



Kökschef Jesper Karlssons tankar

Det finns inte något bättre än att få servera mat som är så naturlig som möjligt. Att få använda så mycket som bara går från naturens skafferi. Här på Eriksberg Vilt & Natur, som till ytan är ett av norra Europas största vilthägn, har vi en otrolig resurs i de vilda djuren, men även i den vackra naturen.



Man säger ofta att det var bättre förr, det ligger någonting i det. Då tog man tillvara på allt från djuret och skapade mat med mycket kärlek. Det gamla tänket har kommit tillbaka och av respekt för de vilda djuren tar vi tillvara på så mycket vi bara kan. I köket gör vi långkok på exempelvis, tunga, kind, lägg och fransyska som är



smakrikare och ett mycket bättre alternativ än många andra delar. Av djuret kokar vi fonder och det vi inte kan använda i köket, använder vi till hantverk, souvenirer och annat. Bara fantasin kan sätta stopp.

Det finns inget mer avkoppande än att på morgonen eller kvällen gå runt i skogen som då är helt tyst, förutom fåglar som kvittrar och vildsvin som bökar



runt hörnet och se vad som erbjuds just i denna stund. Varje dag är som en dagstidning, allt som oftast är det något nytt som dyker upp och kan plockas och användas. Jag försöker att använda så mycket som det bara går från den egna marken och planerar ofta menyer medan jag är ute i skogen. Jag ser hur renlaven växer och tänker på hur jag ska förmedla dess miljö på tallriken, så att det blir så naturligt som möjligt. Medan jag planerar menyerna målar jag upp bilder framför mig, eftersom jag vill ge våra besökare en helhetsupplevelse för alla sinnen.

När våren kommer tappar vi saven från björken och använder bladen till sallad. Stammen kan vi använda när vi röker en

del produkter. Ju längre dagarna blir, desto mer gott kan vi finna. Murklorna, de första nässlorna, harsyran, viol, kirskaål, maskros och klöver för att nämna några. Granen får nya skott, perfekta att plocka och använda i salader eller göra smakrika oljor och vinägretter. Så fortsätter det hela sommaren och mot sensommaren/hösten kommer de bästa bären och svamparna.

Hela skogen är ett skaffereri – där alltid något nytt, gott dyker upp.

Närodlat och ekologiskt är bra, men egenodlat är ännu bättre när man kan vara med och bestämma allt från frö till planta. Det känns så mycket bättre för min kropp och själ om jag kan odla, plocka och tillreda saker som



finns runt knuten. Varför köpa en ask med 50 gram timjan, när man bara behöver 2 gram till kvällen!

Omgiven av sjöar och hav har vi även egna delikatesser som kräftor och karp, gädda, abborre, torsk, piggvar och sill för att nämna några.

Jag vill servera svenskt, lokalt och mat efter årstiden. Men det gäller att inte tumma på kvalitén, det är inte alltid som närodlat är bäst. Ibland får man se längre bort. Det naturliga tänket finns dock hela tiden. Om jag ska servera en havskräfta tänker jag på hur den lever, för att på tallriken återskapa en miljö med exempelvis fiskgarn, tång och alger. Så att besökaren med alla sinnen känner att maten är från havet.



Det gäller att ha sunt förnuft – att leva i symbios med djuren och naturen. Det är inte vi och dem utan vi tillsammans. Så måste det vara, för det finns inga genvägar när det handlar om bra mat.

Jesper Karlsson
Kökschef Eriksberg Vilt & Natur



Magisk kväll med trolleri och stand-up



Missa inte den 10 maj då Carl Tillenius kommer till Eriksberg med sin stand-up liknande trollerishow som blandar trolleri, humor och en gnutta jonglering. Under kvällen serverar vi även en magiskt Best of meny.

Carl Tillenius blev Svensk mästare i kortmagi 2009 och gör bland annat succé på Norra Brunn, "Sveriges mest kända stand-up

krog". Passa på att se honom när han kommer till Eriksberg den 10 maj.

Pris 695 kronor per person inklusive en tre rätters Best of meny och föreställning. Dryck till maten tillkommer.

Boka senast den 3 maj på telefon 0454-56 43 80 eller e-post bokningar@eriksberg.nu

Köp presentkort på en upplevelse!

Vill ni inte ha vårt nyhetsbrev, skicka e-post till info@eriksberg.nu

Kontakt:
Telefon: 0454-56 43 00
E-post: info@eriksberg.nu
www.eriksberg.nu

Adress:
Eriksberg
374 96 TRENSUM

Eriksberg – på djurens villkor!

