







## **PRESSEINFORMATION**

**November 2023** 

# Von der Steingut-Retterin zur Gewürzfee

8 Frauen, die in Skåne aus Visionen Besuchermagnete kreieren

München – 29. November 2023. Gründerin, Schlossherrin, Winzerin, Sauna- und Ernährungsexpertin: In Skåne beweisen kreative, talentierte und innovative Frauen sowohl branchenübergreifend als auch über die Provinz verteilt ihr Gespür für kreatives Unternehmertum – in kleinen Betrieben, regionalen Einrichtungen und nationalen Institutionen. Diese folgenden acht Visionärinnen machen für Einheimische und Skåne-Reisende einen kleinen, aber feinen Unterschied, wenn es um authentische Besuchserlebnis in der südschwedischen Provinz geht.









v.l.n.r. 1. Cherztin S. Persåkre © Österlenkryddor, 2. Mia Jansson © Dennis Camitz, 3. Julia Bonde © Sofia Lögdberg, 4. Åsa Orrmell © Studio-E, Anders Ebefeldt

## Mia Jansson: Expertin für Kaltbaden und Saunieren

CEO von Pålsjöbaden & Kallis, Helsingborg

Für Mia Jansson ist die Tradition des Kaltbadens und Saunierens ein fester Bestandteil ihres Alltags – und das, wie für viele Schweden, seit ihrer Kindheit. Aus ihrer Leidenschaft hat sie einen Beruf gemacht und kann in ihrer Funktion als CEO der Kaltbadehäuser <u>Pålsjöbaden und Kallis</u> in Helsingborg die positiven Auswirkungen auf die Gesundheit beim Wechsel zwischen Saunagang und Eintauchen ins Meer mit Stammgästen und Besucher\*innen teilen. Mit Blick über den Öresund sind die beiden Kaltbäder wohltuend für Körper und Seele und ein Wundermittel gegen Stress und für das Immunsystem.

## Carina Levin: Visionärin dank "Back to the basics"

Vismarlövs Café & Bagarstuga, Svedala

Mit <u>Vismarlövs Café & Bagarstuga</u> hat Carina Levin den Inbegriff eines kulinarischen Landidylls kreiert. Ihre Inspiration entstammt der Philosophie, einen Ort zu schaffen, der hochwertige Handarbeit zelebriert und der durch Geliehenes, Geschenktes und Selbstgemachtes zum Leben erwacht. Das bezieht sich auf das alte Mobiliar, die Textilien und das Essen. Für die selbstgemachten Backwaren, Suppen, Salate, Kuchen

und Marmeladen, die im Shop verkauft werden, verwendet Carina möglichst lokale, saisonale Erzeugnisse. Der (Winter-)Garten ist die perfekte Kulisse für eine Zeitreise.

### Åsa Orrmell: CEO, Eigentümerin und Artistic Director

Wallåkra Stenkärlsfabrik, Wallåkra

Sie kann ohne Übertreibung als "die Retterin" schwedischen Kulturerbes bezeichnet werden. Åsa Orrmell, die ihre Karriere einst als Keramikerin begann und sich nun als Produzentin, Restaurateurin und Unternehmerin bezeichnen darf, hat vor über 30 Jahren die <u>Wallåkra Stenkärlsfabrik</u> vor dem Verfall bewahrt. Dort, wo früher landestypische Steinware hergestellt wurde, gibt es nun traditionelle und neu interpretierte Keramik, einen Shop und ein Restaurant sowie das Angebot, selbst an Töpfer- oder Kerzenziehkursen teilzunehmen.

#### Tina Berthelsen: Gründerin und Winzerin

Lottenlund Estate, Allerum

Nach einer Toskana-Reise hat Tina Berthelsen 2010 ihr Unternehmen gegründet und ihm mit vier Hektar Land, das sie 2016 erstmals bepflanzt hat, eine Heimat gegeben. Auf dem <u>Lottenlund Estate</u> werden Weiß-, Rot- und Roséweine und in Zukunft auch Schaumweine produziert. Neben Tinas Tätigkeit als Winzerin ist sie in die Imkerei, die sie aus einer ökologischen Perspektive betreibt, sowie in die Pflege eines Beeren-Gartens und den Apfelanbau involviert. Die umtriebige Tina Berthelsen bietet auf ihrem Anwesen auch Wermutwein und Destillate wie Gin an, die ebenfalls auf der Farm hergestellt werden.

