

## Ett surdegscafé i hjärtat av Eslöv!

När min sambo kom till Sverige från Tyskland för många år sedan blev han förtvivlad över den svenska brödkulturen. Mjuka menlösa limpor med så mycket socker i att de mer liknade kaka än bröd! Räddningen för honom, liksom för en ständigt växande krets kvalitets- och hälsomedvetna skåningar - blev upptäckten av surdegbrödet från Röstånga Mölla.

Richard Forshufvud, som från början är agronom, startade verksamheten för 20 år sedan, med ett riktigt "från ax till limpa"-koncept: brödet bakades av egenhändigt biodynamiskt odlat spannmål som maldes i den gamla kvarnen i Röstånga. Idag har verksamheten vuxit betydligt och hela familjen är involverad. Brödet levereras till många butiker i framförallt Malmö och Lund och såklart till Mossagårdens kunder. Mossagården levererar nuförtiden även KRAV-rågen till bröden. Trots de relativt stora volymer som nu produceras tummar man inte på hantverksmässigheten och häromåret utsågs de till Årets Mathantverkare. En egen butik har dock saknats - fram till nu.

För några år sedan flyttades bageriet till Eslöv och i dagarna smygöppnade Röstånga Möllas Skafferier och butik i underbart vackra lokaler i huset bredvid järnvägsstationen i samma stad. Surdegen, ekologin och bra råvaror är även grunden caféet. I det charmigt inredda caféet kommer man bland annat att kunna njuta av mackor på det egna brödet, kaffe latte från ekologiska bönor, läskande smoothies och spännande bakverk som surdegsvåfflor och muffins utan socker, men även av schack och andra spel. Eller varför inte byta din utlästa bok mot en ny i caféets bokhylla? Här kommer det även att bakas bröd av mer sydeuropeisk typ och det utlovas också experiment med nya sorters Röstångabröd.

Inledningsvis håller man öppet tors-sön kl 10-18 och under sommaren är det dottern Anna och sonen Wilhelm som sköter ruljangsen. Torsdagen den 18:e juni från kl 10.00 är det officiell invigning för Skafferiet. Alla surdegfantaster hälsas denna dag välkomna att upptäcka detta härliga ställe som gör att Eslövs gamla epitetsom "Sveriges tråkigaste stad" en gång för alla kan suddas ut!

Och har du inte vägarna förbi Eslöv, hav förströstan- Röstånga Mölla kommer till Mossagårdsfestivalen även i år.

*Ann-Sofi Eriksson, Mossagården*

### Liten grönsakslåda

Nypotatis (Lars Silwer, Förslöv), Ruccola (Bert Johansson, Båstad), Spenat (Bert Johansson, Båstad), Tomat (Tor Magnusson, Staffanstorp), Morot (Italien), Citron (Italien)

### Stor grönsakslåda

Gurka (Tor Magnusson, Staffanstorp), Röd paprika (Italien), Nypotatis (Lars Silwer, Förslöv), Ruccola (Bert Johansson, Båstad), Spenat (Bert Johansson), Tomat (Tor Magnusson, Staffanstorp), Morot (Italien), Citron (Italien)

### StorStor grönsakslåda

Salladslök (Bertil Andersson, Båstekille), Vitlök (Bertil Andersson, Båstekille), Gurka (Tor Magnusson, Staffanstorp), Röd paprika (Italien), Nypotatis (Lars Silwer, Förslöv), Ruccola (Bert Johansson, Båstad), Spenat (Bert Johansson), Tomat (Tor Magnusson, Staffanstorp), Morot (Italien), Citron (Italien), Grapefrukt (Sydafrika)

### Singellåda

Vitlök (Bertil Andersson, Båstekille), Ruccola (Bert Johansson, Båstad), Spenat (Bert Johansson), Morot (Italien), Vattenmelon (Italien), Äpple Jona Gold (Tyskland),

### Liten fruktlåda

Vattenmelon (Italien), Banan (Peru), Äpple Jona Gold (Tyskland), Päron (Packhams Triumf)

### Stor fruktlådan

Vattenmelon (Italien), Banan (Peru), Äpple Jona Gold (Tyskland), Päron (Packhams Triumf)

Nästa sida:  
*Prova på de härliga recepten från  
matkompositör Ann-Sofi Eriksson!*

