

Grymt gott på Söderslätt



TEXT: MILENA BERGQUIST.
FOTO: PETER GUNNARS.



På Ängavallen kan man njuta av livet utan att få dåligt samvete. Här bjuder Rolf Axel Nordström och hans familj på härlig ekologisk mat från jord till bord. Allt tillverkat med största omsorg för djur och natur.

Ångavallens gård ligger på slätten i Vellinge, en mil söder om Malmö och två mil norr om Trelleborg. Det är en klassisk skånsk bondgård som förvandlats till en oas för livsnjutare i olika former. Varför inte göra Ångavallen till det första stoppet på en tur längs med den svenska sydkusten?

Man kan åka till Ångavallen av många olika anledningar. Kanske för att handla i delikatessbutiken där hyllorna dignar av små tjocka prinskorvar, konjaksmedvurst, syrliga isterband, wienerkorvar med rätta knäcket när man biter, fläskstek med svål, rund färsk skinka, hel entrecote, rimmad oxbringa, lammstek ...

Dofterna är förföriska och här är det lätt att spendera slantar. Om vädret tillåter kan den som vill inhandla en nybakad brödbit från gårdsbageriet, lite grov leverpastej och en ost från gårdsysteriet. Sedan är det bara att ha picknick i den engelska parken.

Om vinden viner över den skånska platta jorden, vilket ju inte är sällan, är det skönare att äta lunch inomhus. Varför inte en lätthalstrad råbiff gjord på kött från gårdens rödkullakor, med brynta pantofflor? Eller ett syltigt isterband med stuvad potatis och hemlagad sötsyrlig senap?

Du kan också stanna till på Ångavallen bara för att bli lite glad i hjärtat och för att visa dina barn hur grisar, kor och får kan leva på en gård. Precis bakom huvudbyggnaden av rött tegel bor grisarna. En blek vårsol lyser när Gran Turismo är på besök och på en halvmetertjock bädd av halm ligger enorma suggor och diar sina kultingar. De lyfter inte ens på sina vitfransade ögonlock när vi hänger över staketet. Svart-brun-fläckiga kultingar gnabbas om bästa spenen – och visst, de har alla knorr.

– De bestämmer helt själva om de vill vara ute eller inne, året om. Här på gården försöker vi skapa så naturliga förhållande för djuren som möjligt. Grisarna vill böka, det är det de gör. Och här får de böka hur mycket de vill. Dessutom är det bra för de äter ogräs med rötterna och luckrar jorden, berättar Rolf Axel Nordström som tillsammans med sin familj äger och driver Ångavallen.

Rolf Axel växte upp inne i centrala Malmö och redan som liten påg visste han att han ville arbeta med djur. Till saken hör att han föddes in i färgfamiljen Nordström som också hade Nordsjö färg. Föräldrarna var inte så förtjusta över att Rolf Axel ville bli bonde, men till slut fick de ge med sig.

1971 hittade han Ångavallen, som då var mycket förfallet, men Rolf Axel såg potentialen och slog till. Många tvivlade och skakade på sina huvuden när de hörde hans om hans planer. Det tog några år att rensa gården från allt skräp, men den som känner och har träffat Rolf Axel vet att han är en man som genomför det han förutsätter sig. Och att han aldrig kompromissar med sin övertygelse.

– Det är mitt stora intresse för djur som är grunden till allt jag gör. Omsorgen om djuren är min drivkraft. Mina djur ska leva och dö med värdighet. Jag vill visa att det går att bedriva jordbruk i största respekt för djur och natur, berättar Rolf Axel när han visar oss runt.

Trots att han guidat massor av journalister, politiker, vetenskapsmän och kollegor från andra delar av världen så blir man starkt berörd av hans entusiasm, engagemang och hans stora övertygelse om att det han gör är rätt. Men det gäller att hänga med i svängarna och resonemangen. Han går fort, pratar fort, både på in- och utandning, som han själv säger.

– Här är suggorna på kärlekssemester. Vi sysslar inte med insemination, säger han och visar på ett gäng ystra sugor i spänd förväntad på att galten ska vakna och komma ut från stian.

Långt bort på fälten galopperar små ponnies, tror vi. Men när vi skärper blicken ser vi att det är unggrisar.

– De är mycket lekfulla. Att stänga in grisar och låta dem leva på cementgolv är grymt. Inte konstigt att de blir stressade och biter av svansarna på varandra, berättar Rolf Axel.

