

# Smaka på Öland

2022-06-01

©Bonnier

Alla artiklar är skyddade enligt upphovsrättslagen. Om inte annat följer av gällande avtalslicens får artiklar inte vidare distribueras, kopieras, överföras till något annat medium eller översättas utan särskilt medgivande från rättighetsägaren.

[Klicka här för att läsa artikeln.](#)

## Smaka på Öland

Mellan karga kalkstenslandskap och grönskande ängar på solens och vindarnas ö finns härliga restauranger, kaféer och matproducenter som bara väntar på att utforskas. Följ med på en härlig smakresa på Öland!

TEXT OCH FOTO MALIN HEFVELIN

Vacker stenstrand  
på norra Öland.





På ekologiska badhotellet Eco by Strandnära odlar man mycket av råvarorna själva, som potatisen till den krispiga rårakan med löjrom.





Kroppkakevagnen hos Evas Kroppkakor lockar många vid lunchtid.



Ölands landskapsrätt: kroppkakor med fyllning av rimmat fläsk, lök och kryddpeppar.

**F**råga valfri ölänning vad man bara måste äta på Öland så svarar nio av tio "kroppkakor". Därför får Evas Kroppkakor bli vårt första stopp på en smakresa genom Sveriges mest avlånga landskap. Strax norr om Borgholm driver Bosse Olsson och Eva Karlsson sin restaurang under devisen "Hela Öland kan inte ha fel".

- Vi gör drygt 400 000 kroppkakor per år, så det blir en del rullande, skrattar Bosse.

Öländska kroppkakor serveras traditionellt med grädde och en klick smör, och ibland också rårörda lingon. Bosse visar hur han formar den rårivna potatisen till en delikat dumpling med en rejäl klick fyllning i varje.

- Den ska rullas tills den är len som en bannrumpa, då spricker den inte i vattnet.

Receptet kommer från Evas mamma. Kroppkakorna är stora som tennisbollar och lite sega i konsistensen, med en tydlig smak av kryddpeppar.

- Men alla har ju sina smakpreferenser. Ibland när jag tycker att jag har misslyckats med degen tycker andra att det är toppen och smakar helt rätt!

Stora alvaret på södra Öland är ett av världens mest säregna kulturlandskap - mäktigt, ödsligt och svindlande vackert. Det stora allvaret lyser däremot mestadels med sin frånvaro på ön. Här är det enkelt lättsamt och välkomnande. Vi får känna på den öländska värmen direkt när vi kliver in på ekohotellet Eco by Strandnära vid kanten på Stora alvaret, ett smakfullt inrett badhotell

med en modern, hållbar filosofi. Köket använder ofta skörden från de egna odlingarna, som potatisen till den krispiga rårakan med löjrom, och rabarbern och jordgubbarna som samsas med en sval semifreddo (en halvfrys glassdessert) på yoghurt. Man lägger stort fokus på spårbarhet och hämtar många råvaror från gårdar i närheten, inte minst från Ölands Örtagård i Stora Frö. Örtagården är anlagd med benediktinermunkarnas klosterrådgårdar som förebild med kvadratmeterstora rutor med växter. Totalt odlar man här drygt 320 olika medicinal- och kryddväxter. I butiken kan man köpa kryddor i lösvikt, hemkokta geléer och marmelader, granola samt smaksatta oljor och honung.



Eco by Strandnära - ett klassiskt badhotell med ny finish.

**Borgholm är en** välbevarad stad med många butiker, kaféer och restauranger som alltid verkar ha funnits. Varsamt renoverade och älskade förstärker de känslan av att tiden stått stilla. Nya Conditoret, som namnet till trots öppnade redan i mitten av förra seklet, är ett gott exempel. Här är originalinredningen bevarad, och bakom välputsade glasdiskar ligger klassiska småkakor, bakelser och wienerbröd upprådade. Det gäller även Hotell Borgholm, en gastronomisk klassiker som drevs av Karin och Owe Fransson i många år. I sin kockgärning var Karin definitivt före sin tid, en örtälskare av rang som hämtade mycket inspiration från öns kalkrika jordar och blomstrande ängar. Sedan ett par år tillbaka har Daniel Olsson och Christofer Johansson tagit över rodret på hotellet och restaurangen men har behållit





I Hotell Borgholms örtagård har man öppnat en "bakficka" som man kallar sommarbistron.



Henrik Insulander vid en av grillarna på innergården på Lundgrens Garage.



