

SÖNDAG 24 APRIL 2016

**BUDAPEST** sid 14

En ungersk weekend med hantverksöl, marsipan och musikaliska boutiquehotell.

**ATENS RIVIERA** sid 7

Halvön Vouliagmeni bjuder på natursköna stränder och heta källor.

*"Det är omöjligt att vara i New York utan att bli påmind om filmerna från VHS-tiden"* SOFIA HEDSTRÖM sid 19

**TORONTO** sid 4

Canada goose vd Dani Reiss guidar till stekhus, museum och nyfödda isbjörnsungar.

# SvD RESOR

## LÅNGSAMHETENS LJUVA LOVSÅNG

Sandstränder, vingårdar och vallmoängar – ja, visst är Österlen Sveriges Provence sid 8

## RESMÅLET ÖSTERLEN

# Mitt i myllan

Text LINDA ILISTE Foto CHRISTIAN GUSTAVSSON

*Primörodlingar och vingårdar, konstnårsbyar och toppkrogar. Nej, det är inte konstigt att Österlen kallas för Sveriges Provence.*

**GRYNINGSDIMMAN** har lättat och vinden är ljum. Ute i Hanöbukten syns skummande vita vågor och det blå havet är så ljust att det bleknar i morgonsonen. Världens ände tycks ligga vid horisonten där illusionen av ett gigantiskt himlahav möter blickfånget. Vi har övernattat på hemtrevliga Talldungens gårdshotell och tar en saltstänkt morgonpromenad över Brösarps backar ner till stranden vid Haväng, detta hedliknande landskap med vit sandsteppsvegetation. I de gröna hagarna inåt land kikar några får nyfiket upp. En ensam mås gör skriande sällskap.

Österlen kallas ofta för Sveriges Provence. Tack-samt för skribenter, inte lika populärt bland lokalbefolkningen. När det kommer på tal möts man ofta av rynkade ögonbryn. "Det är mycket mindre skepparkavajer här", lyder en kommentar. En annan: "ska vi inte bara kalla det för Sveriges vackraste hörn?" Epitetet är hur som helst förståeligt. Österlen är en region full av primörodlingar, vingårdar och vallmoängar. 40 mil sandstränder, måleriska fiske-samhällen och konstnårsbyar.

Själv tillbringade jag barndomens somrar vid ett, på den tiden, glesbefolkat kustläge norr om Haväng. Lättjefulla lekar har sedermera övergått till djup kärlek till denna plats som känns tryggast på jorden. Var och varannan kulturpersonlighet tycks ha upplevt något liknande. Pernilla August, Klas Östergren och Ulf Lundell har aldrig gjort någon hemlighet av sin vurm för Österlen, även om de är hemlighetsfulla om exakt var i Skåne deras hus ligger.

Exakt var gränserna för Österlen går är det för övrigt ingen som tycks veta. Tomelillas och Simrishamns kommuner och delar av Ystads kommun ingår, men en entydig definition saknas. Att påstå

att Kivik är hjärtat av Österlen är med andra ord missvisande. Det är dock en plats som för många är områdets sinnebild – en fin gammal by, intill nationalparken Stenshuvud, som blivit centralort för de berömda äppelodlingarna och Sveriges kanske främsta musteri. Klassiska badhotell och glasskiosker blandas med marknader och finurliga butiker. På gårdsbutiken Dalängarna driver Veronica och Gabriel Walldén bageri och minikafé. Det mesta som saluförs och serveras – från marmelader till ägg – kommer från gården.

– Och så har vi äppelcidervinäger, äppelmust, äppelbubbelsoda och ännu fler mer eller mindre skruvade experiment som man kan prova om man har tur. Eller otur, skrattar Gabriel och skämtar att Dalängarna är en blandning mellan lantlig idyll och havererad bondgård.

– Den lantliga idyllen är nog vår långsiktiga strategi, men vi tycker det är okej att saker och ting tar tid.

Det är ett ekologiskt långsamhetens lov som hörs över hela regionen. Många företagare har bokstavligen händerna i jorden, så närproducerat man kan komma. På Olof Viktors i Glemmingebro tycks det ständigt fullsatt. Folk kommer långväga för att köpa bagerivarorna som gräddas i den vedeldade stenugnen. Andra lantbrukare framstår som galna vetenskapsmän. Eller är det kanske genialt att som Anita och Percy Månsson odla vin utanför Skillinge? Det började för 20 år sedan med några baltiska plantor i trädgården och en lågt satt ambition om att göra ett vin som de själva kunde dricka. Men trägen vinner, och 2011 tog deras Domän Sånana Clarét 2009 guld i klassen Svenskt vin under SM i mathantverk.



RESMÅLET ÖSTERLEN



Vid kanten av Brösarps backar ligger Havängs vidsträckta heder och böljande gröna hagar. Här finns även en strand med en femtusenårig stenåldersdös.



RESMÅLET ÖSTERLEN

RES HIT

■ Tåg till Ystad eller Simrishamn med SJ från cirka 500 kronor. Restid cirka 6 timmar. Flyg till Malmö airport med Malmö Aviation eller SAS från cirka 650 kronor. Därifrån vidare med Skånetrafiken eller SJ. För resor inom Österlen är Skånetrafiken, hyrbil eller cykel lämpliga färdmedel.

NÄR

■ Österlen är en året runt-destination. Men bäst under vår och sommar då vädret får regionen att blomstra och hotell, restauranger och sevärdheter håller generösa öppettider.



