

MAT, DRYCK OCH NATUR PÅ ÖSTERLEN – EN HELDAGSUPPLEVELSE MED BUSS FÖR LIVSNJUTARE

Lördag 5/10, kl 10-20

Följ med på en unik och spännande resa genom det sköna Österlen. Under en hel dag avnjuter vi österlenska drycker tillsammans med lokala, noga utvalda delikatesser och maträtter. Och njuter samtidigt av ett unikt vackert landskap i höstskrud.



Resan startar och slutar vid Simrishamns station och följer Östersjökusens vita stränder norrut – mot Kivik.

På Österlen odlas drygt 80 procent av landets äpplen och i flera generationer har äppelodlarna här förädlat frukten till must och cider. De första odlarna kom till Österlen och trakten kring Kivik i slutet av 1800-talet och efter några karga år i början av detta sekel, så har nu äppelodlandet och must- och cidertillverkningen tagit ny fart.

Vårt första stopp på vår smakrika resa är hos *Reuterdahls på Österlen*, ett småskaligt musteri och familjeföretag där man varsamt och på hantverksvis omvandlar sina äpplen till must och cider. Här tar ägarinnan Ulla emot oss vid den högt belägna odlingen, med en storslagen utsikt över Hanöbukten och

vi provar såväl gårdens egna äppelmuster som Österlenska kollegors utvalda muster. Ulla guidar oss genom det nybyggda musteriet och berättar om verksamheten och vad som fick dem att bli äppelodlare på Österlen.

Vid lunch beger vi oss vidare på vår upplevelsetur och åker till *Kiviks Musteri*. Under en kunnig guides ledning provar vi olika cidersorter och det har dukats upp delikata smårätter, som valts ut just för att passa väl till cidern.

Kiviks Musteri startades 1888 av Henric Åkesson och det är fortfarande idag, fem generationer senare, samma ägarfamilj som driver företaget på samma plats som vid starten – på Karakås strax söder om Kivik alldeles intill havet, vid foten av nationalparken Stenshuvud. En plats med perfekta förutsättningar för äppelodling.

Vad vore väl en resa på Österlen utan Brösarps Backar? Väg 9 tar oss vidare på vår smakrika färd genom det böljande vackra landskapet till nästa mål på resan – *Österlenbryggarna i Brösarp*.

Österlenbryggarna är ett traditionellt familjebryggeri med anor från 1953. Här brygger man på gammeldagsvis och 1996 startade man ett färskölsbryggeri i Ystad som ett av Sveriges första mikrobryggerier. Under 2018 öppnade Österlenbryggaren sitt nya bryggeri i Brösarp, med ökad kapacitet och idag är det fjärde generationen Persson som jobbar i företaget och för bryggartraditionen vidare.

Hos Österlenbryggaren provar vi fyra olika hantverksbryggda ölsorter och beger oss sedan vidare till restaurang *Allé på Österlen* där vi saluterar Österlens smaker och drycker med en 3-rätters meny som avnjutes tillsammans med utvalda svenska viner.



Restaurangen ligger vackert belägen i Svinaberga, mellan Stenshuvud och Södra Mellby och erbjuder en upplevelse av just det Österlen vi är så stolta över. Det är krögaren själv, Eva Thuresson, som tillika kan titulera sig kunglig hovleverantör, som komponerat denna livsnjutarmiddag baserad på österlenska smakupplevelser och svenska viner.

Välkomna till en smakrik upplevelse för alla sinnen – på vårt Österlen i Skördetid!

Datum 5 oktober
Antal platser 50
Tid kl 10-20
Pris 2.350 kr/pers.
Bokning och mer info, se QR-kod

