Inge Adriansen & Torben Ulrik Nissen

ALS & SUNDEVED

Mad, mennesker & måltider

muusmann forlag

Inge Adriansen & Torben Ulrik Nissen

ALS & SUNDEVED

Mad, mennesker & måltider

muusmann gastro

Indhold

xx Kortet over Als og Sundeved
xx Forord
xx Naturen, historien og madoplevelser

xx Forår
xx Køernes forårsfest på Broagerland
xx Benniksgård ved Flensborg Fjord
xx Ballebro Færgekro ved Als Fjord
xx Romregatta og gaffelmarked
xx Brunch og fællessang i cafeen på Alsion
xx Kulturaftener med kaffepunch og fedtemadder
xx Udos Fisk
xx Ølbrygning i Brøggeriet
xx Gråsten Landbrugsskole med Naturskole
xx Moderne sønderjysk kaffebord på Als
xx Det Sønderjyske Køkken bygger bro mellem fortiden og fremtiden
xx Jørn Lehmann Petersens passion for biavl
xx Swienty i Ragebøl – Skandinaviens største leverandør af biavlsmateriel
xx Med fisk på krogen
xx Kislings Kaffebar på Perlegade
xx Augustenborg Slot
xx Spis dit landskab – forår

xx Sommer
xx Naturpleje med græssende dyr
xx Nygård i Nørreskoven med brødtærter og bål
xx Huset Blom
xx Fra Haver til Maver i Gråsten
xx Ringridning på Als og Sundeved
xx Herrefrokosten ved Ringriderfesten i Sønderborg
xx Ringriderpølsen – opfundet i Sønderborg
xx Laugsmiddag i Historiecenter Dybbøl Banke
xx Solbærrom som bøde hos Alsingergildet
xx Frydendal Ismejeri
xx Café Brag med udsigt til fisk
xx Gourmetkokken, der kan lave snysk
xx Snysk, en sønderjysk signaturret – spist af 37.000 spejdere
xx Sønderborg Slot – kakebille og lutendranck
xx Spis dit landskab – sommer

xx Efterår
xx Gråsten – Danmarks nationalæble
xx Franske og italienske vine i Halmhuset
xx Bella Italia i alsisk version
xx Skærtoft Gårdmølleri
xx Kongejagt i Nørreskoven
xx Mjelsmark kål
xx Als Pølser – traditionen tro med et lille tvist
xx Hestehavegård Frugtplantage
xx Ryesminde Mosteri
xx Skovhuse Grønt
xx God mad og rødvin er salgsfremmende
xx Det Franske Hus i Skodsbøl
xx Nordborg Slot
xx Spis dit landskab – efterår

xx Vinter
xx Det Gamle Rådhus i Gråsten
xx A.P. Hansens passion for whisky og kunst
xx Kong Frederiks livret på Colosseum
xx Karper i Gråsten Skovene
xx Fællesspisning i Lysabild
xx Ringriderpølser hos Steen i Vibøge
xx Gråsten Fjerkræ med dyrevelfærd
xx Rønhaveslagteren
xx Palæstinensisk familiemiddag hos Aicha og Hussein
xx Birnen, Bohnen und Speck med Stephan Kleinschmidt
xx Sundhalle med autentisk krostemning
xx Gråsten Slot
xx Spis dit landskab – vinter

xx Fødevarestrategi på Als & Sundeved
xx Opskriftsregister
xx Om forfatter og fotograf
xx Tak til …

ALS
NORDBORG
HAVNBJERG
Lillebælt
Nygård
Mjels
Svenstrup
Nørreskoven
Skærtoft
GUDERUP
Fynshav
Ballebro
Als Fjord
Stevning
SUNDEVED
Arnkil
AUGUSTENBORG
Asserballe
Vester Sottrup
Kær Halvø
Hestehavegård
Kirke Hørup
Ragebøl
Tandslet
Kværs
GRÅSTEN
Nybøl Nor
SØNDERBORG
Alsstien
Høruphav
Lysabild
DYBBØL
Skodsbøl
Mintebjerg
EGERNSUND
Sønder-
skoven
Vibøge
Rinkenæs
BROAGER
Sønderborg Bugt
Skovby
Cathrinesminde
Stensigmose
Skelde
Kegnæs
Gendarmstien
Flensborg Fjord
Broagerland

Forord

Bogen *Als & Sundeved – Mad, mennesker & måltider* handler om fødevarer, madkultur og gastronomi på Als og Sundeved. Den giver en bredspektret skildring af lokale fødevareproducenter, restauranter og særlige begivenheder og initiativer, der involverer mad og måltider. Vi har været på besøg på lokale spisesteder og har haft samtaler med landmænd, slagtere, fiskehandlere, kokke og andre specialister om gode råvarer og glæden ved at fremstille og bruge kvalitetsprodukter.

I bogen præsenteres særlige natur- og kulturseværdigheder på Als og Sundeved, hvori der indgår fortællinger om mad og måltider. Det gælder bl.a. Gendarmstien og de fire fyrsteslotte. Der er også skildringer af særlige begivenheder som æblefestivalen i Gråsten, ringriderfesten i Sønderborg, romregattaen om foråret, naturskolernes kurser om spiselig natur og salg af karper i Gråsten i december. Vi har mødt stor velvilje og imødekommenhed og fået mulighed for interviews og deltagerobservation. Det gælder både restauratører, landmænd, fiskere og ansatte i Naturstyrelsen samt HKH Prins Joachim i forbindelse med kongejagten i december 2016.

Vi har lagt vægt på ikke kun at skildre gastronomi på den højeste hylde, men derimod at give en bred formidling af måltidskulturer. Fællesmåltider er betydningsfulde for fællesskabsfølelsen både på det nære familiemæssige plan og på det større samfundsmæssige. Siden strukturreformen i 2007, der reducerede de syv kommuner på Als og Sundeved til kun en enkelt, den nye Sønderborg Kommune, er der opstået et frivilligt Landsbyforum og 34 landsbylaug samt et politisk Landdistriktsudvalg. De fleste af landsbylaugene afholder med jævne mellemrum fælles aftenmåltider, der styrker sammenholdet på tværs af alder og erhverv.

Under arbejdet med bogen har vi oplevet, at der er gang i talrige initiativer vedrørende udviklingen af lokale fødevarer. Det er ikke kun en ny modebølge, men en ny ideologi, der handler om at få mad fra lokale producenter med råvarer dyrket tættere på os selv.

Vi håber, at bogen vil afspejle vort grundige kendskab til Als og Sundeved og vores glæde over naturen og menneskene, og at den dermed kan være med til at styrke områdets attraktivitet.

Inge Adriansen & Torben Ulrik Nissen
Sønderborg, august 2017

Naturen, historien og madoplevelser

Godsejer Svend Brodersen fra Gram Slot er formand i bestyrelsen for Destination Sønderjylland, der arbejder på at styrke turismeudviklingen i Sønderjylland. Han har indvilliget i at mødes med os på Gendarmstien, en meget flot vandresti, der går fra den dansk-tyske grænse til Kegnæs på det østligste Als. Under en vandretur her fortæller han om, hvordan Destination Sønderjylland arbejder med tre markante fyrtårne: naturen, historien og madoplevelser. Udpegningen af disse tre felter er sket i nært samarbejde med flere hundrede turistaktører. Tilsammen fortæller de om en region, der rummer unikke muligheder og begivenheder, og Svend Brodersen begrunder valget således:

"Det er variationen i *naturen*, der gør os unikke her i landsdelen. Kun få andre steder kan man opleve så afvekslende natur – fra Vadehavet og den flade mark i vest til østkystens bakkede landskaber med fjorde og kystskove.

Der er heller ingen andre steder, hvor *historien* er mere levende og nærværende end i Sønderjylland. Vi er ikke blot en regional variant af den store danmarkshistorie – vores sønderjyske historie om hertugdømme, grænseland og tysk provins er en ganske anden og mere dramatisk fortælling. Vi rummer en væsentlig del af Danmarkshistorien!

Det tredje fyrtårn er *madoplevelser*. Den sønderjyske fødevarekultur er noget helt særligt. Sønderjylland er det område i landet, hvor de regionale madtraditioner er bedst bevaret, og denne tradition sætter fortsat sit tydelige præg på det moderne sønderjyske køkken. Fødevarer, der giver madoplevelser, hænger tæt sammen med de to andre fyrtårne, for de er produkter både af den varierede natur og af historien, der har medført tæt kontakt til det nordtyske og frisiske område. Historien er i høj grad med til at give autenticitet og skabe fængende fortællinger omkring de sønderjyske produkter.

De tre fyrtårne, naturen, historien og madoplevelser, kaster lys på hinanden, og derfor er det vigtigt, at der fortsat bliver arbejdet med den fælles historie, som de rummer. Man skal ikke udskifte de bærende fortællinger med få års mellemrum, for det giver både tryghed og opmærksomhed at have vedvarende historier."

De tre fyrtårne er dog ikke det eneste, som Sønderjylland kan markedsføre sig på. Svend Brodersen understreger, at det vil være oplagt også at inddrage *bæredygtighed*, som der i Sønderborg og på Als arbejdes meget målrettet med i organisationer som Project Zero, Danfoss, Linak og andre virksomheder.

"Sønderborg er flagskibet i hele regionen med hensyn til at udvikle bæredygtighed og tænke det ind i både produktion og livsstil. Det er ikke nok at have en positiv holdning til begrebet, det skal også omsæt-

tes til handlinger, og det formår man her i byen – og har også gjort det før i tiden, det viser historien."

Vi sætter os med en picnickurv ved et bord på Gendarmstien direkte ved Alssund og nyder den formidable udsigt. I kurven fra Det Sønderjyske Køkken er der friskbagt brød, gode pølser, høost fra Naturmælk og lidt blommemarmelade. Det er velsmagende lokale produkter, der hver især rummer gode fortællinger. Svend kigger over sundet og peger på Sønderborg Slot:

"Slottet er et godt eksempel på bæredygtighed! De stærke teglstensmure fra 1500-tallet danner fortsat en stærk og solid ramme om et hus, der rummer mange hundrede års historier og fortællinger. Og ved den seneste restaurering er der benyttet solide materialer som fx gulve af lange brede planker fra Dinesen i Jels, som vil kunne holde flere hundrede år frem."

Svend Brodersen driver sammen med sin kone, Sanne, Gram og Nybøl Godser som økologisk landbrug, og han ser gerne, at resten af dansk landbrug også omlægger til økologisk produktion:

"Det går dårligt for det konventionelle landbrug lige nu. Det kan man ikke komme udenom. Men det gør det ikke for økologisk landbrug. Fødevarer med kvalitet har kæmpestort potentiale, især hvis man kan få fortalt historien om dem. Selv under finanskrisen steg salget af kvalitetsfødevarer markant, og det var ikke blot i Danmark. Det er en kraftig trend både nationalt og internationalt, for verden efterspørger økologiske varer. Det kan den danske landmand lige så godt drage nytte af ved at omlægge til økologisk produktion."

"Med gode fødevarer, der er forbundet med autenticitet og fortællinger, kan vi skabe vækst, men et afgørende parameter herfor er arbejdskraft. Vi skal kunne tiltrække flere folk, og det kræver en åben region med mulighed for tilflytning – ikke blot fra andre områder i landet, også af udlændinge og flygtninge. Her har Sønderborgs Byråd og erhvervsliv udvist en markant åben og positiv holdning."

Samtalen er ved at være slut, picnickurven er tømt, og slotsherren skal hjem til sin egen bedrift på Gram og Nybøl Godser. Afslutningsvis sammenfatter han i nogle få sætninger sin glæde over at arbejde med fødevarer:

"Måltider har i dag en særlig funktion ved at styrke fællesskabet i familierne. Ofte er måltidet det eneste tidspunkt, hvor familien er samlet, og i de fleste hjem lægges derfor også mobiltelefoner og iPads til side, når maden står på bordet. Under måltiderne er der både nærvær og samvær, og derfor bør der også serveres veltilberedt mad af gode råvarer. Det er der særligt gode muligheder for at realisere i Sønderjylland, i høj grad også her på Als og Sundeved."

Forår

Køernes forårsfest på Broagerland

Hvis man vil opleve en rigtig forårsfest, skal man tage ud at se køerne fra en økologisk bedrift blive lukket ud på det grønne græs efter en vinter på stald. Det foregår i april og er i reglen på samme dag over hele landet. Vi er taget til Broagerland, der ligger mellem Sønderborg Bugt og Flensborg Fjord. Her driver Gitte og Frode Lehmann ejendommen Stensigmose med 100 sortbrogede malkekøer, 35 kalve, 70 kvier, høns, bier og katte samt 145 hektar, der omfatter store græsmarker langs kysten ud mod Sønderborg Bugt. De er 6. generation på gården, som Frode overtog efter sin fars død i 1981. Der var dengang 25 hektar og 22 køer. Gården er gradvist blevet udvidet, og en omlægning til økologisk bedrift i 1995 medførte, at der både måtte købes og forpagtes mere jord for at få foder nok.

Selve ejendommen har en kyststrækning på 1200 m og hertil kommer 400 m fra forpagtede arealer. Markerne ligger stejlt ud mod kysten, og de forårskåde køer springer og hopper begejstret fra stalden ud på de græsbeklædte bakker. Det ser ud, som om de danser, og stemningen blandt de flere tusind tilskuerne er da også høj.

Søndagen med køernes forårsdans er siden 2005 blevet arrangeret af Økologisk Landsforening sammen med økologiske mejerier, bl.a. Naturmælk ved Tinglev. Økologiske malkekøer er mere under åben himmel end de konventionelle, da der lægges vægt på, at dyrene har mulighed for at udfolde deres naturlige adfærd, og det betyder for køernes vedkommende, at de skal have lov til at græsse på markerne, så længe vejret tillader det. Alle kreaturer over fire måneder er på græs mindst 150 dage om året.

Økodagen, hvor køerne lukkes på græs, er hurtigt blevet til den største økologiske event i årets løb, og på Stensigmose var der i 2017 omkring 3.000 tilskuere. Nogle af dem benyttede lejligheden til at købe nogle af de fødevarer, der sælges denne dag, bl.a. honning, og nogle diskuterer fordele og ulemper ved det konventionelle landbrug kontra det økologiske. Frode Lehmann er dog ikke i tvivl om, at han har truffet det rette valg. Og han samarbejder med andre økologiske planteavlere, bl.a. Skærtoft på det østlige Als, som leverer græs til Stensigmose og til gengæld får gødning derfra. Alt hvad Skærtoft sorterer fra af mel, korn og skaller, bruges til foder og strøelse på Stensigmose. Det er således ejendomme i to yderområder i den store Sønderborg Kommune, der udveksler produkter til økologisk drift. Bæredygtig produktion er et helt centralt begreb, og der arbejdes ihærdigt med at udvikle det bedre.

Nogle af tilskuerne til køernes forårsdans fortsætter på "Sporet", en offentlig sti, som Frode har anlagt i 1997 hen over gårdens marker. Her er meget at se, især efter at der i de senere år er anlagt flere vandhuller i områder på markerne, hvor der alligevel var fugtigt. De otte vandhuller er i høj grad med til at styrke biodiversiteten. Der er blevet optalt 46 forskellige fuglearter på Stensigmose og 169 forskellige planter på en enkelt mark. Både køerne og Gitte og Frode Lehmann har grund til at feste.

Benniksgård ved Flensborg Fjord

Benniksgård i Rinkenæs ved Flensborg Fjord har en helt unik historie. Gården kendes fra senmiddelalderen, hvor den var ejet af slægten Bennik. Det var oprindeligt en såkaldt frigård. Det er et særligt begreb i Sønderjylland, der dækker over gårde med nogle specielle privilegier – typisk frihed for skatter og afgifter. Disse privilegier er for længst forsvundne, og Benniksgård var gennem flere hundrede år en proprietærgård med ca. 250 tønder land.

Benniksgård blev i 1935 købt af en tysk statsborger, bosat i Schweiz. Efter Anden Verdenskrig blev der vedtaget en lov om konfiskation af alle tyske ejendomme i Danmark, og Benniksgård blev overtaget af Statens Jordlovsudvalg. En del af jorden blev udstykket til husmandsbrug, og stamparcellen blev solgt til en ung landmand fra Fyn, Knud Friis. Han drev gården med stor energi, tilkøbte mere jord og var samtidig som mælkebonde stærkt engageret i arbejdet med at føre dansk mejeribrug ind i en ny tidsalder, der skulle løfte erhvervet til en moderne virkelighed. Han var en af hovedmændene bag skabelsen af Mejeriselskabet Danmark i 1970 til afløsning af de gamle, små andelsmejerier. På tragisk vis sled han sig selv op under realiseringen af dette mål og døde kun halvandet år senere i 1972.

Men før da havde Knud Friis formået at give sin ildhu og selvstændighedstrang videre til sine børn, ikke mindst til den yngste søn, den kun 16-årige Mads, der allerede var stærkt involveret i gårdens drift. Han overtog gården i 1977, og efter at have fuldført sin landbrugsuddannelse i 1979 drev han Benniksgård som landbrug frem til 1996. En betydningsfuld del af hans fædrenearv var trangen til fortsat at prøve kræfter med noget nyt, og Mads Friis forpagtede 100 ekstra hektar og lavede specialafgrøder med stort udbytte, bl.a. gulerødder, grønne asparges og forskellige bær. Desuden havde han en tid hjortefarm med 200 styk kronvildt.

Lysten til konstant at være på rejse mod nye mål førte dog til en gradvis nedlæggelse af landbruget til fordel for skabelsen af en 18 hullers golfbane på en del af arealet ned mod Flensborg Fjord. Den blev en succes og skabte arbejdspladser, var og er fortsat et aktiv for hele området, men i længden kunne golfbanen ikke tilfredsstille virketrangen. Mads skildrer sine overvejelser således:

"Sommetider ender man i en blindgyde, måske har man fejlvurderet, måske ændrer konjunkturerne sig. Det er vigtigt at turde erkende, at tiden undertiden går i en helt anden retning end forudset. Hvis du er i tvivl om det, du laver, så stop hellere i dag end i morgen. Så gælder det om at guide sig selv ind på en ny vej, for jeg ønsker ikke, at andre skal beslutte for mig."

Den nye vej blev hotel- og restaurationsdrift. Salget af golfbanen i 2005 gav et godt udbytte, der blev investeret i en ombygning af Benniksgård. Byggearbejdet blev hurtigt til udvidelser og er fortsat i varierende tempo og endnu ikke stoppet.

"Det kan lyde hasarderet, at en landbrugsuddannet bliver hotelmand og restauratør, så det var klart, at jeg skulle have fagfolk ind. Men jeg lærte hurtigt, at det allervigtigste er at få medarbejdere, der har personlighed og er dedikerede til arbejdet. Vi skal ikke blot give service og servere god mad, men skal også give oplevelser og skabe opmærksomhed omkring gæsterne. Vi satser ikke på at være et decideret gourmetsted. Jeg vil hellere, at vi flyver lige under radaren, så gæsterne efter måltidet udtrykker glæde og siger, at de fik langt mere end forventet. Maden skal være kreativ og anderledes, men også være i tilstrækkelige mængder! Vi laver mad med sjæl med anvendelse af lokale råvarer, så vidt det er muligt. Og vi bruger meget gerne råvarer her fra Benniksgård."

Efter denne fængende introduktion drager Mads Friis af sted. Han er i øjeblikket især involveret i Benniksgårds hoteldrift, der ikke blot omfatter Benniksgårds stuehus og de tidligere landbrugsbygninger med 93 værelser i kategorier fra Bed & Breakfast til suiter, men også et stort anneks, som tidligere var Rinkenæs Efterskole med 54 værelser. Sidste skud på stammen er i Sønderborg med et helt moderne hotel garni, Sønderborg 6400.

Da det jo er maden og måltider, vi er kommet for at høre om, bliver vi nu præsenteret for køkkenchefen Bo Grønvall Hansen og kokken Markus Maximilian Meyer. De to kokke er nu i færd med at tilberede en af Benniksgårds klassiske tre retters menuer. De har hentet nogle af råvarerne næsten uden for døren. Tangen hentes fra Flensborg Fjord, og en del af krydderurterne vokser på markerne ned mod fjorden. Forretten er råmarineret torsk med lime, røget salt, stenbiderrogn og to variationer af tang, dels ovnbagt, så tangen bliver helt sprød, dels marineret. Lidt hytteost og granatæble giver kontrast, og dildolien i bunden af tallerkenen binder det hele sammen. Hovedretten er oksemørbrad, der er grillstegt med timian og lavendel i en stor keramikgrill, en såkaldt Big Green Egg. Grillen står på et bord foran pejsen, så man kan følge processen. Oksekødet ledsages af tre slags kål, blomkål, broccoli og romanesco, samt syltede rødløg, pommes anna og sherrysauce. Gulerodspuré og broccolipuré, begge med røget fløde, ligger i bunden af tallerkenen. Skovsyre er drysset på retten for at give passende modspil til kål og grøntsagspureerne.

Vi er behageligt mætte efter de to retter, men lader os heldigvis friste af desserten med tre variationer af hindbær på en bund af krystalliseret hvid chokolade. Også her er der krydderurter fra Benniksgårds egne marker, der skaber et fint samspil med de øvrige ingredienser. Kokkene beskriver deres koncept for menuen således:

"Vores anretning skal være rustik, men også elegant. Vi er på en gammel bondegård, men vi er også på et firestjernet hotel, og begge dele skal gæsterne gerne fornemme i retterne."

Råmarineret torsk med lime, stenbiderrogn og variationer af tang

4 personer

1 torskefilet, der har været dybfrosset
1 lime
1 granatæble
stenbiderrogn
blæretang
dild
rapsolie
krydderurter

Torsken skæres i tynde skiver og dryppes med limesaft og stilles på køl i en time. Tangen tørres i ovnen ved 40 °C, til den er sprød. Resten af tangen koges i saltvand i et minut, til den får en lysegrøn farve, og lægges derpå i en lage af vand, sukker og eddike. Dilden varmes op til 40 °C i rapsolien og blendes, herefter sigtes dildolien igennem et viskestykke. På en tallerken anrettes torsken med stenbiderrogn, tang og kerner af granatæble. Til sidst tilsættes dildolie og krydderurter.

Dessert

med tre variationer af hindbær

4 personer

Hindbærparfait:
½ l piskefløde
350 g hindbær

Hindbærcoulis:
250 g hindbær
50 g flormelis

150 g frysetørrede hindbær

Krystalliseret chokolade:
300 g hvid chokolade
100 g sukker
400 g vand

Pisk fløden, mos hindbær, bland det sammen og stil det på frys. Hindbærparfaiten formes i kugler ved serveringen.
Kog hindbær op med flormelis og en anelse vand. Blendes og sies. En coulis skal være let syrlig.
Smelt chokoladen. Varm vand og sukker op til 150 °C. Hæld sukkerlagen i chokoladen og miks blandingen sammen med håndmikser og afkøl den.
Chokoladen lægges nederst på desserttallerken, hvor den holder på kuglen af hindbærparfait. Coulisen, der kan lunes lidt, lægges ved siden af sammen med de frysetørrede hindbær, og lidt chokolade drysses over alle tre variationer af hindbær.

Benniksgårdbutik

Vi går et smut forbi Benniksgårdbutik, og som navnet antyder hører gårdbutikken til Benniksgård. Gårdbutik er et relativt nyt ord på dansk. Det er en lille butik indrettet på en gård, hvorfra nogle af gårdens landbrugsprodukter sælges. Gårdbutikker med forskellige produkter er ved at blive mere udbredte i Sønderjylland. Det oplever vi i Rinkenæs i Benniksgårdbutikken, hvor vi finder mange sønderjyske madspecialiteter, eksempelvis oste fra Naturmælk, pølser både fra Als og Højer, Bondegårdsis fra Frydendal Ismejeri, gourmetkyllinger fra Røllumgaard nær Aabenraa, grøntsager fra Kroghs Grønt i Sottrup ved Tønder og mel fra Skærtoft Mølle på Als. Det er en rigtig sanselig oplevelse at gå rundt i butikken, hvor de fleste varer er fra fødevareproducenter, der lægger vægt på bæredygtighed.

På 1. sal er der lokalt kunsthåndværk og brugskunst, bl.a. smukke rakubrændte gråstenæbler, udført i de mange varianter af rødt og gult, som gråstenæblerne i dag findes i. Det er keramikeren Lajla Hartig, der bor i Øhuset ved Gråsten Slotssø, som kan forme og rakubrænde gråstenæbler, så man er på nippet til at sætte tænderne i dem.

Vi ankommer til Benniksgårdbutik to dage efter, den har holdt 1 års fødselsdag. Det blev fejret med åbent hus, og der var noget at fejre, får vi at vide af Mette Kruse-Jessen, der er ansat som bestyrer af butikken:

"Det kræver selvfølgelig tid at få en forretning til at køre, men det er lykkedes at komme godt gennem prøveåret."

Mettes baggrund er en designeruddannelse, og hun har klart sans for og fokus på kvalitet og kreativitet. Det ses af det meget spændende og brede udvalg, der adskiller sig fra andre gårdbutikker ved at tilbyde mange forskellige varer fra mange forskellige producenter og ikke bare ét steds egne produkter. Her findes madvarer, vine og kunsthåndværk fra mange dele af landet og udlandet, men det er lokale, sønderjyske produkter, der har højeste prioritet. Vi genkender mange at varerne fra vores tur rundt til fødevareproducenter på Als og Sundeved.

"Vi er glade for, at så mange lokale handler hos os og ikke blot hotelgæster. Der er ved at være lige mange gæster og lokale blandt vore kunder. Gæsterne vil gerne forkæle sig selv ved at købe specialiteter, hvor de lokale meget benytter stedet til at købe gaveartikler. Men lokale vil nu også gerne forkæle sig selv," tilføjer Mette.

Gårdbutikken er en del af Benniksgård, og en vision er at kunne producere egne produkter i samarbejde med lokale fødevareproducenter.

"Der er heldigvis mange af vores leverandører, der eksperimenterer med nye produkter. Vi er også optaget af at sælge bæredygtige varer, og det er der heldigvis interesse for."

Der er mange varer på hylderne på butikkens to etager, og alle varer har deres egen fortælling.

Ballebro Færgekro ved Als Fjord

Et spisested med en helt særlig charme er Ballebro Færgekro, der ligger direkte ud til Als Fjord lidt vest for landsbyen Blans. Fra broen lige uden for kroen sejler færgen "Bitten Clausen" fra Sundeved til Nordals to gange i timen. Der er 1.800 m over fjorden, og sejladsen tager kun ca. 10 minutter. Færgen er fyldt godt op om morgenen, da mange ansatte på Danfoss og Linak vælger denne genvej, hvis de bor i det midterste eller nordlige Sønderjylland.

Når man ankommer til Ballebro, oplever man dog mere en stemning af badehotel end af færgekro. Det er en tidslomme med sin helt egen sjæl og charme, hvor der er ro og en afslappet atmosfære i smukke rammer. Ballebro Færgekro ejes af forretningsmanden Hans Michael Jebsen, der har et helt lille imperium af gode spisesteder – dels i Sønderjylland, dels i Sydsjælland og på Falster – der bliver drevet af forpagtere. På Als og Sundeved er der hele tre; ud over Ballebro også Dyvig Badehotel og Hotel Baltic i Høruphav (som er i færd med forpagterskifte og først genåbner i løbet af efteråret 2017).

Hans Michael Jebsen har gjort det til sin hjertesag at restaurere og genskabe historiske ejendomme i oprindelig stil. Ballebro Færgekro købte han i 1990'erne og lod den gennemgribende istandsætte. Det gælder både den stråtækte, hvidpudsede færgekro, der i dag rummer 11 værelser og den store, gule træpavillon med restaurant og festlokale, der ligger næsten helt ude i strandkanten.

Vi bliver venligt modtaget af Tina Philipp, der sammen med sin mand, Peter, har drevet stedet siden 1999. Visionen i køkkenet på Ballebro Færgekro er præget af gode råvarer, omhyggelig tilberedning, og at sæsonen bør spille en stor rolle. Stilen knytter sig til det franske køkken med afstikkere til det nordiske køkken i form af brug af lokale råvarer. Vi har valgt at spise frokost her, da der er en tradition i Ballebro for, at der ofte kan være en sønderjysk egnsret på menuen på dette tidspunkt af dagen, fx et udvalg af pålæg fra lokale pølsemagere eller æggekage med kålpølser. Sønderjyderne holder nemlig fast ved kosttraditionerne fra tidligere slægtled. Også unge mennesker er tilhængere af deres landsdels gamle madvaner, noget der i et par generationer har været ret sjældent i andre egne af landet.

Køkkenet på Ballebro serverer ofte alt efter sæson en af de mange sønderjyske egnsretter, og Tina spørger, om vi har lyst til at smage "arresju". Det er den sønderjyske version af den klassiske Irish Stew. Opskriften findes i håndskrevne opskriftsbøger under betegnelser som Arresju eller Eirestev. Det er en ret, som søfolkene tog med sig hjem efter rejser i det fremmede og tilpassede til de lokale forhold og råvarer. På Als og Sundeved er der ikke mange får, så lammekødet er her udskiftet med godt svinekød.

Arresju

2 personer

2 x 125 g nakkefilet af sortfodsgris
200 g kogte kartofler
½ spidskål
4 strimler bacon
1 tsk grov sennep
pickles
hakket persille
salt og peber

Nakkefilet krydres med salt og peber og steges i smør. Spidskål skæres i 2 kvarter, omvikles med bacon og bages i ovn ca. 10 minutter ved 185 °C. Kartofler skæres i kvarter, steges i smør og vendes i hakket persille. Nakkefileten anrettes på tallerken sammen med kartofler og spidskål. Pickles og sennep serveres ved siden af.

Pickles:
100 g gulerødder
100 g blomkål
100 g grønne bønner
100 g squash
2 dl lagereddike
150 g sukker
2 spsk majsmel
2 spsk koldt vand
2 spsk af den kogte eddikelage
2 tsk gurkemeje
2 tsk karry
2 tsk sennep
3 spsk fløde

Grøntsagerne skæres i små stykker og gives et opkog i vand tilsat salt. Skylles i koldt vand. Eddike koges med sukker. Majsmel, vand, eddikelage, gurkemeje, karry og sennep røres sammen. Jævningen hældes i eddikelagen og koges et par minutter. Lagen køles og hældes over de kogte grøntsager. Pickles opbevares på atamonskyllede glas, der bør stå køligt.

