



SMAKPROFIL

MÖSSEBERG

MULENS MARKER

Mössebergs högsta topp ligger 327 meter över havet, och berget reser sig cirka hundra meter över den omgivande slätten. Här finns flera naturreservat runt och på berget. De bjuder på härliga naturupplevelser med varierad och dramatisk natur: storslagna bergsbranter, sprickdalar, kärr, alvarmarker och backar med ädellövskog med en fantastisk flora. Från utkikstornet vid djurparken är det en milsvid utsikt ut över platåbergslandskapet.

Mösseberg delar alunskiffer- och kalkstenslager med Ålleberg, och sandstenslagret med alla platåbergen från Billingen och söderut. Detta sammanhängande, småkuperade, högsåtsområde bildar Falbygden eller Falan. Falan var aldrig en del av havet när inlandsisen drog sig tillbaka, då det helt enkelt var för högt beläget. I stället avlagrades här sand, sten och morän från inlandsisen.

Dessa lättare, om än steniga, sandjordar med inslag av kalkhaltig morän blev en perfekt kombination för stenåldersbönderna att odla i med den tidens odlingsredskap. Runt Mösseberg finns därför en av norra Europas största koncentrationer av megalitgravar från yngre stenålder. Här fanns gott om byggnadssten, vatten att fiska i, och högsåtsen, Falan, erbjöd bördig lättodlad kalkrik mark som gjorde att man kunde skapa sig ett bra liv tidigt i området. Bergsluttningarnas naturliga källor och vattendrag bidrog till ständig tillgång på vatten. Dessutom så fanns mycket våtmarker, kärr och myrar med ypperligt bete.

Mössebergs naturliga vattenkällor kom väl till pass under 1800-talets hälso- och brunnkulturs storhetstid. De vackra omgivningarna och att västra stambanan kom



Utsiktstornet på Mösseberg. Ålleberg skymtar i horisonten.

på plats gjorde att detta blev en idealisk plats att anlägga en kurort på. Idag hittar vi fortfarande Mössebergs kurort och kurortsparken i sluttningen som är ett vackert strövmråde både för boende och besökare – en perfekt plats för picknick!

Visste du att Falköping är Sveriges näst kotätaste kommunen i Sverige? Detta hänger samman med de gynnsamma odlings- och betesförhållandena som råder i området. Inte så konstigt då att du på Mössebergs sluttning kan hitta en av Sveriges största ost- och delikatessbutiker, Falbygdens osteria, som också blivit ett matcentrum för lokal- och regionalproducerad mat. Utöver det finns flera andra lokala producenter som för platsens mattraditioner vidare.

Generationers odlingsmöda och bete går verkligen som en röd tråd genom denna plats, därför är det kanske inte så konstigt att det också kallas för mulens marker!



SÅ HÄR UPPLEVER VI MÖSSEBERG

Vi ser Mösseberg som gjort för en picknick av flera anledningar. En är att det i Falköping är väldigt enkelt att plocka ihop en färdig fikakorg genom inköp i lokala butiker (största utmaningen att inte köpa med sig för mycket eller för många olika sorters ost...). Sen finns också den gamla traditionen sen den första kurorten: att vandra längs bergskanten för att på så sätt stärka sitt välmående. Vad passar väl bättre under en sådan promenad än en picknick?

Vi tar med oss en korg hemifrån med en skärbräda och en vass kniv, något att dricka ur, några bestick, tallrikar och lite servetter. Naturligtvis också några filtar att sitta på.

På vägen till Mösseberg åker vi handlar det vi ska ha till vår picknick, och inköpet av maten och råvarorna blir en del av upplevelsen.

I vår korg vill vi ha både hård ost och ädelost. Vi vill också gärna få med någon charkprodukt med lokal anknytning. Goda marmelader, lokal honung och knäckebröd. Det finns också flera lokalproducerade drycker med koppling till Mösseberg, så i vår korg lägger vi ner lite smaksatt tonic water och lokalproducerad öl. Till dessert tar vi också med oss lite ostkaka och sylt.

Det som är kul med råvarorna i vår korg är att varje produkt i sig själv är en smakupplevelse, men när man också börjar blanda de olika produkterna med varandra, som är lätt gjort när allt är framdukat på picknickfilten och man kan plocka fritt, så leder det fram till roliga smakkombinationer som verkligen befäster smaken av Mösseberg.

Utmärkande råvaror/smaker för Mösseberg:

- Ost
- Lokalt bryggd öl
- Lokala charkprodukter
- Äpple

