

# D2

## ÖPPNA LANDSKAP

Lille, storlätte Österlen er svenskenes  
nye turistmagnet. **10 →**





*Reise*

Storslått natur, råvarer i verdensklasse og en rekke  
ildsjeler har gjort lille Österlen til et ferieparadis.

# ØST FOR LEDEN

TEKST *Line Blikstad* FOTO *Jimmy Linus*  
Österlen, Sverige



**Hav og eng.** Fra begynnelsen var Haväng en gård. Nå er området nord for Vitemölla blitt  
naturreservat – og et populært turområde der kuer, hester og sauер går fritt.

**HAVÄNG EN SOMMERKVELD**, klokken var etter ti, det begynte å skumre. Sand mellom tærne, gresset som kilte mot leggene. Mellom flate sandbanker rant en å ut i havet. På engen sto et en-som-tre under en rosa himmel. Det føltes som å gå rundt i filmen om Brødrene Løvehjerte – innspilt ikke langt herfra: Et gammelt stenhus med siktak i en skråning. Litt lenger bort på engen gikk en flokk hester og gresset. Fuglenes stemmer, som skarpe flyter i trærne over bekken.

– Dette blir nesten for mye for meg, sa fotografen.

Han begynte å gå, ned en skråning, mot en liten bro. Bak ryggen drønnet det fra sjøen.

– Gråter du?

Han gikk litt forttere.

**ET EGET FOLK.** «Nesten mytisk» skrev New York Times i januar, da de hadde Skåne – og særlig Österlen – som nummer ni på listen over steder man bør besøke i 2016. Og de er ikke alene om å være begeistret. I det lille området lengst ned og lengst mot øst i Skåne mangedobles befolkningen i sommermånedene, og de besøkende kommer for å se et landskap ulikt alt annet i Sverige; flatt, grønt og åpent, med flere tusen år gamle fortidsminner, middelalderborger, nasjonalparker og noen av landets fineste strender.

Her bor kulturpersonligheter som Karl Ove Knausgård og Ulf Lundell. Og nå har en ny generasjon gründere flyttet til Österlen – og startet designhoteller, sjokoladefabrikker og Michelin-restauranter.

– Det handler vel om et slags utenforskning, sa fotografen.

Nå satt han i hagen til et par som hadde startet kafé i garasjen og prøvde å forklare hva det er med Österlen – bare noen mil fra der han selv vokste opp. Han snakket om at Skåne nesten er et eget lite land, langt fra hovedstaden der de ikke skjønte hva han sa da han kom dit som 19-åring og skulle bestille en hamburger. Om nærheten til København og Europa. Om at Skåne selvfølgelig har sitt eget flagg, og at lille Österlen også har sitt; som vaier overalt, fra balkonger og foran staselige gårdsbus.

– Jeg tror de fleste skåninger har en «fuck you»-holdning til resten av Sverige, sa han.

– Bare se på Zlatan.

**HIMMEL OG HAV.** Österlen har aldri hatt noen offisielle grenser – mer enn at det ligger «öster om leden», altså øst for Riksväg 19 mellom Ystad og Brösarp.

Begrepet Österlen oppsto en gang på midten av 1800-tallet, og på starten av 1900-tallet begynte en svart bil med registreringsnummer A 11 å kjøre rundt i området. Prins Eugen – Målarprinsen – kom for å male landskapet, og kulturfolket fulgte etter. Det var noe med lyset, stemningen – og at avstanden mellom himmel og hav virket kortere her enn andre steder.

– Österlen har forandret seg veldig mye siden jeg kom hit, sier

keramiker Louise Ebbmar (66), som driver Krukmakargården sør for Kivik.

En høst for 37 år siden sto en mann og solgte plommer utenfor det lave stenhuset rett ved veien. Foreldrene hennes stoppet for å handle, og endte de opp med å kjøpe hele stedet, fordi faren ville starte keramikkverksted.

– Den gangen sto alle husene på den andre siden av veien tomme, sier Ebbmar.

– Vi var to keramikere i hele Österlen. Men med internett var det mange reklamefolk og forfattere som flyttet ned. Nå åpner det nye steder hele tiden. Og det er bra.

Hun smiler forsiktig.

– Ikke at jeg har tid til å følge med, jeg jobber hele tiden.

**BILLIGE BOLIGER.** Sveriges Toscana, var det noen som sa. Klimaet er mildt, sesongene lange.

Det er et godt sted å dyrke jorden; blomkål med naturlig salt-smak, epler som modner langsomt, og kan plukkes langt ut på høsten.

