

ät&drick!

NUMMER 5, 2025

Mat och dryck i kombination

Österrike & Tyskland

Från Rhen och riesling till Donau och grüner

Skaldjursfrossa

Skogens skatter

Höstens uppiggande
drycker



LETH

”Ekologiskt odlade druvor, varsamt utvalda och skördade för hand. Resultatet blir Familien Reserve!”

FRANZ LETH - ANDRA GENERATIONENS VINMAKARE

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve är prestigevinet från österrikiska Weingut Leth. Det görs av ekologiskt odlade druvor från familjens egna odlingar, varsamt utvalda och skördade för hand.

Resultatet blir ett friskt och smakrikt vin med toner av vitpeppar, päron och grapefrukt. Ett utmärkt matvin till fisk och skaldjur. Eller varför inte till klassikern schnitzel?



”Gott till grillad grön sparris”

EXPRESSEN 12/6 2025



”Ett mycket bra och mångsidigt matvin”

SMÅLANDSPOSTEN 10/5 2025

129 kr

2024 LETH GRÜNER VELTLINER
FAMILIEN RESERVE
VARUNR. 76570. 13% VOL.

WWW.DOMAINEWINES.SE



Nu når naturens njutning nya nivåer

Hösten, en för många den mest generösa årstiden av alla, har infunnit sig. Dagarna är förvisso kortare och kallare men luften klarare och mer uppfriskande. Nu bjuder naturen på ett färgglatt potpurri och visar upp sina rikaste smaker i form av läckra råvaror direkt från jord till bord. Efter sommarens lätthet välkomnar vi nu höstens smakrika och jordnära smaker som värmer inifrån.

Just nu är trädgårdarna fulla av dignande godsaker, allt från rotfrukter till äpplen och skogens eget skafferier lockar med bär och svamp. De bjuder in till allsköns anrättningar som påminner oss om att det enkla ofta är det goda och tankarna för oss osökt till gemenskap och långsittningar. Vi samlas kring bordet där de tända ljusen återigen gör entré och vi blir påminda om att årstiden är en tid för att sakta ned och låter maten värma lika mycket som den inspirerar.

Även vid kusten är det full aktivitet där havets frukter ska sköras. Återigen är våra vatten svala och vi kan njuta av fisk och skaldjur av hög kvalitet. Kräfter, hummer, räkor och ostron bjuder alla på rena, friska och uppiggande smaker där smakmötet mellan sött och salt känns både naturliga och lyxiga. Njut dem tillsammans eller var för sig.

I det här numret styr vi kosan mot Österrike och Tyskland, vinländer med gedigen vinhistoria och långa anor. Vi hyllar dem båda genom att laga Österrikes nationalrätt wienerschnitzel och avslutar under Gott slut med en urläcker apfelstrudel. Vi bjuder dessutom in till både räkfrossa och svampbonanza och vinjetten Budget eller Lyx tillägnas även den naturens under.

Dryckerna är inte att förglömma och har även de en självklar plats vid säsongens tillställningar och festligheter. I glaset finns både öl och cider och när det gäller vin är alla färgnyanser välkomna. Som alltid gäller ordspråket ”ombyte förnöjer” och även om vi går mot kyligare och mörkare tider så passar det alltid bra med både rött och vitt i glaset och allt där emellan. Givetvis passar även mousserande viner säsongens rätter, det gör de ju alltid.

Kort och gott, en färgsprakande årstid är här. Vi välkomnar den med öppna armar då den helt enkelt är en underbar tid för oss som älskar god mat och dryck i kombination.

Vi säger guten tag till en härlig och himmelsk höst och önskar er en trevlig läsning.

Jenny & Caroline



Jenny Asplund

Kommunikatör och sommelier med rötterna i Västerås. Bytte Sverige mot Paris för studier samt marknadsföringsjobb och i romantikens huvudstad föddes vinintresset. Sedan länge bosatt i Stockholm där jag tidigt halkade in i dryckesbranschen, något jag tackar min lyckliga stjärna för. Förkärleken till vin, språk och att skriva har nu lett mig hit.

Caroline Hofberg

Kostekonomen som längtade efter kreativitet och sadlade om till matskribent. Ett varierat yrkesliv som även resulterat i 17 kokböcker och matbloggen ”Caroline i köket”. Liksom Jenny uppvuxen i gurkstan och en sann frankofil efter 15 år i södra Frankrike. Även mitt vinintresse väcktes i ostens och baguettens förlovade land vilket ledde till en sommelierexamen.

I REDAKTIONEN:

REDAKTÖR
Caroline Hofberg
caroline@atodrick.se

GRAFISK FORMGIVARE
Mia Holmberg
mia@atodrick.se

FÖR ANNONSERING
kontakta:
annons@atodrick.se

REDAKTÖR
Jenny Asplund
jenny@atodrick.se

FOTOGRAF
Ove Lindfors

FÖLJ OSS GÄRNA
www.atodrick.se
@atodrick

All redaktionell text, recept och dryckestips skapas av ät&drick!

Omslagsbild: Walter Frenner, Unsplash

Uppfriskande nyheter från den mytomspunna byn

KOSKENKORVA®

Koskenkorva Hard Seltzer
Strawberry Kiwi
Artikelnr: 15004
Volym: 330 ml
Alk.halt: 4,5 %
Pris: 23,90 kr + pant 1 kr

Friska bubblor med
låg sockerhalt.

Innehåller
naturliga
fruktaromer.

Koskenkorva Hard Seltzer
Lemon Lime
Artikelnr: 12157
Volym: 330 ml
Alk.halt: 4,5 %
Pris: 23,90 kr + pant 1 kr

Ute nu!

folkofolk

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Österrike

-vinland på topp

Österrike är ett spännande vinland beläget i hjärtat av Europa med en tradition för vinodling som går tillbaka till romartiden. Det är dock först under de senaste decennierna, efter den stora vinskandalen på 1980-talet, som man har tagit steget till att bli en självklar aktör på den internationella vinarenan och fått den uppmärksamhet de förtjänar. Man har lyckats omvandla sitt turbulenta förflutna till en styrka. Alplandet är det land i världen som har flest vinodlare per capita och med småskaliga producenter, stränga kvalitetslagar och en stark känsla för ursprung och miljövänlighet produceras nu vin-er i absoluta världsklass.

Även om Österrike är ett alpland, är det inte i de höga bergsområdena som vinodlingen sker. Istället hittar man de flesta vingårdar i landets östra delar, där klimatet är kontinentalt. Här är somrarna varma och soliga, medan nätterna är svala, en kombination som hjälper druvorna att utveckla både rik fruktighet och frisk syra. Jordmånerna varierar från skiffer, granit och kalksten till den karakteristiska lössjorden, vilket

ger viner med tydligt ID. Från norr till söder är odlingarna indelade i tre regioner; Niederösterreich, Burgenland och Steiermark. Det mesta av vinet som produceras är vitt och utgör omkring två tredjedelar av produktionen.

Stora viner i liten skala

Niederösterreich, som även innefattar Wien, är Österrikes största och även viktigaste vinregion. Härigenom flyter floden Donau som skapar fantastiska förutsättningar för vinodling då den både reflekterar solljus och jämnar ut temperaturerna. Här tillverkas drygt hälften av landets totala vinproduktion och främst torra vita viner av den gröna nationaldruvan grüner veltliner men även riesling samt müller-thurgau odlas. Regionen är uppdelad i åtta olika distrikt varav Wachau är den främsta och mest kända. Det är en UNESCO-listad dalgång längs floden som ofta jämförs med Bourgogne i Frankrike tack vare sina högkvalitativa vita viner. Här görs torr riesling och grüner veltliner i toppklass indelade i stilarna Steinfeder, Federspiel och Smaragd. Det är en kvalitetskala baserad på druvornas mognad vid

skördetillfället där steinfeder är den lättaste typen och Smaragd den mest kvalitativa. Weinviertel är Österrikes största vinregion och nationaldruvan grüner veltliners hemvist. Här produceras viner som ofta är lätta, fruktiga och peppriga. Kamptal och Kremstal är båda belägna strax intill Wachau och producerar aromatiska och eleganta vita viner ofta med en mjukare profil.

