

Småland  
SVERIGE PÅ RIKTIGT

# AUTENTISKA MÅLTIDSUPPLEVELSER

SmålandsTurism

RUDENSTAMS, ÄPPLEDALEN 180605

# Välkommen till Äppledalen!

Du befinner dig mitt i hjärtat av den bördiga Äppledalen – omgiven av knotiga äppelträd i vindlande rader. Här har man odlat frukt och bär i generationer, tack vare Vätterns gynnsamma inverkan på klimatet, och odlingsmarkernas lägen.

Både Rudenstams och Vista Kulle är äppelodlare och dryckesproducenter i området. Klimatet verkar dessutom vara gynnsamt för företagandan även inom andra områden, och Äppledalen innefattar en rad verksamheter som samverkar.

På just den här platsen har familjen Rudenstam stått för odlingarna av frukt och bär sedan 1942. Idag i fjärde generation. Äppelodlingarna breder ut sig över cirka 20 hektar och bjuder på frukt från början av augusti och fram till slutet av oktober. Dessutom odlas vinbär, i första hand för egen produktion av dryck, samt jordgubbar i växthus.

Utöver odlingarna driver man Rudenstams Gårdsbutik, en handelsplats för lokal mat och Rudenstams Gårdskafé, med en meny som varierar lokala smaker efter säsong.

# Program

- 9.00** Registrering i Gårdsbutiken, morgonkaffe och en smörgåsbuffé signerad Paul Svensson, står framdukad
- 9.30** Helene Berg – VD Smålands Turism  
Anna Hegethorn – affärsutvecklare Smålands Turism  
**Måltidens betydelse för reseupplevelsen.** Jens Heed – Visit Sweden
- 10.45** **Vad smakar Äppledalen?** Vi provar tre drycker från Äppledalen, matchar dem med korta beskrivningar och försöker finna fler smakegenskaper.  
David Rudenstam, Jeurgen Thelander, Fredrik Knutsson och Gustav Arnell.
- 11.30** Kristina Athlei – regional utvecklingsdirektör Region Jönköpings län  
**Vad är lokal mat och dryck, och hur smakar norra Småland?** Sven Erik Larsson
- 12.30** **Paul Svensson presenterar dagens lunch, serverad som buffé och komponerad av vårt läns unika smaker och råvaror i säsong.**
- 13.30** **En måltid med god eftersmak idag – och i framtiden.** Paul Svensson
- 14.30** **Söndagar på Saftkullen.** Med Pauls sötsaker till eftermiddagsfikat.  
Lena Mossberg introducerar upplevelseproduktion.  
Staffan Rudenstam berättar om söndagarna på Saftkullen.
- 15.15** Lena Mossberg, professor Handelshögskolan Göteborgs universitet –  
**Måltidsupplevelser – hur gör man?**
- 16.15** Summering
- 16.30** Avslut



A stylized, handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Helene Berg'.

**Helene Berg,**  
**VD Smålands Turism**

*Att Sverige har lyckats få ett så starkt rykte för bra och innovativ mat är glädjande och har stärkt bilden av oss utomlands som en spännande resedestination. Numera är det inte bara våra grannländer som kommer hit för att upptäcka och njuta av god och mat och dryck, utan även långväga gäster.*

*Det ryktet ger oss möjlighet att locka till oss nya målgrupper och att stärka den lokala ekonomin när besökare stannar längre och spenderar mera. Norra Småland har många spännande smaker, starka traditioner i mathantverk och innovativa entreprenörer. En ypperlig kombination för vår regions potential att bli en attraktiv måltidsdestination.*

*Välkomna på en upptäcktsresa i matens kraft!*

# Måltider med möjligheter

Resandet i världen ökar, måltiden blir viktigare för resenärens upplevelse av en destination, och resenärer med ett särskilt intresse för mat och dryck blir fler. Sverige satsar stort på utveckling av måltidsupplevelser och att på sikt få svenska måltidsupplevelser att bli en av de främsta reseanledningarna för internationella besökare. Nationellt driver Visit Sweden uppdraget och man har knutit 19 regioner till sig i utvecklingsarbetet, där Smålands Turism är en aktiv part.

Vi ser vi stora möjligheter för vår region att dra nytta av kraften i marknadens efterfrågan och i det tydliga nationella kraftsamlandet för utveckling av måltidsupplevelser. Norra Småland har många egna mathjältar; producenter och produkter, förädlare och restauratörer som utgör grunden i upplevelsen och kittlar besökarens nyfikenhet.

Potentialen för fler måltidsresenärer och för fler måltidsupplevelser i kombination med andra aktiviteter och upplevelser är stor. För att lyckas behövs mer kunskap, inspiration och goda exempel. Den här dagen är en del i vår satsning på produktutveckling och innovation inom måltidsturism.



# Medverkande



JAKOB FRIDHOLM

## **Paul Svensson** Kock och planetskötare

I sin roll som kreativ chef på Fotografiskas restaurang drivs Paul av att minimera avfall och visa på möjligheten att servera hållbar njutning. Nyligen har hans engagemang gjort att han tagit plats på den globala listan The Plant-Forward 50, över världens viktigaste kokkar för en hållbar värld. Idag finns han på plats för att inspirera med sin matfilosofi och för att få oss att se norra Smålands smakbärare med nya ögon.



JAKOB FRIDHOLM

## **Jens Heed** Projektledare måltidsturism Visit Sweden

Jens ansvarar för Visit Swedens program för måltidsturism, där man tillsammans med svenska regioner och företag ska stärka Sverige som måltidsdestination och bidra till utvecklingen av hållbar turism. Han har tidigare bl a arbetat på Regeringskansliet med Sverige – det nya matlandet, och på Tillväxtverket. Jens berättar om hur efterfrågan på måltidssupplevelser ser ut och om de mest intressanta trenderna för våra regions företags möjligheter att ta marknadsandelar.



