

Lammefjorden

- en god bid af Danmark



# Odsherred Grand Cru

Mad- og høstfestival i Odsherred

- efterårsferien d. 17. - 24. oktober



# GRAND CRU FOR 25. GANG VI FINDER OS IKKE I HALVKEDELIGE GRØNTSAGER

Ideen til at kåre Lammefjordens Grand Cru opstod ude i en gulerodsmark i 1996. På det tidspunkt fik Lammefjordsgulerod – som den første i Danmark – EU's anerkendelse som Beskyttet Geografisk Betegnelse (BGB).

Det fik tv-kokken Claus Meyer til at drage paralleller til franske vinbønders Grand Cru-ordning og opfordre producenterne på Lammefjorden til at gøre noget tilsvarende for at vise, at deres grøntsager var noget ud over gennemsnittet.

Det nydannede Lammefjordens Grøntsagslaug, der bestod af både avlere og vaskerier, var med på ideen og stablede 23. oktober 1997 den første Grand Cru-kåring på benene, blandt andet med Claus Meyer som en af dommerne til at bedømme de fem gulerodssorter, der havde kvalificeret sig til finalen.

Manden bag den vindende gulerod var Arne Andersen fra Fjordgården. Ved prisoverrækkelsen havde formanden for Grøntsagslauget, Vagn Slott, denne besked til forbrugerne: - I skal ikke finde jer i halvdårlige og kedelige grøntsager; kræve en ordentlig kvalitet af jeres detailbutik.

I 2021 kåres Årets Grand Cru-gulerod fra Lammefjorden for 25. gang. Og siden 2014, da lammefjordkartofler opnåede BGB, er der også kåret en Grand Cru kartoffel.



## Kong Gulerod valgt

Arne Andersen kåret som vinder af årets Grand Cru gulerod 1997.

AUDEBO: Det blev formanden for Lammefjordens plan-  
teavlsudvalg, gdr. Arne Andersen, Fjordgård, der som vindende gulerodsavler løb med palmerne, da »Årets Lammefjordsgulerod Grand Cru 1997« for første gang blev kåret ved en festlighed på Audebo Pumpestation.

Et enstemmigt dommerpanel med formanden for de europæiske mesterkokke, Claus Meyer, i spidsen afgjorde efter en langvarig og grundig blindsmagning af de fem finalisters guleroder, at Arne Andersens gulerodder er Lammefjordens mest aromatiske omend ikke helt de smukkeste.

- Det kommer lidt bag på mig. Jeg bor egentlig lidt i yderkanten af Lammefjorden,

og vi fik engang at vide, at vi, der bor på den anden side af banen, ikke kan dyrke gulerodder, sagde den beskedne vinder efter kåringen.

De fremmødte kartoffelavler-kolleger så lidt misundeligt til, mens der festedes med servering af talrige gulerods-specialiteter og lige så talrige gulerods-anekdoter velvilligt fremført af Dragsholm-borgmester Finn Madsen, som op til arrangementet havde holdt flere lokale bibliotekarer i ånde med sin pludselige gulerodsinteresse.

Den begrænsede Grand Cru høst vil blive behandlet med særlig omhu ved optagning, blive håndsorteret og håndpakket og derefter afsat gennem udvalgte butikker og til Euro-Toque kokkene på de bedste danske restauranter.

■ hac

se lokalavis

Tirsdag den 21. oktober 1997

## Gran Cru gulerodder kåres for første gang på Lammefjorden

**FÅREVÆJLE:** Nu er det ved at være på den tid, hvor de første Lammefjordsgulerodder, mærket med EU's beskyttede geografiske (BGB), skal høstes. Da denne garanti for geografisk tilhørsforhold meget ligner den franske »Appellation d'Origine Contrôlée« (geografisk oprindelsesgaranti for vin), og da Lammefjordens Grøntsagslaug har indgået en aftale med Euro-Toques om afprøvning af Lammefjordsgulerodder fra udvalgte parceller, har laugets bestyrelse besluttet at finde Årets

beliggenhed og ved valget af den mest smagfulde gulerodshøst fra én bestemt mark. For også på Lammefjorden varierer jordbunden fra den mange meter dybe, mørke dyndjord til den lyse finsandsjord, - ligesledes indholdet af skaller fra stenalderhavets østers, muslinger og snegle.

Årets »Lammefjordsgulerod Grand Cru« vil blive kåret den 23. oktober ved et arrangement på Audebo Pumpestation. Pumpestationen spiller en stor rolle for Lammefjorden: herfra stu-

Landforening, bedømme de fem finalistgrøder. Den avler, som har Årets Grand Cru høst, vil derefter blive præsenteret og marken officielt kåret.

Den begrænsede Grand Cru høst vil blive behandlet med særlig omhu ved optagning, blive håndsorteret og håndpakket, og derefter afsat gennem udvalgte butikker og til Euro-Toqueskokkene på de bedste danske restauranter.

»Lammefjordsgulerod Grand Cru« er endnu et





## HISTORISK GRAND CRU-KÅRING PÅ AUDEBO PUMPESTATION

Audebo Pumpestation vil søndag den 17. oktober udgøre de historiske rammer om årets kåring af Lammefjordens Grand Cru, der i sig selv også er en historisk begivenhed. Det er nemlig 25. gang, at årets bedste Lammefjordsgulerod kåres. Og for ottende gang skal vi også kåre årets Grand Cru kartoffel fra Lammefjorden.

