

FALKENBERG

EN DESTINATION FÖR FOODIES



FBG



SVERIGES KULINARISKA HJÄRTA

Med det här magasinet vill vi berätta om Falkenberg. Och då menar vi inte stränderna och de salta baden. Vi vill berätta om matkulturen som genomsyrar vårt sätt att leva. Om den korta vägen mellan jord och bord. Det är en hyllning till de småskaliga odlarna, till kreatörerna och de passionerade kockarna, till råvarorna och hantverket och det självklara i att gräva och skapa där vi bor.

Vi vill lyfta personerna som dagligen skapar vår mat och dryck som både smakar och gör gott. De vars nöderi är en självklarhet. Och vi vill inspirera dig. Framför allt hoppas vi att du blir väldigt, väldigt hungrig.

Välkommen till Falkenberg

INNEHÅLL

4–5	Emilia på Prostens	30–31	Swerl Coffee Roasters
6–7	Frukost	32–33	Gubbgänget på Bageri Säf
8–11	Äta ute med Mattias Hemhagen	34–35	En tradition omöjlig att ta kål på
12–13	Kräftfiskaren	36–37	Eldsaga
14–17	Pastarecept från Skrea Matbruk	38–39	Bärs/Öl/Cerveza/Beer/Pilsner/Birra
18–19	Framtiden är ljus	40–41	Les Locavores
20–21	Jens på Kärrets	42–43	Långsam fastfood
22–23	Sveriges bästa pizza	44–45	Solskensfarmarna
24	We <3 Choklad	46–47	Äppelgården
25	Henke i chokladfabriken	48	Ett skepp kommer lastat
26–27	Tång	49	Glass-safari
28–29	Skreamackan	50–51	Skrea Destilleri – först i stan med gårdsförsäljning

M

atkulturen i Falkenberg är omtalad. Såpass att den till och med skapar en annan sorts kultur. En attityd bland unga människor om att småstaden inte alls är något man flyttar ifrån. Tvärtom. Det genuina, nära och lokala gör att de faktiskt flyttar hit. Eller som Emilia gjorde – hon flyttade hem.

De spröda pappersblommorna svävar över den rustika bardisken. Stora, vita blad som för tankarna till japansk tradition och kreativt handarbete. Även borden pryds av de noggrant tillverkade blommorna. Kontrasten blir påtaglig i prästgårdens gamla lantliga uthus med rejäla träbalkar, tegelväggar och mörka toner. *"Jag gillar att vara kreativ även när jag inte jobbar. Virkar och skapar pappersblommor. Tycker om att skapa med händerna."*

Emilia Larsson är kökschef på Prostens pizza på Skrea Backe i Falkenberg. Om tjugo minuter öppnar hon för kvällen och i preppandet har hon precis plockat tillbehör i trädgården. Ätbara blommor. *"Vi jobbar alltid efter säsong och jag kan byta meny när jag vill. Har vi ogräs på pizzan så cyklar jag ett varv runt Åtran och plockar. I april gjorde vi en utflykt till Skåne och plockade ramslök."*

Restaurang- och matintresset har alltid funnits där och efter arbete på Öland, Åre och Abisko hamnade hon så småningom hemma i Falkenberg igen – bland vinrankorna och havsvindarna på Skrea Backe.

"Jag har verkligen fått växa här. Och hela backen ser bara möjligheter, aldrig några hinder." Gästerna trillar in och Emilia förbereder det senaste tillskottet på pizzamenyn. Den tunna degen fylls med en vit smet innan hon lägger på stekt lök och fläskfärs med chili och vitlök. Tillagningen

i den gamla vedeldade brödugnen tar bara någon minut. Pizzan ryker, dess kanter är lätt krispiga och doften otrolig. Innan servering slicear hon pizzan och lägger på en sallad med mynta, koriander och asiatisk dressing. Även här blir kontrasten påtaglig mellan den färgglada pizzan och den rustika omgivningen.

»Jag har alltid tyckt om mat. När vi var små och familjen var bortbjuden så fick vi korv och makaroner med de andra barnen och jag och syrran var alltid avundsjuka på de vuxna som fick riktig mat.«

– Emilia Larsson, Prostens pizza

Gästernas dialekt är göteborgsk. Det är en onsdag i slutet av maj och de har åkt ganska många mil för besöket. Emilia ställer ner pizzan i mitten av bordet och ler med hela ansiktet när hon berättar om maten innan gästerna tar varsin slice. *"Jag drivs av att hela tiden få prova något nytt och hela tiden lära mig av det. Och det får jag vara med om här."*

Emilia på Prostens



Frukostmänniska

av Tilda Lundahl, Borgmästargården

Morgonen är en känslig tid. Minsta lilla ljus kan blända och annars normala omvärldsljud kan snabbt sätta dagen i en treksam tonart. En sårbar stund som avgörs i marginalen. I morgonens bräcklighet kan man räddas av att vara en frukostmänniska. Det innebär kort sagt att man äter frukost och trivs med det. Det är att ingå i en närapå identisk rutin av samma mängd yoghurt i samma skål varje morgon. Att bre ett likadant knäckebröd med likadant pålägg, dag ut och dag in. Husman med två skivor Herrgård och två gurka. Starta kaffet samma minut för att vara klart lagom till ekot. Mikra gröten. En havre, två vatten. Inte riktigt klar, inte riktigt god, men trygg och funktionell finns den där. Portalen in i dagen. En bekräftelse på att man är sig själv, även denna dag. Hur man än stressar är denna stund en absolut vila i rutinens trygga famn.

Sen kommer helgen. Det stora skiftet för en frukostmänniska. En fullständig förvandling varje lördagsmorgon som inte går att likna vid något. Den kan vara subtil, ibland knappt märkbar, men den bär på en skälvande kraft.

Den som ätit yoghurt hela veckan tar sig tid att koka gröt. Den som ätit gröt unnar sig yoghurt. Knäckebrödet blir mjukmacka och en extra skiva ost att varsamt rulla ihop och äta i andakt med sig själv. Någon som vaknar först köper frallor. En annan gör ägggröra och steker bacon. Ägg och bacon är som ostron och champagne, den absoluta lyxen. Ett litet glas juice att dricka till. Färskpressad eller koncentrat spelar ingen roll, båda bär på kraften. Kaffet i farten blir påtår i sängen med Ring så spelar vi, tidning eller bara tystnad. En stund i ro som inte ställer högre krav än att överträffa vardagens enkla. En kontrast till knäckebröd och mikrogröt. En liten ostrulle är flärd i sin finaste form, en frukostmänniskas definierade välbehag. På gränsen till för mycket, så man garanterat behöver landa i den trygga torftigheten så fort det blir måndag igen.



Borgmästargården



Solhaga stugugnsdager



Firenze Schiacciaterra



Stålbons konditori

”Det är härligt att bo så nära allt som är dyrt i affären”

– Mattias Hemhagen

ÄTA UTE

med Mattias Hemhagen



Det är en ynnest att ha så nära till naturen. Eller nära till skafferiet om du frågar Mattias Hemhagen. När den insikten sjunker in blir naturen om än ännu vackrare. När den öppnar sina armar och säger varsågod.

I den halländska restaurangbranschen är det få som inte känner till slöingesonen Mattias Hemhagen. Han har i hela sitt yrkesamma liv arbetat som kock på några av Hallands, och Nordens, mest unika krogar och han har hunnit bo på både Svalbard och Färöarna.

Sedan flytten hem till Falkenberg har han blivit något av ett vandrande uppslagsverk över vad som är ät- och gångbart i vår nära natur och därför bad vi honom om hans bästa tips.



MATTIAS PLOCKSKOLA

SKOG

”När jag lagar mat med råvaror från skogen så vill jag att det ska smaka skog, helst att det ska kännas som att man sitter i ett vindskydd och äter runt lägerelden.”

GRANSKOTT

Med granskott kan man göra sirap, smaksätta honung, olja, vinäger, pickla eller som min favorit bara frysa dem råa. Min upplevelse är att då bevarar man det mesta av smaken och kan bara plocka ur dem ur frysen och äta.

