



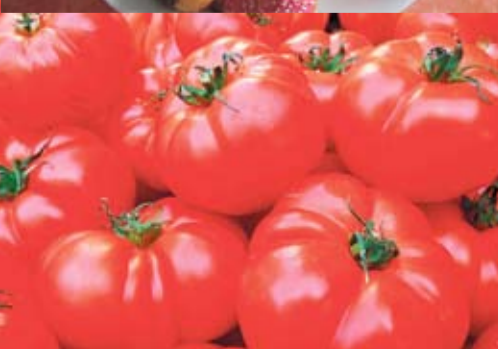
TILLÆG TIL FOLKETIDENDE LØRDAG 12. SEPTEMBER



KULI NA RISK EFTER ÅR

[**Fødevareregion**]
2015

*Lolland Falster og
Sydsjælland*



Smag på sensommeren

Om få dage løber madbranchens helt egen prisuddeling af stablen på Hotel- og Restaurant-skolen i Valby.

Her kårer Foreningen af Danske Madanmeldere Årets Ret, som i år udelukkende består af råvarer fra Sydhavsøerne; Lolland, Guldborgsund og Vordingborg kommuner. Selve konkurrencen strækker sig over hele dagen, og der kåres en vinder i kategorierne: Hav, Land, Sødt & Ost. Aftenen slutes af med en gigantisk gallamiddag for omkring 350 personer, herunder landets førende

madanmeldere samt kokke, restauratører og indkøbere fra såvel Danmark som udlandet. Alle med fokus på den gode smag, og alle med antennerne ude efter at finde det unikke og det, som tegner den kommende sæsons trends inden for smag og råvarer.

Chefkok på hele arrangementet er Vivi Schou fra Restaurant Babette i Vordingborg. Sammen med en stab af sine kokke har hun kørt hele vores område tyndt for at opdrive de allerbedste råvarer til dagen. Og hun betegner arrangementet som en kæmpe chance for de lokale producenter for at vise, hvad de har at byde på.

Du kan møde Vivi Schou

samt nogle af de lokale producenter på de følgende sider. Du kan læse om nogle af de spændende arrangementer, der finder sted hen over sensommeren og efteråret, og ikke mindst får du nyheden om, hvordan de mange lokale kvalitetsvarer er på vej tættere på vores køkkener via fødevarer-netværk og dagligvarebutikker.

Vigtigste af alt er dog, at du kan glæde dig over, at det, de førende restauranter i København betegner som råvarer i verdensklasse, det har vi stort set lige udenfor døren – hele året rundt.

Velbekomme

Bandholm Hotel og Restaurant ÅBENT HVER DAG

Frokost kl. 11.00-17.00

Aften kl. 17.00-23.00 (køkkenet lukker kl. 20 i hverdage og 21 fredag og lørdag)

Tlf. 5475 5476 • info@bandholmhotel.dk • www.bandholmhotel.dk/restaurant

Fester - selskaber - konferencer

LOKAL LIVS NYDELSE

Lolland, Falster & Sydsjælland

FØDEVARE REGION

2015

[Fødevareregion]

2015

Smag på efteråret...

SEPTEMBER:

19. + 20. september.

Sydhavsøernes Frugtfestival, Sakskøbing

25. september

18.30 - 20.30. Portvinssmagning v. Marius Mortensen, Nykøbing F. Hallen.

30. september

Danmarks største vinsmagning kun for kvinder, Maribohallen

OKTOBER:

6. oktober

kl. 11-13 Årets lokale vare kåres i et samarbejde mellem Coop og Madkulturen.

10. oktober

Æblets Dag på Fejø

16. oktober

Æblernes dag Stege

SMAG på efteråret...



Deltagerne i gallamiddagen ved Årets Ret bliver blandt andet budt på fisk fra Lango. Her er det Klaus Hansen, der hjælper fiskeskipper Erik Eriksen fra kutteren NF60 Stine med dagens fangst. FOTO: Ingrid Riis

Årets ret

Årets Ret, eller Årets Gericke, som den også kaldes er restaurationbranchens oscaruddeling, hvor Foreningen af Danske Madanmeldere kårer årets ret inden for kategorierne:

Hav - Land - Sødt & Ost

Konkurrencen finder sted på Hotel- og Restaurant-skolen i Valby 20. september, blandt deltagerne finder man blandt andet kokke som Rasmus Kofoed, Geranium, René Red-

zepe, Noma og Paul Cunningham, Henne Kirkeby Kro.

Kokkene vælger selv, hvordan de vil løse opgaven inden for de enkelte kategorier. Eksempelvis bliver dommerne præsenteret for finsk kaviar i kærnemælk, tørret kål og tatar med myrer.

Efter konkurrencen afholdes en stor gallafest med prisoverrækkelser og en gallamenu for 320 særligt

inviterede gæster. Gallamenuen tilberedes af lutter lokale fødevarer fra Lolland, Falster, Møn og Sydsjælland, og som chefkok på projektet står Vivi Schou fra Restaurant Babette i Vordingborg.

Konkurrencerne er åbne for alle. Aftenens gallamiddag er dog kun for særligt indbudte.

Læs mere på: www.dan-skemadanmeldere.dk

Program:

Kl. 11.15 Konkurrencerne skydes i gang.

Kl. 11.30 Tilberedningen af de nominerede retter begynder.

Kl. 12.30 Aflevering af første ret i kategorien "Hav".

Kl. 13.30 Aflevering af første ret i kategorien "Land"

Kl. 15.30 Aflevering af sidste ret i kategorien "Sødt & Ost"

DANMARKS STØRSTE VINSMAGNING FOR KVINDER

Vino per le donne

Mød Malene Smidt Hertz

Danmarks første og eneste kvindelige vinkyer optaget i Vinkyerforeningen af 1. maj 1884 og kendt fra Go' morgen Danmark. Malene fortæller om kvinders forhold til vin, som hun netop har skrevet en bog om. Bogen kan købes på aftenen - signeret af Malene.

MALENE PRÆSENTERER AFTENENS 4 FØRSTE VINE



Vi vil for alvor sætte
Lolland Falster
på landkortet med
Danmarks største
vinsmagning
for kvinder.

ONSDAG DEN 30. SEPTEMBER KL. 18-22 I MARIBO HALLERNE

PROGRAM:

- Velkomst med bobler.
- Vi smager 4 lækre hvidvine som passer til forskellige retter mad
- Vi smager 4 lækre rødvine som passer til forskellige retter mad.
- Og så til det søde...3 skønne søde vine som passer til desserten/osten.
- Konkurrencer og goddiebag!

Der serveres en let anretning i løbet af aftenen.

PRIS KR. 350,-

Tilmelding på www.vinogvelsmag.dk eller i vinbutikken

Billetter kan også købes hos

Lohse i Nakskov, Zjoos i Maribo, Catwalk og Papaya i Nyk. F.

Begrænset antal på 800 kvinder



**DU SKAL VÆRE MED
TIL AT SKABE EN
KÆMPE EVENT
...OG TAG DINE GODE VENINDER MED!**

Kidnakken 11, Maribo
Tlf. 54763430

201
VELSMAG AD LIBITUM

Gårdbutikken er flyttet til byen

Fremover kan de lokale produkter købes i hjertet af Nykøbing F. - eller i resten af verden via internettet.



Kan du huske den dér lækre marmelade, I fik på ferien i Vestjylland? Eller de hjemmelavede bolsjer fra Ærø? På samme måde husker mange Sydhavsøerne og vores mange spændende specialprodukter fra de små producenter rundt omkring på øerne. Men der er altså langt til Bandholm Frugtplantages gode æblemost,

hvis man til daglig bor i Ringkøbing!

Selv lokalt kan det være svært at nå regionens afkroge, selvom man også gerne vil have lokal æblemost på bordet en onsdag aften. Derfor har et nyt åbnet koncept i Nykøbing F. nu sat sig for at lette afstanden mellem producent og forbruger, så de mange lokale produkter, der fremstilles rundt omkring på vores landbrug, kommer inden for rækkevidde.

- Vi har rigtig mange dygtige producenter på Lolland, Falster, Møn og Sydsjælland. Men fælles for de fleste af dem er, at de har svært ved både at skulle dyrke deres jord, fremstille specialprodukter og samtidig få det

markedsført og solgt, forklarer Jakob Bork Dirksen. Samme med makkeren Jake Lillethorup Mahs har han startet konceptet "Helt Lokalt", hvor et stort udvalg af lokale fødevarer sælges dels fra butikken i Tværgade i Nykøbing F., dels over internettet.

- Allerede inden start havde vi aftale med mere end 30 producenter og dermed 600-800 produkter. Vi har en del her i butikken, som til at begynde med vil holde åbent nogle timer om dagen. Men ellers kan man købe det hele over internettet fra vores hjemmeside. Det betyder blandt andet, at man selv kan sammensætte sin helt egen kasse med blandede delikatesser, en gavekurv til sin mor i Jyl-

land, eller bare bestille fire flasker æblemost til sig selv. Så pakker vi fra vores lager og sørger for, at det bliver leveret, fortæller Jakob.