Huvudstaden Wien räknades tidigare som en region i sig men tillhör nu Niederösterreich. Här ligger vinodlingarna inom stadens gränser där vinerna säljs så unga som möjligt på odlarnas egna serveringar, så kallade Heuriger. De återstående fyra distrikten i Niederösterreich är Wagram (tidigare Donauland), Thermenregion, Carnuntum och Traisental.

Regionen Burgenland ligger i landets sydöstra del, på gränsen till Ungern och här finns det fyra distrikt; Neusiedlersee, Leithaberg/Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland och Eisenberg/Südburgenland där de två förstnämnda har högst status. De ligger på varsin sida av sjön Neusiedlersee som har en

avgörande betydelse för vinodling i området tack vare vattenytans betydande tempererande effekt såväl under varma somrar som kalla vintrar. Den skapar dessutom goda förutsättningar för botrytis, (ädelröta) då den under hösten bidrar till ett fuktigt klimat med tunga höstdimor. I Mittel- och Südburgenland produceras fylliga och ofta fatlagrade röda viner där den inhemska blaufränkisch spelar huvudrollen.

Steiermark som i söder gränsar till Slovenien är en väldigt kuperad och regnig region. Den kallas även för "Österrikes Toscana". Här produceras vita viner av toppkvalitet med fin fruktighet och uppfriskande syra. Här används främst welschriesling men internationella druvsorter som chardonnay (lokalt kallad morillon) och sauvignon blanc har blivit alltmer omtyckta.

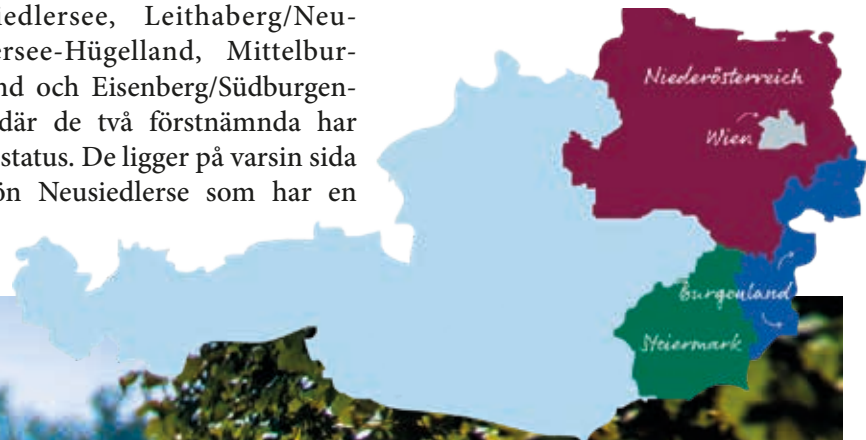


Foto: Pexels

Glykolskandalen – från kris till kvalitet

År 1985 skakades Österrikes vinindustri av en stor skandal som slog ned som en bomb. Det avslöjades att några vinproducenter hade tillsatt dietylenglykol i vinerna, en kemikalie som bland annat används i frostskyddsmedel, för att göra vinerna fylligare och sötare. Varför? För att kompensera för den usla skörden året innan. Det här slog hårt mot landets rykte och vinexporten kollapsade från en dag till den andra. Men krisen blev också en vändpunkt. Efter detta införde Österrike några av världens mest strikta vinlagar där man bland annat minskade kraftigt på antalet godkända druvsorter, satsade på ekologiskt och ledordet blev kvalitet framför kvantitet.

Idag, hela 40 år efter, ses vinskandalen som en vändpunkt i positiv riktning och tack vare den har landet byggt ett rykte kring sig om att tillverka moderna, rena och eleganta viner som uppvisar ett tydligt ID. Inget ont som inte har något gott med sig.

WEINWURM'S GEMISCHTER SATZ!

SVÅRT ATT UTTALA – LÄTT ATT TYCKA OM!



ART NR 23153 • 12,5% VOL • 750 ML • PRIS 115 KR • WWW.FOLKOFOLK.SE

“BÅDE LÄSKANDE PIGGT OCH
INBJUDANDE FRUKTIGT – OCH ETT
KLOCKRENT FYND.”

ANDREAS GRUBE WINETABLE

“5P – FULL POTT
OCH UTMÄRKT KÖP”

BOXTOPPEN, JUNI 2024



“ETT PERFEKT
HA-I-KYLEN-VIN”

ANDERS MELLDÉN VINGUIDEN, JUNI 2024

“MER ÄN PRISVÄRT”

MUNSKÄNKARNA, JUNI 2024

Att börja dricka i tidig ålder ökar risken för alkoholproblem.

Druvor

Med unika druvsorter, ursprungstypiska viner och en kompromisslös satsning på kvalitet har landet blivit en förebild för många andra vinländer. Idag är man inte bara en producent av högklassiga viner utan också en inspirationskälla kring både hållbarhet och ekologisk odling. Naturvinerna och de biodynamiska är inte längre bara en trend utan blir mer och mer standard. Produktionen domineras starkt av vita viner och man använder sig i stor utsträckning av inhemska druvor.

Gröna
Grüner veltliner sticker ut som landets nationaldruva och stolthet, en klassisk druva med anor från romartiden. Den är idag Österrikes mest odlade druva och återfinns på över en tredjedel av landets vinodlingar. Druvan kan ge lagringsdugliga viner och framför allt torra och friska som ofta kännetecknas av en något pepparkryddig arom och toner av grapefrukt i smaken.

Welschriesling (ej släkt med riesling) är den näst mest odlade druvan. Används till lätta, friska viner, mousserande och till koncentrerade dessertviner av hög klass.

Riesling har sin starkaste position i Wachau, Kamptal och Kremstal. Här blir den ofta torrare och mer mineraldriven än i resten av landet och Tyskland.

Weißburgunder (pinot blanc) ger eleganta och mångsidiga viner från lätta till mer kraftfulla och komplexa med frisk syra och toner av stenfrukt och en viss kryddig ton.

Blå
Blaufränkisch anses vara Österrikes mest ädla blå druva. Den ger viner med mörk frukt, kryddighet och hög syra, ofta med god lagringspotential.

Zweigelt, en korsning mellan blaufränkisch och St. Laurent och är den mest planterade blå druvan. Ger fruktiga, körsbärsdoftande viner som kan vara både lätttryckta och mer strukturerade.

St. Laurent är en druva med släktskap till pinot noir och ger mörkare, aromatiska viner med bärighet och komplexitet.

Blauburgunder (pinot noir) odlas framgångsrikt i svalare delar av landet. Medelfylliga viner med toner av röda bär till kryddiga inslag som muskot och svamp.

Mat och vin i harmoni

Österrikiska viner är ofta framtagna med mat i åtanke. En frisk grüner veltliner är perfekt till wienschnitzel eller fiskrätter, medan en blaufränkisch passar till mustiga köttätter. Rieslingens strama syra gör den idealisk till både asiatiska smaker och klassisk husmanskost, medan landets söta viner är perfekta till desserter som apfelstrudel eller sachertårter.



Foto: Pexels

Från Rhen till Donau

Tyskland och Österrike är fascinerande vinländer med lång historia. Två grannar med gemensamma rötter men med egna unika uttryck som båda lockar vinälskare världen över. Mellan floder, berg och böljande vinfält speglar vinerna sitt ursprung. Här görs allt från frisk riesling längs Rhen och Mosel till kraftfulla grüner veltliner från Donau-dalen.