Romregatta og gaffelmarked

Hvert år i forbindelse med Kristi himmelfartsferien afholdes der på Flensborg Fjord en grænseoverskridende sejlads med deltagelse af over 100 gaffelriggede sejlskibe. Den kaldes for Romregatta/RumRegatta og er Nordens største kapsejlads med traditionelle sejlskibe. Sejlskibene starter fra deres respektive havne om onsdagen og ankommer til Sønderborg torsdag eftermiddag. Om aftenen er der en flot regattapræsentation i Sønderborg Bugt og på Alssund.

Fredag morgen åbner "Gaffelmarkedet" på kajen foran Sønderborg Slot med alskens ting samt føde- og drikkevarer til søens folk. Efter et stort skippermøde sættes kursen mod Flensborg kl. 11, og hermed begynder kapsejladsen. Den har sin særlige charme, dels ved de smukke landskaber, der passeres på sejladsen gennem den dybe Flensborg Fjord, og dels ved, at det er skibet på andenpladsen, der kåres som vinder og ikke skibet på førstepladsen. Herved bliver slutspurten af særlig karakter. Førstepræmien er fem liter rom fra det flensborgske Rumhaus Johannsen, der hvert år laver en særlig Regatta-rom, der fås på gaffelmarkederne i Sønderborg og Flensborg.

Præmieoverrækkelsen på kajen i Flensborg tager lang tid, for der er mange bådklasser, og hver vinder får en lille tale med på vejen. Stemningen er høj, og fællesskabet mellem sejlfolket er tydeligt. De mødes forskellige steder til kapsejladser, men Romregattaen står højt på listen.

Brunch og fællessang i cafeen på Alsion

Alsion ligger meget smukt direkte ud til Alssund midt i Sønderborg by som et flot vartegn for Sønderborg by og Als. Det store byggeri er et resultat af Sønderborg Byråds strategi om at skabe et af Danmarks førende vækstcentre. Tanken var først at opføre et hus til Syddansk Universitets campus Sønderborg, bl.a. med henblik på ingeniøruddannelserne. Men planerne blev udvidet til også at omfatte en erhvervspark med en række videnstunge virksomheder samt en af Europas bedste akustiske koncertsale til klassisk musik. Desuden er Alsion hjemsted for Sønderjyllands Symfoniorkester, og det fungerer som et kulturhus, der er tænkt ind i hele byens liv.

På Alsion er der en god café, som benyttes både af de studerende, musikerne, de ansatte i erhvervsparken og mange almindelige borgere, som kommer forbi. Før hver koncert eller teaterforestilling er der ligeledes mulighed for at spise i cafeen. Den har udsigt til Alssund, og stedet afspejler det ukomplicerede sammenspil mellem kultur og uddannelse, mellem viden, kunst og kultur, som Alsion er et så fremragende udtryk for. Indvielsen fandt sted i 2007, og gradvist er flere og flere kulturelle aktiviteter blevet knyttet til stedet, blandt disse en særlig kombination af brunch og fællessang, som har fundet sted her siden 2009.

Den første lørdag i hver måned kl. 12-13 i perioden februar-maj og september-december afholdes der i cafeen et stort fællessangsarrangement, der forestås af Sønderborg Musikråd og er åbent for alle uden tilmelding eller betaling, og hver fugl synger med sit næb. Man møder blot op, finder en siddeplads, henter en højskolesangbog fra en kasse på et rullebord og sætter sig forventningsfuld til den fælles ople-

velse. Musikrådet vælger skiftende tilrettelæggere for hvert fællessangsarrangement. Nogle tilrettelæggere har kor med, andre kommer alene, fælles for dem er, at de har valgt 10-12 sange, som de fortæller om, og som alle kan være med til at synge. Indimellem kan der være korsang, men fællessangen og dermed sangglæden er det bærende.

Den første lørdag i december markeres julemåneden på særlig vis. Lige siden fællessangen i cafeen startede, har det været Sønderjysk Pigekor, der i december har været med til at gøre fællessangen festlig, og denne tradition fortsætter. Her er særligt mange tilhørere, op mod 200, da balkonerne, der omkranser cafeen, også tages i brug.

Før fællessangen er der mulighed for at spise brunch i cafeen for alle, der har tilmeldt sig på forhånd. Vi deltager 1. april 2017 og oplever, hvorledes denne brunch med cafesang er blevet et oplagt mødested for mange. Journalist Herdis Thomsen, der er kommunikationsmedarbejder ved Sønderborg Kommune, er blandt dem, vi taler med. Hun mødes to gange om året til brunch og fællessang sammen med sine gamle håndboldkammerater fra ungdomstiden, hvoraf flere også har sunget i kor engang.

"Det er et hyggeligt sted at få snakket igennem med veninderne et par gange om året, og brunchen på to timer før fællessangen giver os ideelle muligheder – uden at nogen af os skal have bøvl med at indbyde og stille an."

Før gæsterne går i gang med buffeten med de bugnende fade, får vi brunchen præsenteret af cafeens forpagter Pia Bartholin. Her er varme fade med røræg og røgede brunchpølser, kolde fade med landskinke, spegepølse, rullepølse samt et stort udvalg af oste. I kurve ligger et rigt udvalg af brødtyper. Indimellem fadene står små glas med hjemmerørt yoghurt med müesli og store glas med hjemmelavet appelsin- og solbærmarmelade. Ingen af delene ser man normalt til brunch på cafeerne, men Pia forklarer:

"Alt, hvad vi kan lave selv, det laver vi! For det gør arbejdet sjovere."

Brunch er i øvrigt blevet en ny form for festlig servering til en sammenkomst med et uofficielt præg. I stedet for at indbyde til fødselsdagsfejring med en tre retters middag, så bruger mange i dag at invitere til brunch i to-tre timer. Det er ikke blot prisen, der gør brunch som festmåltid tillokkende, men især det uformelle præg og utvungne samvær.

Alt imens vi spiser løs af maden fra brunch-buffeten, kommer der flere og flere folk til for at deltage i fællessangen. Der sker en langsom fortætning, og lige før kl. 12 er deltagerantallet tredoblet. Nogle har egne højskolesangbøger, andre henter fra de fremsatte kasser, nogle har børn med, andre har ældre familiemedlemmer i kørestol. Men først og fremmest er der kvinder – det grå guld, der i høj grad udgør de kulturbærende lag – ikke blot her på Als og Sundeved, men i hele Danmark.

Forventningen til dagens oplevelse ligger klart i luften, og roen sænker sig, så snart Sus Beckedorf fra Sønderborg Musikråd byder velkommen til Vibe Damgaard og koret "Vokalbanden". Sammen giver de smagsprøver på korets repertoire og får os alle til at synge sange fra Højskolesangbogen i spændet mellem livsmod og melankoli. Vi starter med Benny Andersens *Det er forår, alting klippes ned*, som rammer perfekt i buen mellem dur og mol.

Alsioncafeens appelsinmarmelade

3 glas

1 kg usprøjtede appelsiner
2 l vand
1 kg sukker
2 stænger vanilje

Appelsinerne skæres i tynde skiver og udvandes i vandet i et døgn. De udvandede appelsiner indkoges med sukker og vaniljestænger til en passende konsistens. Vaniljestængerne fjernes, og massen blendes, køles ned og hældes på sterile glas. Når appelsinskiverne udvandes i et døgn, forsvinder bitterheden. Hvis man ønsker at beholde den, skal der udvandes i kortere tid eller slet ikke.

Hjemmerørt yoghurt:
Græsk yoghurt røres op med den hjemmelavede appelsinmarmelade indtil den ønskede smag og konsistens er opnået. Yoghurten hældes på små glas og drysses med müesli i form af hakkede nødder, mandler og frø.

Kulturaftener med kaffe-punch og fedtemadder

Cathrinesminde Teglværk på Broagerland ligger i et syv hektar stort område, naturskønt direkte ned til Flensborg Fjord. Landskabet er præget af lergrave, æltemøller og udskibningssteder fra århundreders teglværksdrift. Teglværket har rødder tilbage til 1700-tallet, men produktionen ophørte i 1968. Lykkeligvis blev anlægget bevaret og restaureret, og i 1993 blev det museum for dansk teglværkshistorie og sønderjysk industrihistorie og blev nogle år senere af Kulturarvsstyrelsen udnævnt til et af de 25 nationale industriminder i Danmark.

Cathrinesminde er også en levende kulturinstitution, som benyttes af lokalsamfundet til mange slags aktiviteter: egnsspil, foredrag og musikopførelser, kunstforeningsudstillinger, husflidstræf, julemarked og skovbørnehave. Hvert andet år står foreningen Cathrinesmindes Venner for en såkaldt kulturmåned på det gamle teglværk. Det er den tidligere borgmester for den gamle Broager Kommune Jørn Lehmann Petersen, der sammen med foreningen tilrettelægger programmet, der altid afspejler en bred kulturopfattelse.

"Jeg lægger vægt på, at vi får sammensat et interessant og spændende program, som spænder vidt. I år er det om politik, erhverv, rock, pop og moderne musik," siger han.

Ikke overraskende startede kulturmåneden i 2017 med politik. Den tidligere udenrigsminister Per Stig Møller holdt foredraget *Dage og kampe*, hvor han fortalte om sin opvækst, tiden i politik og om de kampe, han har haft med blandt andre kulturpersonligheder. Ugen efter kom musikeren Rock Nalle sammen med sin gruppe og spillede klassikere som *Go'e Gamle Fru Olsen*. Den 16. maj er industrien temaet for kulturaftenen, og her er det lykkedes at få den mest fremtrædende sønderjyske erhvervsmand, Jørgen Mads Clausen fra Danfoss, til at fortælle. Kulturmåneden rundes af en uge senere med en fremtrædende kvindelig musiker, Anne Linnet, som kommer med sit band til en intimkoncert. Hun vil spille sin musik fra 1980'erne med sin århusianske rockgruppe "Shit & Chanel" til nutiden.

Der er hektisk aktivitet i køkkenet, da der skal smøres fedtemadder til de mere end 300 gæster, der har bestilt billet til aftenens arrangement. Der er tradition for at servere fedtemadder og kaffepunch i pausen under foredragene. Det er signaturserveringen for Cathrinesminde, da teglværksarbejderne nød den, når de havde pause i det hårde, ensformige arbejde. Rugbrød og fedt var billigt, og det samme var snaps gennem mange år.

Der er mange store bakker med krydderfedt fra Broager Brugs, der skal fordeles på de talrige skiver rugbrød fra bageren i Nybøl. Snakken går, men det samme gør smøreknivene, der hurtigt spreder kryd-

derfedtet på rugbrødsmadderne, der fylder det ene fad efter det andet. Duften af kaffe breder sig, for en stor mængde termokander er ved at blive fyldt.

Det er en kvintet af kvinder, der er i gang i køkkenet: Eva, Kirsten, Elisabeth, Alice og Birgitte. De smører også fedtemadder til skuespillerne, der afholder prøve på sommerens egnsspil, men de får nu kun kaffe, ikke kaffepunch, bliver det bemærket. Vi forlader den hyggelige stemning i køkkenet efter at have fået en smagsprøve på aftenens servering.

Folk er begyndt at finde vej til den gamle produktionshal, som normalt huser den permanente udstilling om teglværkerne ved Flensborg Fjord. Men i kulturmåneden er den flyttet for at gøre plads til de fire kulturelle arrangementer i maj måned. Man kommer i meget god tid for at få en god plads oppe foran – og en lille snak. Der hilses og gives hånd. Langsomt fyldes salen af de lidt over 300, der forventes at komme. Der kommer gennemsnitligt 300 til arrangementerne i kulturmåneden, og der er plads til 400.

Jørgen Mads Clausen, bestyrelsesformand på Danfoss, hvor han tidligere var CEO, er aftenens taler. På to runde borde oppe ved scenen har han spredt effekter ud, der fortæller om den lange udvikling på "Danfoss fra hønsegård til global virksomhed". Og det er også titlen på hans indlæg.

Det er et meget lydhørt publikum, der følger foredraget, der falder i to dele, for der skal være plads til fedtemadder og kaffepuncher i pausen. Der er hektisk aktivitet ved den lange række borde, der er dækket med fade med fedtemadder, krus, termokander, små snapseglas og Brøndum-snaps. Der bliver taget godt ved, og de frivillige, der serverer, har travlt. Der bliver spist, drukket og snakket under de flotte tegltage. Efter anden halvdel af foredraget, som har givet et spændende indblik i den globale virksomhed, der støtter så meget lokalt, får Jørgen Mads Clausen et stort bifald. Det var næppe kun en applaus til et interessant foredrag, men også et udtryk for glæde over den positive betydning, som Danfoss har for hele egnen.

Kaffepunch

En kaffekop fyldes halvt op med meget varm kaffe og en eller to sukkerknalde. Der hældes snaps i efter behag, et snapseglasfuld vil de fleste finde behageligt. Rugbrød med krydderfedt og groft salt smager fortrinligt hertil.

Udos Fisk

I Sundgade tæt på Kong Christian X's Bro ligger fiskehandlen Udos Fisk, som i høj grad er et besøg værd. Her er et rigt udvalg af fisk, først og fremmest fra danske farvande. Udo Napierksi stammer fra Tyskland, er udlært maskinarbejder og har arbejdet på Danfoss. Men i en alder af 30 år bestemte han sig til at prøve noget helt andet.

"Fiskeri var min hobby, og jeg besluttede at prøve at gøre det til min levevej. Efter at være blevet uddannet som erhvervsfisker købte jeg selv en kutter, men den var lidt for stor og blev udskiftet til en mindre kutter, der var godkendt af myndighederne til kajsalg. Det gik rigtig godt med det, og da jeg nyder at have kontakt med folk, besluttede jeg at prøve at koncentrere mig om salg af fisk. I marts 2012 åbnede jeg butikken her. Der er kun tre erhvervsfiskere tilbage i Sønderborg og to i Mommark, og det er mest torsk, rødspætter og skrubber, de fanger. Så jeg får de fleste fisk fra Vestkysten, især Hvide Sande."

Udo fik hurtigt skabt en fiskehandel med en god kundekreds. Han sælger nemlig ikke blot fisk, men giver også gode råd om tilberedning og servering. Det er ved at være sæson for stenbider, og derfor opsøger vi nu Udo. Stenbideren har en stor udbredelse i det meste af Atlanterhavet og er i sig selv ganske velsmagende, men den spises forbløffende lidt, og det gælder både i Danmark og andre lande. Den omtales næsten aldrig i ældre kogebøger med fiskeretter. Stenbider-hannen, der har en fin rødbrun farve, kan spises både stegt, kogt og i gelé. Stenbider-hunnen er grå og slasket at se på og svarer helt til sit øgenavn: kvabsoen. Men dens rogn er meget eftertragtet, og i marts og april gyder den nær kysten og kan fanges i rødspættegarn. Det meste stenbiderrogn bliver dog indført, især fra Island og Grønland.

Den friske stenbiderrogn er omgivet af tynde hinder. Når man fjerner hinderne, bliver der altid mange små stykker tilbage på rognen. Den lægges derfor i en skål med koldt vand, og man tager et piskeris og pisker kraftigt, indtil hinderne slipper og sætter sig på piskeriset. Derpå hældes rognen i en sigte for at dryppe af. Når den er godt afdryppet, skal den saltes – med stor omhu. Brug ca. 75 g salt pr. kilo rogn. Før serveringen kan man smage til med lidt hvidt peber og evt. citronsaft.

Den lille, lækre stenbiderrogn med den store smag kan bruges i mange forskellige anretninger, ikke mindst i forretter. Udo holder meget af stenbiderrogn, og her er en af hans selvkomponerede retter, der kan bruges til både frokost, forret og som haps i utide. Den smager så godt, at man ønsker, at stenbideren var med rogn hele året.

Udos laksemadder med to lag stenbiderrogn og citronperler

Skiver af en god baguette dækkes med Udos strimler af koldrøget laks. Ovenpå lægges en dressing med cremefraiche og stenbiderrogn, smagt til med lidt citron, salt og fintklippet dild. Og herpå lægges nu stenbiderrogn kun tilsat en anelse salt. Aller øverst lægges dildkviste og citronperler lavet af tang, som kan købes på glas i de fleste fiskeforretninger. Citronperler anvendes både som pynt og smag til forretter, desserter og drinks.

Ølbrygning i Brøggeriet

Midt på Rådhustorvet i Sønderborg ligger Brøggeriet, der ikke blot er café og spisested – som navnet antyder, brygges her øl, endda rigtig godt øl, der er fremstillet ud fra såvel den danske som den tyske tradition. Brøggeriets forskellige øl fås kun her og tappes ikke på flaske. Dog kan man bestille fustager til en fest derhjemme, hvor den skal drikkes i løbet af et par dage.

Vi sidder på første sal i Brøggeriet med Allan Jylov, der er den entusiastiske leder af stedet i dag. Han fortæller om de forskellige øltyper og starter med de tre faste, der altid er på menukortet: 1864, Max Valentiner og Hertuginde Anna. De tre øl har navne, der fortæller om Sønderborgs historie og fremtrædende personligheder, og de viser samtidig Brøggeriets formåen.

"Hertuginde Anna" er navnet på en undergæret hvedeøl. Anna var en prinsesse fra det tyske hertugdømme Oldenborg og var blevet gift med hertug Hans Christian af Sønderborg. Da han døde i 1653, måtte hertuginde Anna selv styre det lille sønderborgske hertugdømme på vegne af sin mindreårige søn. Under krigen mellem Danmark og Sverige fra 1657-1660 kæmpede hun med at mildne forholdene for sine undersåtter gennem forhandlinger med alle krigens parter. Sønderborg var skiftevis besat af svenske, brandenburgske og polske tropper, og Anna udviste trods sin blidhed megen kraft og beslutsomhed og var med til at sikre sønderborgerne rimelige vilkår trods krigen. Kombinationen af blidhed og styrke findes i denne friske, ufiltrerede hvedeøl med smagsnoter, der tiltaler mange kvinder. Den er brygget af umaltet spelt fra det lokale mølleri, Skærtoft Mølle. Det giver øllet en let friskhed og runder den af med et blødt cremet skum på toppen.

"1864" er en klassisk håndbrygget pilsner, der har navn efter det dramatiske år, hvor der 1. februar udbrød krig mellem Danmark og to af Europas førende stormagter, Preussen og Østrig. De vigtigste kampe foregik i Sønderborg-området. Den danske hær havde ganske vist taget opstilling ved Dannevirke i det sydligste Sønderjylland, men måtte efter få dages kampe trække sig tilbage under store strabadser. En del af tropperne drog til Dybbøl Skanser og Als, og resten tog op i Jylland. Under en langvarig belejring blev Sønderborg kraftigt beskudt, især 2.-3. april, hvor mange af husene blev beskadiget. Rådhustorvet og Store Rådhusgade, hvor Brøggeriet ligger, var blandt de hårdest ramte steder. Dybbølstillingen blev indtaget af preussiske tropper efter et stormangreb den 18. april, mens Sønderborg og Als først blev erobret 29. juni. I oktober blev der sluttet fred. Herefter var Sønderborg en by under tysk styre frem til 1920. Der er mange historier om 1864-krigen på Sønderborg Slot, Historiecenter Dybbøl Banke og Dybbøl Mølle. 1864-øllen er brygget efter sydtysk tradition og kan minde om "Münchner Helles" med stor fylde og kompleksitet i maltsmagen og nedtonet bitterhed.

"Max Valentiner" er en undergæret øl af aletypen. De færreste gæster i Brøggeriet har hørt om den person, der har givet navn til denne øl, og når de søger navnet på internettet, får de oplyst, at Max Valentiner

var tysk ubådskaptajn under Første Verdenskrig, og de undrer sig over, at han har fået en øl opkaldt efter sig i Sønderborg. Men forklaringen er ligetil, og den afspejler, at Sønderborg fra 1864-1920 var under tysk styre. Max Valentiner er født i 1883 og voksede op i Sønderborg, hvor hans far var provst. Han blev uddannet som officer i den tyske kejserlige flåde, og under Første Verdenskrig blev han ubådskommandant. I 1916 fik han den højeste tyske militære orden, Pour le Mérite, fordi han var den tyske kommandant, der havde sænket flest allierede skibe. Denne hæder blev fulgt op i 1917 af udnævnelsen til at være æresborger i Sønderborg. Men efter genforeningen i 1920 blev der dansk flertal i byrådet, som nu overvejede at fratage ham æresborgerskabet. Max Valentiner valgte straks at give afkald herpå, og sagen vakte stor bitterhed i den tyske folkegruppe i Sønderborg. Den gode øl, der har navn efter ubådskaptajnen, har en kraftig bitter smag af tysk humle, og den afbalanceres med maltens sødlige noter med smag af karamel. Det er en blanding af bitterhed og sødme ligesom i Max Valentiners tilværelse.

De tre øl er ufiltrerede. Ganske vist giver filtreringen et mere ensartet produkt og kan fjerne uheldige noter, men Allan Jylov forklarer:

"Hvis man fjerner uheldige noter, så fjerner man i reglen også de heldige. Øl er jo et organisk produkt, og da regn, humle og malt er forskellig fra år til år, giver det forskellige smagsnoter. Det er netop charmen ved en lokal ølproduktion som vores. I detailleddet er der ikke plads til nogen forskellighed, men det er der i et mikrobryggeri. Vi har derfor en stor opgave med at fortælle vore gæster, at vi sælger et unikt produkt – vores helt egen øl, der kun fås her."

Ud over disse tre faste øl brygges der også sæsonøl, først og fremmest den berømte Ringriderøl, men også særlige bryg til påske, sommer og jul. Vi får lov til at følge Brøggeriets brygmester, Torsten Hansen, da han går i gang med at brygge Sommerbrøg, der skal være klar i begyndelsen af juni. Torsten er opvokset i Handewitt ved Flensborg, hvor hans far var brygmester på Flensburger Brauerei, byens berømte bryggeri. Torsten, der er uddannet i Stuttgart, sikrer, at Brøggeriets øl lever op til det berømte tyske "Reinheitsgebot" fra 1516. Det er et påbud om, at øl kun må brygges på fire ingredienser: vand, malt, gær og humle. Enhver form for kunstige smagstilsætninger eller konserveringsmidler er forbudt. Dette påbud regnes for at være verdens ældste lov om fødevarer, og det har været med til at give tysk øl et enestående kvalitetsstempel. Sønderborg Kommune leverer vandet, mens malt og humle kommer fra Tyskland og gær fra Belgien, der ligesom Tyskland har en særlig tradition for ølbrygning.

En kyndig brygmester som Torsten kan sagtens fremstille et rigt udvalg af smagsvarianter med de fire ingredienser. Brøggeriets 1864 øl er fint eksempel herpå, og den er Brøggeriets mest populære. Han holder selv af øl, der har en rig aroma og mange smagsnoter. På spørgsmålet om, hvordan man skaber en sådan øl, svarer han med et smil:

"Man skal udvise meget stor omhu under hele processen. At lave øl er ikke som at koge kaffe. Øl indeholder gær og bliver derved til en levende organisme. Der skal holdes øje med gærcellernes udvikling, og maltens kogetid er med til at bestemme aromaen og dermed kompleksiteten. Valget af humle er også meget vigtigt. Humle giver den bitterhed, der afbalancerer sødmen i malten. Det er humleplantens blomsterknopper, der udnyttes. Da den bedste aroma fås fra ubestøvede hunplanter, er det forbudt i Tyskland at dyrke humlens hanplanter. Humleknoppernes bitterstoffer har også en konserverende effekt, da de er bakteriehæmmende. Humle er herved med til at sikre øllets holdbarhed, og det er vigtigt, når vi her i Brøggeriet fremstiller øl, der hverken er pasteuriseret eller filtreret."

Men det allervigtigste for at sikre holdbarheden er dog rengøringen, og heller ikke her går Torsten på kompromis. Det er ham alene, der sørger for, at de to store bryggekedler og fem opbevaringstanke er helt rengjorte. Dette arbejde skal udføres, både før brygningen starter, og efter at den er afsluttet. Selve brygningen er næsten den mindst tidskrævende del af processen. Det spændende indblik i den krævende bryggeproces gør det også klart for os, hvorfor Brøggeriet i Sønderborg er det eneste mikrobryggeri i det sydlige Jylland. Det er en særdeles krævende opgave at fremstille godt øl, og det er unikt, at det foregår helt synligt for alle cafeens gæster.

Vi slutter af med en øl på fortovsrestauranten udenfor og spørger her et ungt par ved bordet ved siden af, hvad de foretrækker. Ikke overraskende er Hertuginde Anna, der er en hvedeøl, favoritten hos den unge kvinde, mens hendes ledsager foretrækker Max Valentiner. En ældre herre, der drikker 1864-pilsner, giver også sin mening til kende. Han sætter stor pris på Max Valentiner-øllen, men finder navnet upassende, "for man behøver ikke at mindes den tyske tid her i byen". Det unge par er uenig her og svarer, at alle dele af fortiden bør kunne mindes, og at hertugtiden og tiden under tysk styre nok begge har haft deres fordele og ulemper, og vi har brug for at høre om det for at undgå at gentage alle fejltagelserne. Sådan kan en god øl en varm dag på Rådhustorvet i Sønderborg føre til overvejelser over historiebrug og historiens nytte.

Gråsten Landbrugsskole med Naturskole

I Gråsten ligger en landbrugsskole, der er kraftcenter for et landbrugsfagligt arbejde i Sønderjylland, hvor det er landsdelens eneste landbrugsskole. Der er i dag kun otte landbrugsskoler i hele Danmark, mens der for 20 år siden var 25 landbrugsskoler.

I sammenligning med de øvrige er Gråsten Landbrugsskole unik ved at være fødevareproducent. Her dyrkes 230 hektar, i staldene er der 160 køer og 400 søer, så det er oplagt at besøge landbrugsskolen og høre nærmere om både produktion og undervisning hos forstander Bjarne Ebbesen og viceforstander Henriette Ebbesen. De har tidligere været forstandere på Sundeved Ungdomsskole, men Bjarne havde før da været landbrugslærer i Gråsten i fem år.

Landbrugsskolen blev oprettet i 1924 på den augustenborgske hertugs gamle avlsgård, Fiskbæk. Den var i 1921 blevet overtaget af den danske stat, der lod 24 husmandsbrug udstykke herfra. En kreds af sønderjyder havde efter genforeningen ønsket, at der kunne oprettes en dansk landbrugsskole i landsdelen. De oprettede en skolekreds og købte stamparcellen, hvor Gråsten Landbrugsskole blev opført. Den fik en smuk, markant hovedbygning, tegnet af arkitekt Peter Gram fra Haderslev. Ved indvielsen blev det nævnt, at hovedbygningen med indgangen var som et ansigt, der vendte mod nord, mod det gamle land. På den modsatte side skulle de to sidebygninger være som to arme, der åbnede sig mod syd, mod Sydslesvig og Tyskland. Den dag i dag er symbolet aktuelt, da der kommer elever nordfra både fra den danske befolkning og det tyske mindretal i Sønderjylland og sydfra fra det danske mindretal i Sydslesvig.

På stamparcellen blev Gråsten Landbrugsskole bygget. Byggeriet blev igangsat i foråret 1924, og allerede i november samme år blev skolen indviet, og første elevhold på 62 elever startede. Siden da er skolen løbende blevet udvidet og renoveret. Skolen er i dag en moderne uddannelsesinstitution med plads til 160-170 årselever på otte forskellige hold, herunder også en ny EUX-linje, som er en fireårig landbrugsuddannelse.

Der er 60 medarbejdere, da både undervisningen og landbruget kræver indsats fra mange. Samtidig er det en meget åben skole, som det er let at få adgang til både for almindeligt interesserede og for fagfolk. Der undervises såvel i konventionelt som økologisk landbrug.

“Begge former kræver rettidig omhu. Vi lægger vægt på over for eleverne, at landbruget skal give mening for dem, og økonomien skal holde. Vidensdeling er helt nødvendig for nutidens landbrug,” understreger Henriette Ebbesen.

Der dyrkes vinterbyg og vinterhvede, som primært bruges til grisefoder. Der bliver høstet græs fem

gange om året. Det bliver til ensilage, som køerne får. Majs og hestebønner er også en del af foderet til kvæget. Det hele er lokalt produceret. Dermed undgås transport, og produktionen bliver mere bæredygtig. Når smågrisene er omkring 30 kg, bliver de solgt til andre landmænd eller slagtet på Blans Slagteri. Køerne kommer til Danish Crown i Holsted.

"Landbruget er vores kronjuvel, og det har stor betydning for eleverne, at der er et aktivt landbrug på skolen. I begyndelsen af uddannelsen kommer de i praktik her, og de er glade for det praktiske. Samtidig får de også mulighed for at følge, hvad der sker i en landbrugsproduktion lige uden for døren," fortæller Bjarne Ebbesen.

Også andre elever har glæde af landbrugsskolens muligheder. Det gælder for folkeskoleelever på Fiskbæk Naturskole, der er blevet til i et samarbejde mellem Sønderborg Kommune og Gråsten Landbrugsskole. Det er det eneste sted i landet, at et sådant samarbejde findes.

"Kommunen bidrager økonomisk, men det er landbrugsskolen, der ejer og præger stedet. Økonomisk går det i nul, men det giver en positiv signalværdi og gør os mere synlige i lokalområdet, at der kommer så mange børn her. Vi er begejstret for alt, der gror, og den begejstring må gerne smitte. Interessen for mad er generelt stigende, og derfor vil vi også gerne gøre vores palet bredere," fremhæver Bjarne Ebbesen.

Skolen er en kostskole, og dermed er kosten i centrum. Der bliver lavet meget mad, når elevantallet er mellem 150 og 250, og der serveres tre hovedmåltider og tre mellemmåltider om dagen. Birgitte Hansen blev ansat som elev i køkkenet og har nu været på skolen i 26 år:

"Vægten bliver lagt på friske, sunde og ofte lokale råvarer. Al mad bliver lavet fra bunden. Vi gør meget ud af, at måltidet er et fælles måltid fra start til slut. Vi dækker bord med plads til seks elever ved hvert. Der bliver stillet mad frem i fade på bordene, men det grønne skal elever selv hente ved en buffet. Vi giver dem mulighed for det sunde valg, og det er glædeligt, at så mange elever tager det valg. Vores mål er at give eleverne gode vaner og lære dem respekt for maden."

"Og når vi går ind for kvalitet i undervisningen, må vi også give eleverne en smagsoplevelse af kvalitet i måltidet. Vi tænker på det hele menneske, og derfor er mad vigtig. Vi uddanner jo fødevareproducenter, så derfor skal de naturligvis opleve på egen krop, hvad god mad er," supplerer Bjarne Ebbesen.

