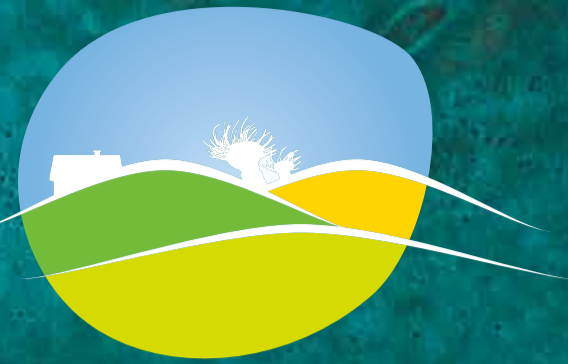


matrundan österlen



2026

14-17 maj



ARTIKLAR
KARTA
PROGRAM

platsens själ ger smaken



Litteratur till maten!

Äntligen ses vi igen. Efter en extra lång vinter så längtar vi mer än någonsin. Nu spirar våren och vi ser fram emot att träffa er alla på Österlen. Vi firar vår nittonde Matrunda och ett spännande samarbete med Litteraturredan och Bokbyarna i vårt område. Hos flera av våra medlemmar erbjuds litterära upplevelser till maten. Ni hittar allt i programmet.

Litteraturredan i Skåne pågår under hela Kristi himmelfärdshelgen och Bokbyarna bjuder in till evenemang hos sig.

I år är det premiär för Gårdsförsäljning av alkoholhaltiga drycker under Matrundan. Hur viktig är platsen för att ge smaker till våra drycker?

När ni besöker våra medlemmar som gör dessa drycker så får ni kunskap om både platsen och tillverkningen. Smaka och njut.

Våra odlare med gårdsbutiker är en viktig del av vårt matlandskap. Lär känna våra gårdsbutiker och vilket produkter som finns nu och längre fram under året. Här hittar du alltid ett utbud som är i säsong med god kvalitet och smak.

Från våra odlare kommer även mycket av

det gröna som sedan hamnar på tallrikarna runt om på Österlen och i Sverige. Samarbete och närhet är viktigt för oss alla.

Det är mycket oro runt om i världen. Ibland är det viktigt att ta en paus från det man inte direkt kan påverka. Vi ser fram emot att erbjuda er några härliga dagar och en välbehövlig paus.

Hur gör man Matrundan 2026?

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. I år ser vi framemot ett Österlen med härligt gula fält och äppelträd i blomning.

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" skafferier. Då har ni minnen och smaker med er länge.

Kom ihåg lista Matrundan 2026

- Läs programmet
- Upplev litteratur till maten
- 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!

I år med Litteratur till Maten.



Helena Ingvarsson
Ordförande,
Matrundan Österlen



Matrundan 2026

Tidningen för Matrundan Österlen 2026 är producerad av Fägersten Studios AB.

Texter: Agneta Ullenius

Tryck: Bold Printing Malmö

Distribution: Ystads Allehanda

Följ Matrundan 2026 på Facebook och Instagram.

www.matrundan.se



Sponsorer



Tomelilla
kommun



Gårdsbutikens dag
i hela Sverige
5 september

5 september kl 11-16
För mer info: lantmat.se

LITTERATUR TILL MATEN

ett samarbete med Litteraturredan och Bokbyarna i sydöstra Skåne

Text Agneta Ullenius

Årets upplaga av Matrundan är speciell. För första gången blir temat Litteratur till maten, och den som lägger upp sin besöksrutt med omsorg kan få träffa flera författare hos de matproducenter och restauranger som håller öppet under Kristi himmelsfärdshelgen. Det hela är ett samarbete mellan Matrundan på Österlen, Bokbyarna i sydöstra Skåne samt Litteraturredan i Skåne som alltsedan 2013 har genomförts varje år i maj.

–Vi är olika organisationer som försöker få folk att träffas, antingen runt matbordet eller runt litteraturen, säger Gunnel Ottersten som är ordförande i Borrby Bokby och en av initiativtagarna till årets kombinerade Mat- och litteraturredan. Vi vill helt enkelt att folk ska åka hemifrån och uppleva saker.

Litteraturredans medlemmar är författare som en gång om året bjuder in till sina skrivarlyor och trädgårdar eller till lokala caféer, bibliotek, museer och hembygdslokaler. I år kommer många av dem också att dyka upp hos Matrundans medlemmar, det vill säga olika näringsställen runt om på Österlen. Bland dem **Hotell Svea** i Simrishamn som lite ordvitsigt lockar med räkmacka, ett glas vin och ordkompott där några författare bjuder på lättmålta smakprov ur sina böcker. På **Borrby Frö** blir det Afternoon tea i författaren,

pedagogen och kvinnostridskampen Ellen Keys anda med historieförfattaren Louise Lindblom som är högaktuell med boken *Från jord till bord – Ellen Keys hem, mat och trädgård*.

På **Drakamöllans gårdshotell** berättar författaren och deckarexperten Kerstin Bergman om sin prisbelönta drinkbok *Swedish noir cocktails*. Det är en nyskapande cocktailbok med drinkrecept inspirerade av ett trettiotal berömda svenska deckarförfattare. På **Tryde 1303** framför författarna Maria Bielke von Sydow och Helen Halldorsdottir specialskriven matpoesi av olika slag för matgästerna. Och i Glemmingebro lockar **Bed & Books** med Litteraturquiz och söta delikatesser med porlande dryck.

Allt detta och mycket mer finns i programmet där också alla detaljer om tid och plats framgår. Självklart deltar också Österlens egen Björn Ranelid med framträdanden under rubriken Människan är ett mirakel. Detta sker hemma hos honom och hans hustru Margareta utanför Kivik och där bjuds också på Björn Ranelids egen Paradismust, ett samarbete med **Kiviks Musteri**. Och den som börjar få egna författardrömmar ska inte missa workshop på antikvariatet **Bokhuset** i Borrby. Där berättar medlemmar i Litteraturredan om hur man kommer i gång och börjar skriva sin egen berättelse.

Program med litteratur markerat med ● i vårt program. Litteraturredans program finns på www.litteraturredan.se



Ur boken *Från jord till bord - Ellen Keys hem, mat och trädgård*.



Björn Ranelid med Paradismusten, Kiviks Musteri.

Otto Olssons

TEL 0417 – 78 100
NYGATAN 35, 273 36 TOMELILLA
FÖRSÄLJNING:
MÅNDAG – FREDAG 09.00 – 18.00
LÖRDAG 10.00 – 14.00
SÖNDAG STÄNGT
WWW.OTTOBILAB.SE



**Gör som Petersborgs Gårdsbutik
Köp din transportbil hos
Otto Olssons bil**



PROGRAM TORSDAG 14 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.

● Samarbete med Litteraturredan.

1 Appeltorps Lamm & Vilt

11-18 Välkommen att provsmaka gårdens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, färskt & fryst viltkött, korvar, chark, kryddor och 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 Gärdshotell

12-13 Drakamöllans stora Matrundelunch står framdukad med massor av grönt från vår egen köksträdgård. Begränsat antal platser så förbokning krävs. Till desserten spännande bokprat där Sara Snogerup Linse och Kyrre Thalberg presenterar sina älskade barnböcker om Draken Kjetil och hans vänner. I drakarnas värld lagas maten med eldsprut och kan man inte spruta eld så är man illa ute! Draken Kjetil är också huvudpersonen i barnoperan som hade premiär på Drakamöllan 2016.

5 Ekenäs Gärd

11-16 Premiär för sommarens konstutställning – möt årets konstnär på plats. Trädgårdscafé med hembakat. Tipspromenad i lilla Ekenäs-skogen.

6 Farmors Lycka

8-10 Frukost – i Farmors Hus bokas via vår hemsida. 11-15 Gärdstallrik i restaurang Stallet – bokas via vår hemsida. 11-16 Besök vår Gärdshotell. Från kl. 18 – 3-rätters Middag i restaurang Stallet bokas via vår hemsida. www.farmorslycka.se

7 FIKA Art & Café

10-18 Kiviksvåfflan: Frisig våffla med kanel- och vaniljkryddad grädde. Serveras med vår egen kompott på Österlenrabarber, Kiviks-äpplen och en touch of chili som toppas med vårt eget smörstekta havrekrunch. Valfritt varmt kaffe ingår (Caffè latte, cappuccino, cortado, espresso m.fl.)

8 Force Cidergård

10-18 Premiär på Force Cidergård! Besök vår gårdsbutik med våra prisbelönta hantverksdrycker. Boka en picknickkorg med lokala delikatesser och njut i gårdens härliga odlingar. Syrat och Sämt finns på plats med en pop-up butik samt säljer sin smarriga kim-chi macka! Författaren Caroline Alesmark signerar och säljer böcker. 10, 11-15, 13-15, 15, och 16-15 Ciderprovning med gårdsförsäljning. Ca 30 min, bokning online, drop-in i mån av plats.

12-30 Föreläsning "Äpplet i mytologi & historia" med Caroline Alesmark. Ca 45min, drop in. www.forse.se för detaljerat program och bokning!

9 Grisen & Draken

11-20 Härligt häng för hela familjen! En smak av skånsk streetfood.

10 Gröna butiken på Orelund

10-17 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande. 11-17 Rullar Mat av Mastio in med sin Pizzatruck och OlaOls Gelato med sin Gelatobuss. Kom hungriga och avnjut både pizza och gelato hos oss idag! 11 Åk en guidad tur i odlingen bland blommande äppelträd med Orelundståget. Samling utanför Gröna butiken.

11 Gunnarshögs Gärd

10-16 Besök vår gårdsbutik, innergård och gårdsskiosk. 10, 12, 13 och 15 Traktor & vagn – turer 11 Familjevisning – rapsens resa avsluta med att kallpressa er rapsolja i minipresseriet 14 Produktionsvisning – från frö till flaska avsluta med att kallpressa er rapsolja i minipresseriet. Maskinvisning – titta fritt på och provsitt i gårdens alla maskiner och redskap. 11-14 Provsmafningsbuffé – provsmaka rätter från vår fina provsmafningsbuffé.

