen med Sveas hotellfrukost som serveras för 175 kr.

18-21 Restaurang Piraten bjuder på grillad grönsparis med ramslökhollandaise, pocherat ägg och råhyvlad sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor, 329 kr. Trädgårdsbaren är öppen hela helgen. Välkommen att njuta av mat och dryck med havet som sällskap.

## 13 Hovmöller Bigårdar

11-16 Kom och smaka på ett brett utbud av honung med smak från hela säsongen och med olika karaktär. Jag berättar om bina och hur jag bedriver min biodling. Säljer honung, pollen och jungfruvax. Allt är ekologiskt.

## 14 Ingelsta Kalkon

11-16 Gårdsbutik & restaurang med svensk kalkon i fokus. I gårdsbutiken kan du provsmaka våra goda kalkon delikatesser. I restaurangen serveras veckans lunch och à la carte med kalkon.

## 15 Kiviks Café & Bageri

8-10:30 Frukostbuffé med Österlenska smaker. 8-16 Små mackor på fat med smaker av Österlen. Våra prisade spiddekagor serveras med säsongens bär, glass & grädde.

## 16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Hotellets frukost 13- Loungemeny 18- Kvällsmeny

## 17 Kiviks Musteri

10-17 Bistron och caféet erbjuder försommarsmaker under Matrundan. Prova vår nya uteplats i det gröna. Musteributiken har provsmaking av både klassiska och innovativa drycker.

## 18 Kivikås Frukt och Must

11-17 Gårdsbutik & Café Ett brett sortiment av sortren äppelmust. Mustprovning – ingen förbokning. 17-22 Restaurang Ulla & Folke - bokning görs via vår hemsida.

## 20 Köpingsbergs Vingård

11-16 Vi har öppet Vineri och ni kan besöka vingården med utsikt över det böljande landskapet och Östersjön. I champagnebaren står vinbonden och ni kan prova våra mousserande viner. Vi har premiär för Köpingsberg Blanc de Blancs Vintage 2018. Ni får gärna ta med egen picknickkorg och njuta av en picknick i vingården.

## 21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken är öppen och du kan provsmaka all vår honung. Glassförsäljning. 11-16 Biodlaren är på plats och svarar på frågor. Överraskning till alla barn.

## 22 Lönebostället i Gladsax

11-17 Från grillen serverar vi Grafmans färskkorvar och egna vildsvinskorvar. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Gårdsbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariskt alternativ. Caféet är också öppet med goda kakor.

## 23 Nedrabygårds Lamm

11-17 I vår Gårdsbutik hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lamm och utegris. Vi grillar korv från gården och serverar kaffe med hembakat samt smakprover på en del av våra delikatesser. 13- Berättar Maria om vår verksamhet, om hur vi tänker kring gårdens kretslopp och djurens nytta.

## 24 Olaols Gelato

11-17 Dagsfärs gelato på smaker från Österlen. Bowls, varma mackor, bullar & cookies. 14-15 Visning av vårt nya ställe Valskvarnen i Östra Tommarp, med anor sedan tidig medeltid, som öppnar våren 2026. Anmälan till [hej@olaolsgelato.se](mailto:hej@olaolsgelato.se)

## 25 Petersborgs Gård

11-16 Besök vårt kunskapsrum om senap. Smaka på våra olika senapssorter. Gör din egen senap.

## 26 Ravlunda Bränneri

11-14 Kallrökt lammfiol från Strömbäcks gårdsslakteri med färskpotatissallad alt. Sparris- och näselsoppa med bröd från Ravlunda Hantverksbageri (vegetarisk/vegan). 13-16 Afternoon Tea, Cream Tea alt.Te med scones.

## 27 Reuterdahls på Österlen

11-16 Öppet hus med visning av musteriet, mustprovning och gårdsförsäljning.

## 28 Rörums Gårdshotell

8-10 Gårdens goda frukostbuffé 165 kr. 18-21 Italiensk inspirerad vår meny, a la carte. Bokning krävs för frukost och a la carte!

## 30 Sannas Italien

11-16 Olivöljebutiken på Österlen, här kan ni få prova världens finaste olivoljor och få tips på hur man använder dem. Vi har även butikshyllorna fulla av andra italienska produkter, som oliver, kaptis, pistagenötter, parmesanost, balsamvinäger, kvalitetspasta och mycket mer. Vi har stor parkering, även för husbilar.

## 31 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren håller öppet. Gör en vinprovning med 4 viner från vingården eller bara ta ett glas och njuta av utsikten över fälten! Vi har även servering av enklare rätter. 13 Vi gör en vingårdstur. Följ med ut på fältet och lär dig mer om hur vi odlar vin på Österlen. Här får du lära känna Solaris, den gröna druvan som trivs utmärkt här uppe i lite svalare klimat, men även se odlingen av våra blå druvor, Rondo och Cabernet Cortis. Vingårdsturen är kostnadsfri.

## 32 Svensk Hampaindustri

Läs aktuellt program på [www.matrundan.se](http://www.matrundan.se).

## 33 Tastedeclaration Residence

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, italienska marmelader, holländskt jordnötssmör och mycket mer. Besök även vårt showroom för Big Green Egg. 12-14 Smaka på Big Green Egg - vi lagar inspirerande mat från kamadougner som finns på menyn under dagen.

18-22 Njut av vår finaste fyrrättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

## 34 Tosterup

10-14 Must & Ciderprovning vid Tosterups Slott. 9-20 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

## 35 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala råvaror och produkter. 11-20 Restaurangen är öppen. Vi serverar Vedugnsbakad pizza, Indiskt och ÖsterlenTapas.

## 36 Åsgård – Holkestorp

11-22 Gårdsbutiken är öppen med provsmaking av gårdens produkter, färskt lammkött och nymald Dinkel. Gårdsgrillen serverar lammkebab, grillad pubmacka, lammkorv med bröd, hamburgare, vegetariska alternativ och vårt Dinkelöl gjord av Charlis Brygghus. Avsluta maten med en gräddig mjukglass med hemlagade tillbehör. Mata och klappa lamm. Hoppeborgar bjuder på gratis hoppning för alla. 11 och 13 Fårvallning med hund.

## 38 Öl & Knäcke

12-16 (drop-in) Välkommen till oss under Matrundan där vi firar säsongens primör – sparris! 16-21 Kvällsöppet med härliga smaker och mysig stämning. (Bordsbokning är möjlig) Boulebanan öppnar för säsongen! Utmana vänner och familj i en omgång medan du njuter av god mat och dryck.

## 39 Östangård

11-15 Lunchvårsmaker på franskt vis. Stor Loppis i Logen, besök även vår fina vintage butik. 18-22 är middag i vår restaurang "Bistro Petits Plats" Franska smaker skapade av vår kock Nicole Beck.

## 40 Österlen Sparris

10-18 Gårdsbutiken är öppen med sparris av olika sorter. 11-16 Serveras rätter på vår sparris.

## 41 Österlenbryggarna

11-16 Bryggeributiken öppen. Smaka på öl och lär dig om bryggeriprocessen.

## 42 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 69 sek/ person. För barn: Färglägg ditt eget kakaoträd. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika & vårens glassmeny samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

## 43 Österlenkryddor

10-18 Gårdsbutiken har öppet och erbjuder smakprover av årets nyhet Aromia.

## 44 Österlens Kött & Vilt

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

## 45 Östersken

11-16 Ciderprovning varje hel timme (ca 45 min) 11-16 Fri rundvandring i odling och äng.

# ODLING *för framtiden*

av Hans Svensson,  
Petersborgs Gård



Petersborgs gård

Strip cropping och companion cropping, översatt: bandodling och ledsagarodling -- är det framtidens odlingssystem? Detta är egentligen inget nytt utan har praktiserats länge i våra små köksträdgårdar. Men att odla hela fält eller till och med hela gårdar på detta sätt är nytt. Försöksodling pågår i Holland, till viss del i Österrike men även i liten skala i Sverige.

Bandodling innebär att man odlar olika grödor i smala band, 1-3-6 meter på samma fält i stället för hela fält med samma gröda. Fördelen är att man har fasta körspår och inte behöver köra i hela fältet och därmed undviker skadlig markpackning. Fast körspår i fält, begreppet CTF Controlled traffic farming, är inget nytt utan har praktiserats en tid. Oftast odlar man då samma gröda på hela fältet och använder bredare redskap (9-12-24 meter). Det har visat sig att skördarna kan öka med några procent tack vare att trafiken i fält blir mindre, samtidigt som den skadliga markpackningen sker på samma ställe hela tiden. Denna metod är lättare att använda tack vare att GPS-tekniken har blivit bättre i dagens lantbruksmaskiner. Dessutom finns numera GPS och RTK på alla lantbruksredskap, till exempel harv, plog och radhacka, vilket gör att det är redskapet som styr traktorn och inte tvärtom.

