HÖSTEN 2011

Kullaliv

MÄNNISKOR, MAT & MILJÖ PÅ KULLAHALVÖN

Gurkkungen

Möt Kullabygdens
största gurkodlare

Från stenålder till Höganäs

I Kullabygdens utmarker

Fåglar i kikaren

HÖGANÄS KOMMUN

Höganäs och Kullabygden - vårt paradis!

I Höganäs möts tre hav vid spetsen av Kullaberg. Få platser på jorden är så generösa som Kullabygden - här finns den vackraste keramiken, Sveriges längsta kust, väldiga klippmassiv, sagoskogar och grottor på Kullaberg, fantastiska golfbanor och inte minst all den goda maten som vår jord bjuder på.

I Höganäs tror vi på framtiden - för Höganäs är väl värt att investera i!

Lycka till med magasinet Kullaliv - önskar Höganäs kommun!

Kullaliv

ADRESS
Bruksgatan 7
263 39 Höganäs
Tel: 0709-92 65 88 & 0737-32 58 85
E-post: kullaliv@bahnhof.se

REDAKTÖRER
Liselotte Fritz
Susanne Ravani

ANNONSER
kullaliv@bahnhof.se
0709-92 65 88 & 0737-32 58 85

MEDVERKANDE FOTOGRAFER
Lars Owesson, Lisa Wikstrand, Anna Andersson, Liselotte Fritz

MEDVERKANDE SKRIBENTER
Anna Andersson, Stoika Hristova, Anette Ivarsson, Peter Nyström, Annelie Sjöborg, Annika Ström, Liselotte Fritz, Susanne Ravani

GRAFISK FORMGIVNING & PRODUKTION
Sven Eighteen

TRYCK
Exakta Printing i Malmö

PAPPER
Amber Graphic från Artic Paper, FSC-märkt

Kullaliv produceras i samarbete med Höganäs kommun och delfinansieras av Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling, i form av projektstöd från Leader Skåne Nordväst.

Kullaliv delas ut till samtliga hushåll i Höganäs kommun, men du hittar även magasinet här:
Turistbyrån & Olsbergs Ost i Höganäs, Naturrum på Kullaberg, Höganäs Museum, Kulla Lamm i Södåkra, Grand Hotel i Mölle, Höganäs Bokhandel, Biblioteken i Höganäs kommun, Höganäs Saltglaserat, Dunkers i Helsingborg, Scandlines, Sundsbussarna, Turistbyråerna i Malmö, Lund & Ängelholm, Helsingborg/Ängelholms flygplats, Restaurang 1900 i Stockholm

FSC Mixed Sources
Produktgrupp från välskötta skogar och annat kontrollerat ursprung.
Cert no. SCS-COC-003113
www.fsc.org
©1996 Forest Stewardship Council

Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden

LEADER

Välkommen till Kullaliv!

Ibland är det tid för nya tankar, våghalsiga projekt och omtumlande möten. När idéer bryts mot varandra får de ofta oanad växtkraft och ur lagarbete och gemensamma ansträngningar kan drömmar förvandlas till verklighet. Kullaliv är ett resultat av ett sådant kreativt samarbete, som tillsammans med vår kärlek till Kullabygden lett oss så här långt. Dessutom har vi fått stort och generöst stöd av medlemmarna i Magasinsgruppen, Höganäs kommun och Leaderstyrelsen.

Därför finns nu Kullaliv, ett magasin för och om dig som bor eller besöker Kullahalvön. I höstnumret får du möta människor som lever och verkar här, människor med åsikter, tankar och handlingskraft. Vi tar dig med till gränstrakterna längs Svedberga kulle och ut på fågelspaning i Skälderviken. Du träffar bygdens största gurkodlare och människor som på olika sätt vill skapa en bättre marknad för lokalt producerad mat.

Kullaliv handlar om livet på landet – det goda livet, det okända livet, det strävsamma och skapande livet. I kalendariet hittar du tips för kulna höstkvällar när kulingen drar in från Kattegatt och regnet piskar mot rutorna. Här finns utställningar, filmvisningar, konserter, teater, föreläsningar och julmarknader som gör vintern lättare att genomleva.

Nästa gång vi möts är just efter vårdagjämningen i slutet av mars, när påskriset väntar på sina fjädrar, potatisen redan är satt och den första gurkan skördad. Då kommer Kullalivs vårnummer ut, med mer inspirerande läsning och nya spännande möten med bygdens egensinniga och intressanta människor.

Vi ses då!
Susanne Ravani &
Liselotte Fritz

Karta över Kullabygden tidigare publicerad i en turistbroschyr från 1960-talet.

Stort och varmt tack till alla er som hjälpt oss i arbetet med Kullaliv – och framför allt Anna Andersson, Lennart Andersson, Simon Arne, Catherine Djurklou, Mats Hernström, Malcolm Höök, Anette & Jonas Ivarsson, Monica Oldsberg, Christoffer Palmer, Fredrika Ramsay & Otto Ramsay.

Innehåll

6
Kullakultur
Åsa Moberg skriver om väninnorna, Gunnel Wounsch bjuder på kulturell friskvård och Robert Lillhonga filmar i Kullabygden.

14
Matplock
Höst är kökstid, här är nyheterna och recepten du inte vill vara utan.

28
Kullabygdens utmarker
Följ med till Mjöhult, känn styrkan i den vind som vänder och upptäck det du inte visste om en av Kullabygdens pärlor.

50
Händer i Höganäs
Svartvita klassiker på Saga, Leaderprojekt i bygden och ljusshow i advent.

58
Kullalivs krönika
Stoika Hristova skriver om ett kärleksmöte i Mölle och hjärtan som har svårt att finna ro.

10
Från stenålder till Höganäs
Höganäs historia dokumenteras i nytt verk och Henrik Ranby berättar om vägen från flintyxa till höghus.

20
Gurkkungen
Kullabygdens största gurkodlare diskuterar matkvalitet, billiga transporter och det som gör livet värt att leva.

44
Kvinnor med fåglar i kikaren
En vacker, regntung kväll bland vadare, fiskgjusar och enkelbeckasiner i Skälderviken.

54
Kalendariet
Allt från barnfilmstudio till opera och julgranständning i Svanshall. Tipsen du inte kan missa.

ÅSA MOBERG UNDERSÖKER VÄNINNESKAP

I våras skapade hon stora rubriker när den självbiografiska Kärleken i Julia Anderssons liv, som legat i byrålådan sedan 1970-talet, gavs ut och det visade sig att älskaren i boken var Harry Schein.

Nu är Åsa Moberg, journalist, författare och debattör bosatt i Kullabygden, aktuell med boken Vänninorna och jag. Vad är egentligen väninneskap – ett ord som inte ens finns? För att ta reda på det har hon intervjuat åtta nära väninnor, bland annat Birgitta Stenberg, Amelia Adamo, Märta Tikkanen och Stoika Hristova, krönikör i detta nummer av Kullaliv. Åsa Moberg diskuterar hur vänskap mellan kvinnor uppstår och utvecklas, hur den kan tyna bort, vilken roll avund spelar och vad som kan hända i den komplicerade relationen mellan tre väninnor.

KULTURELL FRISKVÅRD I HÖGANÄS

Vill du lära känna Hultabo, veta mer om de vackra byggnaderna på Övre eller uppleva hur Sundstorget såg ut i sin glans dagar? Gunnel Wounsch är känd för sina populära stadsvandringar och boken Vandra i Kullabygden, som kom ut förra året. Från och med i höst erbjuder hon också guidade lunchpromenader.

– Jag tänker mig arrangemanget som kulturell friskvård och skräddarsyr varje vandring efter önskemål, berättar Gunnel Wounsch.

Lunchpromenader går att boka från tre personer och uppåt. Vandringen kan avslutas med lunch på restaurang Bryggan. Vill man hellre boka picknickpaket för att äta på valfri plats går det också bra.

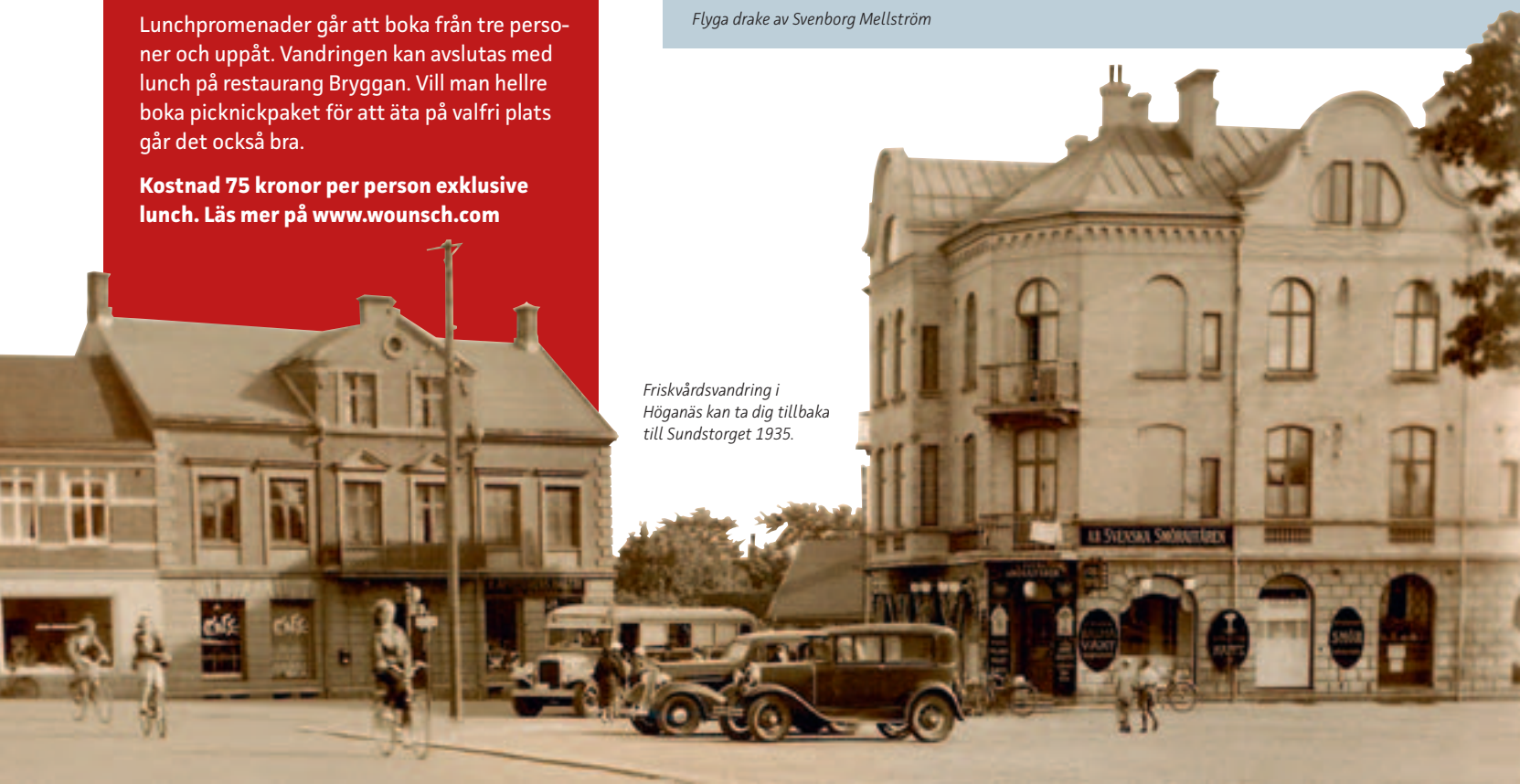
Kostnad 75 kronor per person exklusive lunch. Läs mer på www.wounsch.com

6 KVINNOR PÅ HÖGANÄS MUSEUM

Simon Arne, konstnär och ledamot i Höganäs Museums styrelse, fortsätter sin inventering av Kullabygdens kvinnliga konstnärer och deras uttrycksformer. För tredje året i rad är han curator för en samlingsutställning med kvinnor på museet. Den här gången deltar sex konstnärer – **Gunilla Anderson, Gunilla Ahlström, Paula Fohlin, Kerstin Lieberath, Svenborg Mellström** och **Marja Sikström**.

Utställningen Ankomst öppnar den 5 november och pågår till den 30 december.

Flyga drake av Svenborg Mellström



Friskvårdsvandring i Höganäs kan ta dig tillbaka till Sundstorget 1935.

En pigg 30-åring

Naturskyddsföreningen i Kullabygden fyller 30 år och jobbar idogt vidare. Föreningens sekreterare **Gunnel Petersson** har varit med från start.

foto: Lars Owesson

Gunnel Petersson erkänner – hon älskar att undersöka mossor och lavar, åka på fågelexkursion och ta med barnbarnen ut i skogen. I tre decennier har hon och hennes man Bo varit aktiva i Naturskyddsföreningen i Kullabygden.

– Föreningen startade ur Höganäs Fotoklubb en gång i tiden, berättar hon. Klubbens medlemmar dokumenterade Görslövsåns ängar i början av 1980-talet och kom fram till att något borde göras för att skydda och restaurera dem.

Idag är Grod- och paddexkursionen till Mölle mosse på våren och Småkryp i Äsperödsskogen – liksom arrangemang om blommor och svamp – några av de mest populära aktiviteterna under året. I oktober arbetar man med Miljövänliga veckan. I år med fokus på jätteräkor och den hotade ålen.

– Vi försöker hjälpa folk att handla rätt utan att för den skull dela ut pekpinnar. Det är svårt med fisk, framför allt att få veta var och hur den färska fisken är fångad.

Innan året är slut står flera exkursioner och föreläsningar på föreningens program. På Ryds marknad den 29 oktober träffar man Gunnel vid föreningens eget stånd, där hon bland annat säljer ekologiskt bröd, hemlagad sylt och fågelholkar.

Läs mer på www.snfkullabygden.n.nu

Gunnels 3 bästa

1 **Fågelreservaten Rönnen och Sandön i Häljaröd.** Fint när som helst på året. Beroende på årstid kan man skåda havsörn, pilgrimsfalk och massor av vadare som skärfläckan.

2 **Mölle mosse** – högt upp på Kullaberg, underbart vackert på sommaren med alla näckrosor.

3 **Mölle fälad** – hav, land, öppet, fritt och gammal natur. Här träffar man på klockgrodor, tofsvipor, lärkor och rödbenor.

Barnfilmstudio på Saga i höst

I VÅRAS STARTADE HÖGANÄS BARNFILMSTUDIO och blev en succé. Nu är det dags igen. Med start den 23 oktober visas filmer för de allra minsta under fyra söndagar. Först ut är Alfons och Pappa Åberg – ett paket med filmer om huvudpersonen i Gunilla Bergströms populära barnböcker. Därefter följer Melvin och Sjörövar-Choo Choo och tre tecknade klassiker av Johan Hagelbäck: Panikkonstnären, Pilgiftsgrodorna och Historien samt Lilla och Storasyster Kanin. Barnfilmsprogrammet avslutas den 4 december med Uzi och Lotta Geffenblads Vintersagor, som handlar om kaninerna Prick och Fläck.

Förköp på Höganäs Bibliotek lördagen 22 klockan kl 10-11. Resterande filmstudiokort säljs i samband med visningarna från kl 12.30. Biljetter till enstaka film säljs inte. Höganäs Barnfilmstudio arrangeras i samarbete med Kultur- och fritidsförvaltningen och Sveriges Förenade Filmstudios.

CONSUM

Hurra-höst i luften!

Ja, det är väl inte alls konstigt, nånstans måste den ju vara!

Och vad glada vi är att den äntligen är här – tid för långa promenader i hög luft, alltså. Och mysfaktorer som öppna spisar, nån att hålla om och så väl valda ostar, ackompanjerade av något glas robust rött eller krispigt vitt, förstås.

Hos oss hittar du allt som krävs för att få ut ännu mer av det som många menar är den allra bästa tiden på året; **Almnäs tegel** till exempel, ytterligare en förnämlig svensk hårdost som kommer att låta tala mer om sig. Från mejeriet i Almnäs bruk. Och som vi är sááå stolta över att kunna erbjuda.

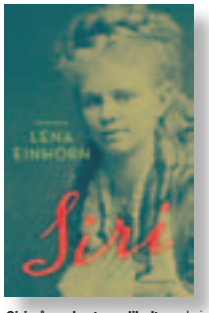
Glöm heller inte **höstens ost- och vinprovningar** – det finns platser kvar, kolla och boka på www.oldsbergsost.se

Hurra för hösten, som sagt!