12 Hotel Svea

18- Hotel Svea bjuder på tvårätters middag med grillad sparris med hollandaise, pocherat ägg och råhyvlad sparris samt Sveas fisk-gratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor samt kaffe för 329 kr. 13-22 Välkomna till vår trädgårdsbar, njut av mat och dryck med havet som sällskap. Litteraturredan gästar Hotel Svea! 19-21 Njut av Sveas berömda räksmörgås medan några författare bjuder på lättsmälta smakprov ur sina böcker. Det blir ett hopkok av kryddstarka sanningar och sjudande fantasier, serverade med råreven humor och marinerat allvar. Det blir läsningar och trivsamt dialog mellan deltagarna och publiken. Medverkande: Torun Ewald, Eva Grip, Karin Grönvall, Gaby, Gummesson, Ylva Silverbern, Nea Weman. Klassisk räksmörgås och ett glas vin eller alkoholfritt alternativ ingår. Kostnad: 250 kr. Boka på 0414-41 17 20 eller info@hotelsvea.se

13 Hovmöller Bigårder

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 museum & Café

8-10.30 Frukostbuffé 7.30-16.30 Lättare luncher & fika

16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

13- sent. Vi välkomnar er till vår restaurang för god mat och dryck. Vi serverar en 3-rätters meny som presenteras i samarbete med Österlen Sparris, Nedrabygårds Lamm, Petersborgs gård och OlaOls Gelato. Boka: info@kivikshotell eller 0414-700 75.

17 Kiviks Musteri

Mat + Litteratur = Sant på Kiviks Musteri

11 och 14 framträder författaren Marianne E. Gunve i Äpplets Hus.

11-17 Smakpaket i Bistro Kärnhuset – välj must eller cider. Upptäck våra äpplen i flytande form. Välj tre sorter och njut i din egen takt tillsammans med små tilltugg. Ingen bokning krävs.

18 Köpingsbergs Vingård

11-16 Besök en svensk vingård, se nyutslagna vinplantor, prova våra viner i champagnebaren och prata med vinbonden. 11, 12, 13, 14 och 15 Visning med provning. Efter visningen kan ni handla våra viner. Vi bjuder alla medföljande barn på lokalproducerad äppelmust.

19 Lönebostället i Gladsax

11-17 Vi serverar smakportioner av Goda Korvrätter med Grafmans Färskkorvar. Exempelvis Bangers & Mash. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Hantverksbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariska alternativ. Cafét är också öppet med goda kakor.

20 Nedrabygårds Lamm

11-16 I vår Gärdshotell hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lammkött och utegriskött från rasen Linderödsgräs. Vi grillar korv från gården och i cafeet serveras kaffe till 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.

21 Olaols Gelato

11-21 Hantverksgelato, våfflor och mackor. Vedugnsbakad pizza och korvbrickor på skånska.

22 Petersborgs Gärd

11-16 Besök vår gårdsbutik och provsmaka vår egenodlade senap. Vi odlar och tillverkar äkta skånsk senap. Vi har unika senapssorter t.ex. skånsk dischång senap och picklade senapsfrö. Har du tur så träffar du även senapsbonden Hans Svensson. Gärdshotellen är fylld med unikt svenskt mathantverk t.ex. Ramslöksvinegrette, hjortronsylt, rönnbärs gele, Välkommen till en kulinarisk resa i vår gårdsbutik.

23 Ravlunda Bränneri

11-14 Lunch, välj mellan kallrökt vildsvinsstek från Strömbecks gårdsslakteri, rimmad lax och sparris- och ramslökssoppa. 14-16 Afternoon Tea och Cream Tea 12-16 Möt författarna Annika R Melin och Ragnhild Nilsson Skrivare vid deras bokbord. Strax efter kl 14 gör de en presentation av sig själva och sina romaner. Självklart finns det möjligt att köpa signerade exemplar!

24 Reuterdahls på Österlen

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

25 Sannas Italien

11-16 Olivoljaprovning. Smaka på några av världens bästa olivoljor.

26 Skepparvs Vingård

11-16 Servering av mat & dryck. 11-16 Gärdshotell med drycker och kött från gården. 12, 13, 14 och 15 Guidade turer i vingården

27 Syrat & Sämt

10-16 Syrat & Sämt på Force Cidergård. Under matrundan står vi på Force Cidergård där vi säljer alla våra syrade grönsaker. Kom och provsmaka!

11-16 Force Cidergård. Vi grillar kimchimacka på surdegsbröd från Gamla Bageriet i Borrby med ramslök/chilimajonäs, hantverkschips och fermenterad rödlök samt en näve gröna blad. Fika serveras hela dagen. Surdegsbullar kanel/kardemumma med mera och finkaffe från Kompass Kafferosteri i Ystad. Vi ser fram emot att träffa er på Force Cidergård.

– Självbetjäningsbod –

Självbetjäningsboden är som vanligt öppen dygnet runt på Ljunglyckevägen 6, ST OLOF.

28 Tastecelebration Residence

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, marmelader, jordnötssmör och mycket mer. I vår Tastebar kan du provsmaka många av våra produkter. Besök även vårt showroom för Big Green Egg. 12-14 Smaka på Big Green Egg! Vi använder oss av alla tillagningssätt och lagar en härlig lunch i kamadouggen utomhus. Boka gärna bord i förväg.

18- Njut av vår gröna avsmakningsmeny; komponerad med godsaker från nära och fjärran, glöm inte att förboka till kvällen, borden är få!

29 Tosterup

10-14 Ciderprovning vid Tosterups Slott. 09-18 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

30 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala produkter 11-20 Restaurang med Österlentapas, indiskt och vedugnsbakad pizza.

31 Åsgård – Holkestorp

11-21 Gärdshotellen 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 Utsikten Bryggeri. Avsluta maten med en gräddig mjukglass. Mata och klappa lamm. Hoppeborg med gratis hoppning för alla. 11 och 13 Färvallning med hund och Färsnack.

32 Österlen Sparris

10-18 Välkommen och handla färsk sparris grön och vit. Det finns att handla krukade sparrisplantor för egen odling. 11-16 Matvagnen med hemlagade sparrisrätter.

33 Österlenbryggarna

11-16 Öppet i bryggeriet och butiken med möjlighet att anmäla er till smakprovning och gårdsförsäljning.

34 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 75 sek/person. För barn: Färglägg ditt eget kakaoträd eller gör en barnprovning för 68 sek och välj dina favoriter. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

35 Österlenkryddor

10-17 Besök vår gårdsbutik 11-15 Vi bjuder på värmande soppa smaksatt med nyheten Ystad, njut av en kopp i växthuset. Provsmafningsglass, nu har du möjlighet att köpa med dig paketerad glass hem.

36 Österlens Kött & Vilt

11-16 Välkommen att provsmaka butikens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, hängmörat nötkött, härligt fläskkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

GÅRDSFÖRSÄLJNING

Text Agneta Ullenius



Skepparps vingård. Foto StudioVega

GÅRDSFÖRSÄLJNING VIN, ÖL OCH CIDER:

Forse Cidergård, hantverkscider. Guidade turer bland tusentals cideräppelträd, picknickkorgar, naturupplevelse.

Köpingsbergs Vingård, 13 000 vinstockar på södersluttning mot havet. Provnings av mousserande viner med vinbonden själv.

Reuterdahls på Österlen, äppelodling med eget musteri för tillverkning av must och traditionell hantverkscider.

Skepparps Vingård, prisbelönta viner och cider. Guidade turer i vingården en gång i timmen, vinprovningar, temamiddagar.

Österlenbryggarna, ett familjebryggeri sedan mer än sjuttio år. Brygger innovativ öl och traditionell svagdricka på hantverksmässigt sätt.

Gårdsförsäljningen fick en rivstart förra sommaren då det äntligen blev tillåtet att köpa alkoholhaltiga drycker direkt av tillverkarna. Dock inte på alla håll i landet. Men medan många kommuner var saktfärdiga med regelverket samarbetade branschföreträdare med sydöstra Skånes kommuner och åstadkom en smidig start, både för vin, öl, cider och starkare drycker.

–Det tog bara ett par veckor efter det officiella startdatumet innan vi kunde sätta igång, säger Bengt "Fuffe" Åkesson på **Skepparps vingård**, Österlens största. Vi är jättenöjda och omsättningsmässigt har det varit ett stort lyft. Många vill klaga på det ena och det andra i regelverket, men det är ju första gången i världshistorien vi får sälja vin och sprit på gården.

Det mest omdiskuterade är utbildningsmomentet, där tillverkarna måste ta betalt för att undervisa kunderna innan de får handla. På Skepparps handlar det vanligen om en guidad tur som görs en gång i timmen, som under Matrundan. Under säsongen kan det också vara en vingårdstur med vinprovning eller temamiddag kvällen före kl 20.00.

Trots att premiäråret 2025 innebar osäkra regelverk på många håll i landet stod gårdsförsäljningen för 45 procent av allt svenskt vin som såldes förra året. Volymmässigt inte så imponerande kanske, bara 0,03 procent av Systembolagets

årsförsäljning av vin. Men en bra start, definitivt.

–För ciderproducenter i Sverige betyder gårdsförsäljningen enormt mycket.

Det är för oss en möjlighet att överleva och växa, säger Elisabeth Knöppel som är ordförande i föreningen Svenska Must & Ciderproducenter. Hennes egen **Forse Cidergård** premiäröppnar i mitten av maj, under Matrundan.

Hon vill gärna jämföra med Norge. Där tilläts gårdsförsäljning för cider redan för tio år sedan. Då fanns det två ciderproducenter i Hardanger, Norges motsvarighet till äppelriket. I dag har de 27 cidergårdar och omsättningen har gått från noll till 300 miljoner kronor. Där finns restauranger som inte serverar annat än cider till maten.

–Det bästa är att de norska cidergårdarna har levt upp och nya generationer tar över och satsar. Hantverkscider är stort i Norge och utmanar både prosecco och cava. Precis en sådan utveckling vill vi se i Sverige också.

Inte heller för Elisabeth Knöppel är utbildningsinslaget något problem. Snarare en kreativ utmaning, inte minst för de kunder som återkommer.

–Vi måste ha tio-tjugo olika erbjudanden. Kortare turer, provsmakning, information om olika äppelsorter, kurser i cidertillverkning och den rika kulturhistorien om cider. Det handlar ju faktiskt om att främja besöksnäringen. Vi är inte detaljhandel utan vi saluför en upplevelse. Så vi får stå ut med det, både vi och kunderna, för att få den här möjligheten.



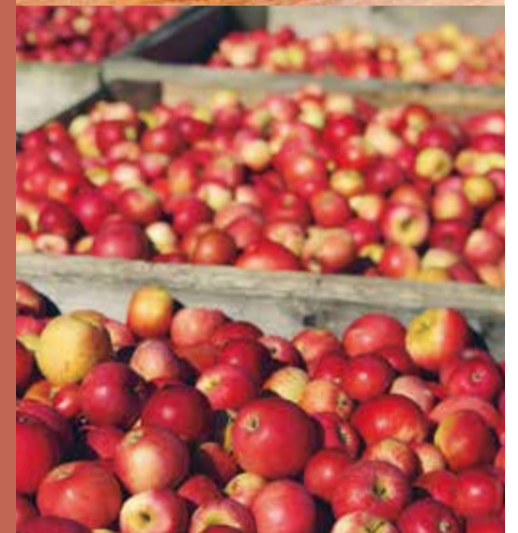
Hantverksdryck och natur i samspel

I det idylliska landskapet väster om Rörum hittar du Forse Cidergård. Välkommen att ströva i våra fina gamla äppelodlingar och prova gårdens cider och must. Vandra i den vackra bokskogen och njut av vår härliga picknick-korg.

