



Ralf Tebaay är en av leverantörerna. Han föder upp ekologiska grisar.



Krogen Lokal Diner ligger i den natursköna Susedalen.

Råvarorna kommer från bygden

LOKAL DINER



Råvarorna kommer bland annat från Mostorps Gård som även har en butik.



Kocken Lena Löhr har fullt upp i köket.

till framgång

närområdet

som är att erbjuda lokala råvaror till ett bra pris, säger Ulf Servinsson.

När klockan är 10.00 är dagens meny fortfarande inte spikad. Den beror lite på vad som finns på gårdarna runt omkring. Eftersom det är säsong för vitkål just nu har det blivit en hel del varianter på den de senaste veckorna. Men när Land Lantbruk är på besök har Ulf och kocken Lena Löhr bestämt sig för nötgryta med potatismos och pytt i panna.

– Vi bestämmer och smakar alltid av alla rätter tillsammans, säger Lena Löhr.

Lokal Diner har fått mycket positiv uppmärksamhet och Ulf känner att han är något bra på spåren. Drömmen är att utöka Lokal Diner till ett landsomfattande koncept.

– Man skulle kunna ha Lokal Diner Småland, eller Västerbotten, det finns ju duktiga bönder i hela Sverige, säger Ulf Severinsson.

Så tycker kunderna



Joakim och Karin Eggertsel, Göteborg, som åt nötgrytan: – Det är jättegott och vi blev verkligen positivt överraskade att det är så färskt och mörjt. Vi har varit här förut men då fanns det bara korv och glass.



Britt-Mari Börjesson, Löddeköping som åt Gubbens macka och glass: – Vi har passerat här flera gånger och trott att det är en vanlig vägkrog, så vi blev väldigt positivt överraskade.



Kaj Holmgren, Vanja Grimsdal, Jan-Erik Grimsdal, Kurt Holmgren, Solvig Holmgren, Getinge som åt nötgrytan: – Det är verkligen positivt och det är andra gången jag äter här. Jag tror att folk uppskattar att råvarorna är närproducerade.