Vi slutter besøget af med at gå rundt i staldene for at få et indtryk af det aktive landbrug, stedets kronjuvel. Og begynder et nyt besøg hos naboen.

Fiskbæk Naturskole – hvor natur og landbrug mødes

Skolelever får her helt særlige muligheder for at opleve, hvor deres mad kommer fra, og hvordan den forarbejdes. Det sker gennem forskellige undervisningsforløb, skræddersyede til den enkelte klasse, fx *Grisen – fra yderst til inderst*, *Korn, mel og mølleri*, *Fra ko til karton* samt *Genetik og avl*.

Naturskolen har til huse i en gammel kostald, der er blevet forvandlet til et dejligt naturskolelokale med indendørs bålplads og talrige arbejdsstationer. Udenfor er der også undervisningsmuligheder og bålplads, og tæt ved ligger Roden Skov, som også inddrages i undervisningen.

Det er helt unikt, at en naturskole har til huse på en landbrugsskole og mulighed for at benytte dens mange faciliteter. Her er køer og kalve og afgrøder på marken, der kan inddrages i undervisningen. Her er også 12 grisehytter, som naturskolen må råde over. Det er små isolerede stålhytter, hvor frilandsgrise kan opholde sig døgnet rundt, og hvor en klasse kan sove en enkelt nat, hvis eleverne (og læreren) har lyst til opleve naturen og grisens liv på denne vis.

Naturskoleleder Rasmus Ladekjær Nielsen deltager i det landsdækkende projekt VILD MAD, hvor formålet er at få danskernes øjne op for den vilde, spiselige natur ved strandenge, kyster og vandløb, og hvordan den kan bruges i køkkenet. VILD MAD er meget populært, da eleverne kan se meningen med projektet og finder det sjovt – og velsmagende. Her laver de bl.a. dette brød:

Landbrød med urter

1 brød

8 dl mel
½ pakke gær
3 dl lunkent vand
2 spsk olie
1 tsk salt
2 håndfulde grønne urter

Start med at finde nogle grønne urter i naturen, fx ramsløg, skvalderkål, friske bøgeblade og brændenælder. Skyl urterne grundigt – dog ikke brændenælderne, for herved bliver de sorte. Hak alle urter på et hakkebræt og gem dem til brødet.

Opløs gæren i lunkent vand. Bland mel, salt og olie i gæropløsningen. Vend de hakkede urter i dejen. Ælt dejen grundigt i 10 minutter. Del derpå dejen i små klumper, der rulles ud til tynde fladbrød. De bages på bålpanden uden olie – brug mel.

Moderne sønderjysk kaffebord på Als

Det sønderjyske kaffebord blev udviklet i slutningen af 1800-tallet, hvor Sønderjylland var under tysk styre. Der blev afholdt nationalpolitiske møder i rig målestok, men de tyske myndigheder var ofte nølende med at forny spiritusbevillingen til de kroer, hvor de dansksindede mødtes. Derfor valgte de dansksindede sønderjyder at opføre egne forsamlingshuse, hvor de frit kunne holde møder. Her blev der serveret kaffe og kager, og deltagerne medbragte selv hjemmebag, og der var skarp konkurrence mellem kvinderne om at bage de mest velsmagende kager.

Det sønderjyske kaffebord forenede overdådighed med overskuelighed, for kagerne blev spist i en bestemt rækkefølge. Et "fuldt kaffebord" omfattede mindst syv slags bløde og syv slags hårde kager. Man indledte med at få lagt en god bund med boller med rigeligt smør og et stykke gærkringle med sukat og duft af kardemomme. Derpå gik man i kast med skærekagerne: pladekage, honningkage og sandkage med creme eller roulade. Så var appetitten blevet passende skærpet til clouet: tærterne eller lagkagerne. Der skulle være mindst to, helst tre slags: stribetærte, brødtærte og svesketærte med flødeskum. Hvis det var et af de helt store kaffeborde, så fik man en cremesnitte med, det vil sige en napoleonskage, og en femte kop kaffe, før man gik i kast med den hårde afdeling: småkagerne som fx brune og hvide fedtkager, specier, goderåd og de allermest lækre, der hedder ingenting.

Det store kaffebord var ikke kun et fænomen i forsamlingshusene, men også i de private hjem. Det trivedes bedst på mellemstore gårde, hvor der var masser af æg, fløde og næsten gratis kvindelig arbejdskraft til rådighed. Selv under Første Verdenskrig 1914-1918, hvor næsten alt var rationeret, og nøden var stor, forsøgte man at holde gang i kagespisningen. En kone fra Nordborg blev berømt for sin kålrabikage, der også indeholdt kartoffelmos, roesirup og citronessens. Andre steder nøjedes man med tvebakker dyppet i mælk, stegt i svinefedt og serveret med kaffeerstatning.

Efter krigsårenes mangel på fødevarer videreførte sønderjyderne efter genforeningen deres gamle madtraditioner. Det righoldige kagebord begyndte først for alvor at forsvinde fra 1960'erne i takt med udviklingen af nye skønhedsidealer og kvindernes indtog på arbejdsmarkedet. Det store kageopbud var skabt i en tid med hårdt fysisk arbejde og ensformig, spartansk hverdagsmad. Men tiderne skifter – kaffebordene ligeledes, og de er i dag blevet mere sjældne, da der ikke længere er tjenestepiger til hjælp i køkkenet. Det fulde kaffebord med talrige kager kan dog undertiden opleves på enkelte steder på Als og Sundeved, bl.a. i Den Gamle Kro i Gråsten.

Vi er blevet indbudt til et stort kaffe-kagebord i Det Sønderjyske Køkken på Perlegade i Sønderborg (læs mere om stedet i næste kapitel). Arrangementet har titlen *Brø'tåt og gujraj – det moderne sønderjyske kaffebord*, og det bliver afholdt af de to velgørende foreninger Red Barnet og SOS Børnebyer, der har sikret underholdning med både musik og fortælling om kaffebords- og kagetraditioner, blandt andet brødtærte og goderåd. Det energiske og innovative personale i Det Sønderjyske Køkken har valgt at lave miniudgaver af de klassiske kager, lækre små hapser, så det er muligt at smage på næsten alle herlighederne – det er en fremragende idé!

Det er dejligt at opleve den forventningsfulde stemning hos de 95 kagesultne deltagere i lokalet, da vi ankommer. Folk bliver hurtigt bænket, men man går ikke straks i kast med kagerne. Der skal naturligvis som i forsamlingshusene indledes med en sang, og gerne en sang, der passer til årstiden. Det gør *Våren er i luften* i høj grad, og den løfter stemningen yderligere. Efter at have hørt om kagetraditionen og lyttet til dygtige elever fra Sønderborg Musikskole går man i kast med kagebuffeten. De fleste smiler ved synet af de gode kager, og som en af dem siger:

"Man bliver så oplivet og fornøjet over at se så dejlige spiser".

En af kokkene, Kevin, står ved buffeten og bager goderåd til alle i et særligt jern. Det går langsomt til, for man kan kun bage én småkage ad gangen. De fleste opfatter goderåd som en særlig sønderjysk småkage, men den har faktisk været udbredt i hele Norden og Tyskland siden middelalderen. Den blev bagt i et særligt jern i det åbne ildsted, men da støbejernskomfuret blev indført, foretrak de fleste husmødre at bage småkager på pladerne i den lille komfurovn. På Als og i det øvrige Sønderjylland har goderåd dog overlevet, og i dag bages de i elektriske, teflonbelagte goderådsjern.

Der findes næsten altid flere gode versioner af en kage eller en ret, selv om mange efterspørger den "helt rigtige, originale udgave". Det er blot en forestilling, som mange af os har, en forestilling der bygger på, at den udgave, som vores mor lavede, må være den helt rigtige. Goderåd findes i adskillige udgaver, der alle smager godt.

Det var en velsmagende fornøjelse at se og smage det moderne sønderjyske kaffebord med små udgaver af de klassiske kager. Vi oplevede en autentisk kulturarv, der oven i købet kunne vejes og måles – i kilojoule.

Goderåd

40-45 stk.

500 g mel
250 g sukker
200 g smør
4 æg
3 tsk stødt kardemomme
kornene af en stang vanilje

Sukker og smør røres sammen, der tilsættes æg, kardemomme og vaniljekorn. Melet røres i lidt ad gangen. Bages på hver side i et særligt goderådjern. Der tilsættes en lille smule smør efter bagning af hver kage, hvis det ikke er et moderne, teflonbelagt jern. Jernet bliver hurtigt varmt og kan evt. lukkes op, når småkagen er bagt på den ene side. Goderåd skal være lysebrune, tynde og sprøde. De opbevares bedst i stabler i en helt lufttæt kagekasse.

Det Sønderjyske Køkken bygger bro mellem fortiden og fremtiden

I den øvre ende af Perlegade ligger der hele to bygninger, hvor der på facaden står "Det Sønderjyske Hus". Det ene rummer de sønderjyske dagblade og medier. I det andet hus finder vi Destination Sønderjylland med masser af information om landsdelens herligheder, og her er også Det Sønderjyske Køkken. Det blev åbnet i juni 2016 og er hurtigt blevet et vigtigt kulinarisk indslag i gågadens tilbud.

Det Sønderjyske Køkken bestyres af et par kyndige og energiske kokke, Sune Axelsen og Jesper Kock. De er begge uddannet hos Restaurant Bind i Kollund og har derefter arbejdet som kokke forskellige steder. Sune har været bl.a. hos Obauer i Werfen i Østrig, der anses for at være en af landets allerbedste restauranter. Jesper har arbejdet som kok i den tostjernede Michelin-restaurant ved Alter Meierhof i Glücksborg lige syd for den dansk-tyske grænse og har undervist i Københavns Madhus m.v. Det er således et par erfarne og entusiastiske kokke, som her har sat sig for at få gang i et kvalitetskøkken, der skal forbinde fortidens traditionelle mad med nutidens og fremtidens behov.

Lokalerne, som Det Sønderjyske Køkken har fået mulighed for at råde over, er ikke specielt inspirerende indretningsmæssigt, men det gør mindre, når køkkenet har en klar madprofil, som Jesper formulerer således:

"Vores mad er inspireret af det traditionelle sønderjyske køkken, der byggede på mange grøntsager, da alle havde deres egen køkkenhave, men de fleste ikke havde råd til meget kød. Vi bestræber os på at lave mad af råvarer, der er økologiske, i sæson og helst fra lokale producenter."

Sune tilføjer: "I vort arbejde med maden forsøger vi at være tro mod historien og håndværket, samtidig med at vi går en lille omvej for at give et nutidigt touch. Vi inspireres af de gamle klassiske konserveringsteknikker og har fravalgt moderne udstyr som friture og grill, som ganske vist er hurtige, men bestemt ikke smagsfremmende."

Sune og Jesper lægger vægt på at lære folk at bruge naturens egne produkter. De afholder køkkenskole og teambuildingkurser, og de henter selv masser af ramsløg fra skovene ude på Kær Halvø. Desuden afholder de svampekurser med Anker Hansen, der er den førende svampeekspert på Als og Sundeved. Deltagerne mødes i Sønderskoven på cykel og efter to timer, når deres kurve er ved at være fyldte, går turen hen til undervisningskøkkenet i Det Sønderjyske Køkken, hvor dagens fangst af svampene omhyggeligt gennemgås, renses, steges og spises med velbehag.

På menuen i Det Sønderjyske Køkken er der i reglen året rundt en efter sæsonen vekslende sønderjysk ret, fx skrædderduelse, helligtrekongerstorsk, arresju, snysk eller noget lignende. Desuden grøntsagssalater med en tapasanretning med pølser fra Rønhaveslagteren, brød bagt på mel fra Skærtoft Mølle, en lun tærte samt oste fra Naturmælk. Hvis man vil opleve en nutidig version af det klassiske sønderjyske køkken, så besøg Jesper og Sune i Det Sønderjyske Køkken.

Solæg

15 personer

15 æg
løgskaller fra ca. 150 g skalotteløg
olie, eddike, sennep og tabasco

Æggene koges i 20 minutter med løgskaller, og herved får de en smuk gyldenbrun farve. Æggene lægges med skal i en saltlage, der er så stærk, at den kan bære æggene oppe, men de holdes nede i saltlagen med en omvendt tallerken med en sten på. Æggene kan holde sig i to-tre uger i den stærke lage og serveres som en lækkerbisken til øl eller en snaps til.

Hver person piller sit æg, skærer det igennem på den lange led, løfter blommen op, hælder lidt olie og eddike, sennep og et stænk tabasco i blommehullet. Derpå lægges blommen tilbage med den runde ende op, og det halve æg spises i én mundfuld. Skyl efter med en god snaps. Navnet solæg er en forkert oversættelse af det tyske ord Soleier, salt(lage)æg.

Helligtrekongerstorsk

6 personer

1 torsk på ca. 2-2½ kg
4-5 laurbærblade
salt og peberkorn

Dyppelse:
smeltet smør
fiskesennep

Tilbehør i små skåle:
stegte terninger af røget bacon
hakkede, hårdkogte æg
kapers
rødbeder
hakkede rødløg

Torsken renses omhyggeligt og koges med laurbærblade, salt og peberkorn i så lidt vand, at det kun lige dækker fisken. Kogetiden er ca. 15 minutter afhængigt af størrelsen. Bland evt. lidt af kogevandet med fiskesennep og brug det som ekstra dyppelse. Serveres med kartofler og tilbehør.

Jørn Lehmann Petersens passion for biavl

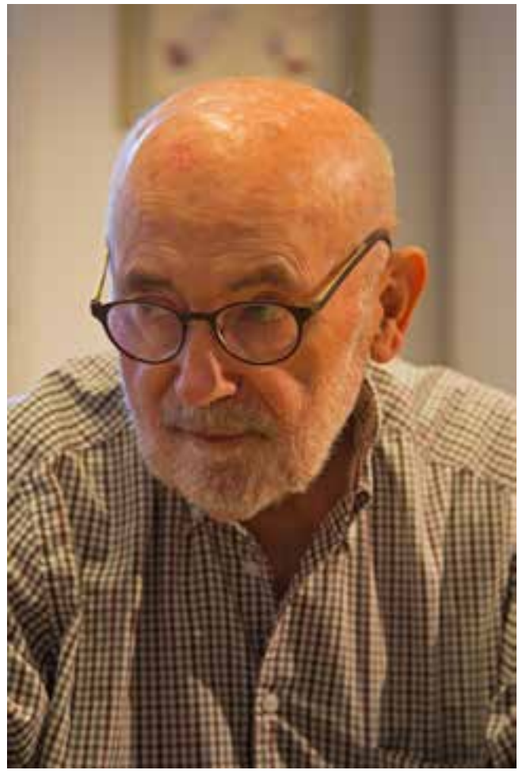
Jørn Lehmann Petersen har været biavler siden 1980 og producerer en honning, der er særdeles velsmagende både i forårs- og sensommerversionen. Jørn Lehmann er inkarneret politiker og var i perioden 1990-2007 en højt respekteret, socialdemokratisk borgmester i Broager, og han er fortsat aktiv politiker som medlem af Region Syddanmark. Jørn Lehmann er opvokset i Vojens, hvor hans far var borgmester gennem lige så mange år og gav sit livslange politiske engagement videre til sønnen. Fra sin mor, der var af hedebondeslægt, fik Jørn Lehmann sin interesse for biavl. Han har i en årrække haft omkring fem bihuse i en lille træbevoksning ved siden af sin have. I nogle år havde han også bihuse i Frøslev Plantage, hvor der er grantræer. Her høstede han en meget fin og velsmagende sensommerhonning med nektar fra gederams, brombær og lusesekret! Lusene sad på stammerne af grantræerne, og bierne holdt meget af deres sekret, der er med til at give en delikat honning.

Vi får serveret kaffe, hjemmebagte boller med honning og spørger ivrigt om biavlen, honningproduktionen og det årlige udbytte. Bierne er de såkaldte Buckfastbier. Det er ikke en bestemt race, men et resultat af et konsekvent avlsarbejde foretaget i 1915-20 af den engelske munk Broder Adam fra benediktinerklosteret Buckfast. Buckfastbierne er fredelige og tavlefaste, de sværmer sjældent og giver et stort honningudbytte. Bidronningerne får Lehmann fra den såkaldte renavlsstation på Tunø, hvor der parres tusindvis af bidronninger på grund af øens isolerede beliggenhed, som sikrer rene genetiske afkom. Afstanden til Samsø er på 4 km, og så langt kan bier ikke flyve over åbent vand.

Det årlige udbytte fra Lehmanns fem bihuse er omkring 60-70 kg eller ca. 140 glas. Honningen indgår i den daglige husholdning, hvor det bruges i stedet for sukker, spises på boller samt bruges som en lille værdsat hilsen til andre.

Jørn Lehmanns biavl har været en fornøjelig hobby, der har givet gode kontakter med andre bi-entusiaster som fx ingeniør Bernhard Swienty, der endte med at kvitte sit job og blive forhandler af biudstyr af enhver slags. Men biavlen har også spillet en rolle i opdragelsen af Jørn Lehmanns børn.

"Børn har godt af at opleve, at fødevarer ikke er noget, der gror i en køledisk, men noget der kommer fra naturen. Derfor har vi bier og ligeledes en køkkenhave, begge dele har været med til at give et andet syn på naturen end det, mange børn i byerne har."



Swienty i Ragebøl

– Skandinaviens største leverandør af biavlsmateriel

Bernhard Swienty er født i Tyskland, hvor han blev uddannet som ingeniør. Han flyttede til Sønderborg i 1969, hvor han blev lærer på Teknikum. På Mols havde han mødt Anna Maria, som han var blevet gift med. De byggede i begyndelsen af 1970'erne hus på Skovbrinken i byens udkant, og her startede bieventyret. Anna Maria underviste i tysk, og blandt hendes elever var præstekonen fra Dybbøl, Nic Storgaard, der fortalte om sin mands biavl. Det medførte, at Bernhard fik sine første bier fra præstegårdshaven i Dybbøl.

"Hvis man holder bier, så udarter det sig," havde pastor Storgaard advarende sagt, og det blev også tilfældet. Der blev ikke blot slynget nogle kilo honning fra det første bistade hos ægteparret Swienty – det blev også begyndelsen til en verdensomspændende familievirksomhed.

Bernhard udviklede hurtigt en stor interesse for bier og biavlsmateriel, og han formåede at få andre til at finde biavl interessant. Alle hans elever på Teknikum lavede projekter af den ene eller anden art om nyt eller forbedret udstyr til biavl. Kælderen under parcelhuset blev omdannet til tapperi, salgsrum og lager for udstyr til biavl. Udviklingen fra hobby til familiefirma begyndte i 1981 og foregik gradvist. Efter et par år var der ikke plads længere til aktiviteterne i kælderen. Enten skulle der ske en udvidelse, eller det hele skulle lukkes ned. Anna Maria og Bernhard tog det første store spring: de solgte det dejlige hus nær Sønderskoven og købte en gammel gård i Ragebøl, der trængte hårdt til en gennemgribende renovering. De gik målrettet i gang med det og fik også udviklet et større salg. I 1989 tog de det næste spring og forlod deres faste stillinger og koncentrerede kræfterne om familiefirmaet.

Innovation, kvalitet og anvendelighed har været kendetegnende for virksomheden gennem alle årene. Bernhard har formået at sammenkoble sin interesse for og viden om biers biologi med sin tekniske indsigt og har derved kunnet udtænke og fremstille en række apparater, som er blevet præmieret med sølv- og guldmedaljer på de internationale biavlsmesser. Han skabte en prisbelønnet aftapningsmaskine allerede i tiden på Skovbrinken, og den blev fulgt af mange andre apparater som parringsstader, rugemaskiner og tappemaskiner. De kan undertiden synes at være af lidt Storm P-agtigt tilsnit, men er altid særdeles funktionelle. Juvelen blandt hans opfindelser er et internationalt berømt insemineringsapparat til bidronninger. I dag sælger firmaet omkring 100 produkter, der er resultat af egen udvikling, og de omfatter produkter til dronningeavl, bistader, aftapning og varmeteknologi. Deltagelse i internationale messer for biavl har altid været og er fortsat højt prioriteret, og det har givet et særdeles værdifuldt globalt netværk.

Familievirksomheden drives i dag af datteren Lotte Swienty Andresen og hendes mand Bjørn Andresen, der begge er uddannet på Handelshøjskolen i Sønderborg. Efter at have arbejdet en årrække i New York

flyttede de i 1999 tilbage til Sønderborg og gik ind i virksomheden med særligt henblik på at øge salget. Det lykkedes i så høj grad, at virksomheden hele tre år i træk blev udmærket med den prestigefyldte erhvervspris Børsen Gazelle, der uddeles til særligt succesfulde virksomheder, som formår at skabe kraftig vækst. Swienty a/s har i dag forhandlere på alle kontinenter, og det har muliggjort, at 70-75 % af salget sker til udlandet. Gode medarbejdere har været med til at skabe denne udvikling, og nogle af de 17 ansatte har været i firmaet over 15 år.

Swienty Commodities aps blev grundlagt i 2013 som et datterselskab af Swienty a/s. Det forhandler ikke materiel, men biprodukter, især honning og voks. Den formede voks ligner store oste. Formålet er at øge eksporten af dansk honning og at skaffe stabile priser på honning til de danske biavlere. Siden opretteelsen har virksomheden oplevet stor vækst og kan i dag takket være sit globale netværk i biavlsbranchen tilbyde et stort udvalg af honning og voks fra hele verden.

Brugen af honning i de private husholdninger er steget lidt, da mange har opdaget, at honning fint kan erstatte sukker og er både mere velsmagende og sundt. Det er dog ikke muligt at konkurrere på prisen, og de færreste har kendskab til det omfattende arbejde, der ligger bag hvert glas honning. Mange giver gerne 60-70 kr. for et glas pesto, men ikke for honning, selv om det er en speciel produktion med nektar fra særlige planter. Lotte er dog optimist og sammenfatter sin honningglæde således:

"Biavl er ganske vist ikke særlig rentabelt, til gengæld er det afstressende, og produktet, honning, er både velsmagende og godt for helbredet. Det er nemlig sundere at spise den hjemlige honning end den udenlandske, for lokal honning bidrager til en form for selvimmunisering, fordi den er lavet af nektar fra de lokale planter."

Bjørn og Lotte lægger stor vægt på, at biavl er mere end blot er en hyggelig og afstressende hobby, og understreger, at avlen bidrager til den globale fødevareforsyning.

"Når du er ude at se dine bistader, vil du opdage, hvor ivrige arbejderbierne er med at bestøve din have eller din lille frugtplantage. Bierne flyver tilbage til stadet med masser af nektar eller pollen, som de bruger til at lave honning til dem selv og dig. Den pollen, de flyver rundt med, har sikret bestøvningen. Med dit hårde arbejde som biavler og din gode pleje af bierne, yder du et stort bidrag til biernes bæredygtighed og dermed vores fødevareforsyning. Husk altid, en tredjedel af vores fødevarer er et resultat af insektbestøvning."

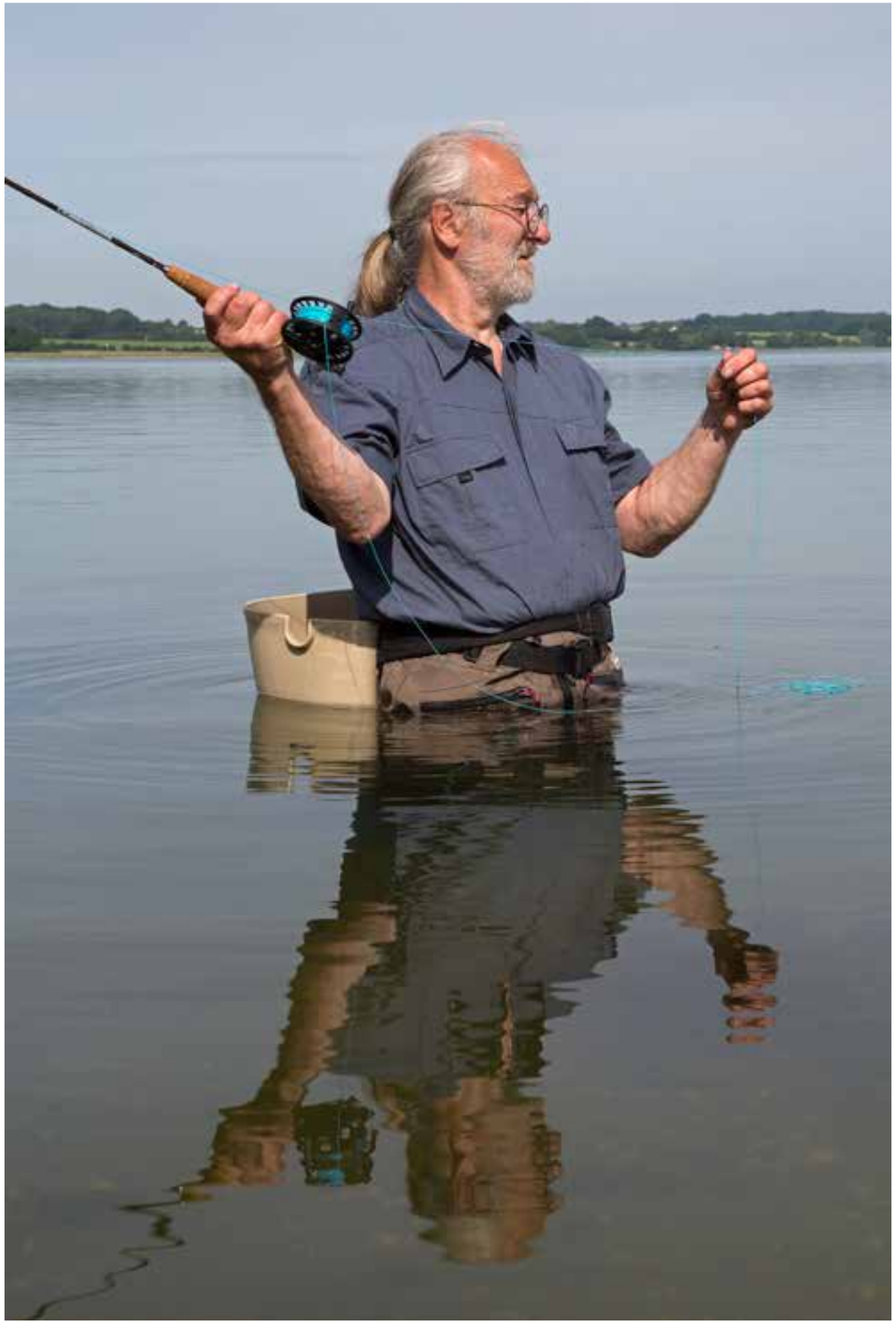
Nøddelinser med honning

Ca. 20 stk.

Dej:
250 g mel
150 g smør
90 g flormelis
1½ spsk koldt vand

Fyld:
1½ dl piskefløde
75 g smør
5 spsk honning
1½ spsk sirup
150 g hele eller groftsnittede hasselnødder og valnøddekerner samt fintsnittede mandler

Smuldr mel, fedtstof og flormelis sammen og saml blandingen med vand til en glat dej. Lad den hvile et par timer eller til næste dag. Rul dejen ud i 2-3 mm tykkelse og beklæd linseformene med den. Stil formene i køleskabet, mens fyldet laves.
Bland fløde, smør, honning og sirup i en gryde. Bring blandingen i kog og lad den småsimre i ca. 6 minutter. Rør de groft snittede nødder i gryden og fyld linseformene ¾ op med nøddekaramellen. Bag kagerne ved 200 °C i 15-18 minutter og lad dem afkøle på en bagerist. Fyldet størkner under afkølingen.



Med fisk på krogen

Ole Jozefowiz er sønderjyde, født i Tønder, og tilbragte i sin barndom meget tid i Rejsby hos sin bedstefar, der var husmand, jæger og fisker. Han lærte Ole at sætte stor pris på friluftslivet og glæden ved at fange eller skyde egen mad. Ole flyttede i 1969 til Als og har her især arbejdet som bygningshåndværker, afbrudt af nogle ophold på arbejdspladser i Tyskland og England. Lystfiskeri har han udøvet hele tiden, derimod har han først haft tid til at pleje sin jagtinteresse efter at være kommet med i et lille jagtkonsortium i 2009, hvor der bl.a. jages gæs. Vi er indbudt til at smage Oles torskefrikadeller, som er en yndlingsspise både for familiens gæster og for børnebørnene.

"Lystfiskeriet er blevet en livsstil. Vi er en lille gruppe på 5-7 mænd, der har fisket sammen i mere end 30 år. Om vinteren mødes vi og binder fluer, og om sommeren fisker vi i reglen hver onsdag i nogle timer. En gang om året tager vi på tur til Norge. Det er i reglen til en af de elve, hvor der er fine chancer for at fange laks," fortæller Ole.

"Der er fint fiskevand omkring Als og Sundeved, og blæsten bestemmer, hvor vi tager hen. Det kan være ved Vemmingbund, Augustenborg Fjord, Flensborg Fjord eller Lillebælt. Jeg vil allerhelst fiske i Augustenborg Fjord, da der her er så mange fisk. Vi fanger havørred med fluer, men det kan også være med blink. Derimod er det sjældent at fange torsk fra kysten. Det skal ske fra båd, og det gælder også fladfisk. Når jeg kommer hjem, skal fiskene gøres i stand og enten klargøres til aftensmaden eller i fryseren. Madlavningen er blevet mit domæne, og min kone værdsætter i høj grad både min madlavning og de retter, jeg serverer."

Ole har mange andre interesser end lystfiskeriet, han er aktiv i adskillige foreninger og bidrager til aktiviteter på Als og Sundeved. I Augustenborg er der et storkelaug, der opsætter storkereder i håb om, at storken vil vende tilbage til området. Der var tidligere storke i vådområderne ved Miang Dam. Ole er også med i foreningen Als Stenrev, der blev etableret i 2012 og især bygger på frivillig arbejdskraft. Foreningen har fået fondsstøtte til udlægningen af seks stenrev omkring Als. Her var tidligere mange stenrev, men stenfiskeri til moler og havnebyggeri har udryddet dem. Ole er meget optaget af biodiversitet, og skabelsen af stenrev har vist, at naturen hurtigt flytter ind, når muligheden er til stede. For havets mange dyr og planter er stenrevene livsvigtige, da der her er plads til både skjulesteder og opholdssteder.