- CIDERPROVNING med GÅRDSFÖRSÄLJNING
- GÅRDSBUTIK med vår prisbelönta cider och must
- Boka en PICKNICK-KORG med lokala delikatesser

Vårt program under Matrundan, bokning och öppettider hittar du på forse.se
Välkommen!

FORSE CIDERGÅRD ÖSTERLEN



PROGRAM FREDAG 15 MAJ

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

● Samarbete med Litteraturredan.

1 Appeltorps Lamm & Vilt

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

11.30-16 Mingel i butiken med ett par av våra leverantörer.
11-22 I Bistron hittar ni våra klassiker. Njut inne eller ute med utsikt över havet.

4 Drakamöllan Gårdshotell

12-13 Drakamöllans stora Matrundebuffé står framdukad med massor av grönt från vår egen köksträdgård. Brukar bli fullt så förbokning krävs.

Efter lunchen flyttar vi oss ut till köksträdgården där Agneta Ullenius, mångårig trädgårdsredaktör på Svenska Dagbladet och författare till flera egna trädgårdsböcker ger oss en inblick i vad som det är som gör så många böcker om odling till storsäljare.

5 Ekenäs Gärd

Restaurang Orangeriet
17.30-sent Vi serverar årets första Skördemeny på säsongens råvaror direkt från vår egna odling och lokala producenter. Skördemeny i fyra serveringar. Pris: 850 kr/person Bord inomhus och utomhus förbokas på: Tel. 0414-601 00 eller info@ekenasgard.se

6 Farmors Lycka

8-10 Frukost – i Farmors Hus bokas via vår hemsida.
11-15 Gårdstallrik i restaurang Stallet – bokas via vår hemsida.
11-16 Besök vår Gårdsbutik.
Från kl.18 – 3-rätters Middag i restaurang Stallet bokas via vår hemsida.
www.farmorslycka.se

7 FIKA Art & Café

10-18 Kiviksvåfflan: Frisig våffla med kanel- och vaniljkryddad grädde. Serveras med vår egen kompott på Österlenrabarber, Kiviks-äpplen och en touch of chili som toppas med vårt eget smörstekta havrekrunch. Valfritt varmt kaffe ingår (Caffè latte, cappuccino, cortado, espresso m.fl.)

8 Force Cidergård

10-18 Premiär på Forse Cidergård! Besök vår gårdsbutik med våra prisbelönta hantverksdrycker. Boka en picknickorg med lokala delikatesser och njut i gårdens härliga odlingar. Syrat och Sânt finns på plats med en pop-up butik samt säljer sin smarriga kim-chi macka! Författaren Caroline Alesmark signerar och säljer böcker.
10, 11, och 16:15 Ciderprovning med gårdsförsäljning. Ca 30 min, bokning online, drop-in i mån av plats.
12:15 Exklusiv Vildmustprovning med vandring i odlingarna ledd av Diego Vegas Skoglund. Ca 90 min, bokning online, drop-in i mån av plats. www.forse.se för detaljerat program och bokning!

9 Grisen & Draken

11-21:30 Härligt häng för hela familjen! En smak av skånsk streetfood.

10 Gröna butiken på Orelund

10-17 Butiken är fylld med gårdens produkter och andra delikatesser. Vi laddar upp med smakprov och goda erbjudande
11-17 Rullar Mat av Mastio in med sin Pizzatruck och OlaOls Gelato med sin Gelatobuss. Kom hungriga och avnjut både pizza och gelato hos oss idag!
11 Åk en guidad tur i odlingen bland blommande äppelträd med Orelundståget. Samling utanför Gröna butiken.

11 Gunnarshögs Gärd

10-16 Besök vår gårdsbutik, innergård och gårdskiosk
10, 12, 13 och 15 Traktor & vagn – turer
11 Familjevisning – rapsens resa avsluta med att kallpressa er rapsolja i minipresseriet
14 Produktionsvisning – från frö till flaska avsluta med att kallpressa er rapsolja i minipresseriet.
Maskinvisning -titta fritt på och provsitt i gårdens alla maskiner och redskap
11-14 Provsmafningsbuffé – provsmaka rätter från vår fina provsmakningsbuffé

12 Hotel Svea

18- Hotel Svea bjuder på tvårätters middag med grillad sparris med hollandaise, pocherat ägg och råhyvlat sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor samt kaffe för 329 kr.
Boka gärna på 0414-41 17 20 eller info@hotelsvea.se
13-22 Välkomna till vår trädgårdsbar, njut 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

10.30-17 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 museum & Café

8-10.30 Frukostbuffé
7.30-16.30 Lättare luncher & fika
11 Föreläsning av Arnold äventyraren. Arnold har f.n. besökt 186 länder och driver ett kannibalmuseum i Önnköping. Möjlighet att köpa hans nya bok. Entré 100 kr. Museets medlemmar 75 kr. Fika kan köpas till för 50 kr. Boka plats och fika i tid på info@kiviksmuseum.se

16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

13-sent. Vi välkomnar er till vår restaurang för god mat och dryck. Vi serverar en 3-rätters meny som presenteras i samarbete med Österlen Sparris, Nedrabygårds Lamm, Petersborgs gård och OlaOls Gelato. Boka: info@kivikshotell eller 0414-700 75.

17 Kiviks Musteri

11-17 Smakpaket i Bistro Kärnhuset – välj must eller cider. Upptäck våra äpplen i flytande form. Välj tre sorter och njut i din egen takt tillsammans med små tilltugg. Ingen bokning krävs.

18 Köpingsbergs Vingård

11-16 Besök en svensk vingård, se nyutslagna vinplantor, prova våra viner i champagnebaren och prata med vinbonden.

11, 12, 13, 14 och 15 Visning med provning. Efter visningen kan ni handla våra viner. Vi bjuder alla medföljande barn på lokalproducerad äppelmust. Hjärtligt välkomna!

19 Lönebostället i Gladsax

11-17 Vi serverar smakportioner av Goda Korvrätter med Grafmans Färskkorvar. Exempelvis Bangers & Mash. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Hantverksbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariska alternativ. Caféeet är också öppet med goda kakor.

20 Nedrabygårds Lamm

11-16 I vår Gårdsbutik hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lammkött och utegriskött från rasen Linderödsgris. Vi grillar korv från gården och i cafeéet serveras kaffe till 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.

21 Olaols Gelato

11-21 Hantverksgelato, våfflor och mackor. Vedugnsbakad pizza och korvbricker på skånska.

22 Petersborgs Gärd

11-16 Besök vår gårdsbutik och provsmaka vår egenodlade senap. Vi odlar och tillverkar äkta skånsk senap. Vi har unika senapssorter t.ex. skånsk dischång senap och picklade senapsfrö. Har du tur så träffar du även senapsbonden Hans Svensson. Gårdsbutiken är fylld med unikt svenskt mathantverk t.ex. Ramslöksvinegrette, hjortronsylt, rönnbärs gele, Välkommen till en kulinarisk resa i vår gårdsbutik.

23 Ravlunda Bränneri

11-14 Lunch, välj mellan kallrökt vildsvinsstek från Strömbecks gårdsslakteri, rimmad lax och sparris- och ramslöksoppa.
14-16 Afternoon Tea och Cream Tea
14-16 Författaren och deckarexperten Kerstin Bergman berättar om den prisbelönta drinkboken "Swedish noir cocktails". Boken kommer att finnas till försäljning.

24 Reuterdahls på Österlen

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

25 Sannas Italien

11-16 Olivoljeprovning. Smaka på några av världens bästa olivoljor.

26 Skepparps Vingård

11-16 Servering av mat & dryck.
11-16 Gårdsbutik med drycker och kött från gården.
12, 13, 14 och 15 Guidade turer i vingården

27 Syrat & Sânt

10-16 Syrat & Sânt på Forse Cidergård. Under matrundan står vi på Forse Cidergård där vi säljer alla våra syrade grönsaker. Kom och provsmaka!
11-16 Forse Cidergård. Vi grillar kimchimacka på surdegsbröd från Gamla Bageriet i Borrby med ramslök/chilimajonäs, hantverkschips och fermenterad rödlök samt en näve gröna blad. Fika serveras hela dagen. Surdegsbullar kanel/kardemumma med mera och finkaffe från Kompass Kafferosteri i Ystad. Vi ser fram emot att träffa er på Forse Cidergård.
– Självbetjäningsbod –
Självbetjäningsboden är som vanligt öppen dygnet runt på Ljunglyckevägen 6, ST OLOF.

28 TASTECELEBRATION RESIDENCE

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, marmelader, jordnötssmör och mycket mer. I vår Tastebar kan du provsmaka många av våra produkter. Besök även vårt showroom för Big Green Egg.
12-14 Smaka på Big Green Egg! Vi använder oss av alla tillagningssätt och lagar en härlig lunch i kamadouggen utomhus. Boka gärna bord i förväg. Gästkock och Big Green Egg-proffs Daniël Evertse.
18- Njut av vår gröna avsmakningsmeny; komponerad med godsaker från nära och fjärran, glöm inte att förboka till kvällen, borden är få!

29 Tosterup

10-14 Ciderprovning vid Tosterups Slott.
09-18 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

30 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala produkter
11-17 Restaurang med Österlentapas, indiskt och vedugnsbakad pizza
15 AI – på gott och ont? – Leif Johansson berättar om ur man kan använda AI för att skapa litterära verk.
18 Storys & Songs med the Harmony Aviators i kombination med en Matrundameny. Folkindie-duons finstämda låtar kretsar kring akustisk gitarr och stämsång. De framför egna låtar och tolkningar av favoritlåtar av artister som Neil Young, Bob Dylan och Emmylou Harris. Musiken varvas med anekdoter och berättelser om livet. (Mat och underhållning 495kr)

31 Äsgård – Holkestorp

11-21 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 Utsikten Bryggeri. Avsluta maten med en gräddig mjukglass. Mata och klappa lamm. Hoppeborg med gratis hoppning för alla.
11 och 13 Färvallning med hund och Färsnack.

32 Österlen Sparris

10-18 Välkommen och handlar färsk sparris grön och vit. Det finns att handla krukade sparrisplantor för egen odling.
11-16 Matvagnen med hemlagade sparrisrätter.

33 Österlenbryggarna

11-16 Öppet i bryggeriet och butiken med möjlighet att anmäla er till smakprovning och gårdsförsäljning.

