Pressrelease från Visit Halland 2021-06-17

Halland är en del av världens största utomhusbar

**Runt om i Sverige öppnar nu världens största utomhusbar - The Drinkable Country. Hallands bidrag står på stranden i halländska Ugglarp, där besökarna kan uppleva spännande drycker med lokala smakkombinationer från naturen. Besökarna väljer mellan en ”do-it-yourself”- upplevelse där de tillagar sin egen drink, eller guidade provningar med kombucha från nykomlingen Syster Sur.**

I Visit Swedens kampanj The Drinkable Country, bjuds utländska och svenska turister in att njuta av unika svenska dryckesupplevelser vid 16 bord på några av Sveriges mest natursköna och rofyllda platser. Ett av borden ligger i halländska Ugglarp, bara några meter från den långgrunda sandstranden. Här dukar hantverksbryggeriet Syster Sur upp sin kombucha med smaker från omgivningarna, som besökarna själva får smaksätta med örter och ätbara blommor från naturen. Bordet kan bokas och besökarna får med sig en korg med instruktioner och utvalda ingredienser, för att sedan plocka resterande i naturen och skapa sin egen kombucha. För den som vill går det även att beställa en guidad provsmakning vid bordet.

Lokala mat- & dryckesupplevelser är något som lockar alltfler turister och det är något som rankas högt vid valet av resmål för såväl svenska som utländska gäster.

* Halland håller på att utvecklas till en spännande dryckesdestination med alltifrån kombucha och gin till öl och tonic. Bara de senaste tio åren har antalet halländska bryggerier vuxit från tre till tjugofyra. Därmed är Halland Sveriges fjärde mest bryggeritäta landskap. Många dryckesproducenter går att besöka och erbjuder provningar eller säljer från egna gårdsbutiker, säger Nadja Leek på Visit Halland.

För Syster Sur ger deltagandet i världens största utomhusbar en möjlighet att visa upp sin kombucha - en fermenterad sötad dryck, baserad på grönt te - som är bryggd bara ett stenkast från bordet i Ugglarp. Här drog Jimmy Berthag, tillsammans med sin sambo Malin Ehnberg, igång Berthag Beverages Group, tidigare i år.

* Kombinationen av föräldraledighet och global pandemi frigjorde tiden som behövdes för att ta vår brygghobby till en kommersiell nivå. Min far hade lokaler som kunde nyttjas och efter en totalrenovering har vi nu ett bryggeri på gården där jag vuxit upp. Planen är att utöka verksamheten och låta nästa generation växa upp på gården vid havet, säger Jimmy Berthag.

**Halland – en dryckesdestination**  
På The Drinkable Table i Ugglarp kommer det att finnas flera mat- och dryckesupplevelser ända fram till hösten. Utöver Syster Sur, kan man boka kocken Susanne Ottosson, som hjälper till med tillagningen, eller guiden Mikael Jidenholm från Ugglarps Grönt, som lär ut om naturens skafferi. Dessutom kan man smaka på Västsveriges bidrag till The Drinkable Countrys drinkrecept från naturen – en sommardrink med smultron och maskros från den innovativa cocktailbaren Bar Bruno i Göteborg.

**Utomhusbar på 16 platser i Sverige**  
The Drinkable Country är en fortsättning på [The Edible Country](https://visitsweden.com/edible-country/), världens största gör-det-själv-gourmetrestaurang, med recept framtagna av Guide Michelin-belönade kockar, som Visit Sweden lanserade 2019. Måltidskonceptet utökas nu alltså med dryckesupplevelser. Liksom med maten är tanken att gästerna antingen kan skapa sina egna dryckesupplevelser med recept från dryckesexperter, färdiga lokala drycker och ingredienser som finns i omgivningen, eller med hjälp av en lokal guide.

The Drinkable Country borden ligger i Arjeplog och Liehittäja (Lappland), Grövelsjön

(Dalarna), Orbaden (Gävleborg), Nyköping (Sörmland), Salthamn (Gotland), Ramsvik och

Göta Kanal (Västsverige), Falkenberg (Halland), Kasteberg, Asa, Wallby och Stufvenäs

(Småland), Ormanäs, Vånga och Ven (Skåne).