DET LOKALE HITTER

Det er kun få måneder siden, torvebutikken Saksøbing Madhus startede op på Torvet i Saksøbing, hvorfra der dagligt sælger lokale produkter fra producenter fra især Lolland-Falster og småøerne. Butikken er kommet rigtig godt fra start og har fået mange faste kunder. Samtidig mærker dagligvarebutikkerne en stigende efterspørgsel på lokale varer. Og Helt Lokalt har derfor taget skridtet fuldt ud og tilbyder at levere over hele landet. Så kundegrundlaget for de lokale produkter ser ud til at være

i orden. Men der er stadig langt fra den enkelte producent og hjem i kundens køkken.

- En af de største udfordringer for producenterne er deres markedsføring. Vi har begge en baggrund med indkøb, logistik og markedsføring på nettet, og vi har valgt at markedsføre det her koncept over hele landet. På sigt arbejder vi også med en plan om at udvide sortimentet i webshoppens med flere områder, så vi bliver landsdækkende. Så får man både muligheden for at købe det helt lokale, men også eventuelt marmeladen fra der, hvor man holdt sommerferie, forklarer Jakob.

Læs mere på: www.heltlokalt.dk

LÆKRE OG SPÆNDENDE JULEGAVER TIL DINE MEDARBEJDERE

I vores delikatesseafdeling har vi alt til den søde, den salte og den spicy tand, valgt med omhu og med store krav til en udsøgt kvalitet.

Her du kan få alt fra den fantastiske Bülow lakrids, Sommerbird chokolade og mandler, bornholmske sennep'er, æblemost og vine fra Lolland, ost og specialiteter fra Knuthenlund, Kirsebærvin fra Frederiksdal, spændende øl fra Krenkerup samt mange andre lokale specialiteter, som vi er meget stolte af at forhandle i vores butik.

70 forskellige slags the, 20 forskellige slags kaffe og meget meget mere.



Kombiner en smuk skål med lækker chokolade

KÄHLER

Kontakt os eller kom ind i butikken og se det store udvalg.

Bülow lakrids, Sommerbird, Frederiksdal, Krenkerup, Knuthenlund, Fejø produkter, Bandholm plantage, Jyderødsgaard, Møn øl, Nicolas Vahé, Frelssens chokolade, Valrhona og stort udvalg i øl, vin og specialiteter.

Kræmmerhuset
- ren magi!
Nygade 2 / Søndergade 55 • 4900 Nakskov • Tlf. 54 92 01 87
kraemmerhuset-mk@live.dk

Den gamle Digegaard

Stråtekt idyl v/Hummingen Strand

Kro af samme familie siden 1974 -
Deres garanti for et uforglemmeligt arrangement.

Plads til 40
overnattende gæster

Vi lægger vægt på vores kulinariske specialiteter og benytter råvarerne i naturen.

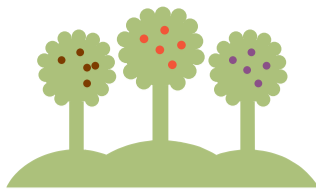
George fanger selv de friske fisk og Johanne plukker krydderurterne i naturen. Vores kreative kok Morten tilbereder menuen.

Stegte ål kr. 235,-

Ring for et uforglemmeligt tilbud til jeres næste fest

Altid årstidens FRISKE FISK

www.dengamledigegaard.dk Bordbestilling tlf: 54946040



SYDHAVSØERNES FRUGTFESTIVAL

Sakskøbing d. 19. & 20. september 2015. Boder og stande har åbent lørdag mellem kl. 10.00 – 17.00 og søndag mellem kl. 10.00 – 16.00. **Gratis entré.**

SCENEPROGRAM LØRDAG FRUGTSCENEN SAKSKØBING TORV

10.00 Boder og stande åbner

10.00 – 10.30 Tambourkorpset spiller op – slutter foran Frugtscenen

FRUGTSCENEN & KOKKE- OG KONDITIONERTELTET

10.30 Bonderøven Frank Erichsen, åbner festivalen på festlig vis med små anekdoter fra livet på Kastaniegården og i frugthaven i særdeleshed.

10.45 – 11.00 De deltagende kokke og principperne for kokkedysten "Balladen om Guldborg" præsenteres på scenen

11.10 – 11.25 Drumline v. Guldborgsund Musikskole

11.30 – 12.00 Kampspisning: International dyst mellem frugtavlere fra Tyskland, Sverige, Norge og Danmark. Kampløbet er igen i år den utroligt veloplagede Master Fatman.

13.10 – 15.00 – Kokke og elever fra CELF præsenterer løbende retterne på scenen for dommerpanelet. Der er smagsprøver til publikum!

15.30 Vinderen af "Balladen om Guldborg" kåres fra scenen. Kunstneren bag trofæet – Guldborgæblet, præsenterer kunstværket. Overdommer Helle Carlsen Brønnum begrunder vindervalget og overrækker trofæet til den vindende kok.

SCENEPROGRAM SØNDAG FRUGTSCENEN SAKSKØBING TORV

10.00 – 14.00 Konditorskolen i Ringsted fremstiller den vildeste konditorkage i teltet, mens de også viser marcipan-modellering, mv. til publikum. Alle er meget velkommen til at følge med og få en smagsprøve.

14.00 Vinderen af fotokonkurrencen afsløres på scenen ved Sognepræst Lisbeth Lumby

14.00 – 15.00 Konditorkagen monteres og gøres klar på scenen

14.45 Publikums favoritmost 2015 kåres. Alle der har købt et festival armbånd har mulighed for at smage og stemme, dette forgår i festivalens mostbar stand nr. 2

15.00 Konditorkagen præsenteres af Tobias Hamann, vinderen af DR1's "Den store bagedyst". Elever og lærere beretter om benspænd og udfordringer i tilblivelsen af kagen, mens Tobias skærer kagen for og deler ud til publikum
DER ER GRATIS KAGE TIL ALLE SÅ LÆNGE DER ER KAGE!

15.30 Vinderen af årets Postkortoplevelse trækkes

SE HELE PROGRAMMET PÅ FRUGTFESTIVAL.DK

Armbåndet giver adgang til unikke oplevelser og gode gevinster. Alle der støtter festivalen ved at købe et armbånd får mulighed for at smage på specielle frugtopplevelser, og deltage i konkurrencer om fede præmier. Fås i infohuset og på salgsvognene. Et festival armbånd for kr. 50,- 3 armbånd for kr. 120,-

STØT
FESTIVALEN OG
KØB ET FESTIVAL-
ARMBÅND

GÅ IKKE GLIP AF

KUN LØRDAG:

> **Rundvisning** på et af landets største og mest moderne kombinerede pakkerier og mosterier

> **Kokkedysten** "Balladen om Guldborg". Følg med, der er smagsprøver til de heldige når retterne præsenteres på scenen.

KUN SØNDAG

> **Rynkeby Cykelløb** for alle – med masser af svedige præmie

og goodie bag til alle der del tager. Tilmelding på dagen fra kl. 9.30 overskuddet går ubeskåret til Børnecancerfonden

> **Rul ærmerne op** og lær at bage det lækreste brød på en dej hævet med æblegær.

> **Konditorfagskolen** i Ringsted præsenterer "Den vildeste frugtkage" set på Lolland-Falster NOGENSINDE. Der er gratis kage til alle

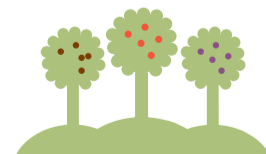
BEGGE DAGE:

> **Besøg børnekøkkenet**, i år er det Meyers pizzabager der tager imod alle børn, som gerne vil lave en frugtpizza og få et diplom med hjem

> **Besøg Frugternes univers**, mød frugtdoktorer og frugtavlere, studér frugten helt close-up i mikroskopet.

> **Få hæftet** Sydhavsfrugtens ABC med hjem

> **Se lyset, spot frugten og skyd det bedste frugtfoto 2015.** Fotokonkurrencen afvikles under festivalen; lørdag skydes billederne, søndag kan alle festivalens gæster se billederne i Sakskøbing Kirke og stemme på hvilket foto der er det bedste.



SYDHAVSØERNES
frugt festival

DELTAG I POSTKORTKONKURRENCEN under festivalen og vind et luksusweekend-ophold på Oreby Mølle



Kvalitet uden kompromisser er dagligdag for kok og køkkenchef Vivi Schou fra Restaurant Babette i Vordingborg. Den ambition bringer hun nu videre, når hun skal præsentere 320 madanmeldere, indkøbere og restauratører for det bedste fra Sydhavsøerne.
FOTO: Restaurant Babette

Jeg søger det bedste - hver dag

Friske råvarer er et ufravigeligt krav i køkkenet hos Restaurant Babette i Vordingborg.

Nu bringer køkkenchef Vivi Schou konceptet videre til gallamiddagen ved Årets ret.

