



SVERIGES MATHOVEDSTAD 2013

# Godt land

ÅRET SOM MATHOVEDSTAD NÆRMER SEG UTLØPSDATOEN FOR LILLE VISBY PÅ GOTLAND. DET GJELDER IKKE FOR DE KULINARISKE OPPLEVELSENE.

TEKST OG FOTO: KJERSTI VEEL KRAUSS

På øya Gotland i Østersjøen fikk beboerne smaken på krydder fra hele verden på slutten av 1100-tallet, da havnebyen Visby var et viktig handelssentrum. Hit kom skip fra blant annet Storbritannia, norskekysten, Nord-Afrika, Särkland (dagens Israel) og Russland.

Kanskje er det en arv fra Visbys verdensdager som gjør at restauranttettheten i den lille feriebyen er Sveriges desidert høyeste. Ikke bare er

det kort mellom «krogene» – overraskende mange har også internasjonal gourmetstandard. Hele 16 restauranter er oppført i Sveriges White guide, en heldekkende restaurantguide som vurderer den svenske restaurantscenen. Selv om mange av spisestedene nødvendigvis må holde stengt utenom høysesongen, er det flere som er vel verd et besøk også i vinterhalvåret. Trøflene graves opp i hasselskogene om høsten, aspargesen strutter av grønn lykke om våren,

lammet mønes av saltet i luften om sommeren og fisken er blank og i toppform særlig på be-gynnelsen av vinteren.

Det er rett og slett ikke uten grunn at hele Gotland har kunnet smykke seg med tittelen «Sveriges mathovedstad» i 2013, og at tittelen ikke går ut på dato selv om noen andre overtar stafettpinnen. Her er det beste Gotland har å by på vinterstid. ◦



## VISBY

### Spesialbutikker

Følelsen av kontinentet velter over deg når du går inn døra hos **Wisby ost**. Hyllene bugner av franske oster, men også mange svenske og et overras-kende godt utvalg av Gotlandske spesialiteter. Smak for eksempel på blåmuggosten Stafva Grottblå, som er blitt lagret i Lommelundagrotten i seks uker, og butikkens egen vellagrede hardost.

Adresse: Wallérs plats 4  
[wisbyost.se](http://wisbyost.se)

Familiebedriften **Kränkü te & kaffe** har over 100 sorter te hvorav 30 er egen-blandede. Her finner du blant annet originale, stedsbundne navn som Visby värdsarvte, Vikingablanding, Sten-huggarablanding eller Ringmurs-blanding. Salget foregår over disk som i en gammeldags tebutikk, og du kan også kjøpe kaffe i løsevekt, sjokolade og det du måtte trenge av te-tilbehør. Adresse: St. Hansplan ved Hästbacken [kraenku.se](http://kraenku.se)

**Hästbacken saluhall og bar** ble startet av de tre brødrene Peder, Simon og Jens i 2011. Siden da har de solgt gotlandske spesialiteter som røkt flyndre, brød fra Leva Kungslador (se under), husets egen trøffelhonning og gotlandske skinker. Her kan du velge ut ditt eget kjøttstykke fra disken, bestemme hvordan det skal tilberedes og så nyte det i baren. Adresse: Hästgatan 19

**Köttbutiken** selger Gotlandsk kjøtt i alle varianter. Her finner du oksefileter, roastbiff og entrecôte, men også utstyknings som ikke er så vanlige. Filosofien er at om man bruker enda mer av dyret, vil man kunne få billigere kjøtt og bøndene få mer ut av sine dyr. Slik oppnår man bedre drift av små gårder med bærekraftig dyrehold. Butikken selger også sauser, vinaigretter og brunet smør. Adresse: Österväg 7-9  
[kottbutiken.nu](http://kottbutiken.nu)

### Kafeer

Det er som å komme inn til bestemor på **Hedbergs bok- og musikkafé**. Blant klientellet finner du alt fra pensjonister til hippe tenåringer. Det er særlig kakene som drar massene, men

kafeen arrangerer også konserter, bokopplesninger, poesikvelder og mye mer i den litt røffere kjelleren. Adresse: Södra kyrkogatan 4b  
[hedbergs.org](http://hedbergs.org)

### Restauranter

**Waller's krog** er én av ti kroer som kom med på listen over Sveriges beste kjøttkroer i 2013. Kokkene her har en forkjærlighet for viltkjøtt og serverer bare svenskprodusert kjøtt, mye er også fra Gotland. En av kroens spesialiteter er langkoking av gotlandsspesialiteten Havvogrís. Adresse: Wallérs plats 2  
[wallerskrog.se](http://wallerskrog.se)

Du kan ikke dra fra Gotland uten å ha tatt for deg av fisken som finnes så å si rett utenfor stuevinduet. På **Bakfickan** får du alt en sjømatelsker begjærer. Fiskesuppen og stekt sild finnes alltid på menyen, men ellers endrer menyen seg etter hvilke råvarer som er tilgjengelig. Adresse: Stora Torget 1  
[bakfickan-visby.nu](http://bakfickan-visby.nu)

«Som hjemme, bare bedre», er **Ga Masters** motto. Dette er en kro med stor takhøyde, trivelig atmosfære og vellaget, ujålete mat. Her kan du komme for å spise eller bare nyte en whisky fra Gotlands største whisky-sortiment. Her får du blant annet krepsesuppe, kalvekoteletter og klassikeren köttbullar. Mange gotlendinger anser dette stedet som Visbys beste hverdagskro. Adresse: Södra Kyrkogatan 10  
[gamlamasters.se](http://gamlamasters.se)

Ikke la deg lure av den litt trauste nettsiden; **Donners Brunn** serverer matkunst av topp kvalitet. På veggene henger utmerkelsene tett. Hva med en rådyrsfilet med jordskokkpuré eller gammeldags slottsstek med gelé? Adresse: Donners Plats 3  
[www.donnersbrunn.se](http://www.donnersbrunn.se)

**50 Kvadrat** er stedet man tar på seg dressen og ordner sleiken. Dette er «fine dining» i ordets rette forstand. Mange regner restauranten som Visbys beste. 50 Kvadrat holder åpent hele november og desember og serverer lokale råvarer fra blant annet gårdene Ejmunds, Stenhuse og Stafva. Adresse: St. Hansplan i Hästgatan



Wisby ost har alt av lokal ost og mange andre nasjonale og internasjonale godbiter.