34 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 75 sek/ person
För barn: Färglägg ditt eget kakaoträd eller gör en barnprovning för 68 sek.
I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

35 Österlenkryddor

10-17 Besök vår gårdsbutik
11-15 Vi bjuder på värmande soppa smaksatt med nyheten Ystad, njut av en kopp i växthuset.
Provsmafningsglass, nu har du möjlighet att köpa med dig paketerad glass hem.

36 Österlens Kött & Vilt

10-18 Välkommen att provsmaka butikens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, hängmörat nötkött, härligt fläskkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

ODLARNNA

Text Agneta Ullenius

På **Gunnarshögs gård** utanför Hammenhög betyder våren blommande rapsfält och en hektisk tid för ägarparet Anja Persson och Erik Nilsson som är fjärde generationens rapsodlare.

–Tidigt på våren ser rapsfälten inte mycket ut för världen, säger Anja Persson och tillägger att de också doftar lätt av kål eftersom rapsen är släkt med kålrot och andra kålväxter. Men ett tu tre skjuter plantorna i höjden och får höga stjälkar som sedan går i blom när vårvärmen kommer i april-maj.

Författaren och Kiviksbon Björn Ranelid brukar säga om rapsblomningen att "det är den enda färg som Gud blandade två gånger innan han var nöjd".

Här på Österlen sås rapsen i mitten av augusti och växer upp en bra bit under hösten för att klara av även en hård vinter som i år. När den har blommat över får rapsfröna växa till sig i stora skidor. På sensommaren är de tillräckligt torkade för att tröskas. Avfallet slängs inte utan används som bränsle för att värma upp gården vilket gör att Gunnarshög är självförsörjande med helt fossilfri uppvärmning.

Rapsfröna lagras sedan tills det är dags att kallpressas till olja. Det sker på gården, med låg temperatur och mekanisk kraft som trycker ut oljan ur fröna vilket betyder att oljan behåller sina naturliga näringsämnen och vitaminer.

–Vi pressar 4,5 miljoner liter per år. Rapsoljan får en gyllengul bärnstensfärgad färg och en lätt nötig smak. Vi kallar den Guldet från Österlen.

Citronolja är storsäljaren i Gunnarshögs gårdsbutik där ungefär hälften av all smaksatt rapsolja de producerar säljs. Här finns även produkter för hud och hårvård som görs på rapsolja och en populär bearnaisesås med smak av dragon.

–Vi har 65 000 besökare per år varav hälften kommer under två månader på sommaren, berättar Anja Persson. Vi har medvetet satsat på många aktiviteter för

barnfamiljer. Vårt rapshav innehåller 6000 kg rapsfrö som barnen kan bada i. Vi har tramptraktorally där alla vinner och en stor sandlåda där man gräva med små minigrävare. Här har barnen inte tid att använda mobilen!

Vanligaste frågan hon får av besökarna är om det är de gula blommorna som pressas till olja. Nästan lika vanlig är frågan om man får ta en selfie i rapsfälten och svaret är att det går utmärkt så länge man är försiktig och inte trampar ner plantorna.

Egna ekologiskt odlade kryddblandningar och örtsalt som piffar upp det mesta i köket. Det är receptet för **Österlenkryddor**, ett litet familjeföretag som håller till i ett gammalt länsmansboställe utanför Köpingebro. Där odlar de ett trettiotal olika örtekryddor som timjan, rosmarin, kyndel, salvia, grekisk oregano, fransk dragon och malört som de också säljer till en amerikansk sprittillverkare. Efter skörd torkas kryddorna och sedan tröskas de, rensas och förpackas till den egna gårdsbutiken eller till återförsäljare runt om i Sverige.

–Nytt för i år är Ystad-salt, ett grovsalt kryddat med lavendel och rosmarin, berättar Chertzin Persåkre. Glass med spännande smakkombinationer från våra kryddor har vi alltid och på våren säljer vi också plantor av kryddväxter och läkeörter.

Hon och maken Anders Persåkre köpte gården för snart tolv år sedan och bestämde sig genast för att satsa ännu mer på lavendel, mer specifikt sorten Munstead. Mitt i juli står Österlenkryddors lavendelfält i blom. Det är en magisk syn och en ljuvlig doft sprider sig över hela landskapet.

–Vi älskar lavendel, både för doften och för smaken, säger Chertzin Persåkre. Vi gör lavendelglass, lavendellemonad, lavendelgin och torkad lavendel som ger fin smak till exempelvis skorpor och sockerkakor.

På Österlenkryddor säljs torkad lavendel även i doftpåsar av linnetyg som man kan lägga i byrålådorna, precis som i forna tider. Både blommor och blad av lavendel kan också bryggas till örtte.



Gunnarshögs gård

ODLARE MED GÅRDSBUTIK:

Gröna butiken på Orelund, nyskördade grönsaker, frukt och bär. Flera sorter tomat, jordgubbar, körsbär, hallon, plommon och äpplen.

Gunnarshögs Gård, kallpressad och smaksatt rapsolja, rostade och picklade rapsfrön, müsli och vinäger. Många aktiviteter för barn.

Petersborgs Gård, egen odling av senapsfrö och tillverkning av äkta skånsk senap. Vinnare av SM i senap tre år i rad.

Åsgård-Holkestorp, ekologisk odling av gamla sädeslag som dinkel och emmer. I gårdsbutiken dinkelmjöl, kross och kli till skorpor och müsli.

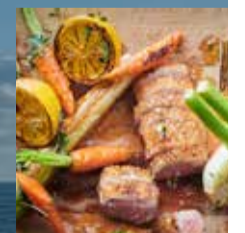
Österlenkryddor, ekologiskt odlade kryddörter och lavendel. Egen glasstillverkning, te, doftolja, vinäger och småplantor till egen örtagård.

Österlensparris, sparrisgård med stor odling, butik och sparrisvagn. Dagsfärsk grön och vit sparris, smakprovning och sparrisplantor.

Vakna till oändlig havsutsikt

Njut av sommarens **bästa smaker** hos oss på Svea. Ät en god **middag**, ta en drink i **kvällssolen i trädgårdsbaren** och njut av stämningsfull **livemusik**. Stanna gärna över natten och vakna till vår omtalade frukost.

HOTELL - RESTAURANG - TRÄDGÅRDSBAR



hotelsvea.se
0414 - 41 17 20

HOTEL SVEA
S T M R I S H A M N

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



19 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



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



20 Nedrabygårds Lamm
Gårdsbutik med kött från egen gård. Lammkött men också utegriskött från rasen Linderödssvin samt andra lokala varor.
nedrabygard.se
070-498 38 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



21 Olaols Gelato
Tillverkar gelato på dagsfärs mjölk. Stort café på 1800-talsgård. Här serveras bl.a matiga våfflor, bowls och på kvällstid pizza och korv.
olaols.se



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



22 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



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



23 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



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 Museum & Café
Stenugnsbakat surdegbröd samt bullar och baguetter. Café med pajer, soppor och sallad. Egen tillverkning av spettekakor.
kivikscfe.com
0414-700 15



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



7 FIKA Art Café
Creperie i en lantligt fransk atmosfär med äkta galetter och efterrättscrepes. Galetterna är glutenfria. De finns med fisk, kött, vegetariska och veganskt.
www.fikaartcafe.com
070-8713714



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



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



8 Force Cidergård
Hantverkscider, gårdsförsäljning och picknickkorgar i rustik och lantlig miljö. Vandra i äppelodlingarna och bokskog. Landa, andas, upplev.
www.forse.se
0705-77 22 02



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



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



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



18 Köpingsbergs Vingård
Vingård med havsutsikt och 13000 vinstockar på vindsyddad söderslutning. Provning av mousserande viner med vinbonden själv.
kopingsberg.se
0701-46 71 17



27 Syrat & Sânt
Självtjäningsbod med ekologiska, Ä-märkta, fermenterade produkter på lokala råvaror. Boden är öppen dygnet runt.
www.syratochsant.se
076-8382330



28



Tastecelebration Residence

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

tastecelebrationresidence.com
0708-153955



29



Tosterup

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

tosterup.se
0709-30 82 76



30



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



31



Åsgård-Holkestorp

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

asgard-holkestorp.com
076-233 26 20



32



Österlen Sparris

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

sparris.se
0723-31 47 21



33



Österlenbryggarna

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

osterlenbryggarna.se
0417-135 00



34



Österlenchoklad

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

svenskakakao.se
0417-201 25



35



Österlenkryddor

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

osterlenkryddor.se
0411-550 606



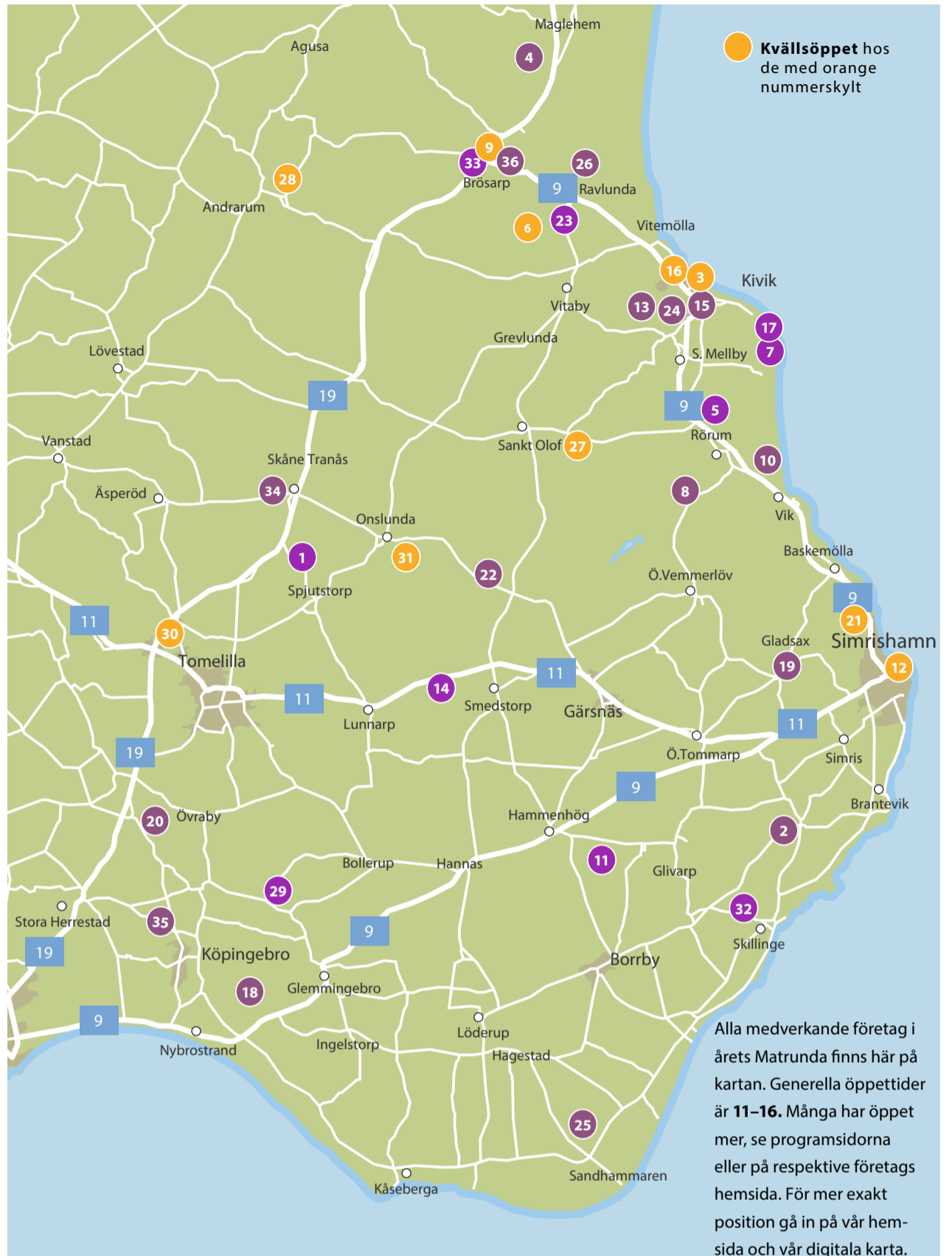
36



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



Kvällsöppet hos de med orange nummerskylt

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.