För mer information om varje bord och bokning besök [The Drinkable Country our tables](https://visitsweden.com/drinkable-country/tables/).

**Recept på Syster Surs kombucha ”**Äppeldröm med mynta” och ”Fizzy rabarberpaj”

**Äppeldröm med mynta. 2 glas**

33cl Syster Sur Äpple Kombucha

4cl Äppelsirap från Äppelgården Café och Musteri i Slöinge

Färsk mynta

Is

Tillsätt is och äppelsirap i ett glas, häll över äppelkombucha och rör om. Garnera med en

färsk myntakvist.

**Fizzy rabarberpaj. 2 glas**

33cl Syster Sur Rabarber/ingefära Kombucha

4cl myskmadrasyrup

Is

Tillsätt is och myskmadrasyrup i ett glas, häll över kombucha och rör om. Garnera med färska ätbara blommor eller en kvist färsk myskmadra.

**FLER TIPS PÅ DESTINATIONER ATT BESÖKA!**

I Halland finns flera spännande lokala producenter av vin, kaffe, te, kombucha, gin, öl, must

och mycket mer. Upptäck dryckernas Halland i sommar!

**Vin**

**Ästad Vingård**

Mitt i Halland, nära Åkulla bokskogar, ligger Ästad Vingård. Druvorna i de ekologiska odlingarna är främst Solaris, men även Chardonnay och Pinot Noir. Största delen av skörden blir mousserande vin, som de producerar själva enligt traditionell metod med andrajäsning på flaska.

Besökare kan delta i vingårdsvandringar och vinprovningar, där minst ett av vinerna alltid kommer från den egna odlingen. Ästad Vingård erbjuder också mat och logi av hög klass, och en unik spaupplevelse utomhus. astadvingard.se

**Öl**

**Byaregårdens Brygghus**

Vid ån Viskan i norra Halland hittar du hantverksbryggeriet Byaregårdens Brygghus. Det spännande sortimentet kan avnjutas vid en ölprovning eller till stenugnsbakad pizza i restaurangen.

I gårdsbutiken säljer de sin lättöl och ett stort sortiment av egenproducerade alkoholfria drycker, såsom ginger beer, enbärsdricka och cola med mera. Om du vill bli din egen ölproducent, erbjuder de även bryggkurser. byaregardensbrygghus.se

**Halmstads Brygghus**

Där ån Nissan rinner in i Halmstad ligger Slottsmöllans pittoreska bruksmiljö, med anor från 1600-talet. Här brygger Halmstad Brygghus sitt öl med yrkesstolthet, eget källvatten och grön el från den egna kraftstationen.

På ölprovningar kan du utforska deras kreativa sortiment av ale, lager, pilsner och stout, med mera. I den fredagsöppna butiken säljs deras lättöl. halmstadbrygghus.se

**Wapnö**

Wapnö Gård bildar ett eget ekologiskt kretslopp som producerar härliga upplevelser för smaklökarna. Gårdsbryggeriets unika öl fokuserar på malt, snarare än humle. För att utveckla karaktäristiska och exklusiva smaker golvmältar de sitt eget korn och vete själva, i Sveriges enda gårdsmälteri. Produktionen drivs med förnybar energi från egen biogas samt gårdens eget spannmål och artesiska vatten.

Avnjut det breda ölsortimentet på en ölprovning i Wapnös källarvalv och handla deras källvatten, lemonad och lättöl i gårdsbutiken! wapno.se

**Subbe bryggeri**

På Johnssons gård utanför Varberg samsas flera små hantverksföretag, bland andra mikrobryggeriet Subbe bryggeri. De brygger öl enligt filosofin att alla ska kunna hitta något de tycker om.

Vissa fredagskvällar anordnar de ölprovningar med guidad bryggeritur, ölhistoria och bryggerikunskap. Du kan också dricka deras öl på grannrestaurangen Spiseriet, eller handla i gårdsbutiken. subbebryggeri.se

**Gin & tonic**

**Fjäre Gin**

I Fjärås i norra Halland hittar du hantverksdestilleriet Fjäre Gin. De producerar de små volymer av exklusiv gin, som kan avsmakas vid provningar på plats.