OLDSBERGS OST

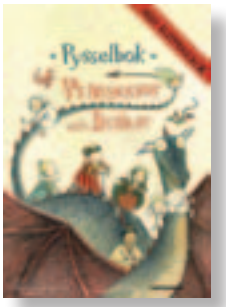
Köpmansgatan 6 a, Höganäs. Tel 042-33 05 05. info@oldsbergsost.se www.oldsbergsost.se
Måndag–fredag 10–18 och lördagar 10–15.

CONSUM

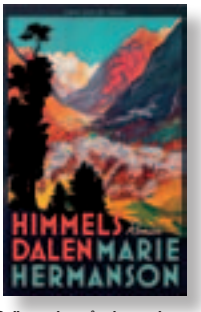


Siri vågar bryta radikalt med sin tids konventioner men hamnar till slut ändå i helt oväntad krigszon. Siri von Essens liv före, under och efter äktenskapet med August.

Om 15-åriga Vendela och hennes möte med Silja, den nya tjejen i klassen som tar plats och struntar helt i alla oskrivna regler. Sensationen är ett faktum...

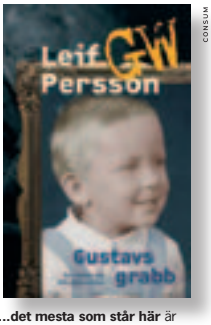


Höstpyssla! – sju prinsessor, en för varje dag i veckan, blir fina pappersdockor. Rita och färglägg själv labyrinter, drakar och skuggfigurer – och ännu fler prinsessor!



Spännande, mångbottnad berättelse, med thrillerns snabba oväntade vändningar, och den samhällskritiska romanens tankeväckande tilltal.

Återkommande teman i Linda Olssons författarskap är vänskap och kärlek. Så även i denna nya roman – men belyst på ännu ett nytt sätt.



"...det mesta som står här är säkert sant. Vad det nu spelar för roll, den här gången." Ur inledningen till senaste romanen. Författarpresentation överflödig...

CONSUM

Låt dig svepas med i höstens bokflod.

HÖGANÄS Bokhandel & CAPPUCCINO

Höganäs Bokhandel & Cappuccino, Köpmansgatan 13. Höganäs. Tel 042-34 01 97. Öppet måndag–fredag 10–18, lördag 10–15. Välkommen!

Roman med inspiration från händelserna kring den svenske finansmannen Carl-Eric Björkegrens försvinnande från Viken (sic!) i mitten av 1990-talet.

Stefan Einhorns starka skildring av människans förmåga att göra såväl gott som ont och av hennes längtan efter försoning mitt i det allra mörkaste.

Theorin byter tillfälligt spelplats och från ett vindpinat alvar på Öland tar han oss med till en mellanstor stad någonstans på västkusten och till förskolan Gläntan...

Gör som The King – njut alla härliga rätter som kan lagas med naturens råvaror men också av Börjes minnen och tankar – från svenska fjällen till kanadensiska fiskevatten.

En humoristisk och lättläst fabel att läsa själv eller tillsammans med hela familjen skriven av Lotta Olsson, en av Sveriges främsta ordkonstnärer och illustrerad av Maria Nilsson Thore.

Kriminalromanseriens tredje bok med arkeologen Ruth Galloway som huvudperson och handlingen förlagd till de små vindpinade samhällena längs Norfolk-kusten.

”Kullabygden är världens bästa scenografi”

Robert Lillhonga slog igenom stort med långfilmen ”Hata Göteborg” för fyra år sedan. I hans nya film ger sig huvudpersonen – en misslyckad rockmusiker – ut på en pilgrimsvandring genom Kullabygden.

foto: Lars Owesson

Robert Lillhongas första film ”Hata Göteborg” handlade om mobbning och våld, spelades in med rekordlåg budget, fick fin kritik och många utmärkelser. I augusti började han efter år av manusskrivande spela in sin nya film ”Välkommen till Gåsebäck – pyramidens botten”. Den här gången handlar filmen om ett rockband, som håller till i slitna källarlokaler på Gåsebäcks industriområde.

– De har spelat tillsammans i sexton år, men lyckas inte slå igenom med sin femte platta heller, berättar Robert Lillhonga när vi ses i Mölle.

I filmen skojar han med sig själv och med många andra kulturarbetares sätt att leva.

– Vi kulturarbetare identifierar oss ofta helt med våra arbeten och drömmar. Det handlar om allt eller inget. Kanske är människor med vanliga jobb många gånger lyckligare än vad vi är.

För några veckor sedan spelade filmteamet in några scener i en av de magnifika villorna uppe på kullarna i Mölle. Den deprimerade rocktrummisen, filmens huvudperson, får så småningom rådet av en arbetskamrat att ge sig ut på en pilgrimsvandring. Den kommer att gå längs Kullabygdens kust.

Robert Lillhonga som är uppvuxen och bosatt i Helsingborg har tillbringat mycket tid hos vänner i Mölle och uppe på Kullaberg. När arbetet med ”Hata Göteborg” stod och vägde gjorde Robert och hans fotograf en utflykt till 14-metersklippan vid Ablahamn. Om de vågade hoppa skulle filmen lyckas. De hoppade.

Jämfört med till exempel Österlen tycker Robert att Kullabygden används alldeles för lite som inspelningsplats.

– Det här är den vackraste delen i Skåne och världens bästa scenografi. Kanske är trakten inte så lättillgänglig, kanske skulle politikerna behöva kratta terrängen lite mer. Långfilm är ett av de bästa sätten att marknadsföra en trakt. Se bara på Wallanderfilmerna.

Precis som med ”Hata Göteborg” är en av ambitionerna med den nya filmen att skildra en annan del av Sverige och lyfta karaktärer, som vanligtvis inte syns på biograferna. Robert Lillhonga tycker att ett problem i svensk film är att man ofta utmålar människor som inte bor i någon av de större städerna som glada och dumma lantisar. Medan stockholmare nästan alltid är onda och giriga. Den bilden vill han vara med och förändra.

Svenska Filminstitutet, Film i Skåne och Boost HBG, liksom många lokala aktörer, bland annat Höganäs kommun, har gått in med pengar i filmen. Men finansieringen är långt ifrån färdig.

– Intresset är stort. Vi ger järnet i ett år till och få vi inte in tillräckligt med pengar så kan vi alltid göra en dokumentärfilm om filmen.

– Liselotte Fritz

MER FIKTION INSPELAD I KULLABYGDEN

Gycklarnas afton (1953) i regi av Ingmar Bergman. *Kullamannen* (1967) i regi av Leif Krantz. *Oss emellan* (1969), *Sven Klangs kvintett* (1976), *Den enes död ...* (1980), *Good Night Irene* (1994) i regi av Stellan Olsson.

foto: Lars Owesson

Tid för det förflutna

I november kommer *Höganäs historia* ut, kommunens officiella verk om staden från stenåldern till millennieskiftet. **Henrik Ranby** har varit redaktör för boken.

Den 27 november, på julskyltningssöndagen, kommer första volymen om Skånes yngsta stad ut. Det handlar om ett omfattande projekt med 13 författare, 16 kapitel på 475 sidor och ett stort och detaljerat register. Snart börjar arbetet med del två som ska handla om Kullabygden runt Höganäs och förhoppningen är att den ska vara färdig vintern 2012.

– Det har varit ett spännande och jätteroligt arbete, säger Henrik, som även är kommunens stadsantikvarie. Liknande böcker finns bland annat om Helsingborg och Malmö och det är kul att även en så liten stad som vår nu också får ett gediget historieverk. Jag tror det bidrar till att stärka Höganäs identitet.

ALLT BÖRJAR MED HÖGANÄSYXAN i sirat hjorthorn som hittades vid kyrkplatsen 1927 och anses vara 10 000 år gammal. I närheten har man även hittat rester av en forntida boplats och en pilbåge från ett par tusen år före Kristus.

Nästa nedslag är runt hamnen. Tiden som fiskeläge från medeltiden fram till slutet av 1700-talet lyfter Henrik gärna fram.

– Då bestod Höganäs av en samling låga korsvirkeshus runt hamnen och de tre byarna Långaröd, Tjörröd och Hultabo. Det här är en tid som varit väldigt lite omskriven tidigare och därför var det ovanligt kul att få möjlighet att berätta om det nu. Fisket och sjöfarten har spelat stor roll för både staden och bygden runtomkring, men alltid hamnat lite i skuggan av Höganäsbolagets historia.

Kolgruvorna runt Höganäs och Bjuv var helt unika i Sverige och efter att Aktiebolaget Gustav IV Adolfs Stenkolsgruva grundades 1797 anställdes den engelske gruvingenjören Thomas Stawford för att leda arbetet. Han lät bland annat installera en av landets första koleldade ångmaskiner för att >>

1. Passagerarfärjan Gilleleje i Höganäs hamn.

2. Från 1955 var sexualkunskap obligatoriskt i skolundervisningen och från 1959 fick kondomer säljas i automater. Denna Höganäs sista kondomautomat satt fram till 2010 på Polhemsgatan. Den införlivades då i Höganäs Museum. FOTO: HENRIK RANBY

3. Möllebanan står färdig 1910 och överbryggar här Lilla banans smalspår, som leder bort mot Höganäs hamn. FOTO: PETER P. LUNDH/HÖGANÄS MUSEUM.

4. Stellan Olsson regisserar en scen i filmen Oss Emellan 1968. HÖGANÄS KOMMUNS FOTOARKIV

5. Hotell Schweitz, ett av många hus som revs kring 1970. Tomten låg därefter öde i över 25 år. FOTO: GUSTAV LINDSTRÖM

6. Sömmerskor vid Arnbergs Korsettfabrik, 1900-talets början. Fabriken låg då fortfarande vid Köpmansgatan (byggnaden blev senare kartongfabrik och bokbinderi). FOTO: PETER P. LUNDH/HÖGANÄS MUSEUM.

Livsmedelshandel på Gruvtorget vid 1900-talets början.
FOTO: PETER P. LUNDH/ HÖGANÄS MUSEUM.

Svenska smöraffären i Stattenahuset vid Sundstorget med prydliga reklamskyltar för olika varor.
FOTO: PETER P. LUNDH/ HÖGANÄS MUSEUM

pumpa ut vatten ur gruvgångarna och hundra år senare producerades 200 000 ton stenkol i området. En stor del användes till att bränna tegel och keramik och det var samspelet mellan stenkol och lera som byggde staden Höganäs.

Under större delen av 1800-talet styrde bolagets patroner över det mesta i höganäsarnas liv, senare mer och mer i samarbete med de socialdemokratiska politiker som kom till makten när Höganäs blev stad 1936. I kapitlet ”Från municipalsamhälle till stad” skildras utvecklingen av folkrörelserna, arbetarrörelsen framväxt och demokratins genombrott.

– Vi har velat nyansera bilden av Höganäs och lyfta fram delar som inte varit så belysta tidigare. Bland annat har vi även försökt ge en bild av det vardagliga livet för människorna här. Hur levde man till exempel när Bruket och dess disponenter bestämde allt och hur var det att bo åtta personer tillsammans i en liten lägenhet?

FRAM TILL ÅRSSKIFTET pågår utställningen Det Modärna Höganäs på Museet som skildrar tiden från 1936 till 1967, efter att Höganäs fått stadsrättigheter och före den stora kommunsammanslagningen 1971, som i ett slag förändrade den politiska kartan.

– Efter 71 blev det betydligt hårdare tag i politiken. Sammanslagningen innebar en rejäl kullerbytta när de borgerliga byarna krockade med den socialdemokratiska staden. Efter det har de borgerliga styrt i princip hela tiden och under flera år förlorade centralorten uppmärksamhet. Till exempel revs många hus runt Sundstorget vilket innebar att platsen i stort sett förstördes.

Henrik har intervjuat alla ledande politiker och många tjänstemän som verkat i kommunen sedan 1971 och genom deras berättelser skildras utvecklingen. 70-talet präglades av stark tillbakagång då befolkningen sjönk med 16 procent på tio år och tyngdpunkten flyttades från Höganäs till Viken. Det småskaliga försvinner och utarmningen av detaljhandeln startar.

Men den negativa trenden har vänt och från 90-talet har Höganäs blivit en populär inflyttningsstad. Många lockades hit av låga huspriser, bland annat bosatte sig flera konstnärer i staden och det gamla brukssamhället började utveckla en ny identitet.

– Det som gör Höganäs unikt idag är närheten till havet. Arvet efter det gamla fiskeläget är fortfarande levande runt hamnen och dessutom ligger staden både mitt i en utpräglad turistbygd och väldigt nära en stark storstadsregion. Den avvecklade bruksorten har verkligen gynnats av sitt läge.

En annan viktig orsak till stadens positiva utveckling handlar om Höganäsbolagets förmåga att hitta ny inriktning och nya produkter. Vägen från stenkolsbrytning till järnpulvertillverkning är varken självklar eller given.

– Bolaget har varit väldigt duktiga på att ömsa skinn och deras överlevnad har naturligtvis betytt oerhört mycket för Höganäs, även om företaget inte alls spelar samma stora roll i människornas och stadens liv som förr.

HUR SER HENRIK DÅ PÅ FRAMTIDEN, efter den här djupdykningen i stadens historia? Var landar Höganäs en bit in på 2000-talet?

– Idag upplever jag att det står och väger mellan två grupper - de som vill behålla småskaligheten i den idylliska lilla staden och de som vill se en fortsatt expansion. Men samtidigt är vi utlämnade till mycket som är svårt för oss att styra över. Får vi snabbspårväg eller blir Höganäs istället en del av Helsingborg? Skräckscenariot är om man inte lyckas upprätthålla levande handel i staden.

Henrik funderar även över hur Höganäs ska lyckas förbli den konstnärsstad man gärna profilerar sig som. Vad händer när det inte längre finns några billiga hus att köpa?

– Gränsdragningen mellan olika utvecklingar är hårfin. Alla städer behöver även lite enkla hus som lockar till sig människor med konstnärliga ambitioner och verksamheter som inte genast genererar mycket pengar. Glöm inte att många stora idéer tagit form i gamla uthus och garage! Om allt lyxas till för mycket riskerar staden att bara bli en tom kuliss utan innehåll.

– Susanne Ravani

Bruksgatan kl. 12. Bruksarbetare cyklar hem för att äta middag, ett typiskt inslag i gatubilden vid 1900-talets mitt.
FOTO: KARL PERSSON

Gedigen

Ett måste till höstens alla grytor. Gjutjärnsgryta från Hackman. Pris 699 kr för 4,5 liter och 899 kr för den stora på 6,5 liter. Finns hos Iittala Outlet.

Hantverk

Handgjord, praktisk rotfruktsborste. Pris 115 kr. Diskduk i 100% lin som går utmärkt att återanvända. Pris 59 kr. Båda från Kullabygdens Byggnadsvård.

Smart

Rivjärn med rejält gummihandtag. Perfekt för att riva rotfrukter, gurka m.m. Iittala Outlet, pris 99 kr.

Lammbog i olivolja

Garanterat möraste lammköttet för kulna höstkvällar. Recept av Jacob Aagard för 4-5 personer.

Urbenad lammbog, ca 1 kg
Skalet av en citron
Färsk timjan
En morot
Tre vitlöksklyftor
Lagerblad
Fem hela svartpepparkorn
Salt och peppar
Kallpressad raps- eller olivolja, ca 4-5 dl

Gör så här:

1 Lägg lammbogen med köttsidan uppåt. Salta, peppra och strö ut citronskal och timjan. Rulla ihop och bind med bindgarn. **2** Bryn bogen runt om. Lägg den sedan i en ugnsfast form (t ex en sockerkaksform) så att köttet precis får plats. **3** Lägg i skivor av morot, hela pepparkorn, lagerblad och vitlöksklyftor. Täck allt med oljan och förslut med aluminiumfolie. **4** Ställ in i ugn på 95 grader i ca fem timmar. **5** Ta ut köttet och vira in i folie. Använd den smakrika oljan från tillagningen och smaksätt t ex potatismos som är gott att bjuda till. **6** Bogen fungerar även utmärkt att servera som kallskuret.

Gulbeta

(Beta vulgaris v. esculenta)

Gulbetan är en gammal kulturväxt som är nära släkt med den vanliga rödbetan. Till skillnad från den innehåller gulbetan bara ett färgämne och är därför helt gul innanför det orangeröda skalet. Smaken är mild och söt och den kan kokas, ugnsbakas eller rårivas i t ex sallader. Säsongen pågår från augusti till januari. *(Källa: www.grönsaksmästarna.se)*

Närproducerad

Rapsolja från Krokstorps gård utanför Helsingborg. Ca pris 120 kr. Finns hos Oldsbergs ost, Bryggans Skafferi och Kulla Lamm.