Jonas Åhman basar i köket på Trädgårdsgatan 26.

Restaurangen Trädgårdsgatan 26 är Borgholms minsta restaurang.

Karins örtdrivna gastronomi. Med en uppdaterad avsmakningsmeny som man kallar "Det gastronomiska alvaret" visar man upp hela Ölands smakpalett. I alla rätter finns något från trädgården, alltifrån de små örtkexen som inleder menyn till huvudrättens lammbringa med salviasky och dessertens inkokta rabarber med thaibasilikaglass.

Lundgrens Garage däremot är ett etablissemang av nyare snitt där barbecue står i centrum. Bakom konceptet och ibland också baren står Henrik Insulander. Liksom många ölanningar har han ett smeknamn.

– Jag har ju en ganska stark röst, och en gång sa en kompis att jag lät som ett helt tivoli. Därefter var det liksom klart.

De flesta i Borgholm vet numera vem Henke Tivoli är, och namnet har blivit något av en självuppfyllande profetia, för Lundgrens Garage är sannerligen ett tivoli för köttälskare. Mellan borden på innergården står grillar i alla möjliga former och storlekar, och här skapar Henrik magi med rök av hickory, whiskyfat, ek, ask, asp, körsbärsträd och äpple.

Brisket – spetsbringa – är barbecuens heliga graal och tar cirka 20 timmar att tillaga. Köttet fullkomligt faller sönder när man sticker gaffeln i det och smälter som smör i munnen.

– Vi lagar vår mat "low and slow", alltså i låg temperatur och under lång tid, säger Henrik. Då trycks sockret i köttet ut och karamelliseras tillsammans med kryddorna och ger köttet en svartbrun bark på ytan. Det är den som ger all den goda smaken.

En gata därifrån, bakom en inbjudande röd dörr på

*"I alla rätter finns något från trädgården, från örtkexen till lammbringen med salviasky"*

Trädgårdsgatan 26, ligger Borgholms minsta krog, med samma namn som adressen. Här är det bara att hissa gongselet och följa med på den gastronomiska seglatsen som Jonas Åhman bjuder på. Det är en tajt meny på tre rätter som inleds med spänstiga grillade pilgrimsmusslor och ångade krispiga grönsaker med en sås som är så god att man måste be om en sked. Och lite mer sås. >>





Unika kaféet Kaffetuppen drivs av familjen Staf och är fyllt av roliga samlingar samt en magisk trädgård.



Fiskebodarna i Byxelkrok rymmer både sommargäster och butiker.

» **Utanför Köpingsvik i Kolstad** ligger Kaffetuppen – ett retro-eklektiskt mitchmasch fullspäckt med udda samlingar av kaffekoppar, grytlappsdockor, vinylskivor, kaffekoppar, emaljskyltar och annan kuriosa. Kaféet erbjuder fluffiga karlsbadergiffel, hembakade småkakor och goda frallor, allt serverat på udda porslin. I den labyrinthliknande trädgården gömmer sig små statyer och paviljonger, höns och tuppar och en magiskt fin lekstuga för leksugna barn. Kaféet drivs av Åsa Staf som under sommarveckorna får hjälp av sina vuxna trillingdöttrar. Alla fyra har ett smittsamt glatt förhållande till sitt arbete, och det är högt i tak i kaféet sommardag.

En dag går färden norrut till stranden vid Trollskogen med sina mjuka, runda stenar. Väggenarna är kantade med blåeld och röd vallmo. Låga enar står samlade i smågrupper som knotiga gubbar utmed vägarna. På västra sidan ligger fiskeläget Byxelkrok som uttalas med betoning på sista stavelsen. Här kan man vandra mellan tjärdoftande fiskebodor eller cykla genom Neptuni åkrar, den märkliga stenöknen av klapperstenar där blåeld växer rikligt om sommaren. Byxelkrok är dock något av en turistfälla, där en del restauranger bjuder på både överpriser och underprestationer. Ett bra tips är att ta sig upp till Göthlins Café vid stora vägen, där man serverar prisvärda räkmackor modell lyx i trädgården.

**Ett utmärkt stopp** på väg tillbaka söderut är Böda, kanske mest känt för campingresorter och långa sandstränder. I hamnen ligger Böda Fisk, Rökeri & Restaurang

med rökugnar från 1970-talet. Stefan Johansson är tidigare yrkesfiskare och har bråda dagar, många vill festa till på en bit fisk eller rökta räkor i husbilen. Stefan upplever att intresset för rökt fisk och skaldjur har ökat de senaste åren.