BJÖRK

Innan de första löven kommer så kan man ta sav från björken, perfekt att dricka som den är eller reducera ner till en sirap. När de första bladen har slagit ut är de som godast. Dessa kan man göra saft på eller som jag gör; kombucha. De ger en härlig citrussmak med en touch av skog.



TRÄDGÅRD

”Jag har ett mål med min trädgård att nästan allt ska vara ätbart. Blommor, buskar, träd och såklart grönsaker. Men utöver det så finns det väldigt mycket ogräs i trädgården som man kan nyttja året runt.”

KIRSKÅL

Ät de späda bladen på våren, råa, som garnityr eller i sallader. Senare under året blir bladen mer intensiva i smaken, då kan man använda den som spenat. Kirskålssmaken påminner om selleri, på sommaren får den även blommor som kan användas att pimpa upp en maträtt eller en sallad.

FUNKIA

Under våren när funkian börjar tränga sig upp ur marken, innan dess blad vecklats ut, kan man bryta av den vid marknivå och steka den i en rejäl klick smör och lite salt. Då får man en ”grönsak” som påminner om grön sparris.

KUST

”Det roliga med kust/havsväxter är att det finns många smaker som man kan känna igen i det vanliga köket fast i en mycket roligare form som man lätt kan imponera på sina gäster med.”

MARVIOL

Marviol växer vid strandkanter och har en smak som påminner om senap eller wasabi. Säsongen börjar i juni/juli då man kan plocka små späda blad och ha i t.ex. sallad. Varje år gör jag olja och fryser ner. Oljan kan man använda till majonnäser och som smaksättare.

NYPONROS

Nyponrosen har en parfymerad smak som jag använder lättast genom att smaksätta en vinäger. Perfekt att ha i en sommar dressing till grönsaker. Lägg nyponrosblad i äppelcidervinäger och låt stå i rumstemperatur i några dagar.

RÖRHINNA

Rörhinna är en tång som oftast växer vid steniga stränder och ser ut som grönt hår. Den har en god smak av havet som man kan använda som ett tillbehör till en fiskrätt eller fritera, då det kommer fram lite tryffelsmak. Var noga med att skölja den ordentligt under rinnande vatten.

VÅRBRODD

Vårbrodd är ett gräs som smakar vanilj och mandel, även lite tonkaböna. Smaken av vårbrodden förhöjs efter att man har torkat det, så då kan man använda lokal vanilj hela året.



Kräftfiskaren



Det finns några få fiskelägen kvar längs våra kuster. De fiskare som fortfarande ger sig ut varje natt förvaltar på så vis ett slags kulinariskt kulturarv. Ett tångdoftande, salt, skummande, soluppgångsvackert och måsskrikande arv.

"Sommarmorgnar på havet. När nätterna är ljusa och allt ligger spegelblankt. När man tar en kaffe precis innan vi tar upp det sista. Väl i land så fiskar man lite öring från kajen innan hemgång."

Tommie beskriver de där tillfällena i ett yrke när det blir logiskt varför man gör det man gör. Jag tolkar det som att det i hans fall kanske inte spelar någon roll att han är sjätte generationens fiskare, utan att det handlar om att han helt enkelt inte vill göra något annat.

Båten Lyngskär har precis lagt till vid kajen i Glommen ungefär en mil norr om Falkenberg. Några danska barn firar höstlov och tittar nyfiket på när Tommie lyfter upp korg efter korg fyllda med kräftor på betongen. Efter gymnasiet så följde han med sin pappa och farfar ut och har inte gått iland sedan dess. Det var sexton år sedan. Farfar fiskar inte längre men det gör pappa Dan.

På frågan om hur det funkar att jobba med farsan svarar Tommie: *"Det går la bra"*. Vi sitter i hytten och jag ropar samma fråga till Dan som står ute på däck. *"Det går la*

bra", svarar han. Just de här två fiskarna kanske inte är män av stora ord. Det verkar inte pratas i onödan om man säger så. Ändå lyckas de förmedla en känsla varje gång de beskriver sin vardag som är få andra yrken förunnat.

"Vi la ut igår eftermiddag", berättar Tommie. "Man vill ju hinna sätta innan solen går ner, kräftfisket är ju som bäst i skymning och gryning. På sommaren när nätterna är ljusare kan man fiska hela natten", fortsätter han.

Den här förmiddagen skiner solen över hamnen. De skopar is över kräftorna som kyls ner. Dan ska alldeles strax köra fångsten till Läjet där den packas om i en större lastbil innan den transporteras till fiskauktionen i Göteborg. Äldre glommabor kommer cyklande för att kolla hur natten gått. Någon har med sig ett fiskespö.

»Det här är mer en livsstil än ett vanligt sju till fyra-jobb. Man sköter sig själv och får vara på havet. Det är något speciellt tycker jag.«

– Tommie Johansson

Just det. Så var det ju det här med kräftor. Hur gör kräftfiskaren egentligen? *"Koka dom. Minst två matskedar salt per liter vatten och så dill. Ingen öl eller socker och sånt tjafs. Håll det enkelt."*



PASTA

GRUNDRECEPT LEVERERAT AV SKREA MATBRUK

1 helt ägg / 100 gram durumvete

Lägg mjölet på en plan yta, och gör en grop i mitten. Knäck ner äggen i mjölet.

Arbeta samman äggen med mjölet genom att använda en gaffel. När degen blir tjockare, ta hjälp av händerna. Knåda degen i ca tio minuter. Ja, det är jobbigt, men du kommer få starka underarmar. Låt degen sedan vila i 30 minuter, sedan är den redo för pastamaskinen!

Här tar Kreativiteten vid!

Gör spaghetti, fusilli, lasagne, farfalle eller det som faller just dig i smaken.

Receptet på nästa sida kräver att pastadegen kavlas ut med kavel eller pastamaskin. Kavla ut ett tunt "ark" och lägg på mjölat underlag. Spritsa vald fyllning med jämna mellanrum på arket. Pensla på lite vatten för att nästa ark ska fästa bättre och lägg därpå nästa ark som ett täcke. Tryck till mellan fyllningarna och få bort eventuell luft innan du stansar ut dina raviolis efter önskad form.





RECEPT (4 PERS)

Skrea Matbruks ’Doppio Ravioli’

Ravioli fylld med pumpa, vanilj, grönkål serveras med kräftsås, frasig jordärtskocka och inlagd fänkål.

Foto: Sebastian Petersson

Ingredienser		Gör så här
1 st	Fast pumpa (1 kg)	FYLLNING 1 Skala pumpan och dela i mindre bitar. Tillsätt lite olja, salt och peppar. Rosta i ugn 160° tills pumpan är mjuk. Gröp up vaniljstängen och mixa till slät puré ihop med pumpan. Smaka upp med eventuellt mer salt och peppar.
1 st	Vaniljstång	
	Salt	
	Peppar	
	Rapsolja	
500 g	Grönkål	FYLLNING 2 Blanchera grönkålen snabbt. Kyl ner i isvatten. Krama bort vattnet och mixa slät. Smaka upp färskosten med grönkålspurén. Tillsätt riven ost, salt och peppar och blanda väl.
500 g	Färskost (gärna Skrea Ost)	
50 g	Riven Hagbardsost (Hagarnas mejeri)	
	Salt	
	Peppar	
1 kg	Havskräftsskal	KRÄFTFOND Koka skalen Rosta i ugn 175°C tillsammans med tomatpurén tills de har fått lite karaktär. Lägg i kastrull, tillsätt grönsaker och kryddor. Fyll på med vatten så det täcker, koka upp och sjud i 15 min. Sila av buljongen och reducera ner till hälften.
1 st	Gul lök	
1 st	Vitlöksklyfta	
1 st	Morot	
1/2	Rotselleri	
1 msk	Tomatpure	
1 tsk	Fänkålsfrö	
1 tsk	Vitpepparkorn	
1 msk	Rapsolja	KRÄFTSÅS Finhacka löken och fräs mjuk i olja. Tillsätt vinäger och låt koka in. Tillsätt vinet och koka ner till hälften, tillsätt fonden och koka ner till hälften. Tillsätt grädde och koka ner till önskad konsistens. Mixa och sila Smaka av med salt, peppar och sherryvinäger Fyll raviolin med de två olika fyllningarna som en doppio ravioli. Koka i saltat vatten 1–2 minuter. Lyft över pastan i såsen och låt koka ihop någon minut med en klick smör. Smaka av med lite sherryvinäger om det behövs.
1 st	Lök	
1/2 dl	Vitvinsvinäger	
2 dl	Torrt Vitt vin	
4 dl	Kräftfond	
2 dl	Grädde	
	Salt	
	Peppar	
	Ev. sherryvinäger	
	Smör	TOPPING Hyvla jordärtskockorna tunt på mandolin. Friter i 160°C olja tills lätt gyllenbrun. Lyft upp och lägg på papper och salta. Strimla fänkålen tunt. Blanda med lite salt och krama ihop det med händerna. Låt stå i 10 minuter. Slå över 1-2-3 lag så det täcker och låt svalna i lagen. Värm oljan till 60°C. Blanda i grönkål i oljan och mixa ihop. Sila av i ett kaffefilter.
	Sherryvinäger	
8 st	Jordärtskockor (tvättade)	
2 st	Fänkål	
	1-2-3 lag	
	Salt	
	Neutral olja	
	Färsk grönkål	
Lägg upp ravioli och häll över kräftsås. Toppa med fänkål, frasig jordärtskocka, ett litet riv Hagbardost och dekorera med fänkålsdill eller buskkrasse från pallkragen.		