- Jeg søger det ypperste af råvarer. Det bedste i Danmark, og jeg søger det dagligt!

Sådan lyder mantraet fra en af Danmarks mest anerkendte kokke, Vivi Schou fra Restaurant Babette i Vordingborg. 20. september er det hende, der skal stå med ansvaret for aftenens gallamiddag ved arrangementet Årets Ret, som kåres af Foreningen af Danske

Madanmeldere. Gallamiddagen bliver for 320 særligt indbudte gæster på Hotel- og Restaurantskolen i Valby, og forud for dagen har Vivi Schou sammen nogle af sine faste kokke besøgt en række producenter på Lolland, Falster, Møn og Sydsjælland. Flere af de retter, der skal serveres 20. september, har også været testet og er blevet justeret til i Babettes køkken de seneste uger. For der er ikke plads til kompromisser, når danmarkseliten inden for restaurationsbranchen sætter sig til bords.

- Men hvad skal Vivi Schou egentlig lave på selve dagen?

- Jeg skal kort fortalt få det hele til at virke! Jeg medbringer selv seks af mine faste kokke og får derudover to

kokkeklasser plus en tilkaldt stab til hjælp - omkring 25 kokke i alt. Men jeg kommer bestemt også selv til at stå med hænderne nede i gryderne, fortæller hun.

GOD LOKAL REKLAME

Næste år kan Vivi Schou sammen med gemalen Henrik Pedersen fejre 25 års jubilæum på deres gourmetrestaurant i Vordingborgs udkant. Og hun har for længst skrevet sig ind i dansk kokkehistorie. Men hun ser alligevel frem til arrangementet - ikke mindst fordi det er med til at sætte fokus på det, hun betegner som en kilde til nogle af Danmarks bedste råvarer.

- Den her begivenhed samler toppen af poppen inden for den danske kokkeverden, og det giver et enormt

fokus på vores region. Det, jeg skal ind og vise dem, er, at vi her på Lolland-Falster og Sydsjælland kan levere de mest fantastiske råvarer. Det er vigtigt for producenterne lokalt, for hvis de vil noget med deres varer, så skal de også kunne vise, at de kan levere varen - at man kan stole på os. Det er det, der skal til, hvis de store køkkener i København skal tage lokale varer ind, siger hun.

Præcis samme præmis gælder i Babettes køkken.

- Vi søger ikke altid den nemme løsning, men derimod hvad der er sjovest af råvarer. Jeg køber meget lokalt og søger det bedste. Og når jeg så får det, så føler jeg mig privilegeret, siger hun.

Åbent Landbrug


- viden til at gro

Skal du også til Åbent Landbrug?

Måske vil du gerne vide:

- Hvor meget en ko spiser og drikker for at malke 1 liter mælk?
- Hvor mange liter mælk der bruges til 1 kg smør?
- Hvad tallene på køernes øremærker betyder?
- Hvor mange maver en ko har?
- Hvordan det er at klappe en kalv?

Svarene og en dag fyldt med aktiviteter får du **søndag den 20. september kl. 10:00 – 16:00** hos mælkeproducent Karsten Petersen, Ottosminde, Krårupvej 20, 4990 Saksøbing. Læs det fulde program på www.dlsyd.dk

DLS er også en del af Åbent Landbrug. Vi er stolte over at rådgive landmænd som hver dag producerer fødevarer af høj kvalitet. Ved Åbent Landbrug giver landmændene et indblik i en moderne fødevarerproduktion, hvor teknologi og robotter er en del af landmands hverdag til gavn for både dyrevelfærden og fødevarerens sikkerhed.



Når du handler hos os - så handler du helt lokalt på www.heltlokalt.dk

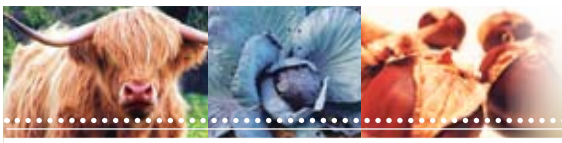







Vores producenter er bl.a.:

Bandholm Frugtplantage, Besøgsgården Saxenhøj, Bryghuset Riis, Gedser Bryghus, Grønningegaard, Guldborgsund Fisk, Helt Lokalt, Knuthenlund, Krenkerup, Lammehave Økologi, Leif's Biavl, Lynekilde, Forlaget LOFA, KysØko, Møn Bolcher, Møn Is, Møn Økologisk, Nysted Bageri, Radstedlund, SeiMei, Sortsø Røgeri, Økoladen, Østergård Vin m.fl.



Krydderi på tilværelsen

Jordbær og kartofler fik selskab af 30 forskellige krydderurter. Nu skal Carsten Nielsen fra Lolland krydre menuen til Årets ret.

Når over 300 madjournalister, restauratører og indkøbere sætter sig til højboards 20. september, er maden krydret med grønt fra Enghavegaard Gartneri på Lolland. Hvor mange af Carsten Nielsens omkring 30 forskellige krydderurter, der kommer på bordet, er endnu uvist. Til gengæld er der garanti for, at det grønne drys strutter af friskhed.

- Enghavegaard Gartneri leverer jordbær, kartofler, ærter og krydderurter til det danske marked på Lolland, Falster og Sjælland. Vi kan næsten levere fra time til time, for vores varer skal ikke gennem leverandør og pakkecentral, og der er dage, specielt i kartoffel- og jordbærsæsonen, hvor vi kører varer ud flere gange om dagen, fortæller Carsten Nielsen.

Han har efterhånden fået aftaler med flere af de lokale butikker på Lolland og Falster, og hans friske, nyplukkede jordbær er i høj kurs. For nogle år siden valgte han også at sprede sig lidt mere og tage krydderurter med i sortimentet – og det har grebet om sig.

- Purløgene, som vi startede med, har fået selskab af mere eksotiske krydderurter, som blandt andet ananassalvie, citrontimian, chokolademynte og mange flere. Og interessen for de "sjove" krydderurter er stigende, men det er stadig de traditionelle, som der bliver solgt flest af, forklarer han.

Han mærker da også en afsmittende virkning fra de mange tv-programmer, hvor krydderier bruges med lind hånd og ofte gør en ret unik. Den løbende produktion udvikles derfor hele tiden i forhold til nye produkter og sorter. For han vil gerne være med til at slå et slag for de gode, danske råvarer, som sagtens i endnu større grad kan produceres lokalt.

Derfor er det også vigtigt at gode kokke som Vivi Schou viser vejen, mener han.

Carsten Nielsen startede i det små med lidt purløg sideløbende med purløg og kartofler. I dag dyrker han omkring 30 forskellige slags krydderurter, som især sælges lokalt. FOTO: Susanne J. Lassen



Besøg Lollands gårdbutikker



Køb friske varer i Lollands mange gårdbutikker. Lollands lokale producenter leverer alt fra frugt, grønt, most og marmelader til øl, kød, raffinerede vine og velmagende oste. Og meget mere...



Læg vejen forbi og smag lokal kvalitet!



Se mere på www.visitlolland-falster.dk/lokalesmagsoplevelser



Anne Albrektsen har personligt haft grydesleven i samtlige af Bandholm Frugts marmelader. Marmeladerne produceres af frugt fra Bandholm Frugts egne plantager og bliver til i køkkenet på gården på Lolland. FOTO: Susanne J. Lassen

Nød lærer presset frugt avler at koge marmelade

Bunker af overskudsfrugt og lave priser fik sat skub i nytænkning og kreative ideer hos Bandholm Frugtplantage på Lolland. I dag sælger de deres produkter i hele Danmark.

- Vi kunne da også lige sætte os ned og tage en snak, foreslår Anne Albrektsen. Og så går den vilde jagt på stole i gang, for det der med at sidde ned, spildes der ikke meget tid på i industrikøkkenet hos Bandholm Frugtplantage. Mens Anne suser rundt iført hygiejnisk papirhue, er ægtemanden og forretningspartneren Lars i fuld gang med at pakke marmeladeglas i kasser. Og sådan går dagen ofte, mens duften af æble/rabarber marmelade bølger sig forførende rundt mellem

blanke stålborde og koger.

Bandholm Frugtplantage blev anlagt med æbletræer i 1999 på et areal svarende til knap et par fodboldbaner. Men historien om erhvervs-eventyret på Midtjylland tog først rigtig sin begyndelse omkring 2005. Plantagen var år for år vokset støt, men priserne på frugt var helt i bund, og parret måtte gang på gang se deres hjerteblod gå for spotpriser - hvis frugten i det hele taget kunne sælges.

- Vi fik simpelthen ingenting for vores æbler, og så tænkte vi, at vi lige så godt kunne koge marmelade på dem, fortæller Anne.

LÅNTE LOKALER

I første omgang måtte parret låne sig til et godkendt køkken, hvorefter de stort set brugte hver en ledig stund i deres salgsbod på diverse markeder. I første omgang blev det til 1000 glas. Nogle år efter, i 2009, var produktionen vokset til 5000, og så tog det fart.