Rieslingbox från hyllad vinmakare

Familjen Huber har odlat vin sedan 1760 på egendomen i Traisental, en av de mindre appellationerna i Niederösterreich. År 2000 tog den karismatiska vinmakaren Markus Huber över stafettpinnen för familjeföretaget där även hans fru och bror arbetar.

Tack vare Markus hängivenhet och fokus på att skapa viner av högsta kvalitet är Weingut Markus Huber idag en av Österrikes främsta vinproducenter. År 2015 erhöill Markus den ansedda utmärkelsen Falstaff's "Winegrower of the year". Därefter har framgångarna fortsatt i tävlingar, såväl i hemlandet som internationellt. Utöver detta får vinerna mycket medial uppmärksamhet.



Weingut Marks Huber är en av 23 medlemmar i Österreichische Traditionsweingüter (ÖWT) som klassificerar de främsta producenterna och vingårdslägena i Österrike, kända som "Erste Lage" (premier cru).

Familjeegendomen innehåller fyra "Erste Lage" som alla har terrasserade odlingar i bästa läge. Under de senaste åren har vingårdsarealen utökats från 4 till drygt 40 hektar. Ekologisk odling är en central del av familjens filosofi och vingårdarna är hållbart certifierade enligt "Sustainable Austria".

Som en av Österrikes pionjärer inom hållbar vinproduktion anser Markus att vin på box går helt i linje med sitt hållbarhetsengagemang då det har lägre klimatpåverkan jämfört med glasflaskor. Denna praktiska 1,5 liters-box finns i Systembolagets fasta sortiment; **Huber Riesling Family Selection, 2024, nr 20153, 179 kr (1500 ml).**

WALDSCHÜTZ

GRÜNER VELTLINER KLASSIK

ÖSTERRIKES NATIONALDRUVA

"Friskt och smakrikt"

EXPRESSEN 15 AUGUSTI 2025

WWW.HEBA.SE

WALD SCHÜTZ
GRÜNER VELTLINER
KLASSIK
QUALITÄTSWEIN AUS ÖSTERREICH
NIEDERÖSTERREICH
WHITE WINE FROM AUSTRIA

ZERTIFIZIERT 4728491 NACHHALTIG AUSTRIA

WALDCHÜTZ GRÜNER VELTLINER KLASSIK | NR 2711 | BOX 2 000 ML | 12,5 % VOL. | 249 KR

Alkohol är beroendeframkallande.

Tre generationer, en vinnande vinfilosofi

I hjärtat av vinregionen Wagram verkar Weingut Leth, familjeföretaget grundat på 1960-talet av Barbara och Franz Leth. Sedan dess har tre generationer byggt vingården som idag är en av områdets mest respekterade. Egendomen omges av regionens unika och porösa jordmån löss bestående av sand, jord och en blandning av fossiler och snäckskal som blåst in från havet. Den bidrar med karaktéristisk kryddighet, krämighet och mineralitet till vinerna. Leths ledord är "Herkunft macht Wein", ursprunget formar vinet, en filosofi som ska genomsyra allt från vingårdsarbete till buteljering. I vingårdarna används inga kemiska bekämpningsmedel och den biologiska mångfalden får ta plats. Ett långsiktigt ekologiskt arbete som både stärker rankorna samt låter druvorna utveckla den rena och uttrycksfulla karaktär som blivit husets kännetecken.

Firmans signum är främst vita viner, framför allt gjorda på grüner veltliner, men även riesling odlas flitigt. Röda viner på de lokala druvorna zweigelt och blauburgunder (pinot noir) är på frammarsch. Huset producerar både lätta, friska och omedelbart tillgängliga viner till mer komplexa och lagringsdugliga sådana. Med kraftfulla viner från toppvingårdar som Brunnthal och Schafflerberg visar vinhuset på hela bredden i regionens potential.

Utöver detta driver man sedan 1990-talet ett högst levande druvsortsmuseum med 250 planterade druvsorter där många inte längre existerar i kommersiell vinodling.

På Systembolaget finns ett brett urval av Leths viner, bland annat **Riesling Selection, 2024, nr 2581, 109 kr** och **Leth Grüner Veltliner, 2024, nr 4200, 99 kr.**

Klassisk vinmakartradition möter modern livstil

Sedan lanseringen på 1960-talet har Black Tower blivit ett av världens mest igenkännbara vinvarumärken. Vinet görs av den tyska producenten Reh Kendermann som, trots att man är ett av landets största och modernaste vinhus, fortfarande är ett familjeföretag. Tre generationer efter att verksamheten startade i Mosel för drygt 100 år sedan är det grundarens barnbarn Carl Reh som driver företaget. Idag exporterar man sina viner till 39 länder.

Vinhusets framgångar har gjort att man också kunnat expandera utanför Tysklands gränser. I Rumänien äger man en egendom med 250 hektar vinodling och sedan 2017 finns även en vingård i

Wellington, Sydafrika, i familjens ägo. Förutom sina egna vinodlingar i Mosel har man även avtal med andra tyska vinodlare, framför allt i Pfalz och Rheinhessen, vilka odlar druvorna i enlighet med företagets högt ställda krav.

Bland vinhusets utbud av varumärkesviner är Black Tower, med sin unika flaskdesign, det mest kända som också exporterar över hela världen. I sortimentet finns mousserande såväl som rosé och vitt vin. Vinerna kännetecknas av balansen mellan klassisk vinmakartradition och lättsamma, fruktdrivna viner som passar den moderna livsstilen. Just fruktheten gör vinerna matvänliga och samtliga passar bra ihop med rätter från de asiatiska köken, gärna med viss hetta och sötsura smaker. Likaså ackompanjerar de skaldjur samt fräscha sallader fint.

På Systembolaget finns bland annat annat **Black Tower Fruity White, 2024, nr 6045, 209 kr (3000 ml)** och **Black Tower Fruity White, 2024, nr 6045, 75 kr (37 kr för 250 ml).**

Smaka på Tyskland

Tyskland har liksom Österrike en lång och stolt historia när det gäller vinodling. Konsten att odla vin kom även hit med romarna under vår tidräknings första århundraden.

Staden Trier vid Mosel är Tysklands äldsta stad och här finns än i dag välbevarade vinanläggningar från den tiden. Under medeltiden blev vinet en viktig del av nationens ekonomi och kultur och tyska viner såldes över hela kontinenten. Fram till 1800-talet var klostren viktiga för utvecklingen samtidigt som även adeln skapade betydande vinegendomar. Under 1900-talet drabbades tyska vinodlare både av två världskrig och vinlusen phylloxera som förstörde många vinodlingar. Efter andra världskriget fokuserade man således på massproduktion och kvaliteten på tyska viner sjönk vilket gjorde att tyskt vin ansågs billigt och ointressant i konsumentens ögon.

Under det senaste decenniet har Tysklands vinindustri genomgått en stor förändring där allt större fokus läggs på kunskap, kvalitet och hållbarhet. Många vingårdar har dessutom börjat ställa om till ekologisk eller biodynamisk odling och vinmakarna har blivit alltmer medvetna om betydelsen av terroir, ett vinbegrepp som kort och gott betyder

att vinet uppvisar karaktärer från växtplatsen druvorna till vinet odlas på. Terra är latin och betyder jord.

Idag är Tyskland världens sjunde största vinproducent och tillsammans med Kanada är man världens nordligaste vinland som producerar kvalitetsviner. Landets viner, framför allt de gjorda på riesling har fått internationell uppmärksamhet och anses idag vara bland de bästa i världen. Samtidigt är man också känd för sin strikta vinlagstiftning där vinerna utifrån olika kriterier delas in i diverse kvalitetsklasser.

