

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

Lördag 26/9, kl 9.30-19.30

Följ med på en spännande dryckestur genom det sköna Österlen. Under en hel dag avnjuter vi österlenska drycker tillsammans med lokala, noga utvalda delikatesser och maträtter. Och den vackra resan genom Skånes sydöstra landskap i höstskrud gör upplevelsen unikt minnesvärd.

Resan startar vid Simrishamns station kl 9.30 och följer Östersjö-kustens vita stränder norrut – i riktning mot Kivik.



SMAKA MUST FRÅN TRÄD TILL FLASKA!

Vårt första stopp på vår smakrika resa går till **Reuterdahls på Österlen**. Ett småskaligt musteri och familjeföretag där man varsamt och på hantverksmässigt vis omvandlar sina äpplen till must och cider. De har vunnit flera priser och utmärkelser

på både must och cider och har numera även gårdsförsäljning. Vi får en visning av musteriet hur en äppelsort smakar färskt jämföra med hur det smakar som cider. En smakresa för både

och får upptäcka – för att sedan must och vidare nyfikna smaklökar och äppelälskare!



SKEPPARPS VINGÅRD VID HAVÄNG

Vi välkomnar er ner till **Skepparps Vingård** som dagens andra besök. På det vackra Haväng i Verkadalen, strax norr om Kivik, hittar vi

Sveriges vackraste vingård. Det kuperade landskapet gör Skepparps läge helt unikt.

Sedan 2011 odlas här druvor som förädlas till vin och destillat. Idag tar vi hand om ca. 27.000 vinplantor av olika sorter, såsom Sveriges nationaldruva Solaris, Cabernet Cortis, Rondo, Souvignier Gris för att nämna några.

Vi ska tillsammans gå en vingårdstur där ni får prova svenskt vin och destillat från gården när det är som bäst. Vi får också prova på hur vin smakar olika i olika glasmodeller. Glasen kommer från ITALESSE via **Carina Hägg Design** i Hammenhög och de finns även till försäljning i Gårdsbutiken.



Efter turen får vi njuta en vällsmakande lunch från vårt kök där kombinationen av mat & dryck får tala sitt härliga språk. Vi brinner lite extra för mousserande vin, så vi utlovar en bubblande upplevelse!!

Vi kröner besöket med en tur i vår välrenommerade Gårdsbutik.



FEM GENERATIONERS ÄPPELKÄRLEK

Sedan beger vi oss till **Kiviks Musteri** för kaffe, äppelkaka, samt vår utvalda Calvados. Efter fikat går vi ner i vår Ciderkällare och smakar Cox-äpplen i olika skepnader – äpple, must, cider 2,2% och cider 6%.

Kiviks Musteri ligger på samma plats som där Henric Åkesson planterade de första äppelträden 1888. Fem generationer senare och i samma ägarfamilj drivs Kiviks Musteri på Karakås strax söderom Kivik, intill havet och vid foten av Stenshuvud. En plats med perfekta förhållanden för äppelodling.



BRYGGERI OCH TAPROOM MED STJÄRNGLANS

Vackert beläget med utsikt över åkrar och hav ligger gården med namnet Tösernas Gård. Kör man väg 9 och svänger mot Sankt Olof precis norr om

Rörum så är man framme. Gården har ett boningshus, samt 2 lador, numera inhyser en lada hantverksbryggeriet – **Stjärnbryggeriet**, sedan 2018 och den andra ladan Stjärnbryggeriet TapRoom, restaurang med mat, musik, öl, whiskybar och dryckesprovningar. Här bryggs hantverksöl från alkoholfritt till starköl i många olika ölstilar. Namnet kommer från att ägaren har ett gediget intresse för astronomi vilket också märks på ölens namn som kommer från planeter och större astronomiska objekt.

Hos Stjärnbryggeriet provar vi fyra olika öl och äter en god middag som avslutning på en trevlig heldagsupplevelse.



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

Datum	26 september
Antal platser	20
Tid	kl 9.30-19.30
Pris	1.975 kr/person
Bokning och mer info, se QR-kod	



Skördetid på Österlen

skordetidosterlen.se