På Sundeved er Ole aktiv i Gråsten Jagthornsblæsere, som spiller ved mange arrangementer som fx skovens dag og åbent hus ved Vibæk Møllerne på Sydals. De er 12 personer, som spiller med stor lyst, også ved officielle lejligheder som afslutningen på Kongejagten i Nørreskoven i 2016.

Alt imens Ole fortæller om sin fornøjelige tilværelse og talrige gøremål efter at have forladt arbejdsmarkedet, er han i fuld gang med at lave fiskefars til at stege torskefrikadeller til os. Han har gået på madkursus hos skovfoged Troels Trier Mørch i 1970'erne og lærte her at lave mange fiskeretter som den klassiske

franske fiskesuppe bouillabaisse, kogte karper og ovntorsk. Oles foretrukne fiskeret er dog ingen af disse retter, men gravad laks eller havørred. Det er en klassisk nordisk ret med rå laks eller ørred. Gravning er en gammel, anerkendt metode til modning og konservering af frisk fisk før køleskabenes tid. Fisken blev marineret og derpå nedgravet et par dage. I dag sker modningen af den rå fisk ved at lægge de udskårne fileter i en salt/sukker-blanding natten over. Herved bliver fisken både mør og delikat. Fileterne aftørres let og drysses med dild eller andre krydderurter. For at sikre sig mod bakterier fryser Ole dog altid fisken et par dage, før den marineres.

Det er altid dagens fangst, der bestemmer, hvad der skal spises, og i dag var fangsten torsk, så vi skal have torskefrikadeller og ser med forventning frem til Oles tilberedning.

Oles torskefrikadeller

Ca. 15 stk.

500 g torskefileter
200 g letrøget bacon
100 g løg
1 æg
2 dl mælk eller fløde
30 g hvedemel
salt, peber og evt. muskatnød

Baconen finhakkes, mens torsken og løget kun grovhakkes, og vel at mærke kun én gang. Farsen bør nemlig ikke være glat og helt finhakket som i fiskeforretninger, men derimod lidt grov og med struktur. Det giver mere smag. Når torsk, bacon og løg er hakket og blandet, røres det sammen med de øvrige ingredienser og krydres. Farsen formes til frikadeller, der steges sprøde i smør. Der hældes først lidt olie på panden, og når den er varm, tilsættes smørret. Herved undgår man, at det branker.

Torskefrikadellerne kan serveres med forskellige grøntsager og kartofler, men de kan også spises blot med rugbrød, og her vil en god grov remoulade være med til at højne velsmagen.

Kislings Kaffebar på Perlegade

Midt på Perlegade i et 1600-tals hus med et lidt råt interiør har Michael Kisling i 2015 indrettet en kaffebar i newyorker-stil med en overraskende god gårdhave bagved. Det er et sted, hvor man føler sig hjemme, lige fra man træder ind, og et blik på udvalget af mad og drikkevarer bekræfter denne fornemmelse. Her er der gode sandwicher med pålæg fra Rønhaveslagteren samt brød og dejlige kager fra Skærtoft Mølle.

Michael er en Sønderborgdreng med en grundlæggende interesse for gode fødevarer. Det var ham og hans kone, Jette, der i 2007 åbnede Brøggeriet på Rådhustorvet og drev det som mikrobryggeri i de første år. En uenighed med ejerkredsen bag det førte imidlertid til et sporskifte. Michael Kisling fik arbejde i kaffebranchen og blev uddannet som kaffemester, det vil sige kafferister hos Kontra på Østerbro i København, der dengang var ejet af Kurt Dalsgaard fra Sønderborg. Kaffen i Kislings Kaffebar leveres af Kontra, der i dag er blevet et stort foretagende i Avedøre med en ejerkreds på fem mand.

Michael tager en gang om måneden til Avedøre og rister selv kaffeblandingerne til sin kaffebars forskellige udgaver. Her bliver der ikke gået på kompromis, hverken med hensyn til smagen eller med selve produktet. Hans kvalitetssans og indgående kendskab til råvarerne er tydelig, men også andre forhold spiller ind. Kontra importerer fra mange lande i flere verdensdele, især Syd- og Mellemamerika og Afrika. Overalt tages der miljøhensyn, så vidt det er muligt. Fra Indonesien leveres kaffebønner fra et kooperativ, der bruger overskuddet til at redde orangutanger i området.

Det vigtigste er dog smagen, og her er der generelt sket en bemærkelsesværdig udvikling i de seneste år i takt med succesen for det nordiske køkken. Michael fremhæver, at det i høj grad skyldes René Redzepi, mesterkokken på Noma, der holdt et foredrag ved Nordisk Barista Cup i 2012, hvor han indrømmede blankt, at den berømte restaurant hidtil ikke havde satset på kaffeoplevelsen:

"Vi er 82 ansatte på Noma, der går for at være verdens bedste restaurant. Vi har ansat eksperter på alting – undtagen på kaffe. Og det er ikke usædvanligt. Jeg har besøgt en lang række af verdens bedste restauranter, og fælles for mange af dem er, at de serverer en afsindig dårlig kop kaffe."

Dette misforhold er der siden da blevet ændret på hos Noma, men en række ellers højt berømmede danske restauranter har endnu ikke opdaget, at der er et hul i gastronomien mellem den mad, der serveres, og gæsternes farvel. Derfor har en kaffebar som Kislings en særlig mission – her kan man for et beskedent beløb opleve vidt forskellige smagsoplevelser ved kaffe, både på grund af råvarerne, ristningen og sammensætningen. Hvis man først én gang har prøvet det, så er det svært ikke at blive kaffeentusiast.

Augustenborg Slot

I modsætning til Sønderborg og Nordborg slotte, der blev grundlagt i middelalderen, blev Augustenborg Slot først opført i 1660'erne. Grundlæggeren var hertug Ernst Günther, der var sønnesøn af Hertug Hans den Yngre. Ernst Günther var godsejer med hertugtitel, men uden et rigtigt hertugdømme. Den augustenborgske hertugslægt startede yderst beskedent, men den blev i løbet af hundrede år den største jordbesidder i Sønderjylland. Det første lille slot, opført i bindingsværk, blev i 1770'erne erstattet af et langt større, trefløjet slot omkranset af to ridestalde og en portbygning. I tilknytning hertil opstod der en hel slotsby med boliger til hertughoffets personale.

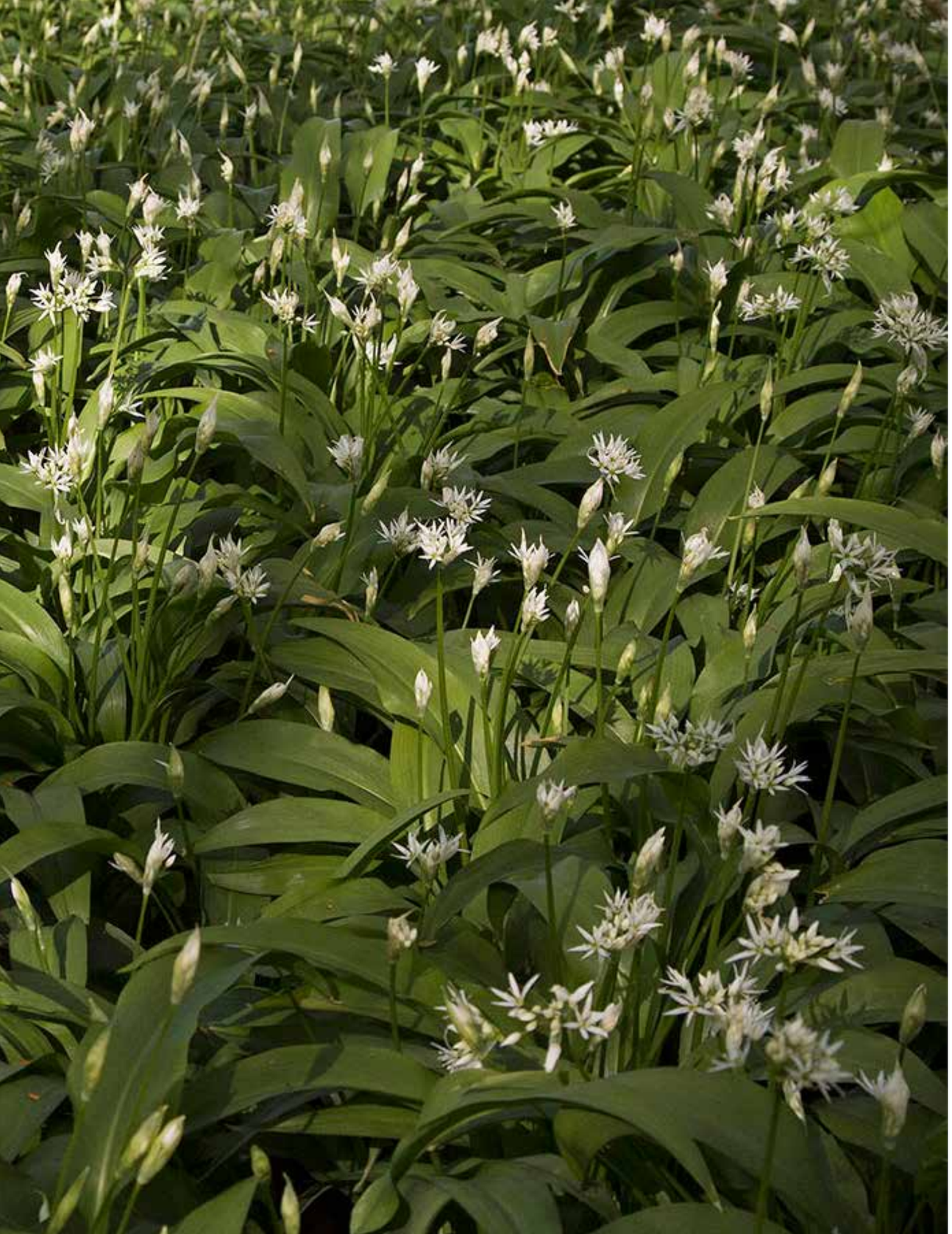
Under Første Slesvigske Krig i 1848 tilsluttede hertugfamilien sig de slesvig-holstenske oprørere og flygtede fra Als. Efter krigen købte den danske stat deres ejendomme. Efter Anden Slesvigske krig i 1864 overgik Augustenborg til den preussiske stat, og slottet blev først kaserne, derpå tysk kvindeseminarium. Siden 1920 har Augustenborg Slot på ny været i dansk besiddelse og anvendt som psykiatrisk hospital, og i dag bruges det af Miljø- og Fødevareministeriet til administration.

Da Augustenborg Slot var ramme om et hertugeligt hof, blev der her serveret måltider med mange retter til daglig og overdådige festbanketter ved fødselsdage, store gæstebud og andre særlige begivenheder. Kogekunsten, menuer med talrige forskellige retter, borddækning med hvide damaskduge, store terriner og lågfade, sølvbestik, slebne krystalglas, sølvtallerkener og blåt og hvidt kongeligt porcelæn samt liflige toner fra et kammermusik-ensemble var alt sammen med til at afspejle pragt, høj status og rigdom. Middagsmåltiderne var ofte organiseret i en servering med otte retter, omfattende supper, appetitvækkere, forretter, stege, supplerende kødretter, grøntsagsretter og til afslutning søde desserter med inkluderende oste. Til hver af retterne hørte særlige vine, tør madeira til suppe, hvidvin til fisk, rødvin fra Bourgogne og Bordeaux til stege, champagne til de lettere retter og sherry og portvin til desserterne. Det hele sluttede med kaffe og avec.

Også de daglige middage var præget af stor omhu med maden ud fra en opfattelse af, at mad skulle både mætte og fortælle noget om, hvem man var, og hvad man formåede at udføre. Hele denne pragt og manifestation var slut i 1848, da hertugfamilien flygtede fra Als for aldrig mere at vende tilbage. Slottet blev taget i brug af den danske hær som lazaret frem til 1851, og lægerne tømte stort set den hertugelige vinkælder – dog kun til deres egen pleje, ikke til patienternes.

I nutiden kan måltiderne fortsat ses som manifestation af status, men unægteligt på et helt andet niveau. I løbet af 2016-17 blev Augustenborg Slot tømt for patienter, og her arbejder nu omkring 370 medarbejdere fra Landbrugs- og Fiskeristyrelsen med sagsbehandling vedr. arealtilskud, fysisk og administrativ jordbrugskontrol m.v. Det er centrale områder inden for fødevareproduktion, og man kunne forvente, at medarbejdernes mad og måltider ville være en markering af status for et betydningsfuldt erhverv – om end ikke på samme vis som de hertugelige måltider.

Men nutiden er på alle måder anderledes end fortiden. Leveringen af maden til Augustenborg Slot har været sendt i offentligt udbud, og det er givetvis det økonomisk mest fordelagtige tilbud, der er blevet antaget. Derfor er det kantinemad af jævn kvalitet, der i dag serveres på slottet, oven i købet leveret langvejs fra. Men det hindrer heldigvis ikke de mange medarbejdere i at arbejde ihærdigt på at understøtte en fødevaresektor i balance med natur og miljø.



Spis dit landskab – forår

Her er en oversigt over nogle af de planter og frugter, du kan finde i naturen og bruge i madlavningen i foråret.

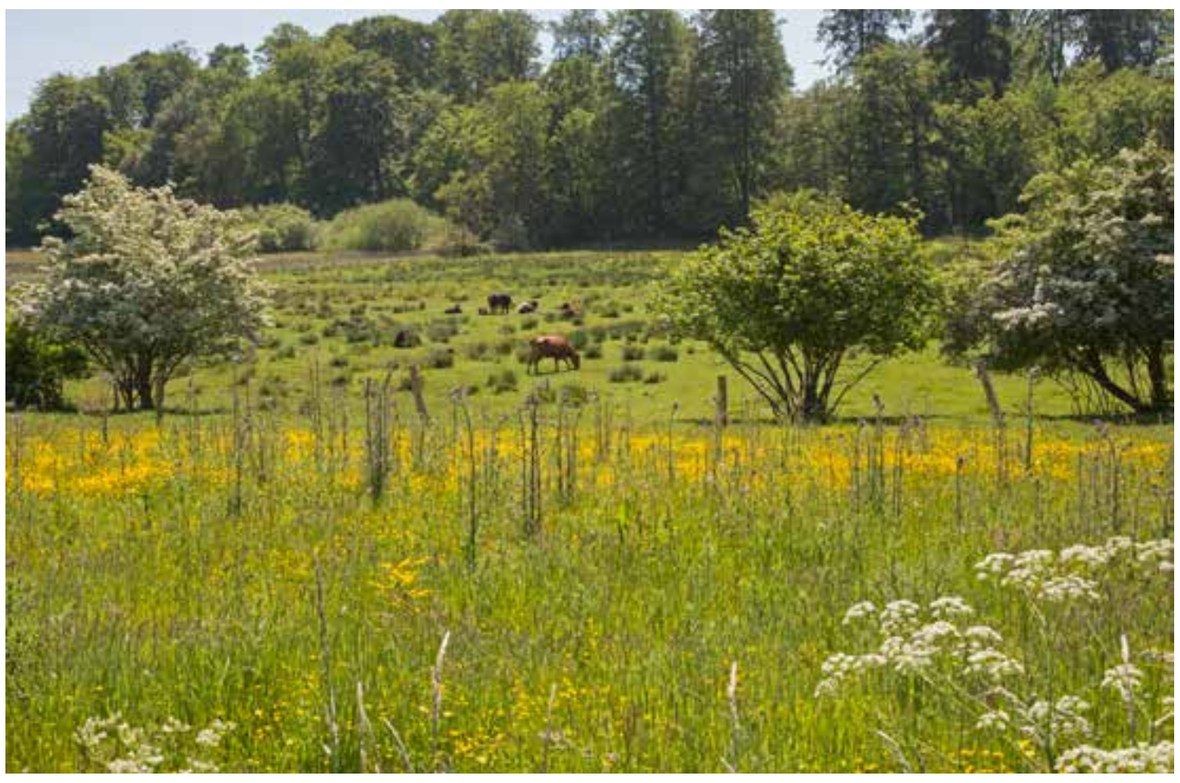
Alm. rødknæ (syre)
Birkeblade og -saft
Blæretang
Brændenælde
Bøgeblade
Døvnælde
Fuglegræs
Humle
Hybenrose
Hønsetarm
Kløverrod
Løgkarse
Mælkebøtteblade og -blomster
Ramsløg
Skovløg
Skovmærke
Skovsyre
Skvalderkål
Strandarve
Strandasters
Strandtrehage (med måde)
Tagrørskud
Tusindfrydblade
Vejbred
Vårsalat

Ramsløg-mayonnaise

I skovene på Als og Sundeved findes mange ramsløg, især i statsskoven på Kær Halvø, hvor der er store tæpper af ramsløg i området ud mod Augustenborg Fjord. Her kan man frit plukke friske ramsløg og bruge dem i supper og til pesto og mayonnaise. Ramsløg er meget C-vitaminrig og smager som en blanding af purløg og hvidløg.

En stor håndfuld ramsløg skylles grundigt og blendes. Tilsæt lidt efter lidt 4 dl rapsolie under fortsat blendning. I en skål lægges 3 pasteuriserede æggeblommer, der piskes godt sammen og smages til med lidt salt. Æggene skal tages ud af køleskabet mindst 10 minutter før brug, da skålen og æggeblommerne skal have samme temperament, ellers kan mayonnaisen let skille. Pisk æggeblommerne sammen med lidt salt. Derpå hældes ramsløgolien i æggeblommerne lidt ad gangen under fortsat piskning. Mayonnaisen afrundes i smag med lidt salt og citronsaft. Den er velegnet både i sandwich og som tilbehør til røget skinke og til lys fisk, især torsk.

Sommer



Naturpleje med græssende dyr

For at fremstille gode lokale fødevarer skal der være en varieret natur. Naturpleje er derfor et væsentligt begreb, og her kan kyst- og naturturisme undertiden gå hånd i hånd med fødevareproduktion. Det oplever man på indhegnede strandenge på Als og Sundeved, hvor græsning og høslæt havde været ophørt i en lang årrække. Den manglende afgræsning har resulteret i en ensartet vegetation med et tykt lag af dødt plantemateriale i bunden, mens strandengenes oprindelige vegetation var forsvundet.

Men efter etableringen af et naturprojekt med en række indhegninger og udsætning af græssende dyr på arealerne, er der sket markante ændringer. Kreaturerne formår at bide sig gennem den invasive plante hybenrose og den tykke måtte af dødt plantemateriale. Der er herved blevet åbnet for lys og luft ned til den oprindelige bevoksning på strandengene, og en større biodiversitet er begyndt at vise sig. Der er offentlig adgang til de indhegnede engarealer. Her kommer der en mere varieret natur, og samtidig får landmændene gode græsningsarealer, som ikke mindst er velegnede til økologisk drift.

Nygård i Nørreskoven med brødtærter og bål

Nygård er en gammel skovfogedbolig, der ligger i den nordlige del af Nørreskoven ved østkysten af Als med en herlig udsigt over Lillebælt mod Helnæs og Lyø. Nygård er antageligt opført i slutningen af 1500-tallet som jagthus for hertug Hans den Yngre, der havde hovedresidens på Sønderborg Slot. En af hans efterkommere, den nordborgske hertug, udbyggede i midten af 1600-tallet jagthuset til en skovriderbolig. I 1730 overtog den danske stat hertugdømmet Nordborg. Da Nygård var blevet forfaldent i midten af 1800-tallet, overvejede man først at rive stedet ned, men endte med at istandsætte hovedbygningen og opføre nye avlsbygninger.

Nygård blev nu skovfogedbolig og har fungeret som sådan helt frem til 2005. I dag har Naturstyrelsen lejet huset ud til Foreningen Nygård, der udlejer til aktiviteter og selv afholder arrangementer, hvori natur, kultur eller fordybelse indgår. Det er både et folkeligt mødested med foredrag, koncerter, foreningsmøder og udstillinger og en smuk ramme om seminarer, dags- og ugekurser og for virksomheder og institutioner. Den daglige drift varetages af Foreningen Nygårds frivillige arbejdsgrupper. Alle indtægter går ubeskåret til husets og havens vedligeholdelse og suppleres med tilskud fra forskellige fonde, så hele anlægget fortsat kan være til glæde for mange.

Der afholdes kunstudstillinger i påsken, koncerter i sommerens løb, sangaftener, foredrag, de vilde blomsters dag og sankthans. Ved disse lejligheder sælges kaffe, te og hjemmebag. Nygårds bagegruppe er berømt for sine rugbrødslagkager eller brødtorter, som de kaldes på sønderjysk. De bages af Martha Thomsen og Inge Matzen, og de bruger hver sin opskrift, som de har fået fra deres mødre. Rugbrødslagkager findes ikke i en "urform", men laves ud fra det rugbrød, som man har til overs og ud fra de æg og evt. nødder, som man har for hånden.

Siden 1990'erne er denne lagkage blevet en slags signaturlagkage, noget der absolut ikke må mangle på et sønderjysk kaffebord. Turistorganisationen Destination Sønderjylland afholdt endda i Riddersalen på Sønderborg Slot for et par år siden danmarksmesterskab i rugbrødslagkage. Det var et udmærket initiativ – men måske lidt overflødigt, for hvis man har smagt de to udgaver, der laves på Nygård, så har man her kandidaterne til en delt førstepris.

Vi kører til Nygård den 23. juni til sankthansfejring – desværre i let sommerregn, men det har ikke taget modet fra arrangørerne, og der er livligt fremmøde fra de lokale foreninger, der er medarrangør af aftenen. Der er salg af ristede ringriderpølser, og folkedansere fra Svenstrup er med til at skabe en stemningsfuld aften.

I skovfogedgårdens køkken er Martha Thomsen og Inge Matzen flittigt i gang med at lægge lagkagerne sammen. Vi får lov at kigge med og får opskrifterne fra dem begge. Inges opskrift stammer fra Broagerland, og hun har den i sin mors "receptbog", en lille bog med håndskrevne opskrifter. Den populære kage går under flere betegnelser, for her kaldes den nøddebrødtærte, og der er faktisk flere nødder end rugbrød i dejen.

Inges nøddebrødtærte

fra Broagerland

10 personer

6 æg
250 g sukker
100 g rugbrød
125 g nødder
2 tsk bagepulver
1 spsk kakao
1 spsk kartoffelmel

Fyld:
¼ l piskefløde
solbærsyltetøj

Pynt:
¼ l piskefløde
50 g hakket mørk chokolade

Æggeblommerne røres godt med sukker. Brødet rives, og nødderne hakkes fint, og begge dele blandes forsigtigt i æggemassen sammen med bagepulver, kakao og kartoffelmel. Til sidst tilsættes de stiftpiskede æggehvider. Dejen hældes i en springform, der er 20 cm i diameter. Hvis dejen fordeles i to springforme, slipper du for at flække kagen. De fores med bagepapir. Bundene bages i ca. 30 minutter ved 180 °C. Lagkagebundene lægges sammen med flødeskum og solbærsyltetøj. Øverste lag skal være flødeskum pyntet med hakket chokolade.

En lidt anden udgave laves af Martha, der er i så fuld gang ved arbejdsbordet, at hun slet ikke har tid til at nyde Danmarks smukkeste udsigt fra et køkkenvindue. Hendes udgave uden nødder, men med mere rugbrød, stammer fra Løgumkloster-egnen.

Marthas sønderjyske rugbrødslagkage

10 personer

6 æg
200 g sukker
200 g revet mørkt rugbrød uden kerner
2 spsk kakao
1 spsk kartoffelmel
2 tsk bagepulver

Fyld og pynt:
5 dl piskefløde
200 solbærsyltetøj
50 g mørk chokolade

Hele æg og sukker piskes luftigt. Revet rugbrød, kakao, kartoffelmel og bagepulver vendes forsigtigt i æggemassen ad 3 omgange. Dejen hældes i en springform, der er 20 cm i diameter. Hvis dejen fordeles i to springforme, slipper du for at flække kagen. De fores med bagepapir. Bundene bages ved 180-200 °C i ca. 35 minutter, afhængigt af om det er almindelig ovn eller varmluft. Prøv at stikke en gaffel i og se, om de er bagt helt igennem. Bundene er i øvrigt velegnede til at fryses. Læg bundene sammen med solbærsyltetøj og ca. ¼ af det piskede flødeskum. Kom resten af piskefløden over kagen og drys med den hakkede chokolade.

Vi spiser med stor fornøjelse et stort stykke af hver brødtorte og må sande, at de både smager og mætter særdeles godt. Heldigvis går der en sti direkte fra Nygård ned til stranden, hvor den støder på vandrestien fra Kegnæs til Nordborg. Så eventuelle overflødige kalorier kan let forbrændes her. Det vigtigste udbytte af den hyggelige sankthansaften er dog at se og smage på den gastronomiske kulturarv, at opleve, at den findes i mange ligeværdige versioner og fortsat holdes i hævd af bagekyndige kvinder til glæde for ganen hos mange på Als og Sundeved.

Huset Blom

Det er med stor forventning, vi mødes til en frokostanretning i Huset Blom for at få en snak med Pia og Klaus Bartholin. De købte i 2011 den smukke, gamle gartnerbolig på Sundsmarksvej i Sønderborg sammen med en lokal ejerkreds, og efter en gennemgribende restaurering med stor respekt for husets originale stil åbnede de her i januar 2014 en villarestaurant. Hele huset er i spil og stilfuldt indrettet med tre lyse stuer med plads til 50 gæster, moderne kunst på væggene og et åbent køkken, der laver mad i særklasse. Restauranten er hurtigt blevet et særdeles populært spisested både på grund af kvaliteten og den meget imødekommende atmosfære, der præger huset og personalet.

Hovedkonceptet hos Huset Blom er *cosyfood*, dvs. hyggemad og deleretter, men der er også en lækker frokostanretning. Den kan bestilles i forvejen og stå parat, når man ankommer. Deleretterne til frokost er velsmagende småretter, der er komponeret med smag og præsentation i højsædet.

Også om aftenen og til alle selskaber serveres menuerne som deleretter anrettet på mindre fade til flere personer. Pia Bartholin forklarer hvorfor:

"I stedet for at hver person får sin tallerken, sættes der et fad på bordet med mad til to eller tre, som man fælles tager fra. Det betyder, at der kommer et helt andet fokus – både på maden og måltidsfællesskabet. Det skaber en helt særlig stemning, når man rækker fadene til de andre, deler maden og taler om, hvordan det smager. Det er en god måde at spise på, hvor man bliver mæt både fysisk og sanseligt."

Årstiderne spiller en helt afgørende rolle for sammensætningerne af menuerne og deleretterne. Om aftenen kan der også være tavleretter, fx hummerhaler eller muslinger, bestemt af dagens tilbud fra fiskehandler Udo. Tilsvarende tilbud om sæsonvarer kommer fra Rønhaveslagteren, Hestehavegård Frugtplantage og andre af de faste leverandører. Der bruges i vid udstrækning lokale leverandører, men det er ikke *local food*, der serveres, derimod det bedste fra mange forskellige madtraditioner.

"Tapas indgår i mange deleretter, men det er ikke kun spansk tapas, vi bruger råvarer fra mange lande."

Vinkælderen er et godt sted at starte en aften i Huset Blom. Her kan man med kyndig faglig assistance vælge vinen til aftenens menu.

"Vore vine rummer ligesom maden gode historier, og dem kan vore tjenere fortælle, for de ved, hvad de hælder i glasset, og hvad vinen passer til."

Pia og Klaus sammenfatter deres præsentation af Huset Blom med disse ord:

"Det her er vort livsprojekt, her vil vi gerne blive gamle sammen. Huset og personalet har en overkommelig størrelse, så det er muligt at inddrage alle i beslutningerne, så de bliver til et fælles projekt. Vi har fået et hus med de ideelle rammer til at servicere folk med god mad, og det er netop, hvad vi elsker allermest. Her kan vi give lige det ekstra, som gør forskellen – både for gæsterne og for os selv."

Krabbesalat med rejechips

4 personer

Syltede grønne tomater:
½ kg rørsukker
skal af ½ økologisk citron i tynde strimler (eller revet)
kornene af ½ vaniljestang
1½ dl æblecidereddike
0,8 dl vand
500 g små grønne tomater
1 kanelstang
evt. atamon

Krabbesalat:
2 dåser krabbekød
2-3 spsk mayonnaise
2-3 spsk finthakkede syltede grønne tomater
salt og peber

Syltede grønne tomater: Bland sukker sammen med citronskal og vaniljekorn. Varm eddike og vand op i en gryde, og tilsæt sukkerblandingen. Kog det i ca. 5 minutter. Klargør tomaterne ved at stikke små huller i dem med en gaffel. Læg dem herefter i sukkerlagen i gryden, og lad det småkoge i ca. 5 minutter. Tag gryden af varmen og stil den køligt til syltning i 12-24 timer. Sørg for, at tomaterne er dækket af lagen. Læg evt. pres på.
Efter syltningen koges det hele igen i ca. 5 minutter. Fordel tomaterne i skoldede glas, der evt. er skyllet med atamon. Kog lagen ind i 10-15 minutter og hæld den på tomaterne, så glassene er helt fyldt, og læg kanelstangen øverst. Dæk til med tætsluttende låg, og opbevar dine syltede grønne tomater køligt.

Krabbesalat: Krabbekødet afdryppes for vand, blandes med de finthakkede grønne tomater, og mayonnaise tilsættes. Det vendes, til det binder sammen og smages til med salt og peber.

Fortsætter næste side

Avokadopuré:
1 moden avokado
2-3 spsk cremefraiche
skal og saft af ½ økologisk citron
salt og peber

Rejechips:
85 g rejer fra lage
45 g kartoffelmel
75 g rejelage
½ tsk tomatpuré
1 tsk citronsaft
tørret dild
salt og peber

Avokadopuré: Kødet pilles ud af avokadoen og blendes helt glat. Skal, saft og cremefraiche vendes i, og pureen smages til med salt og citronsaft.

Rejechips: Alle dele kommes op i en blender og blendes helt glat, smag til med salt og peber. Massen smøres tyndt ud på silikone-bagemåtter og bages ca. 10-15 minutter i ovnen ved 155 °C. Derefter tages den forsigtigt af bagemåtten, vendes om og bages så ca. 10 minutter igen, eller til den er sprød. Brydes i chips og anrettes med små kogte vagtelæg, pyntesalat og ørredrogn.