Ledsagarodling innebär att odla växter nära sådana växter som de trivs bättre med än andra växter. Därmed kan de göra nytta för varandra med tanke på skadeinsekter, naturliga nyttoinsekter samt näringsupptag. Med denna typ av odling

tar man helt enkelt mer nytta av växternas naturliga samspel. Det har visat sig i försök att man kan få upp till tio procent ökad skörd, sett till en hel gård. Vitkål som har havre som granne får mindre angrepp av kålfluga eftersom kålflugan trivs bättre i havren där den inte gör någon skada. Även när det gäller kvävesamlade växter som exempelvis vitklöver kan de ge kvävenytta till grödan som växer bredvid och således inte enbart användas som förfukt.

En ännu större fördel blir det då man kombinerar bandodling med ledsagarodling, och det görs mycket försök på hur breda band man kan ha för att fortfarande få en positiv effekt i grödan. Effekten är störst i den rad som är närmast granngrödan, alltså den gröda som är ledsagaren, därefter avtar det ju närmare mitten man kommer.

Att odla på det här sättet ökar också den biologiska mångfalden eftersom man kanske har upp till åtta olika grödor på samma fält och i smala band i stället för mono-odling av samma gröda. Givetvis finns det nackdelar med denna typ odling. Dels tar skötseln av odlingen längre tid med smalare redskap. Men det krävs också en del administration för att få till rätt växtföljd samt mer noggrannhet när man planerar odlingen. Därutöver bygger allt på att GPS-tekniken fungerar till hundra procent och att den data man lagrar om fältet finns kvar. Idag är det också lite krångligt att få de olika GPS-systemen att kommunicera med varandra och att kunna lagra data mellan systemen.

Vi är inte bara **Österlens lokala**, föreningsägda elbolag. Vi är också **riktigt bra** på att installera **laddboxar**. Och vi tar ansvar för allt. Från grävning till montering och installation. **Ett samtal bara**. Sedan är **din laddbox** på gång.



Vi ger **KRAFT** till **ÖSTERLEN**



Har du **skaffat elbil** eller **byggt ut**?  
Då kan du behöva **öka storleken** på dina huvudsäkringar.  
Anlita **vår serviceavdelning** för jobbet.

**Ekenäs Gård**  
Kivik - Österlen  
Gärdshotell & Restaurang

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

# PROGRAM FREDAG 30 MAJ

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

## 1 Appeltorps Lamm & Vilt

11-18 Välkommen att provsmaka gårdens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, färskt & fryst viltkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

## 2 Brick på Österlen

11-17 Burgare och Bubbel är temat för denna helg! På menyn hittas Högreburgare i olika smaker och såklart finns även vegetariska alternativ samt våra grillmackor. Det serveras Bubbel samt ett härligt sortiment av kalla och varma drycker. På gården finns även Butik och Ateljé.

## 3 Buhres på Kivik

11-16 Öppen rök och grillning utanför butiken. 11-22 I Bistron hittar ni våra klassiker. Njut inne eller ute med utsikt över havet.

## 4 Drakamöllan Gårdshotell

12-13.30 Matrundebuffé med vårens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokning krävs. 13.15 Få goda tips i vår kockskola.

## 5 Ekenäs Gård

12-21 Logen smak & vinbar! Njut av nygräddade flatbreads från vårt hantverksbageri med goda toppings på. Dryckesmeny med lokala producenter och bryggerier. Bord efter kl.17.00 förbokas på info@ekenasgard.se

## 6 Farmors Lycka

7-16 Butiken öppen 8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum i restaurang Lyckan, bokas via vår hemsida. 14-16 Smakprover av gårdens produkter i restaurang Stallet. 18-3-rätters middag med gårdens råvaror i centrum, bokas via vår hemsida.

## 7 Franskans Creperie

11-16 och 17-21 I lantligt fransk atmosfär serverar vi äkta galetter av alla de slag, och söta, delikata efterrättscrepes. Alla galetter är naturligt glutenfria och det finns både med fisk, kött, vegetariska och veganskt. Bord bokas på www.franskans.se

## 9 Grisen & Draken

11-21:30 Härligt häng för hela familjen! En smakbit av Grisen & Draken 59:- Ölprovingsbricka med 4 öl från Österlenbryggarna 129:-

## 10 Gröna butiken på Orelund

10-17 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande. Vi anordnar en mini-marknad där vi har bjudit i lokala aktörer, håll utkik på våra sociala medier för med info. 11- Åk en guidad tur i odlingen bland blommande äppelträd med Orelundståget. Samling utanför Gröna butiken.

## 11 Gunnarshögs Gård

Rapsfrossa på gården under årets Mathelg på Österlen. 10-17 Gårdsbutik och innergården är full med trampetraktorer och andra fordon, vår barnkiosk, tvätten och vårt rapshav är redo att ta emot alla leksugna barn. 11- Familjevisning i produktionen.

14- Produktionsvisning för vuxna och pressa din egen rapsolja i vårt minipresseri – efter avslutad visning.

10, 12, 13 och 15 Traktor- & vagntur – vi inviger vår nya vagn med traktorturer i fält. 11-14 Provsbakning i butiken.

## 12 Hotel Svea

7-11 Oändlig havsutsikt och en härlig start på dagen med Sveas hotellfrukost som serveras för 175 kr.

18-21 Restaurang Piraten bjuder på grillad grönsparis med ramslökhollandaise, pocherat ägg och råhyvlat sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommies duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor, 329 kr. Trädgårdsbaren är öppen hela helgen. Välkommen att njuta av mat och dryck med havet som sällskap.

## 13 Hovmöller Bigårdar

11-16 Kom och smaka på ett brett utbud av honung med smak från hela säsongen och med olika karaktär. Jag berättar om bina och hur jag bedriver min biodling. Säljer honung, pollen och jungfruvax. Allt är ekologiskt.

## 14 Ingelsta Kalkon

11-16 Gårdsbutik & restaurang med svensk kalkon i fokus. I gårdsbutiken kan du provsmaka våra goda kalkon delikatesser. I restaurangen serveras veckans lunch och à la carte med kalkon.

## 15 Kiviks Café & Bageri

8-10:30 Frukostbuffé med Österlenska smaker. 7:30-16:30 Små mackor på fat med smaker av Österlen. Våra prisade spiddekagor serveras med säsongens bär, glass & grädde.

## 16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Hotellets frukost 13- Loungemeny 18- Kvällsmeny

## 17 Kiviks Musteri

10-17 Bistron och caféet erbjuder försommarsmaker under Matrundan. Prova vår nya uteplats i det gröna. Musteributiken har provsmakning av både klassiska och innovativa drycker. 19 Ciderprovning med skånska smårätter. Vi visar vinhuset och ciderkällaren och guidar dig genom ciderns underbara värld. Bokas på www.kiviksmusteri.se.

## 18 Kivikås Frukt och Must

11-17 Gårdsbutik & Café Ett brett sortiment av sortren äppelmust. Mustprovning – ingen förbokning. 17-22 Restaurang Ulla & Folke - bokning görs via vår hemsida.

## 20 Köpingsbergs Vingård

11-16 Vi har öppet Vineri och ni kan besöka vingården med utsikt över det böljande landskapet och Östersjön. I champagnebaren står vinbonden och ni kan prova våra mousserande viner. Vi har premiär för Köpingsberg Blanc de Blancs Vintage 2018. Ni får gärna ta med egen picknickkorg och njuta av en picknick i vingården.

## 21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken är öppen och du kan provsmaka all vår honung. Glassförsäljning. 11-16 Biodlaren är på plats och svarar på frågor. Överraskning till alla barn.

## 22 Lönebostället i Gladsax

11-17 Från grillen serverar vi Grafmans färskorvar och egna vildsvinskorvar. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Gårdsbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariskt alternativ. Caféet är också öppet med goda kakor.

## 23 Nedrabygårds Lamm

11-17 I vår Gårdsbutik hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lamm och utegris. Vi grillar korv från gården och serverar kaffe med hembakat samt smakprover på en del av våra delikatesser. 13- Berättar Maria om vår verksamhet, om hur vi tänker kring gårdens kretslopp och djurens nytta.

## 24 Olaols Gelato

11-17 Dagsfärs gelato på smaker från Österlen. Bowls, varma mackor, bullar & cookies.

## 25 Petersborgs Gård

11-16 Besök vårt kunskapsrum om senap. Smaka på våra olika senapssorter. Gör din egen senap. Provsbakning på utvalda svenska ostar från Almnäs Bruk och Löt Gårdmejeri.

## 26 Ravlunda Bränneri

11-14 Kallrökt lammfiol från Strömbäcks gårdsslakteri med färskpotatissallad alt. Sparris- och nässelsoppa med bröd från Ravlunda Hantverksbageri (vegetarisk/vegan). 13-16 Afternoon Tea, Cream Tea alt.Te med scones. 18-21 Ordinarie middagsmeny

## 27 Reuterdahls på Österlen

11-16 Öppet hus med visning av musteriet, mustprovning och gårdsförsäljning.

## 28 Rörums Gårdshotell

8-10 Gårdens goda frukostbuffé 165 kr. 12-17 Glasseriet, kaffe, kakor och annat matigt. Försäljning av Dahlior 17-21 Pizza fredag, valfri pizza med söt avslutning 245 kr Bokning krävs för frukost och pizza!