Välkommen till Petersborgs Gårdsbutik



Petersborgs Gård 273 98 Smedstorp www.petersborg.se

PROGRAM LÖRDAG 16 MAJ

Reservation för förändringar
och feltryck se vår FB.

● Samarbete med Litteraturrundan.

1 Appeltorps Lamm & Vilt

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

11.30-16 Mingel i butiken med ett par av våra leverantörer.

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

4 Drakamöllan Gärdshotell

12-13 Drakamöllans stora Matrundebuffé står framdukad med massor av grönt från vår egen köksträdgård. Begränsat antal platser så förbokning rekommenderas. Till kaffet välkomnar vi dagens bokpratarna är Kerstin Bergman, en av Sveriges ledande deckarförfattare och medlem i Litteraturkanalen. Kerstin kommer att berätta om sin bok Swedish Noir Coctails och har lovat att också skapa en egen alkoholfri Drakamöllan cocktail som vi alla får provsmaka.

5 Ekenäs Gärd

11 - sent Logen Lounge & Vinbar håller specialöppet för alla matrundanbesökare! (Köket har öppet 12-16 och 18-20) Vi serverar en bar-meny med lättare smårätter att dela på. Dryckesmenyn innehåller bla. årets nyheter i samarbete med våra lokala producenter och bryggerier. Drop in + förbokning av bord utomhus i äppellunden: Tel. 0414-601 00 eller info@ekenasgard.se

6 Farmors Lycka

8-10 Frukost – i Farmors Hus bokas via vår hemsida.

11-16 Besök vår Gärdshotell

Från kl. 18- 3-rätters middag i restaurang Stallet bokas via vår hemsida. www.farmorslycka.se

7 FIKA Art & Café

10-18 Kiviksvåfflan: Frasig våffla med kanel- och vaniljkryddad grädde. Serveras med vår egen kompot på Österlenrabarber, Kiviks-äpplen och en touch of chili som toppas med vårt eget smörstekta havrecrunch. Valfritt varmt kaffe ingår (Caffè latte, cappuccino, cortado, espresso m.fl.)

8 Force Cidergård

10-18 Premiär på Forse Cidergård! Besök vår gårdsbutik med våra prisbelönta hantverksdrycker. Boka en picknickkorg med lokala delikatesser och njut i gårdens härliga odlingar. Syrat och Sämt finns på plats med en pop-up butik samt säljer sin smarriga kim-chi macka! Författaren Caroline Alesmark signerar och säljer böcker.

10, 11:15, och 16:15 Ciderprovning med gårdsförsäljning. Ca 30 min, bokning online, drop-in i mån av plats.

12:30 Föreläsning "Äpplet i mytologi & historia" med Caroline Alesmark. Ca 45min, drop in.

13:45 Cider- och ostprovning med vandring i odlingarna. Ca 90 min, bokning online, drop-in i mån av plats.

www.forse.se för detaljerat program och bokning!

9 Grisen & Draken

11-21:30 Härligt häng för hela familjen! En smak av skånsk streetfood.

10 Gröna butiken på Orelund

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

11-16 Rullar Mat av Mastio in med sin Pizzatruck och OlaOls Gelato med sin Gelatobuss. Kom hungriga och avnjut både pizza och gelato hos oss idag!

11 Gunnarshögs Gärd

10-16 Besök vår gårdsbutik, innergård och gårdsbutik

10, 12, 13 och 15 Traktor & vagn – turer

11 Familjevisning – rapsens resa avsluta med att kallpressa er rapsolja i minipresseriet

14 Produktionsvisning – från frö till flaska avsluta med att kallpressa er rapsolja i minipresseriet.

Maskinvisning - titta fritt på och provsitt i gårdens alla maskiner och redskap.

11-14 Provsmafningsbuffé – provsmaka rätter från vår fina provsmafningsbuffé.

14 Trampetraktorrally – rally med små trampetraktorer i ett lopp ni sent ska glömma.

12 Hotel Svea

18- Hotel Svea bjuder på tvårätters middag med grillad sparris med hollandaise, pocherat ägg och råhyvlat sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor samt kaffe för 329 kr.

Boka gärna på 0414-41 17 20 eller info@hotelsvea.se

13-22 Välkomna till vår trädgårdbar, njut av mat och dryck med havet som sällskap.

13 Hovmöller Bigården

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.

11-16 Författaren Karin Eberhardt Grönvall kommer att vara på plats under dagen och läsa upp valda stycken ur hennes böcker – med anknytning till bin och honung.

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 museum & Café

8-10.30 Frukostbuffé

8-16 Lättare luncher & fika

11 "Platsen som berättar" Nea Weman presenterar "Gumman i skogen och den talande flintyxan", en magisk berättelse för barn och vuxna. Britta Collberg presenterar Mariann Sönnbos (1950–2012) "Qvighusa.

En kvinna och hennes hus" en tidlös 80-talsberättelse om en ung kvinnas inre resa under ett år på Österlen. Efter presentationen blir det samtal om platsens betydelse som inspirationskälla. Entré 100 kr. Museets medlemmar 75 kr. Fika kan köpas till för 50 kr. Boka plats och fika i tid på info@kiviksmuseum.se

14 Kiviks Museum guidar och berättar i Kiviks Musteris odlingar med provsmakning av tre olika sorters äppelmuster. Efter vandringen serveras kaffe och äppelkaka. Start vid parkeringen på Kiviks Musteri. Pris 210 kr/ person. Läs mer och boka på https://salver.se/organizer/kivik/tour/573

16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

13-sent. Vi välkomnar er till vår restaurang för god mat och dryck. Vi serverar en 3-rätters meny som presenteras i samarbete med

Österlen Sparris, Nedrabygårds Lamm, Petersborgs gård och OlaOls Gelato. Boka: info@kivikshotell eller 0414-700 75.

17 Kiviks Musteri

Mat + Litteratur = Sant på Kiviks Musteri 11 och 14 framträder författaren Marianne E. Gunve i Äpplets Hus.

11-17 Smakpaket i Bistro Kärnhuset – välj must eller cider. Upptäck våra äpplen i flytande form. Välj tre sorter och njut i din egen takt tillsammans med små tilltugg. Ingen bokning krävs.

18 Köpingsbergs Vingård

11-16 Besök en svensk vingård, se nyutslagna vinplantor, prova våra viner i champagnebaren och prata med vinbonden.

11, 12, 13, 14 och 15 Visning med provning. Efter visningen kan ni handla våra viner. Vi bjuder alla medföljande barn på lokalproducerad äppelmust.

19 Lönebstället i Gladsax

11-17 Vi serverar smakportioner av Goda Korvrätter med Grafmans Färskkorvar. Exempelvis Bangers & Mash. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Hantverksbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariska alternativ. Cafét är också öppet med goda kakor.

20 Nedrabygårds Lamm

11-16 I vår Gärdshotell hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lammkött och utegriskött från rasen Linderödsgris. Vi grillar korv från gården och i cafeét serveras kaffe till 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.

21 Olaols Gelato

11-21 Hantverksgelato, våfflor och mackor. Vedugnsbakad pizza och korvbricker på skånska.

22 Petersborgs Gärd

11-16 Besök vår gårdsbutik och provsmaka vår egenodlade senap. Vi odlar och tillverkar äkta skånsk senap. Vi har unika senapssorter t.ex. skånsk dischång senap och picklade senapsfrö. Har du tur så träffar du även senapsbonden Hans Svensson. Gärdshotellen är fylld med unikt svenskt mathantverk t.ex. Ramslöksvinegrette, hjortronsylt, rönnbärs gele, Välkommen till en kulinarisk resa i vår gårdsbutik.

23 Ravlunda Bränneri

11-14 Lunch, välj mellan kallrökt vildsvinsstek från Strömbeckes gårdsslakteri, rimmad lax och sparris- och ramslöksoppa.

14-16 Afternoon Tea och Cream Tea.

24 Reuterdahls på Österlen

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

25 Sannas Italien

11-16 Olivolja provning. Smaka på några av världens bästa olivoljor.

26 Skepparps Vingård

11-16 Servering av mat & dryck.

11-16 Gärdshotell med drycker och kött från gården.

12, 13, 14 och 15 Guidade turer i vingården

27 Syrat & Sämt

10-16 Syrat & Sämt på Forse Cidergård. Under matrundan står vi på Forse Cidergård där vi säljer alla våra syrade grönsaker.

11-16 Forse Cidergård. Vi grillar kimchimacka på surdegsbröd från Gamla Bageriet i Borrby med ramslök/chilimajonäs, hantverkschips och fermenterad rödlök samt en näve gröna blad. Fika serveras hela dagen. Surdegsbullar kanel/ kardemumma med mera och finkaffe från Kompass Kafferosteri i Ystad.

- Självbetjäningsbod -

Självbetjäningsboden är som vanligt öppen dygnet runt på Ljunglyckevägen 6, ST OLOF.

28 TASTECELEBRATION RESIDENCE

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, marmelader, jordnötssmör och mycket mer. I vår Tastebar kan du provsmaka många av våra produkter. Besök även vårt showroom för Big Green Egg.

12-14 Smaka på Big Green Egg! Vi använder oss av alla tillagningsätt och lagar en härlig lunch i kamadouggen utomhus. Boka gärna bord i förväg. Gästkok och Big Green Egg-entusiast: Boubou Hallberg.

