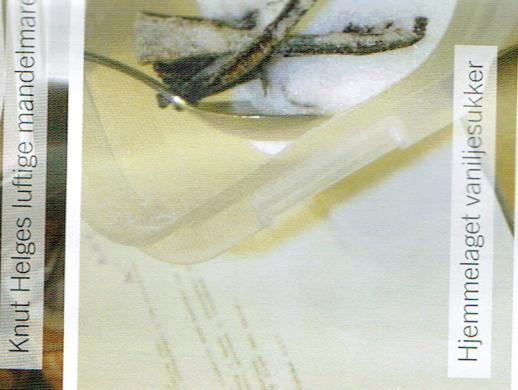


Nærliggende vingård med lokal festmat som spesialitet



Julebord på Kvælland Vingård

Tyskland, nærmere bestemt Pfalz området, på. Knut Helge Thomsen har bygd seg opp et prosjekt verdt å ta nærmere i øyesyn. Vinproduksjon står i fokus og er målet for Knut Helge, men kortreist mat og historien til Kvås dalen, alt den har å by på, og miljø og



Mydland Gård, hvor vi møtes til omvisning og hjemmelaget gløgg. En yrkesprat, gode historier og litt informasjon om kommende prosjekter, gir et bilde på hvordan samarbeidet tar vare på disse unike ildsjelene og prosjektene, som blir en livsstil. Kjøtt av den



Julebord på Kvalland Vingård

Kvalland vingård har så mye mer enn vin å by på. Knut Helge Thomsen har bygd seg opp et prosjekt verdt å ta nærmere i øyesyn.

Vinproduksjon står i fokus og er målet for Knut Helge, men kortreist mat og historien til Kvås dalen, alt den har å by på, og miljø og helse er alle ting som ligger nært knyttet til den totale opplevelsen av Kvalland Vingård.

Knut Helge har eget kjøkken i lokalene. Han serverer enkelte retter egnet for mindre og mellomstore grupper som kurs og foredrag, eller selskaper. Lokalene rommer ca 50-60 personer slik at styrre sammenkomster også kan leie seg inn, da med mat fra andre. Et produksjonsrom ventes å stå klart etter hvert. Da kan grupper som ønsker og produsere syltetøy, eller en vennegjeng som vil holde matlagingskurs og kose seg med maten mens de nyter utsikten til vinrankene etterpå, leie lokalene. Baren er åpen sommerstid. Vinterhalvåret er det alternativt kveldskafé på mandager, og ellers etter vinterstid.

Vinproduksjonen er foreløpig ikke i gang.

Forskingen på diverse sorter og hvilke som fungerer best i klimaet på Kvalland, er tidkrevende og en lang prosess. Så langt er Knut Helges samarbeidspartnere i Syd-

Tyskland, nærmere bestemt Pfalz området, svært begeistret og fornøyd. Den mørke fruktige smaken er seregen og passer utmerket sammen med søstervinen som produseres der. Hvett år reiser Knut Helge ned for å teste og smake, et høydepunkt i arbeidet.

Julebordssesongen er i gang og Månedsmagasinet blir med på årets første julebord på Kvalland Vingård. En unik opplevelse som starter dager før selve festlighetene.

Knut Helge tar oss med på handleturen som foretas oppover Kvåsdalen. Den entusiastiske vinkjenneren har sans og hjerterom for andre som driver og/eller skaper næring i denne vakre dalen. Sammen med blant andre Paulsens Hotell, Lakssetrapa, Ellifstad Herregård og Mydland Gård har Kvalland startet et samarbeidsprosjekt kaltt Vingård. En brosjiyre som presenterer opplevelsene langs Lygna er produsert av gruppen.

Første stopp er lakssetrappa i Kvåsfossen hvor grunneier Osvald Egeland tar oss med inn i millionprosjektet. En helt spesiell opplevelse

som gir en trolsk og spennende stemningen til handleturen som fortsetter til hjortefarmen,

Mydland Gård, hvor vi møtes til omvisning og hjemmelaget gløgg. En yrkesprat, gode historier og litt informasjon om kommende prosjekter, gir et bilde på hvordan samarbeidet tar vare på disse unike ildsjelene og prosjektene som blir en livsstil. Kjøtt av den fineste hjort handles, og siste stopp på turen er Kvås Gårdutsalg. Her er det selvbetjening og Knut Helge plukker ut poteter og egg produsert fra gården, mer kortreist kan det jo ikke bli.

Før vi forlater Kvalland Vingård får vi være med å lage desserten til det kommende Julebordet. Det vil si, mens Knut Helge trikker med diverse hemmelige ingredienser på kjøkkenet, nytes en varm kopp te foran peisen i barten. En smugtitt hører med og et litte triks avsløres. "Legg de brukte vanilje-stengene dine sammen med sukkeret i lukket boks, og vips så har du eget produsert vaniljesukker". Det dufter nydelig og det er bare å glede seg.



Gourmet tallerken tilberdes

Gourmettallerken

Julestemning med nisser og g

Mors hjemmelagde lefser n

Hjemmelaget flatbrød med g

Lammerull med lam fra Kv

Gulfrot og kålrabi koka i app

Rødbete fundert

Lammepølse med lam fra

Hjorteboller med hjort fra

Ovnbakte urtepøler

Dessert

Morell portfalt (is) på manc