VÅR KULINARISKA FRAMTID ÄR LJUS

Viktor Larsson 31 år
Grundare & delägare,
Skrea Backe Destilleri

Filip Karlsson 31 år
Grundare & delägare,
Skrea Backe Destilleri

Linnéa Hall 33 år
Grundare & delägare,
Kilagårds Gröna

Malin Ehnberg 35 år
Grundare & delägare,
Syster Sur

Beatriz Ferreira 31 år
Grundare & delägare,
Sweri

Nelli Amnebjerg 29 år (& **Bo** 0 år)
VD, *Solhaga stenugnsbageri*

Dennis Olandersson 28 år
Restaurangchef, *Bistro Grand*

Tilda Lundahl 32 år
Grundare & delägare,
Borgmästargården

Ebbe Iseborn 22 år
Grundare & ägare,
Firenze Schiacciateria

Dennis Halldén 23 år
Delägare, *Peters Konditori
och stenugnsbageri*

Anna Eklund Jönsson 34 år
Delägare, *Ocean Hotel &
Restaurang*

Alexander Fager 25 år
Delägare, *Peder & co*

Emilia Larsson 32 år
Kökschef, *Prostens Pizza*

Fredrik Karlsson 35 år
Delägare, *Ocean Hotel &
Restaurang*

Anton Lundahl 26 år
Restaurang- och barchef,
Rådhusorget No 1

Under flera år har matkulturen vuxit sig stark i Falkenberg. Det har inte skett över en dag och många är de restauratörer, odlare och kreatörer vi har att tacka för det. För en yngre generation har därmed den starka lokala känslan för mat varit lika självklar som luften de andas. För dem är det en självklarhet att se kulinariska möjligheter och lika självklart är det att gräva där de står.

Här presenterar vi ett axplock av alla unga matkreatörer som just nu formar Falkenbergs matscen.



Det är något uppfriskande med människor som förändrar sin livsstil. De där som faktiskt gör. En utbildning, ett nytt boende, en ny stad. Inspirerande på något sätt. Och så finns ju de där som flyttar över halva landet och blir berömda grönsaksodlare.

”Ödmjuk”, är det första jag tänker på när vi ser ut över de stora grönsakslanden där rad efter rad kantas av prunkande grönkål, stora blad, små blad, uppstickande rovor och otroliga kålhuvuden. För när Jens pratar om sin odling får han det att låta som att han egentligen inte har med resultatet att göra. ”Det är ju tack vare att jag har en så bra jord att odla i som det blir bra. Jag gör inte det stora jobbet. Det gör naturen själv.”

Kanske har det med det ursprungliga syftet att göra. Att det från början inte var tänkt som en vida känd, ekologisk grönsaksodling där allt görs för hand, med gårdsbutik och leverans till några av Västsveriges mest framstående restauranger. Från början var det endast tänkt som en ny livsstil för Jens och hans familj. ”Vi bodde i Gubbängen söder om Stockholm och ville ha ett annat liv för familjen helt enkelt. Att kunna släppa ut barnen utan att kika över axeln. Låta dem växa upp på landet.”

När man vet hur bra det blev är det dessutom lite skrattretande att han inte alls hade någon kunskap om odling när de planerade flytten till Lastad ungefär en mil norr om Falkenberg för sju år sedan. ”Jag letade efter något att göra på gården utan att pytsa in flera miljoner. Så jag googlade grönsaksodling, blev inspirerad av YouTube och gick en kurs i självhushållning.”

En av frågorna han ställde sig tidigt under sin odlingsresa var ”hur goda grönsaker kan man egentligen odla själv?”. Jens grönsaker tar tid. De kanske inte alltid ser ut på samma sätt eller håller lika länge som tomaterna från de stora livsmedelsbutikerna. Men målet är att de skördas när de är perfekta, när de smakar som allra bäst. Mellan raderna förstår jag också att det kanske är det han brinner mest för. Att träffa kunder vars förväntan på hur en grönsak kan smaka överträffas. Att det är det som gör arbetet värt det. Vägen dit är ingenting annat än ett mycket nära samarbete mellan Jens och naturen.

»För mig är höstens grönsaker godast, när jag kan sänka tempot och njuta av matlagning igen.«

– Jens Agerbjer, Kärrets Grönsaker

Naturen i området är fantastisk. Milsvida åkrar och ängar åt ena hållet. Stora dungar av gamla ekar, hagar med betande kor och därefter granskog åt andra hållet. De små landsvägarna slingrar sig fram runt de böljande markerna. Jens tar en klunk på sitt kaffe. Barnen är precis skjutsade till skolan och han ska strax gå ut till växthuset. Skördetiden lider mot sitt slut och snart får han årets första vila när vintern och frosten kommer.

Till våren börjar allt om igen. ”Omväxlingen är nog en del av charmen. Jag följer ju årstiderna, precis som det ska vara. Och jag ser ljust på framtiden. Människor ser en stolthet i att handla lokalt och är oerhört duktiga på att åka runt bland gårdsbutiker.”



SVERIGES BÄSTA PIZZA

Alla vägar bär till Lilla Napoli

Vi skulle kunna skriva en lång artikel om det här stället. Om degen. Om ugnen. Om hajpen. Men det behövs inte.

Du har ju hört talas om Lilla Napoli.
Du har förmodligen redan varit där.

Har du mot förmodan inte varit där än – då är det dags nu. Sluta läs och boka din deg.





WE ♥ CHOKLAD

ETT MÖTE MED

HENKE I CHOKLADFABRIKEN

Chokladen spänner över generationer, kön, nationsgränser och politiska åsikter. Vi ger den vi älskar choklad på Alla hjärtans dag. Det ligger choklad på kudden för att välkomna oss på hotell. Falkenbergs egen Willy Wonka, Henke på Suseå Choklad har försett falkenbergarna med choklad i 13 år.

"Någonstans hör det ju till att vi faktiskt vet vad det är vi säljer. Speciellt om vi har nya smaker och fyllningar. Det måste provsmakas. Så ja, det blir några praliner i veckan..."

Bleck efter bleck med skinande röda praliner står i prydliga rader i den lilla chokladfabriken. De är blanka som julgranskulor, så jämna att det går att spegla sig i dem. Fyllningen är len. Choklad och hasselnöt. Och söt kolakräm. Lite syrligt. Allt ryms i den lilla skinande pralinen. Som en explosion av smaker som förändras under tiden den tuggas och smälter i munnen.

Chokladen kommer till Suseå i pelletsform. Ursprung och kvalitet är a och o och på Suseå anpassas sorten efter vad de tänker förädla och skapa. Pralin eller kaka. Smaksatt eller ej. Hallon eller havssalt. Möjligheterna är oändliga.