Kyllingterrine

med sprødt skind, syltede rødløg og senneps-aioli

4 personer

Kyllingeterrine:
3 hele kyllingelår
1 fed hvidløg
100 g smør
1 dl hønsefond
½ løg
1 kvist rosmarin
1 tsk salt

Syltede rødløg:
2 store rødløg
1½ dl lys eddike
1½ dl sukker
1-2 stjerneanis
salt og peber

Senneps-aioli:
3 æggeblommer
1 tsk grov sennep
1 fed hvidløg
1 spsk æbleeddike
¼ tsk salt
2 dl rapsolie

Kyllingeterrine: Skindet pilles af lårene, drysses med salt og presset hvidløg og bages sprødt i ovnen ved 150 °C. Smørret smeltes i en gryde. Lårene skæres i mindre stykker og kommes i gryden sammen med hønsefond, løg, rosmarin og salt. Det hele koges mørt under låg, til benene let kan pilles fra kødet. Det pillede kød og løget blendes med fonden, kommes over i en lille beholder under pres og køles af.
Når det er koldt, kan det skæres i tern og anrettes med små salater, senneps-aioli, syltet rødløg og det sprødstegte skind.

Syltede rødløg: Eddike, sukker, anis, salt og peber koges, til sukkeret er opløst. Rødløgene pilles og deles fra top til bund. De skæres i tynde skiver ligeledes fra top til bund, kommes op i den varme lage og koger med i 2 minutter. Kommes i et skoldet sylteglas og stilles på køl i mindst 24 timer.
Løgene kan serveres som surt/sødt tilbehør i stedet for rødbeder til smørrebrød og ved pølse/pålægsbord.

Senneps-aioli: Æggeblommer blandes med sennep, fintrevet hvidløg, eddike og salt. Det piskes sammen, og olien hældes i lidt ad gangen, imens der piskes, til det har konsistens som en tyk mayonnaise. Smages evt. til med mere sennep eller eddike.

Fra Haver til Maver i Gråsten

På Fiskbæk Naturskole blev der i 2017 startet et storstilet haveprojekt, *Haver til Maver*, for folkeskolens 4.-5. klasser på Als og Sundeved. Visionen er at skabe et udendørs klasseværelse, hvor naturen, haven og maden er lige så vigtige som lommeregnere og læsebøger. Det bliver realiseret i 20 nyanlagte skolehaver, hvor eleverne sammen med deres klassekammerater får mulighed for at dyrke deres egne grøntsager og lære at lave simple og sunde måltider. Undervejs i arbejdet, når de sår, høster eller laver mad af egne grøntsager, bruger de geometrien til at opmåle havestykkerne, de tæller og deler frø, læser opskrifter og staver sig gennem alle plantenavnene.

For at følge en hel sæson fra frø til høst er der fire arbejdsdage i haven fra april til juni, hvor eleverne går i 4. klasse, og tilsvarende fire dage efter sommerferien fra august til oktober, hvor de følger væksten og er med til at høste af de forskellige grøntsager og frugter. Sidst, men ikke mindst laver de forskellige retter i udekøkkenet, for en styrkelse af børns madkendskab og madlavningslyst er et af delmålene.

Naturvejleder Helle Bojsen beskriver, hvorledes fag som natur/teknik, dansk, matematik, historie og idræt bliver anvendt undervejs i undervisningen om vejen fra jord til bord. Eleverne lærer her om krydderurter, vitaminer og mineraler, proteiner og kulhydrater, de fem grundsmage samt sprød- og gennemstegning.

Blandt de populære retter, der laves i forårssæsonen, er grøntsagswok med lette forårsgrøntsager, rabarberkompot og spæde salater med dressing af honning og citron. Alle elever er også med i bigården – iført bidragter – og har her oplevet de flittige dyr. I et bistade med 60.000 honningbier bliver der i løbet af et år produceret ca. 60 kg honning. Efter sommerferien er det ikke blot en tiltrængt lugning i haverne, der står på programmet, men også et nyt dyrebesøg, denne gang i landbrugsskolens store hønsegård, hvor de hører om pasning og fodring af hønsene og er med til at indsamle æg. Dagens ret i udekøkkenet er æggekage med grønt, og der er tillige store-smagsprøvedag. Derpå følger et besøg, hvor høsten fortsætter, og der laves *chili sin carne*, det vil sige uden kød, men med grøntsager fra haverne og chili. Rodfrugtdeller laves i slutningen af september, og lige før efterårsferien er det naturligvis kartofler, der spiller hovedrollen. Der laves suppe, brasede kartofler, rösti og kartoffelmos med grønt.

Alt i alt er det et fremragende projekt, som 20 skoler helt fra Nordborg til Rinkenæs deltager i. Ideen bag *Haver til Maver* er udviklet af Søren Ejlersen fra firmaet Årstiderne, men det udviklede sig hurtigt til at blive en landsdækkende almennyttig forening, der arbejder for at styrke børn og unges engagement i bæredygtighed, madkultur og sundhed. Dette mål er der helt særlige muligheder for at realisere i Fiskbæk Naturskole, fordi den er en del af en landbrugsskole. Eleverne får her ikke blot mulighed for at opleve betydningen af

biodiversitet og bæredygtighed, men også glæden ved at se de frø, de har sået i deres egne haver, vokse op og blive til grøntsager, som de høster, tilbereder og spiser i fællesskab med deres kammerater.

Vi besøger igen projektet Haver til Maver, hvor vi tidligere oplevede eleverne så deres haver til. Nu er det tid til maver, da eleverne skal høste radiser og spinat til en æggekage. Men først skal der luges, og Helle fortæller om navnene på ukrudtet. Eleverne er meget ivrige efter at få gjort haverne i orden og trækker forsigtigt radiserne op og plukker spinatbladene.

Efter høsten bæres de selvdyrkede afgrøder op til de udendørs køkkener, hvor spinat og radiser skylles. Ilden buldrer i udendørs komfurer, der er lavet af jernbaljer. Mens æggekagen bliver tilberedt, tager Helle på skift eleverne med rundt til højbede med forskellige krydderurter. Alle får lov til at dufte og smage. De skal vælge, hvad de gerne vil have som supplement til æggekagen, der foruden de høstede radiser og spinat består af nye kartofler og tomater til pynt.

Helle har tidligere fortalt om æg, og nu får eleverne et par vink om, hvilke krydderier der passer godt til æggekagen, men der må gerne eksperimenteres.

Eleverne får hver en smagsprøve, og de nyder frugten af deres anstrengelser. Det er fjerde gang, de er her og er således halvvejs gennem programmet. Efter sommerferien skal de i gang igen, og der bliver sagt på gensyn.

Måltidsfællesskaber trives i særlig høj grad omkring bålpladser, hvor kombinationen af natur, samvær og god mad skaber glæde hos alle.

Æggekage

4 personer

12 æg
6 dl mælk
75 g hvedemel
3 tsk salt
peber
75 g smør eller plantemargarine
4 skiver fuldkornsrugbrød
diverse grønt som tilbehør

Æg, mælk, mel, salt og peber røres sammen i en skål. Smørret brunes i en stor høj pande. Æggemassen røres kraftigt på ny og hældes umiddelbart efter over på den varme pande. Med en spartel skrabes den stivnede æggemasse fra kant og bund, til næsten al æggemassen er stivnet. Læg det ønskede fyld på og lad æggekagen stå ca. 5. minutter mere med fyldet.

Tilbehør til at lægge på æggekagen kan være:
Små halverede tomater i forskellige farver
Små halverede letkogte kartofler
Skivede radiser
Hakkede spinatblade
Hakket persille

Serveres fra panden med groft rugbrød til.

Ringridning på Als og Sundeved

Gennem hele sommeren afholdes der et væld af ringridninger på Als og Sundeved, fra Nordborg til Kegnæs og fra Broager til Kværs. Ringridning er en folkelig forlystelse, der er udviklet af middelalderens ridderdyster, de såkaldte karruseller, hvori der indgik "ringrenden" og "dystridt". Oprindeligt foregik ringridning ligesom andre dystløb i fastelavnen. Ringrenden eller ringridning som fyrstelig sport foregik i 1500-tallet ved Sønderborg Slot, hvor hertug Hans den Yngre lod anlægge ringrendningsbane langs nordsiden af slottet ud mod havnen. Her blev der i 1588 i forbindelse med hertug Hans' bryllup afholdt ringrenden for de mange fyrstelige bryllupsgæster. Blandt disse var hertugens storebror, kong Frederik 2. og hans søn kronprins Christian, den senere Christian 4.

Ringridning blev i løbet af 1600-tallet udbredt i landbefolkningen over det meste af Danmark, men skikken forsvandt i 1800-tallet. Til gengæld overlevede den i Sønderjylland, måske fordi den her fortsat var i brug som fyrstelig sport. Ved det augustenborgske hertugpars sølvbryllup i 1845 blev der afholdt ringridning på Als med 400 deltagere.

I slutningen af 1800-tallet blev der oprettet ringriderforeninger på amtsbasis. I Sønderborg skete det i 1888, og Aabenraa fulgte efter i 1896. De to byer har siden da varetaget og udbygget traditionen i en fredelig, men intens kappestrid, der omfatter rytteroptog, ringridning, store frokoster, gøgl og folkelige forlystelser. I Sønderborg kommer der omkring 30-35.000 gæster i løbet af de fire dage, festerne varer. Der deltager 450-490 ryttere i ringridningen, der foregår fredag og søndag.

"Det er ikke blot Sønderjyllands største rytterfest, også Nordens, ja, verdens største!" fastslår formanden for Ringriderkomiteen, Jes Andersen. I mange år var der kappestrid mellem Aabenraa og Sønderborg om, hvilken by der havde det største antal ryttere. Den konkurrence er for længst afgjort til Sønderborgs fordel, og her er også mange flere tilskuere. Forklaringer på succesen giver ritmester Hans Otto Ewers:

"Vi har formået at finde balancen mellem tradition og fornyelse. Traditionen er basis for det hele, og den skal være der hele tiden, men kan ikke stå alene. Der skal løbende ske en række fornyelser, der er i samklang og ikke modstrid med traditionen."

På Als og Sundeved afholdes der ringridninger 15 steder. Ud over de store i Sønderborg og Gråsten er der mange mindre ringridninger i forskellige landsbyer med 50-150 ryttere og en mere intim stemning end ved de helt store. En ting er dog fælles for dem alle – duften af kul, ringriderpølser og skarp sennep blandet med lugten af hestepærer.

Herrefrokosten

ved Ringriderfesten i Sønderborg

En af de sidste og mest traditionsrige mandsbastioner i Danmark er den store herrefrokost, der afholdes den sidste dag i Ringriderfesten i Sønderborg. Herrefrokosten blev skabt som tradition allerede i 1894 og har i let justeret form bestået siden da. Den vigtigste ændring er nok, at deltagerantallet er steget markant. I de sidste år har der deltaget næsten 2.000 mænd, og de fornøjer sig i et kæmpestort telt med en solid frokost, taffelmusik, hyppige skåler og talrige sange vekslende med lige så talrige taler, der hver især afrundes med en kanonsalut, der drøner ud over pladsen.

Menuen har naturligvis varieret siden 1894, men den nuværende menu med sildeanretning, en varm hovedret og ost til afslutning blev lanceret i 1939 og har stort set været i brug siden da med små justeringer præget af tidens madmode. Mest udpræget i 2010, hvor sildetallerkener var udskiftet med en anretning med fiskemousse med rævesovs og rejemousse med cremefraiche, mens hovedretten var en chili- og vaniljemarineret skinkesteg med kartofler, ratatouille, pariserkarotter og estragonsauce. Det faldt vist ikke helt i smag, for siden da har sildeanretningen generobret førstepladsen, og hovedretten er præget af det sønderjyske og består af okse- eller svinesteg med skysauce, nye kartofler og gammeldags hvidkål.

Til frokosten bliver der ud over snaps serveret en specialbrygget Sønderborg Ringriderøl, som fremstilles af Bryggeriet Fuglsang i Haderslev. Det er en særdeles populær øl, og de 2.000 deltagere tømmer omkring 12.000 øl, svarende til over 400 kasser.

Uden at fornærme nogen kan det godt fastslås, at frokostens jævne manderetter ikke byder på en stor madoplevelse. Man kommer heller ikke for madens skyld, men for at få en festlig helhedsoplevelse med sang, musik, taler og gemytlig stemning. Og det er ikke kun ældre mænd med hang til øl, brændevin og militærmusik, der oplever herrefrokosten som et af årets højdepunkter. For helt at forstå dette skal man ikke blot være mand, men også sønderjyde – og allerhelst fra Sønderborg.

Bordskik ved herrefrokosten

Påklædningen er hvid skjorte, mørk jakke og slips, gerne det særlige ringriderslips. Desuden bærer alle frokostdeltagerne en sløjfe i rødt og hvidt, så de kan gå direkte ind på pladsen uden at betale entré. Under frokosten er der fire uskrevne regler, som alle overholder. De er formuleret således: "Vi synger, når vi synger. Vi skåler, når vi skåler. Vi ryger og tisser udenfor. Vi holder kæft under talerne".

Herrefrokostens sange

Fællessang er med til at skabe stemning og bekræfte samhørighed, og musik og sange har altid været et uundværligt supplement til det kulinariske. Og det er ikke kun en enkelt hyggepianist, der spiller til sangene. I 1894 blev taffelmusikken leveret af Sønderborg Musikorkester med 25 mand, mens det i dag er Ringriderorkesteret med 12 mand, og det er vel at mærke musikere fra Sønderjyllands Symfoniorkester.

Ved hver kuvert ligger der et sanghæfte med de 10 sange, der er synges i løbet af frokosten. Det er en smuk blanding af sange lige fra kongesangen og nationalsangen *Der et yndigt land* over Jeppe Aakjærs jyske vise *Skuld gammel venskab rejn forgo* til Mads Hansens fynske hyldest til bondestanden, *Jeg er en simpel bondemand*. Vigtigst er dog nok de helt lokale sange, *Alssangen*, *Sundevedsangen* og *Sønderborg, du gamle by*.

Gammeldags hvidkål

4 personer

1 hvidkålshoved
2½ dl piskefløde
30 g smør
½ tsk revet muskat
½ tsk hvid peber
lidt salt

Kålhovedet deles i fire dele, stokken skæres bort, og kålen koges i letsaltet vand ca. 15-20 minutter, hvorefter den afkøles, og vandet trykkes let af. Kålen hakkes fint med en kniv eller køres én gang gennem kødhakkeren. Kålen kommes i en gryde og får et opkog med (rigelig) fløde og lidt smør, så det bliver en tyk stuvning. Der smages til med peber, muskat og kun lidt salt, da der jo er salt i smørret, og kålen er kogt i letsaltet vand.

Gammeldags sønderjysk hvidkål har konsistens som kartoffelmos og er ret forskellig i smag fra rigsdansk stuvet hvidkål. Mjelsmark Gårdbutik ved Nordborg fremstiller og forhandler kogt, finthakket hvidkål, som kun skal tilsættes fløde og krydderier. Den kan dybfryses uden større smagsforringelser og er derfor velegnet, når der skal laves mad i så store mængder som til ringriderfestens herrefrokost.

Ringriderpølsen

– opfundet i Sønderborg

Ved enhver udendørs festlig begivenhed på Als og Sundeved, ja, i hele Sønderjylland, vil man opleve lugten af trækul og duften fra små, grålige stegepølser, der bliver ristet på grillen. Det er de såkaldte ringriderpølser, der er blevet et fast traktement ved fester i det fri, lige fra alle sportsbegivenheder og rejsegilder til private havefester. Mange opfatter derfor disse pølser som en ægte sønderjysk tradition med gamle rødder. Men det er en relativt ny skik, der blev skabt i 1929 til ringriderfesten i Sønderborg og først i 1960'erne har fået stor udbredelse ved udendørsarrangementer året rundt.

Ringriderpølser er fætter til den tysk-østrigske *grober Bratwurst*, der kendes tilbage til 1400-tallet. Det er en lille hvid stegepølse baseret på hakket svinekød og flæsk, evt. svinekød og oksekød i forholdet 4:1, tilsat krydderier og vand og fyldt i rensede tarme. Hver slagtermester har sin særlige krydderiblanding, i reglen med allehånde, muskatblomme og peber som de vigtige smagsgivere. En "ærlig" ringriderpølse tilsættes kun vand for at smidiggøre farsen og indeholder ikke mel eller andet fyldstof. Pølsen bør være blank og let fugtig, når man bider i den, og skindet skal være sprødt efter en varsom grillstegning, vel at mærke over kul.

Ringriderpølsen blev skabt under ringriderfesten i 1929 som en alsisk udgave af den klassiske tyske pølse af den sønderborgske slagtermester Ludwig Marburger. På Ringriderpladsen havde den københavnske pølsefabrik Steff-Houlberg oprettet en stadeplads, hvorfra der blev solgt røde wienerpølser. Ved synet af dette besluttede Marburger straks at lave en stegepølse med mere kød og bedre smag, og den skulle serveres direkte fra panden i en lille bod, som han fik oprettet på pladsen allerede dagen efter. Ringriderpølsen blev en succes, og ved ringriderfesterne i de næste 20 år havde Marburger en bod på pladsen med pølser solgt direkte fra grillen. Selvom ringriderpølsen er enkel at fremstille, begyndte andre slagtere i Sønderborg og Aabenraa først at producere den i 1950'erne. Derpå vandt pølsen indpas i det øvrige Sønderjylland, men nord for Kongeåen fremstilles den stort set ikke.

Sommeren er højsæson for ringriderpølser, og i Sønderborg sælges over 30.000 pølser i løbet af ringriderfestens fire dage. Også i julehandlen er der fra boder i gågaderne god afsætning for en varm ringriderpølse direkte fra grillen. Med fremvæksten af parcelhuskvarterer fra 1970'erne og udbredelsen af havegriller er ringriderpølser blevet et fast indslag i sommerens hverdagsmad hos både unge og ældre. Kombinationen af ringriderpølser og tysk dåseøl er faktisk så udbredt, at den undertiden betegnes som en "sønderjysk nationalret".

I et kulinarisk perspektiv er ringriderpølsen ikke en særlig berigelse, men fra en kulturhistorisk synsvinkel er ringriderpølsen interessant: Den er skabt af en tilflyttet tysk slagterfamilie, og dens udbredelse fortæller om velfærdssamfundets fremmarch med øget forbrug af kød, spiritus og grænsehandel, for en ringriderpølse smager allerbedst direkte fra havegrillen sammen med en dåseøl.

Opskrift på hjemmelavede ringriderpølser findes på side xx.

Laugsmiddag i Historie-center Dybbøl Banke

Øverst på Dybbøl Banke lidt vest for Dybbøl Mølle ligger Historiecenteret, som formidler historien om krigen i 1864, dens baggrund, forløb og virkninger. Det er en spændende bygning at se på og gå på opdagelse i, og hele huset giver de besøgende fornemmelse af det kaos, som opstår fremme ved fronten under en krig. I Historiecenteret kan man også opleve at være bag fronten som reserve, for det illustreres i Soldaterbyen med forskellige barakker, som fandtes for de danske reserver ca. en kilometer bag skanserne. Her er også en rekonstruktion af et af de store blokhuse, der var soldaternes beskyttelsesrum i skanserne, i den tro at de var bombesikre – det var dog ikke tilfældet. Men det bekymrer os ikke, selv om vi den 15. juni er blevet indbudt til laugsfest i blokhuset.

Laugsfesten afholdes hvert år for de mange frivillige, der er knyttet til Historiecenteret. De er inddelt i laug, alt efter deres interesser og færdigheder. Dybbøl Mølles Flaglaug består af 30-40 personer, som sørger for hejsning af flaget på den store flagmast ved Dybbøl Mølle på alle flagdage og desuden i weekenderne fra 18. april til efterårsferien. Derudover er der nørklelauget, som syr dragter til Historiecenteret, kogelauget, mellauget og bilauget (1 mand og 300.000 bier).

Laugsmiddagen foregår altid på Valdemarsdag, den 15. juni, hvor Dannebrog i følge myten faldt ned fra himlen under den danske konges korstog i det dengang hedenske Estland og sikrede ham sejren. Vi modtages festligt ved Blokhuset og bydes velkommen af Historiecenterets personale, alle iklædt gamle uniformer og dragter. Derpå finder vi en plads ved langbordene i blokhuset, hvor middagen indledes med *Jeg elsker de grønne lunde*.

Middagen består af to retter fra Madam Mangors *Kogebog for smaa Husholdninger*. Hun var 1800-tallets mest populære kogebogsforfatter, og hendes kogebøger udkom i omkring 50 oplag. I 1864 udgav hun på egen bekostning *Kogebog for Soldaten i Felten*, som hun forærede i tusindvis til hæren, fordi hun var meget berørt over krigen og soldaternes skæbne. De færreste soldater havde dengang kendskab til madlavning, og de fik til deres forplejning udleveret råvarer, som de selv skulle tilberede. Madam Mangor beskrev, hvordan de kunne koge grød af gryn, lave flæskeæggekage og andre simple retter.

Det er dog ikke den lille kogebog med anvisning på jævne retter, som laugsmiddagen er lavet efter, men derimod Mangors store kogebog, som er genudgivet talrige gange, senest i 1997. Det er imponerende, når man betænker, at hun døde i 1865.

REJST · VED
GENFORENINGEN
I · KONG · CHRISTIAN · D X
9. REGERINGSAAR
. 1920.

Hovedretten er oksebov tilberedt som sursteg og desserten en pund-til-pund kage. Under middagen holder Bjørn Østergaard et muntert indlæg, og derpå går alle over til Dybbøl Mølles flagmast for at være med til den fælles nedhaling af flaget. Der er særlig tilladelse til brug af splitmast på dette sted, og det er den største udgave af splitflaget, som er i brug denne aften, hvor Steen Jørgensen fratræder efter at have været flaglaugmester i mange år. Det ærefulde hverv er nu overtaget af Jens Jacob Beck, der er formidler ved Historiecenteret.

Efter dette stemningsfulde indslag fortsætter laugsmiddagen med kaffe og Madam Mangors gode kage samt livlig snak mellem alle de frivillige. Festen slutter med sangen *Jeg ser de bøgelyse øer*, hvor kampen på Dybbøl bliver nævnt. Det er en aften med et tydeligt måltidsfællesskab, der afspejler samhørighed om historien, flaget, fædrelandssangene og glæden over at yde en frivillig indsats netop på dette sted.

Sursteg på Dybbøl Banke

– næsten som Madam Mangor lavede den

6 personer

1 culottesteg på ca. 2,5 kg (oksebov kan også bruges, men skal have længere tid)
1 liter eddike
3 laurbærblade
1 spsk peberkorn
1 dl mel
50 g smør
1 øl (porter eller ale)
evt. 1-3 dl vand eller oksebouillon
½-3 dl puddersukker
salt og peber

Stegen lægges i eddike med laurbærblade og peberkorn i 4-5 dage i køleskab og vendes dagligt (det gøres lettest ved at putte det hele i en stor frysepose).
Stegen tages op af lagen (som gemmes) og tørres af, inden man vender den i mel. En stor stegegryde varmes godt op, og halvdelen af smørret kommes i. Stegen brunes godt på alle sider. 3 dl af eddikelagen med laurbærblade og peberkorn hældes på og koger ind til det kvarte. Derefter tilsættes øllet og evt. vand eller bouillon, og låget lægges på gryden. Stegen braiserer nu i 1½-2 timer (2-3 timer, hvis man bruger oksebov), til den er helt mør.

Stegen tages op af gryden, og skyen sies over i en kande. Gryden sættes over varmen igen og resten af smørret tilsættes, og der røres rundt, til det, der har sat sig fast under stegningen, løsnes. Tilsæt evt. 1 spsk mel til smørret i gryden. Imens skummes skyen og hældes derefter tilbage i gryden og koges igennem, til saucen er jævn. Til sidst smages til med puddersukker. Mængden af puddersukker afhænger af, hvor længe stegen har ligget i lagen, hvor meget eddike den har suges til sig, og hvor meget du har kogt eddiken ind, før du tilsatte øl og væske. Gå forsigtigt frem. Smag til med salt og peber. Saucen kan jævnes mere, hvis der ønskes en tykkere sovs, men det vil gå ud over smagen. Stegen skæres i skiver og serveres med sauce, kartofler og gemyse.

Kage til kaffe – direkte efter Madam Mangor

3 hele æg vejes, ligeså meget mel som disse æg vejer og ligeså meget sukker røres med de 3 æg. Tilsæt 5 lod smør (75 g), lidt reven citronskal, kanel og nogle stødte mandler. Det bages i en form eller et fad med mest varme foroven (25 minutter ved ca. 200 °C).

Solbærrom som bøde hos Alsingergildet

Alsingergildet er en samling af energiske og sprogkyndige kvinder og mænd, der arbejder målrettet og ihærdigt med at holde alsisk kultur og dialekt levende. Vi er taget en tur til Kegnæs for at besøge et af medlemmerne af dette dialektselskab, Jens Peter Kock, og han har i anledning af vort besøg også indbudt selskabets oldermand eller rettere olderkvinde, Herdis Thomsen Maaløe. Vi skal dels høre om Alsingergildets virke og de halvårlige møder samt smage den solbærrom, som alle medlemmerne bør være i stand til at fremstille, da den bruges som bøde, hvis man melder fra til et gildeting uden meget vægtig grund eller forbryder sig mod Alsingergildets skrå (vedtægter).

Alsingergildet blev stiftet i 1946 og har sædvanligvis 12 medlemmer, der alle skal være født på Als og have kendskab til dialekten. Man lægger vægt på, at alle dele af Als er repræsenteret i Alsingergildet, da der er forskelle på både udtale og ordvalg fra Holm i nord til Kegnæs i syd og fra Fynshav i øst til Kær i vest. De faste medlemmer er suppleret med 4-6 bisiddere, der ikke behøver at være fra Als, men som forventes at have interesse for og kendskab til sprog og kultur også andetsteds i landet. Der holdes to årlige arbejdssammenkomster, de såkaldte gildeting, hvor man drøfter dialekt, kultur, kommende udgivelser og andre aktiviteter. I de seneste år er man begyndt at invitere til en såkaldt *"Gemytle synda"* (gemytlig søndag), hvor der kommer omkring 100 deltagere. Her fortælles, synges og spises – alt sammen på alsisk. Herdis T. Maaløe understreger, at dialekten er det vigtigste arbejdsfelt, men at der er fokus på den alsiske kultur i hele sin bredde.

Bogudgivelser er et af Alsingergildets vigtigste initiativer. I 1988 udkom *Alsisk Ordsamling*, og en nyere udvidet udgave udkom i 2002. Heri var der tilføjet talrige nye ord, der viser, hvorledes tiden og modernismen påvirker sproget. I de første år var der nemlig ingen kvinder i selve Alsingergildet, kun blandt bisidderne. Det gav en skævhed i de indsamlede ord, hvor kvindeverdenen og dens mange ord og begreber manglede. Det er der heldigvis rådet bod på i 2. udgave af ordsamlingen. Bogen er ikke kun underholdende læsning, men skal først og fremmest tilskynde til at bruge den alsiske dialekt så meget som muligt i hverdagen. Fx kan man sige "din krettelbas" i stedet for "vrøvlehoved" til en, man er uenig med. *Alsiske Stednavne* fra 1994 er en anden væsentlig udgivelse, der fortæller historien bag navnene på landsbyer, veje, gårde, skove, søer, vandløb og marker. Desuden udgiver Alsingergildet med mellemrum små bøger med underfundige historier på alsisk. Det er således med god grund, at vi har set frem til en fornøjelig eftermiddag med Jens Peter, hans kone Marie og den kvindelige oldermand.

Solbærrom er skænket i glassene ved vor ankomst. Det er simpelthen hofdrikken i det ærværdige selskab, hvor der uddeles bøder i form af solbærrom for talrige forseelser som ikke-rettidigt afbud til et gildeting, forsinket ankomst eller glemt sangbog. Det er jo en ret mild form for straf, og den er i høj grad med til at styrke det sociale samvær, som er en vigtig del af Alsingergildet. Der holdes styr på medlemmernes bøder ved at sætte et hak i en tællepind, og når bøden er betalt ved aflevering af en flaske solbærrom, skæres hakket væk. Solbærrommen bør være hjemmelavet, og den skal godkendes af viceoldermanden. Det er et af viceoldermandens mange privilegier, og det håndteres på bedste alsiske vis – alvorligt, men med et glimt i øjet.

Over kaffebordet fortæller Jens Peter Kock om at være landmand i sjette generation på slægtsgården på Kegnæs og om at være borgmester i Sydals kommune, der i 2007 blev en del af den nye Sønderborg Kommune. I dag bruger han meget tid på at være formand for Vibæk Møllerne, der både omfatter en vandmølle og en vindmølle. Undervejs nyder vi solbærrommen og brødtorten. Denne traditionsrige rugbrødslagkage laver mange alsiske husmødre i deres helt egen version, og Marie Kock har lagt bundene sammen med syltetøj, der er lavet af lige dele brombær og solbær. Det er absolut en version, som kan anbefales, ikke mindst når man drikker solbærrom til kaffen og kagen.

Hjemmelavet solbærrom

2 liter

1500 g solbær (helst helt modne og nyplukkede)
40 solbærblade
300 g rørsukker
3 store spsk honning (alsisk eller dansk)
2 flasker mørk rom
2 store sylteglas (to liters) med tætsluttende låg

Solbærrene skylles og afstilkes. Solbærbladene skylles. Fordel solbærrene i de rene glas, derefter kommes rørsukker og honning i og øverst solbærbladene. Til sidst dækkes det hele med rom og lukkes tæt. Glassene vendes jævnligt, indtil sukker og honning er opløst.
Glassene skal herefter stå mindst 1 måned og trække. Derpå sies indholdet, og solbærrommen er klar.
Marie Kock venter dog noget længere. Hun lader sylteglassene med solbærrene stå, indtil brombærrene er modne, fordi hun laver marmelade af lige dele romdrukne solbær og friske brombær plus et par nye æbler. Marmeladen bruger hun bl.a. til at lægge "brø'tårt" sammen med. Det smager helt vidunderligt, kan vi bekræfte.

Frydendal Ismejeri

Frydendal Ismejeri ligger på Flensborg Landevej ved Dybbøl Banke. Det er en bondegård, hvor der oprindeligt var kro, der kendes tilbage til 1756. Men beliggenheden lige vest for Dybbøl Skanser blev et problem i krigen 1864. Hele to gange blev kroen nedbrændt, først af de preussiske tropper, dernæst af de danske tropper, der ville hindre fjenden i at søge dækning i ruinerne.