- I 2009 fik vi vores eget køkken her. Vi var også begyndt at tilsætte anden frugt som fx rabarber og jordbær, og vi havde fået flere faste kunder, fortæller Anne Albrektsen. Den stol, hun omsider har fundet i et tilstødende lokale står alene hen, for hun skal lige give indholdet i en boblende gryde et par omgange.

Det var i 2009, hvor produktionen af marmelade lå på omkring 5000 glas. I år forventer parret at sende omkring 120.000 glas på markedet. 120.000! Vi lader lige tallet stå et øjeblik. Og hvordan gik det så lige til?

- Jeg synes, meget er sket helt tilfældigt, siger Lars lidt tankefuldt.

Og så måske alligevel ikke. For udover hele tiden at udvikle på deres produkter, som i dag også omfatter blandt andet most og eddike, investerede parret både tid og penge i at få udviklet etiketter, finde de helt rigtige glas og i det hele taget at kunne tilbyde et helstøbt produkt, der umiddelbart kunne sælges såvel i butikker som over internettet. Og de mange markedsdage gav også bonus.

- Vi blev pludselig kontaktet af Interflora, fortæller Anne. - En af deres medarbejdere havde mødt os på et marked og mente, de ville kunne forhandle vores produkter. Dét kan Interflora i en grad, så marmeladerne fra Band-

holm i dag har fundet vej til stort set alle afkroge af landet. Og derudover har plantagens seneste satsning på økologi tilført forretningen kunder som hospitalerne i Hillerød og Frederikssund, den økologiske grossist Solhullet samt Øllingegård. Samtidig spirer planerne om at vokse ud over landets grænser. Der er efterhånden 12 forskellige marmelader, og plantagen er vokset til 15 hektar - hvoraf de 5 var Lars' fødselsdagsgave til Anne! Æblerne har også fået selskab af blandt andet brombær, hyben og stikkelsbær. Og arbejdsdagene er længere end nogensinde.

Alligevel satser parret gerne døgnet få overskydende timer på at deltage i begivenheder som "Årets Ret", hvor de får mulighed for at møde en række indkøbere fra landets store indkøbskæder og førende restauranter. For plantagen og produktionen er meget mere end et job og en levevej. Det er en livsstil, der også handler om andet end penge.

- Nogle gange stopper vi op og tænker, at lige nu sidder der en familie et eller andet sted i Danmark og spiser vores marmelade til morgenmad. Det er da en dejlig tanke, siger Anne. Og Lars supplerer:

- Vi har jo også verdens bedste job her med vores æbler - og det bliver sjovere og sjovere.

Fest arrangementer i smukke omgivelser på Vindeholme!

Kontakt; svr@vindeholmeslot.dk



Byen kan også! *Dyrk Din By*

I Lindholmområdet i Nykøbing F. har borgere og kommunen indgået et samarbejde om en grøn og social byudvikling. Dyrk Din By er opskriften på en by, hvor vi får flere fingre i jorden, dyrker egne råvarer og samtidig dyrker byen på et socialt niveau. Et sted hvor naboerne mødes og sammen skaber en grøn og attraktiv by, som på sigt giver grobund for nye boliger, fælles projekter og skabelsen af et attraktivt område for både grønne vækster, dyr og mennesker.



Se mere på www.dyrkdinby.nu





Kvinder smager rigtig godt

2010 Velsmag Ad Libitum har stor succes med vinsmagning for kvinder. Kvinder kan nemlig det dér med at gå i detaljen.

Kvinder er til vin, og de vil gerne vide alt om, hvordan den er blevet til. Det er erfaringen hos 2010 Velsmag Ad Libitum i Maribo, der netop har trukket proppen op for deres ottende vinskole kun for kvinder. Et projekt, der blev lidt af en øjenåbner for salgsdirektør Michael Gullits.

- Kvinder fordyber sig meget. De er faktisk lidt bedre end mænd til at smage for-

skel på vine, og de stiller mange spørgsmål til både processen og producenten, fortæller han.

Samtidig er han blevet overrasket over, hvor stor interessen er for vinskolen.

- Det første hold vinskole for kvinder lavede vi som et forsøg i april 2014. Men det blev en kæmpe succes, og vi har kørt adskillige hold siden. Jeg tror, det handler om, at deltagerne tør lidt mere, når der kun er kvinder med, siger han.

VIN TIL MADEN

2010 Velsmag ad Libitum har et bredt udvalg af vine fra omkring 14 forskellige lande og i mange prisklasser. Og netop det med at fin-

de den rigtige vin til prisen og til måltidet, er et af hovedpunkterne på vinskolen, der kører over nogle uger.

- Deltagerne får en solid grundviden, og når de har været her tre gange, er de i stand til at gå ud og vælge fx en kraftig eller en sød vin til maden, og de kan afkode etiketten og se, hvad de egentlig får, siger Michael Gullits.

Vinskolen har plads til 40 kvinder på hvert hold, og det har hidtil ikke været noget problem at fylde holdene. Og det afspejler en generel interesse på vinområdet, hvor forbrugeren i større og større grad efterspørger viden, forklarer Michael Gullits.

- Mange af vores kunder går rigtig meget op i vinen, og meget mere end bare hvad det er for en drue. Der

er fx stort fokus på økologi, og hvad man planter mellem vinstokkene, siger han.

Kvinder vil gerne snakke vin, og de er meget seriøse, har salgschef Michael Gullits fra 2010 Velsmag Ad Libitum erfaret. Han har netop startet endnu et hold op på efterårets vinskole kun for kvinder. FOTO: Susanne J. Lassen



Hold fest

i grønne omgivelser

Bryllup, fødselsdag, konfirmation, jubilæum eller firmafest.
Har du noget at fejre,
så har Vesterskoven flere hyggelige festlokaler
og fantastiske rammer til at holde en fest.

Også mulighed for
OVERNATNING
i vores 22 nyrenoverede værelser

Menuen
sammensættes efter
ønske og vi bestræber os
altid på, at bruge
de bedste og gerne
lokale råvarer.

Eksempel på

Bryllupsmenu:

Brachetto d'Acqui (søde røde italienske bobler)

Grillet kammusling med blomkålspure og hummerskum.
Hvidvin Hugel og Fils, Gentil 2013.

Kalve tournedos med ristede shitake svampe og østershatte, grillet gulerod, konfiteret pastinak og demi glace.
Rødvin Casa De Giulietta, Appassimento 2012.

Hvid chokolade Fragilité triangel, med råsyltede bær og kraftig jordbærreduktion.
Dessertvin Yarden late harvest.

VESTERSKOVEN.DK



Johanne Nielsen har sammen med sin mand George Kranker (th.) ført forældrenes traditioner videre på Den gamle Digegaard ved Hummingen Strand og finder stadig en del af menuen i naturen. Kokken Morten Rygas omsætter krydderurter og blomster til nye, spændende retter. FOTO: Susanne J. Lassen.

Romantik på menuen

Traditioner holdes i hævd, men ramsløg og strandtimian har sneget sig ind på menukortet på Den gamle Digegaard.

Den kunne være omdrejningspunktet i en film af Morten Korch, Den gamle Digegaard. Med sit stråtag og fine bindingsværk bliver det næppe mere idyllisk. Og så kan man endda smage på romantikken i form af de vilde, blomstrende urter, der gror i nabolaget.

- Vi bruger rigtig meget naturen til vores mad. Fx har vi ramsløg og strandtimian lige her udenfor, fortæller Johanne Nielsen.

Hun er anden generation på den restaurant, hendes forældre, Ulla og Erik, grundlagde for mere end 40 år siden. Og fra hun tog sine første skridt, har Digegaarden været hendes faste base. I dag er det hende, der står for driften med sin mand, George Kranker, som fast partner og Morten Rygas som kreativ dynamo i køkkenet. Tre unge mennesker, alle kokke, der har været med til at præge udviklingen på det traditionsrige sted.

- Oprindelig startede mine forældre Digegaarden som kaffehus. Min far var mejerist, men så gik han i lære som kok. Der var selvfølgelig kager på menuen. Og så ål... fortæller Johanne Nielsen.

Ålene er siden blevet Digegaardens varemærke og en spise, folk kører langt efter. I højsæsonen ryger der således nemt 40 kg ål gennem køkkenet om ugen. I det hele taget er fisk en yndet

spise i de gamle stuer. George Kranker har sin egen kutter, og Morten Rygas tilrettelægger ofte dagens menu efter, hvad kutteren har med hjem efter nattens fiskeri.

TRADITION OG FORNYELSE

Og så er det, at ideerne udvikler sig i køkkenet. For Morten Rygas ynder at afprøve nyt som blandt andet hele, saltindbagte rødspætter eller nyrøgede ål med mynte og fyrrenåle. Og det bliver taget godt i mod, fortæller Johanne. Samtidig passer hun dog meget på ikke at gå på kompromis med traditionerne.

