



Smaklig mix på Wanås Gods

Wanås Gods i norra Skåne knyter nu samman sin historiska miljö, ekologiska livsmedelsproduktion och konstpark med ytterligare en verksamhetsbit; en restaurang med tillhörande hotell.

– Vi vill kunna servera våra besökare mjölk, kött och grönsaker från vår egen lantbruksproduktion, säger Baltzar Wachtmeister, VD för Wanås Gods.

Wanås Gods med slott och stora jordbruksmarker i östra Göinge har en anrik historia som sträcker sig tillbaka ända till 1400-talet. Nuvarande ägaren Baltzar Wachtmeister är åttonde generationen på godset.

– Jag tillbringade större delen av min ungdom här och känner en stor tacksamhet över möjligheten att få verka på platsen med dess speciella historia och framtidsmöjligheter, säger Baltzar.

Stod inför vägväl

Den första januari 2014 övertog Baltzar Wanås Gods efter sin pappa C-G Wachtmeister och har sedan dess vidareutvecklat verksamheterna. När det gäller lantbruket så finns en tydlig och konsekvent ekologisk inriktning.

– 1999 stod Wanås inför ett vägsval, antingen att avveckla mjölkproduktionen eller att gasa på och satsa ekologiskt. Vi valde det sistnämnda. Den ekologiska inriktningen har inneburit



bättre mjölkpriser, ett bättre hållbarhetstänkande och att vi blivit mer attraktiva när det gäller rekrytering och kompetensförsörjning.

På Wanås Gods finns i dag 1000 djur, varav 420 mjölkkor. Till detta följer 1000 hektar jordbruksmark under plog och 350 hektar betesmark.

– Stora ekologiska odlingar behöver mycket naturgödsel och förutsätter därför omfattande djurbesättningar.

Ekologiska odlingar har inneburit många fördelar men det finns förstås även utmaningar.

– Att hålla undan ogräset på mekanisk väg kräver exempelvis mycket arbete och maskiner.

80 000 besökare per år

Men Wanås Gods är mer än bara lantbruk. Det är också en plats för samtidskonst. Sedan 1987 visas samtidskonst i parken och gamla kulturbyggnader. I skulpturparken finns i dag cirka 80 permanenta verk som nått internationell ryktbarhet.

– Wanås Konst drivs i stiftelseform med verksamhetsledarna Elisabeth Millqvist och Mattias Givell. I snitt har Wanås årligen cirka 80 000 konstbesökare. Och just i år firar Wanås Konst 30-årsjubileum, vilket uppmärksammas med en rad spännande utställningar, berättar Baltzar.

Premiär för restaurang och hotell

För att knyta samman den historiska miljön, kostutställningarna och den egna livsmedelsproduktionen har Wanås nu valt att komplettera med ytterligare en verksamhetsbit, nämligen en restaurang med tillhörande hotell som drivs och ägs av Baltzars fru Kristina.

– Vi vill kunna servera konstbesökarna måltider med råvaror från den egna livsmedelsproduktionen, såväl kött som grönsaker. Satsningen på att förädla våra egna råvaror är något vi tror starkt på.

Högre och mjukglass

Restaurangen och hotellet, som är inhysta i två gråstensstall från 1700-talet, invigdes 2 maj och kommer ha öppet året om. Totalt kan man ta upp till cirka 200 gäster åt gången.

– Förutom konstbesökare inriktar vi oss även bland annat på konferensgäster och jaksällskap, berättar Baltzar Wachtmeister.

Har du några personliga favoriter bland läckerheterna som serveras i restaurangen?

– Ja, vår grillade högre är en riktig höjdare. Och nu i sommartider kan jag även rekommendera mjukglassen, producerad på vår egen ekologiska mjölk.

Fakta. Wanås Gods histora

Wanås Gods har anor från 1400-talet.

Nuvarande ägare Baltzar Wachtmeister är åttonde generationen på godset.

Jordbruket som bedrivs här idag är ekologiskt. Totalt finns på godset 1000 djur, varav 420 mjölkkor. Till detta följer 1000 hektar jordbruksmark under plog och 350 hektar betesmark. Sedan 1987 visas samtidskonst i parken och gamla kulturbyggnader, något som årligen lockar cirka 80 000 besökare.

Den 2 maj var det premiär för restaurang och hotell, som är inhysta i två gråstensstall från 1700-talet. Totalt kan man ta upp till cirka 200 gäster åt gången.