



SMAKPROFIL

# PLATÅBERGSLANDSKAPET

## Plåtåernas skogar

### Lingon, blåbär och svamp

Uppe på plåtåbergen breder en annan värld ut sig, jämfört med de bördiga sluttningarna och slätten vid bergens fot. Marken är mager, nästan karg, och växterna kämpar för varje droppe näring. Här är florán inte lika artrik som i lövskogarna längre ner, men ändå bjuder plåtåerna på rikedom – för den som vet var man ska leta.

På sina mest otillgängliga platser har skogarna bevarat något ursprungligt. För länge sedan var dessa trakter en livlina för många. Skogen erbjöd sådant som inte kunde odlas: blåbär, lingon och svamp. Lingonen, som lokalt kallades för kröser, med sin syrlighet och naturliga konserveringsmedel blev särskilt värdefulla. De var inte bara ett smakrikt tillskott till gröten utan också en hållbar livboj under långa, kalla vintrar som en källa till försörjning och lite extra tillskott i kassan för de fattigaste.

Idag förknippar vi fortfarande plåtåbergen med dessa smaker. Blåbärens mörka sötma, lingonens friskhet och skogens svampar berättar historier om ett liv i samklang med naturen – ett liv där varje bär och varje svamp hade sin plats.



# Bergens sluttningar

På bergens nedre sluttningar möts geologi och liv i ett samspel som sträcker sig över årtusenden. Här har vittrad lerskiffer, kalksten och alunskiffer bildat bördiga jordar, där fukten stannar kvar och näringen flödar. Kalkstenen gör marken basisk, en gåva till kalkälskande växter som trivs i denna ovanliga miljö. Det högre pH-värdet frigör mineraler som kalcium och magnesium, viktiga byggstenar för liv.



Skiffrarnas mineralrikedom lägger grunden, medan källflödena som sipprar fram ur berget ger en evig tillgång på vatten. Dessa sluttningar har varit som skapade för odling, men också för betesmarker och fruktträd. Hur människan har brukat landskapet beror på terrängens form och jordens tjocklek. Det är här, på sluttningarna, som bergen bjuder in till växtlighetens fest – där mineral och vatten möts för att skapa förutsättningar för både flora och människors historia.

## Äpplen

Äppelodlingar hör till bergen, både nu och då. Så här långt norrut spelar jordmån och läge huvudrollerna. Äppelträd söker sig till väl-dränerade jordar med neutralt till högt pH, och på bergen finns precis det – tack vare kalkstenslagret. Men bergen har ännu en roll att spela: de skyddar mot sen värfrost, äppelodlingens ärkefiende.

Frosten är förrädisk. När träden blommar och frostnätterna slår till kan en hel skörd försvinna. Men i sluttningarna fungerar naturens fysik som ett skydd. Den kalla luften rinner neråt, som vatten längs en sluttning, och lägger sig som en kylande hinna i dalgångarna. Höjderna klarar sig bättre, och på bergen hittar äpplena en trygg plats att mogna.

Det här har människor förstått länge. Under 1700-talet på Kinnekulle specialiserade sig godsens på fruktodling. Hjälmåter fylldes av körsbär, Råbäck av päron, och Hönåter av äpplen. Lugnåberget och Billingen har sin egen historia: här odlade Cisterciensermunkarna långt tidigare äpplen och päron, inte för vin, som annars var klostrens dryck, utan för cider och must – ett säkrare alternativ till dricksvatten.

Bergen är mer än bara landskap. De är en scen där historia, geologi och växande äpplen spelar huvudroller.



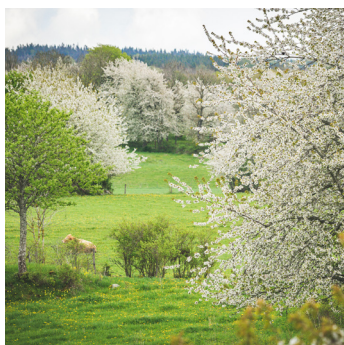
## Ramslök

de skuggiga lövskogarna på platåbergens sluttningar breder ramslöken ut sig som en grön matta om våren. Här, under ek, bok och lind, finns precis de förhållanden den älskar: en mullrik, näringsrik jord och en konstant fuktighet som aldrig låter lökarna torka ut. Kalkstenen ger jorden ett högre pH-värde, vilket gör näringen mer tillgänglig för växten – en av hemligheterna bakom ramslökens frodighet.