18- Njut av vår gröna avsmakningsmeny; komponerad med godsaker från nära och fjärran, glöm inte att förboka till kvällen, borden är få!

29 Tosterup

10-14 Ciderprovning vid Tosterups Slott.

09-18 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

30 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala produkter.

11-20 Restaurang med Österlentapas, indiskt och vedugnsbakad pizza.

11.30 Det är är min trädgård – poesi. Angela Garcia, poet och översättare läser sin poesi.

15.00 MATPOESI med Helen Halldörsdöttir och Maria Bjellke von Sydow framför känslig, ärlig och underfundig poesi.

31 Åsgård - Holkestorp

11-21 Gärdshotellen 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 Utsikten Bryggeri. Avsluta maten med en gräddig mjukglass. Mata och klappa lamm. Hoppeborg med gratis hoppning för alla.

11 och 13 Fårvallning med hund och Fårsnack.

32 Österlen Sparris

10-18 Välkommen och handlar färsk sparris grön och vit. Det finns att handla krukade sparrisplantor för egen odling.

11-16 Matvagnen med hemlagade sparrisrätter.

33 Österlenbryggarna

11-16 Öppet i bryggeriet och butiken med möjlighet att anmäla er till smakprovning och gårdsförsäljning.

34 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 75 sek/ person För barn: Färglägg ditt eget kakaotråd eller gör en barnprovning för 68 sek. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

35 Österlenkryddor

10-16 Besök vår gårdsbutik

11-14 Vi bjuder på värmande soppa smaksatt med nyheten Ystad, njut av en kopp i växthuset.

36 Österlens Kött & Vilt

10-16 Välkommen att provsmaka butikens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, hängmörat nötkött, härligt fläskkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

BO OHLSSON I TOMELILLA

GALNA DAGAR 14-17 MAJ!

Bo Ohlsson är ett självklart stopp om du besöker matrundan på Österlen. Sväng in till oss i Tomelilla och shoppa under våra GALNA DAGAR – från kök och inredning till fritid och kläder. Perfekt för att fynda och fylla bilen med riktigt bra köp.

**GALNA
DAGAR
14-17 MAJ**
Extra festliga dagar du verkligen inte vill missa!

**20-30
LEVERANTÖRER
FINNS PÅ PLATS**
Träffa våra leverantörer som dukar upp med produkter och specialerbjudanden.

**HÄR ÄR
RIKTIGT GALNA
ERBJUDANDEN**
Dessa dagar laddar vi med extra bra priser – passa på att göra riktigt klipp!





HÄR FÅR DU MER FÖR PENGARNA!
Bo Ohlsson

Malmövägen 12. Tomelilla. Vardagar 10-19 | Lördag & Söndag 10-17

SAHLINS

- din yrkesbutik på Österlen -

Här finns vi
Sjöbo - där vägarna möts - Kristianstad

Svamparondellen
Ystad Tomelilla

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

Sydöstra Skånes största Yrkesbutik
För både privatpersoner och företag.

www.sahlins-tomelilla.se 0417-10500



Österlens bästa läge

Under Matrundan välkomnar vi er till vår restaurang för god mat och dryck. Menyn presenteras i samarbete med Österlen Sparris, Nedrabygårds Lamm, Petersborgs gård och OlaOls Gelato.
Öppet tors-sön från kl. 13.00.

Visa annonsen och få 10 % rabatt på Specialmenyn för två personer.

Varmt välkommen!

Boka: info@kivikshotell eller 0414-700 75.

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

PROGRAM SÖNDAG 17 MAJ

Reservation för förändringar och feltryck se vår FB.

● Samarbete med Litteraturredan.

1 Appeltorps Lamm & Vilt

11-16 Välkommen att provsmaka gårdens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, färskt & fryst viltkött, korvar, chark, kryddor och 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 I Bistron hittar ni våra klassiker. Njut inne eller ute med utsikt över havet.

4 Drakamöllan Gårdshotell

12-13 Drakamöllans stora Matrundebuffé står framdukad med massor av grönt från vår egen köksträdgård. Den här dagen brukar det vara lättast att få plats men boka gärna. Sist ut bland författarna är vår egen Ingalill Thorsell som kommer att berätta om hur kokböcker kan skapa en destination och hur det är att få en kokboks Oscar.

5 Ekenäs Gärd

8-12 Långfrukost med hembakt, egenodlat, färskpressat och småvarmt. Pris 345kr/person Förbokas på: Tel. 0414-601 00 eller info@ekenasgard.se

6 Farmors Lycka

8-10 Frukost – i Farmors Hus bokas via vår hemsida. 11-16 Besök vår Gårdsbutik. www.farmorslycka.se

7 FIKA Art & Café

10-18 Kiviksvåfflan: Frisig våffla med kanel- och vaniljkryddad grädde. Serveras med vår egen kompott på Österlenrabarber, Kiviks-äpplen och en touch of chili som toppas med vårt eget smörstekta havrekrunch. Valfritt varmt kaffe ingår (Caffè latte, cappuccino, cortado, espresso m.fl.)

8 Force Cidergård

10-18 Premiär på Force Cidergård! Besök vår gårdsbutik med våra prisbelönta hantverksdrycker. Boka en picknickkorg med lokala delikatesser och njut i gårdens härliga odlingar. Syrat och Sânt finns på plats med en pop-up butik samt säljer sin smarriga kim-chi macka! Författaren Caroline Alesmark signerar och säljer böcker. 10, 11:15, 14:45, och 16 Ciderprovning med gårdsförsäljning. Ca 30 min, bokning online, drop-in i mån av plats. 12:30 Exklusiv Vildmustprovning med vandring i odlingarna ledd av Diego Vegas Skoglund. Ca 90 min, bokning online, drop-in i mån av plats. www.force.se för detaljerat program och bokning!

9 Grisen & Draken

11-20 Härligt häng för hela familjen! En smak av skånsk streetfood.

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

10-16 Besök vår gårdsbutik & innergård. 10 Sagoläsning – Gunnel Ottersten från Borrbö Bokby läser barnbok.

12 Hotel Svea

18- Hotel Svea bjuder på tvårätters middag med grillad sparris med hollandaise, pocherat ägg och råhyvlat sparris samt Sveas fiskgratäng med pocherad rödspätta, pommes duchesse, champinjoner, vitvinsås och räkor samt kaffe för 329 kr. Boka gärna på 0414-41 17 20 eller info@hotelsvea.se

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 museum & Café

8-10.30 Frukostbuffé
8-16 Lättare luncher & fika
15 Internationella Museidagen. Museichef, lektor Dafvid Hermansson, om Kiviks Museums forskningsprojekt med länderna runt Östersjön. Entré 100 kr, museets medlemmar 75 kr. Fika kan köpas till för 50 kr/person. Boka plats och fika i tid på info@kiviksmuseum.se

16 Kiviks Hotell, Konferens och Spa

13-sent. Vi välkomnar er till vår restaurang för god mat och dryck. Vi serverar en 3-rätters meny som presenteras i samarbete med Österlen Sparris, Nedrabygårds Lamm, Petersborgs gård och OlaOls Gelato. Boka: info@kivikshotell eller 0414-700 75.

17 Kiviks Musteri

Mat + Litteratur = Sant på Kiviks Musteri 11 och 14 framträder författaren Marianne E. Gunve i Äpplets Hus. 11-17 Smakpaket i Bistro Kärnhuset – välj must eller cider. Upptäck våra äpplen i flytande form. Välj tre sorter och njut i din egen takt tillsammans med små tilltugg. Ingen bokning krävs.

18 Köpingsbergs Vingård

11-16 Besök en svensk vingård, se nyutslagna vinplantor, prova våra viner i champagnebaren och prata med vinbonden. 11, 12, 13, 14 och 15 Visning med provning. Efter visningen kan ni handla våra viner. Vi bjuder alla medföljande barn på lokalproducerad äppelmust. Hjärtligt välkomna!

19 Lönebostället i Gladsax

11-17 Vi serverar smakportioner av Goda Korvrätter med Grafmans Färskkorvar. Exempelvis Bangers & Mash. Hemgjord senap och spännande tillbehör. Smaka vårt öl från gårdens Hantverksbryggeri eller vår egen äppelmust. Även vegetariska alternativ. Cafét är också öppet med goda kakor.

20 Nedrabygårds Lamm

11-16 I vår Gårdsbutik hittar ni bästa kvalitet på kött och korv från egna gården, lammkött och utegriskött från rasen Linderödsgris. Vi grillar korv från gården och i cafeét serveras kaffe till 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.

21 Olaols Gelato

11-17 Hantverksgelato, våfflor och mackor. Vedugnsbakad pizza och korvbrickor på skånska.

22 Petersborgs Gärd

11-16 Besök vår gårdsbutik och provsmaka vår egenodlade senap. Vi odlar och tillverkar äkta skånsk senap. Vi har unika senapssorter t.ex. skånsk dischång senap och picklade senapsfrö. Har du tur så träffar du även senapsbonden Hans Svensson. Gårdsbutiken är fylld med unikt svenskt mathantverk t.ex. Ramslöksvinegrette, hjortronsylt, rönnbärs gele, Välkommen till en kulinarisk resa i vår gårdsbutik.

23 Ravlunda Bränneri

11-14 Lunch, välj mellan kallrökt vildsvinsstek från Strömbecks gårdsslakteri, rimmad lax och sparris- och ramslökssoppa. 14-16 Afternoon Tea och Cream Tea.

24 Reuterdahls på Österlen

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

25 Sannas Italien

11-16 Olivoljaprovning. Smaka på några av världens bästa olivoljor.

26 Skepparps Vingård

11-16 Servering av mat & dryck. 11-16 Gårdsbutik med drycker och kött från gården. 12, 13, 14 och 15 Guidade turer i vingården

27 Syrat & Sânt

10-16 Syrat & Sânt på Forse Cidergård. Under matrundan står vi på Forse Cidergård där vi säljer alla våra syrade grönsaker. Kom och provsmaka! 11-16 Forse Cidergård. Vi grillar kimchimacka på surdegsbröd från Gamla Bageriet i Borrbö med ramslök/chilimajonäs, hantverkschips och fermenterad rödlök samt en näve gröna blad. Fika serveras hela dagen. Surdegsbullar kanel/kardemumma med mera och finkaffe från Kompass Kafferosteri i Ystad. Vi ser fram emot att träffa er på Forse Cidergård. – Självbetjäningssbod – Självbetjäningssboden är som vanligt öppen dygnet runt på Ljunglyckevägen 6, ST OLOF.

