# [münchmedia ab](http://www.munchmedia.se) Pressmeddelande den 5 november 2008

# Lavendel- och kryddodling i Österlens hjärta

**Lavendelfälten krävde ingen regi men snabbfotade statister och mångarmade medhjälpare bistod Eva i somras när bilderna till den nya kokboken togs. På Österlenkryddor odlas blad- och frökryddor och Eva och Olle Olsson satsar på kommersiell odling av lavendel. Den som vågar vinner – nu kan alla besökare också ta med sig upplevelsen hem i form av bilderna och recepten i kokboken.**

Familjeföretaget som just avverkat sin sjätte odlingssäsong har vuxit fram ur vanligt lantbruk och har 70 återförsäljare av kryddor runt om i landet. Eva som har en bakgrund inom resebranschen saknade helhetssynen i det vanliga lantbruket och önskade grödor som kunde utvecklas och förädlas på gården.

– När vi började vågade vi inte ens hoppas på så bra skördar som vi fått. De kan vi tacka de många ljusa timmarna under växtsäsongen för. En jämförelse kan göras med norrländsk potatis som smakar så mycket mer än skånsk tack vare antalet soltimmar.

Eva talar lyriskt om hur Österlens flödande ljus och Östersjöns ljumma havsvindar skapar smaken och aromen hos kryddorna.

– Vi odlar till och med rosmarin i fält och därmed har vi tänjt gränserna för vad som är möjligt på våra breddgrader. Att odla basilika går däremot inte på grund av kylan.

Österlenkryddor har en hektisk växtsäsong, inte nog med att ogräs måste tas bort – det görs mekaniskt och för hand under hela växtsäsongen – busslaster med vetgiriga turister avlöses av besök på marknader samt naturligtvis deltagande i Bondens egen marknad.

Som besökare på Österlenkryddor kan man delta i kryddfältsvandringar eller själv ströva runt på fälten eller i visningsörtagården och insupa dofterna. Kundernas betyg är att det speciella med kryddorna i de kantiga burkarna är att de smakar lika gott när man tar det sista i burken.

Under sommaren har Eva fotograferat och samlat recept i sin egen kokbok ”Örter och smaker från Österlen”.

– Många gäster som lyssnat på min guidning i kryddfälten, då jag ger matlagningstips och berättar kuriosa om våra kryddörter, har efterlyst en kokbok att ta med sig härifrån. Och jag vill så gärna dela med mig av mitt kunnande och inspirera till att använda kryddörter inte bara på de traditionella sätten, utan också att våga experimentera och tillsätta nya kryddor till gamla familjerecept.

Flera av recepten i boken är mer än fyra generationer gamla, men där finns också nya recept med läckra och oväntade blandningar av kryddor.

– Jag har själv tagit alla bilder till boken. Det blåste tio sekundmeter när vi skulle fotografera flädersaften. Bilden i boken ser så fridfull ut men det är inget mot vad som hände bakom kulisserna. Pia som hjälpte mig var tvungen att med ena handen hålla nere duken för att den inte skulle blåsa iväg samtidigt som hon hängde sig i en av grenarna i fläderbusken för att klasen med bär passande skulle komma med på bild. Och mina väninnor fick doppa fötterna många gånger när fotbaden med välgörande örter förevigades.

Förutom ungefär 25 olika torkade blad- och frökryddor och kryddblandningar hittar man också lavendelsalva och ringblomsolja i hyllorna i butiken och [nätbutiken](http://www.osterlenkryddor.se).

Och så klart stoltheten, kokboken ”Örter och smaker från Österlen”, som också kan fås i en handgjord presentlåda tillsammans med tre kryddrör. En unik och personlig företagsgåva – mottagaren behöver inte råka ut för att hitta sin gåva på rea, utan kan känna sig just så uppskattad som givaren tänkt.