Vinetiketter och vinlagar

Genom att kunna tyda vinetiketten på ett tyskt vin har du mycket vunnit då den är väldigt informativ, inte bara vad vinet heter och vilken producent som tillverkat det utan även information kring druvsort, sötma samt kvalitetsgrad. Tyska vinlagar är väldigt omfattande och reglerar alla aspekter av vinproduktion och försäljning för att säkerställa hög kvalitet, äkthet och spårbarhet.

Kvalitetsklasser för tyska viner

Tafelwein, bordsvin, är den lägsta klassen, därefter kommer Landwein. Dessa viner får produceras i hela landet och uppfyller inte kraven för högre kvalitets-

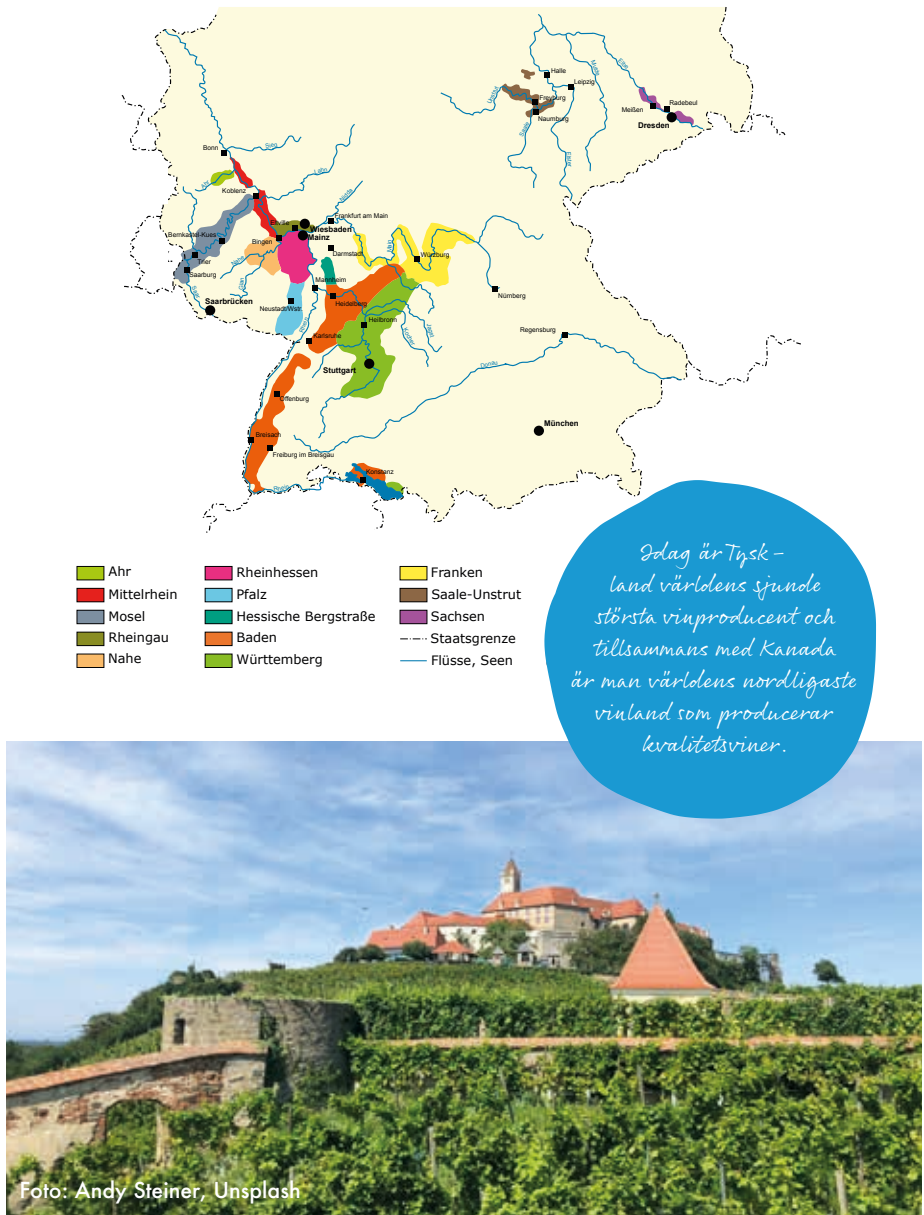
klasser. Därefter kommer Qualitätswein som är vin från en specifik region med krav på specifika druvor, alkoholhalt samt sockerhalt i druvorna. Prädikatswein är den högsta kvalitetsklassen för tyska viner och här måste druvorna komma från ett och samma vindistrikt och druvorna måste även ha en viss mognadsgrad och kvalitet.

Inom klassificeringen Prädikatswein delas sedan vinerna in i olika kategorier baserat på druvsockerhalten i duvorna vid skördetidpunkten och mäts i en enhet som kallas Oechsle-grader (°Oe). Ju sötare vin desto högre Oechsle-grad.

Vinregioner

Tyskland har 13 vinregioner som erbjuder en spännande mångfald av vinstilar och smaker tack vare stora variationer i väder, klimat och jordmåner. Landet är i hög utsträckning ett vitvinsland där man i huvudsak odlar gröna köldtåliga druvor. På senare år har emellertid rödvinsproduktionen ökat drastiskt. Det produceras även en hel del kvalitativa mousserande viner, sekt, som är tillverkade på samma sätt som champagne, samt roséviner och söta botrytisviner.

De flesta vingårdarna hittas i sydvästra delen av landet kring dalarna längs floderna Mosel och Rhen. Här ligger många vingårdar i branta sluttningar i söderläge vilket är ett optimalt läge för mognaden av druvor då solexponeringen är hög. Oavsett om man föredrar vita eller röda viner, söta eller torra, så finns det något för alla att upptäcka bland Tysklands vinskatter.



De olika kategorierna inom Prädikatswein

Kabinett: Lätt och friskt vin med låg sötma som passar bra som apertif eller till lättare rätter.

Spätlese: Gjort på druvor som skördats efter huvudskörden. Ett lite sötare vin med mer fruktighet, som passar bra till fisk eller kyckling samt asiatisk mat med viss hetta.

Auslese: Ett sött vin med intensiv fruktighet som passar utmärkt till smakrika mögelostar och kryddstark mat.

Beereauslese: Ett mycket sött vin med koncentrerade smaker av torkad frukt och honung, passar perfekt till dessert eller som dessert i sig.

Trockenbeereauslese: Ännu sötare än beereauslese med intensiva smaker av honung och torkad frukt.

Eiswein: Ett sött och fruktigt dessertvin som görs av druvor som skördas och pressas i fruset tillstånd vilket ger koncentrerad och aromrik must med hög sockerhalt.



Barn som får alkohol hemma dricker sig berusade oftare än andra barn.

Rikligt och rustikt

- zwei klassiker

Den främsta skillnaden för hur en wienerschnitzel ska serveras gäller garneringen. I Tyskland blev standarden tidigt ”wienergarnityr”, en citronskiva på vilken det ligger en ihoprullad sardell och kapris. I Sverige har vi bytt sardellen mot ansjovis. I Österrike är man mer strikt, här är citron det enda tänkbara, allt annat anses vara tyskt eller internationellt påfund. Även i Österrike finns dock tidiga recept där sardell och kapris ingår i paneringen, men detta kallades variationer för festliga sammanhang. Så även om man idag dömer ut ”fiskgarnityret” som oäkta, finns belägg för att det förekom även i wienska recept.



Wienerschnitzel med Erdäpfelsalat

Nystekt och frasig wienerschnitzel med ljummen potatissallad på österrikiskt vis. Till skillnad från tysk kartoffelsalat, som ofta är majonnäsbasead, görs den österrikiska på buljong och vinäger vilket ger en syrligare och lättare smak.

