

Fem gårdar på Österlen

Heldagsutflykt med buss fredagen den 15 september 2017.

Text: Åke Rosberg & Christer Nilsson. Foton: Åke Rosberg & Margareta Rosvall.

Förr var den 15:e pensionsutbetalningsdag nu var det utfärdsdags.



Här har vi "Järntrusten" Lars Ingvarsson (Lasse) - guide, Jan-Åke Lindgren - busschaufför och Åke Hansson - höll i trådarna – "allt i allo".



Färden gick mot Sjöbo, men på vägen dit hade en timmerbil olyckligtvis vält. Vägen var "prydd" med blåljus och Jan-Åke fick backa med bussen och ta en omväg.

Första anhalten var **Österlenkryddor** i Köpingebro.



Efter kaffe och "fralla" var det information allt om kryddodling och om smaksättningstips och därefter var det tillfälle att besöka det välsorterade varuutbudet.



Nästa stopp var på **Köpingsbergs vingård.**



Ägaren Carl-Otto Ottergren informerade om mousserande vin och mycket mera. Han säljer årligen ca 1000 flaskor vin från svenskodlade druvor och 12000 flaskor från franskodlade druvor. Försäljningen ökar årligen.



- Vårt klimat passar i dag för vinodling och speciellt för att göra mousserande vin, (eller med annat ord champagne, men det får det bara heta om det tillverkas i regionen Champagne i Frankrike) där druvorna ska mogna långsamt. Det är lite som att jämföra svenska jordgubbar och utländska. Våra smakar mer för att de får mogna längre. Det är däremot köldknäpparna på våren och om det regnar mycket på hösten som kan ställa till det.



Det provsmakades två sorters vin.



Gunnel och Margareta vill tydligen veta mer om vin och det var säkert rätt person att låta sig informeras av.

Därefter bar det av till **Örums Nygård**





På Örums Nygård åts det kyckling med rotfrukter och örtsås. Det smakade bra.



Ja, fågeln smakade bra det kan man se på de belåttna minerna.



Ägaren Maria Hallin informerade om gården och verksamheten. De har förvandlat ett grisstall till hotell och restaurang. Det finns nu en badbassäng där förut gödselstaden låg.



Färden fortsatte därefter till **Petersborgs Gärd**.
Ägaren Hans Svensson har erhållit priser för sin goda senap.



Man odlar kummin, gul och svart senap utöver normala åkerväxter. Utöver gårdsbutikken driver företaget butiker i Lunds Saluhall och Ystad.



Gårdsbutiken är mycket välsorterad. Det går inte att räkna upp allt - det måste ses. Efter besöket var vi många senapsburkar och erfarenheter rikare.



Nästa anhalt var **Gunnarshögs Gård**. Vi började med kaffe och en god trekantig kaka som smakade mycket bra.





Det är nästan lite religiöst över Gunnar Nilsson när han presenterar sitt livsverk. Här visar han sädesslagen och linfrö samt gul och svart senap. Ett stort arbetsområde är kallpressning av linolja och rapsolja med tillhörande rening och påfyllning av flaskor.



Det finns en välsorterad gårdsbutik.





Efter besöket på Gunnarshög gick bussresan tillbaka till Hörby dit vi anlände trötta men nöjda efter en fullmatad dag.