Gården og kroen blev dog genopbygget efter krigen og blev videreført indtil 1964, hvor ejeren valgte at aflevere sin bevilling til krohold og koncentrere sig om landbruget. Det er i dag ganske omfattende, for den nuværende ejer, Peter Philipsen, har 135 køer og driver 170 hektar landbrug, hvoraf de 100 er forpagtet. Han har dog fra 2009 valgt at kombinere sit landbrug med en produktion af såkaldt bondegårds-is. Det er et hollandsk produktionskoncept med hjemmelavet is, baseret især på råvarer fra gården. Bondegårds-is er et kvalitetsprodukt, som fremstilles på seks gårde i Danmark, heraf ligger de fem i Jylland. Vi spørger Peter Philipsen, om man i Jylland og Sønderjylland sætter mere pris på god is end i andre landsdele. Han smiler lidt og svarer:

"Det tør jeg ikke sige noget om. At vi fremstiller vores egen flødeis her på gården, er helt naturligt, da vi producerer masser af mælk og fløde med alle de køer, vi har. Flødeis består jo hovedsageligt af fløde og mælk, og man kan lave mange forskellige varianter af den. Vi har fokus på de gode og naturlige råvarer og laver alle vore is med naturlige smagsstoffer og uden kunstige tilsætningsmidler. Selvom vi igennem Bondegårds-is-konceptet har adgang til mange forskellige opskrifter, har vi også valgt selv at udvikle nogle

unikke varianter. Jeg vil gerne fremhæve hyldeblomst-is, som vi fremstiller med de naturligt forekommende råvarer i den lokale fauna. Den laves med hyldeblomster fra hyld, der gror i hegnene på markerne rundt omkring gården. En anden, også meget populær is, er 1864-isen, som vi skabte i 2014, hvor 150-året for krigen blev markeret. Det er en flødeis med nogle røde striber, der fremstår som blodspor efter kampene i form af jordbærsovs, som også har efterladt kugler i isen i form af små vaffelkugler med chokoladeovertræk. På den måde får folk lidt historie med, når de køber en is.

Naturligvis har vi også de klassiske flødeis som jordbæris og chokoladeis. Og vi supplerer salget med kvalitetsprodukter fra andre sønderjyske gårdbutikker, fx Røllumgaard-kyllinger og Kroghs Safter. Til gengæld forhandler de så vores is."

Det er interessant at høre om denne udveksling af egne gode produkter og se gårdbutikken. For 10 år siden ville konceptet med Bondegårds-is næppe være slået an, men der er kommet langt mere fokus på kvalitetsfødevarer end tidligere både i byerne og landdistrikterne.

Vi køber en klassisk vaniljeis og serverer den sammen med figner, som er hentet ved Kegnæs Fyr. Det bliver således en dessert, der fortæller om gode produkter på Als og Sundeved. Opskriften på isen er en fabrikationshemmelighed. Men kombinationen med figner kan vi varmt anbefale – også bær og andre frugter kan naturligvis bruges.

Bagte figner til is

friske figner
ahornsirup (honning kan også bruges)
rom eller cointreau

Tænd ovnen på 175 °C varmluft (200 °C ved alm. ovn). Placer fignerne på bagepapir eller i et ildfast fad. Skær et kryds i toppen af hver af dem. Klem let på siderne, så de åbner sig.
Dryp siruppen (eller honning) ned i fignen.
Hæld et skvæt rom eller cointreau ned i fignerne
Bages i ovnen i 15-20 minutter. Serveres med en kugle Bondegårds-is – eller flere.

Café Brag
med udsigt til fisk

I Sundgade 11 i Sønderborg ligger en specialforretning, der kombinerer salg af søsport og fiskeriartikler med fiskerøgeri og restaurant. Det er Jytte K. og Erik Brag, der her formår at spænde over mange forskellige felter lige fra pilke og snører til nødraketter og maritim beklædning samt fødevarer. I 1970'erne var der fem skibshandlere og en sejlmager på havnen i Sønderborg, men ingen af dem formåede at følge med tiden eller få en ny generation ind. Derfor har Brag Søsport og Fiskeriartikler i mange år været og er fortsat den eneste forretning af sin art på havnen i Sønderborg.

Slægten Brag har siden 1500-tallet været beskæftiget med fiskeri og søfart i Sønderborg, og fra 1900 har fiskerøgeri også været en specialitet for familien. Røgeriet videreførtes senere af Iwer og Heinrich Brag, der i 1945 flyttede virksomheden til Langbrogade 12-14, hvor det blev kendt som Brødrene Brags Røgeri. Heinrich og hans kone Anna lavede forretning med fiskeriartikler, som blev overtaget af deres søn Erik i 1973 og videreført fra en forretning i Sundgade 11 i 1979.

I takt med at erhvervsfiskerne forsvandt fra Sønderborg, kom de gamle lagerhaller ud mod kajen til at stå tomme. Det gav Erik og Jytte ideen til at åbne en cafe og et røgeri på samme adresse som forretningen med artikler til søsport og fiskeri. Her blev i begyndelsen serveret små fiskeretter, især røget fisk fra eget fiskerøgeri, men i dag er sortimentet meget større, og cafeen tager mod selskaber hele året på bestilling.

Vi er kommet for at opleve den store fiskebuffet, der tilbydes mod bordbestilling hver lørdag fra maj til september. Den er berømt blandt byens fiskeelskere ikke blot på grund af det righoldige udvalg, men især fordi alt er hjemmelavet og derfor så friskt og velsmagende. Udvalget kan variere lidt, men da vi er på besøg, er disse 18 retter på buffeten. Hertil kommer et udvalg af forskellig slags hjemmebagt brød samt kartoffelsalat.

Den store fiskebuffet hos Brags

1. Fiskesuppe, lavet på torskefond med mange grøntsager og krydderier
2. Røgede rejer i skal
3. Skaldyrssalat
4. Æg og rejer
5. Røget sild i ravigottesauce
6. Stegt sild i lage
7. Matjessild
8. Rollmops med løg
9. Røget laks
10. Laksemousse
11. Lakseroulade med spinat
12. Hellefisk med salat
13. Røget makrel med røræg
14. Dampet torsk med mayonnaise og rejer
15. Terrin af torskelever med purløg
16. Fiskefrikadeller
17. Stegte rødspættefileter
18. Muslinger

Jyttes skaldyrssalat

8 personer

3 peberfrugter (gerne flere farver)
3 løg, hvid og rød
500 g rejer
300 g surimi (crabfish)
1 håndfuld muslinger
1 håndfuld figner (i lage), skåret i skiver
1 håndfuld fetaost i tern

Marinade:
2 dele olivenolie
1 del hvidvinseddike
frisk timian
lidt væske fra figenlagen
salt og peber

Start med at blande marinaden. Skær peberfrugter i tern og skær også løg i små tern. De lægges ned i marinaden, der herefter gerne må trække et døgn. Lige før servering kommes rejer, surimi og muslinger ned i marinaden. Fignerne skæres i skiver og bruges som pynt sammen med tern af fetaost.

Gourmetkokken, der kan lave snysk

Som forfatter og fotograf var vi enige om, at forsidebilledet til denne bog burde være en ret eller nogle fødevarer, som er typiske for Als og Sundeved og værdsat af mange. Vi blev også hurtigt enige om, at *snysk*, den dejlige, alsiske sommerret med friske grøntsager, ville være oplagt. At netop snysk er indbegrebet af sønderjysk sommermad, må andre også have syntes, for snysk blev valgt som hovedret på den særlige sønderjyske dag for de tusindvis af deltagere i Spejdernes Lejr i Sønderborg i juli 2017 (se s. xx). Spejdernes udgave af snysk, tilberedt over bål, smagte herligt, men anretningen opfyldte ikke helt vort ønske om et delikat og virkelig appetitvækkende billede på forsiden.

Hjælpen var imidlertid nær. I Gråsten bor en af Danmarks allerbedste og mest berømte kokke, Jens Peter Kolbeck, der har arbejdet på adskillige trestjernede Michelin-restauranter i Frankrig, har været kongelig hofkok i en årrække og vundet utallige priser, bl.a. sølvmedalje i det uofficielle verdensmesterskab for kokke, Bocuse d'Or. Han er fortsat aktiv i kokkebranchen, er dommer i kokkekonkurrencer og med-mentor for den danske Bocuse d'Or-deltager i konkurrencen, der afholdes i 2019. Snysk synes måske ikke umiddelbart at være en prestigegivende opgave for Jens Peter Kolbeck, men han så det straks som en særlig udfordring at lave en gourmet-udgave af den alsiske grøntsagsret.

Vi bliver venligt modtaget af Jens Peter og hans kone Jonna i deres lejlighed i Gråsten med udsigt over Flensborg Fjord. Det er et meget inspirerende sted, og vort besøg er vel forberedt. De herligste grøntsager ligger klar, forskellige udgaver af porcelæn er fundet frem, og der er sågar mælk på gamle mælkeflasker. Alle brikker til puslespillet om forsidebilledet er til stede. Jens Peter og Jonna arbejder sammen på madkurser, og de er også i dialog, mens retten bliver kombineret og anrettet på en sort skiferplade. Underlaget er maltjord, der har været en tur i ovnen. Det ligner vitterligt jord, men smager absolut ikke som sådan. På underlaget bliver de forskellige grøntsager anrettet med stor omhu. En farverig og indbydende ret bliver til for øjnene af os. I stedet for mælkesovs bliver retten let dekoreret med mælkeskum. Retten er klar til at blive fotograferet.

Bagefter bliver vi inviteret ind i Jens Peters arbejdsværelse og får indblik i hans lange og glorværdige karriere inden for gastronomien. Her er et billede af Reagan, der trykker hænder med Jens Peter, billeder fra de forskellige berømte restauranter, han har været ansat på, og et udvalg af kokkejakker med logoer hænger i skabet. Vi får lov til at holde statuetten, som Jens Peter fik, da han som den første danske kok vandt Bocuse d'Or. Det er en meget smuk skulptur udført af den kendte franske kunstner og skulptør César – og med et blik på den delikate snysk, som skal pryde bogens forside, er vi enige om, at den er fortjent.

Hvor stor en anerkendelse Jens Peter Kolbeck nyder blandt sine kolleger i kokkebranchen, kom klart til skue, da han i juni 2017 havde 70 års fødselsdag. Han havde været meget i tvivl om, hvorvidt dagens skulle fejres, men hans kone havde heldigvis insisteret, og de havde valgt at invitere til kokketræf på det hyggelige Benniksgård Hotel i Rinkenæs. Her kom cremen af danske kokke fra hele landet, Norge samt Tyskland, og nogle af fødselsdagsgaverne bestod af medbragte retter til den store frokostbuffet. Det var et aldeles overvældende og smukt syn, og først og fremmest indeholdt buffeten så mange og så varierede smagsoplevelser, at deltagerne næppe nogensinde vil opleve noget lignende igen.

Kolbecks anretning af snysk

En innovativ og delikat måde til anretning af snysk er at lægge de letkogte grøntsager på maltjord og erstatte saucen med mælkeskum. Persille kan drysses på i rigelige mængder, eller man kan lave en sauce af kogevandet. Maltjorden tager ikke smagen fra grøntsagerne, men afspejler fint den korte vej fra jord til bord, som er med til at gøre snysk så appetitvækkende.

Maltjord

175 g mel
85 g maltmel
50 g hasselnøddemel
25 g sukker
75 g lagerøl

Ovnen forvarmes til 90 °C. Bland de tørre ingredienser i en skål og kom dem i en foodprocessor. Blend tre korte gange, tilsæt øllet og spred massen ud på en bageplade for at tørre i 3-6 timer. Sorter de største klumper fra. Den følgende dag laves en anden portion, som er uden sukker og øl og ikke bages:

40 g mel
20 g maltmel
50 g hasselnøddemel
4 g havsalt
60 g smør

Bland alle ingredienser som på førstedagen og tilsæt smeltet smør. Bland de to portioner grundigt med hænderne og tilsæt lidt havsalt. Maltjorden er færdig og opbevares tørt.

Opskrift på klassisk snysk findes på side xx.

Snysk, en sønderjysk signaturret

– spist af 37.000 spejdere

Snysk er en af de mest typiske sommerspiser på Als og Sundeved. Den kan tilberedes, så snart kartofler, gulerødder, bønner og ærter er store nok, og indtil de bliver for grove om efteråret. Også blomkål og grønne asparges kan indgå i retten.

I juli 2017 afholdt alle de danske spejderkorps en fælles sommerlejr på halvøen Kær nord for Sønderborg. En af dagene var på forhånd valgt til at være "synnejysk dav", og denne dag skulle alle deltagere spise samme middagsmad. Selv om der er bevaret mange sønderjyske egnsretter, og Sønderjylland er en af de få landsdele med egne regionale kogebøger, så var valget alligevel let: Snysk!

Det er en herlig sommerret, der smager langt bedre, end navnet måske lyder til. Den tilberedes af de friske grøntsager, så snart de er tjenlige, og den kan oven i købet spises både som tynd og som tyk snysk, det vil sige som en grøntsagssuppe og som en stuvning.

Spejderne fik udleveret opskriften (både på alsisk og rigsdansk) samt de fleste af råvarerne og skulle selv høste persille på en nærliggende mark. Det var rigtig godt tilrettelagt. Der var udvalgt spejdere fra alle de forskellige underlejre. Da plukningen var færdig, fik alle plukkerne seks til syv poser hver og fik besked på at udlevere en pose pr. 25 spejdere hjemme i deres respektive lejre. Transporten foregik naturligvis til fods.

Da det er en ret med mange grøntsager, kan mange være med til at tilberede den, og der var da også fuld gang ved skærebrætterne før middagsmaden. Vi har selv tilberedt snysk, men ikke i de mængder. Der skal en stor gryde til at lave snysk til 85, men det har spejderne prøvet før, kunne vi se.

Ved 18-tiden sænkede roen sig over lejren, og det var både betagende og morsomt at opleve, at i titusindvis af spejdere i alle aldre og fra forskellige korps sad og spiste samme ret. Fælles måltider er med til at styrke fællesskaber.

Klassisk snysk

med røget skinke

5-6 personer

250 g gulerødder i 1-1½ cm længde
250 g bønner i 2 cm's længde
250 g kartofler i store tern
250 g ærter
250 g blomkål i små stykker
25 g mel
25 g smør
1 dl hakket persille
salt og peber

Tilbehør:
Røget spegeskinke eller røget bacon

Gulerødder, kartofler og bønner koges sammen i så meget vand, at det dækker. Efter ca. 10 minutters kogning tilsættes ærterne og evt. lidt mere vand. Når alle grøntsagerne er møre, jævnes grøntsagsvandet med en smørbolle af mel og smør. Smørbollen lægges i gryden og simrer et par minutter, før der røres rundt. Der smages til med salt og peber. Retten drysses med hakket persille lige før serveringen. Der er flere muligheder for tilbehør til snysk: Røget skinke giver størst smagsmæssig kontrast til grøntsagerne, men også stegt røget bacon eller stegt flæsk kan bruges.

Spejdersnysk

med pølser

6 personer

900 g nye kartofler
300 g gulerødder
160 g grønne bønner
160 g ærter
3 dl sødmælk
1-2 spsk majsstivelse
1 bundt persille
salt og peber

Tilbehør:
4 grillpølser

Gulerødder, kartofler og bønner skylles og skæres i mundrette stykker. Ærterne bælges. Gulerødder, kartofler og bønner koges i letsaltet vand og 2 dl mælk, der lige dækker grøntsagerne, i ca. 4-5 minutter. Koges næsten mørt, men ikke udkogt. Pisk 1 dl mælk og majsstivelse sammen og hæld det i gryden. Bring retten i kog og rør forsigtigt, til den er passende tyk, ca. 2 minutter. Juster med vand til ønskede tykkelse. Hæld ærterne i og rør rundt.
Pølserne grilles over svag varme på grillrist eller på en pande med fedtstof. Når de er klar, smages snysken til med salt og peber, og ved serveringen drysses godt med hakket persille over.

Sønderborg Slot – kakebille og lutendranck

Ved indsejlingen til Alssund ligger den store røde borg, der har givet navn til byen Sønderborg. Borgen og byen Sønderborg antages at være bygget i begyndelsen af 1200-tallet. Borgen var skiftevis ejet af den danske konge og de slesvigske hertuger og ofte omstridt. Den danske konge Valdemar Atterdag giftede sig i 1340 med prinsesse Helvig, datter af hertugen på Sønderborg Slot, for at styrke forbindelsen mellem kongemagten og de slesvigske hertuger. Det hjalp kun i nogle år, men uanset belejringer og erobringer var borgen fortsat intakt og blev i løbet af 1400-tallet udbygget til et stærkt ringmursanlæg.

I 1532 fik borgen i Sønderborg en kongelig fange. Det var den tidligere dansk-norske konge Christian 2., der i 1523 mod sin vilje var blevet erstattet af sin farbror, kong Frederik 1. Efter forgæves at have forsøgt at generobre tronen blev Christian 2. i 1532 anbragt bag lås og slå i den fornemste bolig på borgen i Sønderborg. Kun nogle få af hans folk fik lov til at følge med, og fire unge adelsmænd fik til opgave at spise sammen med ham og underholde ham med samtaler og brætspil.

Alligevel opstod der en myte om, at Christian 2. havde et hårdt og trangt fangenskab i Sønderborg, og den er skildret i bøger og et berømt historiemaleri af Carl Bloch. Men detaljerede regnskaber fra fangenskabet viser, at han havde en fyrstelig husholdning, en dygtig og højt lønnet kok og rigeligt med øl, vin og gode måltider. Christian 2. blev som tidligere konge behandlet med stor respekt, og fangenskabet blev karakteriseret som “kristeligt, kongeligt, fyrsteligt, rummeligt”.

Der var et dagligt forbrug på 10 liter øl og tre liter vin. Den foretrukne øl var den såkaldte “kakebille”, der blev importeret fra Ekernførde. Tjenere og vagtpersonale måtte nøjes med at drikke øl, der var brygget i Sønderborg, mens den kongelige fange nød kakebille. Det var en overgæret øl af aletypen, brygget på en kraftig maltet urt tilsat rigelig humle, så den fik en rund, blød og let sødlig smag. Kakebille-øl har den gode virkning, at det renser tarmene og fremmer fordøjelsen. Det var vigtigt i en tid, hvor mange i overklassen spiste og drak i rigelige mængder uden at bevæge sig ret meget. Fremstillingen af kakebille ophørte i 1600-årene, men i nyere tid er bryggeriet i Refsvindinge på Fyn begyndt – med eneret for Museet på Sønderborg Slot – at fremstille kakebille. Derfor kan enhver i dag smage den kongelige øl, der i 1500 og 1600-tallet også blev nydt ved hofferne på København Slot og i Gottorp og Husum Slotte. Regnskaber fra Sønderborg viser, at der i perioden 1533-1543 blev indkøbt kakebille-øl 235 gange til Christian 2.s behov. Nogle gange kun en tønde, andre gange tre-fire tønder ad gangen.

Indkøbet af rørsukker var stort, og det blev især anvendt til konfekt. Figner, mandler, ingefær, kanel og peber fik sukkerovertræk. Krydderier fra fjerne lande, fx ingefær, kanel, nelliker, muskatblomme og ikke

mindst safran blev købt i store mængder. Ligeledes blev der købt rigeligt med hvidvin og rødvin. Vinen blev drukket både i ren form og tilsat krydderier i betydelige mængder. Den krydrede vin kaldtes "lutendranck" og var særdeles yndet.

Lutendranck til Christian 2.

1 flaske rødvin
75 g flydende honning
2 stænger kanel
2 skiver frisk ingefær
5 peberkorn
5 kapsler kardemomme
1 tsk nelliker
1 laurbærblad

Alle krydderier og honning samt et glas vin hældes i en gryde og bringes langsomt i kog. Skal simre 15-20 minutter og derpå afkøles. Krydderierne sies fra, og resten af rødvinen tilsættes. Den krydrede vindrik kan også laves med hvidvin. Lutendranck kan serveres kold eller lun, men må ikke koge. Den serveres i en lerkande.

Spis dit landskab – sommer

Her er en oversigt over nogle af de planter og frugter, du kan finde i naturen og bruge i madlavningen om sommeren.

Agersennep
Blåbær
Brændenælde
Brøndkarse
Dunhammer
Fuglegræs
Gedehams
Hindbær
Hindbærblomst og -blad
Hvidmelet gåsefod
Hyben
Hyldebærblomster
Hønsetarm
Kløverblomst
Kveller
Mjødurtblomster
Revling
Salturt
Skovjordbær
Skovløg
Skvalderkål
Stormhat
Strandarve
Strandasters
Strandbede
Strandkål
Strandmælde
Strandsennep
Strandvejbred
Sødskærm
Tyttebær
Vejbred
Vild løg
Vild merian

Brændenældesuppe

Brændenælder er både sunde og velsmagende, og de kan spises om foråret og først på sommeren, før de blomstrer. Det er kun toppen med de øverste 3-4 bladpar, som bør bruges. Brug handsker under plukningen, så du undgår at blive brændt. Hvis det alligevel skulle ske, så gnid lidt spyt på – det hjælper virkelig.

200 blade topskud af brændenælde
1 stort løg
2 fed hvidløg
½ dl rapsolie
1 l vand
2 bouillonterninger
2 store kartofler
citronsaft
salt og peber

Pil de små blade af stænglerne – det er kun bladene, der kan bruges. Hak brændenælderne og løget fint og tilsæt det finthakkede hvidløg. Svits det nu i olie i en gryde. Vand og bouillonterninger og de to kartofler skåret i små stykker hældes i. Suppen skal simre i ca. 20 minutter. Den smages til med salt, hvid peber og citronsaft.

Efterår

Gråstenæblet – Danmarks nationalæble

Gråstenæblet er indført fra Savoyen til slotsparken i Gråsten omkring år 1700. Greve Carl Ahlefeldt fra Gråsten ledsagede en af den danske konges brødre på en toårig rejse i Frankrig og Italien. Under et ophold i et kloster i Savoyen smagte de et æble, som Carl Ahlefeldt blev så begejstret for, at han fik sendt podekviste fra æbletræet til Gråsten. En af gartnerne i slotshaven i Gråsten var Hans Peter Vothmann. Også han satte stor pris på dette æble, og da han senere overtog sin fars planteskole i Sønderborg, fik han lov at tage podekviste med fra dette æbletræ. Fra Vothmanns planteskole i Sønderborg blev æblet i løbet af 1700-tallet udbredt i Danmark og de tyske stater under navnet "gravensteneræble" eller "gråstenæble". Det blev i løbet af 1800-tallet også udbredt i Sverige og Norge samt Frankrig, England og USA. I Canada er Gråsten Crimson et meget populært æble.

Gråstenæblet har særdeles saftigt frugtkød og en syrlig-sød smag med en krydret aroma. Duften er stærk og karakteristisk. Smagen varierer efter voksested, plukketid og opbevaring. Det er fortrinligt som spiseæble og kan anvendes som madæble, ikke mindst til æblekage, æblemost og cider.

I en beskrivelse af danske frugtsorter fra 1950 anføres, at gråstenæblet kaldes for Danmarks nationalæble. En officiel udnævnelse til denne fornemme titel skete dog først i 2005. I forbindelse med en kampagne for at få danskerne til at spise flere danske æbler udnævnte organisationen De Danske Frugtavlere gråstenæblet til Danmarks nationalæble. Det skete 17. september ved en stor æblefest i Gråsten Slotshave med deltagelse af daværende fødevareminister Hans Christian Schmidt, der efter at have smagt på gråstenæblet beskrev det således: "Det er som at tage en bid af Danmark".

Gråstenæblet står i centrum for mange aktiviteter i det moderne Gråsten. I æblehøstens højsæson, tredje uge af oktober, er der æblefestival, hvor alt står i gråstenæblets tegn. I 1800-tallet var det tradition, at æblehøsten om efteråret blev sejlet til Flensborg og solgt ved kajen der. Denne tradition blev genoptaget i 1999 med en æblesejlads fra Gråsten til Langballigau i Angel, hvor et gråstenæbletræ blev plantet i Landschaftsmuseum Unewatt. Sejladsen fortsatte fra Langballigau til Flensborg med kasser med gråstenæbler og æbletræer på rod om bord.

Under æblefestivalen i Gråsten er der fest på havnen med levende musik, gøglere og meget andet. Æbler, pærer, grøntsager, lokale delikatesser og røget fisk bliver solgt fra boder og gamle træskibe. Denne festlige æblefestival er blevet et grænseoverskridende initiativ.

Franske og italienske vine i Halmhuset

I Skodsbøl på Broagerland ligger Halmhuset. Det er en helt speciel bygning, der rummer et herligt udvalg af franske og italienske vine samt enkelte spanske, i alt er her ca. 40 forskellige vine til salg. Halmhuset lever op til sit navn, da det er bygget af halmballer med ler på begge sider. Huset er uden vinduer og fungerer som en slags kælder over jorden. Temperaturen er konstant omkring 10 °C, og luftfugtigheden er som i en kælder og ligeledes konstant takket være halmens og lerets særlige isoleringsevne. Det er et ideelt rum til opbevaring af vin.

Lise Gregers Jensen og Jørgen Kaad lod Halmhuset opføre i 2003 og brugte betegnelsen som navn på det vinfirma, som de dengang grundlagde. De er begge alsingere, opvokset i henholdsvis Augustenborg og Tandslet. Lises far, Gregers Jensen, var læge og en kyndig vinkender. Han oprettede i 1978 en vinklub, Beaujolais Import, som havde mange medlemmer ikke mindst blandt praktiserende læger over det meste af landet. Det var dengang svært at finde gode Beaujolais-vine i danske butikker, og det gav grundlag for vinklubben. Gregers Jensen var frankofil, det samme var hans far, der også var læge og grundlægger af den franske kulturforening Alliance Francaise i Sønderborg i 1947.

Lise er oprindeligt uddannet som cand.ling.merc. og har fået sit indgående vinkendskab hos Løgismose, hvor hun var ansat i 1987-2002. Her var især Lene Grønlykke en fremragende læremester. Ægteparret Sven og Lene Grønlykke havde ambitionen om at gøre gastronomi jordnær og relevant med lødige fødevarer af alle kategorier, herunder også vin. Jørgen Kaad er uddannet både som koncertpianist og organist, og da han i 2002 blev organist i Broager, valgte de at flytte fra Fyn til Sundeved og lod her Halmhuset opføre som kombineret vinlager og butik. Lise havde i 1995 overtaget sin fars vinklub, og med den base gik hun i gang med salg af vin både til medlemmerne og alle andre.

"Vinene køber vi hos vinbønder, som vi kender og ved står inde for kvaliteten. Det er små gårde, hvor druerne håndplukkes, og hvor vinbønderne går op i produktionen med liv og sjæl. Da vi selv importerer og sælger direkte fra lager, kan man hos os købe vine af høj kvalitet til små priser. Mange af vinene har opnået medaljer ved internationale vinkonkurrencer."

I 2008 blev Halmhuset udvidet med en bygning, der gav mulighed for at præsentere og sælge specialiteter, og i tilknytning hertil blev der i 2013 lavet et industrikøkken, hvor Lise kan lave franske simreretter, der henkoges og sælges på glas. Det er retter som *Coq au vin, Boeuf Bourguignon* med oksekød og rødvin samt *Boeuf en Daube* med oksekød, tomat, ansjos og oliven.

Og så er der *Cassoulet Auguste Colombié* – en gammel fransk egnsret fra Languedoc, som er blevet populær i Danmark. Det er simremad af høj kvalitet, der kræver gode råvarer. Auguste Colombié var fra Languedoc og startede den første kokkeskole for kvinder i Paris i slutningen af det 19. århundrede. Han blev stærkt kritiseret af sine kokkekolleger, som mente, at de ville blive arbejdsløse, når Colombié afslørede fagets hemmeligheder for kvinderne!

Cassoulet Auguste Colombié

4 personer

500 g hvide bønner
500 g lammebov
1 hvidløgspølse (ca. 250 g)
ca. 400 g gåseconfit
1 lille bundt persille
1 frisk tomat
1 løg stukket med 2 nelliker
200 g saltet flæsk
2 fed hvidløg
lidt brødkrumme

Bønnerne udblødes natten over. Bring vandet i kog og tag gryden af blusset. Lad bønnerne stå i 40 minutter. I den proces udskiller bønnerne deres indhold af potassium oxid og bliver hermed lettere at fordøje. Kassér vandet (husmødrene i Languedoc gemmer vandet på flaske og bruger det som pletfjerner). Dæk bønnerne med frisk vand, tilsæt lidt salt og bring gryden i kog.
I mellemtiden brunes lammeboven grundigt af. Kødet og pølsen samt gåseconfiten lægges ned til bønnerne med persillen, der er bundet sammen med en snor. Fjern kernerne fra tomaten og læg den i gryden sammen med løget stukket med nelliker. Lad retten simre for meget svag varme i 2 timer.
Bacon eller saltet flæsk skæres i tern, og hvidløgene knuses. Dyp en god kniv i meget varmt vand og hak bacon og hvidløg sammen. Hæld det ned til bønnerne og fortsæt kogningen i yderligere 1-2 timer.
Fjern persillen og hæld retten over i et ildfast fad (fx en cassole/lerpotte, som har givet navnet til retten) og drys med brødkrumme. Stil retten i en meget varm ovn i 15 minutter. Serveres på varme tallerkener.

Bella Italia – i alsisk version

I Lille Rådhusgade 33 i Sønderborg ligger en italiensk restaurant, der ejes af brødrene Daniel og Michel Totaro. Huset er opført efter det preussiske bombardement af kvarteret i 1864. Lille Rådhusgade rummede fra 1906, hvor den tyske marinestation blev opført, flere muntre samlingssteder for flådens folk. Store Rådhusgade rummede finere hoteller og spisesteder, mens Lille Rådhusgade havde de mere jævne og hyggelige samlingssteder. I nr. 33 havde slagtermester Marburger en god forretning med slagteri bagved. Huset blev sammen med naboejendommen, nr. 31, købt af Brødrene Natorp i slutningen af 1960'erne, og de indrettede Ringriderkroen og diskoteket Smedjen. Lille Rådhusgade var nu Sønderborgs festlige gade, for i nr. 27 var Misses Kro, opkaldt efter indehaveren, der blev landskendt for sit klaverspil.

Trods ringridningens popularitet på Als og Sundeved fik Ringriderkroen kun kort levetid. I 1978 blev den solgt, og her åbnede Bella Italia i 1979. Denne italienske restaurant har således været mere levedygtig end både den navnkundige Misses Kro og Ringriderkroen.