"Vår utmaning är ju att alla har växt upp med choklad som lördagsgodis. Det vi skapar är något annat. Vi vill att människor ska uppleva smaker och nyanser. Sen vill inte jag bestämma vad människor ska göra och tycka. Men man kan i alla fall presentera möjligheten och göra dem nyfikna. Det finns tillfällen för sockersöt mjölkchoklad ibland också."

– Henrik Bengtsson, Suseå Choklad



TÅNG

MED SMAK AV HAVET

Dags att äta tång från Kattegatt

Längs Falkenbergs kust växer en av våra mest spännande och framtidsvänliga råvaror. Full av mineraler, vitaminer och antioxidanter. Naturens eget superfood. Den är också god med sin havsnära, eleganta och umamirika smak som lyfter maten utan att behöva extra salt.

Tången är inte bara bra för oss, den är också bra för planeten. Den växer utan att kräva sötvatten, gödsel eller jordbruksmark och bidrar till att rena havet genom att ta upp näringsämnen ur vattnet. I Kattegatt, där strömmarna är friska och vattnet rent, trivs flera ätliga arter som blåstång, sockertång och fingertång – alla med sin egen karaktär och smak.

I Falkenberg börjar fler och fler kokar och mathantverkare utforska tångens möjligheter. Den används i allt från knapriga snacks och som smaksättare till sallader, bröd och såser.

Låt tången ta plats på tallriken.

HAVETS CHAMPAGNE

I Falkenbergs inland, bland bokskogar, granar och djupa skogssjöar ligger den lilla byn Källsjö. I en anspråkslös lokal mitt i byn döljer sig ett av Sveriges få KRAV-certifierade bryggerier. Smaksmedjan Källsjö Bryggeri.

Främst produceras här kultiverat te, en alkoholfri mousserande dryck som serverades på Nobelmiddagen 2023 och bl.a. har erhållit priser i SM i mathantverk och World Kombucha Awards. Med en uppsjö av fräscha smaksättningar och toner av grönt te, gran och citrus så finns det dock en flaska som definitivt sticker ut; "Noble Crane – Tång".

Mikael Nylander, grundare av Källsjö bryggeri och smaksmedja, berättar:

"Vi använder färsk sockertång som vi brygger samma dygn som vi skördar och vi gör drycken i två uttryck – 'primör' och 'late harvest'.

I februari skördar vi tång till 'primör'. Späd tång, som är mycket mineralisk, toner av krita, ostronskal och citrus gör den fin till just ostron och skaldjur. Havets champagne helt enkelt.

I maj skördar vi 'late harvest'. Mogen tång med mycket tångsmak, jod och nästan lite oxiderad 'kolasmak'. Den behöver mogna sex månader innan den släpps. Den är mustig, associerar till höststorm, saltlakrits och musslor och passar fint till en gräddig fiskgryta, chark eller mer smakrika rätter.

Med 'Tång' vill jag att kunden skall associera till kust. Jag vill visa att vi har mineralitet att tillgå, att tång är en elegant och spännande råvara som öppnar upp för helt nya upplevelser.

Det finaste som kan ske för mig är att kunden får en upplevelse som väcker en ny association, ett nytt perspektiv. Jag är fullständigt övertygad om att vi skall leva mer på det naturliga skafferiet vi har omkring oss och för att det skall ske måste människor inspireras.

Självklart har jag gjort en livscykelanalys på våra produkter och hur löjligt bra dessa produkter än är ur ett miljöperspektiv i förhållande till vin – så är de ännu bättre med lokala råvaror."

"Det kan inte bli mer hållbart än tång, det finns i överflöd, konsumerar koldioxid under uppväxt och behöver inga maskiner för att skördas."

– Mikael Nylander, Källsjö Bryggeri



SKREA MACKAN

Vi bad krögaren och kocken Johan Blidberg från välkända Lis Mejeri att som inflyttad falkenbergare tolka den lokalt superkända Skreamackan på sitt vis. Att förvalta ett kulinariskt arv. Här är hans resultat.

BILDBERGS SKREAMACKA

FALUKORVSLIMPA

500 g blandfärs
3 dl grädde
3 st ägg
15 g salt
3 g svartpeppar
3 g muskotblomma, malen
5 g paprikapulver
5 g ingefära, riven
1 st rimmat, rökt & hackat fläsklägg
(eller varmrökt stekt sidfläsk)

GÖR SÅ HÄR

Mixa alla ingredienser utom det rökta köttet i en matberedare helt slätt & homogent. Vänd sen ner det rökta köttet. Klä en brödform med plastfolie & lägg i smeten. Baka i ugn på 95 grader tills inntertemperaturen är ca 75 grader.

Låt svalna helt. Denna är också perfekt att dela i bitar & ha i frysen.

Stekt ägg

Smält lite smör i en stekpanna. Knäck i 4–6 ägg. Låt dom steka på låg värme rätt länge innan ni vänder på alltihop. Krydda med salt, peppar & worchestershire-sås & låt äggulorna stelna helt.

Vid montering skall också en skiva av falukorvslimpan stekas. En skiva bröd steks med lite tomatsås av ketchup-typ på. Sen monteras mackan med brödet, sallad, en skiva falukorvslimpa, en bit av det stora stekta ägget, pressgurka, picklad rödlök & grovkornig senap.

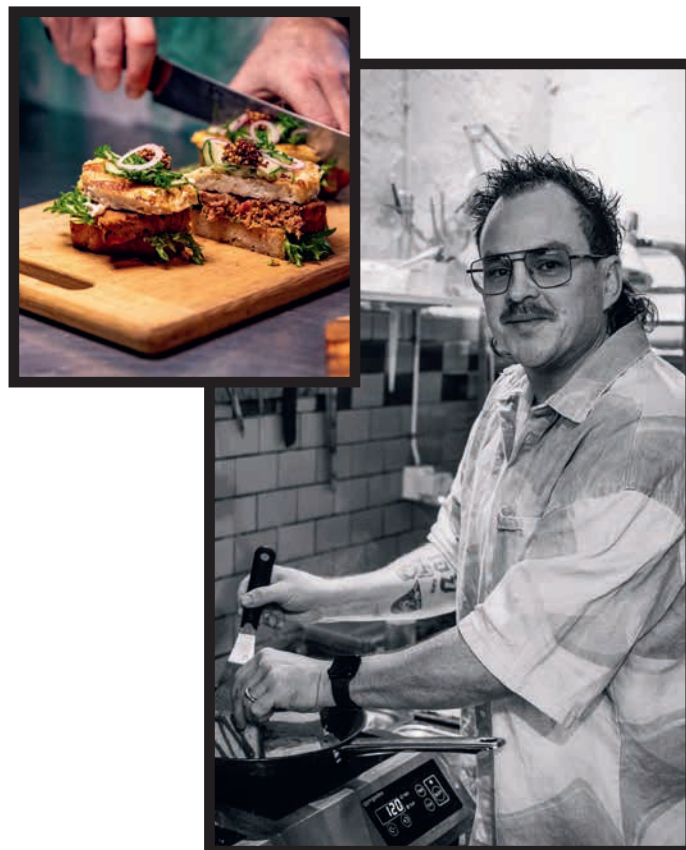
HISTORIEN OM SKREAMACKAN

I större delen av Sverige är den känd som Långtradarmackan. Inte i Falkenberg. Här hade Skrea Motell, det lilla motellet och vägkrogen som från 1952 låg i Skrea längs med gamla E6 i Falkenberg, så stor påverkan på en hel generation gäster att mackan i Falkenberg än i dag kallas Skreamacka.

Birgitta Bengtsson började jobba på Skrea Motell som 14-åring 1975 och är en av flera f d anställda som vi dubbelkollar det klassiska receptet med. Recept och minnen har ju en tendens att utvecklas, vridas och förändras med tiden – så även Skreamackan.

Tekaka med smör. Ett salladsblad. 3 falukorvsskivor (som gick att byta ut mot bacon). Stekt ägg (vändstekt). Smörgåsgurka. Tomat.

När långtradarchaufförerna stannade till på motellet så tog de helt enkelt en Skreamacka och en kopp kaffe. Under helgerna fylldes motellet av unga vuxna och mackorna intogs i stället med öl.