Igen i år er bedømmelsen lagt i hænderne på et kyndigt dommerpanel, nemlig Vagn Slott, som var formand for Lammefjordens Grøntsagslaug ved den første kåring i 1997; Kim Enemark, tidligere planteavlskonsulent på Lammefjorden og med i det første dommerpanel; og fra grøntsagslaugets gode samarbejdspartner, Kræftens Bekæmpelse, deltager køkkenchef Jens Jepson. Grøntsagaluget har i flere år været blandt sponsorerne bag kampagnen Støt Brysterne.

Også det store publikum, der følger kåringen på pumpestationen, får indflydelse på resultatet. Det er nemlig sådan, at dommerpanelets stemmer vejer 50% og publikums også 50%, når det hele gøres op.

Dagens konferencier er Trine Krebs, som gennem Frugtformidlingen har været en fantastisk formidler inden for frugt og grønt.

Lammefjordens Grand Cru

**HVORNÅR:** Søndag den 17. oktober kl. 12.00

**HVOR:** Audebo Pumpestation.

**Lammefjorden**  
- en god bid af Danmark





## »ODSHERRED MADMARKED« I ANNEBERG KULTURPARK

Anneberg Kulturpark åbner den historiske køkkenbygning op og giver plads til et madmarked med spændende lokale fødevarer og drikkevarer.

Så kom og få inspiration til at bruge lokale fødevarer og drikkevarer. Få masser af skønne smagsoplevelser i de mange stande - bliv overrasket af nye ting - og køb kvalitetsprodukter med hjem. Mød bl.a. Lammefjordens Spisekammer, Ørnberg vin, Sidinge Gårdbutik, Rørvig Catering, Skjelbjerggård, Isøre Is, Dansk Tang, Højsgaard Mikrovineri, Ølbryggeren, Nr. Asmindrup Slagtehus, Dalsbakkegård, Lokalristeriet og Odden Bryg.

Og kom med på en spændende rundvisning, når Nationalt Center for Lokale Fødevarer viser



rundt i det område i Anneberg Kulturpark, hvor det er planlagt at genetablere den historiske selvforsyningshave. Få ny viden og inspiration til bæredygtighed, "dyrket diversitet" - og hvordan fortidens viden kan omsættes til nutidens dyrkning og spisevaner.

Tag børnene med! Den store græsplæne i midten af Anneberg Kulturpark er dedikeret til børnene - så tag varmt tøj på, så kan I bage snobrød, hoppe i halmborg, se dukketeater og være med til mange andre spændende aktiviteter. Og der er også mange muligheder for at se på kunst.

**HVORNÅR:** Mandag den 18. og tirsdag den 19. oktober 2021, kl. 11–16.

**HVOR:** Anneberg Kulturpark,  
Annebergparken 28, 4500 Nykøbing Sj.



# NATIONALT CENTER FOR LOKALE FØDEVARER

## Walk & talk om selvforsyning

Da Annebergparken for over 100 år var et sindssygehospital, var der en klar vision om at være selvforsynende med fødevarer. Mere end 60 tønder jord med frugtplantage og grøntsagsmarker blev dyrket til at mætte både patienter og medarbejdere.

Få en billedskøn oplevelse i de smukke omgi-

velser og bliv klogere på, hvordan måden vi producerer vores mad i fremtiden kan være inspireret af mere end 100 år gamle tanker fra et sindssygehospital i Nykøbing Sjælland. Du vil også kunne møde os på fødevaremarkedet, hvor vi deler ud af tanker og visioner for de lokale fødevarer i Odsherred og resten af Danmark.

### HVORNÅR:

Mandag den 18. oktober og  
tirsdag den 19. oktober  
Begge dage kl. 11.00 og 15.00.

**HVOR:** Vi mødes på Nordisk Center  
for Lokale Fødevarers (NCLF) stand  
på Odsherred Madmarked.  
Annebergparken 28,  
4500 Nykøbing Sj.



SPINAT-PLUKNING 1926 ØRG NEG





## JAGTEN PÅ GRAND CRU...

**Grand Cru? Hvad er nu det for noget?**

Kom og leg med os på en spændende og anderledes FOOD-Hunt i Anneberg Kultur Park i uge 42.

Læg mobilen væk et par timer og lær området at kende på en ny og lærerig måde. I skal selv finde rundt ved hjælp af sjove spor og gåder. I får også en hel masse viden om området og selvfølgelig også lidt om mad og hvor det kommer fra. Denne FOOD-Hunt består af 7 poster og er ca. 3-4 km lang. Rigtig god til børn fra 4-årsalderen og deres forældre/bedsteforældre.

GeoHunting udvikler stedspecifikke oplevelsesjagter for børn og voksne. Når I er på jagt, får I flere timers samvær med underholdning og læring – helt uden brug af mobiltelefon. Sammen jager I en historie, der bringer jer rundt i området enten til fods, på cykel eller evt. med bil til hjælp til de længste jagter. Jagternes spor, gåder og udfordringer er tilpasset forskellige aldersgrupper. Se mere på [www.GeoHunting.dk](http://www.GeoHunting.dk)

**HVOR OG HVORNÅR:** FOOD-Hunt kan købes i hele uge 42 i Anneberg Kulturpark.

Mandag den 18. til søndag den 24. oktober kan turen købes i den lille cafe i Kunstnerfløjen, Annebergparken 35, 4500 Nykøbing Sj. Åbningstid: Mandag til søndag kl. 10–16.