4 portioner

Schnitzel
4 skivor kalvinnanlår eller benfri fläskkotlett, 600 g
salt
nymald peppar
ca 1 dl vetemjöl
ca 2 dl ströbröd
2 ägg
smör och rapsolja till stekning

Till garnering
4 citronskivor
kapris
8 ansjovisfiléer
persiljekvistar

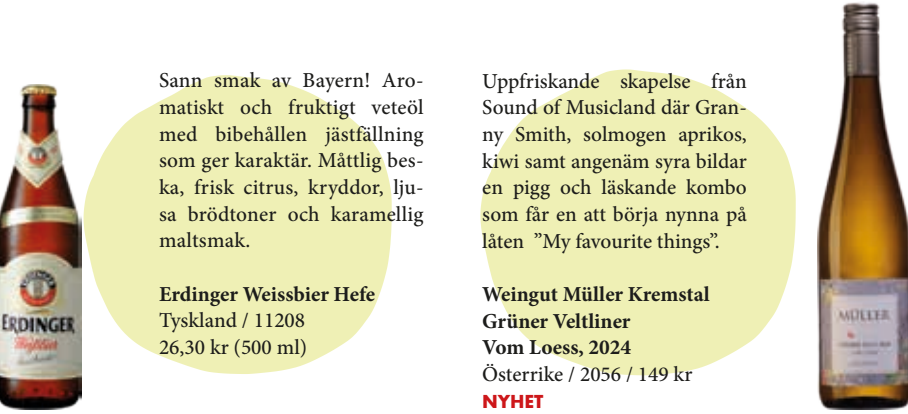
Schnitzel

1. Banka försiktigt ut köttskivorna tunt, cirka 3 mm. Lägg köttet mellan två ark bakplåtspapper och banka exempelvis med en kastrull. Salta och peppra köttet.
2. Häll mjölet på en tallrik och ströbrödet på en annan. Vispa upp äggen lätt i en djup tallrik.
3. Vänd köttet först i mjöl. Doppa sedan i ägg och sist i ströbröd.
4. Stek schnitzlarna i rikligt med smör och olja på medelvärmes tills paneringen är krispig och har fin färg, 2-3 minuter per sida. Garnera med citronskiva, kapris, ansjovis och persilja. Servera genast.

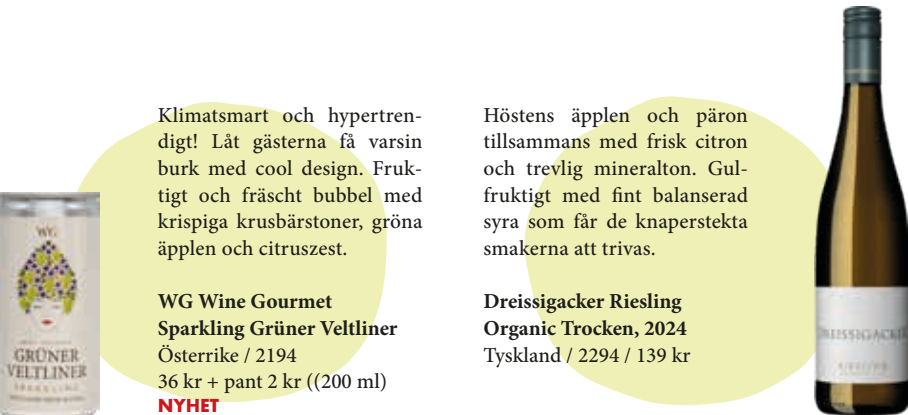
Potatissallad

1. Koka potatisen med skal. Häll av kokvattnet och låt ånga av. Skala och skiva potatisen medan den är varm.
2. Vispa ihop varm buljong, senap, socker, vinäger, salt och peppar.
3. Häll dressingen över den varma potatisen, vänd försiktigt ner lök och olja.
4. Låt stå 30 minuter i rumstemperatur, övertäckt så att salladen inte kallnar helt.
5. Vänd ner örter i salladen, som ska vara lite saftig. Smaka av och servera ljummen.

Tyskt weissbier eller friskt vitt av Österrikes nationaldruva är båda toppenbra dryckesval till schnitzeln. Ölets kolsyra liksom vinets pigga syra ”skär” igenom och lättar upp den feta paneringen samt matchar syran i salladen.



Vi bjuder två fräschingar i glaset till den läckert knaperstekta förrätten med potatis och len svampkräm. Båda bjuder på blommiga fruktiga toner och frisk syra. Stilla vin eller mousserande, österrikiskt eller tyskt, valet är ditt.



Rösti med kantarellcrème och lagrad ost

Rösti kommer från tyska ”rosta” eller ”steka” och är ursprungligen en schweizisk rätt, från landets tyska del, som sedan spridit sig till Tyskland. Röstin förekommer också i Österrike, främst i regioner nära Schweiz, där man även smaksätter potatiskakan med lök eller ost. Vi bjuder vår variant med lagrad ost och kantareller som en höstlig förrätt.

4 portioner

ca 500 g potatis av fast sort
salt
2 dl grovriven vällagrad ost + hyvlat till garnering
smör
smörstekta kantareller
hackad gräslök

Kantarellcrème

50 g kantareller, ansad vikt
½ gul lök
smör
1 tsk kantarell- eller grönsaksfond
2 msk vitt vin
salt
nymald peppar
1 dl crème fraîche

1. **Crème:** Dela kantarellerna i bitar. Hacka löken. Mjukstek lök och kantareller i smör utan att det tar färg. Tillsätt fond och vin och koka in. Salta och peppra och låt kallna.
2. Mixa svampfräset med crème fraîche. Smaka av med salt och peppar och ställ crämen i kylen för fastare konsistens.
3. **Rösti:** Skala och riv potatisen grovt, gärna i matberedare. Blanda med salt och ost. Låt inte smeten stå, då mörknar potatisen.
4. Stek till fyra potatiskakor i smör. Bred ut smeten så de blir tunna och frasiga i kanterna. Stek dem ljusbruna på båda sidor på svag värme.
5. Använd gärna flera stekpannor för att få röstin färdig någorlunda samtidigt. Servera helst röstin nystekt, annars varmhåll en liten stund i ugnen på 100 grader.
6. **Vid servering:** Toppa med en klick kantarellkräm och smörstekta kantareller. Hyvla över lite ost och strö på gräslök.



75 KR

209 KR

”Mer än prisvärt”

DINA VINER, 4 JULI 2025

Ny design!

BLACK TOWER FRUITY WHITE | NR 6045 | 8,5% | 3000 ML 209 KR | 750 ML 75 KR | MORNINGSTAR BRANDS

Alkohol kan skada din hälsa.

Alkohol kan orsaka nerv- och hjärnskador.

Startskottet för skaldjursäsongen

Vi förknippar ofta sommaren med skaldjur men egentligen är det först nu under hösten som de är riktigt bra. För godast skaldjur brukar ”R-regeln” vara en bra tumregel att förhålla sig till, då de smakar som allra bäst under månader med den bokstaven i sitt namn, alltså september-april. Under den här perioden trivs skaldjuren bättre och håller högre kvalitet tack vare kallare vatten i hav och sjö.

Just nu lider den klassiska kräftsäsongen mot sitt slut. Även om kräftpremiären inte finns kvar på samma sätt som förr så håller många fast vid traditionen. Men det beror förstås på var i landet vi bor. När västkustbor pratar om kräftor avser man havskräftor, medan boende i resten av landet syftar på sötvattenskräftor. Båda betraktas som delikatesser och det finns förstås hängivna anhängare till dem båda. En stor skillnad är att man kan fiska havskräftor året runt eftersom reglerna om fiskeförbud bara gäller sötvattenskräftor. Dock anser många att de smakar bäst när höstens salta friska vindar drar in över havet.

En höjdpunkt för skaldjursälskaren är den svenska hummerpremiären som varje år infaller första måndagen efter 20 september. I år sänks alltså de första

burarna ner i vattnet den 22:a. Hummerfisket är strikt reglerat för att bevara hummerbeståndet, med specifika minimimått och fångstbegränsningar samt en begränsad fiskeperiod.