Men vannet i Hanöbukten er kaldt, og mange foretrekker vestsiden av Skåne, der poshe badebyer, tennisbaner og svømmebassenger vokste frem under 1960- og 1970-tallet. Øst for leden, derimot, var de gamle gården billige. Kunstnerne, forfatterne og skuespillerne brukte dem som feriehus – og Österlen ble et symbol på det enkle, litt bohemiske livet. Stråhatta på hodet, henedene i jorden.

**ÖKOBÖNDENE.** På gården utenfor Rörum vokste det trær ut av huset. Artur på 94 år orket ikke så mye de siste 30 årene. Men Marie og Gustav Mandelmann så en fremtid her. De ville skape et møtested – og da må man jo være et sted hvor folk har tid og lyst til å møtes.

For 20 år siden flyttet de fra Stockholm – og ble økobønder, på ordentlig. At Mandelmanns Trädgårdar også skulle bli en av Österlens mest elskede turistattraksjoner, var ikke planen.

– Av det du ser her nå, fantes ingenting, sier Marie Mandelmann (52).

Det er tidlig morgen. Hun reiser seg opp fra et bed, peker utover. Alt har de gjort selv, satt opp tre svære veksthus, plantet trær, gravd dammer – og fått fire barn, som er voksne nå, og står og klipper hekken. De har 100 sauher, 100 høner, fire kuer med kalver, en gris og ti prikkete unger, hunder, katter og en rabarbra-plante som rager høyere enn Marie Mandelmann.

– Om vi klarer oss på alt vi dyrker? Ja, så klart. Men vi drar jo på butikken av og til. Vi vil jo også unne oss, sier hun og ler.

Det er hektiske dager rett før sommersesongen: I ukene jobber de i hagen. I helgene er hagen og kafeen åpen. Alt de serverer – unntatt sitroner og olivenolje – kommer fra gården. Han står opp samtidig med solen og melker kuene oppe i åsen. Hun lager egen halloumiost, baker brød, jobber i hagen. I 2013 kom boken →

## — 1

**Badehotellet.** Det drøyt 100 år gamle badehotellet i Vitemölla har vært alt fra hjem for finske krigsbarn til et sted å hvile for slitne husmødre. Etter en omfattende oppussing åpnet badehotellet med egen restaurant igjen i 1997.

## — 2

**Kaldt og klart.** Sandhammaren er en av Sveriges fineste strender. Hans Henriksson kjører fra Ystad for å bade året rundt.

## — 3

**Gult og rødt.** Skånes flagg ble laget på slutten av 1800-tallet, og vaier overalt på Österlen.

## — 4

**Pioner.** Foreldrene til Louise Ebbmar kjøpte Krukmakargården i Södra Mellby for 37 år siden. Den gangen var det to keramikere i hele Österlen.



1



2



3



4

*Om vi klarer oss på alt vi dyrker? Ja, så klart. Men vi drar jo på butikken av og til. Vi vil jo også unne oss*

MARIE MANDELMANN – økobonde på Mandelmanns Trädgårdar



1



2

Begrepet Österlen var på trykk første gang i 1847.

I 1929 ble turistbrosjyren «Till Österlen vill jag fara» gitt ut. Begrepet ble etterhvert gjeldende for området «Öster om leden», det vil si øst for Riksväg 19, fra Ystad til Brösarp. Det finnes ingen eksakte grenser for området.

Største og eneste by er Simrishamn (6000 innbyggere).

Har eget flagg med gult og grønt kors på rød bunn, det grønne symboliserer det grønne landskapet.



3



4

---

— 1**Sveriges Toscana.**

Apotekarns Trädgård i byen Simrishamn minner om Italia. Terrakottapotter, fikentrær, lilla wisteria – og steinovnsbakt pizza.

---

— 2

**Møteplass.** Gustav og Marie Mandelmann flyttet fra Stockholm til Österlen for 20 år siden. Nå er Mandelmanns Trädgårdar blitt den møteplassen de så for seg.

---

— 3

**Sjønært.** På starten av 1900-tallet ble en rekke rederi startet i de små, fattige kystsamfunnene. Brantevik hadde på et tidspunkt 226 skip – flest i landet.

---

— 4

**Beste surferen.** – Jeg begynte å surfe her som tiåring, sier, sier Zafer Taylor (45), her med datteren Sunny Taylor (15). Han er gründer av ZTSurf, som bygger surfebrett. I mange år hadde han surfeskole på Barbados, nå tar han med kunder til de beste strandene i Skåne.

→ «Självhushållning på Djupadal» som ble nominert til den svenska August-prisen. Og med den enda flere besökere. I år tar de betalt, slik at bare de som virkelig vil være her skal komme.

– Mange bruker en hel dag her, sier Marie Mandelmann.