Bella Italia er skabt af en ægte ildsjæl fra Sicilien, Pippo Totaro, der i midten af 1970'erne kørte gennem Sønderjylland på vej nordpå. En bilreparation i Haderslev førte til, at han fik øje på og kontakt med en køn ung pige, Jeanne, og hun fik rejsen til at stoppe. Det unge par valgte at slå sig ned i Sønderborg. Her var Ringriderkroen blevet lukket og lokalerne omdannet til et spisested, hvor Totaro fik arbejde. Ganske vist havde han ikke gastronomisk uddannelse, til gengæld havde han gåpåmod og energi. Efter kun ét år overtog han stedet og skabte Bella Italia, der hurtig blev værdsat for sine enkle, autentiske retter, der afspejlede det italienske køkken.

I køkkenet blev der ansat italienske kokke, og der blev også leveret stenovnsbagte pizzaer ud af huset. Det sker fortsat i stor stil, omkring 200 hver fredag og tilsvarende om lørdagen. Det er med til at give arbejde til mange i køkkenet i weekenden.

Totaro døde ganske uventet i 1994, og Bella Italia blev drevet videre af hans enke i to år, mens sønnerne afsluttede deres studentereksamen. De havde begge været med i arbejdet fra barnsben og havde været opvaskerdrenge, fra de var 12 år. Da de blev lidt ældre, kom de med i de andre dele af arbejdet og kendte derfor vilkårene og kravene godt. Daniel startede fuldtids i Bella Italia i 1996 lige efter sin studentereksamen, og to år senere kunne også Michel sætte huen på sit hoved og straks gå i gang med at være restauratør på fuldtid. De to brødre har drevet Bella Italia sammen siden da, i de første år dog sammen med deres mor. Den seneste udvikling er oprettelsen af et lille byhotel med 16 værelser, der især bruges af forretningsfolk. Michel fortæller om denne udvidelse:

"Det er nybyggeri, opført, hvor diskoteket Smedjen engang lå. Det ville være kunstigt at indrette det med den rustikke stil med italienske nuancer, som vi har her i restauranten. Derfor er hotellet i funktionel

nordisk stil, og kombinationen af det italienske og det nordiske tiltrækker mange – det viser vores belægningsprocent. Ligesom i restauranten er mange af vore gæster gengangere."

Både med hensyn til hoteldrift og madlavning er de to brødre selvlærte, men de er samtidig engagerede, flittige og vidende. Daniel beskriver situationen således:

"Vi er autodidakte, det vil sige, at vi har lært det hele undervejs midt i processen. Det har været *learning by doing* sammen med gode kokke, der laver mad, som deres mamma gjorde. Det er ikke høj gastronomi, man oplever her, men klassiske italienske retter fremstillet af gode råvarer. Derfor har vi også stort set alle italienerne, der arbejder her på Als, som gæster. De ønsker at få det autentiske, italienske køkken og ikke det specielt forfinede. De ved, hvordan retterne skal smage for at være ægte italienske, det går de fleste italienere meget op i. I køkkenet er der tre kokke, to fra Sardinien og en fra Sicilien. De to flittige pizzabagere ved stenovnene kommer fra Sicilien og Napoli, den ene har arbejdet hos os i 12 år. Vi er i alt ni italienere her, og derfor behøver vi heller ikke at sætte det italienske flag på døren eller på pizzaerne. Det overlader vi til de pizzarier og andre steder, der kan have brug for symboler for at understrege ægtheden."

Denne fortælling var i høj grad med til at skabe forventninger, og vi sætter os glade til bords for at smage en af de klassiske italienske menuer med *Carpaccio*, *Saltimbocca alla Romana* og *Tiramisu*. Vi nyder det i højeste grad og får endda lovning på opskrifterne på forretten og hovedretten.

Carpaccio

skiver af meget tyndt skåret oksemørbrad, ca. 90 g pr. person
rucolasalat
ekstra jomfruolivenolie
citron
parmigiano-reggiano (den ægte parmesanost, køb aldrig forrevet parmesan)
salt og sort peber

Fordel de tynde skiver oksemørbrad på en tallerken. Bland olivenolie med lidt citronsaft og hæld det i en tynd stråle over kødet. Pynt med rucolablade og flager af parmigiano-reggiano. Husk salt og peber.

Den aften, vi spiser retten, er den ledsaget af grønne og hvide asparges. Navnet saltimbocca fortæller, at den er meget velsmagende, for det betyder "spring ind i munden". Vi er faktisk helt mætte på en meget behagelig måde efter disse to retter, men en dessert med tiramisu kan jo altid lokke mundvand frem, så vi tager desserten med – og fortryder det ikke.
Direkte oversat betyder tiramisu "løft mig op", og vi bliver faktisk opløftet og i godt humør af denne dessert, også selv om det ikke er muligt at få opskriften. For Michel og Daniel afslår klart vores forsigtige anmodning:
"Denne opskrift holder vi tæt til kroppen! Men prøv selv med vore ingredienser: æg, sukker, mascarpone, espressokaffe og ladyfingers!"

Saltimbocca alla Romana

kalvefilet, 2 skiver pr. person, vægt pr. skive ca. 70-80 g
parmaskinke, en tynd skive til hver skive kalvefilet
friske salvieblade
lidt mel
smør
olivenolie
hvidvin
kalvefond
salt og peber
tandstikker

Bank skiver af kalvefileter tynde og læg et stykke parmaskinke oven på kødet. Sæt et salvieblad fast på kødet med et tandstik. Vend saltimboccaen i mel og steg de små kødstykker møre i en blanding af olivenolie og smør, ca. 45 sekunder på hver side. Tilsæt et ½ glas hvidvin og lad det dampe lidt af. Tag derpå ½ glas kalvefond og hæld det over på samme vis og reducer lidt. Derpå legeres saucen med smør og smages til med salt og peber.

Kan serveres med polenta eller med godt brød.

Den aften, vi spiser retten, er den ledsaget af grønne og hvide asparges. Navnet saltimbocca fortæller, at den er meget velsmagende, for det betyder "spring ind i munden". Vi er faktisk helt mætte på en meget behagelig måde efter disse to retter, men en dessert med tiramisu kan jo altid lokke mundvand frem, så vi tager desserten med – og fortryder det ikke.
Direkte oversat betyder tiramisu "løft mig op", og vi bliver faktisk opløftet og i godt humør af denne dessert, også selv om det ikke er muligt at få opskriften. For Michel og Daniel afslår klart vores forsigtige anmodning:
"Denne opskrift holder vi tæt til kroppen! Men prøv selv med vore ingredienser: æg, sukker, mascarpone, espressokaffe og ladyfingers!"

Foto: Skærtoft Mølle

Skærtoft Gårdmølleri

Vi er taget på brødkursus i det østlige Als på gården Skærtoft, der også omfatter Skærtoft Mølle samt kursusvirksomheden Skærtoft Staldkøkken. Sidstnævnte er et ret så beskedent navn for et brødakademi med særligt fokus på bagning, økologi, sundhed og velsmag. Skærtoft ejes og drives af familien Risgaard Bonde: Hanne og Jørgen samt Marie-Louise, som er 5. generation på stedet.

I 1892 købte Jørgens oldeforældre gården Skærtoft, som ligger idyllisk på østkysten af Als med den store Nørreskov som nabo og med engene i Fjordmosen helt ned til Lillebælt. Dengang var økologisk og konventionel drift stort set det samme. Markerne blev dyrket i et sædskifte, der udnyttede jordens og afgrødernes egne egenskaber, man anvendte husdyr- og grøngødning og bekæmpede ukrudtet mekanisk. Men i løbet af 1900-tallet blev landbrugsdriften her som andetsteds grundlæggende ændret med omfattende brug af kunstgødning og talrige kemikalier mod skadedyr og ukrudt. Jørgen og Hanne overtog gården i 1983 og besluttede i 1991 at gå over til økologisk drift efter de velkendte, traditionelle principper, som de forrige generationer havde anvendt. For yderligere at øge fødevarekvaliteten blev der i 2004 oprettet et gårdmølleri, hvor der formales mel af rug, hvede, byg og spelt. Formalingen af de hele kerner foregår på langsomtgående stenkværne, der valser, knækker, skærer og polerer med stor omhu, så kornets sunde kim og de næringsrige fibre ikke beskadiges.

Tre år senere, i 2007, blev aktiviteterne udvidet med kursusvirksomheden Skærtoft Brødakademi. Her er Marie-Louise kursuschef, egentlig er hun agronom med økologisk jordbrug som speciale. Men da først kimen blev lagt til Skærtoft Mølle, var det ikke længere en forskerkarriere, der var drømmen, men derimod ønsket om at få flere til at bage godt brød – allerhelst af økologisk/biodynamisk stenkværnet mel. Skærtoft gik i 2013 over til biodynamisk drift.

Bagekurserne er både for deltagere, som bager flere gange om ugen, og for rene nybegyndere, som aldrig før har haft hænderne i dejen. Endelig er der også plads til dem, som har bagt i årevis og gerne vil genopdage bagningens glæde. De 12 deltagere på dagens brødkursus repræsenterer alle kategorier og er som os optaget af at høre mere om fuldkorn og langtidshævning, for begge dele giver øget sundhed og velsmag. Men ikke mindst så giver bagning glæde, og Marie-Louise formulerer det på medrivende vis:

"Godt brød skal nydes med alle sanser. Og et smukt, velsmagende, duftende, knasende og saftigt brød er en gave, som du kan dele med alle – og det værdsættes! Men du skal også nyde det at skabe det gode brød. Som brødbager har du fuld kontrol over, hvad du kommer i dejskålen, hvordan du vælger at ælte dejen ("klask og fold" eller "stræk og fold" eller "maskine" eller…), og hvor længe du vil hæve den. Hurtigt bliver dejskålen din største legeplads – hvis den ikke allerede er det! Og brød og mangfoldighed går heldigvis hånd-i-hånd. Der er intet brød, der er verdens bedste – alle bidrager de med deres og giver os en bred vifte af forskellige smagsoplevelser i vores hverdag."

I dagens løb får vi alle både ny viden, bedre håndelag og bekræftelse på Marie-Louises hyldest til det gode brød og dermed også til det gode liv. Vi pakker bilen med dagens udbytte, der består af eget bagværk og opskrifter fra Skærtofts Brødakademi.

Landbrød med hvedeknæk

3 brød i hævekurv

Fordej:
5 g gær
200 g vand
120 g stenkværnet fintsigtet mel (evt. hvede, Øland eller Manitoba)

Blandes og stilles ved rumtemperatur i 12 timer eller natten over.

Iblødsætning:
100 g knækkede hvede- eller speltkerner

Koldt vand hældes over kernerne, som trækker i vandet i 12 timer eller natten over i køleskab. Du kan også skolde kernerne med kogende vand. Det giver brødet en anderledes struktur. Husk igen at afdryppe kernerne godt.

Dej:
fordejen
de udblødte kerner – godt afdryppede!!
400-450 g vand
100 g yoghurt naturel
150 g revne syrlige æbler
20 g salt
200 g stenkværnet fuldkorns Ølandshvedemel
700 g stenkværnet fintsigtet hvedemel (evt. 400 g fin hvede + 300 g fin Manitoba)
(+ 10 g gær, hvis det skal gå stærkt)
evt. 20 g friskpresset citronsaft

Bland ingredienserne grundigt og ælt dejen på maskine eller i hånden. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse – allerhelst natten over. Hvis det skal gå stærkt, lad da dejen hæve til dobbelt størrelse under klæde.
Del dejen i 3 lige store klumper og form dem til runde eller aflange brød, som efterhæver til næsten dobbelt størrelse i meldryssede kurve. Anvendes Ølandshvede- eller speltmel, vær da opmærksom på ikke at lade brødene efterhæve alt for længe og for varmt, da disse to meltyper kan miste deres opbagningsstyrke i denne del af processen. Snit brødene og giv damp ved indsætning, det gøres nemmest ved at sprøjte vand ind i ovnen med en blomsterforstøver. Bag brødene ved 240 °C i 10 minutter og 210 °C i yderligere ca. 20-30 minutter, til brødet har en smuk, gylden farve og lyder hult, når du banker på undersiden med knoen. Denne dej er også særdeles velegnet til boller/stykker.

Høstboller

Ca. 18 stk.

100 g knækket hvede eller spelt
*100 g Hvid Helved**
50 g stenkværnet fuldkorns Ølandshvedemel
750 g stenkværnet fintsigtet mel (hvede, Øland eller spelt)
7-10 g gær
20 g salt
800-850 g vand

Gæren smuldres fint i melet, salt og vand tilsættes, og dejen blandes, til den er ensartet. Lad dejen hvile i 10 minutter. Fugt den ene hånd med vand, stik hånden ind under dejen og stræk og fold dejen forsigtigt ind over sig selv. Gentag, indtil du er nået hele vejen rundt i skålen. Lad dejen hvile i 30 minutter og gentag. Lad dejen hvile igen og gentag.
Dejen kan også køres på maskine ved middelhøj hastighed i op til 8 minutter (3 minutter langsomt – 5 minutter halvhurtigt).
Lad så dejen hæve til dobbelt størrelse eller køligt, natten over.
Forvarm ovnen til 240 °C varmluft. Nap forsigtigt dejstykker af med våde hænder, træk dejen lidt ud og form til boller og sæt på plade beklædt med bagepapir. Drys med fx sesam, birkes, hørfrø, majsgryn eller en blanding af det hele. Bag bollerne i 18-20 minutter, afhængigt af bollernes størrelse. Vend evt. pladerne efter 10 minutter, hvis din ovn bager ujævnt – så bliver bollerne rigtig fine! Afkøles på rist. Bollerne er fryseegnede.

**Hvid Helved er den basale grødblanding fra Skærtoft, opkaldt efter den nærliggende landsby Helved. Grødblandingen består af koldvalsede spelt- og bygflager samt finvalsede havregryn. Man kan alternativt bruge havregryn, byggryn eller andre gryn.*

Kongejagt i Nørreskoven

Vi besøger skovrider Inge Gillesberg hos Naturstyrelsen Sønderjylland, der har administration lige over for Gråsten Slot. Herfra bliver der administreret 10.500 hektar skov og natur fra landegrænsen til Haderslev og fra den jyske højderyg til Als. I dette store område findes næsten alle danske naturtyper, løvskove på fed lerjord, gran på magre jorder, moser, heder og indsande. Skovene er i dette område præget af et nært samspil med vand både ved havet, i fjorde og nor. Der er også skovsøer og åløb gennem skovene.

Inge Gillesberg fortæller, hvorledes skovene bliver brugt på yderst varieret vis, fordi de indeholder et væld af muligheder – fra stilfærdige vandreture med barnevogne eller kørestole over motions- og orienteringsløb til geocaching og ekstremsport med mountainbikes. Botanisk Forening og Ornitologisk Forening afholder ture, Danmarks Naturfredningsforening ligeledes. Det er med til at give en varieret brug, og det er Naturstyrelsens opgave at afveje de forskellige interesser mod hinanden og udstikke retningslinjer for brugerne, samtidig med at naturens dynamik understøttes, og der også sikres en rimelig skovdrift.

"Tradition, kultur og myte er knyttet til skovene, og folk går ud i skovene for at finde ting, der indgår i familielivet. Der plukkes anemoner, urter og ramsløg i foråret, om sommeren plukkes havtorn, og i efteråret indsamles svampe, og hen under jul findes materialer til julepynt.

I Naturstyrelsen lægger vi stor vægt på at have en fokuseret vildtforvaltning, hvor vi får skudt mest muligt med færrest mulige forstyrrelser i skovene. For at regulere bestandene afholdes reguleringsjagter, og det sker i dag ofte i samarbejde med de lodsejere, hvis jorder grænser ind til statsskovene. Vi begyndte med disse fællesjagter med parade sammen med lodsejere omkring skovene for ca. 10 år siden, og det har fungeret fint for begge parter. Det er et opgør med tanken om at skyde mest muligt til sig selv. Til de gæster, vi inviterer, udsender vi parolen på forhånd og angiver heri, hvad man må skyde, hvilket våben der må anvendes og særlige forhold omkring sikkerhed. Det er vigtigt med fælles regler og fælles værdisæt, og som statslig institution bør vi gå foran.

Private lodsejere har taget disse holdninger til sig, og de har i Nørreskoven dannet et hjortelaug, hvor der er enighed om ikke at skyde de små hjorte. De får mulighed for at blive store, så der kan ske en naturlig udvælgelse. De største og stærkeste hjorte overlever og bringer deres gode gener videre til næste generation.

Bestanden af kronvildt og dåvildt i Nørreskoven har været stærkt stigende i de senere år og kræver regulering. Det stigende antal skyldes bl.a., at der sluppet vildt ud fra hjortefarme, og at dåvildtet har været fredet. Denne fredning er nu ophørt i en periode, hvor vi forsøger at få bestanden reguleret ved at især at skyde hundyr og kalve. Vi driver ikke ande- og sneppejagt, da det ikke har reguleringsformål, men kun er spændende jagtmål."

Kongehuset har det særlige privilegium at kunne udnytte jagtretten i nogle af Naturstyrelsens skove ved de såkaldte kongejagter, og i december 2016 vælger prins Joachim for første gang siden 1997 at udnytte jagtretten i Nørreskoven til en kongejagt. Jagten foregår hele dagen og gælder råvildt, dåvildt og kronvildt, da alle tre arter skal vinterreguleres.

Kongejagten bliver indledt ved Nordals Naturskole, hvor 18 skytter og 15 drivere med hunde er mødt frem den 7. december kl. 9. HKH Prins Joachim byder som dagens vært alle velkommen og afslutter således:

"Jeg glæder mig til at se, hvad naturen har at byde på. Vejrudsigten er det mindst lovende, biotopen er det mest lovende. Hvad der skal ligge på paraden, er helt op til de damer og herrer!"

Derpå giver den kongelige jægermester, skovrider Jens Bjerregaard Christensen, en kort og præcis parole med de overordnede rammer for jagten og ønsker alle en god og sikker jagt:

"Nørreskoven er jo et dejligt område at gå på jagt i, og vi vil gå efter dåvildt, råvildt, kronvildt og ræv. Og vi tager også gerne en mårhund og et vildsvin, hvis lejligheden byder sig, men det er der jo ikke rigtig chance for her på Als," udtaler jægermesteren. Så drager alle af sted, skytterne til posterne, mens driverne fordeler sig i skoven med deres hunde.

Fotografen og forfatteren har fået venlig tilladelse fra Prinsen til at deltage i jagten som "suppejægere", det vil sige uden at bære våben, men til gengæld med fuld deltagelse ved frokosten. Det giver en herlig mulighed for at opleve det varierede terræn i Nørreskoven uden for de vante stier, og vi får et klart indtryk af, at jagt altid er uberegnelig og netop derfor fascinerende.

"Nørreskoven på Als er et af de områder, jeg finder rigtig spændende. Der har ikke været kongejagt her i mange år, men nu havde vi lyst til at komme her i år," fortæller Prins Joachim.

Efter formiddagens jagt er der jagtfrokost på Nygård, den tidligere skovfogedbolig i Nørreskoven. Oprindeligt blev Nygård opført i slutningen af 1500-tallet som jagthus for hertug Hans den Yngre, der havde sin hovedresidens på Sønderborg Slot. Senere blev jagthuset af en af hans efterkommere i den nordborgske hertugslægt udbygget til skovriderbolig. Så det er et særdeles passende sted at indtage jagtmåltidet, som bliver leveret af Dyvig Badehotel. Det er en enkel og velsmagende jagtfrokost, hvor hovedretten er en klassisk vinterret:

Marineret sild med karrycreme og stegt sild
Bøf Stroganoff
Kaffe og æbletærte

Efter frokosten afholdes eftermiddagens jagt, som varer et par timer. I alt bliver der nedlagt 21 stykker vildt, fordelt på de tre hjortearter. Skytterne kan få opsatserne (gevir og kranium), men kødet tilhører Naturstyrelsen, der sørger for salget. Den jæger, der nedlægger et dyr, har dog mulighed – men kun på selve jagtdagen – for at købe hele dyret.

Da jagten er afblæst, skal de nedlagte dyr hentes i skoven og bringes til Nordals Naturskole, hvor jagten bliver officielt afsluttet. Mens skytterne venter på dette, får de et krus kaffe, da alle er kolde efter en decemberdag i skoven. Jagten slutter med en smuk vildtparade med dagens resultat. Her medvirker Gråsten Jagthornsblæsere, og de skaber en både festlig og højtidelig stemning ved at blæse et signal for hver af de tre hjortearter, rådyr, krondyr og dådyr samt et afsluttende signal.

Gastronomichef John Bech Amstrup fra Dyvig Badehotel har givet os opskrifterne til hovedretten, der er en klassisk vinterret.

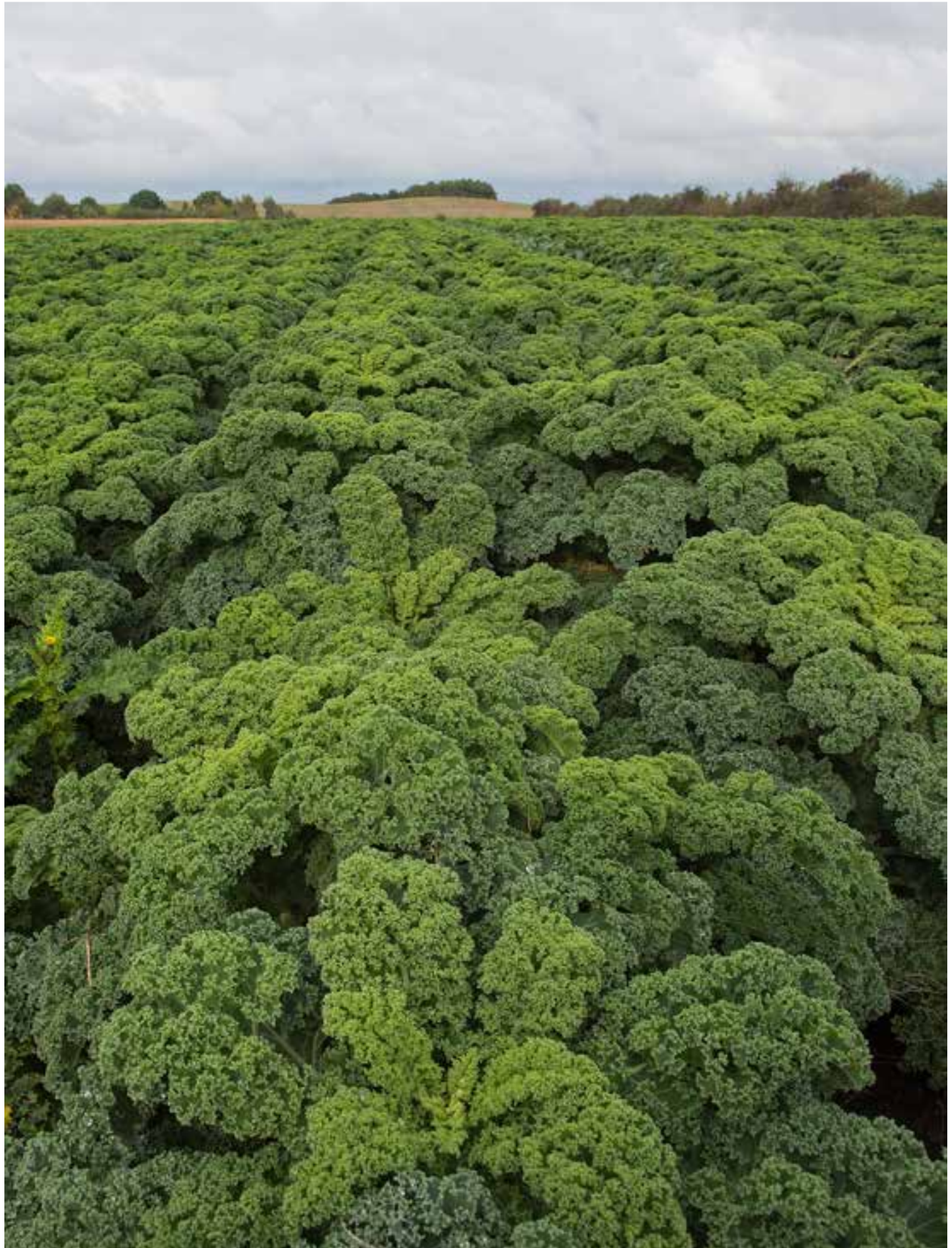
Bøf Stroganoff til jagtfrokost på Nygård

8 personer

800 g oksefilet
3-4 spsk edelsüss paprika
3-4 løg
2 spsk smør
5-6 skiver bacon
300 g champignoner
2 spsk koncentreret tomatpure
½ l fløde
salt og peber

Kødet skæres i strimler på størrelse med en lillefinger og pudres ind i paprikaen. Løgene hakkes og klares i smørret i en sort smedejernsgryde eller lignende. Når løgene er klare, fisker man dem op og sætter dem til side.
Bacon skæres i mindre strimler, der steges i gryde, til de er gyldne, men ikke for sprøde. Så tages de op og sættes også til side. Champignonerne renses og skæres i tynde skiver og steges på en separat pande i lidt smør. Sæt dem ligeledes til side. I det fedt, der er tilbage i gryden, brunes nu kødstrimlerne over en rask ild. Hvis der ikke er nok fedt, må der tilsættes lidt olie. Men pas på – paprika er slemt til at brænde på, så der skal røres.

Når kødet begynder at blive lidt fast i konsistensen, tilsættes koncentreret tomatpuré, der bruner med. Fløden kommes ved og får et kort opkog, hvorpå man tilsætter løg, bacon og de ristede champignoner. Så skal Stroganoffen bare varmes hurtigt igennem, smages til med salt og peber og serveres rygende varm – gerne med kartoffelmos.



Mjelsmark Kål

I Mjelsmark på Nordals er der en imponerende stor mark med grønkål. To hektar med strunke grønkålstokke, den ene mere grøn og tillokkende end den anden. Det er Tove Frost, der har denne mark. Grønkålen sås i juni og skal være mindst 120 dage, før den er "moden", det vil sige spiseklar. Det er "efterårskål", som står på marken i Mjelsmark. Tidligere var det vintergrønkål, men den kræver frost, før den høstes, og med nutidens klimaændringer kan man langtfra være sikker på, at vinteren bringer tilstrækkeligt med frost – derfor har Tove valgt en anden grønkålssort. Når der tidligere kom meget sne, så var det i øvrigt også problematisk, for så kunne kålen ikke høstes.

Grønkålen høstes fra 1. november og til hen imod jul. Det foregår med håndkraft, og høstredskabet er en stor machetelignende kniv. Grønkål skal tilberedes ret hurtigt efter at være høstet, gerne så hurtigt som muligt. Tove arbejder ihærdigt i årets sidste to måneder med at omskabe den friske grønkål til kogt, finhakket, grydeklar grønkål. Det er en arbejdskrævende proces, da grønkålen først skal skylles grundigt, derpå koges i en times tid, hakkes, afvejes, fyldes i frostposer med ½ eller 1 kilo og fryses. Hun kan fremstille ca. 400 kg grønkål om dagen, men det kræver også en arbejdsdag længere end normalen. Kålen sælges dels i Toves egen gårdbutik, dels i lokale forretninger og gårdbutikker.

Det er dog ikke kun sønderjysk grønlangkål, der fremstilles her, men også såkaldt gammeldags hvidkål, der fortsat er et yndet tilbehør til mange forskellige retter på Als lige fra oksesteg til stegt flæsk. Hvidkålen leveres af landmand Carsten Elholm i Ertebjerg.

Tove Frost fremstiller 11-12 ton hakket kål på årsbasis, og heraf udgør grønkålen de syv ton. Produktionen blev påbegyndt i 1960'erne af hendes forældre, og da den var på sit højeste, fremstillede de omkring 25 ton hakket kål om året. Nedgangen skyldes især ændrede kostvaner, mener Tove, og de to traditionelle kålspiser, som hun fremstiller, er da også især yndet af de ældre generationer. Da hun gerne vil have fremgang i salget, overvejer Tove derfor at få udviklet nye måder at anvende kål på, fx ved at lade den indgå i pizzaer og lasagne.

Uden for kålsæsonen ligger Tove ikke på den lade side. Hun har hønseri og ægpakkeri og leverer æg til mange butikker på Als og Sundeved. De kan naturligvis også købes i gårdbutikken, hvor der også sælges specialvarer fra små producenter i Sønderjylland, Ærø og Sydfyn.

Grønlangkål med kålpølser

4 personer

1 kg Mjelsmark grønkål
2½ dl fløde
2 spsk kogevand fra pølserne
4 kålpølser
rødbeder
sennep

Kålen tøes op og varmes i en gryde med lidt kogevand fra pølserne for at få røget smag. Der spædes med piskefløde, indtil konsistensen er lind. I nogle familier foretrækker man at tilsætte kogte mosede kartofler. Dette gør retten nemmere at fordøje.
Kålpølserne lægges i en gryde dækket af vand. Kogevandet bruges til at spæde grønlangkålen op med. Pølserne skal simre, ikke koge, ca. 10 minutter og serveres til grønkålen ledsaget af en god sennep og rødbeder.

Se opskrift på Gammeldags hvidkål på side xx.

Als Pølser

– traditionen tro med et lille tvist

I Kirkehørup over for kirken ligger et pølsemageri, hvor der gennem mere end 50 år er blevet fremstillet et bredt udvalg af sønderjyske pølser og charcuterivarer af høj kvalitet. Pølserne forhandles i en række butikker over hele landet, men de kan også købes i et lille udsalg ved pølsemageriet. Der er en herlig duft af røgvarer, når man træder ind i butikken, og synet af de mange spegepølser, ølpølser, leverpølser og skinker bringer mundvandet frem.

Virksomheden drives og ejes af Peter Petersen og hans kone Lilian. Han er slagtermester i femte generation, opvokset og uddannet i Tinglev hos en slagtermester, der tilhørte det tyske mindretal, og som oplærte Peter i det bedste inden for den tyske pølsetradition. De sønderjyske pølse- og charcuterivarer er udviklet og forædlet gennem generationer i en grænseegn, hvor de sønderjyske slagtere har hentet det bedste fra såvel den tyske som den danske tradition.