- Vi har også alle klassikerne, for mange vil gerne bare have en helt almindelig engelsk bøf. Vi har fx også altid hjemmesyltede rødbeder og agurkesalat, og vi laver selv remoulade. Det har altid været et kvalitetsstempel her, og det er noget, folk lægger mærke til, forklarer hun.

Netop den kombination af tradition og fornyelse har gjort Digegaarden populær blandt både fastboende og områdets mange feriegæster. Det - og så alle de friske råvarer.

- Vores force er jo helt klart, at vi bruger friske råvarer til alt. Vi dyrker selv meget her, og mine forældre er en uvurderlig hjælp og har blandt andet en stor køkkenhave. I sæsonen kan vi fx tilbyde hjemmedyrkede asparges, kartofler, solbær, løg, grønkål, salat og meget, meget mere. Vi har frugttræer og bærbuske, og vi har krydderurter. Og så hvad vi kan finde på diget og i skoven, fortæller Johanne Nielsen.

- På den måde bliver det meget årstiden, der dikterer menuen. Men vores hjemmebagte kager har vi hele året. Det var det, mine forældre startede med, og det skal bare være sådan. Det er bare pynten på dem, der varierer, slutter hun.



Sånefår
Dansk Gourmet
fra
Blanshovedgård



www.blanshoved.dk

Lokale varer i Kvickly

Se vores store udvalg fra lokale producenter

Vi er altid på udkig efter nye Lokale leverandører, så hvis du er interesseret kontakt da Varehuschef Thomas Krøll på 54 84 18 20 eller afdelingsleder i Food Michael Jensen på 54 84 18 82.



Kvickly

Nykøbing F.

Åbningstider:
Mandag-torsdag 8-20
Fredag 8-20
Lørdag 8-18
Søndag 8-18

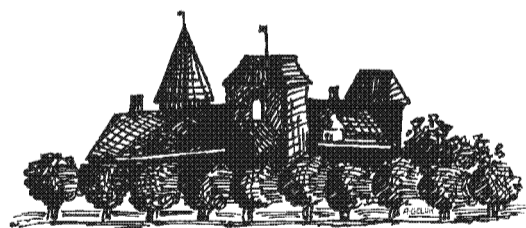
Vi udsteder og modtager



Kvickly Nykøbing F.
Højbrogade 4
5484 1800



Thomas Krøll
Varehuschef



Aalholms Gårdbutik

KVALITETSKØD FRA AALHOLM

I gårdbutikken er der mulighed for at købe oksekød fra Aalholms limousine-besætning, færdigudskårne lam samt vildt fra Aalholms skove. Derudover sælger butikken et udvalg af andre lokale produkter, herunder æblemost fra Guldborgsund Frugt, fritgående kyllinger fra Dalbakkegaard og øl fra Krenkerup Bryggeri.

**NYHED - MØN IS OG ØL FRA BRYGHUSET MØN
OG KOMMER SNART - KØD FRA SKOVGRISE**



Åbningstider: Fredag kl. 12 - 17
Lørdag kl. 10 - 14 (Eller efter aftale)

Aalholm Parkvej 17 - 4880 Nysted,
Tlf. 54871911/54871200, www.aalholm.dk

KOLOFON

"Kulinarisk Efterår"

tillæg til Folketidende
lørdag 12. september
2015

Udgiver:
Folketidende Gruppen

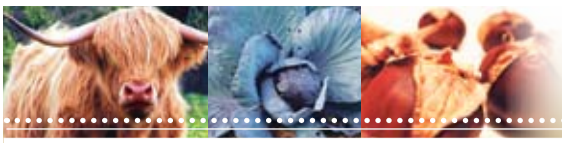
Redaktion
Susanne J. Lassen

Design:
Club 1 Reklamebureau

Annoncesalg:
Folketidende Gruppens
salgsafdeling

Tryk:
Rotationen Nykøbing F.

Oplag: Ca. 14.000



Hver gang vi sætter en lokal vare på bordet, er det et lokalt visitkort og en reklame for vores egn. Og Lolland-Falster har meget at være stolt af, mener Lars Jensen fra Danhostel Vesterskoven. FOTO: Danhostel Vesterskoven.

Jamen fisken er jo frisk!

Friske råvarer er et hit på menuen hos Danhostel Vesterskoven i Nykøbing Falster.

Med omkring 10.000 overnattende gæster årligt og en række private fester og arrangementer ud af huset, er der gang i køkkenet på vandrehjemmet Danhostel Vesterskoven i Nykøbing F. Her er de lokale råvarer i høj kurs, og i det hele taget satser værtparret Lars og Linda Jensen på altid at kunne servere mad af høj kvalitet.

- Det vi hører mest for, er vores friske fiskefileter. Folk

er så vant til det frosne pap, man får i supermarkedet, at de bliver helt overraskede, når de får en rigtig fisk. Det er godt nok et møgarbejde at stå og panere alle de fisk, ens fingre bliver dobbelt så store som normalt, men det er det værd, fortæller Lars Jensen.

Han er uddannet kok og tjener, og hans koncept for vandrehjemmet har altid været klart; Maden skal være i orden. Og det har vi alle muligheder for på Lolland-Falster, mener han.

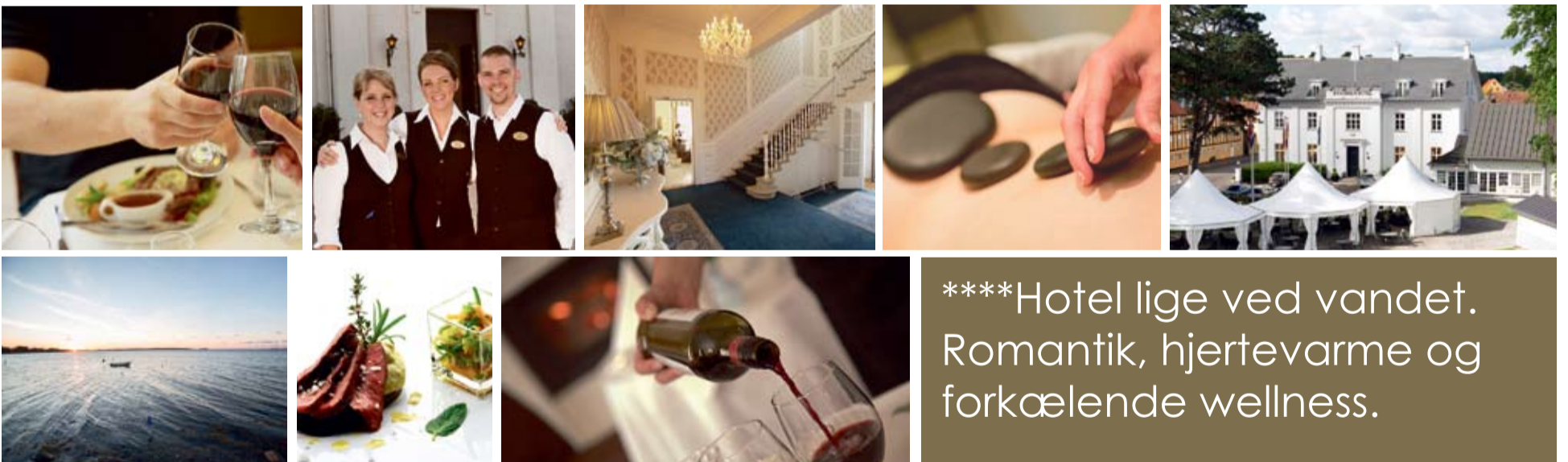
- Jeg har altid kaldt Lolland-Falster for Danmarks Provence, for vi har et godt klima og en fantastisk jord, og vi kunne skabe en helt

fantastisk køkkenhave herude - vores æbler er fx helt unikke. Men vi har ikke samme markedskultur, som de har sydpå, siger han. Alligevel ser han en stor lokal udvikling. Både med hensyn til produkter, men også i høj grad hos dem, der skal sætte dem til livs.

- Folk er efterhånden blevet meget bevidste om, hvad de spiser. Især inden for de seneste 10-15 år. Når folk henvender sig med et privat arrangement, får vi altid en kop kaffe og en snak om, hvad der skal på bordet, og hvad der skal serveres af drikkevarer til. Og det må gerne være lokalt, siger han.



Hotel & Restaurant



****Hotel lige ved vandet. Romantik, hjertevarme og forkælende wellness.

Gourmetoplevelse

5-retters gourmetmenu inkl. vinmenu
torsdag - fredag - lørdag (skal forudbestilles)

Kr. 750,-

Restauranten er åben hver dag

Frokost kl. 11-17

Aften a la carte kl. 17-21



Sætter I pris på de kulinariske glæder er hotellet en perfekt ramme, hvor god mad, dejlig natur og romantiske omgivelser går op i en højere enhed. Restauranten har åbent hver dag både til frokost og aften. Hver lørdag og søndag serveres der også brunch mellem kl. 10.00-12.00. Kombiner et romantisk besøg i restauranten med en lækker behandling i wellness.