Lommelundagrotten kan besøkes av turister, men det lagres også av turister, men det lagres også ost her nede som man får kjøpt på Wisby ost.



Hästbacken saluhall inviterer leverandører til butikken på Visby-dagen. Da får de stilt ut sine varer på en litt annen måte.



Kränkü te er en sjarmerende og god, gammeldags tebutikk.



Hedbergs bok- og musikkafé har nydelige kaker, konserter og varme i en kald vinterkveld.



Fiskerne er aldri langt unna på Gotland.



Trøffel kalles den sorte diamant og vokser vilt rundt i skogene på Gotland.



Med sesongens råvarer og utsikt ut over havet lar maten seg nyte på Djupvik hotell.



Djupvik hotell.



Rickard Hasselblad byr på trivelig atmosfære og god mat på Smakrike.

### Restauranter

I et lite hvitt hus serverer **Krakas Krog** overraskelsesmenyer på fem eller åtte retter og det er naturen som får bestemme menyen. Her jobbes det med lokale råvarer og det meste blir hentet enten fra egen hage eller fra lokale produsenter rundt om på Gotland. Det er ikke plass til flere enn 20 personer i det lille huset, men Ulrika og hennes stab holder åpent fra 29. november til 21. desember og sørger for en smaksrik førjulstid. Adresse: Kräcklings 223, Katthammarsvik [krakas.se](http://krakas.se)

På den flere hundre år gamle herregården har Lotta og Rickard Hasselblad dekket til femretters middag. Ektepåret driver hotellet og restauranten **Smakrike** og har selv opplevd uforglemmelige måltider på restauranter rundt om i verden. Nå vil de gi sine gjester unike matminner i retur og gir deg smaker basert på svenske tradisjoner og råvarer som indrefilet av rådyr, plommesufflé eller bakt smørflyndre med hummerragu. Et lite tips: Om ikke romantiske hotellrom skulle være din greie, er maten verdt overnattingen, og frokosten kommer du sent til å glemme. Adresse: Claudelins väg 1, Ljugarn [smakrike.se](http://smakrike.se)

Du føler deg som om du er på den ødste øy når du tar inn på **Djupvik hotell** om høsten og vinteren. Her får du totalt ro og kan puste fritt. Hotellet har åpent hver helg og i restauranten serveres sesongens råvarer med utsikt ut mot havet. Den gode matopplevelsen får du også ved frokostbordet. Adresse: Djupvik [djupvikhotel.com](http://djupvikhotel.com)

### RESTEN AV GOTLAND

#### Spesialbutikker

På gårdsbutikken til **Bröderna Wikströms** på Stafva i hjertet av Gotland får du gårdens egne produkter som blodpølse av lam, oksesalami og bacon. I tillegg selger de produkter fra flere andre gotlandske produsenter som Stafva Gårdsmejeri, Gute Glass, Halfvede Musteri, Ljungens Honung, Ejmunds Kött, Tryffel of Sweden, Lillåkre Present, Gutö Delikatesser og Widegrens morötter. [brodernawikstroms.se/gardsbutikken](http://brodernawikstroms.se/gardsbutikken)

**Lammboden** selger lammeskinnprodukter, men også mye lammekjøtt. Her kan du blant annet bestille et helt lam til grillingen. Har du spesielle bestillinger kan det lønne seg å ringe på forhånd.

[lammboden.se](http://lammboden.se)

På **Gothemsgården** ved Gothem på østkysten av Gotland kan du få kjøpt oksefileter, røkt lammepølse, kjøttfarsar og mye mer. Gårdsbutikken er åpen hele året og om sommeren kjører gårdens eiere kjøttvognen til Visby sentrum. [gothemsgarden.se](http://gothemsgarden.se)

Det økologiske lammekjøttet fra **Olsvenne gård** i Näs på sydvestre Gotland selges til flere av Gotlands beste restauranter og fra gårdsbutikken kan du sikre deg ditt eget hengemørnede lammekjøtt. Dyrene får vokse i sin egen takt og beiter ute fra mai til slutten av november. [www.olsvennegardskott.se](http://www.olsvennegardskott.se)

På **Risungs gård** i Risungdalen kan du være med på trøffelsafari fra 1. oktober til 30. november. Rundt juletid arrangerer trøffeldronningen Ulla Berglund julemarked. Da blir du servert den lokale spesialiteten pepperkaker med trøffelsmør. [risungsgard.com](http://risungsgard.com)

#### Kafeer

Steinovnsbakeriet **Leva Kungslador** ligger cirka tre kilometer fra sentrum av Visby, men klarer likevel å ha åpent året rundt. Ekstremt gode bakervarer sammen med dagens kaffe er den enkle hemmeligheten. På området har de også en egen husfabrikk som produserer miljøvennlige hus. Adresse: Toftavägen 20 [levakungslador.se](http://levakungslador.se)



Gotlands-får



[WWW.WIK-WALSOE.NO](http://WWW.WIK-WALSOE.NO)