## 30 Sannas Italien

11-16 Olivöljebutiken på Österlen, här kan ni få prova världens finaste olivoljor och få tips på hur man använder dem. Vi har även butikshyllorna fulla av andra italienska produkter, som oliver, kaporis, pistagenötter, parmesanost, balsamvinäger, kvalitetspasta och mycket mer. Vi har stor parkering, även för husbilar.

## 31 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren håller öppet. Gör en vinprovning med 4 viner från vingården eller bara ta ett glas och njuta av utsikten över fälten! Vi har även servering av enklare rätter. 13 Vi gör en vingårdstur. Följ med ut på fältet och lär dig mer om hur vi odlar vin på Österlen. Här får du lära känna Solaris, den gröna druvan som trivs utmärkt här uppe i lite svalare klimat, men även se odlingen av våra blå druvor, Rondo och Cabernet Cortis. Vingårdsturen är kostnadsfri.

## 32 Svensk Hampaindusti

Läs aktuellt program på www.matrundan.se.

## 33 Tastecelebration Residence

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, italienska marmelader, holländskt jordnötssmör och mycket mer. Besök även vårt showroom för Big Green Egg. 12-14 Smaka på Big Green Egg - vi lagar inspirerande mat från kamadouggen som finns på menyn under dagen. 18-22 Njut av vår finaste fyrrättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

## 34 Tosterup

10-14 Must & Ciderprovning vid Tosterups Slott. 9-20 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

## 35 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala råvaror och produkter. 11-20 Restaurangen är öppen. Vi serverar Vedugnsbakad pizza, Indiskt och ÖsterlenTapas. 17-20 Ölprovning och mat med Utsiktens bryggeri. Under proffsig guidning får ni prova 5 sorters öl med tapasrätter och pizza. Måste förbokas

## 36 Åsgård – Holkestorp

11-22 Gårdsbutiken är öppen med provsmakning av gårdens produkter, färskt lammkött och nymald Dinkel. Gårdsgrillen serverar lammkebab, grillad pubmacka, lammkorv med bröd, hamburgare, vegetariska alternativ och vårt Dinkelöl gjord av Charlis Bryggghus. Avsluta maten med en gräddig mjukglass med hemlagade tillbehör. Mata och klappa lamm. Hoppeborgar bjuder på gratis hoppning för alla. 11 och 13 Fårvallning med hund.

## 38 Öl & Knäcke

12-16 (drop-in) Välkommen till oss under Matrundan där vi firar säsongens primör – sparris! 16-21 Kvällsöppet med härliga smaker och mysig stämning. (Bordsbokning är möjlig) Boulebanan öppnar för säsongen! Utmana vänner och familj i en omgång medan du njuter av god mat och dryck.

## 39 Östangård

11-15 Lunchvårsmaker på franskt vis. Stor Loppis i Logen, besök även vår fina vintage butik. 18-22 är middag i vår restaurang "Bistro Petits Plats" Franska smaker skapade av vår kock Nicole Beck.

## 40 Österlen Sparris

10-18 Gårdsbutiken är öppen med sparris av olika sorter. 11-16 Serveras rätter på vår sparris.

## 41 Österlenbryggarna

11-16 Bryggeributiken öppen. Smaka på öl och lär dig om bryggeriprocessen.

## 42 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 69 sek/ person. För barn: Färglägg ditt eget kakaotråd. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika & vårens glassmeny samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

## 43 Österlenkryddor

10-18 Gårdsbutiken har öppet och erbjuder smakprover av årets nyhet Aromia. 12-16 Glasshuset har öppet.

## 44 Österlens Kött & Vilt

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

## 45 Östersken

11-16 Ciderprovning varje hel timme (ca 45 min) 11-16 Fri rundvandring i odling och äng.

# ODLAR *annorlunda*



Petersborgs gård



Åsgård



Åsgård

Text Agneta Ullenius

På **Åsgård** utanför Onslunda är det nära till stenåldern. Åtminstone vad gäller de sädeslag som odlas på gården. Främst speltvete som också går under den tyska benämningen dinkel, men också den lika urgamla vetesorten emmer.

Charlotte Ivarsson Lundberg är tillsammans med sin man Kalle deltidslantbrukare och driver en ekologisk gård med Gotlandsfår. De cirka 130 tackorna, de två baggarna och deras avkommor äter gårdens korn och vall under vinterhalvåret då de går inomhus i ett stort stall med utomhusliknande miljö och generöst ljusinsläpp. Hela Åsgård är ett naturligt kretslopp med egenproducerad fårgödsel och utan kemisk ogräsbekämpning.

"Som ekologisk lantbrukare får man leva med ogräs och vara beredd på att få mindre skördar. Men å andra sidan är vår jord mer levande än i ett konventionellt jordbruk, säger Kalle Lundberg och syftar på alla maskar och andra nyttiga mikroorganismer som frodas i en giftfri miljö. "Det finns också stora fördelar med de gamla sorterna, tillägger Charlotte. De är mer högväxande och kväver

därmed en hel del ogräs. De är inte heller så känsliga för svampangrepp och har ett större rotsystem än vanliga sädeslag vilket gör dem hårdigare och mer torktoleranta.

Paret är nu i full färd med att installera en egen kvarn till dinkelmjölet som säljs i gårdsbutiken. Än så länge anlitar de en kvarn i Västergötland, och mjölet är eftertraktat eftersom det innehåller mindre gluten och mer näringsämnen än vanligt vetemjöl.

"Dinkelmjöl är bra att baka med, försäkras Charlotte som till vardags är restauranglärare i Ystad. Det smakar mer, mättar mer. Vare sig det mals till siktat mjöl, fullkornsmjöl eller kross och kli som vi blandar i skorpor och müsli. Dessutom är de hela kärnorna jättegoda att använda som matvete i sallader.

**Petersborgs gård**, inte långt därifrån, är vida känd för sin senapsodling och säljer sedan början av 2000-talet egenproducerad senap i gårdsbutiken och hos återförsäljare runtom i Sverige. Men därutöver odlar ägaren Hans Svensson också linfrö som, förutom

det som säljs i egna butiken och till bagerier och grossister, pressas till linfröolja på Gunnarshögs gård. Samt kumminfrö som huvudsakligen går på export till brännerier utomlands och blir smaksättning i sprit.

"Kummin passar så bra rent praktiskt, förklarar han. Det är en gröda som man kan tröska med vanlig skördetröska, till skillnad från andra bladkryddor som kräver betydligt mer småskalig hantering.

En period odlade Hans Svensson också gråärta, en gammal svensk kultursort. Han har också provodlat blått vallmofrö men det projektet stupade på ogräs; mallor trivs i vallmoodling och är svåra att bli av med utan rätt bekämpningsmedel.

"Jag tror också att jag är den enda i Norden som har testat rundkornigt ris, berättar denna idérika lantbrukare. Jag sådde ris på 800 kvadratmeter och skördade väl sju riskorn den hösten. Vi har inte tillräckligt varma somrar här helt enkelt. Inte än i alla fall, men kanske om tio-femton år..."

**FOODIE**  
HIKE AND BIKE

## Foodiepaket för livsnjutare till fots eller på cykel!

drakamollan.com tastecelebrationresidence.se kastanjelund.se

## Olaols Gelato

hemmagjord gelato  
bowls & våfflor  
varma mackor  
bullar & cookies

Välkommen till vår 1800-talsgård!  
ÖPPET 3 maj - 25 maj lö-sö 11.00-17.00  
29 maj - 22 juni to-sö 11.00-17.00  
23 juni - 17 augusti alla dagar 11.00-19.00

BASKEVÄGEN 30  
mellan Gladsax & Baskemölla  
www.olaolsgelato.se

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



**10 Gröna butiken på Orelund**  
Butik med gårdens nyskördade grönsaker, frukter och bär. Flera tomatsorter, jordgubbar, körsbär, hallon, plommon, äpplen.  
**orelund.com**  
0414-24300



**20 Köpingsbergs Vingård**  
Vingård med havsutsikt och 13000 vinstockar på vindskyddad söderslutning. Provnings av mousserande viner med vinbonden själv.  
**kopingsberg.se**  
0701-46 71 17



**2 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**  
0704-940 060



**11 Gunnarshögs Gård**  
Kallpressad rapsolja från Österlen. Gårdsbutik och visningar i produktionen för både stora och små.  
**gunnarshog.se**  
0414-320 03



**21 Linas och Binas**  
Honungsbutik och Kunskasträdgård. Här kan du provsmaka många sorter och handla KRAV-certifierad honung året runt.  
**linasochbinas.se**  
0708-12 62 72



**3 Buhres på Kivik**  
Fisk & delikatessbutik med eget rökeri. Våra restaurangdelar Biströn, Luckan och Verandan. Matevent samt catering.  
**buhres.se**  
0414-702 12



**12 Hotel Svea**  
Vid havet med ändlös horisont ligger anrika Svea. Restaurang Piraten serverar kulinariska matupplevelser efter säsong.  
**hotellsvea.se**  
0414-41 17 20