”Man vill inte ha en perfekt äggula på en Skreamacka. Ägget ska vara hårt stekt. Helst igår”

– Johan Blidberg, Lis Mejeri



SWERL

COFFEE ROASTERS

Doften av det nymalda kaffet sprider sig i lokalen på ett ögonblick. Bönorna kommer från södra Etiopien. Mr Mengeche Dersos gård i Gedeo för att vara exakt. Där odlas och plockas kaffebären. Eftersom bären på ett och samma träd mognar i omgångar plockas det under en lång tid. Därefter saltorkas de innan fruktköttet tas bort och bönorna kan plockas ut, förpackas och skickas till Falkenberg.

”Vi förädlar en produkt någon har lagt så mycket tid på. Det är ett stort förtroende att förvalta”, säger Beatriz när Gisela ringlar på 93 gradigt vatten över kaffet som sakta droppar ner i en kopp att avnjuta. Smaken är söt och fruktig. Långt ifrån den mörkrostade tradition som ingår i de flesta svenskers morgonrutin. Eller som Daniel fyller i: *”Kaffets renaste form”*.

Lokalen som nu doftar nybryggt etiopiskt kaffe är Falkenbergs glasfiberfabriks gamla pannrum med utsikt över Ätrons hamninlopp. På andra sidan vattnet tornar Lantmännens silo upp sig. Lokalen har fått en makeover. Nytt betonggolv, de gamla tegelväggarna har målats och de industriella detaljerna har tagits vara på. Takhöjden är flera meter. Här finns förutom själva rosteriet även ett kaffelabb, lager, en stor lastramp och ett showroom. Tanken är att människor inom en snar framtid ska kunna komma förbi och testa kaffe. Några hundra meter norrut byggs nya Lilla Napoli. Åt andra hållet breder havet ut sig.

Berättelsen om Daniel, Beatriz och deras kafferosteri Swerl började egentligen långt innan de hamnade på listan över världens 100 bästa kafferosterier. Innan de anställde den spanska stammisen Gisela i företaget. Egentligen långt innan de visste att det var kaffe de skulle hålla på med.

”Namnet Swerl hade vi redan. Och en full anteckningsbok med naiva idéer som skrivits ner under en lång tid. Vi visste att vi ville driva ett företag ihop men inte exakt vad vi skulle göra”, berättar Daniel. Efter en resa till Nya Zeeland klarnade den suddiga framtidsvisionen när de överväldigades av kaffekulturen i landet. Beatriz och Daniel hade innan de kom hem till Falkenberg igen besökt åtskilliga kafferosterier, gått en baristakurs, startat företag och köpt en gammal van via nätet som sedermera blev en ombyggd kaffebuss.



Idag säljer Swerl det mesta av sitt kaffe över nätet. Deras kunder finns över hela världen och tidigare i år knep de silver i Nordic Best Roaster, dvs Nordic Coffee Fest's nordiska mästerskap. De tar dock framgångarna med ro. *”Vi är väldigt självkritiska och vill hela tiden bli bättre. Allt överanalyseras. Vi vill att varje kopp ska vara världens bästa”,* säger Beatriz.

Veckans ordrar är skickade och Daniel kan sätta sig och laborera. Att ta fram en ny smak är en lång process. Kaffet förändras under tid efter rostning så det krävs tålamod. *”Vi ville och vill egentligen bara veta mer och mer hela tiden. Kaffevärlden är som ett evigt kaninhål. Vi kan hålla på hela livet utan att bli fullärda”*.

Gubbgänget på Bageri Säf



M

änniskor har i alla tider samlats kring måltiden. Kalas, picknick, restaurangbesök, bröllop. Men de allra viktigaste kanske ändå avnjuts i vardagen? Mellanmålet med barnen efter skolan. En helt vanlig kvällsmat med sina föräldrar. Eller den där återkommande frukosten med vännerna.

Klockan är strax efter klockan åtta i slutet av augusti och en man äter frukost vid ett av de stora träborden på Bageri Säf i Falkenberg. Doften av nybakat bröd är påtaglig, radion står på och lokalens väggklocka hörs tydligt. Entrébjällran plingar. En gråhårig man beställer frukost och ansluter till den ensamme mannen. Två minuter senare ljuder bjällran igen. Ännu en man, och en till. Fem minuter senare hörs inte längre vare sig radion eller väggklockan. Skratten avlöser varandra och det går inte två meningar i rad utan vänskapliga gliringar, ordvitsar och ännu mer skratt.

Tio personer blir de den här dagen. Inklusive en fru. Alla är välkomna. Gänget som först simmat på Klitterbadet, bastat och sedan var och en i sin takt, tagit sig till Bageri Säf på Västra Gärdet. Simskolan kallar de sig. Hade någon uteblivit hade de fått reda på det i gruppchatten kvällen innan. "Vi är så pass gamla att det är gott att nån håller koll på en", säger Uffe Andersson innan gliringarna och skratten kommer som en hagelskur.

Uffe ler, tar det med ro och fortsätter: "Jag och Stefan satt i bastun på tennisklubben. Det var när han skulle bli pensionär för första gången. Då bestämde vi att vi skulle börja simma och ta en fika efteråt". Elva år senare så håller de fortfarande på. Stefan Gerhardsson fyller i: "Hans blev nummer tre när han gick i pension. Lars där borta är rooken i gänget. Han var sist att sluta jobba".

Gubbgänget på Bageri Säf

För elva år sedan var det Västra Bageriet som det äts frukost på. När de stängde så gjordes några utsvängningar till andra bagerier och fik innan Säf tog över lokalen och blev den naturliga träffpunkten. Uffe äter alltid en smörfralla och dricker en kopp kaffe. Stefan tar en surdegfralla och oftast te.

»Det är konstigt att man inte kan tänka sig att äta indiskt två dagar i rad men samma frukost kan man stoppa i sig varje dag i 60 år.«

– Stefan Gerhardsson

Simskolan tippar stryktipset ihop. Lyckas ansvarige tippare få mer än tio rätt så får han fortsätta tippa nästa vecka. Stefan har rekordet då han fick tippa i hela tio veckor. "Men fråga vem som har fått tretton rätt två gånger då!", ropar Uffe och trots att frågan inte ställs är svaret uppenbart med tanke på hans leende. Lika oregelbundet som det anslöts till gruppen strax efter klockan åtta, lika sporadiskt lämnas det efter frukosten. Någon ska spela padel. En ska spela golf.

"Det bästa är nog tugget. Och att vi har koll på varandra", säger Uffe. Innan allt för många lämnar så frågas det ifall inte någon fyller år idag. Då får man nämligen bjuda på kaka. Stefan utvecklar Uffes svar. "Det blir av att man faktiskt åker och simmar också. Gruppträffen behövs i den här åldern", fortsätter Stefan. Gruppen nickar instämmande. "Och så har de hjärtstartare här på Säf också", avslutar han och de kvarvarande brister ut i skratt som så många gånger tidigare under frukosten.