– De går rundt, setter seg ned og ... og kommer bort for å snakke, få hagetips. Det er litt stressende.

Hun ler litt.

– Om det ble som jeg trodde? Vel, det har kanskje kommet litt flere mennesker.

**AVSLAPPET KOMFORT.** Det er i juli de kommer, turistene. Österlen er på en måte blitt det perfekte feriested: Avslappet, hjemmesnekret og koselig – men med desighotellene, topprestaurantene og den gode kaffen rett i nærheten.

– Det ligner mer på California enn Toscana, det er ikke så konsernativt og romantisk. De seneste fem årene har det skjedd utrolig mye, med flere og flere aktører som er veldig hengivne og proffe, sier Emma Höök (39), som driver Talldungen Gårdshotell med eget surdeigsbakeri sammen med sin mann, David Levung-Höök.

Å komme hjem til dem – de bor selv på hotellet, med tre barn og to hunder – er som å komme hjem til venner: Gamle tregulv, en miks av gamle bord, stoler og lamper, pelargoniaer og grønne planter som klatter oppover i alle vinduskarmene. Noen tøyservietter og asjetter kommer på bordet. Så et surdeigsbrød, litt gásepaté, en moden burrata-ost, en flaske eplemost og en flaske naturvins. Alt på deling, mens praten går:

Etter å ha jobbet på restauranter og hoteller i Spania og Italia, så de annonsen. Et nedslitt gammelhjem i Österlen. Første gang han kjørte gjennom lille Brösarp, med 600 innbyggere, talte han sekundene det tok å passere. New York Times beskrev stedet som «et nydelig landshotell og restaurant drevet av to unge kokker som flyktet fra Stockholm og får maks ut av egen hage og bakeri».

– Hvis man tenker på den svenska landsbygda, er den gjerne ensom, myggete og har én dårlig matbutikk – et sted som dette kunne ikke gått rundt hvor som helst, sier Emma Höök.

– Men Österlen har mange fordeler. Nærheten til store byer som Göteborg, Malmö og København. De beste råvarene du kan tenke deg – vi har en slakter her i byen, der vi kan bestille nyretapp eller et grishode med noen dagers varsel. Og det er en levende kulturygd.

Hun ramser opp: kunstnerkollektivet som viser kvalitetsfilm i den gamle hangaren hver uke. Eskil som dyrker økotobakk og lager snus. Grønnsaksbøndene som kun jobber med hestekraft. En av Sveriges beste sjokoladefabrikker.

– Og så har vi Daniel Berlin, som ville hevdet seg i hvilken som helst storby.

**HØY PÅ LIVET.** På vei sørover: grønne, flate sletter, gult korn som bølger frem og tilbake i vinden, epletrær i lange rekker – og

kilometer på kilometer med åpent landskap. Så et skilt, der du minst aner det: Kafferosteriet. En av alle de små Skånegårdene som nå er blitt hotell; hvite hus i vinkel, en egen suite der en kan ligge i badekaret og se utover grønne, flate åkre, morgenkaffe på kafeen som er blitt kåret til Sveriges nest beste, et bibliotek fullt av fotobøker og pizza under høye trær på den koselige gårdsplassen. Det er langt til nærmeste nabo, men stedet har alt en storbyturist kan ønske seg.

På en høyde over det lille kystsamfunnet Kåseberga er 59 gigantiske stener plassert i form av et nesten 70 meter langt «skip». Allerede i steinalderen skal noen av steinene ha blitt slept hit opp; hva tenkte de på? Et stykke lengre frem stuper landskapet rett ned i vannet. Det blåser litt. En flokk kuer løper ned en bratt sti og forsvinner i en stovsky.

– En stekt sild med mos? sier mannen bak disken på Kåseberga Fisk etter en bratt klatretur ned fra Ales Stenar.

– Og en snaps til det, eller?

Jonas Jonasson (49) har en enorm bart og en røykende hund ta-tovert inn på underarmen – symboler til det genierklærte indiebandet Bob Hund, som ble kjent for plattetitler som «Jag rear ut min själ! Allt skall bort!». De skal snart ut på turné igjen.

Men nå danderer han en husets spesial: krispy sild med potetstappe og tyttebærsyltetøy. Forteller om fisken som røkes i butikens egne teglsteinsovnner.

– Ja, jeg pleier å si at Bob Hund er jobben min, sier Jonasson og ler. – Mens dette er en hobby.

**KAKER OG KØ.** Österlen er mer enn pittoreske fiskevær og kystslandsbyer. Mot midten av området ligner landsbyene tett på hverandre; to veier som krysser hverandre, noen rekker med teglsteinshus, syrinhekker, og en Ica-butikk. Veinettet er intrikat. Plutselig dukker det opp et skilt med et navn man nettopp har sett. Alle veier ser ut til å lede overalt. Og kafeene er tallrike.