**22 Lönebostället**  
Familjedrivet café och restaurang som erbjuder hemlagad mat och bakverk. På gården bryggs hantverksöl som går att avnjuta i våra lokaler.  
**igladsax.se**  
070-355 22 88



**4 Drakamöllan Gårdshotell**  
Unik skånegård med brett register. Matupplevelser för boende gäster. Opera. Kokböcker. Bröllop, fester och söndagsmiddagar.  
**drakamollan.com**  
044-351 016



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



**23 Nedrabygårds Lamm**  
Gårdsbutik med kött från egen gård som huvudsakligen är Lammkött men också utegriskött från rasen Linderödssvin samt andra lokala varor.  
**nedrabygard.se**  
070-498 38 72

**5 Ekenäs Gård**  
Vackert beläget och personligt boende med gårdssviter i två plan och restaurang Orangeriet med fokus på mathantverk, mikrobageri och egenodlat.  
**ekenasgard.se**  
0414-60100



**14 Ingelsta Kalkon**  
Gårdsbutik & restaurang med färskvaror, delikatesser, färdiglagade rätter och fika. Allt av svensk kalkon!  
**ingelstakalkon.se**  
0414-285 00



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



**6 Farmors Lycka**  
Lilla gårdshotellet med djur och natur. Vi serverar mat med gårdens råvaror i centrum. Färsk ägg, rapsolja, kött och lite därtill hittar du i våra gårdsbutiker.  
**farmorslycka.se**  
0414-70156



**15 Kiviks Café & Bageri**  
Stenugnsbakat surdegsbröd samt bullar och baguetter. Café med pajer, soppor och sallad. Egen tillverkning av spettekakor.  
**kivikscafe.com**  
0414-700 15



**25 Petersborgs Gård**  
Egen odling och tillverkning av äkta skånsk senap. Gårdsbutik fylld med svenskt mathantverk och andra närproducerade varor.  
**petersborg.se**  
0706-58 98 68



**7 Franskans Creperie**  
Creperie i en lantligt fransk atmosfär med äkta galetter och efterrättscrepes. Galetterna är glutenfria. Det finns med fisk, kött, vegetariska och veganskt.  
**franskans.se**  
046-2717906

**16 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



**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 GE-MA-livs**  
Butik med egentillverkade charkuterier. Eget rökeri. Delikatesser samt kött och fläsk från lokala uppfödare.  
**FB: gemalivs**  
0411-55 00 72



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



**27 Reuterdahls på Österlen**  
Äppelodling med eget musteri för tillverkning av must och cider. Gårdsförsäljning.  
**reuterdahlsosterlen.se**  
0733-41 41 95



**9 Grisen & Draken**  
Restaurang med skånsk streetfood. Familjevänligt, veganvänligt med lokala råvaror och lokaldryck.  
**grisendraken.se**  
070-829 88 65



**18 Kiviksås Must och Frukt**  
Gårdsbutik med vår sort specifika must mm, fika, ta ett glas i utebaren eller boka bord till vår lilla restaurang 'Ulla & Folke'.  
**kivikasmust.se**  
0414-715 33



**28 Rörums Gårdshotell**  
Rofyllda rum mitt i Rörums by nära Knäbäckshuset och Mandelmans. RUM - MAT - DRYCK - KONFERENS - FEST  
**rorumsgardshotell.se**  
0709-39 88 11







### 30 Sannas Italien

Utvalda olivoljor och andra italienska delikatesser som oliver, inlagda kronärtskockor, persikomarmelad och kapis mm.

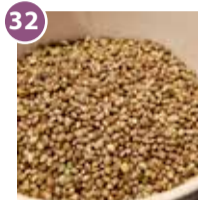
[sannasitalien.se](http://sannasitalien.se)  
070-655 45 69



### 31 Skepparps Vingård

Vingård känd för sin årliga vinfestival. Prisbelönta viner och Cider. Vinprovningar, event mm bokas på hemsidan.

[skepparpsvingard.se](http://skepparpsvingard.se)  
070-577 19 10



### 32 Svensk Hampaindustri

Svenskodlad EU-certifierad industrihampans frö och dess olika fraktioner som förädlats i vår hampa-food-tech-fabrik.

[svenskhampaindustri.com](http://svenskhampaindustri.com)  
073-5464818



### 33 Tastecelebration Residence

Restaurang med grön finlirsmeny och litet personligt hotell. Smakbutik för foodisar och försäljning av Big Green Egg samt tillbehör.

[tastecelebrationresidence.com](http://tastecelebrationresidence.com)  
0708-153955



### 34 Tosterup

Slottet på Österlen har en lång och spännande historia, prisbelönta äppeldrycker från den egna äppelodlingen. Gårdsbutik.

[tosterup.se](http://tosterup.se)  
0709-30 82 76



### 35 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](http://tryde1303.com)  
073-375 13 03



### 36 Åsgård-Holkestorp

Växtodling och uppfödning av Gotlandsfår. Lammkött, chark av lamm samt dinkelmjöl med mera. Också ullprodukter, fårskin.

[asgard-holkestorp.com](http://asgard-holkestorp.com)  
076-233 26 20



### 40 Österlen Sparris

Sparrisgård med odling, butik & sparrisvagn. Vi säljer sparrisplantor och vår färska sparris grön och vit. Ät lunch, fika, smakprovning.

[sparris.se](http://sparris.se)  
0723-31 47 21



### 43 Österlenkryddor

Svenska kryddor från spadtaget till kryddhyllan. Helhetsupplevelser och butik med örter och kringprodukter samt visningar.

[osterlenkryddor.se](http://osterlenkryddor.se)  
0411-550 606



### 38 Öl & Knäcke

Bland vajande sädesfält, snittblommor & prunkande köksträdgård. Serveras olika rätter med fokus på knäcke-pizzor.

[olochknacke.se](http://olochknacke.se)  
079-351 16 56



### 41 Österlenbryggarna

Ett familjebryggeri med anor från 1953. I Brösarp bryggs innovativ öl och traditionell svagdricka på ett hantverksmässigt vis.

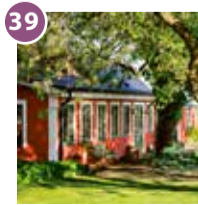
[osterlenbryggarna.se](http://osterlenbryggarna.se)  
0417-135 00



### 44 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](http://osterlenskottovilt.se)  
0414-738 38



### 39 Östangård

Boende i fridfull miljö. Restaurang "Bistro Petits Plats" där franska smaker skapas av Nicole Beck.

[ostangard.nu](http://ostangard.nu)  
0414-300 14



### 42 Österlenchoklad

Chokladfabrik och butik. Praliner från lokala råvaror. En av få i Sverige som tillverkar choklad från kakaoböner. Chokladcafé.

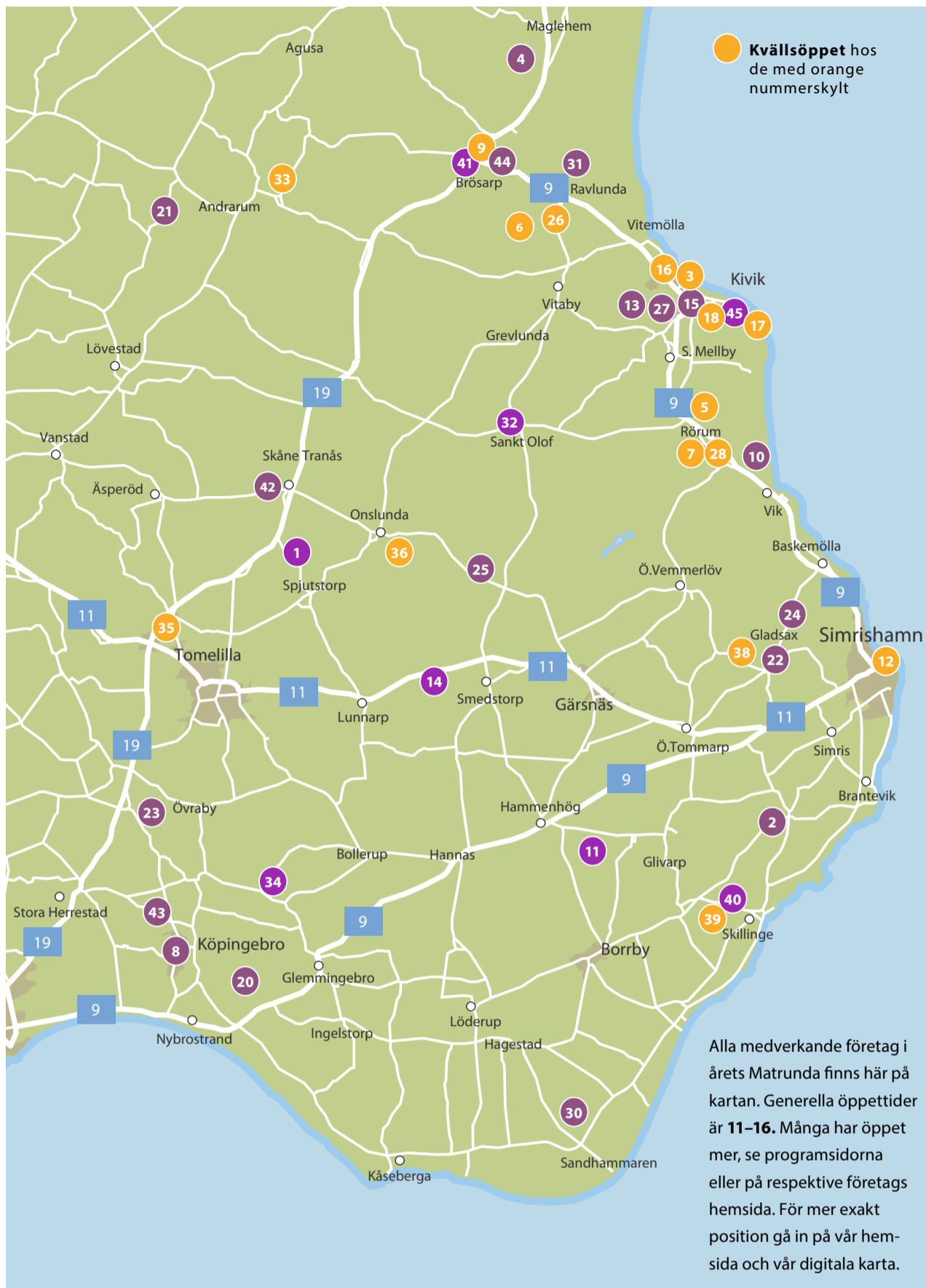
[svenskakakao.se](http://svenskakakao.se)  
0417-201 25