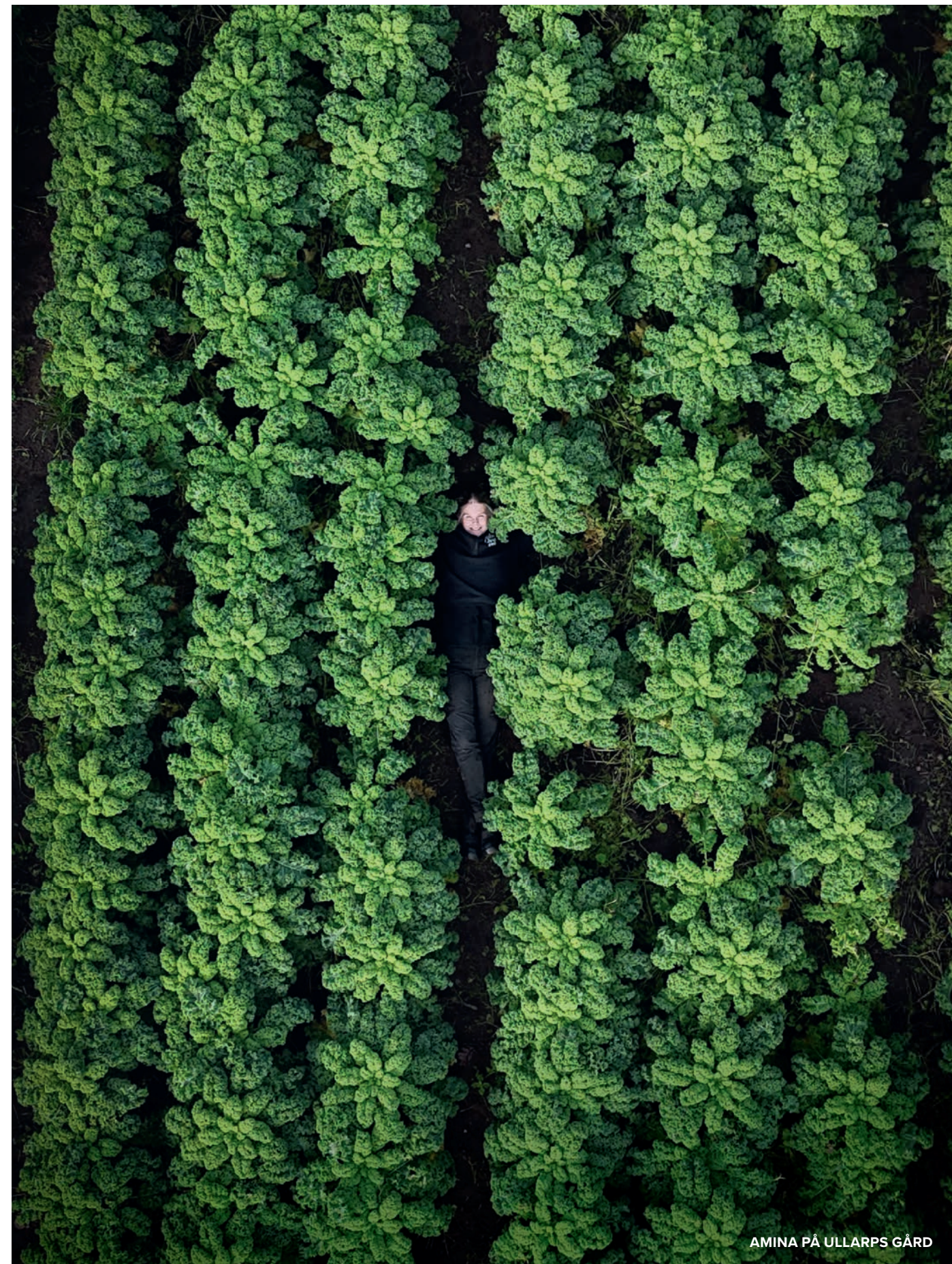
EN TRADITION OMÖJLIG ATT TA KÅL PÅ

**En av de mest näringsrika grönsaker som finns
och falkenbergarens enda måste på julbordet.
Givetvis pratar vi om grönkål.**

Den svenska traditionen av att odla grönkål går flera hundra år tillbaka i tiden och från medeltiden så var det inte ovanligt med s.k. kålgårdar i södra Sverige. Stadsodlingar med syfte att förse stadsborna med grönsaker och kryddor. Grönkål passar dessutom utmärkt för vinterodling och tål en del frost. Passande i våra södra delar där vintrarna generellt inte blir allt för bistra.

Nu för tiden står grönkålen, eller långkålen, på varje falkenbergskt och halländskt julbord. En rätt med lika många varianter som det finns tillagare men som ofta består av hackade grönkålsblad som kokats i skinkspad och sedan stuvats och smaksatts med sirap. Enligt mathistorikern Richard Tellström kan den här kulinariska traditionen ha rötter i tysklands 1800-tal dit många hallänningar reste för att arbeta.

Idag är det dock fler än hallänningarna som förstår grönkålens storhet. I hela Sverige kan du njuta av nyttiga smoothies, grönkålssnäckbröd, grönkålsschips, sallader, pizzatillbehör och mycket mer som numera är standard för de vackra, djupt gröna bladen.



AMINA PÅ ULLARPS GÅRD

ELDSAGA

Stentrappans steg känns nästan mjuka på väg ner i källaren. Kanterna har formats av ett helt sekel av skor som tagit sig upp och ner. Törstiga, hungriga och förväntansfulla människor har besökt Bryggeri AB Falkens gamla källarkrog vid Rådhusorget i över hundra år.

"Den här lokalen passar oss och vår idé om tradition och att gå tillbaka till rötterna", säger Martin Sanell som i skrivande stund öppnar Eldsaga tillsammans med frun Marie om några få dagar.

Bardisken är av lokalt trä. Tegelväggarna kanske är de väggar i Falkenbergs centrum som har mest att berätta och tappkranen i baren vittnar om att Eldsaga fortsatt låter lokalen servera falkenbergsöl – nu från Pine Brewing Company.

"Fornnordisk matlagning är när man går tillbaka till rötterna, till hur vi alltid har lagat mat. Efter säsong. Rök, eld, fermenterat och inlagt. Nordiska smaker", säger Martin. Marie fyller i: "Det här är vår hyllning till elden och vad den gjort för oss. Förutom att den förlängde hållbarheten och värmdde vår mat så samlade den människor till en gemenskap och en plats för berättelser."

Paret flyttade till Falkenberg från Gislaved efter att ha spenderat somrarna i Ugglarp. Det har vi den lokala matkulturen att tacka för. *"Känslan var otrolig på somrarna. Åka till Ugglarps Grönt och Gudmundsgården och handla. Att ta cykeln och passera maten på vägen för att köpa solvarma tomater eller morötter som fortfarande doftar jord. Magiskt."*

En diskret doft av mild rök kommer från köket. Snart fylls åter igen den klassiska källarlokalen med liv, rörelse och gemenskap. Marie och Martins matfilosofi har under åren i Falkenberg blivit alltmer tydlig. De har bidat sin tid och likt väntan på den perfekta glöden är det dags nu. *"Vi hoppas att vi kan tillföra något till centrum. Bli en bra knutpunkt. Här satsas på innerstaden och här känns familjärt. Vi känner att vi är hemma."*



**"Vi vill tillbaka till
gemenskapen som
elden ger."**

– Martin Sanell, Eldsaga

BÄRS / ÖL / CERVEZA / BEER / PILSNER / BJ

Det skummar i falkenbergarnas ådror

År 1896 lades grunden för Falkenbergs bryggerikultur. När John L Skantze insåg att det smidigaste var att bygga sitt bryggeri precis vid källan till allt gott öl – vid det perfekta vattnet. Och än idag skummar det i falkenbergarnas ådror.

Förutom Falken, som sedermera blev Falcon som sedermera blev Carlsberg, är kanske Pine Brewing Company det mest framgångsrika exemplet på bryggerisagan från Falkenberg. Ett gäng ölentusiaster på Tallåsvägen, massor av malt och oerhört mycket tid på experimenterade ledde så småningom till utnämningen Årets svenska bryggeri 2023 med mängder av nationella och internationella utmärkelser i ryggsäcken. Med sina festivaler, konserter, restaurang och nöjesarrangemang har de dessutom blivit en folklig instans inte långt ifrån havet. De har blivit ölprofeter i sin egen hemkommun.

Kanske är det den mångåriga, starka ölkulturen som gör att så många mindre falkenbergsbryggerier också överlevt tidens gång. Hur många var inte mikrobryggerierna som tog över Sverige i mitten av

2010-talet? Och hur många var det inte som försvann i konkurrensen lika fort som de dök upp? Men Falkenberg stoltserar fortfarande med förträfflig öl från Agerö kustbryggeri, Syster Sur och Glommens bryggeri.

Carlsberg är fortfarande en av stadens största arbetsgivare. De tillverkar fortfarande Falcon på samma remsa men bara burklinjen kan idag tappa upp 90 000 bär i timmen. Lägg därtill lagret med 35 000 pallar öl, läsktillverkning, licensbryggning och mycket mer så kan man förstå att många av bryggeriets anställda i Falkenberg invånare dagligen lever med öltillverkning i sina liv.