– Det er lett å bli kår i Österlen, sier Iwona Kwodzinska (40), og pakker inn et surdeigsbrød i gråpapir, klipper av en bomullstråd fra snellen og bruker god til på å knyte en rosett bak den hjemmesnekrede disken i Sankt Olof.

Hun har tid til det nå – før folk begynner å stille seg i kø helt ute ved veien, for å komme inn døren med gullkringle over.

Sammen med Matti Holgersson (41), som vokste opp rett i nærheten, tenkte hun som så mange andre: Vi flytter til Österlen og åpner kafé – så ordner deg seg vel på et vis.

– Vi var skeptiske, sier Holgersson, og rører rundt i en stor kjele med grønn ertesuppe.

Men huset i Byvägen 35 var perfekt. Den gamle garasjen, der traktoren hadde stått, ble til den lille toppersonsbedriften de hadde drømt om. Her bor og jobber de – stort sett døgnet rundt; med å bake brød, servere vegetarisk lunsj og snekre en større kafé. →

*Jeg tror at vi kan bli en av de beste  
restaurantene i verden. Jeg kommer aldri  
til å flytte herfra. Jeg trives så jävla bra.*

DANIEL BERLIN – stjernekokk

— 1

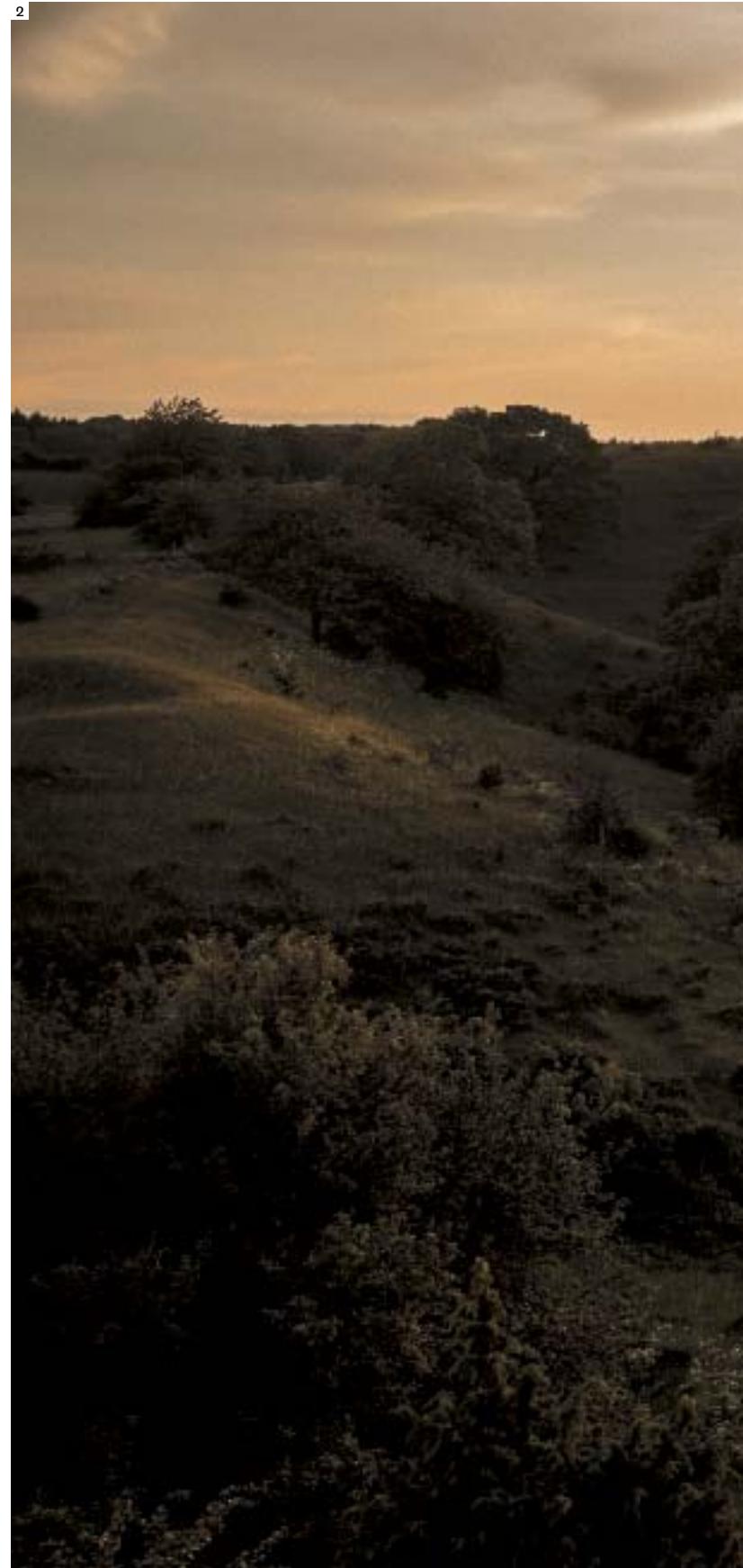
**Stjernekokk.** Daniel Berlin ville starte sin egen restaurant. På Österlen fikk han tak i det perfekte lokalet. Gjestene flyr inn fra USA til Michelin-restauranten, overnatter i lille Skåne Tranås – og drar igjen neste dag.

