



Sankt Jörgen Park stärker sitt klimat- och miljöfokus genom nära samarbete med lokala grönsaksodlare. Odlingarna finns dessutom på samma gård där grundaren Hans "Hasse-Bula" lekte som barn.

Medvetenheten kring maten vi äter och dess påverkan på klimat, miljö och samhälle ökar, och för Sankt Jörgen Park är ett progressivt hållbarhetsarbete en självklarhet. På resortens alla tre restauranger ställs höga krav på en hållbar produktion och råvaror av hög kvalitet. Lunchrestaurangen Garden Café som är helvegetarisk och zero-waste, och målsättningen med alla restauranger är att allt på tallriken ska vara närproducerade, vilket speglas i Sankt Jörgen Parks samarbete med Backa köksträdgård och Jordad hand.

Backa Köksträdgård drivs sedan 2019 av Malin Lingnert och är en småskalig grönsaksodling med prenumerationer för privatpersoner och gårdsbutik. Odlingen ligger på Norgården i Skogome, bara ett par kilometer från Sankt Jörgens Park. På samma gård odlar även Nina Wängberg, som driver andelsjordbruket Jordad hand. Med en stor bredd av grönsaker förser de båda odlarna både privatpersoner och företag med grönt efter säsong.

– Samarbetet med Backa köksträdgård och Jordad hand är för oss en självklarhet. Det går inte att sticka under stol med den klimatpåverkan livsmedelsindustrin står för, så att handla närproducerat är det minsta vi kan göra. Vi tycker att det är otroligt viktigt att värna om den svenska floran, något som syns på våra menyer. Sedan är det stor skillnad på råvarornas smak, det är en helt annan smakupplevelse, säger Mathias Sjöo, Food & Beverage Manager på Sankt Jörgen Park.

Utöver miljöfokus så finns det en historisk koppling till Norgården, där odlingarna finns. På samma ägor lekte som barn Hans "Hasse-Bula" Andersson,



*Malin Lingnert driver Backa Köksträdgård på Norgården i Tuve.
Foto: Rubén Núñez, Looker Media*



grundare av Sankt Jörgen Park. Hans farmor och farfar, Inez och Ernst, som gett namn till en av hotellets restauranger, odlade grönsaker som såldes på Kungstorget inne i stan.

- Det är lite lätt svindlande att odla för just Sankt Jörgen Park, med tanke på hur platsen binder oss samman. Vi gör något nytt som kan bli en vägvisare för fler i branschen, med nära samarbete mellan mig som odlare och kockarna med sin spetskunskap. Jag tror att vi har något riktigt bra på gång!

När jag fick reda på kopplingen till Sankt Jörgen Park tog jag kontakt med "Hasse-Bula" direkt. Jag möttes av lika stor nyfikenhet och intresse från kockar och ledning som jag kände för dem, både när det gäller närodade grönsaker och den historiska kopplingen, berättar Malin Lingnert.

Sankt Jörgen Park strävar efter att ligga i framkant och visa hur en hållbar resort kan se ut, från energiproduktion till vad som läggs på tallriken. Utöver samarbetet med Backa köksträdgård och Jordad hand drivs flera projekt, såsom biodling för att främja ekosystemet och erbjuda närproducerad honung, en egen örträdgård och mindre odlingar.

Kontakt:

Fanny Aasheim
Social media & marketing coordinator
fanny.aasheim@sanktjorgenpark.se
+46(0)73-713 61 48

Malin Lingnert
Backa Köksträdgård
malin@backakokstradgard.se
+46(0)70-756 46 33

www.sanktjorgenpark.se

www.backakokstradgard.se