Find også GeoHuntings ture hos Teatercafeen i Nykøbing Sj.

**PRIS:** For 1 FOOD-Hunt er 129 kr. (1-6 personer)

## DANSK TANG

### Tangsafari

Ta' med ud og høst havets grøntsager. Safarier er præget af nye opdagelser, nye smagsindtryk og spændingen ved at finde så mange tangarter som overhoved muligt. Undervejs fortæller vi om, hvad skal du være opmærksom på, når du høster tang, hvilken årstid der er bedst, og hvor de forskellige typer af tang kan findes.

Tangsafari kan også opleves i børnehøjde, hvor der ud over tang også bliver kigget efter vandmænd, krabber, muslinger, rejer og tanglopper, som holder til i og omkring tang.

Læs meget mere om Tangsafari og Tangsafari i børnehøjde inde på:  
[grandcru.billetexpressen.dk](http://grandcru.billetexpressen.dk)



**HVORNÅR:** Tangsafari i børnehøjde: 18., 19. og 23. oktober kl. 13. · Tangsafari: 22. oktober kl. 13

**PRIS:** Voksen 290 kr. / Barn (7-12 år) 210 kr. **KØB BILLET:** [grandcru.billetexpressen.dk](http://grandcru.billetexpressen.dk)

**HVOR:** DanskTang, Annebergparken 28 B, 4500 Nykøbing Sjælland



## SILVA DANICA

### Er svampen spiselig eller giftig?

Kom med på svampetur i Sonnerup Skov og lær skovens svampe at kende. Turen begynder med en kort introduktion til svampesamling generelt, samt hvilke svampe der er gode netop nu og hvilke man skal holde sig fra. Efter turen er der svampesuppe i Det Vilde Køkken, hvor der også laves en udstilling af de væsentligste svampe, der er aktuelle for årstiden og Odsherred. Husk praktisk fodtøj og medbring kurv, kniv samt evt. en pensel

Silva Danica hjælper med at forstå og fortolke naturen. Du kan også besøge Cafe Gletsjerporten, hvor du kan blive meget klogere på, hvordan Odsherreds unikke landskab er dannet.

**HVORNÅR:** Onsdag den 20. oktober kl. 11.30–15 (Det Vilde Køkken kl. 14)

**PRIS:** Voksen 220 kr. / Barn (5-12 år) 70 kr.

**HVOR:** Sonneruphus, Sonnerupvej 1, 4500 Nykøbing Sj.

**KØB BILLET:** [grandcru.billetexpressen.dk](http://grandcru.billetexpressen.dk) **KONTAKT:** Tlf.: 20 48 89 16 – [www.silvadanica.dk](http://www.silvadanica.dk)



# DALSBÄKKEGÅRD

## Geoparken som produktionslandskab

Kom på besøg på et moderne familielandbrug. På rundturen vil du opleve, hvordan Mathias udnytter de rammer istidslandskabet har skabt til at drive en bæredygtig produktion. Som afslutning på rundturen vil der være mulighed for at smage på gårdens produkter. Dalsbakkegård er et mindre familiedrevet landbrug på østkysten af det skønne Odsherred.

Her forsøger Mathias og familien, at kombinere hensynet til dyr, natur og mennesker, med produktionen af gode danske fødevarer. Dyrevelfærd, naturpleje og lokale fødevarer er helt essentielle begreber for familien. Gårdbutikken er åben hele uge 42 fra 11-15.



**HVORNÅR:** Torsdag d. 21. oktober kl. 10–11.30

**PRIS:** Arrangementet er gratis

**HVOR:** Dalsbakkegård,  
Grønlandsvej 4, 4500 Nykøbing Sj.

Tilmelding senest fredag d. 22. okt. af hensyn til planlægningen på Tlf. 59 32 87 00 / 28 76 91 17  
info@dalsbakkegaard.dk  
www.dalsbakkegaard.dk



Foto: Ole Friis Mikkelsen

# ØRNBERG VIN

Ørnbergs fortælling – fra rå druemost til prisvindende vine.

Besøg Ørnberg Vin og få et helt unikt indblik i vindruens rejse fra rå druemost til populære delikate dråber på flaske. Mens du får fortællingen om vinen set fra Ørnbergs perspektiv, får du lov at smage råvinen fra årets høst, der vil afsløre den nye årgangs karakter.

Med sine mange velsælgende vine har Ørnberg Vin i den grad vist, hvilke muligheder og potentiale der er for fremstilling af kvalitetsvine i Odsherred. Glæd dig til en spændende og smagfuld oplevelse i vinkælderen – der hvor magien sker.

**HVORNÅR:** Torsdag d. 21. oktober kl. 15–17

**PRIS:** 200 kr.

**HVOR:** Ørnberg Vin, Drusbjergvej 2, 4583 Sjællands Odde

**KØB BILLET:** grandcru.billetexpressen.dk  
Begrænset antal pladser. Max 25 personer



## VIN OG SOLNEDGANG PÅ VEJRHØJ VINGÅRD

I solnedgangstimen byder vi på en smagning af et udvalg af vores vine. Vi fortæller om livet på vingården og årets høst. Arrangementet vil foregå i vores nye glashus, hvorfra der er udsigt over Nekselø og bugten.