Het

Håll koll på temperaturen när du lagar mat. Digital stektermometer från Kulla Lamm. Pris 199 kr.

Cool

Grytunderlägg i tovad ull är bra till både varma kastruller och tekannor. Finns i flera färger och former hos Kulla Lamm. Pris 100 kr.

Smakernas återkomst

I Smakernas återkomst är det själva råvarorna som spelar huvudrollen. Glöm vinterns bleka tomater, smaklösa gurka, långväga jordgubbar och slokande sparris. Laga din mat utifrån den rådande årstiden, är bokens enkla budskap. Och upptäck att varje säsong har sina dolda delikatesser! Författare: Mats-Eric Nilsson. Höganäs Bokhandel Pris 298 kr.

ICA:S NYA SMAKRIKA PESTO, annorlunda i både smak och form. Två spännande sorter finns på hyllan, Paprikapesto och den något mustigare Arrabbiata. Ca pris 29,90 kr.

Gratinerad pestozucchini

4 personer

1-2 hela Zucchini
4 msk Paprikapesto
150 g Fetaost
Färsk timjan
Olivolja

Gör så här:
1 Skär zucchinin i tre cm tjocka skivor. **2** Lägg i ugnsform med olivolja i botten. **3** Smeta på paprikapesto på zucchini-bitarna. **4** Smula över fetaost och krydda med färsk timjan och pestokrydda. **5** Gratinera i ugn i 175 grader tills zucchinin är mjuk.

foto: Lisa Wikstrand

KRYDDBLANDNINGAR för bland annat kött, fisk och bröd finns hos Iittala Outlet. Pris 25 kr.

PUKKA HÄLSOTEER finns i hela 15 olika smaksättningar! Goda teer i fina boxar. Ett utmärkt presenttips till tedrickaren. Pris 45 kr hos Holy Moly

KAFFE- OCH TEMUGGAR från Saltglaserat. Pris: 120 kr

Kruset är tillbaka

Fast denna gång som tekanna. Den svenska designgruppen Front har skapat en serie moderna bruksföremål för Höganäs Keramik. I de nya formerna har man tagit fasta på Saltglaserats klassiker Höganäs-kruset. Kannan med tillhörande träunderlägg finns hos Iittala Outlet och kostar 799 kr.

Storsatsning på lokalodlat

”Vi vill skapa en plattform för att sprida all fantastisk mat som finns i Kullabygden och samtidigt minska svinnet och ta tillvara det som annars bara kastas.”

David Mill och Eva Dahlberg på Grand Hotel i Mölle vill öppna en saluhall med eget bageri, styckning av färskt kött och storskaligt tillverkningskök. Här ska man kunna köpa lokalt odlade grönsaker, kött från uppfödare i trakten, hemkokt sylt och saft, inläggningar, nybakat bröd och färdiga rätter. Saluhallen ska fungera som ett förädlingsnav för producenterna i Kullabygden och bli ett självklart val för både vecko- och helghandlare.

– Vi bor mitt i en matbygd och ändå är det svårt att hitta bra mat, säger David. Visst finns det en handfull fina gårdsbutiker, men för att handla både kött och grönsaker måste man köra omkring en hel dag. I en gemensam saluhall är allt samlat och man skulle även kunna köpa nylagad färdigmat från lokala producenter.

Planen är att saluhallen ska öppna under 2012 och då förmodligen på outletområdet i Tjörröd. David och Eva vill även ha ett växthus i anslutning till anläggningen och hoppas kunna sälja färdiglagad mat av hög kvalitet till både privata skolor och vårdhem för äldre. I framtiden tror de också på en högskoleutbildning med 15-20 elever/år.

– För oss är det här ett jättenaturligt steg. Vi har jobbat med lokalodlat i 12-13 år och nu är det dags att ta det ett steg längre. Bland odlarna i trakten pågår det ett generationsskifte och många av de stora producenterna har ena foten i det småskaliga. Med saluhallen får de en chans att våga satsa på fler och nya produkter. Och hos konsumenterna tror jag det finns ett stort behov av bra mat till rimliga priser.

Småskaligt på Sundstorget

foto: Liselotte Fritz

När Marcus Nobréus drog igång matmarknaden i början av augusti var ett av hans mål att nå pensionärerna i Höganäs.

– De har verkligen kommit i mängder och när de handlar på torget vet jag att vi ligger bra till prismässigt. Det är absurt när tomater som har fraktats från Spanien genom hela Europa är mycket billigare än de som odlas två kilometer härifrån.

Under sensommaren och hösten har man varje lördag kunnat köpa lök, kål, rotfrukter, tomater, gurkor och andra lokalodlade grönsaker på Sundstorget i Höganäs. Dessutom olika sorters äpplen och päron, honung, parmesanost, blommor, nygräddade pannkakor och mycket annat. Och nu fortsätter Marcus ända fram till jul.

– Det har gått bra och varit så kul. Därför bestämde jag mig för att köra hela hösten och avsluta med riktiga julmarknader i december.

Successivt har det kommit både fler försäljare och besökare till Sundstorget. Många handlar, andra sitter bara ner en stund, pratar med varandra och lyssnar på Jason Rahfeldt som spelar gitarr och sjunger. Ett vanligtvis ödsligt och tomt torg har blivit levande och fullt av aktivitet.

– Här är människorna i fokus istället för storföretagen. Att komma hit handlar också om att träffa sina gamla vänner, umgås, äta en omelett eller helt enkelt bara njuta av levande musik och få en trevlig förmiddag. Samtidigt minskas avståndet mellan odlare och konsument och det tror jag är till fördel för alla.

– Susanne Ravani

”Vinstintresset ska varken behöva pressa ner priserna för bönderna eller pressa upp dem för konsumenterna. Marknaden på Sundstorget visar att närodlad mat inte måste vara dyrare.”

Vintips från Kullabygden

För det mesta bestämmer vi vin efter huvudråvaran i maträtten. Vitt vin till fisk och rött till kött har vi fått lära oss. Men egentligen är det tillbehören som är allra viktigast. Har man fetaost som tillbehör kan man välja ett vin som har lite mer strävhet – det som kallas tanniner i vinvärlden – och till rätter med syrliga tillbehör kan man välja viner med lite mer syra.

LAMM ÄR DET KÖTT SOM HAR MINST UMAMI* och krockar sällan med vinet man väljer. Till lammet rekommenderar jag därför en **Cabernet Franc**, som har en hel del strävhet. Cabernet Franc är en druva som är vanlig i Loiredalen, då som endruvevin. I Bordeaux brukar den istället blandas med framför allt Cabernet Sauvignon och Merlot.

En Cabernet Franc har en örtighet som går igen i lammets timjansdoft och för att möta syran i vinet passar det utmärkt med en rödvinssky med lite färska örter. Den feta komponenten finner vi i potatismoset smaksatt med olja.

EFTERSOM FETAOST HAR BÅDE SÄLTA OCH SYRA väljer jag ett friskt vitt vin till den gratinerade pestozucchinin. Sältan gör att vinet upplevs mildare och fruktigare och syran i maträtten möter vi med den fräscha syran hos en **torr Riesling**. Det är en druva som görs i alla varianter från torrt till jättesött vin. Druvan odlas framförallt i Tyskland, men är även vanlig i franska Alsace. Anledningen till att det blir så bra söta viner på Riesling är just att syran balanserar sötman, som därför inte blir jolmig.

TILL DEN SMÄLTA OSTEN Vacherin Mont D'or kan man med fördel prova en **Beaujolais**. Det är ett lätt rödvin som gärna serveras svalt. Druvan i Beaujolais heter Gamay och har toner av röda bär samt en frisk syra som möter syran i osten. Den som föredrar ett vitt vin kan till exempel prova en **Sancerre**, som görs i östra Loire på druvan Sauvignon Blanc.
– Anette Ivarsson, Arilds Vingård

* Umami skulle man kunna säga är smaken av protein, som t ex i soyasås eller parmasanost.

Ugnsbakad Vacherin Mont D'or

Missa inte ostens Beaujolais Noveau, en höstprimör som varje år firas med festival i schweiziska Juradalen. Får bara produceras av sommarmjölk och finns därför endast från september till januari.
4 personer.

Gör så här:
1 Sätt ugnen på 175 grader. **2** Låt osten ligga kvar i sin träask, men svep in den i aluminiumfolie, så kanterna inte bränns. **3** Lägg asken på ett ugnsfast fat. **4** Stick flera hål i osten med en gaffel och häll över en deciliter torrt vitt vin. **5** Baka i nedre delen av ugnen i 20-25 minuter och rör om du vill försiktigt ner en eller två finhackade vitlöksklyftor. **6** Servera med knaprigt surdegsbröd eller små kokta potatisar som doppas i den smälta osten.

När magsjukebakterien ehec drabbade Europa i april stod tidningar och tv och knackade på hans dörr i Brunnby. Kullabygdens största gurkodlare Mats Hernström har starka åsikter om det mesta – bland annat lågprisvaror, soldatens ärtsoppa och priset på blomkål.

Gurk-kungen

TEXT LISELOTTE FRITZ
FOTO LARS OWESSON

Med 17 000 kvadratmeter växthus, en produktion på två och en halv miljon gurkor eller tusen ton om året är Mats Hernström Kullabygdens största gurkodlare och en av de större i Sverige. Han är också ordförande i Svenska odlarlaget – en sammanslutning av 80 sydsvenska grönsaksodlare.

När ehec-bakterien slog till i Tyskland i våras och orsakade panik och många dödsfall ringde Rapport, Sydnytt, HD, Land och lantbrukstidningen ATL och ville ha en kommentar samtidigt som priset på gurka rasade från tolv till tre kronor kilot och Mats liksom många andra odlare fick hiva flera ton gurkor på komposthögen.

– Man planerar långt i förväg och tänker hur säsongen ska se ut men då har man ingen aning om vädret eller att det ska bli en ehec-skandal. Det är bara att gilla läget och inse att året kanske inte blir riktigt som man tänkt sig.

MATS HERNSTRÖMS ODLING ligger i en av de vackraste delarna av Kullabygden, en bit in från vägen som går mellan Brunnby och Mölle. Han kommer inkörande i sin svarta Dodge pickup och får snart hjälpa en av sina anställda att få fart på en dieseltraktor som inte vill puffa igång. På gårdsplan är det full aktivitet. De första veckorna i juli, när vi besöker honom, är en av de mest hektiska perioderna under året. De flesta gurkodlare planterar två kulturer om året – den första i januari, nu är det dags för den andra.

Alla gamla plantor ska rivas ut, alla växthus rengöras minutiöst. Sedan ska cirka 24 000 nya plantor ner. Mats odlade först i stenull men letade efter något som var mer hållbart och hittade pimpsten, ett så kallat odlingssubstrat med vulkaniskt ursprung som länge använts på Island.

– Den har jättebra luft- och vattenhållande egenskaper. Mina äldsta substrat är tio år gamla men fungerar hur bra som helst.

Gurkodling är liksom allt annat i ständig förändring. Mats gör studieresor bland annat till Holland och lär sig hela tiden nytt av gurkodlarkollegor runt om i världen. Att tala om olika sorter som man gör med tomater tycker han inte är så givande.

– En gurka är en gurka och trots sin form världens osexigaste produkt. I vår bransch sker inte mycket produktutveckling. Folk vill ha en vanlig jävla gurka.

Eftersom gurka innehåller mycket vatten måste den konsumeras väldigt färsk. Men tyvärr är det inte alltid så.

”En gurka är en gurka och trots sin form världens osexigaste produkt.”

– Grossisten köper den dag 1, dag 3-4 transporteras den, kommer till butik dag 5-6 och konsumeras kanske dag 8-9. Då är den inte så jätterolig längre. Då är det bättre att handla den på en lokal matmarknad.

INNE PÅ MATS KONTOR ser all inredning – telefon, datorer, tavlor och till och med termosen – ut att ha köpts in på 1980-talet. Det var någonstans då Mats tog över gurkodlingen från sin far, något han lovat sig själv att aldrig göra. Mats hade helt andra planer. Jobbade på Mölle golfbana, läste ekonomi och stack så småningom till USA.

– Jag insåg att levernet i Hollywood kanske inte var så bra i längden. Men det där är censurerat nu, säger han med ett leende.

Efter lite funderande kom han på att gurkodlare kanske inte var så dumt yrke ändå. Efter att ha lämnat Los Angeles läste han på Hvilans lantbruksskola och studerade sedan ett år på Alnarps lantbruksutbildning.

När han tog över i slutet av 1980-talet började datorer användas på allvar inom gurkodlingen. Idag övervakar Mats hur gurkorna har det – temperatur, luftfuktighet, koldioxidhalt och bevattning – från dataskärmen som är kopplad till en speciell klimatdator.

– Gurkplantan mår inte bra av för varmt och torrt väder, det är svårt att kompensera och behålla rätt fuktighet. Det perfekta förhållandet är egentligen 7-10 grader varmt, sol och vindstilla, förklarar han.

VI TALAR OM EHEC IGEN. Mats menar att det ändå kan komma något gott ur en sån stor skandal. Att matsäkerheten skärps ytterligare, inte minst när det gäller kontrollen av varor som kommer från länder där man inte har lika starka regler kring anställdas miljö och hälsa.

– Man behöver inte vara Einstein för att inse att man behöver ställa högre krav på en farm i Colombia där de flygbesprutar >>

bananerna medan arbetarna går och plockar.

Mats har starka åsikter om mycket - bland annat om att transporterna är så billiga idag att varor kan skickas kors och tvärs över hela världen.

– Måste vi ha sockerärtor från Kenya i februari? Kan vi inte äta rotselleri istället? Hur kan man tillverka Soldatens ärtsoppa i Belgien och köra runt den på vägarna, skicka färska räkor från Holland till Marocko där de skalar dem för att sedan köra tillbaks dem igen. Det finns ingen eftertanke. Allt ska vara så billigt idag. Jag har väldigt svårt att köpa billiga prylar. Är det för billigt är det ofta dålig kvalitet och man vet att någon har fått skit för att tillverka produkten.

”Konsumenterna borde bli förbannade på att handlarna tar ut så höga marginaler på grönsaker medan pan pizza är hur billigt som helst.”

MATS EGENSKAP att i olika sammanhang säga vad han tycker bidrog till att han valdes till ordförande i Svenska Odlarlaget, SOL, år 2000.

SOL är en producentorganisation med ca 80 medlemmar som prissätter och saluför svenska grönsaker och sköter all export åt sina medlemmar. Priset beror på tillgång och efterfrågan. Organisationen arrangerar dagligen grönsaksauktioner med klocka, men förhandlar också för sina medlemmars räkning om priset på gurka i till exempel nästa vecka.

Grönsakspriser är en fråga som väcker starka känslor. Mats blir ofta uppringd av odlare som vill diskutera varför det är stor skillnad på vad de själva får betalt och vad livsmedelsbutiken sätter för priser. En upprörd blomkålsodlare ringde för ett tag sen och berättade att den blomkål han själv fått 2.10 kronor kilot för några dagar senare såldes för 32.90 på Ica Maxi i Malmö.

– EU-kommissionen har uppmärksammat problemet och ska tillsätta en utredning och landsbygdsminister Eskil Erlandsson tänker också göra något. Det här är en otroligt viktig fråga som är jättesvår att reda ut, men slutsatsen är att odlarna inte tjänar några pengar och att grönsaker är åt helvete för dyra. Det är ju grönsaker vi borde äta.

MATS MENAR ATT LIVSMEDELSBUTIKERNA vant konsumenterna vid att paprikan ska kosta runt 30 kronor kilot trots att det världsmarknadspriset i snitt ligger på 8-9 kronor.

– Är det acceptabelt att priserna på paprika och gurka tredubblas på vägen till affären när transporterna kostar en krona kilot?

– Konsumenterna borde bli förbannade på att handlarna tar ut så höga marginaler på grönsaker medan pan pizza är hur billigt som helst. Det är mina och andra odlares grejer som finansierar utbudet av ”junk food”, säger Mats och drar paralleller till USA där många har råd att köpa hamburgare och pommes frites men inte en god tomat.

Mats jämför med hur det såg ut på 1950-talet när hans farfar drev odlingen. Farfar odlade på sin tid kanske mellan femtio och hundra olika produkter: många sorters grönsaker, men också frukt och blommor som levererades till butiker och såldes på torget.

På 1960-talet kom stormarknaderna, lantbruket ställde om till monokulturer – odling av en och samma gröda – för att kunna leverera allt större kvantiteter till de stora kedjorna. Där är vi idag.

