



# OMGD

Gotland 9-11 oktober 2026



Den som första gången besöker Gotland förundras ofta över det stora utbudet av matupplevelser i form av restauranger, caféer och olika typer av serveringar. Det gäller inte bara i Visby utan också i minst lika hög grad ute på den Gotländska landsbygden. Där finner man inte bara erkänt goda restauranger utan också en mängd gårdsbutiker med ett spännande utbud av lokala råvaror och hantverksmässigt framställda livsmedel.

Gotlands popularitet som besöksmål har naturligtvis betydelse för det stora utbudet av matupplevelser. Utbudets kvalitet och attraktionskraft förklaras emellertid i minst lika hög grad av goda råvaror och en lång och livskraftig tradition att utnyttja dem på bästa sätt.

Mot denna bakgrund har ett antal entusiastiska och driftiga entreprenörer under senare år etablerat en livskraftig och kvalitativ produktion av öl, vin och sprit som numera starkt bidrar till öns kulinariska profil.

Vi hoppas nu att under tre dagar den 9-11 oktober få tillfälle att introducera er till OMGD och några exempel på vad Gotland idag har att erbjuda i form av dryck tillsammans med lokal mattradition.

Varmt välkomna

*Kristina Valentin*

Bailli de Gotland

Fredag



## Cantina by Volare

Natalie Nilsson (th i bild tillsammans med Kristina Valentin) har sedan 2018 utvecklat vinbaren Volare som blivit ett mycket uppskattat vattenhål för medlemmarna i Chaîne des Rôtisseurs och många andra såväl vinter som sommar gotlänningar.

Natalie har nu nyligen öppnat en filial **Cantina by Volare** i bottenvåningen på det medeltida Liljehornska huset, ca 100 meter bort från Volare.

Dit bjuder hon oss nu välkomna till en måltid och trevlig samvaro på fredagskvällen.

Vi samlas klockan 18.00 i Cantina by Volare, Strandgatan 16 i Visby (se kartan på sidan 8)

Pris: 995 kr för medlem i Chaîne des Rôtisseurs och 1095 kr för gäster

Klädsel: Ledig

<https://www.cantinabyvolare.se>





## Utflykt till Gotlands sydspets

---

På lördag morgon samlas vi i Almedalen (se kartan på sidan 8) där vi tar en buss och färdas söderut för att inledningsvis besöka **Långmyre Vineri** som sedan starten 2018 drivs av Andrea Guerra och Emma Serner.

Andrea Guerra kommer från Salerno i Italien. Han har utbildning och flera års erfarenhet som vinmakare, vinagronom och sommelier. Emma Serner bidrar i sin tur med starka band till Gotland och stor passion för vin och dess tillverkning.

Vi besöker odlingarna och sedan vineriet i Burgsvik där vi får möjlighet att samtala med ägarna och prova exempel på företagets produktion.

Lunchen serveras oss sedan på **Grå Gåsen** i Burgsvik som för fastlänningar kanske är mest känd som inspelningsplatsen för TV4:s succéprogram "Så mycket bättre".

Efter avslutad måltid styr vi sedan norrut för ett besök på **Snausarve gårdsbryggeri**.

För tio år sedan flyttade Anna-Katarina Schultes och Karl Andersson till Gotland och Snausarve med drömmen om att brygga öl. Två år senare stod bryggeriet klart och de fick sälja sin första öl.

Snausarve är ett riktigt gårdsbryggeri. Verksamheten är småskalig och man

utvecklar själva alla recept och idéer med målsättningen att skapa öl som man själv tycker om. Det blir både moderna stilar som lager, porter och IPA samt traditionella, belgiska, syrliga öl som lagras länge på ekfat.

Här får ni möjlighet att ta del av bryggarnas erfarenheter och prova ett par av deras understundom mycket kraftfulla öl.

Efter detta vänder vi hemåt och beräknas återvända till Visby senast 16.00.

Pris: 1450 kr för medlem i Chaîne des Rôtisseurs och 1600 för gäster.

Klädsel: Ledig

<https://www.langmyrevineri.com>

<https://gragasen.se>

<https://snausarve.nu>

## Intronisation

---

Intronisationen går av stapeln klockan 17.30 i Odd Fellow Ordens lokaler på Nunnegränd 4 i Visby (se kartan sidan 8).

Om du är osäker på vad som gäller kring intronisationen kontakta Bailli Délégué Carl Wachtmeister eller Chancelier Barbro Henning.

Carl Wachtmeister - [cwachtmeister@chaineHQ.org](mailto:cwachtmeister@chaineHQ.org)

Barbro Henning - [barbro.henning01@outlook.com](mailto:barbro.henning01@outlook.com)

Pris: 100 kr.

Klädsel: Smoking eller mörk kostym, ordensband.

## Gotländskt smörgåsbord

---

Klockan 18.30 när intronisationen är avslutad är ni varmt välkomna till en drink och mingel innan kvällens höjdpunkt som är ett Gotländskt smörgåsbord med en liten modern twist. Till maten ges också möjlighet att välja mellan ett antal exempel på gotländskt öl samt snaps och avec från **Boge Bränneri**.

För maten svarar Henrik Westerlund som är mångårig rotisseur. Dryckerna kommer att presenteras av destillatören Truls Nanneson från Boge som har järnkoll på svensk brännvinshistoria och som förfogar över ett gediget bibliotek 1800-talslitteratur i ämnet.

Pris: 1800 kr för medlem i Chaîne des Rôtisseurs och 2000 för gäster.

Klädsel: Smoking eller mörk kostym, ordensband.