28 Tastecelebration Residence

11-17 Besök vår Smakbutik och bli hungrig: kryddor, teer, lagrade sojasåser, fruktiga olivoljor, marmelader, jordnötssmör och mycket mer. I vår Tastebar kan du provsmaka många av våra produkter. Besök även vårt showroom för Big Green Egg. 13-18 Big Green Egg nivå 1 matlagningskurs (begränsat antal platser, boka din plats via vår hemsida!) Är du nyfiken på vad man kan göra med ett Big Green Egg? Det är mer än bara grillning! Lär dig olika tekniker för att använda BGE året runt. Vi kommer att röka, baka, grilla och ånga kött, fisk och grönt. Självklart ingår en god måltid av det vi skapar tillsammans.

29 Tosterup

09-18 Besök gårdsbutiken på Tosterups Slott med magiskt goda äppeldrycker.

30 Tryde 1303 B&B Café Galleri

8-10 Frukost med lokala produkter 11-16 Restaurang med Österlentapas, indiskt och vedugnsbakad pizza. 11.30 Vågar jag? – Juan Villavicencio premiärläser sina dikter på både svenska och spanska.

31 Åsgård – Holkestorp

11-21 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 Utsikten Bryggeri. Avsluta maten med en gräddig mjukglass. Mata och klappa lamm. Hoppeborg med gratis hoppning för alla. 11 och 13 Fårvallning med hund och Fårsnack.

32 Österlen Sparris

10-18 Välkommen och handlar färsk sparris grön och vit. Det finns att handla färska sparrisplantor för egen odling. 11-16 Matvagnen med hemlagade sparrisrätter.

33 Österlenbryggarna

11-16 Öppet i bryggeriet och butiken med möjlighet att anmäla er till smakprovning och gårdsförsäljning.

34 Österlenchoklad

10-17 Egen chokladprovning – Drop in. Smaka och utforska vår hantverkschoklad genom en egen provningsbricka med noga utvalda sorter. 75 sek/ person För barn: Färglägg ditt eget kakaoträd eller gör en barnprovning för 68 sek och välj dina favoriter. I butiken kan du handla choklad direkt från fabriken, njuta av chokladfika samt provsmaka varm choklad från olika ursprung.

35 Österlenkryddor

10-16 Besök vår gårdsbutik 11-14 Vi bjuder på värmande soppa smaksatt med nyheten Ystad, njut av en kopp i växthuset. Provsamakning av glass, nu har du möjlighet att köpa med dig paketerad glass hem.

36 Österlens Kött & Vilt

11-16 Välkommen att provsmaka butikens delikatesser. Hos oss hittar ni färskt lammkött, hängmörat nötkött, härligt fläskkött, korvar, chark, kryddor o massor av andra delikatesser.

DRAKAMÖLLANS
SÖNDAGSMIDDAGAR kl.14.00
lockar gäster från när och fjärran. Sista söndagen i månaden
29 mars, 26 april och 31 maj (Mors Dag)



DRAKAMÖLLAN
GÅRDSHOTELL

Drakamöllansväg 105 ■ 297 95 Degeberga ■ tel. 044-35 10 16
www.drakamollan.com ■ info@drakamollan.com

GRÖN MAT

Text Agneta Ullenius



Tastecelebration Residence

Allt fler väljer växtbaserad mat och den som har tagit det allra längst är kocken och matbloggaren Isabel Brummer på **Tastecelebration Residence**. På hennes restaurang utanför Andrarum kan man häpna över hur läckert en vegansk chokladmousse smakar -- utan vare sig ägg eller vispgrädd. Hon varierar tillagningssätten. Oftast görs chokladmoussen med växtbaserad grädd, framför allt sojagrädd som har en neutral smak. Dessutom blir både kikärtsspad och avokado lika fluffigt som uppvispad äggvita när man mixar med choklad.

Vegansk matlagning har inga som helst inslag från djurriket. Det betyder att kött, fisk, skaldjur, mjölkprodukter, ägg och honung är uteslutet.

–Det tvingar fram ett väldigt kreativt sätt att laga mat. Rätter med kött och fisk är ju ganska enkla att fixa till. Kött ger mycket smak och textur gratis, förklarar Isabel Brummer som själv är uppvuxen med just kött, potatis och sås på pappa Lennart Brummers krog i Skåne Tranås. Men hur får man en morot att smaka något annat eller få en oväntad konsistens?

Det finns många knep och hon kan dem alla. Till att börja med utgår hon från något av alla sätt man kan tillaga en råvara: koka, baka, röka, grilla, purea, torka –

det är bara fantasin som begränsar. Sedan handlar det om att använda sådant som är i säsong just nu. Hela skogarna är fulla av godsaker och mängder av grönsaker och baljväxter odlas nära. Rotsaker och lök av olika slag är precis lika roliga som en tomat eller sommargrönsak, tycker Isabel Brummer. Bara lite färglösare.

–Det blir mycket experimenterande i mitt kök. Hur får man en ångbakad kräm med svamp att bli luftig utan ägg? Jo, kikärtsmjöl kan ha den effekten, liksom andra stärkelsor. Matlagning är ju kemi och det veganska köket extremt mycket så. Jag har hållit på med detta i mer än 20 år och misslyckats väldigt många gånger. Ibland svär jag och tänker det här kan aldrig gå, men plötsligt knäcker man koden och det fungerar.

Efter att ha översatt bland annat paret Mandelmans kokbok till holländska, som hon behärskar efter att ha bott i Amsterdam i många år, är hon nu snart färdig med sin första egna kokbok. Det har länge varit en stor dröm men hon har bara inte haft tid. För utöver restaurangen håller hon ständigt kurser i vegansk matlagning, både för amatörer och för professionella kokkar.

En alldeles speciell variant av gröna läckerheter görs av två matentusiaster som skapar fermenterade, ekologiska och Äkta vara-märkta produkter för hand på en gård i Sälshög utanför Tomelilla. Simon Lussi och Teddy Skoglund är paret bakom **Syrat & Sânt** vars surkål vann silver i SM i mathantverk 2025. Årets bästa mjölksyrade produkt enligt juryn som ordade lyriskt om "en kaxig produkt med vitkålen som soloartist och en fräsch och uppfriskande fläkt som tyder på kunnighet i mjölksyrningens förtrollande värld".

–Enda ingredienserna är vitkål, vatten och salt. Handgjort, levande och ekologiskt, förklarar Teddy Skoglund. Fermentering är ett sätt att både konservera maten på ett naturligt sätt och ta vara på näringen. Just så som människan har gjort i tusentals år. Och på köpet utvecklas en god smak.

Förutom surkål, kimchi och solkål satsar de på fermenterad chilisås och små partier av allt från ramslök till kålrabbi utifrån säsong.

–Kimchi och chilisås är våra storsäljare, säger Teddy Skoglund. Vi gör en opastöriserad chilisås utan socker vilket gör att den innehåller fullt med levande mjölksyrabakterier.



Syrat & Sânt

GRÖN MAT:

Drakamöllan Gårdshotell, matupplevelser för boende gäster. Under Matrundan också stor buffé baserad på grönt från egen köksträdgård.

Ekenäs Gård, här skapar kockarna nya menyer varje dag utifrån vad som mognar i gårdens egen köksträdgård, odlingsväxthus och örtagård.

Syrat & Sânt, fermenterad vitkål, chilisås och mycket annat säljs i gårdsbutik med självbetjäning. Under Matrundan även på Forse Cidergård.

Tastecelebration Residence, restaurang med kreativ växtbaserad mat för grönsaksälskare, veganer, vegetarianer och nyfikna allätare.

Tryde 1303, vedugnsbakade pizzor och smakrik indisk mat med många vegetariska alternativ, chilipepprat med egna växthusodlade chilifruktur.



HOBVÄGEN 93
276 36 BORRBY
(SPARRISGÅRDEN LIGGER UTAN FÖR
SKILLINGE MOT ÖSTRA HOBY)

WWW.SPARRIS.SE

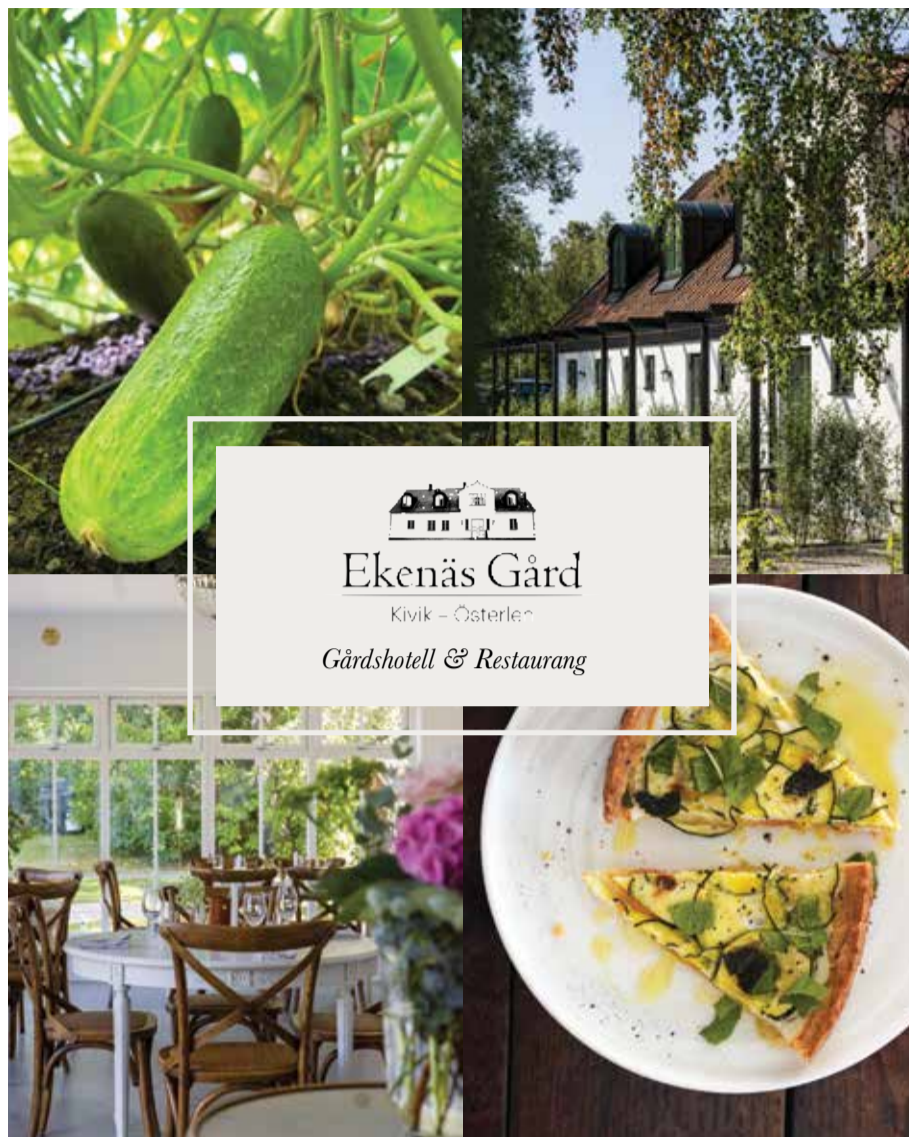





På Matrundan arrangerar vi
den 15 och 16 maj kl 18.00 vinprovning med
Ylva Stockelberg som skrivit boken
Vilken druva passar mig?
Vi provar 5 viner till en liten
smakbricka.
Det finns också möjlighet att enbart boka
trerätters middag i anslutning
till vinprovningen.
Ring och boka, eller boka via denna
QR kod:



Arr Hotel Borrby /
Restaurang Gamlegård
0760430766
www.hotelborrby.se




Ekenäs Gård
Kivik - Österlen
Gårdshotell & Restaurang

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

Appeltorps Lamm & Vilt GÅRDSBUTIK

Öppettider: tors-fre 14-18, lör 11-14

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

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



REUTERDAHLS HANTVERKSDRYCK FRÅN ÖSTERLEN

Mitt i Kivik driver vi vår äppelodling med eget musteri och gårdsbutik. Här förädlar vi våra äpplen till prisbelönt must och cider - helt utan tillsatser. Vår must är sortren, en sort per flaska, för att lyfta varje äpples unika smak och karaktär.