— 2

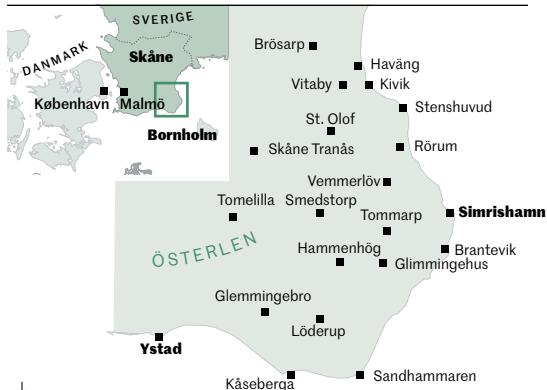
**Mellan bakkene.** Brösarps backar er populært blant turister med piknikkurv. Dra om kvelden, og gå tur i det bakkete landskapet, der deler av «Brødrene Løvehjerte»-filmen ble spilt inn.



2







## Österlen

Område i sørøstlige Skåne, helt sør i Sverige. Cirka syv timer kjøring fra Oslo eller Stockholm, en drøy time fra København. [visitstadosterlen.se](http://visitstadosterlen.se)

- Noe henger og slenger, litt som det er de fleste stedene her.
- Første sommeren hadde de 600 betalende gjester hver dag. Folk kjørte flere timer for å spise lunsj, kjøpe med seg brød og høre de to kjeftet kjærlig på hverandre bak disken.
- Folk satt overalt, de tok med seg pledd og satt opp i hagen vår. Det varmysigt, sier Kwodzinska.
- På søndager har de surdeigspizza, «rød eller grønn». Men først, rundstykker, pålegg, egg, juice og kaffe.
- 50 kroner, takk, sier Iwona Kwodzinska og smiler.
- Jeg vet, det er mange som sier at det er for billig, men vi driver ikke dette stedet for turistene, det er mange som kommer hver dag. Det er sånn vi overlever vinteren.

**HELT PRIVAT.** Stenshuvud nasjonalpark skyter ut i Hanöbukten, med høye trær som liksom henger ut over strandene, vannet, som på et postkort fra andre siden av kloden. Det er her gården til Ulf Lundell ligger, som han kjøpte i 1996 – og kom hjem. Dette var rockepoeten oppna landskap, der han gikk tur i nasjonalparken, og hadde lyst til å bli frivillig parkvokter, fordi folk ikke tok hensyn til naturen – og kranglet med kunstsenteret en halv kilometer unna, fordi han mente at tåretnet de hadde satt opp forstyrre, og at folk muligens kunne se inn i hjemmet hans.

Nå slingret veien seg oppover, utover mot kysten. Og der, på en høyde rett før Stenshuvud lå gården. Mellom åpne, bølgende åkere stakk et tak opp. Utsikten var svimlende: En kilometer med grønske, før himmel møter hav nede i Hanöbukten.

«Privat väg», sto det på et skilt sprikende bokstaver. Og så: «Går inte till havet».

**MICHELIN-MANNEN.** – Restaurantscenen i dag handler veldig mye om folk som huker av: nå har vi vært på den restauranten også. Men jeg vil at folk skal komme tilbake.

Daniel Berlin (33) sitter i skyggen bak restauranten som bærer hans navn. For fem år siden var han på jakt etter et sted å starte sin egen restaurant – og huset i Skåne Tranås kostet det samme som «en dårlig ettroms i Malmö». Siden er Daniel Berlin blitt utnevnt til Sveriges beste restaurant fordi den «på et umulig sted har gjort det umulige – å skape fine dining langt utover det vanlige». CNN og The Independent har tippet at den vil erstatte Noma som verdens beste restaurant. New York Times omtaler den som en skikkelig perle.

I år ble den tildelt sin første Michelin-stjerne.

– Jeg ville lage bra mat, og ta vekk alle leddene mellom produsent og restaurant, sier Berlin.