<https://bogebranneri.se/start/>



Söndag



## Gotland Whisky

---

Bussen avgår från Almedalen (se kartan på sidan 8) klockan 10.00 och tar oss till Roma ca 20 km sydost om Visby. Där vi besöker Gotland Whisky.

Det gamla sockerbruket i Roma utgör platsen för mäsning, jäsning, destillering, lagring och buteljering. Under åren har de gigantiska lokalerna från slutet av 1800-talet renoverats, byggts om och rustats upp för att motsvara de krav som ställs på ett modernt whiskydestilleri. Mältning och rökning sker i Ronehamn på södra Gotland.

Efter en guidad rundtur, provsmakning och ett eventuellt besök i gårdsbutiken äter vi en lunch hemma på gården hos Årets Unga Kock 2019 Fabian Olli Johanson.

Vi beräknas vara åter i Visby senast klockan 14.00

Pris: 850 kr för medlem i Chaîne des Rôtisseurs och 900 för gäster.

Klädsel: Ledig

<https://www.gotlandwhisky.se>

<https://www.favas.se>

## Boende

---

Ni kan välja mellan flera centralt belägna hotell. Nedan följer några exempel.

### **Clarion Hotel Wisby**

Adress: Strandgatan 6, 62157 Visby

Telefon: +46 498 257573

Mejl: [cl.wisby@strawberry.se](mailto:cl.wisby@strawberry.se)

### **Hotell Visby Börs**

Adress: Strandgatan 10, 62156 Visby

Telefon: +46 498 203300

Mejl: [info@visbybors.se](mailto:info@visbybors.se)

### **Best Western Strand Hotel Visby**

Adress: Strandgatan 34, 62156 Visby

Telefon: +46 498 258800

Mejl: [info@strandhotel.se](mailto:info@strandhotel.se)

### **Hotell Lindgården**

Adress: Mellangatan 29, 62156 Visby

Telefon: +46 498 218700

Mejl: [hotell@lindgarden.com](mailto:hotell@lindgarden.com)

### **Kalk Hotel**

Adress: Strandgatan 13, 62156 Visby

Telefon: +46 498 203313

Mejl: [info@kalkhotel.se](mailto:info@kalkhotel.se)

### **Hotell S:t Clemens**

Adress: Smedjegatan 3, 62155 Visby

Telefon: +46 498 219000

Mejl: [info@clemenshotell.se](mailto:info@clemenshotell.se)

## Rabatter

---

**Hotell S:t Clemens** erbjuder 10% rabatt. Uppge kod *ChaineGotland* eller boka via länken <https://app.mews.com/distributor/b194bf8b-9f6a-45d3-b1dd-b10e00855625?mewsVoucherCode=ChaineGotland>

**Hotell Lindgården** erbjuder också en viss rabatt. Uppge kod *CDR2026*

**Brommaflyg** erbjuder under juli månad en rabatt på 500 kr för alla guldbiljetter ni köper via deras hemsida <https://brommaflyg.se>. Ordinarie pris för dessa är normalt cirka 1 795 SEK och de erbjuder full flexibilitet med möjlighet till ombokning och avbokning. Rabattkoden är *BROMMAXCHAINEX500*

Den 1 augusti går den rabattkoden ut och ni kommer då kunna boka med koden *BROMMAXCHAINEX250* för 250kr rabatt på alla guldbiljetter:

Brommaflyg erbjuder även Silverbiljetter som är mer begränsade men som i nuläget kostar från cirka 895 SEK.

## Färja

---

Destination Gotland tar dig sjövägen till Gotland från Nynäshamn och Oskarshamn. Tidtabell, priser och möjligheter att boka biljetter finns på deras hemsida <https://www.destinationgotland.se>

## Viktigt

---

### Anmälan

Anmälan i form av en ifylld anmälningsblankett skickas, senast den 2 augusti 2026, med mejl till [omgd26@telia.com](mailto:omgd26@telia.com).

### Betalning

För att slutföra din anmälan summerar du anmälningsavgiften jämte kostnaderna för de evenemang som du anmält dig till och betalar summan senast den 2 augusti till Chaîne des Rôtisseurs Gotland konto SHB 6631-775 879 401. Glöm inte ange avsändarens namn.

### Anmälningsavgift

När man arrangerar ett evenemang av detta slag uppstår det alltid kostnader som inte kan knytas till någon enskild programpunkt. Avsikten med anmälningsavgiften är att den skall täcka dessa kostnader.

Avgiften är för medlemmar i Chaîne des Rôtisseurs 100 kr och för gäster 200 kr

### Återbud

Vid återbud senast den 2 augusti görs återbetalning av inbetalda pengar exklusive anmälningsavgiften. Återbud efter detta datum sker i mån av möjlighet efter kontakt med berörda parter.

### Allergier mm.

Glöm ej att ange eventuella önskemål i anmälan

## Frågor

---

### Allmänna frågor

Carl Wachtmeister      mejl: [cwachtmeister@chainehq.org](mailto:cwachtmeister@chainehq.org)

Barbro Henning      mejl: [barbro.henning01@outlook.com](mailto:barbro.henning01@outlook.com)

### Frågor kring program, anmälan och betalning

Generellt      mejl: [omgd26@telia.com](mailto:omgd26@telia.com)

Bailli Kristina Valentin      telefon: +46 70 5420815

Lars Magnus Lahne      telefon: +46 70 9504125





- |                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| 1. Clarion Hotel Wisby             | 6. Hotell S:t Clemens |
| 2. Best Western Strand Hotel Visby | 7. Cantina by Volare  |
| 3. Kalk Hotel                      | 8. Odd Fellow         |
| 4. Hotell Visby Börs               | 9. Buss               |
| 5. Hotell Lindgården               |                       |