Den främsta regionen för svenskt skaldjursfiske är Västsverige. År man skaldjursälskare från Bohuslän känner man säkert till uttrycket *skaldjurens big five*; havskräftor, ostron, nordhavsräkor, hummer och blåmusslor.

Blåmusslor
Finns längs hela svenska kusten men trivs bäst på västkusten där salthalten är högre. Både odlas och fiskas vilt. Odling sker genom att musslor får växa på rep som sänks i havet. Bidrar till att rena vattnet och påverka ekosystemets balans.

Havskräftor
Havskräftan är en släkting till hummern och kallas även kejsarhummer. Finns längs västkusten, i Skagerack är bestånden störst. Lever i gångar som grävs djupt ner i lerbotten. Är nattaktiv och gömmer sig på dagen. Skalet är orange till rosa även när kräftan lever.

Ostron
Finns främst i Bohuslän där vattnet är svalt, rent och salt nog för att de ska trivas. Får fiskas året om men sommarmånaderna undviks då ostronen förökar sig. Det svenska ostronet liknas vid franska ”Belon”. Liksom musslor bidrar de till att rena vattnet.



Hummer
Det förnämsta bland skaldjuren kring våra kuster. Kallas havets svarta guld eftersom skalet är blåsvart före kokning. Påträffas ofta på 2-40 meters djup bland klippor, sprickor och stenblock. Kan bli mycket gammal, omkring 50 år och väga upp till flera kilo.

Nordhavsräkor
Är en sekventiell hermafrodit, de börjar livet som hanar och byter sedan kön till honor. Påverkas starkt av temperatur och bestånden har minskat i takt med att vattnet blivit varmare. Räkorna vi köper är alltid honor och därför säsongvis fulla med rom. Har rött till rosa skal redan som levande.

O.P. ANDERSON

Med O.P. Alkoholfri Snaps kan alla vara med och skåla



Med dessa alkoholfria snapsar kan alla vara med och sjunga i snapsvisorna och njuta av festligheterna.

Detta mixpack innehåller sex flaskor i tre olika varianter av O.P. Andersons mest populära snapsar; den klassiska O.P. Anderson Original, O.P. Anderson Klar med tydlig ton av dill samt O.P. Anderson Petronella med äppeltoner.

O.P. Anderson
Alkoholfri Snaps mixpack
nr 11937 / 6 fl å 50 ml / 109 kr

Ekologiska och kryddade med de klassiska O.P. Anderson-kryddorna kummin, anis och fänkål.

folkfolk
www.folkfolk.se

ARVID NORDQUIST HAB

Topp Alvarinho från Portugal



“Perfekt till skaldjur!”

Aftonbladet
Mars 2024

“Superläckert vin som
visar druvan alvarinho
från sin bästa sida.”

Allt om Vin, Expressen
Maj 2024



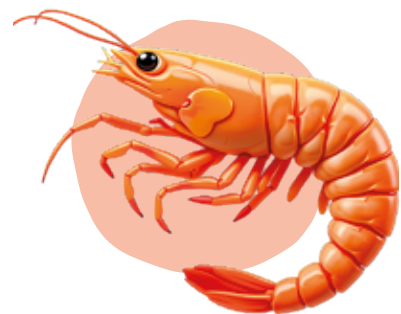
Alba Rhino Vinho Verde 2023 • Nr 3128 • 750 ml • 13,5 % • 159 kr

Alkoholkonsumtion kan skada din hälsa.

Räk(n)a med lyx

- litet skaldjur,
storstilad smak

Räkfrossa behöver egentligen ingen närmare beskrivning. Uttrycket är unikt för Sverige och kommer ursprungligen från restaurangvärlden som på 1980-talet började ordna buffékvällar där gästerna fick äta så mycket räkor de orkade. Det blev ett begrepp och folkligt nöje som vi svenskar snabbt tog till oss. Alltsedan dess älskar vi att njuta av dessa rosaskimrande blötdjur tillsammans med allehanda goda tillbehör, på lokal såväl som hemmavid.



Räkmacka med Rhode Islandmajonnäs

Räkmackan som har allt man kan önska: ett berg av handskalade räkor som kröns med klassisk Rhode Island, äggklyftor och en klick rom.

4 stycken

- 1 kg räkor med skal
- 4 rejäla skivor levainbröd
- salladsblad
- 3 hårdkokta ägg
- ca 50 g svart stenbitsrom
- hackad gräslök
- citronklyftor
- dill

Rhode Islandmajonnäs (ca 2 ½ dl)
2 dl majonnäs
½ dl chilisås av ketchuptyp
½ msk riven pepparrot
1 tsk cognac
1–2 krm tabasco
salt

- Börja med att blanda ingredienserna till majonnäsen. Ställ i kylen minst 1 timme för att smakerna ska mogna och majonnäsen bli fastare.
- Skala räkorna. Rosta brödet i ugnen eller brödrosten.
- Bred en del av majonnäsen på brödet. Lägg på sallad och en rejäl hög av räkor. Toppa med resten av majonnäsen.
- Garnera med äggklyftor, rom, hackad gräslök, citronklyftor och en dillkvist.

*Rhode Islandmajonnäsen
passar också utmärkt
till räkfrossan.*

Räkfrossa med tre saser

Räkor och vitt vin, klassisk fredagslyx. Servera räkorna tillsammans med olika saser, rostat bröd, sallad, god ost och succén är given! Alla tre säserna ställs med fördel i kylen minst 1 timme för att smakerna ska mogna.

Skagsmakande avokadomajonnäs (ca 3 ½ dl)
2 avokado
2 tsk pressad citron
2 msk crème fraîche
2 dl majonnäs
1 ½ msk riven pepparrot
3 msk hackad rödlök
3 msk hackad dill
½ krm cayennepeppar
salt

Dill- och citronaioli (ca 2 ½ dl)
2 dl rapsolja
1 ägg
1 tsk vitvinsvinäger
1 tsk dijonsenap
1 liten riven vitlöksklyfta
1 tsk rivet citronskal
3 msk hackad dill
½ krm cayennepeppar
salt

Vitlöks- och saffransyoghurt (ca 2 ½ dl)
½ paket saffran (0,25 g)
¼ tsk salt
1 msk kokhett vatten
2 ½ dl turkisk yoghurt
1 riven vitlöksklyfta
½ krm cayennepeppar

Avokadomajonnäs
1. Mixa avokadoköttet med citronsaft och crème fraîche. Vänd ner resten av ingredienserna för hand. Smaka av med salt.

Dill- och citronaioli
1. Här är det viktigt att ingredienserna har samma temperatur. Häll oljan i en hög smal skål, max 8 centimeter i diameter. Tillsätt ägg, vinäger, senap och vitlök.
2. Sätt ner en mixerstav i botten på skålen. Starta mixerstaven och lyft den sakta mot ytan så det bildas en majonnäs.
3. Vänd ner citronskal, dill och cayennepeppar för hand. Smaka av med salt.

Vitlöks- och saffransyoghurt
1. Blanda saffran och salt. Häll på kokande vatten och rör ihop. Tillsätt yoghurt, vitlök och cayennepeppar.

Räkor, smakrika saser, goda ostar och rostat bröd. Vi knyter ihop hela smakpaletten för en räkfrossa med mycket godsaker och bjuder på friskt och smakrikt vitt och champagne för dig som vill ha lyxiga bubbler i glaset.



Mineralstinn och mumma till räkan. Fyllt till brädden med krusbär, lime, färska örter och en syra som förför. Förvånansvärt elegant för sitt pris. Stort plus för ljuvlig etikett.