Han samarbeider med privatpersoner som bare dyrker grønnsaker for ham hjemme i hagene sine. Kjøper sopp fra folk som sender sms fra skogen. Og jakter så mye som mulig selv. På baksiden av et gult murhus står en fyr i hvite kokkekjær og renser →



BYVÄGEN 35

## GUIDE

# 43 steder du kan spise, overnatte og oppleve Österlen



VILHELMSDALS GÅRDSMEJERI



TALLDUNGEN GÅRDSHOTELL



ÖSTERLEN LANDSKAP



VITEMÖLLA BADHOTELL



KAFFEROSTERIET

**BO****Kafferosteriet**

Moderne lite hotell ute på landet. Egen kafé og steinovnspizza. Interior fra Norrgavel. Örumvägen 119, Löderup kafferost.com

**Vitemölla badhotell**

Hotell med pittoresk glassveranda, utsikt til sjøen, restaurant med lunsj og kveldsmeny. Lejegatan 60, Kivik badhotell.com

**Talldungen Gårdshotell**

Som å komme hjem til venner, surdeigsbakeri, avslappet kveldsmeny og naturvinkjeller. Bengtemöllvägen 7, Brösarp talldungen.se

**Mårten Pers Bo**

Skånegård med flott sjøutsikt. Asketisk designhotell og 600 m² galleri rett i nærheten. Gislöv Mårten Pers, Simrishamn martenperskalla.se

**Ravlunda Bränneri**

Tidligere brenneri som er blitt til restaurant og hotell med romantiske rom. Vitabyvägen 25, Ravlunda ravnundabranneri.se

**Farmors lycka b&b**

Bed & breakfast i villa fra rundt 1900, overnatting i rom med navn som Unga frökens kammare. Ravlunda gård, Ravlunda farmorslycka.se

**STF Vandrarhem Haväng**

«Vakna vid havet ... og vandra ut i änglamarken», sier de selv. Tolv enkle rom rett ved Haväng, bra kafé. Skepparsgården Haväng stfhavang.com

**SPISE & DRIKKE****Daniel Berlin**

Tildelt én stjerne i Michelin-guiden tidligere i år, få bord, fullbooket alle helger ut året. Diligenvägen 21, Skåne Tranås danielberlin.se

**Karlaby Kro**

Klassisk Skånegård med hotell, restaurant og eget spa. Omringet av rapsåkre. Karlaby Kro, Tommarp karlabykro.se

**Friden**

Steinovnspizza med økologiske råvarer, eplemost og mikroøl. Mellby 267, Kivik friden.nu

**Skillinge Hamnkrog**

Rustikk restaurant på kaien, serverer klassiske, fiskebaserte retter, dagens lunsj til 100 kroner. Hamnplan, Skillinge skillingehamnkrog.se

**En gaffel kort**

Simrishamns beste restaurant. Nærprodusert meny, serverer lunsj. Nå også hotell. Hamingatan 31, Simrishamn engaffelkort.se

**Apotekarns**

Steinovnsvakt pizza, planter og potter. Gårdstrom med gigantiske fikentrær. Litt som Italia. Storgatan 17, Simrishamn apotekarns.com

**Smedjan Bykrog & Logi**

Restaurant med tre hotellrom som drives av tidligere matfotograf. Liten, rustikk meny. Östra Ingelstad, Tomelilla smedjanbykrog.com

**Madame Blå**

Serverer franske crepes og svensk blåbærpai på blomstrete porselet. Diligensvägen 2, Skåne Tranås cafemadamebla.se

**Kaffestugan Alunbruket**

Hus fra 1700-tallet, har servert kaffe og småkaker siden 1930. Flott turmiljø. Alunbruket, Brösarp alunbruket.com

**Kaffestugan Annorlunda**

Rett ved nasjonalgården Stenshuvud, buffet med svenska, hjembakte småkaker og kanelboller. Stenshuvud, Kivik kaffestuganannorlunda.se

**Byvägen 35**

En av Österlens hyggeligste kaféer, billig frokost, hjemmelaget lunsj og avslappet stemning. Byvägen 35, Sankt Olof facebook.com/byvagen35

**Drömbageriet**

Bohemisk éndameskafé, piano og hjemmebakte småkaker inne, viltvoksende hage ute. Komstad drömbageriet.se

**Olof Viktors**

Første stopp på vei til Österlen. Steinovnsvakt surdeigsbrød, flott hage, kåret til Årets konditori. Österlenvägen 86 Glemmingebro olofviktors.se

**Söderberg & Sara**

Kåret til Sveriges nest beste kafé i år. Også utnevnt til Årets pizza. Økobrød på surdeig. Österportstorg 1, Ystad Kafferosteriet, Löderup soderbergsara.se