– Att vända den utvecklingen är ett jätteprojekt.

MATS BIDRAR SJÄLV till en form av lokal handel. Hans gurka, paprika, bönor och chili hittar man ofta i en låda på Ica Skutan i Brunnby.

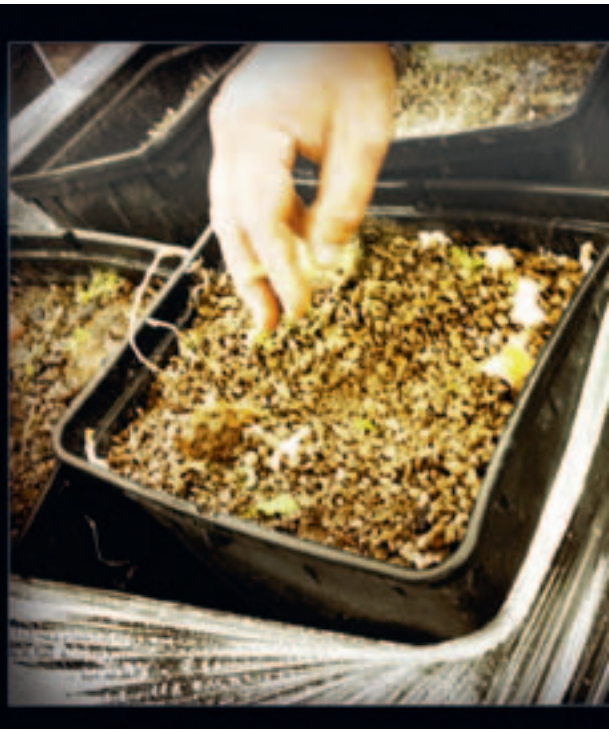
Han har också dragit igång ett samarbete med David Mill, köksmästare på Grand Hotell i Mölle, som länge längtat efter att hämta egna råvaror på nära håll – precis när han behöver dem.

Mats kallar det för en ”lyxodling” i liten skala. I ett mindre växthus i Bräcke odlar han tomat, bönor och kronärtskockor i torv. Han håller en låg temperatur i växthuset för att grönsakerna ska få växa långsamt och smakerna ska komma fram. >>

Fakta Svenska Odlarlaget

Är en ekonomisk förening som ägs av 80 frukt- och grönsaksodlare i södra Sverige, samtliga certifierade med kvalitetsmärket Svenskt sigill. Föreningens mål är att på bästa sätt sälja medlemmarnas produkter. Kunderna är främst förstaledsgrossister som distribuerar färskvaror till butik och restauranger. Under säsong arrangerar föreningen dagligen grönsaksauktion och är ensam i Sverige om att bedriva auktionshandeln med klocka.

Odlarlaget omsätter 250 miljoner kronor per år, har tio anställda och finns på Långeberga industriområde i Helsingborg.



Nästa år planerar han och David att utvidga projektet med en stor frilandsodling av lök, morötter, rädisor, men även bärbuskar och fruktträd.

– Hade jag fått välja hade jag nog bara odlat som till Grand Hotell.

Vi kommer in på diskussionen om ekologisk odling.

Mats konstgöder sina gurkor men använder i så hög utsträckning som möjligt biologiska produkter mot till exempel spinnkvalster och olika sorters allätare.

– Ofta är ekologiska produkter väldigt goda. Men konsumenterna är inte upplysta. De flesta vet inte vad det innebär. En tomatplanta känner inte av om den får hönsskit eller konstgödsel. För mig handlar ekologisk odling om ett annat förhållningssätt. Ekologiska odlare är för det mesta mycket engagerade och lägger ner mycket jobb. Deras grönsaker får växa långsammare och blir godare. Det stämmer dock inte på gurkor. De blir godast när de växer fort.

I INGÅNGEN TILL ETT AV VÄXTHUSEN står en Harley Davidson och i garaget en klassisk Cheva-55:a ombyggd till en så kallad gasser, en biltyp direkt från dragrace och hotrod-kulturen i Kalifornien, ursprungligen gjord för att avverka den engelska kvartsmilen så snabbt som möjligt.

– Det är roligt med gamla bilar och motorcyklar. Men tittar jag på de timmar jag har så lägger jag ner mycket mer tid på matlagning och familjeliv idag än på motorer. Jag har två större barn och nu också en dotter på snart två år som jag måste hämta på dagis och hänga med i sandlådan.

Mats skämtar om att han förutom när han bodde i Kalifornien flyttat fem gånger i sitt liv, aldrig mer än 300 meter bort från barndomshemmet. Han lämnar gärna Kullabygden för Mallorca och New York, men är alltid lika glad att komma hem.

– Gillar man att vara ensam är det helt idealiskt att bo här. Det är skönt att kunna gå ut på baksidan av huset och slå en stråle.

”Det är roligt med gamla bilar och motorcyklar. Men tittar jag på de timmar jag har så lägger jag ner mycket mer tid på matlagning och familjeliv idag än på motorer.”

Mats *bästa* gurkdrink

5 gurkor
2 liter vodka
florsocker till önskad sötma

Skiva gurkorna och lägg dem i en stor bålskål. Pudra varje lager med florsocker. Häll upp vodka till kanten och låt blandningen stå i 3 timmar före servering.

vinden vänder i Mjöhult

Mjöhult ligger i Kullabygdens utmarker, långt från de pittoreska gatorna runt hamnarna i Arild och Viken. När järnvägen lades ned på 1970-talet försvann nästan alla företag, butiker stängdes och byns glansperiod var förbi. Men vindarna har vänt. Idag är Mjöhult en plats som attraherar barnfamiljer, konstnärer och företag med hela Sverige som marknad.

Följ med in i Mjöhult och upptäck vad som döljer sig under den lugna ytan!

TEXT LISELOTTE FRITZ & SUSANNE RAVANI
FOTO LARS OWESSON

Jag känner mig privilegierad som får leva så här. Man når det mesta på en kvart samtidigt som man verkligen är på landet. Jag uppskattar alltid att komma hem till lugnet här i byn och på Svedberga kulle har vi fantastisk natur alldeles runt hörnet, säger Lennart Andersson, ordförande i Mjöhults byaförening.

Lennart är född i en familj som bott i Mjöhult i generationer. Han är en av författarna till Mjöhultsboken, som skildrar byns utveckling till ett jordbrukscentrum i Kullabygden efter att järnvägen drogs fram 1885.

På 1960-talet var Mjöhult fortfarande ett blomstrande samhälle med värdshus, hantverkare och ett brett utbud av butiker. 1990 nådde Mjöhult botten befolkningsmässigt med 242 invånare, men idag bor närmare 300 personer i byn.

– Många entreprenörer och barnfamiljer väljer att flytta hit och flera som bott här tidigare flyttar tillbaka. Vi har aldrig varit så många som nu, säger Lennart och visar flera hus i byn som länge stått övergivna, men som nu håller på att renoveras.

Man kan se bröderna Carlssons köp av Kullamust 1994 som ett startskott för en mer positiv utveckling i byn. Några år senare började Antonio Grifó och Maria Montelius-Grifó renovera och förvandla Oscarsgården i utkanten av byn till en italiensk krog. Idag är det fullsatt alla dagar de har öppet. Även Lantmännens nya ägare One4event bidrar till mer liv och rörelse i byn, liksom flera konstnärer och andra företag som flyttat hit de senaste åren.

2006 satsade Älvsbyhus på att bygga sexton nya villor längs Byggmästarvägen i centrala Mjöhult. Idag har William Nordén, som äger Lönhults gård och marken intill, planer på att bygga ytterligare ett tjugotal nya bostäder.

– Kommunen är positiv till utbyggnad och tycker att det är bra att det byggs även i de mindre byarna. När det gäller Mjöhult har vi ett pågående planärende, men det återstår en del arbete inför ett utställningsförslag. Sen kan vi tillsammans med exploatören gå vidare med detaljplanen, säger Daniel Axelsson, planarkitekt på stadsbyggnadskontoret i Höganäs.

När man talar med mjöhultsborna är det nästan bara de usla kommunikationerna de klagar över. De dagliga bussturerna till Höganäs eller Hjälmshult kan man räkna på ena handens fingrar och på helgerna går de inte alls.

– Som läget är nu är vi helt beroende av bilen när vi till exempel ska handla eller våra barn och ungdomar ska till sina aktiviteter. Vi skulle vilja ha en förbindelse med Ängelholm och en ny linje från Jonstorp till Helsingborg, säger Lennart Andersson.

När du plötsligt blir sugen på zeppelinare eller andra litauiska specialiteter, då har du inte mycket att hämta i Sveriges krogvärld. Om du inte är i Kullabygden, förstås. I Gunnestorp finns nämligen landets enda litauiska restaurang.

en skånsk zeppelinare

– Vi öppnade för tre år sedan och satsar på både svensk och litauisk mat, berättar Virgis Sauklys som driver Gunnestorps Gård utanför Mjöhult tillsammans med sin familj. Jag hade jobbat i Farhult i tio år, drömde om att starta eget och slog till när den här gården blev till salu.

Efter omfattande renovering och ombyggnad är krogen nu en populär träffpunkt för många av de litauer som arbetar i bygden och man planerar även att öppna en butik med litauiska livsmedel inom kort. På vardagarna serveras hemlagad lunch och i festlokalen i det gamla stallet finns det plats för 250 personer. Här firas allt från stora kalas och bröllop till svensk midsommar och äkta zeppelinarkvällar.

– Zeppelinare är vår nationalrätt, förklarar Ugne Sauklyte, Virgis 18-åriga dotter som hjälper till i restaurangen. De påminner om avlånga kroppkakor med deg av kokt och råriven potatis och köttfärsfyllning. Vi serverar dem med hackad bacon och crème fraiche och de kvällarna har vi nästan alltid fullt i restaurangen.

från fläsk till Upplevelser

Lönhults gård, strax utanför Mjöhult, var en gång i tiden en av Sveriges största producenter av griskött. Nu satsar man på hästar, upplevelser och på att bygga nya bostäder.

VARJE DAG PASSERAR MÅNGA BILISTER Mjöhult på väg till Helsingborg utan att reflektera över byns historia. Hur såg byn ut när järnvägen fortfarande gick förbi, vad levde man av och vad hände på gårdarna?

En som har tillgång till Mjöhults historia är William Nordén, sedan 1973 ägare till Lönhults gård, som ingår i företaget Spargodt AB. Den pampiga gården ligger inbäddad i bördig jordbruksmark på alla sidor. En av de vackra gårdsbyggnaderna med tjocka stenmurar och välvda fönster har anor från 1500-talet.

– Min morfar köpte gården 1918. Då var Mjöhult en blomstrande by med mejeri, affärer, värdshus – en metropol för agrikultur där betor, spannmål och boskap lastades på järnvägen, berättar William.

I den innehållsrika Mjöhultsboken, kan man läsa om hur det gick till på bangården i Mjöhult. Under skördetid kunde det långt in på 1920-talet vara ett 40-tal män som lastade betor för transport till Ängelholm och Hasslarps sockerbruk. Vid högsäsong var det inte ovanligt att åtta-tio vagnar med färskpotatis lämnade stationen med destination Stockholm.

WILLIAM NORDÉNS MORFAR William Weibull köpte Lönhults gård för att använda den i växt- och fröförädling, men ägnade sig även åt mjölkproduktion.

– Mjölken transporterades i rostfria tankar till mejeriet i Mjöhult där den pastöriserades, minns William.

1966 byggdes stallarna om för grisar. Grisproduktionen utökades successivt till att bli en av de största i landet. När den avvecklades på grund av den hårda konkurrensen från utländska producenter fanns 6 000 grisar i stallen.

– Idag är basen växtodlingen, men vi måste fundera på vad morgondagen vill ha och investera nu. Man kan säga att vi går från fläsk till att satsa på upplevelser, säger William.

Sedan några år bor dottern Charlotte och svärsonen Gustaf Lewenhaupt på gården och arbetar med utveckling av verksamheten.

– På sikt vill vi bli ett centrum för hästintresserade. Vi kommer att hyra ut boxar, anordna kurser och tävlingar. Vi bygger också om en lokal som ska kunna användas till fester, konferenser och vernissager, berättar Gustaf.

Det är avskildheten och den vackra naturen som ska locka företagen ut till Lönhult på möten och dagkonferenser. Och visst är det vackert. Bakom gården finns en tre hektar stor anlagd damm där hästar – i en savannliknande terräng med insprängda lövträd – går och betar. Har man tur kan man se både rådjur på marken och rovfåglar kretsa i luften.

Lönhults ägare har ännu ett projekt på gång – att bygga nya bostäder inne i Mjöhults by utanför Byggmästarvägen. De hårdare lånereglerna vid bostadsköp har gjort att marknaden svalnat, men William och Gustaf tror att det kommer att lossna.

– Platsen är excellent, bygden väldigt attraktiv och kommunen är positiv. Men vi behöver bättre kommunikationer hit.

Visste du att detta fanns i Mjöhult 1963?

Folkbibliotek, poststation med postsparbank, jordbrukskassa, lokalredaktion för NST, värdshus, två dam- och herrfrisörer, toffelmakare, trädgårdsmästare, sadelmakare, musteri, två lanthandlare, en bagare, en blomster- och grönsakshandlare, tre lastbilsåkare och taxi. Det fanns flera företagare inom byggnadsbranschen, målarmästare, bilreparatör, nattvakt, maskinförsäljare.

Dessutom en frivillig brandkår, elförening, missionsförening, sångförening, bridgeklubb, en idrottsförening med mycket livlig ungdomsverksamhet, bingokvällar, bordtennis, damgymnastik, kvinnlig stödförening för Svedbergs G.I.F och inte minst bastubad för allmänheten.

Källa: Mjöhultsboken

Guldost i mjöhult

Mjöhult kanske är långt från Italien, men här kan du köpa en av de finaste parmesanostarna som görs i Emilia-Romagna. I fem år har Catharina Engholm sålt den prisbelönta osten som produceras av mjölk från den egna dotterns gård.

– Mejeriet har vunnit guldmedalj för den godaste parmesanen bland 400 små osttillverkare i regionen, berättar Catharina, som driver Kulla-Gourmet och började med att baka och sälja knäckebröd för tio år sedan.

I en av Mjöhults vackraste trädgårdar, där klematisen klättrar i äppelträden och nävorna får breda ut sig nedanför, har Catharina sin lilla butik i ett uthus. Efter ett helt yrkesliv som hushållslärare fick hon till sist sin affär och säljer idag flera ton äkta Parmigiano Reggiano varje år.

– Jag lekte alltid antingen skola eller affär när jag var barn och till slut blev jag ju både lärare och affärskvinna och även om jag inte gör någon jättestor förtjänst, så har jag roligt och blir glad över att folk tycker om det jag säljer.

Det finns parmesanost och parmesanost, men den enda som får kallas Parmigiano Reggiano är den som produceras på Po-slätten i regionen Emilia-Romagna i norra Italien. I den lilla byn Vezzano utanför Reggio Emilia har Catharinas dotter och hennes man sin gård med 80 kor och morgon och kväll levereras mjölken till ortens mejeri. Framställningen av den här typen av ost har anor från 1100-talet och eftersom Parmigianon bara får innehålla opastöriserad mjölk, vassle och salt står allt och faller med mjölkkvaliteten.

Därför blir omsorgen om korna och vad de äter lika viktigt för slutresultatet som den kontrollerade processen i mejeriet. Korna får inte äta någonting annat än gräset hemma på gården och mjölken måste vara på mejeriet inom två timmar. Efter ystningen väntar tre veckor i saltlake och sen är det bara att ge sig till tåls i två-tre år, innan Parmigianon är färdig att rivas över nykokt pasta eller bara skäras i generösa bitar och ätas rakt upp och ner.

– Jag tar en rejäl bit varje kväll och det är rena hälsokuren. Parmesan är bra för magen, den är full av nyttigt omega 3-fett och den som är lagrad 36 månader innehåller inte längre laktos, så mjölkallergiker kan äta den utan problem.

Numera gör Catharinas ost inte bara succé på små lokala matmarknader, utan exponeras även på de stora matmässorna. Att hon i år också har börjat sälja olivolja från en liten producent i Toscana, känns som en helt naturlig utveckling av KullaGourmet. Det ensamma knäckebrödsbakandet hemma i köket har förvandlats till ett livskraftigt företagande med italienska delikatesser i världsklass.

När bröderna Carlsson tog över det gamla äppelmusteriet 1994 fick man bara handla färdig must om man själv levererade äpplen till den. Idag finns Kullamust i hela Sverige.

vi försöker alltid Arbeta lokalt

Varför bestämmer man sig för att köpa ett gammalt äppelmusteri i Mjöhult?