Kvickly: Vi kan sælge meget mere lokalt

De lokale varer er kommet for at blive, mener varehuschef Thomas Krøll fra Kvickly Nykøbing F. Han efterlyser samtidig flere lokale leverandører.

Der ryger ofte lokale varer i kurven, når Kvicklys kunder i Nykøbing F. køber ind. Og ønsket om et stigende udvalg på hylderne er voksende, fortæller varehuschef Thomas Krøll.

- Især de seneste par år har vi mærket en stigende efterspørgsel på de lokale produkter. Det kan være marmelade, det kan være

æblemost. Men der er også stor efterspørgsel på lokalt grønt. Helt friske varer, der er høstet lokalt samme morgen, siger han.

Indtil for få år siden var hans butik ligesom Coops øvrige butikker bundet af store, fælles indkøbsaftaler. Men med den stigende efterspørgsel på især de lokale produkter har lempet reglerne, så den enkelte butik i dag selv kan sætte deres præg på varesortimentet. Og det kommer både kunderne og de lokale producenter til gode, forklarer Thomas Krøll.

- Vi kan faktisk sælge i alle mængder også fra den helt lille producent. Når der ikke er mere, så er det det, og

så kommer der ikke mere. Og det kan kunderne godt forstå. For det, de efterlyser, er blandt andet et varieret udbud, og det behøver ikke altid at være det samme. For producenterne betyder det, at man også sagtens kan få sine varer på hylderne, selv om man ikke nødvendigvis har et stort gartneri.

Samtidig efterlyser han dog lidt mere initiativ fra de lokale gartnere og landmænd.

- Vi har jo nogle rigtig dygtige landmænd i vores nærområde. Men det er stort set altid os, der skal tage kontakten. Landmændene kommer meget sjældent til os, og jeg tror det handler om, at de ser for mange barrierer. Men det er gamle

barrierer, der er sket rigtig meget indenfor de seneste to - tre år, siger han.

Og den gode nyhed fra varehuschefen er, at bølgen kun lige er begyndt at rulle.

- Vi har slet ikke set toppen af det her endnu. Vi har stadig en udfordring på ferskvaredele, fx kød, og vi kan da også se stor forskel på, om det er først eller sidst på måneden. Men det her er helt klart en trend der holder, og især de større supermarkeder vil kunne tilbyde langt flere lokale varer i deres butikker i fremtiden, spår han.



Kunderne hos Kvickly Nykøbing F. efterspørger ofte lokale varer, og varehuschef Thomas Krøll forventer, det er et ønske, der fortsat vil stige. Derfor forsøger han løbende at finde nye, lokale leverandører til butikens hylder. FOTO: Flemming Karlsen

Lokale varer rykker ind i Brugsen

En landsdækkende konkurrence skal få flere lokale fødevarer på hylderne i blandt andet Kvickly og Brugsen. Der er marmelade fra Lolland, honning fra Møn, æblemost fra Fejø - og meget, meget mere. I alt 19

lokale produkter har sat hinanden stævne foran et dommerpanel af blandt andet en kok, en ekspert i produktudvikling, en reklamemand, en projektleder fra Madkulturen og ikke mindst chefen for Coops af-

deling for lokale varer. Målet for dagens smagning er at finde nogle af Danmarks allerbedste produkter fra lokale producenter med henblik på efterfølgende at indlemme dem i sortimentet hos blandt andet Kvickly og nogle af Danmarks Daglig - og Superbrugsen'er.

Konkurrencen Årets Lokale Vare 2015 er et samarbejde mellem Coop og Madkulturen, og dagens smagning dækker kun kolonialvarer fra Lolland-Falster og Sydsjælland. Her over sensommeren har syv lignende konkurrencer fundet sted over resten af landet, og i alt 123 specialprodukter er blevet vurderet på smag, sanseoplevelse, visuel fremtoning, lokal fortælling og råvareoprindelse. Heraf er tre produkter fra hver landsdel gået videre og skal nu bedømmes af butikkernes kunder, før der kåres en lokal vinder, og derefter en national vinder. Den begivenhed finder sted i Københavns d. 6. oktober.

Følg konkurrencen på: www.cooplokalevarer.dk

Klip ud - Klip ud - Klip ud - Klip ud - Klip ud - Klip ud - Klip ud - Klip ud

Slagter Engdahl

LAMMEFARS
Frost pr. kg. **40,-**

14-DAGS PAKKE
Skal bestilles dagen før
min. 13,0 kg. **745,-**

FARSPAKKE
2 kg Oksefars
2 kg flæskefars
2 kg Medister
Kun **275,-**

FAST LAVPRIS:
4 kg Flæskefars 8 - 10 % **155,-**
3 kg Oksefars
8 - 10 % **165,-**

HUSK
vi har lune frikadeller
og leverpostej

ÅBNINGSTIDER:
Torsdag - fredag kl. 9-17
1. lørdag i hver mdr. kl. 9-12

EGET SLAGTEHUS
= derfor altid friske varer
og lave priser?

Slagter Engdahl
54 60 60 65
Industriparken 10 - 4960 Holeby

Se os på www.slagter-engdahl.dk

Søndagsfrøkost

i rammer af la Nøddebo Præstegård
fra kl. 12-16

Datoer:
6. december
13. december
og JANUARHYGGE
17. januar

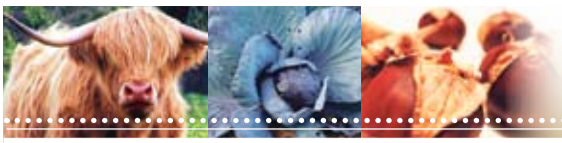
Pris pr. pers. kr. 228,-
Beløbet forudbetales til
konto nr. xxxx xxxxxx

...frøkosten
består af små retter, kreeret med masser af kærlighed og friske råvarer.

Ring venligst til Charlotte på 54 82 70 70 for bordbestilling

...vi glæder os til at se jer

Charlotte Krøyers Spisestuer
Selskaber | Kurser | Diner transportable
Kirkevej 50 - Sdr. Ørslev,
4872 Idestrup - Tlf. 54 82 70 70
www.charlottes-spisestuer.dk



Den økologiske most strøg til tops

Frisk, afbalanceret smag og en smuk gylden farve sendte Kernegaardens Fejø æblemose et skridt videre mod at blive Danmarks bedste lokale vare.

Dommerne var ikke i tvivl: Den her most er god. Rigtig god! Og dermed kom Kernegaardens Fejø æblemose med i den treenighed af lokale varer fra Sydhavsøerne og Sydsjælland, der nu skal dyste om at fortsætte i Coop og Madkulturens konkurrence. Næste skridt afgøres af kunderne i Kvickly i Næstved, der er udvalgt som testbutik, inden den store finale afgøres i København 6. oktober.

Hjemme på Fejø ved Kai og Anita Winter godt, at deres most er i særklasse. Den nominerede blandingsmost, der udelukkende består af økologiske æbler fra Fejø, sælges allerede flere steder, og har tidligere høstet guldmedaljer i andre konkurrencer - ligesom flere af parrets øvrige produkter, der blandt andet tæller en internationalt præmieret cider. Men det er alligevel altid rart med et skulderklap, synes Anita Winter. Det er til daglig hende, der står for gårdens mosteri samt opgaven med at sammensætte den helt rigtige kombination af æbler.

- Det er da rart med anerkendelse, for der ligger jo et stort arbejde bag vores produkter. Æblemosen smag

varierer fra år til år, så jeg tester altid forskellige blandinger på mit lille mosteri, hvor jeg har mulighed for at prøve forskellige ting af i lille skala og dermed sammensætte den helt rigtige kombination, inden vi går i gang med den egentlige mostproduktion i Kernegaardens mosteri, fortæller hun.

Økologisk plantage

Kernegaardens økologiske Fejø æblemose er presset af et udvalg af efterårsæbler, der primært dyrkes i parrets egen plantage på Fejø, hvor økologi og bæredygtighed spiller en stor rolle.

- Vi har fra begyndelsen valgt at være både økologiske og CO₂ neutrale ved blandt andet at have vores

egen vindmølle her bag gården. Det er aldrig rigtig blevet diskuteret, det var bare det, der virkede rigtigt for os, fortæller Anita Winter. Da hun og Kai i 1997 købte en faldefærdig ruin på Fejø, havde hun næppe forestillet sig, at hun skulle ende som "æblemose". Men års hårdt slid gødet med en stor portion entusiasme har efterhånden sendt mange tusinde flasker most på markedet.

- Vi har jo egentlig altid sagt, at vi ikke ville være store. Men stille og roligt er vi på vej til at blive det alligevel. Sidste år sendte vi 30.000 flasker most på markedet, og derudover laver vi flere forskellige slags cider, eddike og calvados. Da vi har det hele herhjemme, bety-

der det selvfølgelig også, at vi skal tænke os meget om, hver gang vi øger produktionen, så vi fx ikke pludselig får købt alt for mange flasker. Så hvert år tæller jeg nærmest æblerne på træerne for at kunne vurdere,

hvor meget most, der er i dem, siger Anita Winter.

