



Pressmeddelande 2012-10-22

Premiär för bar med enbart skånska drycker

Under helgens Älska Mat & Vin-mässa på Slagthuset i Malmö arrangerar Smaka på Skåne en stor dryckesbar där besökarna kan provsmaka ett trettiotal skånska drycker. Få andra regioner kan mäta sig med Skåne när det gäller mångfalden av drycker som produceras här – vin, öl, cider, vodka, gin, whisky, must, nektar, glögg och många fler.

Under hösten 2012 har Smaka på Skåne fått i uppdrag av Länsstyrelsen att ta fram en skånsk dryckesstrategi. Visionen är spikad – Skåne ska vara Nordens ledande dryckesregion 2020. Tillsammans med SLU Balsgård, Krinova, Tourism in Skåne, Smakplats Skåne och ett flertal skånska producenter arbetar Smaka på Skåne nu med att identifiera olika målområden och aktiviteter för att visionen ska kunna förverkligas. I december kommer dryckesstrategin att vara färdig. Men redan nu är flera aktiviteter i gång.



Vare sig du är ute efter en dryck för vardag eller fest, för hälsa eller njutning, är det i Skåne du hittar den. Skåne är helt klart ett dryckeslandskap.

– Trots det var det inte många skånska dryckesproducenter med på Älska mat-mässan förra året. Då föddes idén om att skapa en skånsk dryckesbar i år, säger Helene Reintjes, projektledare på Smaka på Skåne.

En kulinarisk upplevelse

I den skånska dryckesbaren kan besökarna prova vin och dessertvin från Åhus vingård och Hällåkra vingård, must och glögg från Glorias Äppelgård, en skånsk cocktail med Karlssons vodka, björksavsöl från Vånga 77.1, gin och snaps från Spirit of Hven Backafallsbyn, cider från Kiviks musteri och must från Maglehem. Därtill flera sorters öl från Lundabryggeriet och Stockeboda Gårdsbryggeri.

– Det här visar på en otrolig bredd i det skånska dryckeslandskapet. Under mässan får besökarna dessutom tillfälle att träffa alla producenter och höra dem berätta om sitt arbete, säger Helene Reintjes.

Producenterna serverar själva sina drycker i baren och Smaka på Skåne arrangerar dagligen Speaker's Corner i sin monter intill scenen, där varje leverantör berättar om sina produkter för publiken.

Smaka på Skåne under Älska mat 26-28 oktober

Kl. 16.45 på fredag berättar **Per Kølster**, dansk bryggmästare, om hur han brygger 100% ekologisk öl på egen malt. Han har en historia som kan inspirera de skånska producenterna. Efteråt gör Per Kølster ett gästspel i den skånska dryckesbaren då besökarna kan provsmaka hans öl.

Kl. 15 på lördag och kl. 12 på söndag arrangerar Smaka på Skåne dryckesprovningar på temat **"Hur smakar skånska drycker?"** i samarbete med Gustibus Wine & Spirit Academy.

Kl. 14 på lördag gästar den **skånska vinodlaren Murat Sofrakis** scenen för att berätta om hans resa från de första skånska vinrankorna till prisbelönt vin.



Kl. 15.15 på lördag lagar Andreas Larsson, ambassadör för Nya Skånska Köket, och Tomas Gustavsson, prisbelönt kock från Skåne Kulinar, mat på scenen från receptsamlingen **Nya Skånska Köket – innovation baserat på tradition**. På menyn står kalvkaka inspirerad av recept från 1902. Läs mer om Nya Skånska Köket på www.smakapaskane.se.

Kl. 15.45 utses vinnaren i den skånska delfinalen i **Matverk 2013**. Smaka på Skåne leder den regionala produktutvecklingstävlingen.

Dagligen arrangeras **Speaker's Corner** i Smaka på Skånes monter intill scenen. Här kommer producenterna i den skånska dryckesbaren att prata om berättelserna bakom deras produkter.

För att besökarna lättare ska hitta till dryckesproducenterna, även efter mässan, har Smaka på Skåne tagit fram karta med förslag på **kulinariska utflykter** på temat drycker. Kartan är gratis och finns att hämta i Smaka på Skånes monter och i dryckesbaren.

Vill du ha information eller komma i kontakt med någon av producenterna i dryckesbaren kontakta:

Helene Reintjes, projektledare Smaka på Skåne, 0727-34 89 44

Om Livsmedelsakademin

Livsmedelsakademin är det självklara navet i ett av Europas mest intressanta livsmedelskluster.

Inom Livsmedelsakademin arbetar livsmedels-, måltids- och förpackningsnäringarna, handeln, universitet och högskolor, myndigheter och lantbrukets organisationer sida vid sida för att utveckla livsmedelsnäringen.

Livsmedelsakademin bidrar till skapandet av mötesplatser, nätverk och projekt som underlättar dialog och förnyelse och höjer innovations- och konkurrenskraften i hela livsmedelsbranschen. Vår verksamhet är organiserad i det övergripande området Samverkan & Framtid och de fem verksamhetsområdena Innovation & Entreprenörskap, Jobb & Karriär, Måltidsglädje, Smaka på Skåne och Livsmedelsförpackningar.

Livsmedelsakademin skapar framtidens livsmedels- och måltidsnäring. Läs mer på www.livsmedelsakademin.se.

Om Smaka på Skåne

Smaka på Skåne är en satsning på att göra Skåne till en kulinarisk frontregion genom utveckling av småkallig matproduktion och kulinarisk turism. Läs mer på www.smakapaskane.se.