

Akademien hedrade både nya och gamla hallänningar

HALLAND. Surdegsbröd från Slöinge är ett av de senaste stjärnskotten på Hallands kulinariska himmel. Nu prisas Sara Wennerström av Hallands akademi för sitt populära stenugnsbageri.

För fyra år sedan hittade hon en gammal vedeldad stenugn i uthuset till familjens nya sommarställe i Slöinge. Det blev början till en ovanlig karriärväxling från Göteborgs reklamvärld till bageribranschen i Halland.

Nyligen belönades Sara Wennerström och Solhaga stenugnsbageri av Skåneländska gastronomiska akademien. Och nu får hon pris av Hallands akademi för sin förmåga att föra ett gammalt kulturarv vidare i modern form.

– Jag är fantastiskt glad. Att efter bara två år få sitta här och höra de här fina orden, säger Sara Wennerström efter att landshövding Lars-Erik Lövdén presenterat årets pristagare i går.



Nästan grannar. Landshövding Lars-Erik Lövdén uppskattar stenugnsbagaren Sara Wennerström i Slöinge och köttuppfödaren Peter von Braun på Mostorp, som båda sätter Halland på matkartan.

Bild: ROGER LARSSON

Från Slöinge är det inte långt till årets andra pristagare inom livsmedelsbranschen, Peter von Braun på Mostorps gård. Han har sedan 1980-talet byggt upp en stor djuruppfödning med lokalt slakteri och gårdsbutik. I vintras kom ett nytt tillskott i form av Hallands första bisonoxar.

– Hans arbete inom livsmedelsproduktionen, bland annat med fokus på ekologi och miljö, bidrar till att utveckla den halländska lands-

bygden, säger Lars-Erik Lövdén.

Äldst av årets pristagare är 77-åriga Roj Friberg i Veddisge, välkänd konstnär både i och utom Sverige.

Vissångarparet Henrik och Alexandra Murdock i Falkenberg belönas för sitt arbete med att främja och förnya viskonsten genom både egna visor och tolkningar av andra.

Roj Fribergs kulturpris är på 50 000 kronor, de övriga på 25 000.

Johan Rydeman