Læs mere om konkurrencen og stem på din favorit på: www.cooplokalerevarer.dk

Makkerparret fra Kernegaardens Anita Og Kai Winter har tidligere høstet stor anerkendelse for deres Fejø Æblemose, her er det Kai Winter med en præmieret most.



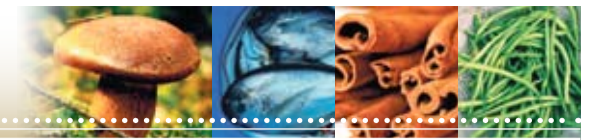
CELF har mange uddannelser inden for fødevarer og jordbrug

- Bager og konditor ■ Detailslagter
- Ernæringsassistent ■ Kok ■ Tjener
- Anlægsgartner ■ Dyrepasser ■ Landmand

Læs mere om erhvervsuddannelserne på celfeud.dk eller ring til en elevvejleder på 54 888 888.

Vi har åbent hus lørdag den 31. oktober kl. 11-14.





Lisa Mulvads morfar grundlagde den første æbleplantage på Askø, og hendes fætter, Benny Sørensen, driver i dag traditionen videre. Nu er fætter og kusine samtidig gået sammen om at producere æblemost af Askø-æblerne. FOTO: Susanne J. Lassen

Når most bli'r et must

Lisa Mulvads familie grundlagde Askøs frugtplantager. Nu kæmper hun for at føre traditionen videre i nye rammer.

Alle historier begynder et sted. Historien om Askøs frugt går tilbage til Lisa Mulvads morfar Johannes Nielsen. En fremsynet mand, der kom fra Askø, drog til Sjælland og uddannede sig til landmand og gartner, fandt sig en kone

og vendte tilbage til Askø. Her plantede han en række frugttræer. Og så kan historien begynde.

- Der var masser af frugt på Askø allerede dengang. Men min morfar var den første, der begyndte at plante træerne i rækker og anlægge egentlige plantager. Han var også den første der fik en mejetærsker til øen, fortæller Lisa Mulvad.

Til daglig er hun erhvervspsykolog på Østerbro i København. Men som så ofte før, har hun vendt storbyen

ryggen for at tilbringe nogle dage i det hus, hun sammen med sin mand Bent købte for nogle år siden. For Askø har en ganske særlig plads i hendes hjerte.

- Min mor valgte af flytte fra øen som ung, før jeg blev født. Men mine forældre havde sommerhus herovre gennem 40 år, og vi var her ofte og især om sommeren, fortæller hun.

Og der var meget familie at besøge, for Johannes var en driftig mand, der både drev sit landbrug og nåede at sætte 10 børn i verden. De fleste drog udi verden, men tre blev på øen og fortsatte i hans plovfure med landbrug og frugtav. Langsomt opkøbte de også øens øvrige landbrug, så al landbrugsdrift i dag er på hænderne af Lisa Mulvads tre fætre.

Men det var jo det med frugtavlen, vi kom fra. - Frugt betød ikke rigtig noget lokalt dengang. Men min morfar havde jo været væk fra øen, og han så mulighederne i at sælge vores gode frugt til københavnere. Så han dyrkede, og plukkede, og læssede og kørte eller sejlede frugten til hovedstaden, hvor han solgte den, fortæller Lisa Mulvad.

FRA FRUGT TIL MOST

Johannes er ikke mere. Men frugttræer og planta-

ger er stadig en vigtig del af familien - nu på Madegård Frugtplantage med den ene fætter, Benny Sørensen, ved styrepinden. Og frugten sælges for så vidt stadig i København, men historien har taget en drejning. For det er ikke længere kasser og poser, der bliver langt over disken, når Askøs frugt når hovedstaden. I stedet kan københavnere slukke tørsten i friskpresset most.

- Det begyndte vel for omkring fire år siden. Benny solgte frugten til LF Frugt og et mosteri, og det fungerede. Men han fik slet ikke den pris, jeg syntes, frugten var værd. Samtidig hørte vi så meget om frugt fra Lilleø, og jeg blev lidt stædig. For vores frugt her på Askø var da mindst lige så god, fortæller Lisa Mulvad.

Så hun indgik et samarbejde med fætter Benny. I fællesskab udvalgte de to gode sorter til æblemost, jonagold og elstar, og mens Benny tog sig af pasning og beskæring, begyndte Lisa det krævende arbejde med at få frugten på flaske og flaskerne på hylderne.

- Vi startede helt fra bunden med at ringe rundt til forskellige mosterier og spørge: Hvordan gør man? Først prøvede jeg selvfølgelig lokalt. Men der var markedet mættet, så det endte med,

at vi måtte til Jægerspris. Der presser og forarbejder de vores æbler. Samtidig er de de eneste, der har kunnet tappe på vores små flasker, fortæller Lisa Mulvad. For kampen om kunderne er stor, og vil man kunne gøre sig gældende, må man finde på nyt. Askøs æblemost leveres derfor både i de klassiske 1 liters flasker, men også i praktiske 0,25 liters, der lige passer i en taske.

De små flasker er også praktiske som vareprøver. For salgsarbejdet står Lisa Mulvad også selv for. Forsynet med most og gåpåmod foregår det ved, at hun går fra dør til dør.

- Jeg skal hele tiden rundt og banke på døre. Men jeg startede op i mit nærområde på Østerbro, og i dag sælger vi faktisk til en række cafeer på både Østerbro og i Hellerup, et kursuscenter samt en af vores lokale brugere i København, fortæller hun.

NÆSTE KAPITEL I ÆBLEHISTORIEN

Produktionen vokser derfor stille og roligt. Det samme gør drømmene. I 2014 høstede Benny op mod 300 ton æbler, men kun de fire ton blev til most.

- Vi kunne jo lave 10 gange så meget most, hvis vi kunne få det solgt. Men det

er et stort arbejde. Så jeg drømmer også om at lave marmelade af æblerne for at have lidt flere produkter. Og så kunne det altså være fantastisk, hvis vi også kunne levere friske grøntsager. Vi har prøvet at køre rundt og sælge vores frugt til nogle af grønthandlerne i København, og vi er blevet taget godt i mod, siger hun. Det er jo bare lige det med tiden, for der er også andre forpligtelser, der skal passes. Men forfædrenes ånd drager stærkt på Askø, og måske er et karrierejob i hovedstaden ikke alt?

- Vi holder rigtig meget af at være her. Der er en skøn stemning her i vores gamle hus - det har været mejeri engang. Og vi har den smukkeste udsigt ud over vandet. Jeg har jo et godt job, men jeg spørger da også mig selv, hvor meget man egentlig skal tjene. Så måske kunne jeg få nogle partnere med. Planerne arbejder i hvert fald hele tiden, for jeg har opdaget at det her, er rigtig sjovt, siger hun.

Og her slutter æblehistorien fra Askø for nu. Men mon ikke næste kapitel er undervejs?

Læs mere om Askø Æblemost på: askø-æbler.dk

Restaurant Babette

Onsdag-torsdag klubben
HVER ONSDAG-TORS DAG

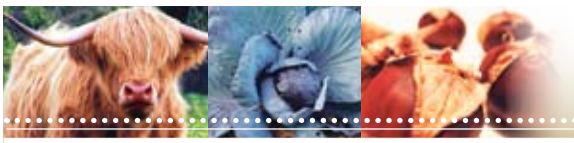
2 retter 265,-

2 retter incl. 1 glas vin 295,-

Hvis det skal være LIDT hyggeligere
www.babette.dk

RESTAURANT BABETTE

Kildemarksvej 5, 4760 Vordingborg
Telefon: 55 34 30 30
2015 - sæson nr. 25



Mad skal have en historie

Hvor kommer druen fra, og hvem har dyrket kaffebønnen? Vi betaler gerne ekstra for kvalitet, men vi vil kende baggrunden, når vi køber delikatesser.

Til efteråret kaster vin- og delikatessebutikkerne Marius Mortensen og Thea fra Nykøbing F. sig ud i en række forskellige arrangementer med fokus på smag; portvinssmagning, champagnesmagning og ikke mindst den store vinssmagning i Nykøbing F. Hallen. Fælles for dem alle er, at drikkevarerne ikke får lov at stå alene. Dels følges

de ædle dråber til bords af forskellige delikatesser og spændende madretter, dels får arrangementernes gæster også en historie med på vejen.

- Vi er meget bevidste om, at folk også vil have noget at vide om produktet. Og det handler både om vin og mad. Vi kan se fx se det på vores vinrejser, hvor vi blandt andet er rundt og besøge nogle af vores vinleverandører og få deres fortælling - det sætter gæsterne rigtig meget pris på. Vi har også langt flere arrangementer i dag, end vi havde tidligere. For her er muligheden for at få en oplevelse, der kommer hele vejen rundt, forklarer Jes Jonigk fra Marius Mortensen.