– Det som lockade var nog att utveckla en gammal produktion, blåsa nytt liv i den och förädla processen, svarar Peter Carlsson, vd för Kullamust och berättar nästan lite drömmande om hur han tog sig till musteriet och stod i givvakt framför den gamle musterimästaren halv fem på morgonen. På den tiden eldade man med stenkol. Det fanns inte ens en termometer. Bara hantverket som satt i fingrarna.

– Det gällde att titta, känna och smaka för att få syra, sötma och arom i balans.

Då för sjutton år sedan handlade verksamheten om att serva odlare, bönder och privatpersoner som kom hit med egna äpplen. Hade man inga äpplen att leverera fick man inte handla någon must.

Under de sjutton år som gått har produktionsanläggningen byggts ut, kapaciteten ökat och sortimentet breddats. Idag kan man köpa musten i hela Sverige – även på Systembolaget. Men den lokala tanken lever kvar i produktionen.

– De äpplen som används i musten skördas inte längre bort än på tio mils avstånd, vilket innebär Båstad, Lund och Halmstad. Det roliga är att vår must ligger så rätt i tiden idag när allt fler letar efter produkter där man vet var råvarorna kommer ifrån.

På väggarna i den nyöppnade butiken och caféet hänger färgstarka målningar av konstnären Jennifer Rahfeldt, som bor ett stenkast härifrån. Tre av hennes konstverk har också blivit etiketter på en del av sortimentets flaskor.

– Vi försöker alltid arbeta lokalt. När vår must ska synas i olika sammanhang samarbetar vi gärna med lokala hotell och restauranger.

Har Kullamust varit en motor i den positiva utvecklingen i Mjöhult?

– Vi har nog bidragit en del, säger Peter Carlsson lite försiktigt.

– De senaste åren känns det i alla fall som att det har gått upp för kommunledningen att Mjöhult finns. Det finns en större vilja att lyssna. När vi invigde vår butik i påskas kom en stor delegation hit. Det kändes roligt och positivt.

här skapas

Unika föremål

I ett gammalt hönshus strax utanför Mjöhult arbetar Hans och Monica Ekbladh med betong. Efter flera decennier med materialet lär de sig fortfarande nya saker.

FÖR ATT KOMMA TILL KIB, KONST- OCH INREDNINGSBETONG, får man köra genom hela byn förbi idrottsplatsen fram till Höghults gård. För tio år sedan började Hans och Monica Ekbladh förvandla en av gårdens vackra gråstenslängor – tidigare ett hönshus – till ateljé och showroom.

– Vi letade länge och föll för den lantliga miljön. Det är en underbar plats att arbeta på. På sommaren kan man se ormvråkar flyga ovanför fälten och rådjur utanför fönstren. På vintern är det så kallt att vi knappt ser varandra för att vi är så invirade i kläder, säger Hans och skrattar.

Längst in i det gamla hönshuset pågår produktionen. På en lastpall ligger säckar med den speciella cementblandning Hans och Monica använder – framtagen efter många års experimenterade för att få bra flyt vid gjutningen och fina ytor.

– Vi använder en helt ofärgad vit cement som vi sedan pigmenterar för att få olika nyanser. Genom att arbeta med olika syror kan man till exempel få betongen att likna andra stenmaterial. Vi lär oss av att experimentera och får hela tiden nya idéer, säger Monica och berättar att hon själv funnits i företaget sedan 2005, då hon sade upp sig från Ikea och satsade fullt ut på betongen.

Inne i ateljén där ett behagligt ljus strilar in genom stallfönstren ligger vackra bänkskivor i olika storlekar och färgnyanser. Några ska bli restaurangbord, andra ritbord till en reklambyrå i Stockholm. Här finns också flera skivor med uttag för vask och kökskranar som ska monteras i kök.

– Vi levererar till kunder i hela Sverige och har även skickat upp betongskivor till Tromsö i Norge.

– Folk i alla åldrar gillar betong. Den fungerar till alla stilar. Vi arbetar till exempel med ett företag som platsbygger lantkök som gärna vill ha våra bänkar.

Innan skivorna levereras slipas, impregneras, vaxas och poleras de, berättar Monica. Efter tre veckor har betongen fått nittio procent av sin styrka, men blir bara starkare och starkare med tiden. >>

”Vi letade länge och föll för den lantliga miljön. Det är en underbar plats att arbeta på.”

Monica och Hans har båda rötterna i Ängelholm. Efter en lång period i Stockholm och många resor över världen återvände de till Skåne när första barnet hade fötts. Hans som har en bakgrund som murare hade då i många år arbetat med kuliss- och dekorbyggen på lång- och reklamfilmer. Den som har sett Gevalias reklamfilmer ”Oväntat besök” har antagligen sett Hans fejkade takbjälkar, som någon faller igenom.

Filmarbetet har han inte släppt utan har de senaste åren jobbat med bland annat ”Arn”, Lars von Triers ”Melancholia” och den amerikanska versionen av ”Män som hatar kvinnor”.

– På inspelningar brukar de kalla mig Hasse fix. Jag har alltid varit intresserad av att experimentera med material. När vi flyttade hit ner började jag först försöka intressera folk för platsbyggda stenväggar, skulpteringar och vattenfall. Men intresset var för litet så jag gick över till bänkskivor och har sedan utvecklat produktionen bit för bit.

Inspirationen kom framför allt från Kalifornien där så kallade ”countertops” blivit mycket populärt och spridit sig över hela USA. Även i södra Europa är betong ett ofta använt material i olika typer av inredning och i Sverige ökar intresset för betonginredning hela tiden.

Lusten att experimentera och pröva nytt har bland annat lett till att en del av familjens hem byggts i korsvirkesstil med betong. Flera husbyggare bland annat utanför Jonstorp har inspirerats och gjort beställningar.

I Kullabygden har Hans och Monica också skapat spamiljöer på Rusthållargården och Brunnby gård. Den senare är en orientalisk dröm med pelare, mosaik och väggutsmyckningar.

– Det är kul att bygga på plats, att skulptera med puts och bruk och att få ut grejer i verkligheten och inte bara i film, säger Hans.

VACKRA PARDÖRRAR MED FROSTAT GLAS – en gång i tiden satt de i pensionat i Ängelholms Havsbad – leder in i den ljusa utställningslokalen. Här inne ser man hur betongen kan varieras i det oändliga när det gäller form, ytstruktur och kulör på möbler, vaskar, skålar och ljusstakar. Det går också att trycka bilder och fotografier på betongen.

– Det är ett fantastiskt material att arbeta i. Efter trettio år har jag gått igenom alla väderförhållanden och lärt mig hur betongen fungerar. Men fortfarande händer det nya saker vid gjutningarna, så det är alltid lika spännande när vi öppnar formarna, säger Hans.

Just nu rullar verksamheten på så bra att Hans och Monica beslutat att bli en till på företaget. En av döttrarnas gamla klasskamrater, Anton Samuelsson, har antagit utmaningen och har nu prövat på yrket i två månader.

– Det är fantastiskt att få möjligheten att lära sig arbetet av någon som har så lång erfarenhet och lärt sig genom eget experimenterande. Det roligaste är att jobbet är så varierat och att allt vi gör här är unikt.

För fyra år sedan köpte evenemangsföretaget One4event Lantmännens gamla fastighet. Företagets ägare tror på en spännande användning av byns viktigaste landmärke – silon.

Eventföretaget med planer för silon

Mörka regnmoln har parkerat sig över Mjöhult. Inne i den hangarliknande byggnaden på det 25 000 kvadratmeter stora området är det full aktivitet. Stora, vita plasttält maskintvättas, viks ihop och packas på vagnar. Aluminiumprofiler och verktyg plockas från väggarna och lastas på bilar.

Vi besöker One4event under en av årets mest hektiska perioder. Almedalsveckan, World Scout Jamboree i Åhus och Malmöfestivalen är några av sommarens och höstens stora uppdrag, berättar Magnus Ovaldius, en av ägarna.

De flesta av företagets tältbyggare kommer från Slovenien och är proffs som bygger över hela världen. Men företaget bygger inte bara tält till stora evenemang. Man är med från början till slut och kan leverera allt från arkitektritade konstruktioner, design, inredning, ljud, ljus, infrastruktur och el till avlopp och sanitetslösningar.

Sedan företaget flyttade in för fyra år sedan har verksamheten vuxit mycket snabbt. I år öppnar man ett försäljningskontor i Stockholm. I Riga finns ytterligare en filial, som efter några tuffa år har börjat ta fart igen.

– Man får ta till alla minuter som finns på dygnet. Varje år har vi sagt att nu kommer vi ikapp, i år blir det bra. Men för det mesta ligger vi steget efter.

Att one4event hamnade i Mjöhult var mest en slump trots att Magnus själv sedan många år bor i Viken.

– Vi letade nya lokaler och hade först en annan fastighet på gång i Åstorp, men när vi hittade det här tyckte vi att det var mycket bättre. Stora ytor, bra lokaler och lugnare läge. Gården är perfekt.

På den del av området som ligger närmast silon står snygga, skulpturala pissoarer och vattenspolande ”bajamajor” uppställda. Här finns också toppmoderna vagnar med sängplatser, kök, toalett och dusch.

– Den här delen av företaget växer snabbast. Just nu har vi flera vagnar i Rosengård i Malmö, där de bygger om bostäder.

I mars i år var lokaltidningen på plats när en av Lantmännens gamla silos, som en gång i tiden användes för att lagra spannmål i, revs. 3G-masten högst upp på den silo som är kvar gör att den får stå orörd i några år. Planerna på att skapa en klätteranläggning och ett café med fantastisk utsikt högst upp finns kvar, berättar Magnus.

Han förhandlar med markägaren William Nordén på Lönhults gård om att köpa mark öster om det nuvarande området. Går planerna i lås skulle sanitetsvagnarna som nu är parkerade intill silon kunna flyttas till en ny del av området och skapa utrymme för parkeringsplatser till klättrarna.

– Den stora frågan är vem som skulle driva det. Jag känner verkligen för projektet, men det måste hitta sin form.

byns italienska dröm

En fullsatt krog i utkanten av Mjöhult – för tio år sedan var det inte många som trodde att det skulle kunna bli verklighet. Men för Antonio och Maria handlar livet om att förverkliga sina drömmar, inte drömma om ett annat liv.

– Man ångrar inte det man gjort utan det man aldrig vågade, säger Maria Montelius-Grifó. Varken jag eller Antonio vill sitta och ångra oss när vi blir gamla, så vi tog chansen och har hela tiden trott att det skulle gå vägen.

Och efter år av dubbelarbete och hårt slit måste man säga att det har gått vägen för Marias och Antonios krogdröm. Oscarsgården i Mjöhult är fullbokad varje helg och en genuin italiensk restaurang i Kullabygdens utmarker visade sig helt enkelt vara en strålande idé.

– Många upplever nog att det är exotiskt och spännande att komma hit ut. I stan finns allting, men här får man någonting mer än bara ett vanligt krogbesök, säger Antonio Grifó som tidigare drivit restaurang i Helsingborg under många år.

MARIA OCH ANTONIO TRÄFFADES på Sicilien 1979, efter att Maria köpt en enkel biljett från Sverige och bestämt sig för att flytta till den italienska ön. Drygt trettio år senare lever de ett ganska typiskt italienskt liv i Mjöhult istället, arbetar tillsammans och får stor hjälp av sin 14-åriga dotter Mira som när det behövs hugger in både i köket och med serveringen.

Men att flytta ut på landet handlade inte bara om att paret ville starta en annorlunda krog utanför Helsingborg. De var också ute efter en gård som skulle kunna rymma Marias olika verksamheter. För snart tjugo år sedan blev hon som första svensk certifierad kristallhealer och har sedan dess jobbat med healing och på senare år även med djurkommunikation. Dessutom är hon konstnär och har ett eget galleri på gården.

– För mig hänger allt ihop och den gemensamma nämnaren är väl andligheten, den är lika närvarande i konsten och på krogen, som i mitt arbete som kristallterapeut. Jag har alltid levt med att det finns energier överallt och i allting och när jag är på Sicilien upplever jag att den känslan har självklara kopplingar till många av de gamla traditioner som fortfarande är väldigt levande där.

Maria beskriver sig själv som en skeptisk person, hon vill vara säker innan

hon tror på någonting och är väl medveten om att många tycker det låter flummigt att säga att man kan prata med djur eller jämna ut obalanser i kroppen med hjälp av stenar.

– Jag tror inte att någon litar på sånt här innan man själv verkligen har sett att det fungerar. Men jag har alltid pratat med djur och trodde de flesta människor gjorde det. Idag vet jag att alla kan lära sig kommunicera bättre med sina djur.

ATT HITTA DEN PERFEKTA GÅRDEN var inte enkelt och tog lång tid. Förutom storleken var kravet att den skulle ligga max 15 minuters bilresa från Helsingborg, eftersom Antonio skulle ha kvar sin krog där. De hade ingen aning om vad Mjöhult var för ett ställe, men när de körde upp mot huset kände de båda två att de hamnat rätt.

– Längan där restaurangen är idag var inte mer än ett skjul när vi kom hit, minns Maria. Men jag såg ett drömslott framför mig och även om det säkert varit både billigare och enklare att riva och bygga nytt, så hade det aldrig varit samma känsla som nu. Därför byggde vi i omgångar och lät det ta den tid som behövdes.

Efter flytten följde nästan tio år av omfattande renovering. Det mesta arbetet gjorde de själva och var hela tiden noga med att ha alla tillstånd och myndighetsbeslut med från början.

Resultatet är en charmig, rustik italiensk familjekrog med vällagad mat och rimliga priser. I pizzaugnen eldas det rejält hela kvällen och när det är uppåt 350 grader behöver pizzorna nästan bara in och vända för att bli optimalt krispiga och smakrika. Förutom klassikerna gör Antonio även ett par egna varianter, bland annat en med hemgjorda italienska köttbullar, smaksatta med både parmesan och rivet citronskal.

– Jag trodde aldrig att jag skulle bli pizzabagare, säger Antonio. Men med den här riktiga vedugnen blir det något helt annat än vanliga pizzor och jag är fruktansvärt noga med råvarorna. Där är det omöjligt att tumma på kvaliteten och jag köper vad jag kan från lokala odlare och producenter i trakten.

Efter några timmar på Oscarsgården inser man att det förmodligen inte är så långt mellan Mjöhult och Sicilien som man tror. Och att väldigt många av oss har något viktigt att lära av människor som tar de där okända stegen och vågar det vi andra ofta bara drömmer om. Eller som Antonio och Maria säger:

– Man måste vara medveten om vad man vill i livet och då är det lika bra att önska sig något riktigt fint, för många gånger händer faktiskt just det man önskar ska hända.

”Jag är fruktansvärt noga med råvarorna. Där är det omöjligt att tumma på kvaliteten.”

Röster från byn

”Om tio år kanske det här området är som Maria Park idag. Här har vi lika nära till Ängelholm, Helsingborg och Höganäs samtidigt som vi verkligen lever ute på landet.”

De bloggar om livet i Mjöhult

Olof Larsson jobbar på oljeplattform i Nordsjön och när han har sina lediga veckor ägnas mycket tid åt renoveringen av det gamla huset. Han och Lotta har gjort det mesta själv och på Lottas blogg ”Life in Mjöhult!” kan man följa arbetet och få en inblick i hur det är att leva på landet med små barn. Deras charmiga korsvirkeshus ligger strax utanför Mjöhult och precis vid kommungränsen mellan Höganäs och Helsingborg.

– Vi bor i Helsingborgs kommun, men känner att vi tillhör Höganäs, säger Lotta. Det blir lite märkligt, men någonstans måste ju gränsen gå.

Runt den stora, lummiga trädgården på baksidan av huset breder öppna fält och åkrar ut sig och en bit bort höjer sig Svedberga kulle över landskapet. Det är tyst och stilla, men vem vet – kanske världen snart på allvar upptäcker de här gränstrakterna och en riktig byggboom väntar det lugna Mjöhult?

På dagis hemma i byn

Ingela Nilsson och Eva Fredriksson är Mjöhults båda dagbarnvårdare som under 20 år tagit hand om många av byns barn. De har var sin grupp med sju och nio barn i olika åldrar hemma i det egna huset, men samarbetar mycket och har dessutom en gemensam lokal på idrottsplatsen.