## **Lena Mossberg**

**Professor och expert på upplevelser inom besöksnäringen**

Lena är professor i företagsekonomi på Handelshögskolan vid Göteborgs universitet. Hennes forskning är inriktad på konsumentens upplevelser och appliceras på hotell, restaurang och turism. För Smålands Turism bidrar Lena bl a med sin specialistkunskap kring extraordinära upplevelser och upplevelseproduktion, samt med sin spetskompetens inom mat, plats och varumärke.



## **Sven Erik Larsson**

**Företagsrådgivare och specialist på utveckling av lokal mat.**

Sven Erik har arbetat med utveckling av lokal mat i mer än 10 år. Med råvaruproducenter via Lokalproducerat i Väst, med krogar, caféer och gårdsbutiker via Smaka på Västsverige och med olika uppdragsutbildningar. Den röda tråden i arbetet har varit glädjen i att arbeta med råvaror som är producerade och förädlade nära dem som ska njuta av dem.





# Vad smakar Äppledalen?

Provsmaka några av dryckerna som produceras i området, under vägledning av de som kan hela kedjan – från odling till färdig must.

De beskrivningar du får som hjälp för att komma igång är medvetet korta. Använd dina egna ord och ditt eget smakbibliotek för att själv fylla på beskrivningarna. Smaka, tänk och resonera gärna med varandra.

På plats vid de tre stationerna finns hjälp att få från David Rudenstam, Jeurgen Thelander och Gustav Arnell.

## DRYCK 1

- Mycket äpple
- Rund smak
- Äpplemos

.....  
.....  
.....  
.....

## DRYCK 2

- Tydliga smaker
- Gula toner
- Sträv sötma

.....  
.....  
.....  
.....

## DRYCK 3

- Frisk sötma
- Exotiska smaker
- Citrus

.....  
.....  
.....  
.....

# Dagens råvarukorg från norra Småland

## VARA

Rapsolja  
Hemost  
Tomater  
Gurka  
Syrad gurka  
Potatis  
Sparris, grön  
Varmrök sik från Vättern  
Polkagris  
Ostkaka  
Vildsvin  
Naturbeteskött KRAV  
Ägg  
Jordgubbar  
Rabarber  
Gårdens Drycker  
Älgisterband  
Rökt sida  
Kaffe  
Smör  
Äpplecider vinäger  
Flädervinäger  
Propolisvinäger  
Dryck  
Ärtor & bönor

## PRODUCENT

Drättinge  
Smålandsost  
Söderlinds ekologiska grönsaker  
Söderlinds ekologiska grönsaker  
Tistelvind  
(Amadine) Axelsson i Aby  
Axelsson i Aby, Ravelsmark  
Sjöarps Rökeri  
Polkapojkarna  
Brostorps Hemlagade  
Em-Vilt  
Säbygård  
Bröderna Hyltbrings ägg  
Rudenstams  
Rudenstams  
Rudenstams  
Hugos Chark  
Hugos Chark  
Gårdsrosteriet  
Emåmejeriet  
Visingsövinäger  
Visingsövinäger  
Visingsövinäger  
Vistakulle fruktodling  
Röttle natur och kultur

## PLATS

Äppledalen  
Vrigstad  
Habo  
Habo  
Boxholm  
Målilla  
Målilla/Gränna  
Sjöarp  
Jönköping  
Tranås  
Malmbäck  
Äppledalen  
Tranås  
Äppledalen  
Äppledalen  
Äppledalen  
Örserum  
Örserum  
Äppledalen  
Hultsfred  
Visingsö  
Visingsö  
Visingsö  
Äppledalen  
Röttle

# Menyer

Dagens menyer är komponerade i detalj av  
Paul Svensson, utifrån råvarukorgen.

## FRUKOST

*Frukostmacka med Hyltbrings ägg och  
Rudu rågbröd med småländsk fläksida*

*Äppelmust från Rudenstam*

*Kaffe från Gårdsrosteriet & Te*

## LUNCH

*Litet smörrebröd, tartar på Säbygård, med grillad majonnäs på olja  
från Drättinge samt fläderkapis från Byarum.*

*Gazpacho från Markus Söderlind, Habo, syrad med flädervinäger från Visingsö*

*Amandine potatis från Axelssons i Aby brynt smör och ägg*

*Varmrökt vättersik, från Sjöarps Rökeri med ramlök från Gisebo och gräddfä.*

*Råsallad på Axelssons sparris och sparris från Ravelsmark, Gränna*

*Vildsvinsburgare på färs från Em-Vilt och Brostorps hemost, rosmarin och fänkål*

*Hugos Älg isterband med äppelmos från Rudu, enbär och pepparrot*

*Gräart & bönsallad från Röttle*

*Drycker från Äppledalen*

## SAFTKULLEN

*Svartvinbärssaft från Rudu & kaffe från Gårdsrosteriet*

*Rabarber och jordgubbskompott från Rudu med Brostorps  
ljumna ostkaka och gräde*



*Smålands Turisms uppdrag är att främja besöksnäringen i Region Jönköpings Län, att utveckla, möjliggöra och underlätta tillväxt i en bransch som har påvisad potential att växa.*

*Vi erbjuder hög kompetens och samordning inom turismområdet samt utvecklar plattformar för marknadsföring och samverkan och stärker därmed regionens turistiska konkurrensförmåga, vilket genererar lönsam tillväxt i regionen och dess företag.*

**Arrangör**

**Smålands Turism**  
ÖPPNAR·UTMANAR·UTVECKLAR

**Med extra finansiering från**



 **Region  
Jönköpings län**