**SvD.se** ➔  
**Varberg**  
Läs om rock-sångaren Ebbot Lundbergs favoritställen.  
**SvD.se/Resor**

*Syltat, saftat, inlagt, rökt och långkokt. Det är vad som gäller på Martin Sjöstrands restaurang Hörte brygga.*



RESMÅLET ÖSTERLEN



På Talldungens gårdshotell i Brösarp serveras rustik sydeuropeisk mat med lokala råvaror. Lamm-tartaren med syrad gräddde är synnerligen läcker.

I Skräddaröd är stillheten och naturen de främsta tillgångarna. Här finns tolv gårdar som tar emot stressade storstadsbor.



## RESMÅLET ÖSTERLEN

På Dalängarnas stenugnsbageri utanför Kivik finns allt från nybakat rågbråk till obesprutad äppelmust och lammskinn från den egna gården.



Martin Sjöstrand har satt Hörte hamn på matkartan. Tidigare arbetade han på Fävikens och hos Mathias Dahlgren.

Olof Viktors kafé i Glemmingebro har utnämnts till ett av Sveriges bästa. Konditormästaren Jan Hedh står för bröden.



”

## Utanför fönstret glittrar Östersjön bortom bryggan.

– För oss har vinodling blivit ett sätt att leva. Man kan kalla det friskvård, menar Percy och berättar att både han och frun har spårat släktband långt tillbaka i den lokala bondekulturen.

För Ulrika Bergenkrans och Fredrik Alverén är det precis tvärtom. Det har bara gått ett par år sedan de sa upp sig från IT-jobb i Stockholm för att flytta till Skåne-Tranås och bli chokladfabrikörer. Då var de noviser, nu är de svenska pionjärer inom "bean to bar", choklad hela vägen från böna till färdiga kaka. Chokladkakorna säljer de i sin lilla butik Österlenchoklad. Kakaon är importerad, allt annat lokalt.

– Österlen är en idealisk plats om man är i konstant behov av bra råvaror. Här finns allt från bär och kryddor till ostar och champagne. Och vi har provat det mesta i chokladen, inklusive getost, berättar Ulrika.

Vi köper de vita chokladpralinerna med must på Kiviksäppeln. Härligt sött och syrligt, som om vi bokstavligen smakar på Skåne. Ulrika förklarar att liknande verksamheter ses som tillskott till bygden snarare än konkurrens. För Österlenchoklad betyder det exempelvis en god relation med Daniel Berlin, vars restaurang fått både New York Times journalister och Guide Michels svårflirtade kritiker att

hitta hit. Den ligger fem minuter bort och på den ständigt föränderliga avsmakningsmenyn har Ulrika och Fredrik bidragit till desserterna.

– Hela Skåne har en mångfald som jag finner intressant och Österlen har ett otroligt stort utbud av producenter, bekräftar stjärnkocken Daniel Berlin som lagar mat i ett kök inte mycket större än ett studentrumspentry.

Matsalen har en rustik stilrenhet med runda bord och eleganta pinnstolar på vitkalkade trägol. På Daniel Berlin månar man lika mycket om estetik och upplevelse som om jordbrukets och årstidernas skiftningar.

– Det är extremt viktigt för oss vilken känsla vi förmedlar i menyn, liksom råvarornas kvalitet och att vi kan berätta en historia om tiden och platsen just nu, fortsätter Daniel.

På så vis blir maten mycket mer än det som stoppas i munnen. Det handlar om dofter, färger och former. Sällskapet och miljön. Och ingen annanstans i Sverige är miljön som i sydost, där landsvägarna vindlar mellan Skånelängor och stengårdsgårdar, bland gul raps och betande kor intill björkar och sanddyner. Vid stranden i Skivarp driver sommelieren Emma och kocken Martin Sjöstrand restaurang-

en Hörte Brygga. Deras geografiska läge är männe Söderslätt snarare än Österlen.

– Men det är som med vin, de politiska gränserna följer inte alltid de kulturella, påpekar Emma med ett leende.

På Hörte Brygga har de äkta makarna tagit de främsta lärdomarna från sina tidigare arbetsplatser Fävikens Magasinet och Bagatelle – och förenklat det. Resultatet är en charmig krock mellan det lyxösa och det lantliga. Här finns inga servitriser eller hovmästare, inga färdiga rätter eller menyer. Under sommaren tar man inte ens bordsbokningar. I stället hälsas vi välkomna av en sommelier som guidar genom en lista på naturliga hantverksdrycker. En kock plockar sedan samman och tillagar våra utvalda godsaker. Allt kan ätas ensamt eller paras ihop, och de varmrökta inlagda morötterna är lika goda på egen hand som tillsammans med fermenterad svartbönror och fläskläggsterrin. Utanför fönstret glittrar Östersjön bortom bryggan. Det är vackert så det kniper i hjärtat. Emma håller med.

– Vi ligger mitt i myllan, vi har orörd skog runt husknuten, stränder och fält som försör oss med råvaror utan långa transporter. Det lockade oss hit. Och ja, skönheten förstås.



### BO

■ **Apotekarns (Simrishamn).** Superfint b&b med kafé, två butiker och omtalad Medelhavsträdgård. apotekarns.com

■ **Ystad Saltsjöbad.** Satsningen på lyx gav hotellet ett guld i Spa awards 2015. Men det anrika

hotellet med vackra, marina rum är väl värt ett besök i sig. ysb.se

■ **Kronovalls Vinslott (Fågeltöfta).** Stor egendom med övernattnings, servering, vinkafé och landets största samling mousserande svenskt vin. kronovall.se

■ **Vitemölla Badhotell (Kivik).** Närmast brittisk aristokratisk atmosfär med välrenommerad restaurang och rum med havsutsikt. badhotell.com

RESMÅLET ÖSTERLEN



*Hammars backar bjuder på en storslagen upplevelse med vyerna ut över havet och den rika floran som ger färg och doft till vandringen.*