

MAT OCH DRYCK

Vi serverar mat som det är nå'n mening med.....

Att framställa, förädla, lagra, paketera och transportera maten vi svenskar äter under 1 år kräver lika mycket energi som 16 kärnkraftverk årligen producerar.

Frågorna är många och ibland känns det övermäktigt att ta hänsyn till miljöaspekter på allt som vi konsumerar. Men om vi konsumenter inte tar hänsyn, vem ska då göra det?

Det är vi som har makten!!

Skogen är full av ekologiska djur som fött upp sig själva utan kraftfoder, konstgödsel, traktordiesel och uppvärmda lokaler.

Energin som går åt för att få fram 1 kg nötkött är 5 ggr högre än för viltkött.

Därför serverar vi viltkött!

Betande får håller landskapet öppet och bidrar till den biologiska mångfalden. Det finns en lokal Kravmärkt producent i grannbyn samt några andra fårproducenter inom länet.

Därför serverar vi lammkött!

Sverige har över 230 mil kust, närmare 100 000 sjöar, och fler än 2,3 miljoner fritidsfiskare. Hur svårt kan det då vara att undvika fiskpinnar som åkt runt hela världen? Hur svårt kan det då vara att låta bli att köpa nilabborre från Afrika? Hur svårt kan det då vara att låta bli att bidra till förstörelsen av mangroveträskan i jakt på jumboräkor? Osv, osv.....

Därför serverar vi ortens fisk året om!

Sallad, tomat och gurka som odlats i växthus eller flugits hit långväga kräver enorma mängder energi. Dom använder vi när det finns svenska grönsaker att få tag på. Våra svenska rotfrukter är en underskattad råvara som man med olika tillbehör och tillagning kan göra till en riktig festmåltid. Våra efterrätter innehåller alltid bär eller frukt. Vi försöker att följa årstiderna.

Därför serverar vi mycket rotfrukter och bär!

Marknadsvärdet av fejkade aromer i våra livsmedel beräknas uppgå till 37 miljarder kronor. I välorganiserade kampanjer luras vi av reklamens budskap om hemlagat, hälsosamt, bättre än naturen osv....Läs Mats-Åke Nilssons "Den hemlige kocken" så kommer du att förändra dina matvanor radikalt. Bra mat är bästa medicin!

Därför serverar vi husmanskost med "knorr" lagad med kärlek och riktiga råvaror!

Grönt är inte bara skönt, det är gott också!

Ekologiskt vin har klivit ut ur skamvrån och får mer och mer beröm.

Ekologiskt är det som odlats utan kemiska tillsatser, bekämpningsmedel och konstgödsel – så gick det till när farfar var ung!!

Därför serverar vi ekologiska viner!