

Motivering till Slow Food Diplomerings 2015

Bjärhus gård utanför Klippan

Redan för 20 år sedan började Lars och Elisabeth Hansson, som är sjätte generationen Hansson på Bjärhus, att odla ekologiska grönsaker. Redan 1989 blev gården KRAV-certifierade och i dag är Bjärhus ett utflyktsmål för kunder som vill ha bra mat. Med brinnande intresse har de banat väg för lokalt producerat kött och ekologiskt odlade grönsaker.

I gårdsbutiken finns grönsaker, ekologiska specerier och mycket annat och vägg i vägg finns ett charkuteri - en saluhall i miniformat. Här finns närproducerat kvalitetskött från gris-, lamm- och nötkreatur, där allt görs för hand på naturliga råvaror och produkterna får mogna och torka i egen takt. Produkter som gett ett antal guldmedaljer i Chark SM och SM i Mathantverk.

På Bjärhus anordnas temadagar och events i smakens tecken. Här arrangeras matvandringar där det smakas på läckerheter från egna gården och andra lokala mathantverkare runt Söderåsen. På loftet arrangeras företagsluncher och eko-konferenser.

Soldattorpets Mejeri

Tillverkar ost på mjölk från korna i Hyby. Maten till korna växer runt husknuten och mejeriet. Mjölken behålls så naturlig som möjligt. Ostarna mognar i egen takt. Den enda tillsatsen är egengjord syrakultur, salt och löpe.

Bakgrunden till osttillverkningen ligger i Maria Tuveesson Lindgrens och hennes man Carlos passion och nyfikenheten på mathantverk enligt gamla traditioner. Utbildning, praktik och inspiration har de fått från småskalig osttillverkning i Jämtland och Frankrike.

I gårdsbutiken finns de egentillverkade ostarna som Hyby blå - en karaktärsfull och smakrik blåmögelost, som fick Silvermedalj 2015 i SM i Mathantverk. Här finns vitmögelost, hårdostar, salladsost och ostkaka, gjord på färsk mjölk, ekologiska ägg efter ett gammalt småländskt recept. Prisbelönt med Silvermedalj i SM i Mathantverk 2014. I butiken finns även andra produkter från lokala hantverkare.



Gunnaröds gård

I vackra Stockamöllan mellan skog och slätt ligger Carina och Alvar Sonessons gård. Gården är KRAV certifierad sedan 2010 då man lämnade den första ekologiska mjölken till Skånemejerier. På gården finns c:a 135 mjölkkor och på deras 300 hektar odlas det vall som blir till ensilage samt havre, rågvete, åkerbönor och raps.

I deras trevliga gårdsbutik kan man köpa ekologiskt kött, olika köttlådor samt produkter från andra producenter i närområdet. Man arrangerar också besök för skolklasser och förskolor där barnen kan få se och uppleva hur det är i ett kostall. Deras kosläpp på våren är mycket populärt.