

JU FLER KOCKAR...

Sveriges skafferier - så kallas Skåne när det är prat om mat. Och här gäller att den ska vara mat, serverad i rättan tid och i rejäl kvantitet. Österlen och Ystad kan också ståta med ett gäng framstående kockar som var och en har sina specialiteter i köket och sina egna mästerskap i kokkonsten. Självklart är de många fler än de vi presenterar här. Se det som ett smakprov ur regionens buffé av männen och kvinnorna bakom allt från dagliga brödet till det som gör livet till en fest. Alla, och många fler därtill, gör regionen till ett extra gudagott ställe att vara på. Ju fler kockar - desto bättre alltså!



Sören Henriksson lämnade Branteviks Bykrog efter många år. I år fokuserar han på Röken nere i hamnen, Brantevik. Skaldjur och fisk dominerar.



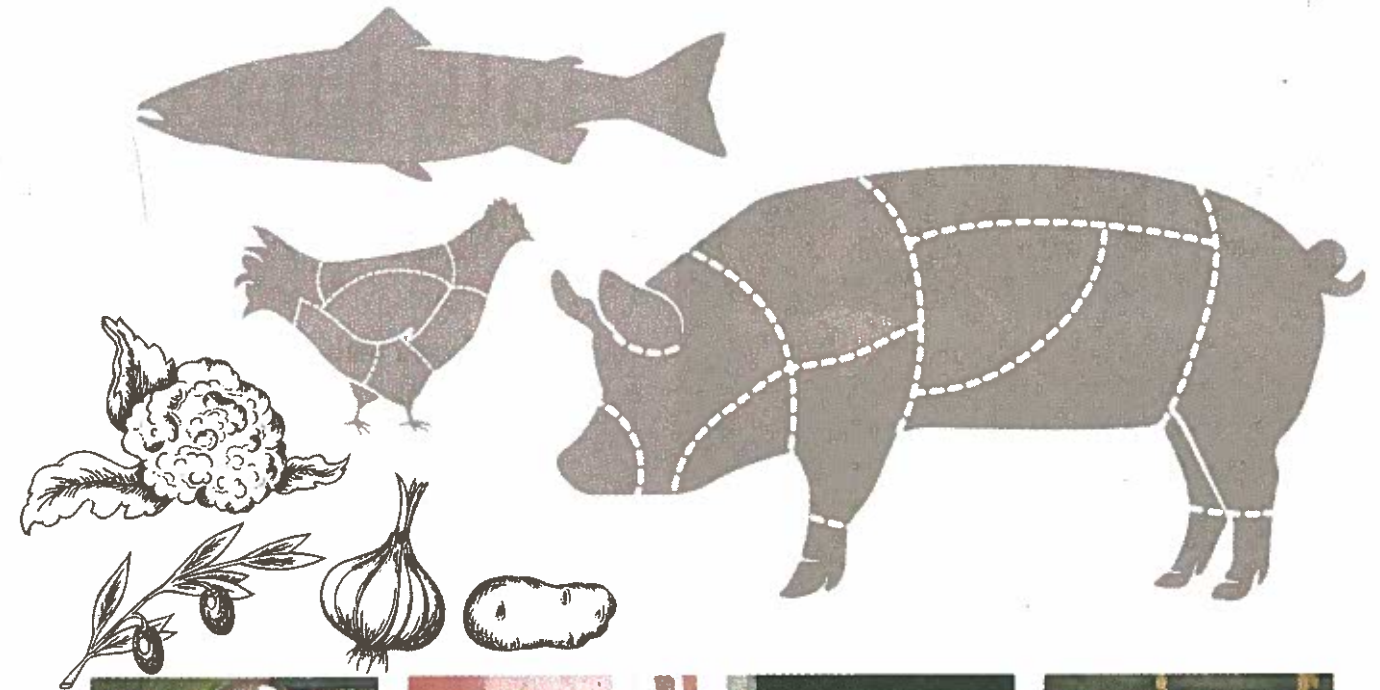
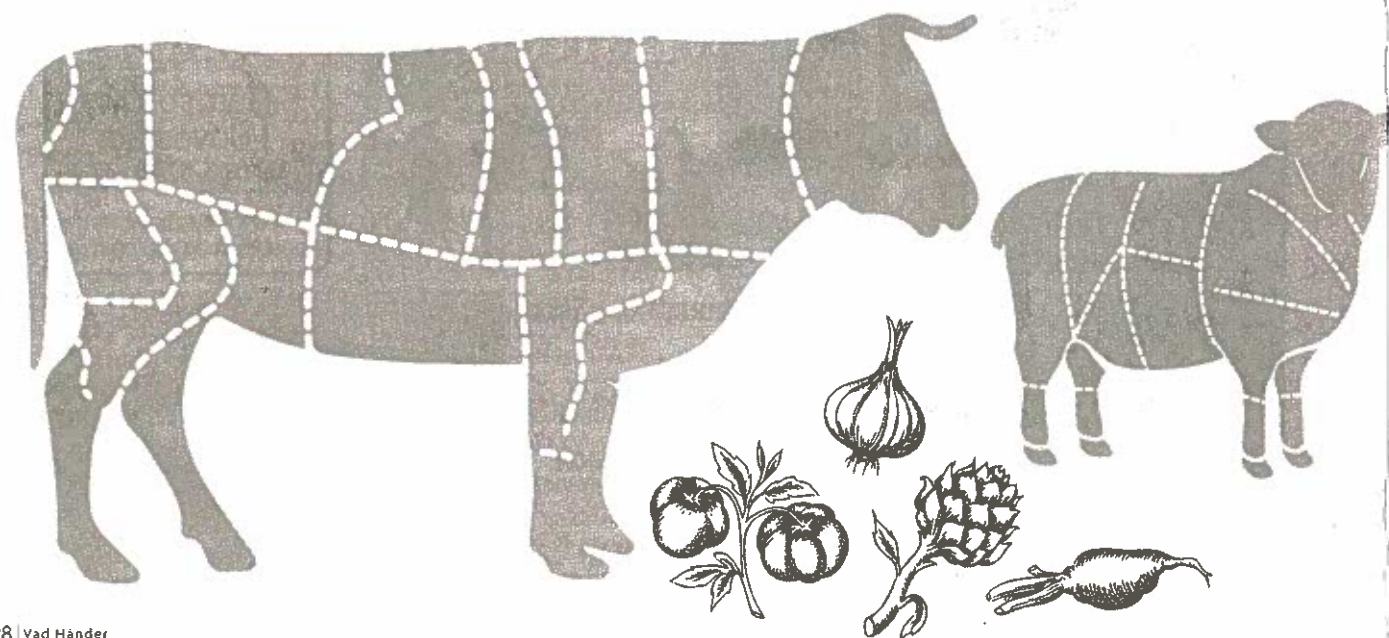
Charlotte och Håkan konverterade den gamla bilverkstaden i Ingelstorp till restaurang. Där serverar de både husman och à la carte i rustik miljö.