**XXXDJUR ÄR
VÅR STORA
LYX HÄR UTE,
HUMMER OCH
OM HÖSTEN
MERSUPÉÉR.**



Xxxfart i det vackra pensionatet. Ylva och Ola Tulldal som driver Styrsö Skäret träffades på Sjömagasinet i Göteborg. Nedan en chokladtryffelkaka med apelsincrisp, granatäpple-gele och sorbet. En populär efterrätt signerad köksmästaren Jerker Albrechtsson.



I andra hagar går får och rödkullakor, en gammal svensk ras som ger fantastiskt kött och härlig mjölk till gårdens supermoderna mejeri och ysteri. Ängavallens kalvar får gå med sina mammor så länge som mammorna önskar, cirka sex till sju månader. Hos vanliga mjölkbönder tas de från sina mammor direkt. Här har Rolf Axel har tillsammans med tekniska experter specialkonstruerat mjölkmaskiner där korna bara mjölkas precis så mycket att det också blir över till kalven.

– Vi vet att djur och växter som inte stressas, som får leva och växa i sin naturliga takt, smakar godare, säger Rolf Axel.

Ängavallen drivs helt ekologiskt i alla led. Allt foder till djuren odlas på gården. Inte en detalj i hela kedjan från jord till bord lämnas åt slumpen. Alla djur slaktas också här. Tillsammans med forskare, tekniker och veterinärer har Rolf Axel utvecklat och byggt små slakterier där djuren får avsluta sina liv så smärtfritt det bara går. På så sätt förstörs inte det fina köttet genom stressiga transporter eller stora industriella slakterier. På Ängavallen är slakten fri från stress och ångest. Ett djur ser aldrig ett annat djur avlivas.

Det har tagit mycket tid, blod svett och tårar för Rolf Axel att skapa sitt Ängavallen. Inte minst för att kunna ta sig igenom den svenska jordbruksdjungelns byråkrati och kartellbildningar. Idag förenar gården tradition med supermodern teknologi.

– När jag köpte stället började jag med att ta reda på hur bönderna i trakten jobbade förr. Vad de odlade och vad som passade på dessa lerjordar, vilka djur de hade med mera. Och så gick jag tillbaka till det. Hade det fungerat i tusentals år, skulle det fungera för mig. Och det gör det, berättar Rolf Axel.

Nu lever Rolf Axel Nordström sin dröm och är hur trendig som helst. Det finns knappt en stjärnkock i världen som inte pratar terroir just nu. Begreppet innebär i princip "smak av jord" och handlar om att mat och vin får sin särprägel och sin speciella smak från just den plats där de produceras.

För några år sedan blev Ängavallen utsedd av Whiteguiden till Årets Ekokrog och har fortfarande en topplacering bland Sveriges krogar. 70 procent av gårdens produktion serveras på restaurangen och resten säljs i butiken. Allt på den prisbelönta vinlistan är förstås också ekologiskt.

Vinälskare och festsugna kan med fördel ställa bilden och kanske stanna en natt eller fler. Här finns 19 rum. Varför inte boka Pigan eller Godsågaren, som båda ligger i ett gammalt stall och få sova med hundraåriga svartbruna ekbjälkar högt ovanför sängen.

Pigg, mätt och glad är det bara att åka vidare och fortsätta längs med havet. Här på Sydkusten finns hur många vägar kors och tvärs och hit och dit och många smakfulla pärlor att upptäcka. ■

**MAN BÖR
PASSERA SLAK-
TERIET OCH –
SOM SMAKAR
SOM FÖRR I
TID XXXEN.**



FAKTA / ÄNGAVALLEN

Delikatessbutiken har öppet alla dagar. Lunch och middag. Konferens- och festlokaler. 19 rum med totalt 54 bäddar. Läs mer på: www.angavallen.se

Andra kulinariska stopp längs med Skånes Sydkust:

- Hedmans i Klagstorp. Charmig krog i gammal skånsk miljö. Vällagat efter säsong. www.hedmans.se
- Brasseri Östergatan i Ystad. Härlig skånsk kvalitet med franska förtecken. www.ostergatan.se
- Olof Viktors i Glimminge. Ljuvligt surdegbsbageri med stjärnkonditorn Jan Hedh i spetsen. Härliga smörgåsar. Vacker miljö. Hemlagad glass. www.olofviktors.se
- Ingelstorps restaurang och pensionat. Personlig familjekrog i ombyggd bilverkstad. Husmanskost. www.ingelstorp.se
- Skafferiet i Löderup. God fisk i charmiga fiskeläget i Kåseberga. Lillasyster till Brasseriet i Ystad. www.skafferiet-osterlen.se
- Vendel Ales Stenar Dining Room. En av Skånes absolut bästa, enligt Whiteguiden. Stor gastronomi otroligt vackert beläget på Kåsebergas spets. www.vendelrestauranger.se