**Domäne Wachau
Riesling Selection, 2024**
Österrike / 4318 / 129 kr



Toner av gröna äpplen, grillad citron och apelsin varvas med krämig nougat och saftig persika. Knivskarp och tilltalande syra. Vacker flaska som lätt blir festens mittpunkt.

**Launois Blanc de Blancs
Grand Cru Réserve**
Frankrike / 7450 / 399 kr

Till räkornas naturligt söta smak, rostat bröd och majonnäs vill vi på klassiskt manér ha vitt i glaset, med eller utan bubbler. Syra, mineralig sälta och citruster är strålande smaker för att möta säsongens skaldjur.



Låt bubbler i glaset förgylla räkmackan. Fruktigt och fräscht med gröna äpplen, lime och kex störttrivs ihop med räkor, rostbröd och smakrik majonnäs.

Petite Belle Sparkling Brut
Sydafrika / 7521 / 99 kr



Druvan timorasso bjuder på aromatiskt och friskt vin med gula fruktktoner, krusbär, örter och citron. Gott till räkor såväl som till vongole och risotto.

Fontanafredda Derthona Colli Tortonesi Timorasso, 2023
Italien / 95951 / 189 kr
Tillfälligt sortiment

GÉRARD BERTRAND
PICPOUL DE PINET

Friskt, franskt & perfekt
till havets läckerheter

*"Ett elegant, snyggt & friskt
vin för det häpnadsväckande
billiga priset 125 kronor."
-ELLE.SE, JULI 2025*

*"Ett fantastiskt vin till skal-
djur, gravad eller rimmad
lax samt kryddig ost"
-VIN & BAR, NR 3 2025*

**125
KRONOR**

**WARD
WINES**

VINER MED
KVALITET,
URSPRUNG &
PERSONLIGHET

GÉRARD BERTRAND
PICPOUL DE PINET 2024.
NR 79175. 125KR.
12% VOL. 750 ML.

Att börja dricka i
tidig ålder ökar risken
för alkoholproblem.

Friterat rispapper med lax- och äppelsalsa

Mat i säsong. Nu är härlig tid för höstens äpplen, likväl som att fisken trivs när vattnet återigen är svalare. Vi njuter av årstidens bästa råvaror och lagar en fräsch salsa som serveras i fräsiga rischips. Kombinationen av asiatisk ton, krispig frukt och friskhet gör att tilluggen passar utmärkt till ett glas riesling eller gröner veltliner.

cirka 18 stycken

Salsa

300 g lax av sushikvalitet
3 dl fintärnat syltigt äpple
½ msk sesamolja
1 msk pressad lime
1 msk riven färsk ingefära
salt
nymald peppar
hackad röd chili, rostade sesamfrön
och mynta till garnering

Ärtcrème

150 g tinade gröna ärter
1 hackad vitlöksklyfta
1 ½ tsk pressad lime
3 krm limeskal
3 msk turkisk yoghurt
2 msk hackad mynta
salt

Friterat rispapper

3 blad rispapper
ca 5 dl solrosolja
salt

1. **Salsa:** Skär laxen i små tärningar, cirka 1x1 centimeter. Äpplets tärningar ska ha samma storlek.
2. Blanda sesamolja, limesaft och ingefära. Vänd ner lax och äpple. Smaka av med salt och peppar.
3. **Ärtcrème:** Mixa ingredienserna och smaka av med salt. Låt smakerna mogna och crèmen stå till sig i kylan.
3. **Rispapper:** Dela varje rispapper i 6 bitar. Värm oljan i en tjockbottnad kastrull till 170 grader.
4. Friterar rispappret några sekunder, de ska "poppa upp", bli vita och krispiga. Låt rinna av på hushållspapper. Salta lätt.
5. **Vid servering:** Toppa rispappret med salsa och ärtcrème. Strö på lite hackad chili och sesamfrö. Garnera med mynta.



FRØYA®
SUSHI GRADE



Framgång i köket.

Varje gång.

Frøya loins består av den tjockaste delen av filén – den finaste delen på laxen. Det gör det enklare att tillaga Frøya rå eller lätt tillagad.

Hemligheten bakom Frøyas färska och milda smak är de två korta timmarna det tar från att fisken simmar i havet tills Frøya är färdigförpackad.

Med Frøya lyckas du i köket!

Skanna QR-koden för receptet.



Vintugg med Jenny och Caroline

Ostgratinerad svampsoppa

4 portioner

1 liter rensade kantareller
eller blandsvamp
smör
salt
nymald peppar
1 gul lök
3 dl fintärnad rotselleri
1 dl vitt vin
8 dl vatten
3 msk grönsaksfond
1 tsk timjan
1 dl lätt crème fraîche
8 skivor baguette
ca 2 dl finriven vällagrad ost

1. Dela svampen i mindre bitar. Fräs i smör i en panna tills den är mjuk och börjar få färg. Krydda med salt och peppar och ställ åt sidan.
2. Skala och hacka löken. Mjukstek löken i smör i en gryta utan att den tar färg, cirka 5 minuter. Tillsätt selleri och fortsätt fräsa några minuter.
3. Häll på vinet och låt koka in.
4. Tillsätt vatten, fond, timjan och svamp. Koka sakta under lock cirka 15 minuter.
5. Blanda i crème fraîche och smaka av med salt och peppar.
6. Sätt ugnen på 250 grader och grill.
7. Häll soppan i 4 ugnsfasta portions-skålar. Lägg två skivor baguette i varje skål. Strö över ost.
8. Gratiner i övre delen av ugnen några minuter tills osten har fin färg.



Foto: Janine Laag

Äntligen är det svampsäsong!
För alla som är matlagnings-
intresserade är hösten en härlig
tid och i år är skogen proppfull
av skogens guld.

Svampens popularitet är dock
relativt ung i Sverige. I det
gamla bondesamhället var in-
ställningen tydlig och de folk-
liga benämningarna på svamp
var bland annat kärringfis och
koöta. Under 1800-talet inled-
des en intensiv svamppropa-
ganda, där bland annat hushåll-
ningssällskapen gjorde sitt bästa
för att få befolkningen att åtmin-
stone äta svamp under nödår. I
högre samhällsklasser förhöll
det sig dock annorlunda. Efter-

som det franska köket i hög
grad använde svamp blev det
självklart för dem som följde det
franska matmodet att acceptera
den i kosthålllet. Det uppstod
alltså en social skillnad mellan
den svampätande överklassen
och den totalt avståndstagande
underklassen.

Vi glädjer oss åt att inställningen
ändrats genom åren och njuter av
höstens turer i skogen likväl som
att laga olika svamprätter. Vårt re-
cept på svampsoppa lagas enligt
samma princip som fransk lök-
soppa, gratinerad med toast och
ost. Säsongs rotselleri bidrar
med en viss sötma och timjan
förstärker smaken av skog.

Att kombinera vin med svamp
kan ge en himmelsk smakup-
plevelse. Man bör dock tänka på
att svampen är rik på umami som
vid felaktig kombination kan
lyfta fram metalliska och beska
bismaker i vinet. Svampsorter-
na är alla olika i sin smak men
gemensamt är att de har krafti-
ga, jordiga och nästan "köttiga"
smaker. Grundregeln är att ju
högre halt av umami en råvara

har, desto större är risken att vinet
reagerar negativt och ger en oan-
genäm upplevelse. Vad som dock
är bra är att många svamprätter
innehåller smör, olja, grädde,
ost och salt. De är alla livsmedel
som lindrar upplevelsen av uma-
mi och istället lyfter fram vinets
aromer och balanserar måltiden
på ett utmärkt sätt. Man brukar
kalla det smakbryggor.