#### Cherztin S. Persåkre: Kräutergärtnerin und Gewürzfee

Österlenkryddor, Österlen

Cherztin, die gemeinsam mit ihrem Mann Anders Persåkre Österlenkryddor betreibt, hatte 2014 eine Vision: Sie wollte das Unternehmen zum führenden Gewürzbauern Skandinaviens machen. Die Auswahl an Gewürzen, die auf der Farm angepflanzt, produziert und verkauft werden, ist so verlockend wie die an Gewürzsalzen, Tees, Essig- und Eiscremesorten. Die nachhaltig in Bio-Qualität hergestellten Gewürzpflanzen erntet, trocknet und reinigt Cherztin zur Sommerzeit. In der Fabrik kommen sie in Gläser oder als Mischungen in Nachfüllbeutel. Besucher\*innen der Grünen Woche in Berlin, treffen Cherztin dort an ihrem Stand an.

#### **Ellinor Lindblom Mohlin: Gastronomin**

Restaurant Spill, Malmö

Zusammen mit ihrem Mann leitet Ellinor Lindblom Mohlin das <u>Restaurant Spill</u> in Malmö. Dabei steht das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie im Fokus ihres Handelns. Die Bestürzung über die Menge an Essensresten, die tagtäglich weggeworfen werden, trieb das Paar dazu an, Gerichte aus den Zutaten zuzubereiten, die auf dem Abfall landen würden. Die größte Herausforderung beim Betreiben der mittlerweile zwei Restaurants ist die Tatsache, dass die Chefs nicht wissen, mit welchen Erzeugnissen sie am nächsten Tag arbeiten werden. Flexibilität und Kreativität sind daher für Ellinor essenziell.

## Julia Bonde: Hüterin der Schlossgeschichte

Bosjökloster, Höör

Julia Bonde ist auf dem Anwesen <u>Bosjökloster</u>, einem rund 900 Jahre alten Kloster, das seit ungefähr 100 Jahren in ihrem Familienbesitz ist, aufgewachsen. Dort, wo einst Nonnen und dänischer und schwedischer Adel ein- und ausgingen, versammeln sich heutzutage (inter-)nationale Gäste, Familien und Hochzeitsgesellschaften. Botanisches Herzstück ist der 1.000 Jahre alte Eichenbaum im Park. Zu

bestaunen gibt es außerdem malerische Gärten, Tiere und den Ringsjö See, den man mit einem Ruderboot befahren kann. Zur Stärkung warten Köstlichkeiten im Garden Café auf die Besucher.

### Anja Persson: Die Inspirierende

Gunnarshögs Gård, Hammenhög

Sie ist eine Verfechterin des 4H-Prinzips: heads, hearts, hands, and health sollen stimuliert werden und den Menschen damit lebenslang zum Lernen inspirieren. Anja Persson betreibt <u>Gunnnarshögs Gård</u>, eine Farm im Südosten von Skåne. Früher wurde hier traditionelles Essen produziert, heute dreht sich alles um Raps: von der Samenpflanzung über die Ernte bis zur Speiseölabfüllung. Die Reste werden in Kosmetikprodukten für die Haar- und Hautpflege verwendet. Das Erlebnis auf Gunnarshögs Gård ist interaktiv und bietet eine Vielzahl von Aktivitäten, darunter ein Canola-Bad, Baby-Cafés, Baby-Massagen und sogar Fahrten mit dem Minitraktor.

Hier finden Sie Interviews mit den im Text vorgestellten Frauen.

Weitere Informationen über Skåne gibt es unter www.visitskane.com/de.

## ÜBER SKÅNE

Skåne ist die südlichste Provinz Schwedens, deren Hauptstadt Malmö vom dänischen Kopenhagen über die bekannte Öresundbrücke erreichbar ist. In drei Himmelsrichtungen von über 400 Kilometer Küstenlinie umgeben, ist die Region für ihre wunderschöne Landschaft, einzigartigen kulinarischen Erlebnisse und hohe Lebensqualität bekannt. Von kilometerlangen Sandstränden über Seen und Flüsse bis hin zu Nationalparks mit Urwäldern und imposanten Schluchten ist sowohl etwas fürs Auge als auch für den Abenteuergeist geboten. In Museen und Schlössern, an (prä-)historischen Stätten und in Form von traditionellem Kunsthandwerk bekommen Besucher zudem einen Einblick in die Kultur und Geschichte der Provinz, die bis in die Steinzeit zurückgeht. Skåne hat sich außerdem in der skandinavischen Designszene etabliert – Möbel, Textildesign, Architektur und Mode haben im Alltag einen hohen Stellenwert. Foodies verkosten außergewöhnliche regionale und saisonale Gerichte in Cafés, Restaurants und Hofläden und in den 35 Weinbergen werden erlesene Tropfen gekeltert.

## **BILDMATERIAL**

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie <u>hier</u> oder in der <u>Bilddatenbank</u>. Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

## **PRESSEKONTAKT**

Maria Kirchner

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Bavariaring 38; D-80336 München

Tel.: +49 (0) 175 92 58 345

E-Mail: <u>maria@lieb-management.de</u> Internet: <u>www.lieb-management.de</u>