– Numera gör vi saker tillsammans varje dag och det gör jobbet betydligt mindre ensamt än det var förut, säger Ingela. Dessutom lär barnen känna varandra på ett helt annat sätt. Vi har också blivit betydligt mer konkurrenskraftiga nu när vi jobbar enligt läroplanen.

Hos Ingela och Eva behöver inte utflykterna till Svedberga kulle planeras veckor i förväg. När vädret är fint packar man bara fikakorgarna och ger sig iväg.

– Det är en stor frihet att kunna arbeta så här, vi är flexibla och kan ta dagen som den kommer, utan scheman som absolut måste följas.

”Vi har tillräckligt små grupper för att verkligen ha tid för alla och hinna se varje barn. Samtidigt jobbar vi nära skolan i Jonstorp och uppfyller samma krav som vilket vanligt dagis som helst.”

Med livskvalitet på landet

Martin Kälveby flyttade från Stockholm till Mjöhult för fyra år sedan, efter en kortare mellanlandning i Helsingborg, och det märks lång väg att han trivs med sitt nya liv på landet. Här har han och familjen nära till allt, barnens dagmamma bor tio minuters gångväg hemifrån och han har ett stort hus med plats för släkt och vänner som gärna kommer på besök.

– Om man står ut med att bo bara en liten bit från havet, då kan man verkligen hitta väldigt prisvärda hus. Här har vi gott om utrymme och en livskvalitet som inte kan mätas i pengar. Det enda jag saknar är bättre kommunikationer - och en pub i ett gathörn vore inte heller fel!

”Här finns en riktigt mysig bykänsla, folk är jordnära och vi har fin sammanhållning. Och barnen skulle inte kunna få en bättre uppväxt någon annanstans.”

Musik
från roten av kullabygden

När Jennifer Rahfeldt, Sveriges ledande soundpainting-kompositör, flyttade till Mjöhult blev byn snabbt både en viktig förutsättning och stark drivkraft för hennes skapande.

Soundpainting är en viktig del av livet för Jennifer och hennes man Walter Thompson. De är båda verksamma som livekompositörer och i år är det tio år sedan Jennifer startade The Swedish Soundpainting Orchestra, en grupp på tio medlemmar som regelbundet repeterar i Helsingborg och som spelat både på Dunkers och Malmö Konsthall.

– Varje framträdande är en total urladdning. Ingen av oss vet vad som ska hända, allt sker i nuet, man handlar utan att tänka och det är en oerhört befriande känsla.

En soundpainting-kompositör kommunicerar med sin orkester genom ett eget teckenspråk, kompositionen görs i stunden och repetitionerna handlar till stor del om att träna på de 1 200 tecknen och tillsammans skapa en miljö där allt kan hända och ingenting kan misslyckas. I Jennifers orkester finns musiker, dansare, skådespelare och visuella konstnärer, språket utvecklas hela tiden och alla deltar med sitt eget uttryck.

– I soundpainting finns inget ramverk, allt går snabbt och man måste ha tillit till ögonblicket och till varandra. Det finns ingenting som heter misstag, blir något fel måste man bara ta det till sig och genast gå vidare. En föreställning är ett äkta och riktigt livsmöte, både med artisterna och publiken, alla ger något av sig själva och det innebär en utmaning som jag älskar.

Efter flera år i USA bestämde sig Jennifer och Walter för att bosätta sig i Kullabygden. Efter några år i Höganäs hittade de för två år sedan sitt paradis i Mjöhult och även om paret fortfarande har kvar ett hus i Woodstock dit de åker ibland, lämnar Jennifer ogärna sin by.

– Här lever vi i roten av Kullabygden, nära fälten och med hav på två sidor, bara några minuter bort. Himlen är nära och i norr sträcker Kullaberg ut sig längs horisonten. Det är en väldigt bra plats att leva på.

Jennifer beskriver sitt liv som en lång resa, både mellan flera olika konstdiscipliner och mellan Sverige och USA. Med svensk mamma, barndomsår i Strandbaden, amerikansk pappa som var folkmusiker och ungdomsår i USA landade hon så småningom i Mjöhult. Men det var som dansare i Austin, Texas, hon för första gången mötte sin blivande man och lärde känna soundpainting.

WALTER THOMPSON UPPFANN SOUNDPAINTING-
språket och bildade den allra första orkestern i Woodstock i mitten av 70-talet. 1999 var han i Austin för att genomföra en föreställning på en bro som skulle invigas. Jennifer var en av många dansare som uppträdde och upplevelsen av soundpainting kom att förändra hennes liv.

– It knocked me out och jag kände med en gång att det här var någonting jag ville lära mig mer om. Jag har alltid hållit på med en massa olika saker, bland annat regisserat teater, dansat, jobbat med mosaik och glas - men alltid velat ha någonting mer. Soundpainting är så underbart komplext, man bryter ner alla ismer i molekyler och sätter ihop det till något nytt och okänt.

NÄR VI SITTER I JENNIFERS HUS I MJÖHULT,
med dottern Kaylee som far omkring och hellre

”Här finns lugnet och avskildheten som gör att jag kan tänka och hinna ifatt mig själv och för mig är det ren lyx att slippa fler intryck än jag får härute.”

är i köket med oss än med farmor i det andra rummet, då växer bilden av en ovanligt mångsidig, egensinnig och hängiven konstnär fram. En kvinna som ser sitt liv som en resa där hon aldrig kunnat eller velat välja det ena framför det andra, utan helt enkelt låtit allt vara en ”himla röra”, ett slags skenbart kaos där de olika uttrycken vuxit ihop och utvecklats tillsammans, istället för att spreta åt skilda håll.

Måleriet har blivit viktigare och viktigare för Jennifer under senare år. Förutom stora, detaljrika och ofta väldigt suggestiva tavlor har hon även designat Kullamusts premiumflaskor och skrivit en dikt till varje bild. De dikterna tonsätter hon nu och tillsammans med sin bror Jason har hon börjat uppträda med sång och gitarrspel.

– Min pappa spelade mycket bluegrass och jag har hållit på med fingerpicking sen jag var ung. Sen vi flyttade hit ut har jag börjat igen och tränar min röst varje dag, för att kunna djupdyka på riktigt och verkligen sjunga på skånska.

Under hela vårt samtal är Mjöhult ständigt närvarande – för Jennifer en lugn punkt i världens brus, en plats där hon kan vara sig själv och därför skapa förutsättningar för sin kreativitet.

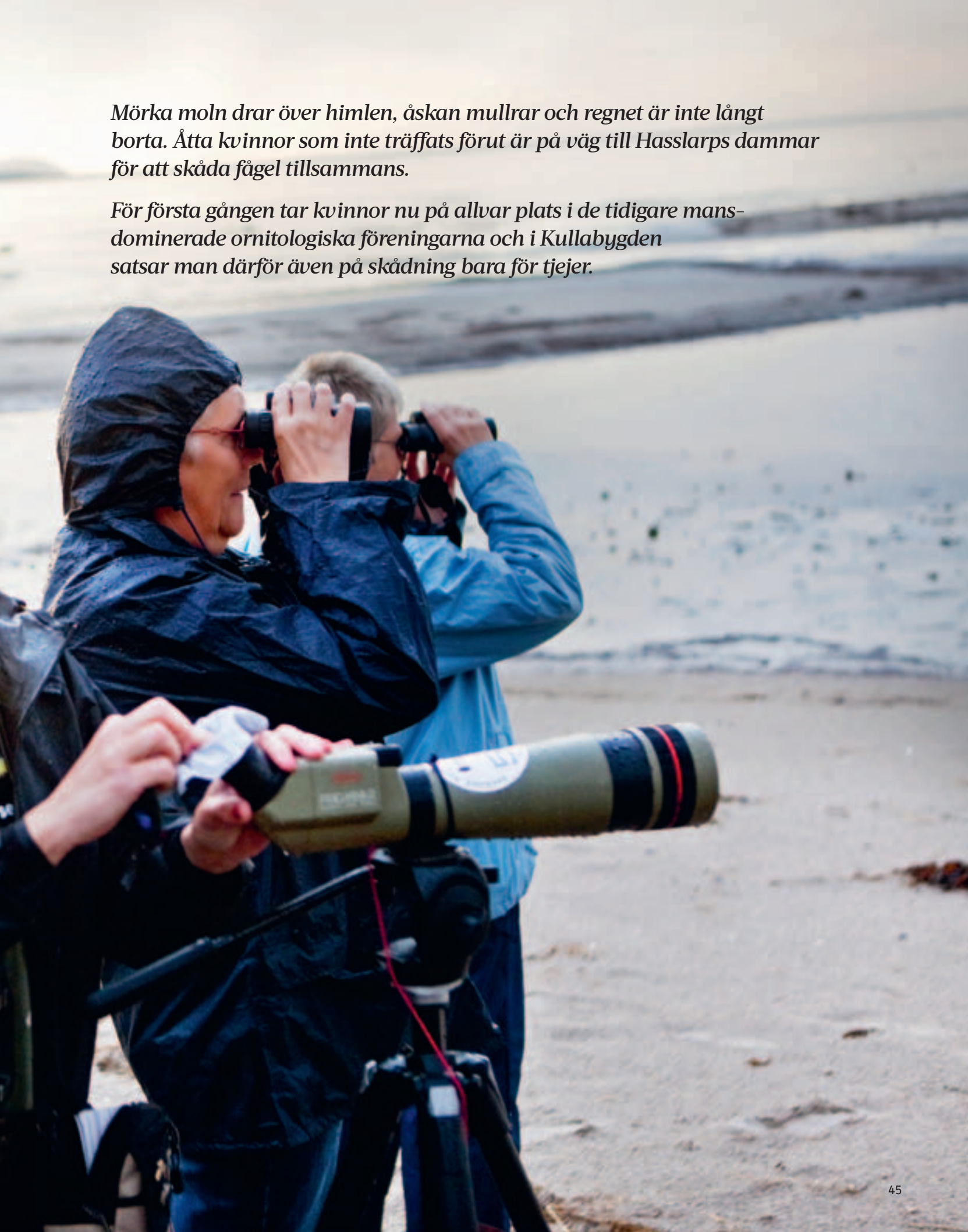
– Bara en sån sak att tågen gick precis här utanför, det är som att leva mitt i historien. Att veta att när jag sätter mig på cykeln och följer den gamla banvallen, då leder mig landskapet hela vägen från roten här i Mjöhult ända ut till Kullahalvöns spets. Det är en mycket speciell känsla.

Kvinnor med fåglar i kikaren

TEXT SUSANNE RAVANI
FOTO LISA WIKSTRAND

Mörka moln drar över himlen, åskan mullrar och regnet är inte långt borta. Åtta kvinnor som inte träffats förut är på väg till Hasslarps dammar för att skåda fågel tillsammans.

För första gången tar kvinnor nu på allvar plats i de tidigare mans-dominerade ornitologiska föreningarna och i Kullabygden satsar man därför även på skådning bara för tjejer.



Det här är jättekul och något jag längtat efter, säger Åsa Gunnarsson som skådat i över 15 år. Det är roligare att vara ute med andra och tillsammans hjälpas åt att klura ut vad det är man ser.

En sparvhök sveper in över dammarna och Carina Palm förklarar hur hon så snabbt känner igen den och kan skilja den från en falk.

– Det handlar om formen, falken är smäckrare och det enda sättet att lära sig är att vara ute, ha med sig sin fågelguide och gärna anteckna i den vad det är som gör att man själv känner igen olika arter.

CARINA SITTER I STYRELSEN för KOF, Kullabygdens Ornitologiska Förening, och hon är även med i det kvinnliga fågelskådarnätverket Rapphönan. Flera gånger under kvällen säger hon att inga frågor är för dumma för att ställas, hon skapar en avslappnad stämning och är inte rädd för att själv erkänna att hon inte alltid är säker på vad hon har i tubkikaren.

För en oinvigd kan fågelskådning låta som en rätt så ensam sysselsättning. Man går ut en runda i skogen med sin kikare och lär sig känna igen fler och fler fåglar som flyger förbi. Men idag handlar det även ofta om stora drag där hundratals skådare samlas för att kunna kryssa ännu en art på sin personliga lista. Mobilen larmar så fort en raritet råkar dyka upp någonstans och snart är lämmeltåget på väg.

– Det är vansinnigt kul med larmet, det är en krydda i fågelskådningen att då och då få åka iväg för att se en riktigt sällsynt fågel. Men jag tycker lika mycket om att skåda ensam i duggregnet vid Svanebäcksören här i Viken, säger Eva Stenvång Lindqvist som förra året skrev Sveriges enda handbok i fågelskådning – Börja skåda fågel – tillsammans med Gigi Sahlstrand.

De två står även bakom nätverket Rapphönan, där runt 250 fågelskådande kvinnor diskuterar med varandra, delar med sig av sina tips och planerar gemensamma exkursioner. I våras åkte ett Rapphönegäng på 45 tjejer till Hornborgasjön i tre dagar och Eva och Gigi har blivit både förebilder och frontfigurer i Ornitologsverige.

– Vi har medverkat en hel del i radio och TV det senaste året och var på plats under Falsterbo Bird Show i början av september, berättar Eva. Vår förhoppning med både boken och nätverket är att många ska upptäcka hur roligt det är att skåda fågel och att fler tjejer vågar visa vad de kan. Jag tror att Rapphönan kan fungera som ett sätt att coacha kvinnor och uppmuntra dem att ta steget in i en förening.

ÖVER DAMMARNA i Hasslarp faller regnet igen. Det har det gjort ofta på sista tiden, vattnet står högt och många vadare har flugit någon annanstans för att leta mat.

– Det känns fattigt här i kväll, säger Carina. Vad säger ni om att åka till Sandön vid Utvälinge istället? Jag var där igår och då var det fullt av fågel.

Stränderna och Sandön längst in i Skälderviken är ett eldorado för många arter och i synnerhet vadarfåglar. Med sina långa näbbar och ben har de lätt att hitta mat i tången och dyn runt ön och trots att åskan tar i över land vågar vi oss ut på den långa bryggan.

Någon får syn på en häger in mot Vegeån och i sanden är det fullt av både kärr- och kustsnäppor. Gräsänder och enkelbeckasiner letar mat i vassen och efter ett lätt regn spricker himlen plötsligt upp över Kullaberg och solen kommer fram.

– Ser ni alla sädesärleungar som far hit och dit därute i sanden? Vi borde kunna få syn på en storspov, men det är svårt att se i det här motljuset.

Carina riggar upp sin tub och låter alla som vill titta i den. Hon förklarar att det ofta kan vara svårt att känna igen många av vadarna. De ruggar både höst och vår och när fjäderdräkten förvandlas kan de ibland se ut som helt olika arter. Därför är det viktigt att ha en fågelguide som visar honor, hannar och ungfåglar i både sommar- och vinterdräkt.

– Kom och titta här, är inte det en enkelbeckasin där borta i tången?

Efter en del diskussioner kommer Carina fram till att det är en strandpipare istället, enkelbeckasinen är större. Men snart kommer något annat flygande över vattnet, alla tittar uppåt och upptäcker en fiskgjuse som gör sitt kvällssvep in mot ön.

– Fiskgjusen kan göra otroliga dykningar om den får syn på något den vill ha, berättar Carina. Ofta när fåglar plötsligt lyfter är det för att de blir skrämda av en rovfågel. Då är det bra att titta upp för att se vad det kan vara. Kanske fiskgjuse, pilgrimsfalk eller en havsörn?

Skälderviken är ett eldorado för många arter och i synnerhet vadarfåglar.

I VINTRAS var det ett flertal havsörnar som kom in till skäret strax utanför Sandön för att leta mat när isen låg över viken. Både på Kullaberg och i Helsingborgs hamn häckar pilgrimsfalk och i markerna runt Stureholm mellan Hasslarp och Utvälinge kan man få syn på jaktfalk. >>

– Det här är ett fantastiskt skådaområde, säger Carina. Här finns en lång kuststräcka med mycket flyttfåglar, Skälderviken är fullt av vadare och på Kullaberg kan man se både rovfågel och ugglor. Här är enkelt att skåda och vår förening har många engagerade medlemmar som gör ett jättefint jobb och kollar av olika områden.

KOF firade 40-årsjubileum förra året, har 500 medlemmar och samlar fågelskådare över hela nordvästra Skåne. Här, liksom på andra ställen, är det medelålders kvinnor som är den stora gruppen nya medlemmar.

– Mogna kvinnor utan små barn vill ha ett eget intresse. De vill träffa andra och gärna komma ut i naturen. Dessutom fungerar fågelskådning ofta som en ventil i våra stressade och schemalagda liv. När man är ute varvar man ner, huvudet töms på tankar och man kan stå i timmar och bara titta i sin kikare, utan att känna hur tiden går.