### HVORNÅR:

Onsdag d. 20.,  
torsdag d. 21. og  
fredag d. 22. oktober  
kl. 17–18

**PRIS:** 175 kr. pr. person

### HVOR:

Vejrhøj Vingård,  
Vejrhøjvej 9  
4540 Fårevejle  
[www.vejrhøj.dk](http://www.vejrhøj.dk)

**KØB BILLET:** [grandcru.billetexpressen.dk](http://grandcru.billetexpressen.dk)



## ODDEN BRYG

### Ølsmagning

Odden Bryg inviterer på ølsmagning i det lille bryghus på Sjællands Odde. Du får lov til at smage 8 forskellige øl, mens du lytter til gode historier fra bryghuset. Alle husets øl er brygget, gæret og tappet hos Odden Bryg - så bliver øllen ikke mere lokal. Skål!



**HVORNÅR:** Torsdag den 21. oktober kl. 19–21 og  
lørdag den 23. oktober klokken 16–18

**PRIS:** 150 kr. pr. pers - kun plads til 12 personer  
pr. arrangement.

Åbent for salg: Lørdag den 23. oktober kl. 11–16.

**HVOR:** Odden Bryg,  
Oddenvej 141, 4583 Sjællands Odde

**KONTAKT:** [jp@oddenbryg.dk](mailto:jp@oddenbryg.dk), mobil: 29 29 45 83  
[www.oddenbryg.dk](http://www.oddenbryg.dk)

**KØB BILLET:** [grandcru.billetexpressen.dk](http://grandcru.billetexpressen.dk)



## CYKELSAFARI PÅ LAMMEFJORD

Ikke mange steder i Danmark kan man opleve så varieret en historiefortælling på så lille et areal, som man kan på Lammefjord.

Gletsjer, over fjord, til landbrug beskriver landskabets udvikling, men med begreber som inddæmning og tørlægning understreges områdets voldsomme forandringer over 15.000 og især de sidste 150 år, hvor mennesket for alvor har haft en stor rolle.

Hop på cyklen og tag med på guidet tur rundt på Oplevelsesruten med start og slut ved Geopark Odsherreds Besøgsmark og mærk foranderligheden tæt på; vi smager på Lammefjord og historien.

**HVORNÅR:** Onsdag d. 20. oktober kl. 10

**HVOR:** Geopark Odsherreds Besøgsmark, Rådhusvej 75, 4540 Fårevejle

**PRIS:** 50 kr.



# GEOPARK ODSHERREDS BESØGSMARK

Kom til åben mark på Besøgsmarken, hvor du og hele familien kan blive klogere på Lammefjordens afgrøder, smage på de mange forskellige grøntsager, få fingrene helt ned i mulden og høste en portion sprøde lækkerier med hjem (i en udleveret pose). Du vil blive mødt af Besøgsmarkens værter, der står klar til at vise rundt på marken. Her vil du få fortællingen om inddæmningen af Lammefjorden og om hvorfor grøntsagerne tager kegler hos både forbrugere og chefkokke i hele landet. Vi glæder os til at se dig på marken til en dag fyldt med masser af god smag og jord under neglene.



**HVORNÅR:** Onsdag d. 20. oktober og  
torsdag d. 21. oktober kl. 13 til 15

**HVOR:** Besøgsmarken,  
Rådhusvej 75, 4540 Fårevejle

**PRIS:** Voksne: 50 kr. Børn: 15 kr. (MobilePay eller  
køb din billet på [grandcru.billetexpressen.dk](https://grandcru.billetexpressen.dk))





**HVORNÅR:** Fredag d. 22. oktober kl. 13–16

**HVOR:** Stranden ved Nykøbing Sj. Skytteforening (Egebjergvej 83, 4500 Nykøbing Sj.)

**KØB BILLET:** [grandcru.billetexpressen.dk](http://grandcru.billetexpressen.dk)

**KONTAKT:** Telefon 20 43 46 69

**PRIS:** 475 kr.

## FRA FJORD TIL BORD ...OG RETUR

‘Mens sana in corpore sano’ – en sund sjæl i et sundt legeme. Intet er mere rigtigt og har på ingen måde mistet sin betydning gennem de sidste par tusinde år. Derfor har vi valgt at skifte den tørre bund af fjorden ud med den lidt vådere del og vise hvad fjorden også kan bruges til. Ta’ en tur med ud på fjorden og får et introkursus i SUP, hvor du bl.a. lærer at padle korrekt – og samtidig får lidt sved på panden efter en uge med god mad. Under arrangementet vil der blive serveret lokal kaffe fra Lokalristeriet og du kan få lov at smage Grand Cru-vinder guleroden i den serverede gulerodskage og isen fra Isøre Is. Introkurset afvikles i alliance med en af de bedste undervisere i Danmark og starter kl. 13. Det bliver tre timers intensiv undervisning og derefter fri leg med udstyret. Varme våddragter og masser af varm kaffe/te, kagen og isen er naturligvis inkluderet.

## ULVSBORG HISTORISK VÆRKSTED

Spiste man mon gulerødder i middelalderen? Kom forbi Ulvborg og hør fortællingen om datidens fødevarer og oplev en svunden tid. Det historiske værksted slår dørene op og byder indenfor til en oplevelse af hvordan man levede for næsten tusinde år siden.