Det är ingen slump att ramslök trivs just här. Källvattnet som sipprar fram från lerskiffer och kalksten letar sig ner över alunskiffers sluttningar och skapar ett fuktigt mikroklimat. Skogens jordlager håller kvar vatten, medan kalken i marken bidrar till en perfekt balans mellan dränering och fuktighet. Här möts geologi och biologi i en perfekt harmoni.

Ramslökens doft är omisskännlig – stark och kryddig, som vitlöken vilda kusin. Det är inte konstigt att den fått smeknamnet "skogens vitlök". Idag lockar denna doft människor från när och fjärran. På våren, särskilt när ramslöken står i blom, blir platåbergens lövskogar en vallfärdsplats för både naturälskare och matentusiaster.

Ramslöken är mer än en växt. Den är en smak, en doft och en upplevelse – en påminnelse om hur naturen på platåbergen ständigt överraskar oss.



## Körsbär

På platåbergen står körbärsträden som tysta vittnen till århundraden av historia. Deras graciösa grenar klär sluttningarna på Kinnekulle, i Valleområdet och på bergen runt Falbygden. Här hittar de precis vad de behöver: ett gynnsamt klimat och jordmån formad av kalksten och alunskiffer.

Bergen skyddar dem från den luriga vårfrosten. När blommorna slår ut på bar kvist är de som mest sårbara, men kylan har svårt att fästa greppet på sluttningarna. Den kalla luften rinner neråt och samlas i dalgångarna, och körbärens blommor räddas från frostens nyp. Sluttningarna gör också sitt för att fånga solljuset, medan regnet rinner av och håller rötterna torra.

Det småskaliga jordbruket, där markerna betats i generationer, har också varit körbärens bundsförvant. Betesdjuren håller landskapet öppet, och träden kan sträcka sig mot solen – de trivs inte i skuggan av täta skogar. Körbärsträden är inte bara en resurs för människor. Deras frukter är en skatt även för stenknäcken, vars kraftiga näbb knäcker de hårda kärnorna och gör träden till en oundgänglig del av fågelns värld.

På Kinnekulle blomstrade inte bara träden, utan också traditionerna. Under slutet av 1800-talet och fram till 1940-talet firades körbärens med bärsöndagar. De tre första söndagarna i augusti vallfärdade folk med tåg till Kinnekulle för att fira skörden av de söta bären.

Idag är det våren som lockar besökare. Körbärsblommornas skira skönhet gör platåbergens landskap till en magnet för alla som vill uppleva naturens poesi i full blom.



# Hög- & lågslätterna

På högslätten i platåbergslandskapet, med lätta och näringsrika jordar med inslag av kalk, slog de första bosättarna ner sina bopålar. Här började de odla och hålla djur – får och kor som gav mat, ull och mjölk till ostproduktion. Odlingen av spannmål i platåbergslandskapet har formats av geologi, tekniska framsteg inom jordbruket och historiska händelser som bland annat skiftesreformen. Här har man odlat allt från historiska sädeslag som dinkel och emmer till moderna spannmålssorter som vete, korn, och råg. När plogen uppfanns och man började att dika ut landskapet öppnades nya möjligheter att bruka den tunga, näringsrika lerjorden på lågslätten som idag är en kornbod mellan bergen. Potatisen kom in i början av 1800-talet som ett svar på en växande befolkning som behövde mättas men hade också en hel del andra användningsområden.



**Nakenkorn och emmer** knyter an till megalitkulturen för 5000 år sedan, en tid då monumentala stenbyggnader reste sig i landskapet och dessa uråldriga sädeslag var en basföda. De näringsrika jordarna lade grunden för den högkultur som växte fram. Kulturspannmål som dessa odlas fortfarande småskaligt med mer smak och höga halter av proteiner och mineraler.



