

”Smak av Halland” – lördag 180901

En flock hungriga Ringhalsveteraner, några med respektive, transporterades av Rolfs Flyg & Buss runt i Halland för att smaka av vad ”Halland” har att erbjuda.

Vi besökte Mostorps Gård, belägen mellan Falkenberg och Halmstad, en gård som bedriver naturnära uppfödning av boskap. I ren safarianda transporterades vi ut i hagarna med fritt strövande boskap och ägaren själv, Peter von Braun, berättade om uppfödningen, som är ekologisk, varken konstgödsel eller besprutningsmedel används.

Under sommarhalvåret strövar djuren omkring fritt på stora arealer och på vintern går djuren på lösdrift i rymliga stallar. Vi färdades bland hundratals kor och hälsade på hos de 10 bisonoxarna som förstås hade egen hage. Även lamm föds upp på gården.

Det nötkött som säljs i egen gårdsbutik är uppfött, slaktat och styckat på gården, vilket gör att djuren slipper stressiga transporter. I butiken säljs också fläskkött, viltkött och kyckling som köps in från utvalda halländska producenter. Vi lät oss väl smaka av de delikatesser som fanns att prova.

Vi fick också höra om det slott i medeltidsromantisk stil med tinnar och torn, som uppfördes 1878-80 och ägs och bebos nu av ägarfamiljen. Slottet är uppfört i Hallandsgnejs och är sedan 2002 byggnadsminnesmärkt.

Färden gick sedan vidare till Kvibille Gästgivargård och där möttes vi av Anders Emanuelsson som på ett mycket humoristiskt och trevligt sätt berättade om gästgiveriernas, och speciellt Kvibilles historia med anor från 1600-talet.

I Kvibille har tillverkats ost sedan 1928. Det började med att Alfred Wendler fick ärva mejeriet 1918 och han var en man med visioner så tack vare honom kan vi idag njuta av svensktillverkad cheddar. På 30-talet konsulterade han dansken Marius Boel ”Mr Danablu” och startade tillverkning av blåmögelost av komjölk. Märk att mögelost i Sverige benämns ädelost och ej roquefort, som är patenterat i Frankrike.

En tallrik med olika ostsorter stod uppdukad till var och en och Anders berättade om framställning och innehåll. Valnötsbröd och ett glas portvin alt rödvin serverades till. Vi fick rådet att till kraftiga ostar passar kraftiga drycker bäst antingen det är vin eller öl. I gästgiveriet är Kvibille Ostbod inrymd och här finns även goda tillbehör, marmelader o dyl.

Nästa anhalt var Varbergs Kusthotell där vi åt en god lunchbuffé

Därefter var det dags för Byaregårdens bryggerhus utanför Veddige. Där träffade vi Robert och Inger, som mitt ute på landsbygden byggt upp ett ölbryggeri. Verksamheten kommer att utökas undan för undan, i år har de börjat servera pizza och nästa år siktar de på att starta restaurang. De tar dessutom emot sällskap som firar bröllop, bemärkelsedagar etc. De ordnar ölprovning och också ölbryggerikurser och där utgörs deltagarna till 95 % av män.

Vi fick provsmaka ett antal ölsorter där några fått namn med anknytning till Varberg, t ex Varberg After Beach, Varberg Svenska Kloster (Åhs). De finns att köpa på Systembolaget och serveras på en del restauranger. Kuriosa: Etiketterna har designats av skolklass i Varberg.

Efter dessa trevliga och smakfulla upplevelser kunde vi, 13 veteraner och 8 respektive, mätta och belåtna återbördas till Varberg Nord som var pålastnings- och omlastningsstation.

Tack Rivet och Rolfs Flyg & Buss!

Sammanfattat av Marita och fotat av Ewa

PS! Kolla bilderna! DS