– Många lagar mer mat själva, samtidigt som man vill ha det lite enkelt på semestern, och då är rökt fisk perfekt.

En storsäljare är deras laxnuggets som görs på spillbitar från fiskens nacke och stjärt och därmed blir ett hållbart snack. Först gravas fiskbitarna, och därefter röks de för att till sist marineras i en i en hemgjord kryddblandning som bland annat är smaksatt med apelsin.



Räkmackan på Byxelkroks bästa fik Göthlins Café går inte av för hackor.



Stefan Johansson tar ut nyrökt makrill ur ugnen på Böda Fisk, Rökeri & Restaurang i Böda hamn.





Alex och Julia Kemna kokar karameller på Ölands Karameller.



Ölands Karameller är en söt historia och väl värt ett besök.

*”På Ölands Karameller kokar man hårda karameller i en mängd olika smaksättningar”*

**Öland bjuder också** på en hel del sötsaker. I en gammal skola i Bredsättra har skådespelerskan Julia och juristen Alex Kemna gjort sin hobby till sitt yrke till många sötsugna turisters stora glädje. På Ölands Karameller kokar man hårda karameller i en mängd olika smaksättningar. I anslutning till butiken finns också ett litet sockermuseum, där man berättar sockrets historia på Öland.

Utsökta chokladpraliner tillverkas lite längre söderut, hos Fröken Frankenstein i Gårdby. Efter att ha arbetat inom serviceindustrin i många år kände Ebba Frankenstein att hon ville göra något helt annat och utbildade sig till pralinmakare.

– Nu får jag vara kreativ på ett sätt som gör både mig och mina kunder glada!

Ebbas grej är choklad med mycket smaksättning. Hon använder till exempel chili från Pappi's Chilli Farm på Öland till pralinerna och menar att det är extra kul att samarbeta med andra lokala producenter. Hon målar också gärna på chokladen för att göra den extra smakfull.

– Man äter ju även med ögonen, så jag vill att både choklad och förpackningar ska vara fina att se på.

Kackelstugan är en mötesplats för mat- och musikintresserade strax söder om Borgholm. Den öppna innergården är full med bord och stolar där man kvällstid serverar mat från världens alla hörn och musikalisk underhållning. Här finns också en kackelbar i gamla hönshuset, och ett gal-eri med konst. Tillsammans med bryggerierna »



I Gårdby tillverkar Fröken Frankenstein utsökta chokladpraliner.





På Kackelstugans ölsafari besöker man tre öländska bryggerier med jeep.



Mormors Bistro i hamnen är bästa platsen att njuta av solnedgången över Kalmarsund.



Nybakta kardemummabullar på Mormors Stenugnsbageri i Stora Rör.

» Fireside och Skedemosse erbjuder Kackelstugan en ölsafari där man under en eftermiddag besöker de tre bryggerierna i en jeep. Gästerna får provsmaka öl med tilltugg, och man gör också ett shoppingstopp i lammbutiken i Äppelrum innan turen avslutas med en sen lunch på Kackelstugan.

**I Stora Rör** mitt emellan Borgholm och Färjestaden har mormor slagit ner bopålar. I hamnen ligger Mormors Bistro och Mormors Stenugnsbageri & kaffestuga och ett stenkast därifrån Mormors Pensionat Strandhagen. Bakom alltihop står Anita Rothschild som tillbringade sin barnoms somrar hos sin egen mormor i Stora Rör. I det som tidigare var en barnkoloni har hon öppnat ett pensionat med rofylld atmosfär och en fantastisk utsikt över Kalmarsund. Jag har hört från flera håll att bageriet ska ha Ölands bästa kardemummabullar, men lyckas bli försenad och får nesligt nöja mig med att spana in genom fönstret när jag anländer dit strax efter stängningsdags. Jag är däremot i helt rätt tid för att njuta av kvällssolen på verandan på Mormors Bistro i hamnen. Här serveras franskinspirerade rätter av lokala råvaror, som en klassisk hängmörad svensk entrecote som inte skäms för sig, med sommarprimörer, café de Paris-smör och rödvinssky.

Morgonen därpå gör jag mig redo att lämna ön, men svänger ändå förbi stenugnsbageriet för en sista titt – och då händer det. Bakdörren är öppen, bullar står nybakade på ett plåtack, en förstående bagare öppnar kassan och jag kan susa över Ölandsbron med två varma kardemummabullar i en påse bredvid mig på sätet. ♦