Folkene på stormandsgården er i gang med at gøre klar til den kommende vinter. Fadeburet skal fyldes op så Stormanden, hans familie og alle folkene i hans husholdning ikke kommer til at sulte. Der er masser at tage sig til og som sædvanlig er de kun glade for at få en hånd med de daglige sysler. Der bages brød, laves agern- og ærtemel, ryges fisk og kød, kærnes smør, gemmes grøntsager og tørres urter til senere brug.

Som altid er der prøv-selv aktiviteter for store og små. Slå ild, spil nossespil og se om du kan slå ridderens rekord i pølekast.



**HVORNÅR:** Søndag d. 17. okt. til og med torsdag d. 21. okt. kl. 10–16

**HVOR:** Ulvborg Historisk Værksted, Toftholmvej 66, 4550 Asnæs

**PRIS:** Alle over 3 år kr. 95,- (ugekort kr. 145,- samt sæsonkort gældende 2022 med kr. 245,-)



Gå på  
opdagelse  
med alle  
sanser



## LAMMEFJORDENS SPISEKAMMER

Fra slægtsgården beliggende midt på den naturskønne Lammefjord, sælger vi et bredt udvalg af grøntsager.

Vi følger årets gang, dvs. du finder de mange friske grøntsager i butikken efterhånden som de er klar til høst på marken.

**HVORNÅR:** Man–torsdag kl. 9–18,  
fredag kl. 9–19, lørdag kl. 9–17, søndag kl. 10–19

**HVOR:** Lammefjordens Spisekammer,  
Adelers Allé 102, 4540 Fårevejle.  
Tlf.: 20 29 75 50  
[www.lammefjordens-spisekammer.dk](http://www.lammefjordens-spisekammer.dk)

## ADELERS HUSE

Klub Odsherred og Odsherreds Turistforening inviterer til en spændende præsentation af inddæmningen af Lammefjorden, bosættningen og dyrkningen af den tørlagte havbund samt historien om de ikoniske huse ved det lille anlæg i stationsbyen med statuen af lensbaron Georg Frederik Otto Zytphen-Adeler, tørlægningens fader. En vigtig del af fortællingen om Odsherreds landskab og kulturhistorien.

Arkitekt Stig Løcke vil fortælle om forhistorien og om projektet til bevaring og renovering af Adelers Huse, og landmand og historieformidler Arne Fjordgård Andersen vil fortælle om tørlægningen og Audebo Pumpestations hovedrolle som hjertet i den fantastiske historie og - ikke mindst - om bosættningen og dyrkningen af jorden på fjorden

Et Grand Cru-arrangement for alle interesserede. Tilmelding og vilkår iht. Klub Odsherred og turistforenings hjemmeside.



**HVORNÅR:**  
Tirsdag d. 19. okt.  
kl. 14.30–ca. 17

**HVOR:**  
Adelers Plads 2-8,  
4540 Fårevejle

**PRIS:** 95 kr. inklusive  
lidt godt til ganen

**TILMELDING:**  
[turist-odsherred.dk/](http://turist-odsherred.dk/)  
Oplevelser

## BIRKEMOSEGAARD

Besøg Birkemosegaard og ta' med på en guidet vandring i marken og efterfølgende langbordsmiddag i gården. Undervejs på turen bliver du klogere på hverdagen og driften på en økologisk og biodynamisk gård, der er været i familiens eje siden 1906. Gårdens egen restaurant Birkemosegaard Køkken står for frokosten, hvor I får rig mulighed for at smage på alle gårdens gode råvarer. Husk tøj efter vejret og godt fodtøj. Vi spiser ude, hvis vejret tillader det.

Du kan også komme og moste dine usprøjtede æbler. Medbring mindst 50 kg. æbler og se hvordan æblerne trylles om til frisk økologisk æblemost.

Gårdbutikken og restauranten er åben alle dage i uge 42.

### HVORNÅR:

**Most dine æbler:** Torsdag d. 21. oktober fra kl. 16–17

### Markvandring og langbordsmiddag:

Fredag d. 22. oktober kl. 11.30–15 (frokost kl. ca. 13)

**HVOR:** Birkemosegaard, Oddenvej 165, 4583 Sjællands Odde

**RESERVATION:** Via [birkemosegardkokken.dk](http://birkemosegardkokken.dk)



## (U)HYGGELIG EFTERÅRSFERIE HOS KASTANIELYS

Høst dit eget økologiske pynte, halloween, Hokkaido eller kæmpegræskar på vores mark, dyp lys i yndlingsfarverne i selvdypneriet, saml kastanier, eller prøv kræfter med græskarbowling eller græskarkryds & tværs. Hvis vejret tillader det, tænder vi på udvalgte dage op i bålet med mulighed for tilkøb af forfriskninger.

FØLG med os på Instagram eller facebook for at se dagens aktuelle løjer.



### HVORNÅR:

Mandag d. 18. oktober –  
fredag d. 22. oktober 10–17.  
Lørdag og søndag 10–16.

### HVOR:

Kastanielys,  
Søndervangsvej 39,  
4583 Sjællands Odde

**PRIS:** Fra 10 kr. for pyntegræskar  
til 35 kr. for kæmperne





# FIND DE LOKALE RÅVARER I BUTIKKERNE!

I uge 42 kan du købe årets Grand Cru-gulerødder og -kartofler fra Lammefjorden i SuperBrugserne og Dagli'Brugser i Odsherred.