### 45 Östersken

Ekologisk cidergård med flerfaldigt prisbelönta drycker. Erbjuder provningar och rundturer som lär förändra din syn på cider.

[ostersken.se](http://ostersken.se)  
0707-473 776



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.

**Kvällsöppet** hos de med orange nummerskylt

# PROGRAM LÖRDAG 31 MAJ

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

## 1 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Välkommen att provsmaka gårdens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, färskt & fryst viltkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

## 2 Brick på Österlen

11-17 Burgare och Bubbel är temat för denna helg! På menyn hittas Högrevsburgare i olika smaker och såklart finns även vegetariska alternativ samt våra grillmackor. Det serveras Bubbel samt ett härligt sortiment av kalla och varma drycker. På gården finns även Butik och Ateljé.

## 3 Buhres på Kivik

11-22 I Bistron hittar ni våra klassiker. Njut inne eller ute med utsikt över havet.

## 4 Drakamöllan Gårdshotell

12-13.30 Matrundebuffé med vårens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokning krävs.

13.15 Vår "trädgårdsmästare" Malena Borgström tar er med på en guidad visning i vår nya köksträdgård.

## 5 Ekenäs Gård

17.30 - sent Restaurang Orangeriet Gårdsmiddag i fyra serveringar på säsongens råvaror direkt från egna odlingen. Pris: 695 kr/ person. Förbokas på info@ekenasgard.se

## 6 Farmors Lycka

7-16 Butiken öppen  
8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum i restaurang Lyckan, bokas via vår hemsida.  
14-16 Smakprover av gårdens produkter i restaurang Stallet.  
18-3-rätters middag med gårdens råvaror i centrum, bokas via vår hemsida.

## 7 Franskans Creperie

11-16 och 17-21 I lantligt fransk atmosfär serverar vi äkta galetter av alla de slag, och söta, delikata efterrättscrepes. Alla galetter är naturligt glutenfria och det finns både med fisk, kött, vegetariska och veganskt. Bord bokas på www.franskans.se

## 9 Grisen & Draken

11-21:30 Härligt häng för hela familjen! En smakbit av Grisen & Draken 59:- Ölprovningsbricka med 4 öl från Österlenbryggarna 129:-

## 10 Gröna butiken på Orelund

10-16 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande.

## 11 Gunnarshögs Gård

Rapsfrossa på gården under årets Mathelg på Österlen.  
10-17 Gårdsbutik och innergården är full med trampetraktorer och andra fordon, vår barnkiosk, tvätten och vårt rashav är redo att ta emot alla leksugna barn.  
11 och 14 Familjevisning i produktionen.  
10, 12, 13 och 15 Traktor- & vagnetur – vi inviger vår nya vagn med traktorturer i fält.  
11-14 Provsmaeking i butiken.

## 12 Hotel Svea

7-11 Oändlig havsutsikt och en härlig start på dagen med Sveas hotellfrukost som serveras för 175 kr.

18-21 Restaurang Piraten bjuder på grillad grönsparis med ramslökshollandaise, pocherat ägg och råhyvlat sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor, 329 kr. Trädgårdsbaren är öppen hela helgen. Välkommen att njuta av mat och dryck med havet som sällskap.

## 13 Hovmöller Bigårdar

11-16 Kom och smaka på ett brett utbud av honung med smak från hela säsongen och med olika karaktär. Jag berättar om bina och hur jag bedriver min biodling. Säljer honung, pollen och jungfruvax. Allt är ekologiskt.

## 14 Ingelsta Kalkon

11-16 Gårdsbutik & restaurang med svensk kalkon i fokus. I gårdsbutiken kan du provsmaka våra goda kalkon delikatesser. I restaurangen serveras veckans lunch och à la carte med kalkon.

## 15 Kiviks Café & Bageri

8-10:30 Frukostbuffé med Österlenska smaker.  
8-16 Små mackor på fat med smaker av Österlen. Våra prisade spiddegagor serveras med säsongens bär, glass & grädde.

## 16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Hotellets frukost  
12-14 Lunch  
13- Loungemeny  
18- Kvällsmeny

## 17 Kiviks Musteri

10-17 Bistron och caféet erbjuder försommarsmaker under Matrundan. Prova vår nya uteplats i det gröna. Musteributiken har provsmakning av både klassiska och innovativa drycker.  
19 Ciderprovning med skånska smårätter. Vi visar vinhuset och ciderkällaren och guidar dig genom ciderns underbara värld. Bokas på www.kiviksmusteri.se.

## 18 Kiviks Fukt och Must

11-17 Gårdsbutik & Café  
Ett brett sortiment av sortren äppelmust. Mustprovning – ingen förbokning.  
17-22 Restaurang Ulla & Folke - bokning görs via vår hemsida.

## 20 Köpingsbergs Vingård

11-16 Vi har öppet Vineri och ni kan besöka vingården med utsikt över det böljande landskapet och Östersjön. I champagnebaren står vinbonden och ni kan prova våra mousserande viner. Vi har premiär för Köpingsberg Blanc de Blancs Vintage 2018. Ni får gärna ta med egen picknickorg och njuta av en picknick i vingården.

## 21 Linas och Binas

9-17 Gårdsbutiken är öppen och du kan provsmaka all vår honung. Glassförsäljning.  
11-16 Biodlaren är på plats och svarar på frågor. Överraskning till alla barn.

## 22 Lönebostället i Gladsax

11-17 Från grillen serverar vi Grafmans färskkorvar och egna vildsvinskorvar. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Gårdsbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariskt alternativ. Caféet är också öppet med goda kakor.

## 23 Nedrabygårds Lamm

11-16 I vår Gårdsbutik hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lamm och utegris. Vi grillar korv från gården och serverar kaffe med hembakat samt smakprover på en del av våra delikatesser.  
13- Berättar Maria om vår verksamhet, om hur vi tänker kring gårdens kretslopp och djurens nytta.

## 24 Olaols Gelato

11-17 Dagsfärsk gelato på smaker från Österlen. Bowls, varma mackor, bullar & cookies.  
14-15 Visning av vårt nya ställe Valskvarnen i Östra Tommarp, med anor sedan tidig medeltid, som öppnar våren 2026. Anmälan till hej@olaolsgelato.se

## 25 Petersborgs Gård

11-16 Besök vårt kunskapsrum om senap. Smaka på våra olika senapssorter. Gör din egen senap.

## 26 Ravlunda Bränneri

11-14 Kallrökt lammfiol från Strömbäcks gårdsslakteri med färskpotatissallad alt. Sparris- och näselsoppa med bröd från Ravlunda Hantverksbageri (vegetarisk/vegan).  
13-16 Afternoon Tea, Cream Tea alt.Te med scones.  
18-21 Ordinarie middagsmeny

## 27 Reuterdahls på Österlen

11-16 Öppet hus med visning av musteriet, mustprovning och gårdsförsäljning.

## 28 Rörums Gårdshotell

8-10 Gårdens goda frukostbuffé 165 kr.  
12-17 Glasseriet, kaffe, kakor och annat matigt. Försäljning av Dahlior  
14-16 Vandring och kaffekalas med kulturhistoriker Lena Alebo som tar er med till konstnären Ellen Trotzigs Rörum. Pris 250 kr. Anmälan till lena.alebo@gmail.com eller tfn 0722214734.  
18-22 Gårdens 5-rätters meny. Bokning krävs för frukost och middag.

## 30 Sannas Italien

11-16 Olivöljebutiken på Österlen, här kan ni få prova världens finaste olivoljor och få tips på hur man använder dem. Vi har även butikshyllorna fulla av andra italienska produkter, som oliver, kapris, pistagenötter, parmesanost, balsamvinäger, kvalitetspasta och mycket mer.  
Vi har stor parkering, även för husbilar.