Kanske syns det i framtidens dna-tester att en del kommer från Falkenberg. Med spår av malt, humle och vatten...



Bryggeri AB Falken låg i centrala Falkenberg vid ån Ätran tills dess att man växte ur lokalerna under 70-talet. Flytten gick till Ågård där fabriken ligger än idag.



Les Locavores

Det franska ordet Locavore beskriver en person som strävar efter att äta mat från sitt eget närområde.

Les Locavores

andskapet söder om Falkenberg är speciellt. Från den lilla slingriga vägen mellan Eftra och Ugglarp bjuder panoramavyn på böljande åkrar som likt vågor sköljer ner mot havet. Som om åkrarna själva bestämt att de är ett med Kattegatt.

Här ligger Ullarps gård, en av tjugotalet gårdsbutiker i Falkenberg. Det är här vi möter upp Per och Pia på ett av deras veckobesök. "Vi gillar verkligen att bo på landet", berättar Pia. "Här är stillsamt. Ett helt annat tempo. Havet låter, men det har ett annat ljud än E4:an i Jönköping", fortsätter hon.

Hon och Per flyttade hit från just Jönköping 2024. Per är pensionär och Pia blir det inom några månader. "Våra vänner bor i Ugglarp så vi har besökt området ofta de senaste tjugo åren. Norrut i Halland finns mest klippor, söderut mest sand. Här är perfekt. Vi älskar Ugglarp, det är ett litet paradys i Sverige", säger Per.

Pia berättar att de några gånger i veckan promenerar de tio minuterna det tar till gårdsbutiken. Här finns nästan allt de behöver. Grönsaker efter säsong, odlade i området. Ägg från gårdens frigående höns. Fika och kött. Fårskinn från gårdens får. "Förutom under jordgubbssäsongen. Då var vi här varje dag", flickar Per in.

Det märks att de är matintresserade. De får en glöd i blicken och dialogen går snabbare när de pratar om asiatisk matlagning, om hur de tillagade den där lamm-

rostbiffen för några veckor sedan och om känslan när de kliver in i gårdsbutiken.

"Vi har alltid varit intresserade av mat, matlagning och var maten kommer ifrån. Det är viktigt för oss att veta hur djuren har det. Vi kanske äter lite mindre kött och mer grönsaker, men vi tycker verkligen det är värt det".

Några månader om året bor de i Frankrike. Nära den spanska gränsen. Där byarna slår sig för bröstet och skryter om att de odlar den bästa rödlöken i Frankrike, om hur bra just deras vin är och så vidare.

»Halland hade kunnat skryta mycket mer om sin matkultur. Vi har aldrig köpt något som inte är bra här.«

– Per Bülow

Per och Pia fyller sin korg med kronärtskocka, paprika och svartkål. Glömmer de något är det inte hela världen. De bor bara tio minuter från att vara tillbaka igen.



Långsam FASTFOOD



SALT FOODTRUCK

Hur låter det med street food från hela världen mitt i centrala Falkenberg? Precis vid Åtran där platsen fått det fyndiga namnet Åsikten. Det är oftast där man hittar Janna och Shardul och deras foodtruck Salt. I stället för månader och årstider så delar paret in sitt år i olika länder. Korea, Mexiko, Brasilien, Italien, Indien och så vidare. Varken kockarna eller gästerna hinner någonsin tröttna på maten som lagas med en inhemsk nördighet oavsett vilket temat är.



GLOBALIZE

James Sherry är ett geni. Först så gjorde han Falkenberg beroende av hans hamburgare via Globalize Food Truck och när invånarna vaggats in i kulinarisk trygghet så öppnade han dessutom Globalize Beach House som är öppet året runt, mitt på Skrea Strand. Ett oemotståndligt hamburgerhak som hör hemma i landets toppskikt av burgare. Förutom numera klassiska hamburgare och loaded fries med olika teman, bli inte förvånad ifall du får uppleva vinylfest, Mario Kart-kvällar eller de nördiga Fernet-kvällarna "Fernight".



LAXBUTIKEN

Få platser skryter om sina vägkrogar vilka ofta är hak med välförtjänt dåligt rykte. Vi skryter dock gärna om Laxbutikens. Är det måhända Sveriges bästa vägkrog? Läget längs med E6 gör restaurangen till en naturlig mötesplats och populär konferensanläggning. Tusentals och åter tusentals är de förbipasserande som stannar till för vällagade laxrätter, delikatessfrosseri och service i världsklass.



Givetvis finns här riktigt snabb snabbmat i Falkenberg. Precis som på alla platser i Sverige. Men här finns också riktigt långsam snabbmat. Mat gjord på råvaror från vårt område, långkokad mat, mat du får snabbt men som tog tid att tillreda. Och här finns potatismos från 1957. Där kan vi snacka om långsam mat.

SOLSKENS FARMARNA

”Det finns en rytm i hagarna som ingen maskin kan skapa”

I Kärnebygd, i Falkenbergs gröna inland, driver Solskensfarmarna ett lantbruk, till synes enkelt, men under stövlarna pågår något större; där formas nämligen framtiden.

Solskensfarmarna är mer än en ensam gård. Det är ett bygdeföretag som ger en starkare lokal ekonomi och bättre möjligheter att leva på landsbygden. Samarbetet växte fram över en fika och gjorde att grannarna bildade ett företag. Nu delar de djurbesättning, kunskap, gårdsbutiken Viktors affärshus och de står stadigare tillsammans. Här strövar den robusta rasen Highland cattle, som är anpassad för att vara ute året om.

”Vi låter saker ta tid. Djuren får följa naturen. Här finns inget kraftfoder och inga genvägar, bara tålmod, tillit och vardagligt samspel. Djuren lever ute året runt, utan ligghall men med lä, träd, torra liggplatser och fri rörelse. De väljer själva var de vill vara och äter gräs, örter, sly, hö och ensilage, sådant deras magar är gjorda för. Vi samarbetar med deras instinkter. Det kräver mer av oss, men ger lugna djur och friskare jord.”

Landskapet som medarbetare

Det s.k. regenerativa lantbruket är ett sätt att förvalta mark där man stärker naturens egna kretslopp och mäter förbättringarna över tid: bättre jordstruktur, mer markliv, ökad vattenhållande förmåga och rikare biologisk mångfald.

”Våra Highland cattle är våra medarbetare i naturen. När de betar flyttas näring, jorden andas och livet under marken vaknar. Varje klövvavtryck, varje strå blir en länk i ett större kretslopp där jord, växter och djur hjälper varandra. Marken blir starkare, binder mer kol och klarar både torka och regn bättre. Det är styrkan i regenerativa metoder.”

”Vi försöker ge tillbaka mer än vi tar”

Markerna i Kärnebygd är ett lapptäcke av beteshagar, åkrar och skog. Djuren betar och håller markerna öppna, ljus släpps ner till örter och blommande växter, insekter och fåglar hittar livsmiljöer och kretsloppet mellan djur, gräs och jord sluter sig.

”Djuren växer i sin egen takt. Muskler hinner utvecklas, fettet marmorera, smaken djupna. Köttet hängmöras i minst två veckor på Öströö Fårfarms gårdsslakteri här i närheten. Vi kör djuren själva den korta vägen, en transport utan stress. Resultatet blir ett kött med unik smak som gör gott hela vägen från hage till tallrik.”

Förutom i egna gårdsbutikerna så säljs köttet i lokala REKO-ringar. Maten beställs i förväg och varorna lämnas över utan mellanhänder. Blickar möts och ord byts. Det är ett modernt sätt att handla mat, men med samma värme och tillit som förr.

”Vårt sätt handlar om att härmna ett fungerande ekosystem och inte tvinga fram avkastning på dess bekostnad. Poängen är inte att följa en checklista, utan att läsa platsen och justera år för år, hage för hage, för att jorden ska byggas upp i stället för att utarmas. Vi försöker ge tillbaka mer än vi tar.”