## Spannmål

– en berättelse om kvarnstenar, kvarnar och tågbanor

Kvarnarna har haft en central roll i att omvandla spannmål till mjöl och gryn. I Lugnås Qvarnstengruva bröts kvarnstenar som skickades vida omkring och bidrog till regionens ekonomi. Falekvarna i Falköping var en gång hem för tretton kvarnar längs en två kilometer lång sträcka; idag finns sex byggnader kvar som vittnar om en förgången epok.

På Halle- och Hunneberg drevs små skvaltkvarnar av bergens rinnande vatten. Idag står Prästeskvaktan, en återuppbyggd kvarn i Prästeklevsbäcken, som en påminnelse om hur människan nyttjat naturens krafter.

Havrebanan var en järnvägslinje som sträckte sig mellan Falköping och Uddevalla, via bland annat Lidköping och Vänersborg. Linjen fick sitt smeknamn tack vare de stora mängder havre som transporterades från slätternas bördiga jordar till marknader både nationellt och internationellt. Genom att koppla samman inlandet med Väneren och Bohuslänns kust blev järnvägen en livsnerv för regionens jordbruk och handel. Havrebanan stärkte den lokala ekonomin, effektiviserade transporter och bidrog till att utveckla infrastrukturen i området.





### Gerumsmanteln

Sveriges äldsta bevarade klädesplagg, tillverkad i ull och är ca. 2300 år gammal. Hittades i en mosse på Gerumsberget.

### Åslevanten

En vante i ull hittad i mosse vid Åsle, skapad med en speciell teknik som vi kallar nålbindning. Daterad till 1500–1600-tal.

### Fåravel

Höjentorp kungsgård i Valle härad har bland annat tillhört De la Gardie. Kungsgårdens slott brann ner 1722. Den arrenderades dessförinnan av Jonas Alströmer som bedrev schäferi, fåravel men också odling. Man har betraktat Höjentorp som landets första lantbruksskola. Alströmer hade även fåravel på Berga säteri i Falköping.

## Får och lamm

I forntiden var ullen på Falbygden mer än bara ett material – den var en länk till fjärran platser, en handelsvara som möjliggjorde byten med länder i söder. Fynd som Gerumsmanteln och Åslevanten, båda tillverkade av ull och funna i mossarnas tysta värld, berättar om en tid då ullens värde var lika stort som dess mjuka värme. Idag fortsätter fåren och lammet att vara en del av landskapet, deras lugna närvaro formar den öppna jorden och skapar livsviktiga livsmiljöer för både växter och djur. I naturreservaten betar de stilla, och deras närvaro skapar utrymme för en rik flora att blomstra.



## Potatis

Potatisens historia i Västergötland är både rik och djuprotad, präglad av de näringsrika jordarna och människors uppfinningsrikedom.

Västgötaslättnens bördiga marker har länge varit en av Sveriges viktigaste platser för potatisodling.

Vid Hornborgasjön möts historia, geologi och natur på ett unikt sätt. Under slutet av 1800-talet blomstrade potatisodlingarna vid Stora Bjurum och Dagsnäs, där sandåsarna som formades av inlandsisen visade sig perfekta för potatis. De stora brännerierna i området behövde råvara, och potatisen blev snabbt en bas i traktens jordbruk. Men det var resterna – de kvarlämnade potatisarna i jorden – som lade grunden för något oväntat. De rastande tranorna upptäckte denna skatt och återvände i allt större skaror.

Även när brännerierna stängdes fortsatte tranorna att komma, och idag får de i stället smak av korn från traktens åkrar. Inlandsisens forande hand har därmed inte bara skapat förutsättningar för potatisodling utan även gjort Hornborgasjön till en världsberömd samlingsplats för tranor.



### Glödsteckt potatis

– en smak av dåtid

I stenbrotten runt platåbergen hade arbetarna ofta en enkel men mättande matsäck – glödsteckt potatis. Den rökiga doften och värmen från elden blev en tröst i det tunga arbetet, och rätten påminner oss om hur potatisen var en livlina även för de fattigaste.