**Österlen Chokladfabrik**

Prisvinnende sjokoladefabrikk som bruker smaker som bringebær, aronia og eple fra Österlen. Tranesvägen 37, Skåne-Tranås osterlenchoklad.se

**Kiviks Musteri**

Storprodusent av eplemost og -produkter fra Kivik. Egen butikk og kafé. Karakåsvägen 45, Kivik kiviksmusteri.se

**Gunnarshögs Gård**

Familiebedrift med egen gårdsbutikk og kafé, selger rapsolje fra egne knallgule åkra. Gunnarshögs Gård, Hammenhög gunnarshog.se

**Skåne Sparris**

Dyrker grøn og lilla asparges, egen gårdsbutikk, muligheter for å ta en tur ut i åkeren.

Karnas Väg 27, Ingelstorp skanesparris.se

**Vilhelmsdals Gårdsmejeri**

Lager rundt 20 oster på melk fra egne geiter, og naboens kuer. Populære blant topprestauranter.

Vilhelmsdals Gård, Tommarp vilhelmsdal.se

**Kåseberga Fisk**

Fersk fisk rett fra sjøen, skjenkebevilling. Ta med en «sillamacka» og spis den opp ved Ales Stenar.

Alesväg 34, Löderup kaseberga-fisk.se

**KUNSTHÅNDVERK****Krukmakargården**

Louise Ebbmar har holdt til her i 37 år. Stilen keramikk, mer moderne enn noensinne.

Mellby Stora Väg 24, Kivik ebbmar.se

**OPPLEVE****Mandelmanns Trädgårdar**

Imponerende hage, drevet av økointeresert familie siden 1996. Kafé der alt som lages, er hentet fra gården.

Djurupdal, Rörum mandelmann.se

**Opplike****Vitaby Kyrka**

Vakker og velkjent liten kirke

økopark der man kan leie eget hus. Bob Dylan har spilt her.

Brösarp christinehofsekopark.se

**Ales Stenar**

58 stener på en høyde over Kåseberga. Fantastisk utsikt. Kåseberga

**Sandhammaren**

En av Sveriges fineste sandstrender ved naturreservat, hvitfinkornet sand og store sanddyner.

Löderup

**Haväng**

Naturreservat ved sjøen, sakral stemning, hedelignende landskap, hester og blomster.

Haväng

**Gislövshammar**

Gammelt, godt bevart fiskevær. Fine steinheller, populært blant surfere.

Gislövshammar

**Knäbäckshusen**

En av de fineste strendene i Skåne med palmelignende trær hengende ut over vannet.

Knäbäckshusen



FRIDEN



MADAM BLÅ

## Folk kommer hit og snakker om dette som livsstil.

*Men det er jo bare skitsnakk.*

*Det er hard jobbing, som alt annet*

LARS ANDERBERG – Vilhelmsdals Gårdsmejeri

→ en bolle med kornkråker. En annen går forbi med et traug fersk asparges. Daniel Berlins mor jobber med kjøkkenhagen, mens mannen serverer vin i restauranten et par kvelder i uken.

Å spise på Daniel Berlin skal være en intim opplevelse. Plutselig kan han stå han der, blant de fem bordene, og åpne opp rykende ferske neper; så, en pause midt i 20-rettersmåltidet hvor alle trekker ut i veksthuset, snakker litt sammen, mens det serveres en liten suppe.

– Mange tror at dette er så langt fra alt, men det er jo *skitnära* – bare en time og 20 minutter fra Kastrup!

At restaurangen ligger her ute på landet gjør opplevelsen mer spesiell. Folk må planlegge turen. Og etter middagen er det ingen som skal noe sted. En gjest flyr inn fra London hver måned. Mens nye, særlig fra USA, kan komme for en kveld, og dra hjem igjen neste dag.

– Hvis du snakker med kokker fra Stockholm, er de sjeldent fornøyd – det skal alltid være mer, større. Her er det ingen som snakker sånn. Det viktigste er at du gjør din ting bra, og nyter livet, sier Daniel Berlin.

– Når det er sagt: Jeg tror at vi kan bli en av de beste restaurantene i verden. Jeg kommer aldri til å flytte herfra. Jeg trives så *jävla* bra.

**GEITORD.** To ord går igjen blant gründerne på Österlen. Kvalitet, og livskvalitet. Ja, de jobber mye. Men så bor de også der de jobber. Over, under eller inni kafeen, restaurangen eller hotellet sitt. De har frihet, bestemmer selv.

Øg det er det mange som vil. Gårdsbutikkene, med lokale godskaker som asparges, tomater, rapsolje og eplemost, er overalt.