På Hammenhögs Gästis är Jonas Sundström både krögare och kock. Fina fisk- och köttträtter på menyn. Angusburgarna är berömda.



Daniel Müllern - gastronomisk ledare på Ystad Saltsjöbad. Många utmärkelser under året, bland annat vinnare av Köksmästarna, TV 5 och Årets Möteskock.



Daniel Berlin i Skåne Tranås har en speciell plats på gourmetkartan. Hit kommer matjournalister från hela världen. Boka bord med framförhållning.



En gaffel kort - men här saknas ingenting. Linus och Linda gick rakt in på årets White Guide. Ett extra gott val i Simrishamn.



Eva Thuresson, Allé i Svinaberga är ett första val för catering vid fina festen. Känd för sina höga kvalitetskrav och fantastiska kokkonst.



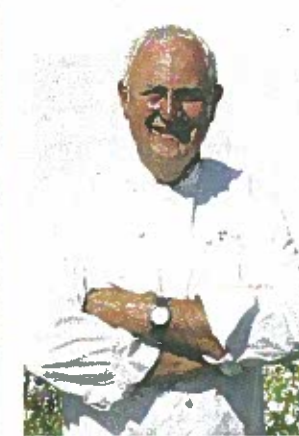
Också Sjöbo får en släng av slevan. "Nobelkocken" Johnny Johansson är numera frilansande kock och en underhållare av stora mått.



Henrik på Blåsingsborg, Svinaberga, låter gästerna välja mellan kött eller fisk. Sedan tar han hand om resten.



Svante Aspelin på sitt och hustruns Sköllen Gärdshotell lämnar inga val på menyn. Lågmålt och stillsamt presenteras och serveras han val för kvällen.



Walter Traub har jobbat med alla de stora. Såsom Wretman, Mannerström och Vögeli. Finns numera i köket på Traubgården.



På Herrestads Gästis odlar Jonas Flodqvist egna grönsaker och örter. I övrigt så lokala råvaror som möjligt. Gärna från Karlsfälts Gärd.