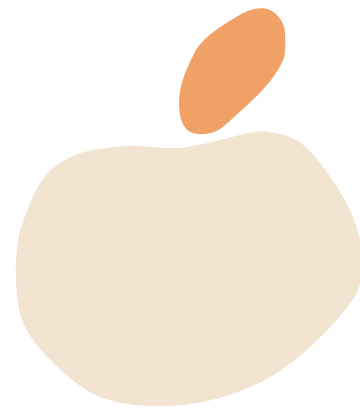
Från Stockholms modebransch till 200 äppelträd i Falkenberg

»Min relation till äpplen var nog obefintlig tidigare. Och vi lär oss hela tiden. Vad vi kan laga, hur vi kan utveckla drycker och vinäger. Sen är det ju väldigt vackert med äppelträd. Allt från när de blommar i maj till höstens äppelsäsong.«

– Jennie Dahln, Äppelgården Slöinge

Den här äppelsagan började egentligen när Jennie Dahln lämnade Falkenberg för storstan för ungefär 25 år sedan. Hon utbildade sig och arbetade inom modebranschen i Stockholm tills tvivlen började gro.

”Jag fattade nog inte riktigt hur det funkade. Det reflekterades inte på samma sätt i modebranschen på den tiden. Privat hade jag dessutom enormt mycket kläder och trivdes inte med det. Så vi ordnade en klädbytardag. Det kom 400 personer och det blev långa köer. Det blev startskottet att lära mig ännu mer om modeproduktion.”



Jennie gick över till den ideella sidan av branschen. Hon arbetade med Medveten konsumtion och hos Stockholms stadsmission. Så småningom blev hon en ofta anlitad föreläsare om hållbart mode och hennes workshops och kurser i att laga kläder blev mer och mer välbesökta.

En livsförändrande spontanitet

I maj 2024 så var familjen i badstugan på Skrea Strand i Falkenberg. Äppelgården i Slöinge, det vill säga huset, ladan, det före detta caféet och äppellunden med 200 äppelträd, var till salu och de bokade spontant in sig på visning. Äppelträden blommade och spontaniteten fortsatte. Jennie föll för den lilla ladan, hennes man Jon föll för trädgården och varje människa de mötte var stöttande. Det visade sig dessutom vara Jennies mormors syster Edit och hennes man Erik som startade äppelodlingen och byggde huset för snart hundra år sedan!

I skrivande stund har de bott i huset i ett år. Äppelgården och dess sommarcafé bland träden har sin första sommarsäsong bakom sig och Jennie är överväldigad.

”Människor har verkligen kommit! Det kunde man ju inte veta, men att så många har kommit hit och fikar gör ju att vi fortsätter med det här. Vi har ingen cafébakgrund

men har lärt oss efterhand och alla som jobbat här har varit fantastiska. Solhaga och Kafferosteriet är så himla välkomnande. Via Hallands matgille fick vi kontakt med Johan på Lis mejeri som hjälpte oss att planera köket och få till en god meny och alla runt omkring oss har varit så peppade och glada att vi dragit igång. Det betyder såklart mycket. Vi har verkligen känt oss så välkomna i Slöinge och Falkenberg från början!”

En hållbar röd tråd

Upptill caféet så har det anordnats workshops, allt från täljkurser till naturlig färgning, loppis och aktiviteter för företag och grupper och visionen är tydlig för Jennie: *”Vi vill att det här blir en verksamhet som lever hela året. Det ska byggas ett växthus för gäster att sitta i under kallare perioder, en vintagebutik med fokus på hantverk, vi vill anordna fler workshops och kurser och utveckla trädgården ännu mer. Det ska inte stressas fram utan få ta sin tid. Det man gör ska vara bra. Men jag hoppas man kommer kunna känna den röda tråden. Café, hållbarhet, hantverk, trädgård och kultur.”*



24 miljoner skepp kommer lastade



Likt alla historiska storheter så finns det alltid ett original. Någon som kom först och satte ribban till alla efterföljare och kopiors stora förtret. Så även i glassens värld. Världens första Glassbåt föddes således hos SIA Glass i Slöinge söder om Falkenberg 1961.

Historien om SIA Glass börjar dock långt före den första Glassbåten. Det är en del av historien om Sveriges äldsta familjeföretag. Kanske är det därför kärleken till råvarorna och hantverket är så stort, fjorton generationers livsmedelshistoria måste ju ändå märkas.

Det hela började med kvarnen Berte Qvarn, omnämnd första gången 1569 vilket innebär att det i dryga 450 år har producerats mjöl i Slöinge. Själva glassmejeriet grundades 1961, när SIA (Slöinge Industri AB) startades som ett lokalt sysselsättningsprojekt. Ett slakteri lades ner och många arbetstillfällen gick förlorade på orten. Familjen Stenström

tog då över lokalen och började tillverka gräddglass i stället. Mjolkproduktion fanns redan på den egna gården så för en innovativ familj var steget till glass inte så långt.

SIA höll tidigt fast vid färsk gräddglass och riktig vaniljstång, även när det var ovanligt i Sverige. En glass utan genvägar. "Gör glass utan konstiga tillsatser" löd ett tidigt direktiv, en hållning som präglar sortimentet än idag.

Fortfarande tillverkas all glass i Slöinge av svensk gräddglass. Givetvis även de 24 miljoner Glassbåtar som guppar ut från glassfabriken varje år.

GLASS-SAFARI

Är du varm, sötsugen eller bara hungrig på fantastisk glass? I Falkenberg kan du hitta gelato, hembakta rån, en uppsjö av goda tillbehör och givetvis mängder av olika sorters glass.

Sia glass

Vid fabriken i Slöinge hittar du en riktigt maffig glassbar. Även i centrum finns ett glass-café under sommaren.

Suseå Choklad & Deli

På Nygatan mitt i stan säljs fantastiska chokladprodukter och delikatesser. Under sommaren kan du dessutom njuta av egentillverkad italiensk gelato.

Suseå Lokstallarna

Läckra Getty Pop, hanverksgelato på pinne! Glass on the go eller kaka på den lilla piazzan.

Kullängs påtår

Här kan du njuta av hemgjord gelato på ekologisk mjölk från granngården Kullsgårde.

Glasshuset

Hembakta glassrån, cirka 50 olika smaker av SIA glass, varm doppelchoklad och så vidare... Sa vi att det ligger precis vid Skrea strand?

Stålboms Konditori

Upplev hemmagjord glass i olika smaker i Stålboms konditoris grönskande trädgård.

FÖRST I FALKENBERG MED

GÅRDSFÖRSÄLJNING

SKREA BACKE DESTILLERI

I skrivande stund har det 300 liter stora cognacsfatet precis rundat den lilla klippön Marsten utanför Falkenbergs kust i en eka inte mycket större än tunnan själv. I tunnan vilar dessutom en lokal akvavit kryddad med kummin, koriander och citron.

Marsten Akvavit, vars tur runt ön måhända är en lokal blinkning åt den norska Linie Akvavit som sägs korsa ekvatorn, såldes i begränsad upplaga under december 2025. Givetvis gick den åt som glass på Skrea strand en sommardag, precis som mycket av det som skapats hos Skrea Backe Destilleri sedan starten för fem år sedan.

På Skrea Backe, den sydostliga sluttningen några kilometer från havet i Falkenberg, har både Prostens pizza och Skrea Matbruk de senaste åren beästs som två av Hallands bästa restauranger. Det var här fyra passionerade medarbetare bestämde sig för att börja bränna sprit med inspiration från närområdet. Föga förvånande är det också här vi hittar Falkenbergs första gårdsförsäljning av alkohol.

Sedan juni 2025 är det möjligt för dryckesproducenter i Sverige att sälja sina hantverksmässiga produkter i samband med ett kunskapshöjande arrangemang på plats där de tillverkas. Så efter en ginprovning eller guidad tur på backen finns numera alltså möjligheten att köpa med sig 70 cl kvalitetsgin med toner av Falkenberg hem.

Idag skapas det gin, lagrad gin, ginglökk, akvavit och destillat på plommon och druvor i den gamla ladan hos destilleriet och utmärkelserna har inte låtit vänta på sig. Till exempel så vann deras Ocean Strenght Gin guld och utmärkelsen Country Winner samt tog sig till final i World Gin Awards 2025. Det vill säga topp fem i världen...



Foto: Sebastian Petersson & Maja Karlström





FBG