TV-KOKKE BANER VEJEN

Sammen med kompagnonen Martin Iversen har han drevet butikken siden 1995. 20 år efterhånden med både høj- og lavkonjunktur i danskernes økonomi. Men selv i dårlige tider betaler vi gerne for kvalitet. Og ikke mindst de senere års store fokus på fødevarer og madlavning smitter af på Hr. og Fru Danmark. Det er mange år siden, vi lod os nøje med at drikke "den med tyren" fra den lokale brugs. Nu skal mad og vin matche, og vi vil helst kende både ham, der har presset druen og vide, hvor kartoflerne er dyrket.

- Folk vil kunne relatere sig til det, de skal spise og drikke. De er også begyndt at eksperimentere rigtig meget. Det kan vi blandt andet

se i vores delikatessebutik Thea, hvor efterspørgslen på specialprodukter er eksploderet. Så ved den store vinsmagning i Nykøbing, hvor maden tilberedes af kokkelinjen på CELF, har vi i år valgt, at de forskellige retter serveres rundt om ved de enkelte vinstande og er tilpasset vinen. Det er noget kokkeleverne har forberedt sig på gennem flere måneder, og de vil hver især kunne levere en kort fortælling om blandt andet råvarer og tilberedning, fortæller Jes Jonigk.

Dermed rammer han ned i tidens helst store trend, hvor markedet for kagebøger er mangedoblet, og enhver tv-station har mindst tre madprogrammer. Et godt udgangspunkt var da Marius Mortensen for 10 si-



Den bevidste forbruger har også bevæget sig ind på vinmarkedet, og Martin Iversen og Jes Jonigk fra Marius Mortensen i Nykøbing F. oplever stor efterspørgsel på delikatesser og vin med historie. FOTO: Flemming Karlsen

den kunne knopskyde med delikatessebutikken Thea. I begyndelsen en beskedent butik med chokolade, kaffe og te. Men i dag et orgie i udvalg og smagsvarianter. - Efterspørgslen på delikatesser er eksploderet de

senere år. Folk ser jo madprogrammer på tv, og der er kendiskokke alle steder, og det smitter af. Nu vil vores kunder selv hjem og eksperimentere i køkkenet. Og de vil have den rigtige vin til, siger Jes Jonigk.

MENY

Vi holder af mad

OG LOKALE LEVERANDØRE

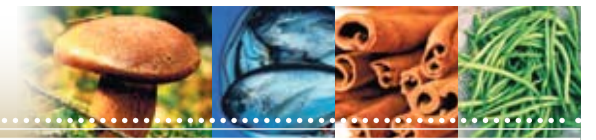
Frederiksdal vin
Næsby Kartoffler
Marmelade fra Bandholm
Saft fra Jyderodsgaard
Honning fra Skovvænget, Nakskov
Jordbær fra Stig i Dannemare
Kernegaarden, Fejø

Kvæg fra Hvidkildegaard, Kettinge
Svinekød opdrættet på friland fra Solbjerggaard, Dannemare
Hvidholtgaard, Horslunde
Lundstrupgaard, Harpelunde
Ålholm Gods

Kødkvæg søges stadig fra landmænd med mindre besætning



Havnegade 69, **4900 Nakskov**
Åbningstider: Man.-fre. 6.30-19.00 lør. 6.30-18.00 søn. 7.00-18.00



Kikki Spandet Jensen står normalt for administration og personale på Vesterled Frugtplantage. I højsæsonen kan personalestaben godt snige sig op omkring de 60 ansatte, der alle bor enten på plantagen eller i nærheden på Fejø. FOTO: Ingrid Riis



Nu er det lige før! De første sommeræbler har fået både smag og saft, og Laust Spandet Jensen kan påbegynde endnu en æblehøst. De første æbler fra Fejø Frugt kan allerede nu købes i Irma-kæden, der har stor efterspørgsel på den gode frugt fra Fejø. FOTO: Ingrid Riis

Stilhed før æblestormen

Hvert år ved denne tid sitrer det af spænding i vores mange lokale plantager.

Et af Sydhavsøernes mest kendte varemærker - æblerne - er klar til høst, og dermed sluttet ringen for et helt års arbejde. Tag med på besøg hos Laust og Kikki hos Fejø Frugt på Fejø - dagen før dagen.

Snorlige rækker af æbletræer strækker sig, så langt øjet rækker. De velkendte sorter gråsten og jonagold side om side med struttende røde sunrise, og lange, lange korridorer med kig til Smålandshavets små bølger, der viser tænder i blæsten. En smule råt med stænk af hav. Men sommeren er her stadig den dag i august, hvor vi besøger Laust og Kikki på Vesterled Frugtplantage på Fejø. Dagen før Dagen... den dag, hvor æblehøsten skal begynde.

- Ja, i morgen kommer det hele til at koge, fortæller Laust Spandet Jensen.

Og han ved, hvad han taler om, for æbler har været hele hans liv. Hans far kom til Fejø som tilflytter fra Midtsjælland. Han købte lidt plantage til frugt, en 4-5 hektar, eller ca. 10 fodboldbaner. Og den lille Laust, der er født på øen, fulgte interesseret med i processen med dyrkning, beskæring, høst og salg af æbler, pærer og blommer. Og som 8-årig, fik han selv sit første træ.

- Det var et blommetræ. Jeg var jo allerede dengang bidt af frugtavl, forklarer han.

Og så greb det om sig. Laust uddannede sig inden for landbruget til agrarøkonom. Sideløbende passede han frugttræer derhjemme og kørte som bud for Lolle Frugt på Lolland. Altid noget med frugt.

I dag er han Skandinaviens største producent af blom-

mer og sidder på en væsentlig del af markedet for æbler og pærer. Eksempelvis er han med varemærket "Fejø Frugt" eneleverandør til Irma-kæden og dermed mange af de kunder, der specifikt går efter dansk kvalitet, når den er allerbedst.

- Fejø Frugt startede i 1993 som en gruppe af frugtavlere fra Fejø. Men i dag er der stort set kun os. Og i 2003 valgte Irma at droppe samarbejdet med andre frugtavlere og kun sælge frugt fra Fejø, forklarer han.

STOR EFTERSPØRGSEL

Vi bevæger os lidt op og ned mellem rækkerne af æble- og blommetræer. Laust stopper ind imellem op og studerer intenst et par af de solmodne frugter. Blommesæsonen strækker sig en god måneds tid endnu, og i morgen går det løs med æblerne. En knasende sprød bid afslører, at de måske lige mangler det sidste døgn eller to. Den allersidste

modning, der giver sødmen og får saften til at sprøjte fra det hvide frugtkød. Men andre steder på øen er de klar til høst, æblerne. Og Laust kan sætte sit navn på de fleste. Gennem årene har han stille og roligt opkøbt Fejøs små plantager, og de få hektar, hans far lagde ud med, er vokset til 70.

- Vi har omkring 200.000 træer efterhånden, og til foråret udvider vi med yderligere 23.000. For vi kan slet ikke følge med efterspørgslen, forklarer han.

For folk vil have frugt - Fejø Frugt. Mere end 2.000 ton æbler og pærer bliver det til på et år. Og 250 ton blommer. Som noget nyt er Laust og Kikki også begyndt at omlægge til økologi, for det er der også stor efterspørgsel på. Så plantagen bliver ved med at knopskyde - og med den hele forretningen.

- Vi har egentlig ikke som sådan en ambition om at blive større. Men så længe efterspørgslen vokser, gør

vi også, siger Laust forklarende.

En afslappet, men dog effektiv aktivitet, understøtter hans forklaring. De store kølerum er ved at blive gjort klar, og i pakkeriet venter 11 sorteringsbånd på de mange æbler. 7 - 8 tons i timen kan der presses igennem, når det går allermost hedt for sig. Så er der sved på panden hos de omkring 60 medarbejdere, der tjener hyren på plantagen i højsæsonen.

DEN SØDEVENTETID

Vores audiens er ved at være slut. Laust skal tilbage til plantagen, hvor nye medarbejdere skal sættes ind i deres opgaver inden æblehøsten. Kikki står for den administrative del af forretningen, og en driftsleder og to teamledere holder styr på tropperne i al almindelighed.

I morgen går det løs. Laust barsler med endnu en æblehøst, og selvom resultatet

tegner lovende, mærkes en spændt forventning tydeligt hos den stolte fader.

- Det skal være kvalitet hele vejen. Vi er ikke de billigste, men vi prøver at være de bedste, forklarer han. Og så næsten lidt undskyldende: Jeg har jo altid været bidt af frugtavl, tænker på det nat og dag.

Vinden rusker lidt i træerne og et blødt bump fra tid til anden afslører, at æblerne er ved at være klar til at forlade grenene.

Også frugtplukkerne er ved at være klar. Den har netop afsluttet deres frokost og kommer slentrende tilbage mellem rækken af træer, og ved vejen er Lausts mor Astrid ved at klargøre vejboden. Rendyrket idyl på en lille ø i Smålandshavet. Men i morgen bryder stormen løs. Æblestormen.