Förutom klassiska ginkryddor, som enbär, fänkål och citronzest, smaksätter de sitt gin med handplockad, vild pors. Basingredienserna är det egna källvattnet samt korn och vete från lokala gårdar. Fjäre Gin erbjuder provningar på plats. fjaregin.com

**Stafsinge Tonic**

Tonic produceras på flera ställen i Halland. Ett gott exempel är Stafsinge Tonic, med smak av gran. Den säljs den lite varstans i Halland och södra Sverige, men tillverkas på Lis Mejeri i Långås. Här erbjuder man även middagar och matlagningskurser med mera. stafsinge.se

**Äpplemust**

**Äppelgården Café**

På 1930-talet planterades äppelträden vid Äppelgården, i Slöinge utanför Falkenberg. Idag svalkar du dig med härproducerad must under äppelträden. Den pressas i det egna musteriet, av frukt från den egna odlingen.

Äppelgården Café serverar även lokalrostat specialkaffe från Slöinge Kafferosteri, hantverksbryggd kombucha från Syster Sur i Ugglarp och ekologiska teer, bland annat Äppelgårdens eget mynta- och äppelte. appelgardencafe.se

**Regner Garden**

Av egna ekologiska äpplen, päron och bär tillverkar Regnér Garden must och andra produkter som säljs i gårdsbutiken och gårdscaféet i Veddige. Mustningen görs hantverksmässigt, utan tillsatser, med egenproducerad, miljövänlig el.

regner-garden.se

**Kaffe & te**

**Slöinge Kafferosteri**

I det gamla ståtliga hotellet mitt i byn ligger Slöinge Kafferosteri. Här handrostar man specialkaffe i små omgångar, precis så länge att de komplexa syrorna och sockret framhävs optimalt. Nästan allt kaffe är ekologiskt odlat och upphandlat med så få mellanhänder som möjligt.

Förutom de olika kaffesorterna, säljer de också kombucha, tonic syrup och fruktteer som producerats på plats. sloingekafferosteri.se

**KLco**

En gammal spikfabrik i Varberg har fått nytt liv som livsstilbutiken KLco. Entreprenören Kristin ”Krickelin” Lagerqvist har fyllt lokalerna med konst, kläder, smycken och upplevelser. Och inte minst mängder av spännande teer.

Missa inte KLco:s eget tångte, med fingertång eller sockertång, skördad i havet utanför Hallandskusten. Här erbjuds även teprovningar. klco.se

**Kombucha**

**Hallands Kombucha**

I Halland finns flera olika producenter av kombucha, som smaksätts med svenska och lokala frukter, örter och andra växter. En som du hittar på många försäljningsställen är Hallands Kombucha. Deras råvaror kommer från halländska KRAV-odlingar och närbelägna privata trädgårdar.

Du kan köpa Hallands Kombucha lite varstans, men de tar också gärna emot besök i kombucheriet i Fjärås. hallandskombucha.se

**Syster Sur**

Vid havet i Ugglarp har Syster Sur sitt småskaliga, hantverksmässiga bryggeri. Här produceras kombucha och folköl med olika unika smakkombinationer, baserade på lokala frukter, bär och örter.

Du kan besöka Syster Sur för guidade dryckesprovningar med tilltugg som förhöjer smakupplevelsen. systersur.se

**För ytterligare information:**

*Presskontakt The Drinkable Country:*

Caroline Andersson, Destination Falkenberg  
072-142 85 31

[caroline.andersson@falkenberg.se](mailto:caroline.andersson@falkenberg.se)

Jimmy Berthag, grundare Syster Sur  
070-227 36 36   
[jimmy@systersur.se](mailto:jimmy@systersur.se)

*Om Visit Halland och Visit Swedens kampanj:*

Nadja Leek, Strateg, Näringslivsavdelningen, Region Halland

073-306 00 25

[Nadja.Leek@regionhalland.se](mailto:Nadja.Leek@regionhalland.se)