Både rött och vitt fungerar till
rätter av skogens läckerhet. Välj-
er du rött är ett mjukare vin med
generös fruktighet att föredra.
Undvik viner med strävhet och
tydliga tanniner som reagerar
negativt ihop med umami. Väljer
du vitt är ett fylligt och smakrikt
som lagrats på ekfat, gärna med
smörig ton och textur att re-
kommendera. Även torr sherry
med sin oxiderade smak är ett
lika gott som klassiskt dryckes-
val till den här krämiga soppan.
Vad som blivit alltmer populärt
på senare år är aromatiskt oran-
gevin med äpplig och kryddig
ton liksom torr hantverksmäs-
sigt tillverkad äppelcider. Båda
möter skogens aromer på ett
ypperligt sätt.

Druva på mångas läppar. Här
i cool stil med livliga ton-
er av både hallon och körs-
bär, ackompanjerade en viss
kryddighet. Lär flyga från
hyllan på "bolis" tack vare sitt
enastående pris.

Dicey Dice Pinot Noir, 2023
Nya Zeeland / 20155 / 119 kr
NYHET



Mums filibabba till soppan.
Generöst vin med gul fruk-
tighet av äpplen och saftig
ananas. Finstämd balans mel-
lan ekfatstoner, vanilj, smörig
fyllighet och frisk syra.

Acrobat Chardonnay, 2023
USA / 20157 / 179 kr
NYHET

Nötiga inslag inlindade med
toner av torkad aprikos, fikön,
krämig nougat samt en och
annan färsk ört. Sherry och
svamp är en suverän kombo.
Flaskan finns som både hela
och halva.

Dry Sack
Spanien / 8209
85 kr (375 ml) 139 kr (750 ml)




ZENATO®
**DET ÄR HÖJDEN SOM
GÖR SKILLNADEN**

De bästa vinerna i Valpolicella kommer från
högre höjd med druvor som vuxit uppe på kullarna.
Zenatos vingårdar ligger på sluttningarna av
Monte di Costa Lunga och på några hundra meters
höjd blir temperaturen svalare vilket skapar
de bästa förutsättningarna för en
långsam druvmodnad.

ZENATO RIPASSA SUPERIORE 2020
NR 12324 ALK 14% **249 KR**



Alkohol är beroendeframkallande

Gott & smått



Toppen – glögg

Årets starkvinsglögg från Blossa är här och ska föra tankarna till vinterlandskapet i Alperna. I år är det kryddade vinet en hyllning till glühwein som oftast förknippas med tysktalande länder. Glöggen är gjord på rött vin som fått sin karaktär från citronzest, torkade pome-ransskal, granskott, en nypa enbär samt "givetvis" från Blossas tradi-tionsenliga glöggkryddor. Drickas varm eller kall? Låt humöret styra.

Blossa 25 Alperna, 2025
72190 / 149 kr
Beställningssortimentet

Kryssa på Mosel

Nyhet hos Temaresor är en sexdagars-kryssning genom Tysklands vackra vin-region Mosel. Den stämningsfulla flod-kryssningen går genom vinlandskap och charmiga medeltida småstäder. Bekvämt boende ombord, guideade besök, vinprovning och god mat. Mer info på temaresor.se



Gott från svampskogen

Svamp är den perfekta råvaran, sär-skilt en tid när många letar alternativ till kött. Den här kokboken är både för den som älskar att gå ut i skogen och plocka svamp och för den som hellre botaniserar i svampdisken. Reklam-mannen Martin Nordin har som van-ligt en omistlig känsla för både mat och foto. Pris för "Laga svamp" är 269 kr på adlibris.com



Frossa i räkor i Stockholms skärgård

Gillar du räkor och skärgården kom-mer du att älska denna Räkfrossa om-bord på M/S Strömma Kanal. I priset på 485 kr ingår obegränsad mängd miljömärkta räkor och klassiska tillbe-hör, liksom en välkomstdrink. Kvällen startar med ombordstigning på Ny-brokajen, därefter väntar en fantastisk tre-timmarskryssning med kort stopp vid Vaxholms Kastell för en bensträck-are. Mer info på stromma.se



Grattis grenache!

Den tredje fredagen i september firas "International Grenache Day" vilken i år infaller den 19:e. Dagen är ett initi-ativ för att lyfta fram druvan som heter garnacha i Spanien. Den är populär i Châteauneuf-du Pape i Rhône-dalen och Languedoc där den ofta blandas med syrah, carignan, mourvèdre och cinsault. Den ger viner med toner av mörka frukter, bär, kryddor och örter som passar utmärkt till höstens alla mustiga grytor.



Skörda på italienskt vis

Följ med Fernando Di Luca och Mat-tias Jersild till Italien på en nyttig likväl som smaglig resa. I boken "Olivolja – från skörd till middagsbord" finns allt du behöver veta om naturens nyt-tigaste råvara, oliven. Allt från odling till vilken olja man bör välja till respek-tive rätt. Dessutom 35 härliga recept signerade Tommy Myllymäki. Pris 249 kr på adlibris.com



Hög mysfaktor i höst och vinter

Att samlas runt en eldstad för att laga mat och umgås är lika trevligt året runt. Denna mångsidiga pjäs kan användas som grill, värmekälla eller som eldfat. Tundragrillen är tillverkad i finskt stål och kommer ursprungligen från Lapp-land där den användes som trygg och stabil eldstad och matlagingsplats. Finns i olika storlekar, pris 17 625 kr för yttermått på 94 centimeter i diameter. Mer info på muurikka.se

"Prost" på hemmaplan

Oktoberfest är världens största folkfest och ett årligt firande i Mün-chen där man njuter bayerskt öl i stora sejdelglas. Även i Sverige har tillställningen blivit en populär tradition där öl kombineras med klassiker som bratwurst och schnitzel inringad av livemusik och här-lig stämning. Mellan 20:e september och 4:e oktober är det Okto-berfestveckor på bland annat Nya Carnegiebryggeriet.

facebook.com/NyaCarnegiebryggeriet/events



Gott slut

Apfelstrudel

En enkel variant av apfelstrudel som görs med färdig smördeg. Vår variant är frasig och kaneldoftande som sig bör samt får en extra smakhöjare av rostad mandel och citron.

cirka 8 bitar

400-500 g syrliga äpplen
1 dl mandel
¾ dl strösocker
2 tsk kanel
¾ dl russin
2 msk ströbröd
rivet skal av 1 citron
1 rulle kyld smördeg

Topping

1 ägg till pensling
hackad mandel och mandelspån
florsocker

Till servering

vaniljglass eller lättvispad grädde

1. Sätt ugnen på 175 grader. Skala, kärna ur och fintärna äpplena. Rosta mandeln i torr panna och grovhacka.
2. Blanda äpple, mandel, socker, kanel, russin, ströbröd och citronskal.
3. Rulla ut degen. Lägg äppelfyllningen längs ena långsidan. Vik in kortsidor-nas kanter och rulla ihop. Lägg rullen med skarven ner på en plåt med bakplåtspapper.
4. Nagga försiktigt håll i strudeln. Pensla med ägg och strö på hackad mandel och mandelspån.
5. Grädda mitt i ugnen tills degen har fin färg, cirka 30 minuter. Låt svalna lite in-nan servering och pudra över florsocker.





Olivolja, hjärtegott* för dig

Olivolja är medelhavsmatens hjärta. Ett av de klokare val du kan göra, enligt forskningen.

*Att ersätta mättat fett i kosten med omättat bidrar till att bibehålla normala kolesterolhalter i blodet. Det är också viktigt med en mångsidig kost och en hälsosam livsstil.

Prova gärna våra olika olivoljor och hitta din favorit! Från en mild och välbalanserad, perfekt för stekning, bakning och ugnstrostning till en mer fruktig och smakrik olivolja att ringla över en sallad eller pasta.



BreOliv är vår bredbara variant, som passar fint på många sorters bröd eller i en god röra.



ZETA STÖDGER LIVSVIKTIG FORSKNING

Läs mer  och inspireras!