Vi brinner för hantverket och skapar drycker på vårt vis, helt enkelt!

Välkommen till oss på Dalenvägen 35 i Kivik och provsmaka!

Ulla & Per Reuterdahl



SMAKPAKET

Upptäck våra äpplen i flytande form.
Välj must eller cider och njut i din egen takt.
Välkommen!

Smakpaketet innehåller:

DRYCK: 3 x 12 cl must eller cider

SMÅ TILLTUGG: Oliver, Kaltbach-ost och saltade mandlar

INFORMATION: Broschyr och kort introduktion från personal

125 KR - must eller lågalkoholcider

185 KR - cider med alkohol

Ingen bokning krävs. Serveras dagligen.



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.



GUNNARSHÖGS GÅRD
Guldets från Österlen

RAPSFROSSA PÅ GUNNARSHÖG

Frossa i raps 14-16 maj • familjevisningar • produktionsvisning för vuxna • pressa rapsolja • provsmakning • hoppa i rapshavet • trampetraktorrally • traktor & vagnetur • öppet kl. 10-16

Varmt välkomna hem till oss!
För fullständigt program besök gunnarshog.se



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!



DRAKAMÖLLAN Operafestival 18 – 19 juli

Carmen
Lördag 18 juli kl. 15.00

Kom och förförs av George Bizets "Carmen", en av världens mest älskade operor. Alla de välkända ariorna kryddade med riktig flamencodans finns med. Ensemblen består av sångare från hela Norden med Josefine Andersson, Niels Jørgen Riis, Frederik Rolin, Signe Asmussen och Guido Paevatalu i de ledande rollerna.

Stor Jubileumskonsert
Söndag 19 juli kl. 15.00

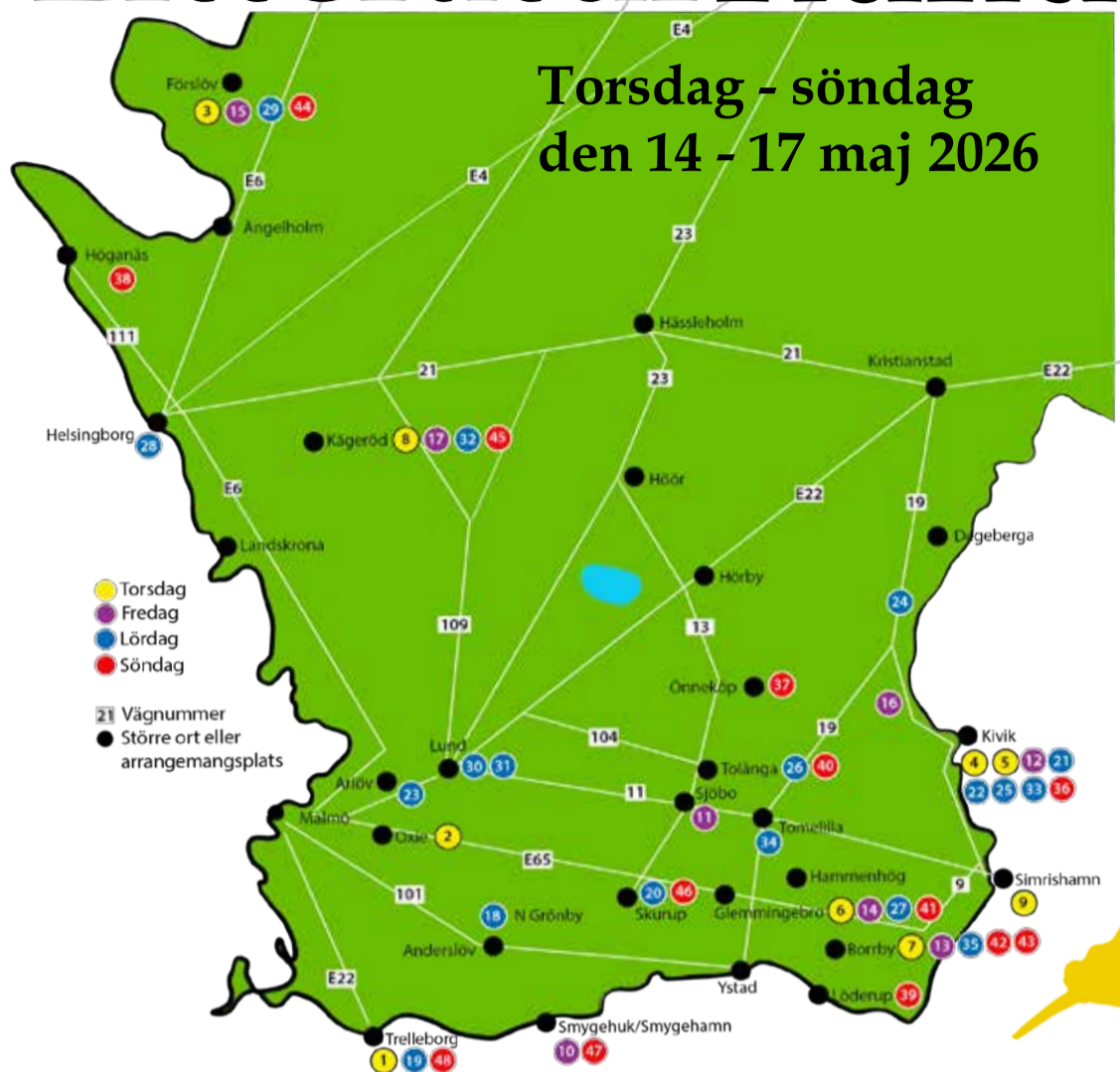
Ett varierat, spännande och helt oförutsägbart program när ett 10-tal av Nordens främsta operasångare hyllar vår operachef Guido som fyller 75 år i år. Välkomna på en stor sångarfest. I pausen serveras kaffe och födelsedagstårta.

Allt om arrangemanget och biljetter på www.drakamollan.com



Drakamöllansväg 105 297 95 Degeberga. Tel. 044-35 10 16.

LitteraturRundan



48 litterära arrangemang i natursköna Skåne. Författarläsningar, föredrag, workshops, bokbord - för alla smaker.



Mer info i programmet www.litteraturrundan.se

LITTERATURRUNDAN

Välkomna!

BOKBYAR I SKÅNE

ÖNNEKOP BOKBY

SÖNDAG 17 MAJ

LitteraturRundan i Öneköp kl. 14.00 - 16.00, Bokhörnan, Per Bings väg 10.

6 författare pratar om och läser från egna litterära alster; Deckare, resor & äventyr, historia, relationer, poesi & spoken word, science fiction ... Smakprov från olika genrer!

1 bokälskare berättar om hur böcker doftar och om det nyöppnade antikvariatet Blokboken i Öneköp dit vi inbjuds att hälsa på!

Medverkandes namn: Ann Falkenberg, Arnold Wernersson, Cecilia Hultberg, Helen Halldórsdóttir, Lasse Berg, Maria Bielke von Sydow, Orest Lastow.

Gratis och alla välkomna!
Fika går att beställa på plats i Svanas Goda Ting.

Kontakt: helenislandia@gmail.com



BORRBY BOKBY

TORS DAG 14 MAJ

Afternoon tea kl. 16.00 på Borrby Frö med Louise Lindblom i Ellen Keys anda.
Anmälan sker till info@borrbyfro.se

FREDAG 15 MAJ

Vinprovning kl. 18.00 på Borrby Hotell med Ylva Stockelberg som skrivit boken "Vilken druva passar mig?"
Provning av 5 viner och smakbricka.
Boka plats på tel: 0760-430766

LÖRDAG 16 MAJ

Vinprovning kl. 18.00 på Borrby Hotell med Ylva Stockelberg som skrivit boken "Vilken druva passar mig?"
Provning av 5 viner och smakbricka.
Boka plats på tel: 0760-430766

Honungsminnen kl. 11.00 - 16.00 med Karin Eberhardt Grönvall på Hovmöller Bigårdar
Anmälan sker till: karin.egronvall@gmail.com

SÖNDAG 17 MAJ

Högläsning för barn kl. 10.00 på Gunnarshögs Gård. Ingen anmälan krävs.

Workshop kl. 13.00 - 16.00 i Bokhuset i Borrby.
"Kom igång med att skriva" med Karin Eberhardt Grönvall.
Anmälan till: foranmalan@borrby-bokby.se



LITTERATURSYDOST.SE

ALBO BOOK TOWN

FREDAG 15 MAJ

Arnold äventyraren berättar om möten och intryck från jordens alla hörn. Framträdande kl. 11.00 på Kiviks Museum & Café av Arnold Wernersson som f.n. har besökt 186 länder och driver ett kannibalmuseum i Öneköp. Möjlighet att köpa hans nya bok.

Entré 100 kr. Museets medlemmar 75 kr. Fika kan köpas till för 50 kr. Boka plats!
info@kiviksmuseum.se

LÖRDAG 16 MAJ

Platsen som berättar - Nea Weman presenterar "Gumman i skogen och den talande flintyxan", en magisk berättelse för barn och vuxna. Den sträcker sig flera tusen år bakåt och har ett starkt budskap till vår tid. Britta Collberg presenterar Mariann Sönnebos (1950-2012) "Qvighusa. En kvinna och hennes hus". Efter presentationen blir det samtal om platsens betydelse som inspirationskälla

Kiviks Museum & Café, Killebacken 3, kl. 11.00
Entré 100 kr. Museets medlemmar 75 kr.
Fika kan köpas till för 50 kr. Boka plats!
info@kiviksmuseum.se