Resten af året bliver det også lettere at finde de lokalt producerede fødevarer i butikkerne.

I efterårsferien skilter vi ekstra tydeligt i butikkernes grønt-afdelinger med de gode lokale råvarer.

Kig efter skiltene og fyld din indkøbsvogn med smagen af Odsherred!

## HVOR:

### Dagli'Brugsen Fårevejle

Adelers Alle 146, 4540 Fårevejle

### Dagli'Brugsen Vig Lyng

Lyngvej 187, 4560 Vig

### Dagli'Brugsen Egebjerg

Egebjerg Hovedgade 9,  
4500 Nykøbing Sj.

### SuperBrugsen Nykøbing Sj.

Algade 31, 4500 Nykøbing Sj.

### SuperBrugsen Højby

Højby Stationsvej 8, 4573 Højby

### SuperBrugsen Vig

Vig Hovedgade 32, 4560 Vig

### SuperBrugsen Odden

Oddenvej 217, 4583 Sjællands Odde

### SuperBrugsen Asnæs

Centervejen 1, 4550 Asnæs



## Grand Cru menu

### Frokost:

Saltet torsk med soya lavet på gulerødder og 7 urtsolie

Stuede kartofler med blæksprutte og brændt hvidløg

Pris pr. person  
kr. **300,-**

### Aften:

Saltet torsk med soya lavet på gulerødder og 7 urtsolie

Stuede kartofler med blæksprutte og brændt hvidløg

Fuglevildt stegt i urter med blodsauce og pære

Bagt hvid chokolade med svampe karamel og kyllinge skind

Pris pr. person  
kr. **500,-**



## POP UP ATOM

ATOM imens vi venter på MOTA. ATOM er Claus Henriksens pop up restaurant i Anneberg Kulturpark - indrettet i den smukke gamle festsal.

Menuen bliver lavet ud fra det som som naturen har at byde på nu og fra samtaler med vores leverandører. Altid med øje for at skabe en oplevelse om at få området og naturen ind på tallerknerne.



**HVORNÅR:** Vores åbningstider i uge 42 er:

**Frokost:** Tirs-søndag Fra kl. 12.00-16.00 - Ankomst senest kl. 13.30

**Aften:** Tirs-søndag Fra kl. 17.30-24.00 - Ankomst senest kl. 19.30

**HVOR:** Annebergparken 50, 4500 Nykøbing Sj.

**BORDBESTILLING:** [www.restaurant-mota.com](http://www.restaurant-mota.com) eller 60 43 63 00

## DEN GYLDNE HANE

Helt ude på spidsen af Sjælland, omgivet af vand, ligger Hotel og Restaurant Den Gyldne Hane.

Nærheden til havet giver køkkenet et naturligt fokus på frisk fisk. Det sætter sit tydelige præg på menukortet, ligesom der er skaldyrsaften to gange hver måned.

### HVORNÅR:

Mandag den 18/10 til Torsdag den 21/10 samt Lørdag den 23/10. Alle dage kl. 17.30-20.30.

### HVOR:

Hotel & Restaurant Den Gyldne Hane  
Vestre Havnevej 34, 4583 Sj. Odde

### BORDBESTILLING:

59 32 18 00 eller [mail@dengyldnehane.dk](mailto:mail@dengyldnehane.dk)  
[www.dengyldnehane.dk](http://www.dengyldnehane.dk)

## Grand Cru menu

Tyndt skåret gravad okseinderlår på sprød salat.  
Hertil estragonmayo, syltede rødløg og brændte Lammefjords-stikløg fra Brogaard

Kattegat-torsk pocheret i "Havbund-øl" fra Odden Bryghus. Hertil grov sennepssauce fra Sidinge Gårdbutik, glaserede Grand Cru gulerødder og Grand Cru kartofler

Pris pr. person  
kr. **265,-**



### TILVALG:

Dekonstrueret gammeldags æblekage.  
Lavet på kompot af æbler fra Sidinge Gårdbutik, kærnemælk, tiles og ribs

Pris pr. person  
kr. **65,-**



## Grand Cru menu

### Forret:

Gulerodssuppe med sprøde spåner, kokleareolie, strandurter.

Husets surdejsbrød med friske brændenælde, urtesmør af friske urter

### Hovedret:

Hasselback grand cru lammeffjordskartofler, -gulerødder, oksekød af Dexter kødkvæg fra Solvognens fundsted i Trundholm Mose

### Vegetar:

Swampepaté – tilbehør som ovenstående

### Dessert:

Ovnbagte æbler med fyld, creme chantilly

Pris pr. person

kr. **350,-**



## DET VILDE KØKKEN

Velsmagende mad lavet af årstidens lokale råvarer fra hav, skov, mark tilsat vilde urter, bær, svampe m.m. God plads mellem såvel borde som stole og særskilt serveringsplads ved hvert bord.

### HVORNÅR:

Torsdag d. 21. okt. - lørdag d. 23. okt.  
- ankomst fra kl. 18–19  
husk bordbestilling

### HVOR:

Det Vilde Køkken  
Klintvej 158, 4500 Nykøbing Sj.

