

Nærliggende vingård med lokal festmat som spesialitet



Julebord på Kvelland Vingård

Kvelland vingård har så mye mer enn vin å by på. Knut Helge Thompsen 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

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

Mydland Gård, hvor vi møttes 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. Krøtt av den



Knut Helges luftige mandelmakroner



Hjemmelaget vaniljesukker



Gourmet tallerken tilberedes





Julebord på Kvelland Vingård



Gourmet tallerken tilbodes

Kvelland vingård har så mye mer enn vin å by på. Knut Helge Thompsen 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 Kvelland 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 større 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 alternativ kveidskafé på mandager, og ellers etter avtale vinterstid.

Vinproduksjonen er foreløpig ikke i gang. Forskningen på diverse sorter og hvilke som fungerer best i klimaet på Kvelland, er tidkrevende og en lang prosess. Så langt er Knut Helges samarbeidspartnere i Syd-

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

Julebordsesongen er i gang og Måneds- magasinet blir med på årets første julebord på Kvelland 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 hjertetrom for andre som driver og/eller skaper næring i denne vakre dalen. Sammen med blant andre Paulsens Hotell, Laksetrappa, Eilifstad Herregård og Mydland Gård har Kvelland Vingård startet et samarbeidsprosjekt kaldt Lygna opplevelser. En brosjyre som presenterer opplevelsene langs Lygna er produsert av gruppen.

Første stopp er laksetrappa 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 Gårdsutsalg. 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 Kvelland Vingård får vi være med å lage desserten til det kommende julebordet. Det vil si, mens Knut Helge triksjer med diverse hjemmelagde ingredienser på kjøkkenet, nytes en varm kopp te foran peisen i baren. En smugitt hører med og et lite triks avsløres. "Legg de brukte vaniljestengene 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.

Julebord med en gourmet tallerkenen fylt av nydelig mat av råvarer fra dalen og hjemmelaget isdessert. Det viser seg at et julebord på denne gården gir utsøkt mat og vin med helt særegne smaker og opplevelser.



Julestemning med nisser og g

Gourmettallerken

Mors hjemmelagde lefser r
Hjemmelaget flabbrød med
Lammerull med lam fra Kv
Gulrot og kålrabi kokt i app
Rødbete fundant
Lammepølse med lam fra
Hjorteboller med hjort fra I
Ovnsbakte urtepoteter

Dessert

Morell parfait (is) på mano