På skiltet til Vilhelmsdals Gårdsmejeri utenfor Tommarp flyr en naken engel rundt og holder i en ost. Geitene til Lars Anderberg har bollemager, og skinnende pels. De gjør som de vil, akkurat nå slapper de av inne på låven. Geitebonden har samme holdning. Han er sin egen sjef, synes man stadig skal prøve noe nytt.

De rundt 20 ostene hans har navn som Tant Elsa og Feta Greta, og serveres blant annet på flere Michelin-restauranter.

Lars Anderberg (55) står midt i sin egen drøm; livet på landet, og en egen gårdsbutikk på det. Han klør seg i hodet, virker litt sliten.

– Folk kommer hit og snakker om dette som livsstil. Men det er jo bare skitsnakk, sier han.

– Det er hard jobbing, som alt annet.

**PIZZACIONEREN.** Det er tidlig kveld. Veien blir smalere og smalere, forbi en gammel mølle, inn en liten grusvei. På et bord i veikanten står noen flasker eplemost fra gården og et skilt: Ta det du vil ha, og legg penger i boksen ved siden av. Så, etter noen hundre meter til, slutter veien.

Og der ligger Friden.

Peter Runwall (53) er en av pionerene. Da pizzabakeren traff Barbro, mens han ventet på bussen i Stockholm, og hun ville til

Österlen, ble han med. De kjøpte gården Friden, *vid vägs ände*, men hva skulle han drive med?

Du kan jo bake pizza, foreslo Barbro. Og sånn ble det. Nå driver de restaurant sammen, og han har bakt tynn, økologisk pizza på surdeig i tolv år. I en imponerende mengde varianter.

– Vi hadde en riktig storselger; reker, kreps, avocadorøre og svart rogn. Den sto for 40 prosent av inntekten. Men vi vil jo utvikle oss og hev den ut av menyen! sier han på bred Stockholms-dialekt.

– Det ble et *jävla hallå*. Men nå har vi en som ligner. Der måtte vi krype til korset.

Han ler mens og pensler en pizza med pesto, ser ut som faren til Pippi Langstrømpe, med ertegrønn t-skjorte og ring i øret. I hagen sitter folk og drikker mikroøl mens ungene er borte og ser på hønene. I et hjørne står noen møbler som nettopp er blitt malt. Alt tar den tiden det tar. Runwall jobber på, rolig og bestemt. I höysesonen blir det «noen hundre pizzær» hver dag. Men folk er tålmodige, dette er alt annet enn fast food. Eller som det står på nettstedet: Er du stresset og bare vil fylle magen, er dette ikke stedet for deg.

Etter en time kommer den på bordet; hvit bunn, grønnskimelost og tynt skivede epler som aldri har forlatt gården. Og der kom sommerfølelsen; det er varmt og søtt, det krasler i grusen, det er øl i glasset. – Det hender at folk kommer bort og sier at de er her for tredje gang denne sommeren, men jeg får ikke med meg hva som skjer her bak, sier Runwall, som holder stengt noen måneder rundt jul.

– Hva jeg gjør da? Nei, i år fant jeg noen pinner og saget dem opp til ved.

Han smiler.

– Det er lett å få dårlig samvittighet over alt som ikke blir gjort. Da er det bedre å tenke at man ikke må få gjort så mye.

**MOT HAVET.** Det ble sent, fotografen rasløs. Han ville til Haväng, se det selv: Den lave himmelen som møter havet. Så vi kjørte, en eller annen vei, det var ikke lengre noen vits i å prøve å skjonne hvordan alt hang sammen, sveivet ned vinduene, hørte på Ulf Lundell: *kommer maj står allt i blom, kommer maj är snart sommaren här*.

Vi passerte epleplantasjene i Kivik, de myke, gresskledde bakkene i Brösarp, og tok av ved et lite gult skilt, Haväng, sto det.

En time senere.

Kanskje var det følelsen av å gå rundt i en film. Det urgamle landskapet på Haväng. Eller var det sommerkvelden; t-skjorte til langt på natt, de pastellfargede skyene, lyset som aldri blir helt borte.

Fotografen trakk pusten dypt, og snudde seg mot sjøen, som for å ta det inn en siste gang; himmel, hav, hede. De svarte pålene rundt naustene, som utropstegn i sanden.

Så klatret vi over et gjerde, kom ut på en grusvei. En hest kom bort, ville snuse i hånden.

Det var helt stille, ingen å se. **D2**



**Et must.** Rundt Kivik står epletrærne i kilometerlange rekker. Eplemost som ikke har forlatt gården får du servert overalt, og selges i enhver veikant, som her, på vei til Friden Gårdskrog.