### BORDBESTILLING:

Kun via telefon  
- senest dagen før på 5048 4564  
[www.detvildekoecken.com](http://www.detvildekoecken.com)

## HØJBY KRO

Højby Kro ligger midt i Sjællands smukkeste område, i landet mellem den historiske Isefjord, det brusende Kattegat og den blide Sejerø Bugt. På Højby Kro tager vi udgangspunkt i det dansk/franske landkøkken med udsøgte råvarer, som egnen er så rig på og berømt for.

### HVORNÅR:

Torsdag d. 21 okt.  
samt lørdag d. 23 okt.  
Kl. 17.30–21.00

### HVOR:

Højby Kro  
Højby hovedgade 28  
4573 Højby Sj.

### BORDBESTILLING:

5930 2051 eller  
[hojbykro@mail.dk](mailto:hojbykro@mail.dk)



## Grand Cru menu

### Velkomstdrink:

Mousserende vin tilsat  
Crème d'Mure

### Forret:

Skovsvampe à la crème  
Vilde lokale skovsvampe plukket  
i Odsherred, på smørrestet  
hjemmebagt brioche-brød

### Hovedret:

Krondyr-kølle med glaserede Grand  
Cru gulerødder, syltede kirsebær,  
selleripure, Grand Cru kartofler  
samt cognacsauce

### Dessert:

Bagte blommer  
Lemon sorbet, brændt marengs  
og hindbærcrumble

Pris pr. person

kr. **375,-**



## TEATERCAFEEN - ODSHERRED

Med Maybritt Aggerholm ved roret i køkkenet laves alt fra bunden med særlig fokus på økologi, lokale råvarer, dyrevelfærd og meget grønt. Hver mundfuld er en farverig og smagfuld madoplevelse. En fryd for øjet, for ganen og for maven.

### Grand Cru menu

#### Forret:

Gulerods røsti med pikant topping

#### Hovedret:

Indbagt kartoffelskiver med cremefraiche og purløg i butterdej. Gulerodsbøf med sprøde løg, svampe, årstidens grønt og sauce

#### Dessert:

Dessert tallerken

Pris pr. person

kr. **225,-**

**HVORNÅR:** Torsdag d. 21. okt.

fra kl. 18.00–21.00

OBS! køkkenet lukker kl. 20

**HVOR:** Teatercafeen

Algade 36, 4500 Nykøbing Sj.

**BORDBESTILLING:** 26 84 26 18

Find os på Facebook:

@teatercafeen.odsherred

## LOKALKOMPAGNIET

Velkommen til Lokalkompagniet  
Café og butik i hjertet af Odsherred.  
Her byder vi dig indenfor i vores hyggelige  
café til en god lokal frokost eller en kop frisk-  
brygget kaffe og kage.

### Grand Cru menu

#### Forret:

Tatar af Grand Cru gulerødder

#### Hovedret:

Langtidsbagte Grand Cru gulerødder,  
hønselace, urter og  
kylling farseret med svampe

Pris pr. person

kr. **255,-**



**HVORNÅR:** Tirsdag og onsdag i uge 42

til kr 255,- kl. 12.00–15.30

**HVOR:** Lokalkompagniet,

Algade 24, 4500 Nykøbing Sj.

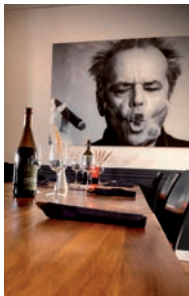
**BORDBESTILLING:**

Link gennem facebook

eller 31 31 72 23

[www.lokalkompagniet.dk](http://www.lokalkompagniet.dk)





**HVORNÅR:** Torsdag d. 21. okt. til  
søndag d. 24. okt., kl. 17.00–21.00

**HVOR:** Café Vig Bio,  
Ravnsbjergvej 2, 4560 Vig

**BORDBESTILLING:** 59 31 51 46

## CAFÉ VIG BIO

Hyggelig biograf-café som tilbyder mad med sjæl samt et lille twist. Vi har en casual og skøn atmosfære, med rammer som bære præg af den spændende biografverden.

### Grand Cru menu

#### Snacks:

Sprød chips – riette  
Krustade – ærter – røg  
Tigerreje – sylt

#### Forret:

Cremet kartoffel – unika – røg – porre

#### Hovedret:

Kalv – urter – variation af gulerødder  
– soufflé – vildtsauce

#### Dessert:

Abricos – rom – mousse – citrus

Pris pr. person

kr. **250,-**

### Grand Cru menu

#### Forret:

Torske mosaik  
Brændt porre –  
tang – blomkål  
Ørredrogn

#### Hovedret:

Variation af kalv  
Mørbrad – Ragout –  
brissel  
Årets Grand Cru vindere  
Skilt sc. Demiglace

#### Dessert:

Tarte tatin  
Pærer fra Fårevejle st.  
– brombær  
Vanilje is

Pris pr. person

kr. **350,-**



## CAFÉ SOLVOGN

Café Solvognen er en café med fokus på gastronomisk finesse og det sociale sammenhold blandt medlemmer af golfklubben. Caféen er selvfølgelig ikke kun for medlemmer af golfklubben, men alle der finder interesse i at komme og få noget god mad. Vi ligger placeret lige over Odsherred Golfklub i et landskab fyldt med natur, med en fantastisk udsigt over flere huller.