## 31 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren håller öppet. Gör en vinprovning med 4 viner från vingården eller bara ta ett glas och njuta av utsikten över fälten! Vi har även servering av enklare rätter.  
13 Vi gör en vingårdstur. Följ med ut på fältet och lär dig mer om hur vi odlar vin på Österlen. Här får du lära känna Solaris, den gröna druvan som trivs utmärkt här uppe i lite svalare klimat, men även se odlingen av våra blå druvor, Rondo och Cabernet Cortis. Vingårdsturen är kostnadsfri.

## 32 Svensk Hampaindustri

Läs aktuellt program på www.matrundan.se.

## 33 Tastecelebration Residence

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, italienska marmelader, holländskt jordnötssmör och mycket mer. Besök även vårt showroom för Big Green Egg.  
12-14 Smaka på Big Green Egg - vi lagar inspirerande mat från kamadouggen som finns på menyn under dagen.  
18-22 Njut av vår finaste fyrrättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

## 34 Tosterup

9-20 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

## 35 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala råvaror och produkter.

11-20 Restaurangen är öppen. Vi serverar Vedugnsbakad pizza, Indiskt och ÖsterlenTapas.

12-13 Vårkonsert med "Musik genom livet". Musik genom livet är en musikkurs för 55 + på Österlens folkhögskola. Detta är deras avslutningskonsert där musik komponerad av Georg Riedel, Jojje Wadenius, Spencer Davis Group, The Zombies, Broder Daniel m.fl. kommer att framföras.

17-20 Ölproving och mat med Utsiktens bryggeri. Under proffsig guidning får ni prova 5 sorters öl med tapasrätter och pizza. Måste förbokas

## 36 Åsgård - Holkestorp

11-22 Gårdsbutiken är öppen med provsmakning av gårdens produkter, färskt lammkött och nymald Dinkel. Gårdsgrillen serverar lammkebab, grillad pubmacka, lammkorv med bröd, hamburgare, vegetariska alternativ och vårt Dinkelöl gjord av Charlis Bryggghus. Avsluta maten med en gräddig mjukglass med hemlagade tillbehör. Mata och klappa lamm. Hoppeborgar bjuder på gratis hoppning för alla.  
11 och 13 Färvallning med hund.

## 38 Öl & Knäcke

12-16 (drop-in) Välkommen till oss under Matrundan där vi firar säsongens primör – sparris!  
16-21 Kvällsöppet med härliga smaker och mysig stämning. (Bordsbokning är möjlig) Boulebanan öppnar för säsongen! Utmana vänner och familj i en omgång medan du njuter av god mat och dryck.

## 39 Östangård

11-15 Lunchvårsmaker på franskt vis. Stor Loppis i Logen, besök även vår fina vintage butik.  
18-22 är middag i vår restaurang "Bistro Petits Plats" Franska smaker skapade av vår kock Nicole Beck.

## 40 Österlen Sparris

10-18 Gårdsbutiken är öppen med sparris av olika sorter.  
11-16 Serveras rätter på vår sparris.

## 41 Österlenbryggarna

11-16 Bryggeributiken öppen. Smaka på öl och lär dig om bryggeriprocessen.

## 42 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 69 sek/ person. För barn: Färglägg ditt eget kakaoträd. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika & vårens glassmeny samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

## 43 Österlenkryddor

10-18 Gårdsbutiken har öppet och erbjuder smakprover av årets nyhet Aromia.  
12-16 Glasshuset har öppet.

## 44 Österlens Kött & Vilt

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

## 45 Östersken

11-16 Ciderprovning varje hel timme (ca 45 min)  
11-16 Fri rundvandring i odling och äng.

# ODLAR för egen restaurang



Drakamöllan Gärdshotell

Text Agneta Ullenius

På **Ekenäs Gärd** står matlagningen i centrum. Därför är en ansevärd del av fälten närmast restaurangområdet avsatt för gårdens egen grönsaksodling, både på friland och i odlingsväxthus där gurka och melon växer så det knakar. I den tillhörande örtagården växer alla örter man kan önska som smaksättare.

"Våra kokar brinner för att skapa en meny utifrån dagens skörd varje dag, berättar Ekenäs ägare Jessica Järvås som har drivit hotell och restaurang i många år. De utgår från de grönsaker som är bäst för dagen och skapar sedan en fantastisk gårdsmiddag i fyra serveringar. Tomater, inte minst gröna sorter, brukar nästan alltid ingå tillsammans med en god saffransvinägrett.

Längre ner i den soliga trädgården leder en promenadstig ut i en gallrad

naturskog, full av ramlök nu på våren. På vildängen intill växer åkerfräken och älgört vars blad och blommor också används som smaksättare i restaurangköket.

"I juli och augusti är vi självförsörjande på grönsaker. När vi sedan stänger för säsongen finns det mycket mer att skörda så vi funderar på att börja sälja våra grönsaker i en gårdsbutik till hösten. Kronärtskocka och majs mognade exempelvis alldeles för sent för oss.

Det första man ser när man närmar sig **Drakamöllan Gärdshotell** är en spirande köksträdgård med nyanlagda odlingskvarter. Längre fram kommer det att skördas både potatis och morötter, rödbetor och palsternackor till restaurangköket. Men också baljväxter som gråärter, sockerärter, bondbönor

liksom gröna bönor och läckra gula vaxbönor. Grönkål och svartkål är också självskrivna i det här grönsakslandet, men sparrisplantorna som sätts ner i jorden när det blir lite varmare får växa till sig i tre år innan de kan börja leverera till restaurangköket.

Här kommer också mängder av sommarblommor att locka bin och humlor till odlingarna.

"Det ska bli en blomstrande köksträdgård där vi blandar det som är vackert för ögat med det som är gott för gommen, säger Drakamöllans trädgårdsmästare Malena Borgström.

Men det blir ingen stram fransk potager inramad av klippta buxbomshäckar. Snarare ett lite mer mjukt och vänligt blommande grönsaksland där odlingarna

får löpa med längs platsens böljande slänt utan någon skarp gräns mot den omgivande naturen. Odlingarna ska ramas in av bland annat humlestöror och bovete, medan jordärtskockornas höga plantor blir som en grön vägg i bakgrunden. Filosofin bakom det är enkel: i stället för staket använder vi oss av det som växer, förklarar Malena.

För henne faller det sig naturligt att odla egna råvaror vid sidan av det vilda som skogarna runt Drakamöllan ger – nu på våren mycket ramlök och nässlor och på hösten gott om svamp. Däremellan får kokarna gå ut i trädgårdslandet varje morgon och inspireras av det som är skördemoget just den dagen.



Ekenäs Gärd



Ekenäs Gärd



Ekenäs Gärd

# PROGRAM SÖNDAG I JUNI

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

## 1 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Välkommen att provsmaka gårdens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, färskt & fryst viltkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

## 2 Brick på Österlen

11-17 Burgare och Bubbel är temat för denna helg! På menyn hittas Högrevsburgare i olika smaker och såklart finns även vegetariska alternativ samt våra grillmackor. Det serveras Bubbel samt ett härligt sortiment av kalla och varma drycker. På gården finns även Butik och Ateljé.

## 3 Buhres på Kivik

11-16 I Bistron hittar ni våra klassiker. Njut inne eller ute med utsikt över havet.

## 4 Drakamöllan Gärdshotell

12-13.30 Matrundebuffé med vårens alla primörer. Begränsat antal platser, förbokning krävs.

13.15 Efter lunch är alla välkomna på en guidad vandring i Drakamöllan naturreservat i Carl von Linnés fotspår. Vår guide Susie vet allt om alla spännande kryp, växter och fåglar av vilka många finns bara här. Pris per person SEK 100:-.

## 5 Ekenäs Gärd

8-12 Avsluta helgen med Långfrukost! Hembakt, egenodlat, färskpressat och småvarmt. Förbokas på info@ekenasgard.se

## 6 Farmors Lycka

7-16 Butiken öppen  
8-10 Frukostbuffé med gårdens råvaror i centrum i restaurang Lyckan, bokas via vår hemsida.  
14-16 Smakprover av gårdens produkter i restaurang Stallet.

## 7 Franskans Creperie

11-16 och 17-21 I lantligt fransk atmosfär serverar vi äkta galetter av alla de slag, och söta, delikata efterrättscrepes. Alla galetter är naturligt glutenfria och det finns både med fisk, kött, vegetariska och veganskt. Bord bokas på www.franskans.se

## 9 Grisen & Draken

11-20 Härligt häng för hela familjen! En smakbit av Grisen & Draken 59:- Ölprovingsbricka med 4 öl från Österlenbryggarna 129:-

## 10 Gröna butiken på Orelund

10-16 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande.

## 11 Gunnarshögs Gärd

10-17 Gärdshotell och innergården är full med trampetraktorer och andra fordon, vår barnkiosk, tvätten och vårt rapshav är redo att ta emot alla leksugna barn.

