

Bokningsbart bord för utomhusmatlagning lockar utländska gäster till Gunnebo slott

Utomhusmatlagning är en trend som växer sig starkare och starkare. På torsdag den 23 maj kommer de första internationella gästerna till det bokningsbara bord som finns placerat med utsikt över Stensjön, 10 minuters promenad från Gunnebo Slott och Trädgårdar. Bokningarna är ett resultat av Visit Swedens initiativ "The Edible Country", som syftar till att skapa internationell uppmärksamhet för svenska smaker och svensk natur.

Tillsammans med tio regionala turistorganisationer (däribland Turistrådet Västsverige), har Visit Sweden placerat bokningsbara bord i natursköna miljöer runtom i Sverige. Det första bordet hamnade på Ramsvikslandet i Bohuslän, men under våren har även Gunnebo slott samt Norrqvarn vid Göta kanal tillkommit.

- Direkt när vi såg och läste om bordet på Ramsvikslandet kände vi att det här konceptet skulle passa perfekt för Gunnebo slott. Vi kan erbjuda något unikt genom att placera bordet i ett kulturreseervat beläget vid en av Sveriges främsta 1700-talsanläggningar, och har placerat bordet i en ekdunge med fantastisk utsikt över Stensjön, säger Anneli Stahre, marknadschef Gunnebo Slott och Trädgårdar.

Finska, brittiska, amerikanska och norska bokningar hittills

När besökarna bokar sina platser vid bordet får de tillgång till ett primuskök, lokala råvaror och ett recept som berättar hur dessa ska tillagas. Receptet bygger på svenska smaker och på råvaror som ska gå att hitta i naturen – men de finns också tillgängliga i den råvarukorg som följer med bokningen. Hannes Högberg, köksmästare på Gunnebo Kaffehus och Krog, har tagit fram receptet som besökarna ska tillaga. Bordet rymmer 12 personer åt gången, och kan bokas varje torsdag. De första besökarna kommer från Finland och anländer nu på torsdag den 23 maj. Under året tar man också emot utländska besökare från bland annat Storbritannien, USA och Norge. Det har också kommit in många svenska bokningar.

- Ett av våra ledord är hållbar tillväxt. Gunnebos trädgårdar och restaurang är KRAV-certifierade sedan 10 år tillbaka, och vi arbetar ekologiskt med noggrannhet i urvalen och med säsongsbaserad mat. The Edible Country går väldigt bra ihop med detta. Här kan vi verkligen ta örterna direkt från vår egen trädgård till råvarukorgen som besökarna får, säger Anneli Stahre.

Intresse även bland internationella journalister och influencers

Turistrådet Västsverige publicerade redan i slutet av januari webbplatsen vastsverige.com/ediblecountry, som finns i såväl svenska som engelska och tyska versioner. Förutom information om borden, maten och naturen finns här också material som berättar om vad man kan göra i övrigt när man besöker Västsverige. Internationella journalister och influencers har redan varit på plats och lagat mat vid borden på Ramsvikslandet och på Gunnebo Slott och Trädgårdar.

- Att få journalister och influencers att skapa innehåll om Västsverige marknadsför Västsverige till en internationell målgrupp. På så vis ökar vi kännedomen om våra råvaror och vår fina natur, samtidigt som det stärker vår position inom måltidsturism, säger Ann-Charlotte Carlsson, chef marknad och kommunikation, Turistrådet Västsverige.

Kontakta för mer information

Ann-Charlotte Carlsson, chef marknad och kommunikation, Turistrådet Västsverige
Telefon: 031-818359
Mail: ann-charlotte.carlsson@vastsverige.com

Anneli Stahre, marknadschef, Gunnebo Slott och Trädgårdar
Telefon: 070-7800203
Mail: anneli.stahre@gunneboslott.se

Turistrådet Västsverige är regionens helägda bolag för besöksnärafrågor och ska genom sin verksamhet bidra till näringslivets hållbara utveckling och marknadsföring av Västsverige som destination. Några av verksamhetens viktigaste uppgifter är att utveckla turismprodukter och genomföra kampanjer i syfte att locka fler besökare till destinationen, samt att driva Västsverige.com - den officiella webbplatsen för information om det turistiska utbudet i Västsverige.