UTE PÅ SANDÖN upptäcker Carina en roskarl bland tofsvipor och starar som ivrigt snurrar runt på stranden. Någon tror sig se en raritet, men blir inte ledsen när det visar sig vara en vanlig mås. Här handlar det inte om att kryssa ovanliga arter, utan tillsammans uppleva en vacker sensommarkväll och förhoppningsvis lära sig känna igen en eller annan ny fågel.

Eller som Eva säger när vi träffas i hennes sommarhus i Viken, dagen innan hon åker på drag till Öland och kryssar ökenvarfågeln som blir nummer 357 i samlingen av arter hon sett i Sverige:

– Fåglar är så olika, de kan vara både roliga, vackra, söta och storslagna och det är lika underbart att titta på vanliga arter som på de sällsynta rariteterna. Att skåda berikar verkligen livet och den vardagliga naturen runt omkring mig har fått en helt ny dimension efter att jag på allvar upptäckt allt fågelliv som finns där.

Skymningen faller över Sandön och det blir allt svårare att se färger och bestämma vilka fåglar som dyker upp i kikarna. På väg tillbaka in mot land frågar Carina vilka som skulle vilja komma på ännu en tjejexkursion under hösten och alla svarar ja.

– Vi kvinnor måste börja tro på oss själva, visa att vi tycker det är kul och att vi vill vara med. Tjejer behöver ofta en puff i ryggen för att komma igång och våga ta för sig. Själv kände jag att det var kaxigt att tacka ja till styrelsearbetet i KOF och nu vill jag gärna vara en länk för andra, både in i föreningen och till Rapphönan.

Vill du börja skåda?

Hit kan du vända dig:

KULLABYGDENS ORNITOLOGISKA FÖRENING, KOF, har funnits i över 40 år. Man har 500 medlemmar i hela nordvästra Skåne och ordnar regelbundet exkursioner och andra aktiviteter för intresserade. På hemsidan *www.kof.nu* finns bland annat programinformation, forum och föreningens egen blogg. I Obsboken får man uppdaterade rapporter från fågellokaler i området och under rubriken ”Falkarna” hittar man det senaste om pilgrimsfalkarna på Kullaberg och i Helsingborgs hamn.

RAPPHÖNAN är ett nätverk för kvinnliga fågelskådare som startats av Gigi Sahlstrand och Eva Stenvång Lindqvist. På *www.rapphonan.se* kan man gå med i nätverkets mejlgrupp och även läsa om planerade aktiviteter och resor. Målsättningen är att fler kvinnor ska börja skåda fågel och att de som redan är aktiva ska synas och höras mer.

BIRDWAVE är Kullabygdens egen researrangör med inriktning på fågelskådning och naturvandringar, både i Sverige och utomlands. Ägaren Lars Göte Nilsson är själv en erfaren skådare och har under många år arrangerat lokala exkursioner, bland annat till Rönnen utanför Farhult. Nu i höst har Birdwave flyttat från Höganäs till Naturrum på Kullaberg och Lars Göte kommer att hålla i vandringar med fågelskådning på berget och runt Skälderviken under våren och sommaren 2012. Han har även planer på en fågelskådarresa bara för kvinnor till Tornedalen. Mer info på *www.birdwave.se*

Från Tarzan till Garbo när Saga fyller 100 år

När höstmörkret faller bjuder Höganäs kommun på filmvecka på **Sagabiografen**, som en del av stadens 75-årsfirande. Det blir klassiker med Charlie Chaplin och Greta Garbo – och action med både Tarzan och King Kong.

foto: Liselotte Fritz

Bosse Svenssson, ägare Sagabiografen

1936 blev Höganäs stad och nu i oktober visas fem klassiska filmer från 30-talet på den 100-årsjubilerande Sagabion på Köpmansgatan. Från lördag den 22/10 till torsdag den 27/10 är det dags för nostalgi och filmhistoria i den anrika salongen. Visningarna sker i samarbete mellan kommunen och nystartade ”Sagas klassiska filmklubb”.

Visserligen byggdes lokalen som teatersalong redan 1883, men 1899 började ägaren visa filmer och 1911 installerades fasta projektorer. Det är alltså 100 år sedan de första projektorerna invigdes och i år har kommunen och Sagas ägare Bosse Svensson säkrat biografens framtid genom att installera den nya digitala teknik som krävs för dagens filmer. Kommunen står för finansieringen och nu i vinter kommer minst fjorton 3D-filmer att visas. Den nya tekniken fyller salongen.

– Publiken har verkligen strömmat till och i sommar har även turisterna uppskattat vårt program. Bland annat gillade danskarna att de kunde se Harry Potter några dagar tidigare i Höganäs än i Danmark, säger Bosse som drivit Saga sedan 1982 och som i september blev utsedd till ”Årets Kullaman”.

– Det var naturligtvis jättekul och med den nya tekniken i huset öppnar sig verkligen helt andra möjligheter. Den här 30-talsveckan skulle kunna följas av en speciell filmklubb där vi visar olika typer av klassiker. Det finns en riktig skattkista att ösa ur, med filmer från 20-talet och framåt.

Bosse ser även möjligheter för en kortfilmsfestival, där ungdomar från bygden kan tävla med egna filmer.

FÖLJANDE FILMER VISAS UNDER FILMVECKAN:

Lördagen 22 oktober kl 17.00
Stadens ljus från 1931
i regi av Charlie Chaplin

Söndag 23 oktober kl 17.00
Tarzan från 1932
med skådespelaren Johnny Weismuller

Måndag 24 oktober kl 19.30
Drottning Christina från 1933
med Greta Garbo

Onsdag 26 oktober kl 19.30
King Kong från 1933 i regi av Carl Denhamn

Torsdag 27 oktober kl 19.30
Röda nejlikan från 1934
med skådespelaren Leslie Howard

Priset är 30 kronor per film eller 75 kronor för alla fem – för att fira Höganäs 75 år. Biljetterna kan köpas på Höganäs Bibliotek, 042-33 73 69 och överblivna biljetter säljs i kassan i samband med filmen. Välkommen!

– Vi skulle kunna samarbeta med Kulturskolan på Eric Ruuth och för ungdomarna tror jag det vore spännande att få visa filmerna i en riktig biosalong.

Om allt går som planerat kommer höganäsarna också att kunna se och höra direktsänd opera från Metropolitan i New York, förhoppningsvis redan före årsskiftet.
– Anneli Sjöborg

För information se:
www.skanebiografer.nu eller 042-34 95 75

Utbildade guider för bättre service

I mitten av september startade den nya guide- och turismutbildningen på Vuxenutbildningen i Höganäs. Efter ett års deltidsstudier får eleverna guidekompetens och kan arbeta inom turistnäringen.

Det behövs fler språkkunniga guider i Nordvästra Skåne – det saknas tysktalande guider och guider i spanska och italienska finns inte alls. Även guider med kunskaper i ryska och kinesiska efterfrågas allt mer. Under kryssningssäsongen när många fartyg gästar Helsingborg med omnejd är behovet av guider extra stort. Gruppresenärer, intresseorganisationer, journalister och privatresenärer är andra grupper som efterfrågar guider i regionen.

För att möta behovet har kommunerna i Helsingborg Business Region ställt sig bakom satsningen på den nya guide- och turismutbildningen. Målet med utbildningen är att eleverna ska få kompetens för guideuppdrag och även kunna arbeta inom turismområdet. Detta för att lättare få jobb eftersom de renodlade guideuppdragen är mycket säsongsrelaterade.

-En känsla för att varje grupp är unik och konsten att på ett lagom sätt fördela information är viktiga ingredienser för att bli en bra guide. Tillsammans med fantasi, kreativitet, engagemang och en portion drama blir varje guidning en upplevelse, säger Karin Erlandsson.

Hon har mångårig erfarenhet som guideutbildare i Ystad och kommer nu att lära upp blivande reseledare, stadsvandrings- och naturguider, eller personer som av andra skäl vill vässa sin kompetens.

Efter slutprovet blir deltagarna auktoriserade guider och har sedan möjlighet att söka arbete inom turismområdet.
– Annika Ström

Karin Erlandsson, guideutbildare

foto: Mats Alm

Visioner för framtiden

15 oktober öppnar utställningen Vision 11 på Café Amanda på biblioteket. Kom och titta på idéer om framtidens Höganäs, lyssna på presentationer och säg vad du tycker.

Kommunen bjuder in till utställningen och visar själv en del planer, men de flesta presentationerna kommer från entreprenörer som har idéer om hur man kan bygga nytt i vår kommun. De som vill och vågar får vara med och visa sina idéer, även om varken mark inköpts eller detaljplaner som skulle kunna möjliggöra ett eventuellt framtida förverkligande finns ännu.

Det blir alltså en blandning av redan beslutade projekt och rena visioner om en annorlunda stadsbild. För att ge utställningen i Café Amandas skyltfönster en extra dimension hålls informationsträffar om projekten under hösten. Utställarna berättar då mer om sina förslag och samtidigt får både de och kommunen en fingervisning om idéerna har bärkraft.

Välkommen till Amanda under utställningsmånaden som pågår från den 15 oktober till den 19 november!

Höganäs 75 år firas med unik ljusinstallation

På julskyltningen den 27 november lanseras bokverket Höganäs historia med en ljus- och ljudshow på Nymbergs plats utanför biblioteket. Förutom att lysa upp i vintermörkret ska föreställningen ge en personlig bild av stadens historia.

– Vi vill bjuda på en spännande och annorlunda upplevelse, säger kultur- och fritidschef Anneli Sjöborg. Det är även vår ambition att utveckla ljussättningen av Höganäs under andra delar av året, inte minst för att öka känslan av trygghet i stadsmiljön.

Matkultur och keramik med Leaderbidrag

Höganäsgruppen har knutit lokala konstnärer och konsthantverkare till sig och gett keramiken i bygden ny livskraft. Nu är flera leaderprojekt på gång – bland annat Höganäs delikatess original som vill lyfta fram den lokala matkulturen.

FAKTA

Leader

I leaderprojekt samverkar företag och ideella krafter med offentliga aktörer, som till exempel kommunerna i området. De projekt som får stöd måste ha en idé som stämmer med den utvecklingsstrategi som finns för det aktuella området och besluten fattas i en lokal så kallad LAG-styrelse. Stöd från Leader kan uppgå till hälften av ett utvecklingsprojekts budget och området Skåne Nordväst Södra har ett gemensamt kontor i Åstorp som hanterar projektansökningarna.

En del av EU:s stöd till lantbruket går till landsbygdsutveckling via Leader. Det är den mest lokalt förankrade formen av EU-stöd och bygger på att projekten initieras och beslutas lokalt.

FLERA LEADERPROJEKT HAR KOMMIT IGÅNG I HÖGANÄS. Förstudier för vandringsleden Kullaleden och Kullabygdens ridled är två projekt som genomförs i år. Ett förstudieprojekt verksamt i hela nordvästra Skåne heter Mer än golf och syftar till att få de golfande turisterna att upptäcka mycket mer än bara golfbanan. Några genomförda projekt är Linolja och Lavendel, ett arrangemang på Sundstorget den 2 juli i år och Gruffet i hamnen, som var sommarteater på Krapperup 2010. Höganäs kommun har också nyligen beslutat att medfinansiera projektet Höganäs delikatess original som kommer att lyfta fram den lokala matkulturen – både odling, produktion och tillagning. Projektidén innefattar saluhall, restaurang, utbildning med mera i ett helt nytt koncept. Läs mer på sid 18.

Ett leaderprojekt som just avslutats är Höganäsgruppen som gett keramiken i Höganäs ny vitalitet. Projektet är avslutat men gruppens resa har bara börjat. Initiativtagarna Catherine och Nils Djurklou samlade nio kända keramiker, konstnärer och konsthantverkare under Catherines konstnärliga ledning och resultatet har uppmärksammats både nationellt och internationellt. I påskas öppnade gruppen sitt showroom i Höganäs Saltglaserats gamla lokaler på Bruksgatan 36 i Höganäs. Gruppens kollektion består av många helt nya former, stort och smått – från storsäljaren ”heat pods” till hela serviser.

foto: Sara Svenningrud

Catherine och **Nils Djurklou,** Höganäsgruppen

HAR DU SJÄLV EN PROJEKTIDÉ?

För närvarande diskuteras flera olika idéer och den som vill driva ett eget projekt kan kontakta Höganäs kommun eller leaderkontoret i Åstorp. Ett gott råd är att börja processen med att gå in på www.leaderskane.com och klicka sig fram till utvecklingsstrategin för vårt leaderområde, Skåne Nordväst Södra. Där hittar man de punkter som samtliga projekt ska innehålla och på hemsidan finns också de åtta frågor som alla inledningsvis måste besvara.

– Peter Nyström

LARSVIKEN

Öppettider: tisdag-fredag 10-18, lördag 10-15
butik@larsviken.se • Tel. 042-23 86 50
Väg 111 till Viken. Vid viadukten, ta av in mot Viken.
Efter ca 1 km skylt vid Lars Bengtsväg. Efter 500 meter ta vänster.

Hela kullabygdens lilla "varuhus"

Med nästan allt för
djur, hus & trädgård

Vikens Lantmän

Tel 042-23 61 10 Karlsfältsvägen 3
www.vikenslantman.se

GÅRDSBUTIK

Vi har egenproducerat lammkött för höstens alla grytor. Goda korvar och rökningar samt mjuka och sköna fårskinn, dynor och tofflor.

KULLA LAMM
KULLALAMM.SE

G:a Södåkravägen 394, Jonstorp 0733-89 51 42 GPS: N 56° 15'6" E 12° 37'19"

GRAND HÔTEL
MÖLLE

DAHLBERG

NJUT HÖSTEN PÅ GRAND I MÖLLE!

LOUNGE-BAREN ÄR ÖPPEN
FREDAGAR OCH LÖRDAGAR

SNART PREMIÄR FÖR
AFTERNOON TEA
- HÅLL KOLL PÅ VÅR HEMSIDA

NYÅRSAFTON SKALDJURSBUFFÉ

Mer information på vår hemsida
www.grand-molle.se
eller följ oss på facebook!
VÄLKOMNA! TELEFON 042-362230

Flyg lite grönare. Flyg skånskt!

VI HAR SVERIGES NÖJDASTE KUNDER 2010

Res via Ängelholm/Helsingborg till Stockholm/Bromma, Gotland/Visby och Mora/Sälen. Läs mer och boka dina biljetter på kullaflyg.se.
Vi ses ombord!

Vi är miljöcertifierade enligt ISO 14001 sedan 2009!

kullaflyg.se
FLYG LITE SKÖNARE. FLYG SKÅNSKT

OKTOBER

14
HDK – Masterstudenter från 2005-2011, keramik
Konsthallen tom 30 oktober
Det modärna Höganäs 1936-1967, Höganäs 75 år
Galleriet tom 31 december
Höganäs Museum, tis-sönd 13-17

15
Boktober 2011
Året tema är Höganäs 75 år. Torbjörn Gerward berättar, Henrik Juelsson sjunger och spelar.
Café Amanda, Höganäs Bibliotek kl. 15-17

Promskonsert med Kullabygdens Symfoniorkester
Himmelsfärdskyrkan, Höganäs kl. 18

Guidad visning av Cirkusmuseet
Skolan Ingelsträde, kl 15

16
Rosföredrag
Fredriksdal, Kulturmagasinet kl. 14. Pris 50 kr, inklusive fika.

22
Haren från Inaba eller De åttioen prinsarna
Sagoberättelser med Carina Täckström, 4-9 år. *Lerbergets bibliotek kl. 12*

23
Lav- och mossexkursion på Kullaberg
Med Richard Åkesson. Läs mer på www.naturskyddsforeningen.se/kullabygden. *Öster om Ablahamn, kl. 10-14*

Höganäs Barnfilmstudio
Alfons och Pappa Åberg. Förköp Höganäs Bibliotek 22 oktober kl. 10.
Sagabiografen kl. 13

24
”Möllesving och andra ting”
Ove Thornblad om möllorna i Kullabygden.
Café Amanda, Höganäs Bibliotek kl. 19, entré 50 kr

26
Boeing, Boeing
Den vackra Mirelle tycker att tillvaron är underbar, hon dejtar nämligen piloter från tre olika flygbolag. Gästspel av Riksteatern. *Tivolihuset, Höganäs, kl. 19, pris 280 kr, med scenpass 250 kr*

Boeing, Boeing på Tivolihuset, Höganäs, 26/10

”Bokcirkelmingel”
Café Amanda, Höganäs Bibliotek kl. 19, föranmälan krävs

27
Författarafton Marie Hermanson
Augustprisnominerad 1995 och i höst aktuell med Himmelsdalen. *Tivolihuset kl. 19.30, entré 80 kr, under 20 år 20 kr*

29
Ryds marknad
Traditionsenlig marknad i Höganäs.

30
Katta Pirat & Sjörövarmange
De två sjörövarna från Malmö bjuder på massor av sång och hålligång.
Tivolihuset klockan 13, entré 30 kr

NOVEMBER

1
Sy necessär eller pennskrin av chipspåsar.
Från 10 år, Jonstorps bibliotek kl. 14-17, fri entré. Anmälan senast 28/10 042-590 40

1-2
Väsenvandring
En spännande vandring genom ett mörkt Fredriksdal befolkat av hemliga väsen. En timme, från 6 år.
På Fredriksdal från 17.00. Endast förköp på: www.ticnet.se.