## 12 Hotel Svea

7-11 Oändlig havsutsikt och en härlig start på dagen med Sveas hotellfrukost som serveras för 175 kr.  
18-21 Restaurang Piraten bjuder på grillad grönsparis med ramslökhollandaise, pocherat ägg och råhyvlad sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor, 329 kr. Trädgårdsbaren är öppen hela helgen. Välkommen att njuta av mat och dryck med havet som sällskap.

## 13 Hovmöller Bigårdar

11-16 Kom och smaka på ett brett utbud av honung med smak från hela säsongen och med olika karaktär. Jag berättar om bina och hur jag bedriver min biodling. Säljer honung, pollen och jungfruvax. Allt är ekologiskt.

## 14 Ingelsta Kalkon

11-16 Gärdshotell & restaurang med svensk kalkon i fokus. I gårdsbutiken kan du provsmaka våra goda kalkon delikatesser. I restaurangen serveras veckans lunch och à la carte med kalkon.

## 15 Kiviks Café & Bageri

8-10:30 Frukostbuffé med Österlenska smaker.  
8-16 Små mackor på fat med smaker av Österlen. Våra prisade spiddekagor serveras med säsongens bär, glass & grädde.

## 16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

8-10 Hotelllets frukost  
12-14 Lunch  
13- Loungemeny

## 17 Kiviks Musteri

10-17 Bistron och caféet erbjuder försommarsmaker under Matrundan. Prova vår nya uteplats i det gröna. Musteributiken har provsmakning av både klassiska och innovativa drycker.

## 18 Kivikås Frukost och Must

11-17 Gärdshotell & Café  
Ett brett sortiment av sortren äppelmust. Mustprovning – ingen förbokning.  
17-22 Restaurang Ulla & Folke - bokning görs via vår hemsida.

## 20 Köpingsbergs Vingård

11-16 Vi har öppet Vineri och ni kan besöka vingården med utsikt över det böljande landskapet och Östersjön. I champagnebaren står vinbonden och ni kan prova våra mousserande viner. Vi har premiär för Köpingsberg Blanc de Blancs Vintage 2018. Ni får gärna ta med egen picknickkorg och njuta av en picknick i vingården.

## 21 Linas och Binas

9-17 Gärdshotell är öppen och du kan provsmaka all vår honung. Glassförsäljning.  
11-16 Biodlaren är på plats och svarar på frågor. Överraskning till alla barn.

## 22 Lönebostället i Gladsax

11-17 Från grillen serverar vi Grafmans färskkorvar och egna vildsvinskorvar. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Gärdsbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariskt alternativ. Caféet är också öppet med goda kakor.

## 23 Nedrabygårds Lamm

11-16 I vår Gärdshotell hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lamm och utegris. Vi grillar korv från gården och serverar kaffe med hembakat samt smakprover på en del av våra delikatesser.  
13- Berättar Maria om vår verksamhet, om hur vi tänker kring gårdens kretslopp och djurens nytta.

## 24 Olaols Gelato

11-17 Dagsfärs gelato på smaker från Österlen. Bowls, varma mackor, bullar & cookies.

## 25 Petersborgs Gärd

11-16 Besök vårt kunskapsrum om senap. Smaka på våra olika senapssorter. Gör din egen senap.

## 26 Ravlunda Bränneri

11-14 Kallrökt lammfiol från Strömbäcks gårdsslakteri med färskpotatissallad alt. Sparris- och nässelsoppa med bröd från Ravlunda Hantverksbageri (vegetarisk/vegan).  
13-16 Afternoon Tea, Cream Tea alt. Te med scones.

## 27 Reuterdahls på Österlen

11-16 Öppet hus med visning av musteriet, mustprovning och gårdsförsäljning.

## 28 Rörums Gärdshotell

8-10 Gårdens goda frukostbuffé 165 kr.  
12-17 Glasseriet, kaffe, kakor och annat matigt. Försäljning av Dahlior  
13-18 Söndagsmiddag på buffé i vårens tecken 255 kr.  
Bokning krävs för frukost och söndagsmiddag.

## 30 Sannas Italien

11-16 Olivolja-butiken på Österlen, här kan ni få prova världens finaste olivoljor och få tips på hur man använder dem. Vi har även butikshyllorna fulla av andra italienska produkter, som oliver, kaporis, pistagenötter, parmesanost, balsamvinäger, kvalitetspasta och mycket mer.  
Vi har stor parkering, även för husbilar.

## 31 Skepparps Vingård

11-16 Vinbaren håller öppet. Gör en vinprovning med 4 viner från vingården eller bara ta ett glas och njuta av utsikten över fälten! Vi har även servering av enklare rätter.

## 32 Svensk Hampaindustri

Läs aktuellt program på www.matrundan.se.

## 33 Tastecelebration Residence

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, italienska marmelader, holländskt jordnötssmör och mycket mer. Besök även vårt showroom för Big Green Egg.  
12-14 Smaka på Big Green Egg - vi lagar inspirerande mat från kamadouggen som finns på menyn under dagen.  
18-22 Njut av vår finaste fyrrättersmeny komponerad med godsaker från våra kompisar i Matrundan, glöm inte att förboka till kvällen!

## 34 Tosterup

9-20 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

## 35 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala råvaror och produkter.  
11-20 Restaurangen är öppen. Vi serverar Vedugnsbakad pizza, Indiskt och ÖsterlenTapas.

## 36 Åsgård - Holkestorp

11-16 Gärdshotell är öppen med provsmakning av gårdens produkter, färskt lammkött och nymald Dinkel. Gärdshotellen serverar lammkebab, grillad pubmacka, lammkorv med bröd, hamburgare, vegetariska alternativ och vårt Dinkelöl gjord av Charlis Bryggghus. Avsluta maten med en gräddig mjukglass med hemlagade tillbehör. Mata och klappa lamm. Hoppeborgar bjuder på gratis hoppning för alla.  
11 och 13 Fårvallning med hund.

## 38 Öl & Knäcke

12-16 (drop-in) Välkommen till oss under Matrundan där vi firar säsongens primör – sparris!  
Boulebanan öppnar för säsongen! Utmana vänner och familj i en omgång medan du njuter av god mat och dryck.

## 39 Östangård

11-15 Lunchvärmaker på franskt vis. Stor Loppis i Logen, besök även vår fina vintage butik.

## 40 Österlen Sparris

10-18 Gärdshotell är öppen med sparris av olika sorter.  
11-16 Serveras rätter på vår sparris.

## 41 Österlenbryggarna

Premiär Gärdsförsäljning!  
11-16 Bryggeributiken öppen. Smaka på öl och lär dig om bryggeriprocessen.

## 42 Österlenchoklad

10-16 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 69 sek/ person.  
För barn: Färglägg ditt eget kakaoträd. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika & vårens glassmeny samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

## 43 Österlenkryddor

10-18 Gärdshotell har öppet och erbjuder smakprover av årets nyhet Aromia.  
12- Snaps och drinkprovning.  
Till provningen serverar vi hjortfärsburgare med tillbehör och vår hemgjorda glass, evenemanget måste förbokas på hemsidan med namn på alla deltagare.

## 44 Österlens Kött & Vilt

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

## 45 Östersken

11-16 Delikatesser direkt från grillen (Gauchopampa.se)  
11-16 Ariel visar tekniker för matlagning över öppen eld (Gauchopampa.se)  
11-16 Ciderprovning varje hel timme (ca 45 min)  
11-16 Fri rundvandring i odling och äng.



Buhres



Kiviks café



Skepparps vingård



Tryde 1303

Text Agneta Ullenius

Enkelt, äkta och hållbart är ledorden för den oväntade pärlan **Tryde 1303** strax norr om Tomelilla där Österlens goda råvaror stöps om i läcker indisk form. Vid grytorna står 27-årige Jasim Uddin som kom från Bangladesh till Tryde för tio år sedan. Det blev en lång resa via Turkiet till Europa med tåg, buss, båt och bitvis även till fots. Kanada var hans mål egentligen, men han hamnade på ett av Migrationsverkets boenden i Malmö. Det var det året då många ensamma ungdomar kom till Sverige som flyktingar.

Anna Villavicencio och hennes man Juan med rötter i Ecuador ställde upp som familjehem och en dag hämtade

de Jasim vid Pågatåget i Tomelilla. Han trivdes och blev kvar, lärde sig laga mat på Restaurangskolan i Ystad och sköter numera restaurangen på Tryde 1303. Hit kommer folk från hela Österlen samt Sjöbo, Malmö och Lund för att äta Jasims chilipeprade indiska curryrätter. Alternativt vedugnsbakad pizza, Österlentapas eller bara fika med hembakade bullar och kakor.

Nästan alla råvaror i köket produceras lokalt, förutom riset och många kryddor förstås. En del frukt och grönt, som zucchini, tomat, rabarber och bär, odlar de själva och chiliplantorna i växthuset är Jassims egna omhuldade skötebarn. På restaurangskolan och på klassiska

restauranger som Sjöbo Gästis lärde han sig att laga svensk husmanskost, vilket också alltid finns på lunchmenyn.