**HVORNÅR:** Torsdag d. 21. okt. –  
fredag d. 22. okt. Fra kl. 18.00

**HVOR:** Cafe Solvogn,  
Stårupvej 2, 4573 Højby

**BORDBESTILLING:** 52 39 23 24  
[www.cafesolvogn.dk](http://www.cafesolvogn.dk)



# Hold af eksperter skal kåre de bedste gulerødder

I forbindelse med den årlige kåring af de bedste gulerødder i Danmark, har Lammefjorden og Audebo Pumpestation samarbejdet om at udvælge de bedste gulerødder i Danmark. Det vil være en spændende og interessant opgave, som vi håber vil blive et hit for mange. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.



Andersen af Årets Lammefjordgulerod Grand Cru 1997. Foto: John Olsen

# Kong Gulerod valg

Arne Andersen kåret som vinder af Årets Grand Cru gulerod 1997.

og vi fik engang at vide, at der bor på den anden side banen, ikke kan dyrke gulerødder, sagde den beskedne vinder efter kåringen.

DE FREMMODELLE KARTOFFELER KOLLERER på lidt misundeligt til, mens der festligt med servering af talgulerøds-specialiteter og så talrige gulerøds-anstalter velvilligt fremfører Drømsholm-borgmester Finn Madsen og op til arrangerer.

Olsen og Eriksen smagte på gulerødder for forsiden af Venstrebladet, og Arne Andersen og Knud Andersen, der smagte på så sandelig også, gjorde det på bordet.



Andersen af Årets Lammefjordgulerod Grand Cru 1997. Foto: John Olsen

# Velkommen til Odsherred Grand Cru 2021!



I år kåres Grand Cru-guleroden for 25. gang. Jubilæet fejres med et ekstraordinært omfattende program for hele høstugen. Mad- og høstfestivalen starter med Grand Cru-kåringen den 17. oktober på Audebo Pumpestation og fortsætter ugen igennem med markedsdage og en lang række aktiviteter for børn og voksne.

Kom tæt på fødevarerproducenterne, tag på safari på Lammefjord, besøg de åbne gårdbutikker, høst afgrøder på Besøgsmarken eller nyd en af de mange unikke Grand Cru-menuer på en af Odsherreds mange restauranter.

Vi glæder os til at se dig til høst!

# ge lokalavis Gran Cru gulerødder kåres første gang på Lammefjorden

**FÅREVEJLE:** Nu er det ved at være på den tid, hvor de første Lammefjordgulerødder, mærket med EU's beskyttede geografiske betegnelse (BGB), skal høstes.

Da derne garanti for geografisk tilhørsforhold meget ligner den franske «Appellation d'Origine Contrôlée» (geografisk oprindelsesgaranti for vin) - og da Lammefjordgulerødderne er et af de mest storslåede gulerodshøst fra én bestemt mark. For også på Lammefjorden varierer jordbunden fra den mange meter dybe, mørke dyndjord til den lyse finsandsjord - ligeledes indholdet af skaller fra stenaldertidens østers, muslinger og snegle.

Lammefjordgulerødder vil blive den 23. oktober ved et arrangement på Audebo Pumpestation. Pumpestationen spiller en stor rolle for Lammefjorden; herfra stygning vandsanden i det østlige område.

Landboforening, de fem finalistafgrøder, som har Årets Cru høst, vil der præsenteret og celt kåret. Den begrænsede Cru høst vil blive med særlig omhu varet, blive håndsovet håndpakket, og afsat gennem butikker og til Eurokøkkene på de bedste restauranter. Lammefjordgulerødder Grand Cru er en bevis på gejsten og selvhøvdet på Lammefjord, blandt grøntsagsproducenter som er lige så stolte af kvalitetsgrøntsager og kvalitetsprincipper som bønderne er det i Bornholm.

Det vil foregå ved, hvor der gives udseende, gulerødder og sprødhed

franskfilmkommissioner på Lammefjorden, hvor det skal være en film om Lammefjordgulerødderne, et filmprojekt der i alt omfatter 26 produktioner, hvor forskellige landets fødevarerproducenter beskrives på forskellig vis.

Når valget i Danmark, som den eneste filmproduktion, faldt på gulerødder fra Lammefjorden, så skyldes det udsædvanligvis den BCB-beretning, som Lammefjordgulerødderne har taget på fødevarerproducenterne.

Hvilke planer, der ellers ligger for optagelse på Lammefjorden, vides ikke, men men Arne Andersen på Lammefjorden skal fortælle om produktionen af gulerødder, så skal tv-kvinden Claus Meyer i København fortælle om, hvilke kulinariske lækkerier der

onsdag 19. oktober 1997 • Uge 42 • 19. oktober kl. 7.50

franskfilmkommissioner på Lammefjorden, hvor det skal være en film om Lammefjordgulerødderne, et filmprojekt der i alt omfatter 26 produktioner, hvor forskellige landets fødevarerproducenter beskrives på forskellig vis.

Den troende er enormt vigtigt i anledning af specielt vigtigt. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.

Den troende er enormt vigtigt i anledning af specielt vigtigt. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.

Den troende er enormt vigtigt i anledning af specielt vigtigt. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.

Den troende er enormt vigtigt i anledning af specielt vigtigt. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.

Den troende er enormt vigtigt i anledning af specielt vigtigt. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.

Den troende er enormt vigtigt i anledning af specielt vigtigt. Vi vil gerne se alle de gode gulerødder, som I har høstet, og vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre. Vi vil gerne se dem i konkurrence med de andre.