5
Loppmarknad
Blå Hallen, Höganäs, kl. 9-12

Ankomst
Sex kvinnor ställer ut på *Höganäs Museum, till och med 30/12*

6
Höganäs Barnfilmstudio
Melvin och Sjörövar-Choo Choo.
Sagabiografen kl. 13

7
”Som ler och långhalm”
Keramikern Tomas Anagrius berättar om hur leran från Kvidinge hjälpte till att bygga keramiken i Höganäs.
Café Amanda, Höganäs bibliotek, klockan 19, entré 50 kr

Musikafton med elever från Eric Ruuths Kulturhus *Tivolihuset, Höganäs, kl. 19*

12
Drill & Drull
Fartfylld föreställning för barn i åldrarna 3-10 år.
Tivolihuset, Höganäs kl. 13, biljetter 30 kr

12-13
Fingrar kan
Hantverksmässa, *Blå hallen, Höganäs, från kl. 10*

17
Lärare för livet
Teaterföreställningen som gjort succé i Stockholm går i höst på turné i södra Sverige. *Tivolihuset, Höganäs kl. 19*

”och sångens spöken skriker”
Johan Sandberg och Klas Wounsch
Café Amanda, Höganäs Bibliotek, kl. 19

19
Sesam öppna dig
Sagoteater med Banditteatern, 3-6 år
Jonstorps Bibliotek, biljetter 30 kronor

Julsalong på Galleri Hamnen Viken
Samlingsutställning, kl. 13-17

20
Höganäs Barnfilmstudio
Johan Hagelbäcks bästa kortfilmer.
Sagabiografen kl. 13

21
Höganäs 75 år
Stadsantikvarie Henrik Ranby berättar om Höganäs historia och Gunnel Wounsch tar oss med på en virtuell vandring genom staden. *Café Amanda, Höganäs Bibliotek kl. 19, biljetter 50 kr*

24
Författarafton Annika Thor
I våras kom hennes andra vuxenroman, Om inte nu så när.
Tivolihuset, kl. 19.30, entré 80 kr, under 20 år 20 kr

26
Tumlare i Öresund
Daniel Åberg berättar om tumlaren.
Höganäs Båtsällskaps klubbhus i hamnen, kl. 14.00

Adventskonsert med Kullabygdens Symfoniorkester och körer
Himmelsfärdskyrkan, kl. 18, fri entré

Grantändning
Styrelsen bjuder på glögg och pepparkakor. *Svanshalls hamn, kl.15*

27
Skyltsöndag
Bokverket Höganäs Historia lanseras med ljus- och ljudshow på *Nymbergs plats.*

Julgranständning i Jonstorps centrum
Byalaget bjuder på glögg och pepparkaka.

30
Höstens nya böcker
Café Amanda, Höganäs Bibliotek kl. 19

DECEMBER

1
Julkonsert med elever från Eric Ruuth Kulturhus
Himmelsfärdskyrkan, Höganäs, kl. 19

2
Morden på Canal Street
Teateri återkommer till Höganäs med en berättelse om kampen mellan gott och ont i människan. *Tivolihuset, Höganäs kl. 19*

3
Adventsvandring i Arild med luciatåg till Kapellet
För mer information se *www.arild.se*

Jack & Bönstjälken
Sagoteater med Banditteatern, 3-6 år.
Lerbergets Bibliotek kl. 12, biljetter 30 kr

Loppmarknad
Blå Hallen, Höganäs, kl. 9-12

Jubileumskonsert med Höganäs Manskör och Skånska Sångarförbundet
Himmelsfärdskyrkan, kl 18.00, fri entré.

4
Höganäs Barnfilmstudio
Vintersagor, *Sagabiografen kl. 13*

Adventsvandring på Kullaberg
Samling på nedre parkeringen vid Himmelstorp kl. 10

Drill & Drull på Tivolihuset, Höganäs, 12/11

Julmarknader

3-6 november
Jul på Wrams Gunnarstorp
Skånes största julmässa med cirka 80 hantverkare. *www.svenska-slottsmassor.se*

10 november-18 december
Jul i Byskolan, Ängelholm
Skånes minsta och mysigaste julmarknad. *Torsdag-söndag 13-17. www.byskolan.se*

19-20 november
Julmarknad i Gamla Kassan
Även i år slår Joakim Bengtsson, känd från SVT:s Antikrundan, upp portarna till sitt unika antikrika hus Gamla Kassan i Landskrona för en julmarknad.

26 november
Gammaldags julmarknad i Båstad
I marknadsstånden finns allt från julens gott till vackert pyssel och pynt.

26-27 november
Julmarknad på Krapperup
Krapperups slott, musikhallen, kl. 11-17, entré 60 kr

2-4 december
Jul på Fredriksdal.
Njut av jultraditioner, julstök, utställningar, aktiviteter, mat, musik och julstämning.
2 dec kl.13-19, 3-4 dec, kl. 11-18.

3 december
Julmarknad i Viken
Inläggningar, sylt, grönkål och hembakat. Och så naturligtvis de populära dörrkransarna.
Paul Jönska Gården i Viken, kl 13-15

3 december
Julmarknad på Pumphuset, Landskrona
En mysig julmarknad med försäljning av julkort, julklappar med mera.

3, 10, 17 december
Julmarknad på Sundstorget, Höganäs
Höstens matmarknader fortsätter med julmarknader i skånsk tappning.

DECEMBER

5
De röda skorna
Sagoberättelser med Carina Täckström, 4-9 år. *Jonstorps Bibliotek, kl. 13, biljetter 30 kr*

10-11
Konst i advent
Konstnären Signar N Bengtson signerar sin nyutkomna bok, konstutställning, julkonsert med Brunnby Kyrkokör, försäljning av konst, konsthantverk, julkort, ljus mm. *Krapperups konsthall, kl. 13-17*

11
Allsång med julsånger på hamnen
Medtag egen fika och kom gärna ”lusseklädd”. *Svanshalls hamn, kl. 15*

15
Julkonsert med elever från Eric Ruuth Kulturhus
Himmelsfärdskyrkan, Höganäs, kl. 19

22
Rockiruuthan
Musikunderhållning *Eric Ruuth, kl. 19, fri entré*

27
Musik, kaffe och hantverk på Tivolihuset
Fri entré

JANUARI

15
Vinterfåglar i hemmamarker
Årets första exkursion med Naturskyddsföreningen.
Gruvtorget, Höganäs, kl. 9

25
Tid för avgång – en skenbar komedi
Ett relationsdrama på liv och död.
Tivolihuset, Höganäs, kl. 19

FEBRUARI

18
Upsala-Ekeby & Magdalena Cavallin
Keramik från Upsala-Ekeby visas i Konsthallen och Magdalena Cavallin ställer ut i Galleriet.
Höganäs museum, tis-sönd 13-17

MARS

6
Berättarföreställning av och med Sara Arámbula
Nordisk mästare i berättande med historier för alla öron och tillfällen.
Tivolihuset, Höganäs, kl. 19

11
No way to treat a Lady
Malmö Opera gästar Höganäs med en humoristisk deckarmusikal.
Tivolihuset, Höganäs, kl. 19

27
Freuds Cigarr
En halv hyllmeter hårdkokt Freud-litteratur omvandlad till två timmars lättsmält underhållning.
Tivolihuset, Höganäs, kl. 19

HOLY MOLY
lifestyle

Öppet: tisdag–fredag 10⁰⁰–18⁰⁰ lördag 10⁰⁰–14⁰⁰
Köpmansgatan 5A, 263 38 Höganäs
Telefon 042-34 00 67

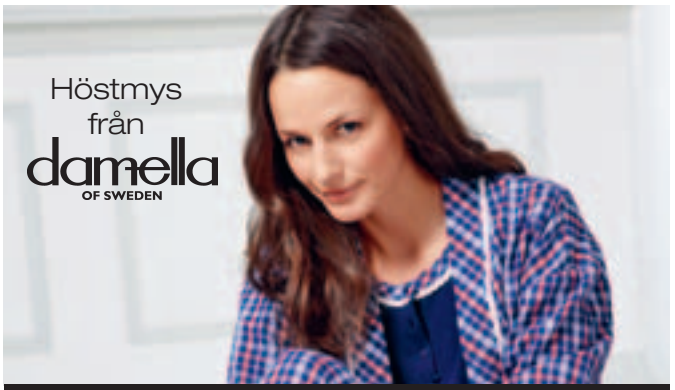
UTSIKTEN FÖR EN LYCKAD KONFERENS I HÖGANÄS HAR ALDRIG VARIT BÄTTRE.

En konferens måste inte innebära långa resor, dyra övernattningar, arbetsbortfall och kosta skjortan.

Lösningen finns närmre än du tror. I din absoluta närhet faktiskt: dagkonferera på Bryggan vid nya hamnpromenaden i Höganäs – ett prisvärt, effektivt och miljövänligt alternativ. Ringer du 042-340 360 så berättar vi mer. Varmt välkommen!

BRYGGAN
BAR | RESTAURANG | KONFERENS
Småbåtshamnen 16 B i Höganäs. www.hoganasbrygga.se

CONSUM



Vogue · Storgatan 59, Höganäs · tel 34 01 55
Öppet: Mån-Fre 10-18, Lör 10-15, Sön 11-15

ÖPPNA KLASSER - KURSER - CIRKELGYM - PERSONLIG TRÄNING - MASSAGE

Välkomna till våra nya fräscha lokaler!

www.sansochbalans.se
Apelvägen 1, Viken 042-23 69 79

Hängmörat nötkött samt kött av utegris och lamm från egen produktion

Vi har olika köttlådor som kan beställas samt 1/4, 1/2 eller 1/1 gris och 1/2 eller 1/1 lamm. Mer information finns på vår hemsida. Vi erbjuder hemleverans på torsdagar inom 4 mil från gårdsbutiken. **Glöm inte årets julskinka!**

Öppettider: Ons-Fre 12-18 och Lör 10-16
Hemsida och webbutik: www.brunnbybostalle.se
042-346602 eller 0709-685666 / info@brunnbybostalle.se

Köpställen

Bryggans Skafferi 042-340 360, www.hoganasbrygga.se
Holy Moly Köpmansgatan 5 A, 042-34 00 67
Höganäs Bokhandel Köpmansgatan 13, 042-34 01 97
Höganäsgruppen 042-34 34 99, www.hoganasgruppen.se
Ica Kvantum 042-362260, www.ica.se/kvantumhoganas
Iittala Outlet 042-36 11 31, www.iittalaoutlet.se
Konst & Inredningsbetong 042-651 10, www.kibetong.se
Kullabygdens Byggnadsvård 0706-34 64 60, www.kullabygdensbyggnadsvard.se
KullaGourmet 042-65 135, www.kullagourmet.se
Kulla Lamm 0733-89 51 42, www.kullalamm.se
Kullamust 042-651 00, www.kullamust.se
Oldsbergs Ost 042-33 05 05, www.oldsbergsost.se
Saltglaserat 042-33 10 20, www.saltglaserat.com

Hjärtats oro

Det är mitten av augusti, tunga moln drar över Kullaberg. Havet mörknar, hamnen är öde. Sommargästerna har i hast flytt Mölle. Några ungdomar cyklar runt och väntar på kvällens fyrverkeri. ”Det är något extra”, säger byns son Hector och nämner imponerad priset på pjäserna. Att fira ett bröllop med fyrverkerier är annars inget ovanligt i Mölle.

Vi står på kajen där en ångbåt från Köpenhamn lade till i augusti 1907. En ung dansk kvinna, Emelie, skulle inom några ögonblick möta kärleken. Tillvaron var lekfull den här eftermiddagen, som om den visste vad som skulle ske. Emelie hann knappt sätta sin fot på skånsk mark förrän havsvinden blåste av hennes hatt. Hatten virvlade i riktning mot författaren Hjalmar Söderberg, han fångade den utan en aning om att den unga kvinnan som kom mot honom skulle bli hans andra hustru.

För att rätt hatt skall fångas i rätt ögonblick av rätt man krävs både himlens och avgrundens vilja och en tilltrasslad kedja av orsak och verkan långt, långt tillbaka till tidens begynnelse.

Om detta var förutbestämt eller inte – det låter jag vara osagt, men tillfälligheter tror jag inte på. När kärlek ropar till kärlek, kom ihåg första budet: ”Du skall icke förstå”. För att rätt hatt skall fångas i rätt ögonblick av rätt man krävs både himlens och avgrundens vilja och en tilltrasslad kedja av orsak och verkan långt, långt tillbaka till tidens begynnelse.

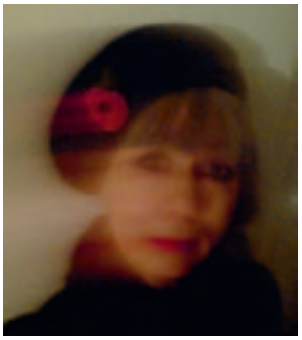
Det sägs att Söderberg var på flykt bort från Stockholm och sitt olyckliga äktenskap. Jag tror det var hans eget hjärtas oro som förde honom till Mölle. Han bodde på Hotell Kullaberg snett emot hamnen. När ångbåten lastad med kärlek, köttets lust och oändlig ensamhet gled in i hamnen drogs han av nödvändighet mot kajen.

Jag undviker Hotell Kullaberg. En svart slavgosse i gips bugar i entrén, hans servilt välkommande leende ger mig tusen nålstick kring hjärttrakten. Jag har protesterat, det är några år sedan, utan resultat. Jag var inbjuden till Hotell Kullaberg av *Hjalmar Söderbergsällskapet.* ”Där vid fyren, kysste *han* henne för första gången!” sa en man vid matbordet och pekade mot ett hav dränkt i solnedgång. En kyss är en kyss är en kyss. Middagen ville aldrig ta slut. När solen försvann bakom berget och skymningen började falla reste jag mig och gick till piren, spejande över havsytan, kisande bland dansande ljusslingor på havsbotten, sökande efter spår av kyssar som kysstes på platsen för hundra år sedan. Det måste finnas spår. Ingenting försvinner. Inte ens de döda.

Mölle är smärtsamt vackert och vitt. Jag kan varken stanna kvar här eller gå min väg, så vackert är det. I gryningen när mitt hjärtas oro väcker mig och får själen att vrida sig kring ryggraden, då går jag upp och styr mina steg uppför Kullaberg, mot min egen kärleksklippa. Helst skall det blåsa hårt från sydväst, för dånet av vågorna som rusar mot berget och tålmodigt urholkar graniten är så mäktigt att allt utplånas och blir till på nytt.

Den röda graniten på min klippa har bleknat men doften av ett möte kan vid akut kärlekslängtan nudda mina näsborrar där jag står högt över havet och hör Sappho sjunga om sitt hjärtas oro och språnget från Leukas branta klippa. ”Evig längtan tände hennes Låga, evig längtan Återgifver himlens lån!” I min västra ögonvrå skimrar byns vita hus, strödda som pärlhalsbandet som brast av oförlöst åtrå.

Stoika Hristova, författare & präst, bosatt i Mölle



KOMMER 30 MARS 2012

foto: Lars Owesson

I Kullalivs vårnummer

Saltglaserat lever. *Anders Johansson fortsätter producera krukorna som gjort Höganäs berömt.* ¶ ***Svenska kvigor på export.*** *Möt Karin Eriksson, kreaturshandlare med världen som arbetsplats.* ¶ ***Lokalproducerad skolmat?*** *Kullaliv undersöker vad våra barn och gamla får till lunch.*

DET MODÄRNA HÖGANÄS 75 ÅR

17 september till 30 december 2011
Öppet tisdag-söndag kl 13-17

Höganäs Museum
och Konsthall

POLHEMSGATAN 1, TEL 042-34 13 35, www.hoganasmuseum.se