### Eva Ekeblad

– potatisens pionjär

På Mariedals slott skrev Eva Ekeblad (född De la Gardie) historia under 1700-talet. Hon var en av de första som insåg potatisens potential som råvara för brännvin och utvecklade en metod för detta, vilket gjorde henne till den första kvinnan att väljas in i Vetenskapsakademien. Hennes arbete lade grunden för att potatis blev en självklar del av svenskt jordbruk och kultur.

## Ost

Högslätten kallas ofta för mulens marker, en påminnelse om betesdjurens betydelse för både landskapet och människorna som levt här. De näringsrika jordarna i platåbergslandskapet, formade av istidens avsättningar och de kalkrika markerna, bidrar till de goda betesmarkerna som ger mjölken dess unika karaktär.

Osttillverkningen i området har en lång och anrik tradition. Redan på 1500-talet skrev Olaus Magnus i sin *Historia om de nordiska folken*:

”Dessa västgötar stå bland alla Nordens inbyggare högst i rop för sin ostberedning och tillverka så stora ostar, att två starka karlar knappast orka bära en enda sådan ens ett kort stycke väg.”

Platåbergslandskapet har sedan dess varit känt för sin osttillverkning, där både småskaliga och storskaliga verksamheter än idag förvaltar arvet och innovationen inom ostproduktionen.



## Platser och ostar med betydelse:

### Skofteby, Lidköping

– Herrgårdssostens vagg

Herrgårdssosten fick sitt första publicerade recept här år 1819. Namnet antyder dess koppling till herrgårdar, där den komplexa tillverkningsprocessen kunde hanteras. Till skillnad från denna ost var Prästosten prästerskapets och bondebefolkningens stolthet, medan hemosten så småningom blev hushållsost – folkets ost.

### Gudhem

– Gudhemsostens kungliga arv

På Gudhems kungsgård tillverkades Gudhemsosten, som även den prisades på världsutställningen 1867 med en bronsmedalj.

### Skövde

– Innovation med Billingeosten

På 1960-talet skapade Skövde andelsmejeri den fyrkantiga Billingeosten, en nytänkande form för att underlätta hantering och stapling. Denna ost blev snabbt en symbol för innovation inom osttillverkning.

### Blomberg och Mariedal, Götene

– Cheddarostens pionjärer

Bland de första mejerierna i Sverige att tillverka cheddarost fanns gårdsmejerierna i Blomberg och Mariedal. På Parisutställningen 1897 belönades Blombergs cheddar med guldmedalj, ett tydligt bevis på den lokala ostens världsklass.

### Österäng, Kinnekulle

– Västgötaosten och världsutställningen

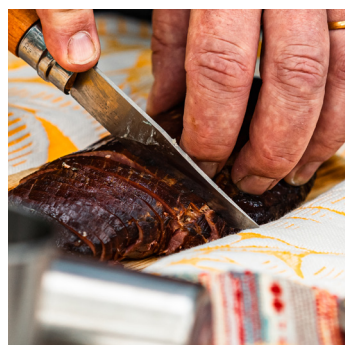
Västgötaosten skapades vid mejeriet i Österäng. Den fick internationell uppmärksamhet redan 1867, då den vann bronsmedalj på världsutställningen i Paris – en milstolpe för svensk ost.



# Smaker och produkter som finns i hela platåbergslandskapet

## Honung

**H**onung är som ett smakminne av en plats. Binas flygradie på cirka 2,5 kilometer runt kupan, gör att de bara samlar nektar från en begränsad bit av landskapet. Här i platåbergens varierade natur påverkas smaken inte bara av växterna utan också av årstidens växlingar. Varje burk honung berättar en historia – om vårens maskrosor, sommarens klöver eller höstens lindar.



## Vilt

**P**latåbergens skiftande geologi ger liv åt en mångfald som sträcker sig från markens minsta växt till skogens mäktigaste djur. Platåbergens variationsrika geologi med de olika bergarterna skapar en mosaik av jordtyper och livsmiljöer. Här finner älg, kronhjort, dovhjort, rådjur och vildsvin sina hem. Viltets rörelse genom landskapet blir ett ekosystem i ständig rörelse, där bergen och dalarna erbjuder både skydd och föda.