

Pressmeddelande 2019-05-16

**Wallby Säteri i internationell kampanj om nya, unika måltidsupplevelser i Sverige**

**I samband med den internationellt uppmärksammade kampanjen ”Sweden - The Edible Country” öppnas en helt ny måltidsupplevelse i Vetlanda. Vid ett handgjort träbord vid kanten av den vackra Skirösjön bjuds det in till ett koncept där man tillsammans med en egen kock och naturguide plockar ätbara växter i naturen och tillagar råvaror från det lokala skafferiet över öppen eld.**

Gästerna väljer antingen en helt och hållet gör-det-själv-upplevelse med tillhörande inköpslista, recept, instruktioner m,m. Eller så väljer gästen att boka en måltidsupplevelse där de tillsammans med kocken och naturguiden plockar ätbara växter och bär i säsong som sätter karaktär på råvarorna. Råvarorna kommer från det lokala, småländska skafferiet med naturbeteskött, insjöfisk, kräftor, traditionella korvar och ostar. Bordet dukas och under den gemensamma middagen under bar himmel kommer samtalen kring hur Småland och Skirö smakar just i detta nu att fortsätta. Bastubad, kvällsdopp och övernattning med långsam frukost i äppellunden, går att välja till.

Upplevelsen är en del av kampanjen ”The Edible Country”, initierad av Visit Sweden, med syfte att inspirera utländska besökare till måltidsupplevelser och aktiviteter i den svenska naturen.

* Här- och närproducerat är ledord för oss och vi väljer de bästa råvarorna från egen gård och våra grannar, från skogen, sjöarna, betesmarkerna och det bästa mathantverket i vår absoluta närhet. I denna speciella måltidsupplevelse kommer vi plocka ätbara växter och gemensamt laga många goda rätter på Wallbys gamla gjutjärnspannor över öppen eld och njuta alltsammans, gemensamt vid bordet under de uråldriga ekarna på Skirösjöns strand, berättar Magnus Nyman, ägare Wallby säteri.
* Naturnära och autentiska måltidsupplevelser efterfrågas starkt av utländska besökare och det är en tydlig trend även i Sverige att söka efter hälsosam, riktigt god mat ur det lokala skafferiet. Vi hoppas att många blir nyfikna på hur Småland smakar - på riktigt, säger Anna Hegethorn på Smålands Turism.

Måltidsupplevelsen vid bordet på Wallby säteri i kampanjen The Edible Country är bokningsbart via Bookatable.com mellan 18 maj och 5 oktober. Och vid förfrågan övrig tid.

Kampanjen presenterar även tips på andra lokala natur-och måltidsupplevelser i anslutning till borden och från Jönköpings län erbjuds en handfull nya, bokningsbara autentiska måltidsupplevelser. Med kunskap om gästerna och kreativitet har det även skapats frukostupplevelser på Åsens by anno 1900 och Johan Bauer-måltider på BauerGården gästgiveri med inspiration från skogen och platsen. Man kan även medverka i en småländsk matstudio på Restaurang Höganloft, Isaberg.

**För mer information om Sweden- The Edible Country och måltidsturism i Region Jönköpings län:**  
Smålands Turism:   
Anna Hegethorn, affärsutvecklare, tel. 0703-751273 [anna.hegethorn@smalandsturism.se](mailto:anna.hegethorn@smalandsturism.se)   
Helene Berg, VD, tel. 0726-66 88 20 [helene.berg@smalandsturism.se](mailto:helene.berg@smalandsturism.se)

Wallby Säteri: Magnus Nyman, ägare, tel 070-698 16 30, magnus@wallby.se

**Bilder:** <https://smalandsturism.qbank.se/mb/?h=580bc96b700141762384d24799db65ab>Fotograf, Emma Ivarsson

**Länkar**

The Edible Country                                             [www. visitsweden.com/edible-country/](https://visitsweden.com/edible-country/)  
Wallby, Småland The Edible Country          [www.visitsweden.com/edible-wallby-smaland/](http://www.visitsweden.com/edible-wallby-smaland/)  
Wallby säteri                                                        [www.wallby.se](http://www.wallby.se)   
Filmen “The Edible Country” <https://www.youtube.com/watch?v=IhSdxr1C-HU>

Smålands Turism AB är ett regionalt/kommunalt ägt bolag som arbetar med att stärka besöksnäringen i Jönköpings län. Bolaget arbetar främst med internationell marknadsföring på prioriterade marknader och affärsutveckling av turismnäringsföretagen i länet.  Besöksnäringen är en arbetsintensiv näring och bidrar till att hålla regionen levande genom att skapa arbetstillfällen inte minst i glesbygden. Turismen förespås av FN att ha en konstant tillväxt till minst år 2030 och en reseanledning som ökar i betydelse och driver antalet besökare är måltidsturism. Smålands Turism AB arbetar ihop med Visit Sweden för att skapa en ökad måltidsturism till Sverige och Jönköpings län.