”Många vågar ändå prova de indiska rätterna. Det finns något för alla, ingen behöver vara rädd för att maten ska smaka för starkt, säger han. Koriander lägger han också bara på toppen som dekoration så att de som inte gillar det lätt kan plocka bort bladen. Och så tipsar han om hur man kokar det godaste indiska riset av vanligt Basmatiris som finns att köpa överallt.

”Skölj först riset ordentligt, 3-4 gånger. Koka sedan upp i kallt vatten - 1 dl ris till 1,5 dl vatten, tillsammans med en kanelstång, hel kardemumma, nejlika och

lagerblad plus en skvätt olja. Därefter ska riset koka klart på mycket låg temperatur så det inte bränns vid. Det är färdigt när allt vatten har kokat in och riskornen börjar resa sig lite.

Våren är extra händelserik på Tryde 1303 med fredagsquiz, grodvandring, klädbytdagar och ölprovning. Hundar är varmt välkomna här och den egna jaktlabradoren Pelle vandrar lugnt omkring och nosar på gästerna.

”Hit får man komma som man är, man behöver inte ta på sig finkläderna, säger Anna Villavicencio. Vi jobbar hellre med *fun dining* än med *fine dining*.

## Appeltorps Lamm & Vilt GÅRDSBUTIK

- Lammkött
- Viltkött
- Lammskinn
- Rökt korv
- Grillkorv
- Chark
- Kryddor

Välkommen till oss! • Appeltorp 519, 273 93 Tomelilla • Tel 0708-83 63 85



GUNNARSHÖGS  
GÅRD  
*Guldet från Österlen*

### RAPSFROSSA PÅ GUNNARSHÖG

Frossa i raps 29-31 maj • familjevisningar • produktionsvisning för vuxna • pressa rapsolja • provsmakning • hoppa i rapshavet • trampetraktorer • traktor & vagnur • öppet kl. 10-17

*Varmt välkomna hem till oss!*

*För fullständigt program besök [gunnarshog.se](http://gunnarshog.se)*



Vi ger **KRAFT**  
till **ÖSTERLEN**



**ÖSTERLENS KRAFT**  
Elhandel – Service – Bredband

Vi bjuder på tvårätters middag med grillad sparris med ramslökshollandaise, pocherat ägg och råhyvlat sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinssås och räkor för 329 kr

Trädgårdsbaren är öppen hela helgen. Välkommen att njuta av mat och dryck med havet som sällskap.

**Smaka på våren med utsikt över havet**



0414-41 17 20 - INFO@HOTELSVEA.SE - WWW.HOTELSVEA.SE

**HOTEL SVEA**  
RESTAURANG PIRATEN

**SAHLINS**

- din yrkesbutik på Österlen -



**Här finns vi**  
- där vägarna möts -  
Sjöbo Kristianstad  
Svamparondellen  
Ystad Tomelilla

- Yrkeskläder
- Personligt skydd
- Industri tvätt
- Profilkläder
- Tryck/Brodyr/Gravyr
- Presentreklam

**Sydöstra Skånes största Yrkesbutik**  
**För både privatpersoner och företag.**

www.sahlins-tomelilla.se 0417-10500

WWW.REGIONALMATKULTURSKANE.SE

**FÖR SKÅNSK GASTRONOMI**



Allt från duktiga odlare och gårdsbutiker, spännande restauranger och hotell till makalösa dryckesproducenter!

TRADITIONELLT  
NÄRPRODUCERAT  
NYTÄNKANDE

Besök hemsidan för massor av tips kring besöksmål inom skånsk gastronomi!

**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

**Götes Allköp**  
Brösarp  
**ICA Supermarket**  
Anno 1965

# HÄNDER *efter matrundan*

## Midsommarfirande på Ekenäs Gård 19-22 juni

Välkommen till en av årets bästa helger på Ekenäs Gård med härlig stämning och god mat i vacker miljö där midsommarens traditionella smaker lyfts fram direkt från vår odling.

Gårdssvit & frukost | 2 nätter (tor-lör)  
Midsommarlunch i äppellunden  
Kvällsdrink och grillmöjligheter  
Pris 3.450kr per person  
ekenasgard.se



Ekenäs Gård

## Operafestival på Drakamöllan med Mat och Musik 9 och 10 augusti

När Drakamöllan vill locka med något alldeles speciellt blir det med mat och musik. Under årets operafestival tar vi ut svängarna rejält.

Den 9 augusti förvandlar vi Drakamöllan till ett svenskt Glyndebourne, med Barberaren i Sevilla i en härlig barockutgåva och en storslagen picknick i trädgården.

Den 10 augusti bjuder vi på spännande toner från medeltiden med några av världens främsta musiker inom området. I pausen dukar vi fram en stor medeltidsbuffé. Mer information och biljetter på [www.drakamollan.com/sommarkonsert/](http://www.drakamollan.com/sommarkonsert/)



## Genväg Österlen firar 15 år den 11 juli

Kom och fira med oss.

För mer info: [genvagosterlen.se](http://genvagosterlen.se)

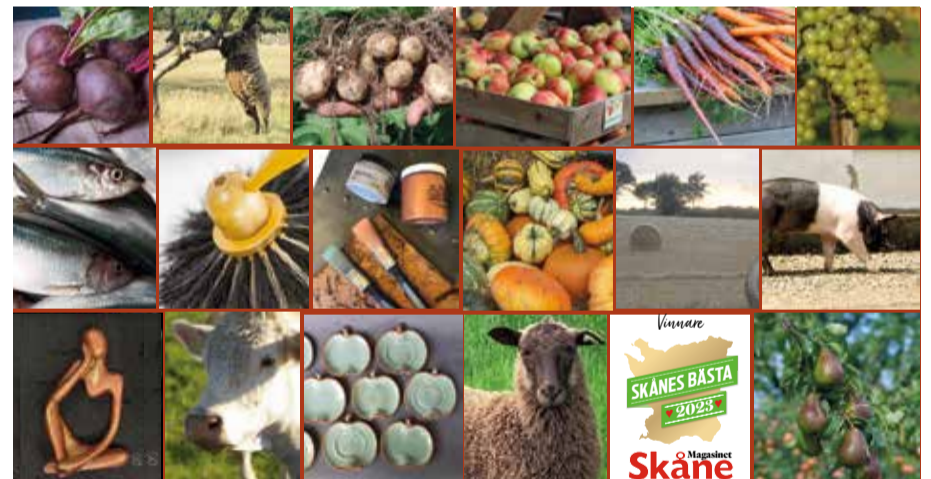


15 års jubileum 11 Juli 2025

## Gårdsbutikens dag i hela Sverige 13 september

13 september kl 11-16.

För mer info: [lantmat.se](http://lantmat.se)



## Skördetid på Österlen

13 september - 12 oktober 2025

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](http://skordetidosterlen.se)



Bilder från 2024 års invigning under Sillens Dag i Simrishamn



## REUTERDAHLS HANTVERKSDRYCK FRÅN ÖSTERLEN

Mitt i Kivik driver vi vår äppelodling med eget musteri och en liten charmig gårdsbutik. Här förädlar vi våra handplockade äpplen till must och cider. Vi gör vår must sortren, en must per äppelsort, för att framhäva äpplets helt unika smak och karaktär. Helt utan tillsatser. Vår karaktärsfulla cider framställer vi enligt traditionella och hantverksmässiga metoder.

Drycker på vårt vis, helt enkelt!

Välkommen att besöka oss och provsmaka!  
Ulla & Per Reuterdahl





## DRAKAMÖLLAN Operafestival 9–10 augusti

### Barberaren i Sevilla Lördag 9 augusti kl. 15.00

Vår vackra innergård blir operasalongen där vi presenterar Rossinis opera i elegantaste barockstil. Ensemblen består av sångare från hela Norden med Josefine Andersson, Guido Paevatalu, Frederik Rolin och Petter Moen i de ledande rollerna. Trädgården blir i pausen ett svenskt Glyndebourne där vi njuter av Drakamöllans picknick.

### Riddarsånger och kvinnolåtar Söndag 10 augusti kl. 13.00

Möt några av de främsta inom medeltida musik: Miriam Andersén, Anna Rynefors, Paul Høxbro, Andy Sundström och Guido Paevatalu under en oförglömlig eftermiddag. Med riddarsånger från 1100-talet, kvinnolåtar från vikinga- och stormaktstiden, skapar vi ett förtrollande musikaliskt universum.

I pausen serveras Drakamöllans Medeltidsbuffé.

*Allt om arrangemanget och biljetter på  
[www.drakamollan.com](http://www.drakamollan.com)*



*Drakamöllans väg 105, 297 95 Degeberga. Tel. 044-35 10 16.*

## Välkommen på ciderprovning under Matrundan!

Fredag 30 maj och lördag 31 maj kl 19 erbjuder vi provning av våra alkoholhaltiga cidrar på Kiviks Musteri. Vi visar hur cidern produceras i vårt vinhus och guidar er genom ciderns underbara värld. Till provningen i vår ciderkällare serveras skånska smårätter, samt en söt avslutning med kaffe och calvados. Platserna måste förbokas.

Under Matrundan är också musteributiken, vår bistro Kärnhuset samt Stinas café öppet alla dagar kl 10-17.



*Boka här!*

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