Vi besøger Als Pølser for at få en faglig snak med Lilian og Peter om deres traditionsbaserede specialiteter i forhold til nutidens forestillinger om nødvendigheden af innovation og vækst. Man snakker allerbedst ved et godt måltid, så vi bliver bænket ved et veldækket bord med et stort fad med "sønderjysk tapas" med et rigt udvalg af sortimentet fra Als Pølser. Her fremstilles omkring 50 forskellige produkter, da mange af pølserne laves i forskellige versioner, fx finhakket og grovhakket leverpølse, kogt og røget sardelpølse samt rullepølse, der enten kan være almindelig, røget, med persille eller ekstra krydret. Peter fortæller, at mange kunder har deres særlige favoritter, som der ikke må ændres på smagsmæssigt. Onsdag morgen er den røgede leverpølse klar, og da kommer der faste kunder for at få den så frisk som muligt. Folk holder af at følge produktionen af deres foretrukne pølser.

På vort spørgsmål om traditionen over for fornyelse svarer både Peter og Lillian samstemmende, at hos Als Pølser er produktionen først og fremmest præget af traditionen, "men vi tilsætter et lille tvist en gang imellem. Vi bruger de gamle opskrifter, som er udviklet med omhu gennem generationer, og indimellem skaber vi nye produkter for at give det traditionelle sortiment en ekstra dimension. Vi har i øjeblikket en spegepølse med salatost og oliven, men fornyelser bliver ikke solgt i samme mængder som de traditionsrige produkter, selv om de nye produkter lægger sig tæt op ad traditionen. Vore signaturprodukter har ikke ændret sig af betydning gennem årene. Det er kartoffelspegepølse, sardelpølse, leverpølse og de små røgede ølpølser."

Den udbredte forestilling om nødvendigheden af den fortsatte vækst afviser både Peter og Lilian klart:

"Vi ønsker ikke, at Als Pølser skal blive større end i dag. Det vil uvægerligt gå ud over kvaliteten. Vi har fem ansatte fagfolk, der afpudser og håndsorterer alt kød, som vi får ind, og dette arbejde er forudsætningen for vores kvalitet. Vi kører en stramt planlagt produktion, som svarer til det, vi skal levere den pågældende

uge. Vores produkter er ikke vakuumpakkede, når de leveres til specialbutikkerne og restauranterne. Det er også overflødigt, da pølserne jo er i en tarm og dermed indpakket. Alle varer er friske, de fleste kommer direkte fra røgeovnene, og vi leverer selv varerne i egen kølebil, fragtet i termokasser med isblokke."

Peter og Lilian overtog virksomheden fra Peters onkel i 1995 og oplevede dengang en forventning hos mange om, at produktionen skulle udvides i en fart.

"Bankerne ville meget gerne låne os penge, og nogle af kunderne mente også, at vi burde vækste. Men vi indså snart, at under spidsbelastninger ville vi ikke kunne klare at håndsortere alt kød. Og forudsætningen for vores kvalitet er, at vi selv har hænderne i og på det hele og er med i alle led af produktionen ikke mindst ved røgeovnene. Nogle finder det underligt, at vi ikke ønsker at blive større, men det er forudsætningen for at kunne fastholde en håndværksmæssig produktion i stedet for en industrimæssig. Hos Als Pølser holder vi fast i den niche, som er at levere de bedste håndværksprodukter fremstillet af råvarer, der er nøje udvalgt til de enkelte formål. Råvarerne køber vi hos udvalgte leverandører, og kødet har ikke haft et tidligere liv som flæskesteg eller koteletter, men er valgt netop til fremstilling af de forskellige pølser og pålæg. Der kan enkelte gange opstå problemer under produktionen, fx under røgningen. Vi kører hellere et parti pølser i affaldscontaineren end sælger dem til nedsat pris, hvis røgeovnen ikke har fungeret helt, som den skulle."

Det er dog uhyre sjældent, at det sker uheld af denne art. Røgningen sker over bøgesmuld. Inden for alt vedrørende røgvarer har man i Tyskland en særlig tradition. Mestersvenden, der er dansk uddannet, har arbejdet i Tyskland og kender derfor til metoderne.

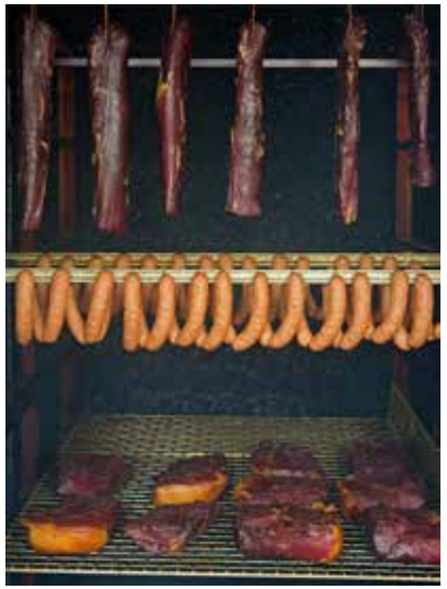
Under samtalen har vi langet godt til fadet med de mange forskellige slags pølser, pålæg og tilbehør. Vi er nu ved at være behageligt mætte, men har dog et afsluttende spørgsmål om forhandlere, da vi har bemærket, at der ikke er mange supermarkeder, som forhandler Als Pølser. Også på dette felt har Lilian og Peter en klar holdning:

"Vore produkter skal ikke ligge i alle supermarkeder og butikker. Vi vælger med omhu vore salgssteder for at bevare det unikke på flere måder. Pris og kvalitet hænger sammen, og vores kundegruppe ønsker den høje kvalitet, hvor smagen, oplevelsen og det autentiske bliver unik, og det går vi ikke på kompromis med. Vores produktion afsættes til Løgismose, gode restauranter som Fakkelgården, til udvalgte supermarkeder, som vi laver en særskilt aftale med, og til talrige private kunder, ikke mindst til alsingere, der er fraflyttet øen og savner deres hjemlige pølser."

Afslutningsvis spørger vi til opskrifterne, og her er holdningen også klar:

"Vi udleverer ikke opskrifter, for de jo er vores guld. Vi har overtaget dem fra grundlæggeren af Als Pølser, og til sin tid vil opskrifterne indgå i overdragelsen af virksomheden."

At opskrifterne er guld, er der ingen tvivl om, og sønderjyder kan debattere heftigt, hvilken slagter der laver de bedste spegepølser, ringriderpølser og kålpølser. Mange holder på Als Pølsers ringrider som den bedste. Da vi forlader pølsemageriet, er en af slagtesvendene i fuld gang med at fremstille ringriderpølser til forårets grillfester. Fra påske og til oktober fremstilles her omkring 100.000 ringridere, og de sælges hovedsagligt på Als og Sundeved. Det siger lidt om opbakningen bag et lokalt kvalitetsprodukt.



Hestehavegård Frugtplantage

Hestehavegård er en af de ældste frugtplantager på Als. Den nuværende ejer, Henrik Petersen, er 4. generation på gården. Da hans oldefar købte ejendommen i 1894, var der her ligesom mange andre steder på Als en abildgård eller æblehave til eget forbrug. Den udvidede han omkring år 1900 til en hektar med henblik på salg til folk i Sønderborg. Gårdens areal var på 22,5 hektar, så frugtsalget var kun et supplement til den øvrige drift. Henriks bedstefar overtog gården i 1937, og han besluttede straks at satse mere på frugt og lod plante yderligere tre hektar med frugttræer. Det større udbytte krævede mere lagerplads, som blev indrettet på loftet af laden. Her blev der lavet et køleanlæg med Danfoss-komponenter. Mads Clausen kom flere gange på motorcykel for at tjekke anlægget. Det fungerede, indtil der i 1950 blev bygget et frugtlager på den anden side af vejen.

I 1965 overtog Henriks far gården sammen med sin bror, og de lod i 1980 alle gårdens marker tilplante med frugttræer. Henrik købte i 1992 naboejendommen og begyndte her selv med frugtavl, indtil han i 2002 overtog Hestehavegård. Han har i dag 16 hektar med frugttræer, og hele avlen sælges direkte fra gårdbutikken og fra egne boder.

Det er en meget alsidig virksomhed med 25 sorter æbletræer, fem sorter pærer og fem sorter blommer samt tre sorter kirsebær. Træerne kan for den uvidende stå lidt tilfældigt mellem hinanden, men Henrik fortæller, at det skyldes, at stenfrugter som blommer og kirsebær kræver en god bestøvning under blomstringen og helst af mere end én sort. Han dyrker derfor forskellige sorter blommer og kirsebær, der er plantet rundt mellem hinanden, for at bierne hele tiden flyver mellem alle sorterne.

I frugtplantagen er der bistader, og i gårdbutikken kan man sammen med frugten købe honning lavet af nektar fra frugtblomsterne. Jordbærarealet er ca. en hektar, og her er hovedsorten Honeyeye, et tidlig modent og velsmagende bær. Desuden dyrkes brombær, blåbær, hindbær og ribs.

Der dyrkes også et meget stort udvalg af grøntsager: asier, blomkål, gulerødder, grønkål, kartofler, majroer, pastinakker, persillerod, rosenkål, rødbeder, selleri og spidskål. Desuden forhandles enkelte produkter fra gartnerierne i Bovrup, Ertebjerg på Als og Stollig ved Aabenraa.

En særlig nicheproduktion er koldpresset æblemost, fremstillet af modne håndplukkede æbler. Produktionen begyndte i 2013 og blev hurtig meget populær. Æblemosten laves i flere varianter, dels sammensat af flere æblesorter, dels kun af en enkelt æblesort, typisk Gråsten, Ingrid Marie og Cox Orange. Henrik eksperimenterer også med at tilsætte mosten 10 % saft fra krægeblommer eller hyldeblomst. Både hyld og krægetræer findes i hegnene på markerne omkring Hestehavegård.

Frugtavl er ikke et nemt erhverv, for blot en enkelt haglbyge på et forkert tidspunkt kan reducere årsudbyttet med 30-40 %.

"Kunderne vil ikke have frugt med skurv eller pletter. Den er simpelthen usælgelig, selv om der ikke er noget i vejen med selve æblet eller pæren. Mange spørger, om vi dyrker økologisk. Det gør vi ikke, men vi sprøjter mindst muligt og bruger ingen overfladebehandling, tilsætningsstoffer eller kemikaliet *smartfresh*, der holder æbler kunstigt friske i månedsvis. Det er ren dansk natur, som vi avler, sælger – og selv spiser med fornøjelse."

Det er en meget alsidig familievirksomhed, der drives med både indsigt og entusiasme. Hvorvidt femte generation vil fortsætte den, er for tidligt at spå om. Men den dag, vi er på besøg, er en af Henriks døtre, Christina, i fuld gang med at plukke pærer, så måske er en femte generation ved at blive indfanget af arbejdet.

En anden af Henriks døtre, Camilla, har bistået sin far med at udvikle frugtvin. Det er dog ikke en helt ny ting. Henrik fortæller, at allerede hans farfar fremstillede frugtvin til familiens fødselsdage og andre fester. Da Henrik fyldte 50 år i 2015, blev det fejret med en stor fest og frugtvin af egen produktion. Det vakte stor begejstring, og Henrik fortæller:

"Vi kunne have solgt 100 flasker til gæsterne den aften."

Det gav mod på at forsøge at lave frugtvin til salg, og sammen med Camilla har han udviklet et koncept, der udløste en iværksætterpris fra Sønderborg Kommune med et beløb til køb af produktionsudstyr. I første omgang er planen at producere omkring 400 flasker årligt, og vinen vil blive lanceret i efteråret 2017. Vi håber, at frugtvinen kan blive en lige så stor succes som æblemosten, som på bare tre år er steget fra 7.000 til 25.000 flasker.

Hestehavegårds æblekage

6 personer

2 store æg
220 g sukker
½ tsk salt
135 g mel
2 tsk bagepulver
5 store æbler

Pisk æg, sukker og salt sammen. Kom mel og bagepulver i. Skær æblerne i tynde både og læg halvdelen af dem i bunden af en bageform. Fyld dejen i bageformen og læg den anden halvdel af æblerne over. Bag kagen i 45 minutter ved 170 °C.
Server evt. med flødeskum eller cremefraiche.

Ryesminde Mosteri

Hvis man kører gennem Mintebjerg på Sydals om efteråret, kan man ikke undgå at se store beholdere med tusindvis af æbler foran mosteriet Ryesminde. Her kan man aflevere sine friskplukkede eller helt nyned-faldne æbler, få dem indvejet og omvekslet til æblemost i flasker eller karton. Det er en meget velsmagende æblemost helt uden konserverings- og tilsætningsstoffer, som her fremstilles, og den har sin særlige charme ved at smage forskelligt fra gang til gang, alt efter hvilke æbler der er blevet anvendt i produktionen. Min favorit er en most lavet af ikke for søde æbler blandet med mere syrlige æbler. Æblemost kan variere smagsmæssigt lige så meget som hvidvin og i mange tilfælde være en glimrende alkoholfri erstatning.

Når æblerne er blevet vasket grundigt i rent vand fire gange, bliver de fintrevet til mos. Den lægges i rammer, beklædt med stof, som æblesaften kan løbe gennem. Rammerne bliver stablet oven på hinanden, og et stort stempel presser mosen sammen, og saften løber over i store tanke. Smagen er fin, men mosten er lidt grumset og bliver filtreret for at blive klar og gylden. Nogle foretrækker dog en ufiltreret most, og det kan man også få. Den sidste del af processen er en pasteurisering ved ca. 85 °C, hvorpå den tappes på flasker eller treliters kartoner.

Ryesminde har eksisteret som mosteri i ca. 80 år. Det blev oprettet i 1938, og den nuværende ejer, Mads Hansen, overtog det i 1991 efter sin far og fremstiller fortsat æblemost på helt klassisk vis. Han lægger stor vægt på videreførelse af traditioner, og etiketten på flaskerne er fra omkring 1940 – dog tilført en diskret stregkode og holdbarhed efter nutidens krav. En af grundene til, at Mads finder det interessant at fremstille æblemost, er, at han arbejder med gamle æblesorter fra folks private haver og ikke med æbler fra frugtplantager.

"Ganske vist ville udbyttet være større med plantageæbler, men smagsmæssigt ville det slet ikke være det samme."

Mads foretager dog løbende små fornyelser i sortimentet, fx med æblemost tilsat ingefær og med salg af saft af rabarber, hyldeblomster og kirsebær. Rabarbersaften laves af koncentrat fra en fynsk økologisk rabarberavler. Der er jævnligt kunder, som spørger, om æblemosten fra Ryesminde er økologisk. Men det ville være umuligt at gennemføre, når haveejere kommer med selvdyrkede æbler. Til gengæld er der næppe mange af de haveejere, der omhyggeligt plukker deres æbler og lægger vægt på at få dem udnyttet, som sprøjter ret meget.

På Als og Sundeved er der i århundreder blevet dyrket og solgt mange æbler, og der var æbleeksport fra Als til Gotland og Baltikum tilbage i 1600-tallet. Æblemost er således et kerneprodukt for området, og Ryesminde er yderst værdsat af mange haveejere på Als og Sundeved, som ikke har mulighed for at bruge alle deres egne æbler i husholdningen.

Hjemmelavet æblesirup

½ l æblemost fra Ryesminde
2 dl rørsukker
1 stang vanilje

Skrab kornene ud af vaniljestangen, og bland vaniljen med sukker. Kog det hele sammen i en gryde, men det må kun simre, ikke koge, og husk at røre rundt en gang imellem. Når konsistensen er sirupsagtig tyk, og farven er gyldenbrun, er siruppen klar og hældes på et rent glas. Æblesirup er let at lave og smager herligt på pandekager, is, desserter og på grød.

Skovhuse Grønt

Anton Linnet bor sammen med sin kone, Else Bøgh Andersen, i et af husmandsstederne i Skovhuse på Arnkil. Her blev der i 1925 oprettet en statshusmandskoloni med 30 brug ved udstykning af jord fra den gamle herregård Rønhave. Kolonien med de mange familielandbrug, opført i røde mursten med afvalmede tegltage i Bedre Byggeskik-stilen, sætter et karakteristisk præg på kulturlandskabet. Antons husmandsbrug er lidt forskelligt fra de øvrige, for her er ikke kun to, men tre længder, de er gulkalkede, og stuehuset har smårudede, hvidmalede vinduer. Det skyldes, at det første husmandspar, Betty og Marinus Nielsen, ønskede at give deres sted præg som en lille bondegård.

Jorden var frasolgt, da Anton købte stedet, men han lejede hurtigt lidt jord hos naboen for at få plads til dyr.

"Vi havde jo stalden, og vi syntes, at den skulle bruges til at have dyr i, også for børnenes skyld." Familien blev hurtigt selvforsynende både med kød og med grøntsager fra køkkenhaven, og overskuddet af hjemmeproduktionen blev afsat i vennekredsen. I 1997 købte Anton 3½ hektar jord fra naboen, og den blev tilplantet især med grantræer med henblik på salg af juletræer. Desuden blev der plantet læhegn med fyrretræer, kræger og syrener.

I dag er børnene for længst flyttet hjemmefra, og Anton er pensionist, men han og Else har fortsat en betydelig hjemmeproduktion af grøntsager, saft, marmelader, eddiker, olier, kryddersalt og meget andet samt kød fra gutefårene, der græsser på markeder ned mod Alssund. På Broagerland opdrætter Anton kalkuner, gæs og moskusænder sammen med en anden fritidslandmand. De slagtes til jul og sælges fra Skovhuse i de fire adventsweekender sammen med juletræer. Den øvrige del af året kan man købe saft, marmelader, urtesalte m.v. fra en lille rødmalet vejbod, der står som et smukt eksempel på den danske tillidskultur.

"Det hænder dog, at der er nogen, der tager varer uden at betale, men det er sjældent, og vi lader os ikke kue!"

Vi spørger, hvorfor den foretagsomme Anton ikke har en egentlig gårdbutik, og han svarer, at en gårdbutik ville kræve fast åbningstid, og det passer ikke til hans livsstil. Desuden skulle varerne være fremstillet i et af sundhedsmyndighederne godkendt køkken, og det er der ikke på husmandsstedet. De trods alt beskedne mængder, som fremstilles, sælges i vejboden og på markeder.

"Der er et stort fiskemarked, der afholdes fire gange om året på havnen i Sønderborg, der er også livsstilsmesser, og haveforeningerne afholder plantemarkeder, hvor jeg har fin afsætning af vore hjemmeavlede produkter og får mange gode kontakter."

Ved ankomsten til Skovhuse Grønt ser vi straks tre store net med valnødder, der hænger på muren, og Antons brune, barkede næver bærer præg af, at han har gnubbet mængder af valnødder i den sidste tid.

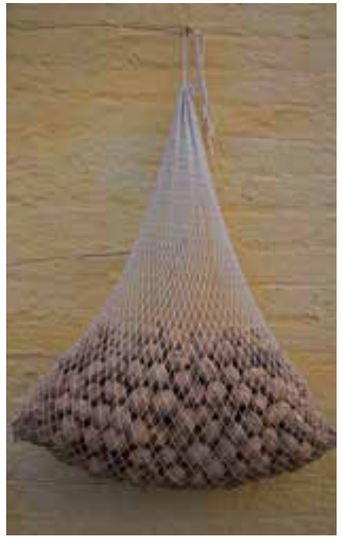
Årets høst fra kun to træer har givet ca. 100 kg valnødder, og de bruges på forskellig vis.

"Selvom valnøddesnaps er en herlig drik, så er 100 kg altså for meget til snaps. En del af valnødderne bruges til ost. Roquefort blandet med valnødder og lidt fløde er en dejlig spise, valnødder kan også koges med sirup og bruges som garniture på oste, og endelig holder jeg meget af brombærmarmelade med valnødder."

En af de specialiteter, som vi er kommet for at smage, er krægeblommerne. Det er en form for vildblommer, der før var ret udbredte i Sønderjylland både i læhegn mellem markerne og omkring ejendommene. Krægetræer sætter rodskud og bliver herved spredt fra hegn til hegn. De blå krægeblommer er ret små og har en lidt bitter smag, der helt forsvinder, når de bruges til saft og marmelade, og farven bliver smuk karmoisinrød. Anton bruger krægeblommerne på lige så forskellig vis som valnødderne. Han og Else laver bl.a. krægesnaps, krægemarmelade, krægegelé og krægeeddike. I alt har de omkring 30 forskellige produkter fra haven til salg, og hvert år laver Else et nyt produkt, fx blommechutney, der er god til pølser og syltede "asier" fremstillet af squash. I haven er også et stort figentræ, og det giver talrige figner til forskellige udgaver af figenmarmelade.

Afslutningsvis spørger vi Anton, hvad der er drivkraften bag hans talrige aktiviteter, der næsten alle har noget at gøre med fødevarefremstilling, mad og mennesker. Han svarer:

"Det er jo en del af vores dagligdag, vi har jo gode råvarer lige uden for døren. Der er meget afslapning og livsstil over vores tilværelse, og jeg har alt for meget krudt i den nederste del af ryggen til bare at sidde stille! Derfor laver jeg også gerne mad. Her er to af mine foretrukne opskrifter."



Antons mayonnaise

4 dl

3 æggeblommer
½ tsk salt
1 spsk kogende vand
1 spsk æbleeddike
3½-4 dl neutralt smagende olie fx rapsolie
citronsaft

Pisk æggeblommerne seje med saltet og pisk så først det kogende vand og derpå æbleeddiken i. Tilsæt olien lidt efter lidt under kraftig piskning. Det er her man skal passe på, at mayonnaisen ikke skiller. Derpå tilsættes citronsaft efter smag.

Tip: Hvis mayonnaisen skiller, er det bedst at starte forfra med 2 æggeblommer, der piskes med salt. Derpå tilsættes den skilte mayonnaise lidt efter lidt under kraftig piskning.

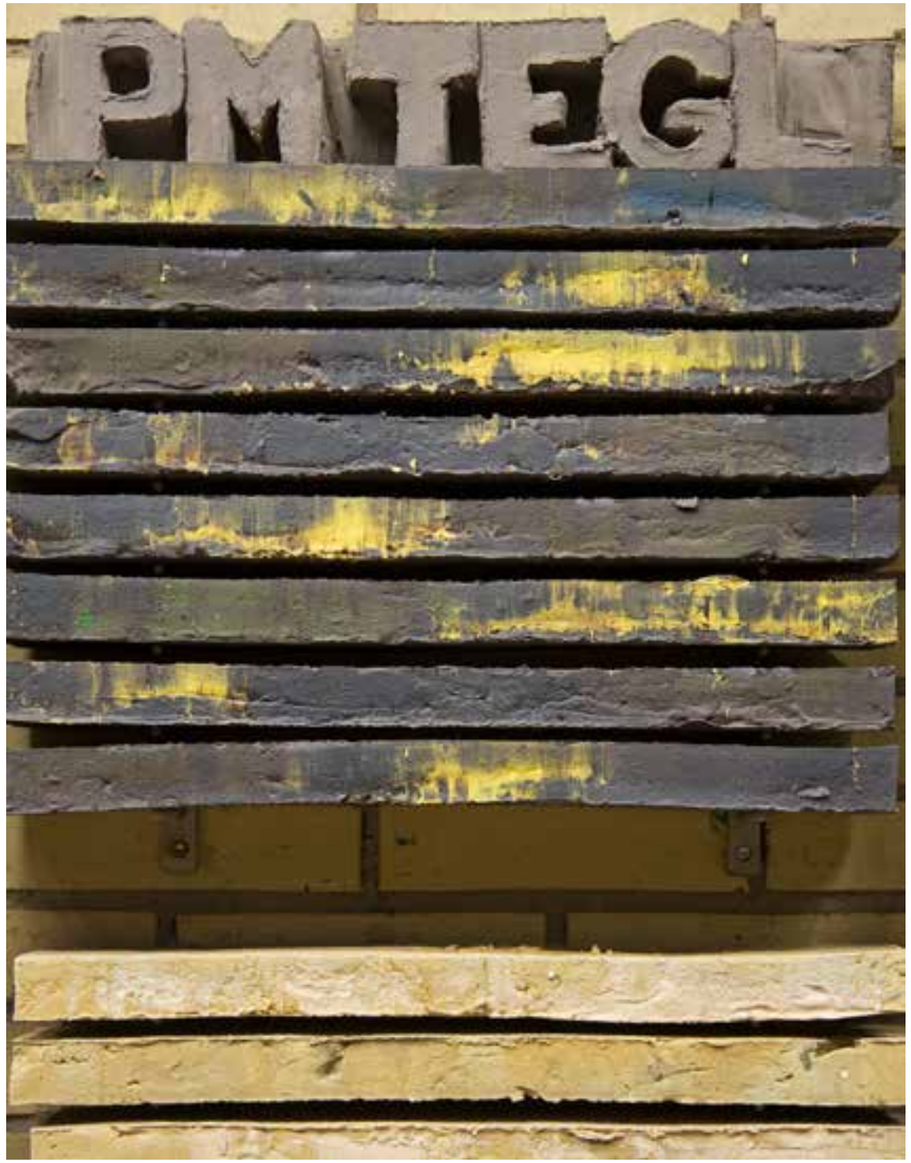
Denne mayonnaise er bl.a. velegnet til fisk, fx i stedet for rævesovs, da den ifølge Anton let kan overdøve den gode fiskesmag i røget/gravad laks.

Valnøddeost

6 personer

1 Danablue-ost
¼ l piskefløde eller madfløde
hakkede valnødder

Fløden moses i osten til en lind konsistens, derefter tilsættes de hakkede valnødder. Hører til et godt ostebord. Forskellige slags knækbrød klæder denne ost. Vær opmærksom på, at den har begrænset holdbarhed.



God mad og rødvin er salgsfremmende

Nybøl Nor er en lavvandet fjord, der er en indsnævring til den større Flensborg Fjord. Under den sidste istid er her blevet aflejret masser af stenfrit issøler, en slags finkornet ler, som har dannet grundlag for en meget stor teglproduktion gennem flere hundrede år. Vi er taget på besøg hos et af teglværkerne ved Nybøl Nor, nemlig Petersen Tegl, der har sin helt egen profil – dels produktionsmæssigt og dels salgsmæssigt – og hertil hører også gode måltider.

Petersen Tegl blev grundlagt i 1791 og er siden blevet drevet af den samme familie i lige linje. I dag drives teglværket af Christian A. Petersen og hans døtre, som henholdsvis 7. og 8. generation i lige linje. Som et af de få teglværker i verden mestrer Petersen Tegl at brænde tegl med kul. Det tilfører de vandstrøgne mursten et farvespil i lyse og mørke nuancer. Teglsten til specialopgaver er et væsentligt forretningsområde, hvor der arbejdes tæt sammen med arkitekter og bygherrer.

Christian A. Petersen er uddannet som teglværksingeniør i Landshut og arbejdede et par år i Tyskland, før han ved sin fars død i 1970 overtog teglværket ved Nybøl Nor. Traditionelle maskinsten i røde og

gule farver udgjorde hele omsætningen, og nytænkning var bestemt ikke på dagsordenen. Alt dette er der blevet vendt grundigt om på, ikke mindst efter Christian A. Petersen valgte at forlade salgsorganisationen De Forenede Teglværker og selv varetage produktudviklingen og salget. Petersen Tegl er i dag især kendt for sine kulbrændte og håndstrøgne sten i mange specialformater, ikke mindst den romersk-inspirerede teglsten til Kolumba-museet i Köln, som også brugtes i Skuespilhuset i Københavns havn.

Specialprodukter er dyre og kræver derfor et godt salgsarbejde. Det foregår ofte ombord på Christians gode træskib "Emma", der ligger ved teglværkets bådebro i Nybøl Nor. Vi bliver indbudt til at være med til en af de talrige salgsfremmende sejlture, hvor potentielle købere efter en forevisning af teglværket og dets produkter bliver indbudt til en middag ombord, hvor maden og måltidskulturen er i højsædet.

"Livet er for kort til kedsomhed ved bordet!" fastslår Christian, "og når man sidder tæt sammen om bordet i kahytten, så opstår der tillid mellem folk, og paraderne sænkes. Et teglværk og et køkken fremstiller produkter med stoflighed, struktur og sjæl, og både mursten og mad skal respektere tradition og signalere nutid og fremtid. Mange kan ikke forstå, at mine teglsten er dyrere end alle andre, men når jeg fortæller om hele designprocessen, håndstrygningen og kulbrændingen, så fænger det, og forståelsen vokser gradvis frem. Det gælder om at snakke muntert, ærligt og gerne humoristisk. Når jeg bliver spurgt om rabat, så er svaret altid klart: Rabat er i min ordbog en by i Marokko. Kunden er ganske vist altid konge, men kvalitet har sin pris. Forståelsen herfor vokser hurtigt frem under måltidet, hvis det ikke sker under første ret, så under den næste. Fire retters menuer er ideelle, for vi bliver sammenspist på en god måde. Det gælder også kunderne indbyrdes. Folk, der normalt ikke snakker sammen, sidder her og taler, som var de gamle venner, selv om dialogen kan være præget af forskellighed. For god mad og ikke mindst god rødvin er med til at skabe gensidig tillid."

Det Franske Hus i Skodsbøl

På den gamle Kro i Skodsbøl nød teglværksarbejderne førhen en kaffepunch og fedtemad med salt efter dagens hårde arbejde, i hvert fald når der havde været lønningsdag.

I dag er det helt andre retter, der tilberedes i kroen. Skænkestuen er forsvundet og indgår nu i et meget stort køkken, hvor den alsaciske kok Thierry Manane tilbereder retter fra det franske køkken. Vi er kørt til Skodsbøl for at høre, om det virkeligt er muligt at sælge fransk mad til sønderjyderne.

Vi modtages meget venligt af Thierry, der af udseende helt svarer til vore forventninger om en ægte franskmand. Han er i dag i fuld gang med at tilberede en fire retters menu til teglværksejer Christian A. Petersen, der har kunder fra Belgien. Besøget på teglværket og forevisningen af dets mange specialprodukter skal afsluttes med en sejlads på Nybøl Nor i et gammelt træskib, og her skal selskabet indtage menuen fra Det Franske Hus. Den består af følgende:

Pighvar, rødtunge og kammusling på avocado
med vandmelon og Baerii-kaviar

Tournedos af zebra, urte-løgpita,
graniteneret kartoffel og bagt salat med bacon

Et udvalg af oste
med honningsyltede valnødder, espelettegelé, oliventapenade og henkogte blommer.

Mokkamousse med brombær, brændt kokos,
hvid chokolade og syltede frugter

Det er unægteligt en menu, der ligger langt fra de regionale retter, vi hidtil har smagt på Als og Sundeved, og vi vil gerne høre Thierry fortælle dels om sin læretid i Frankrig, dels om hvorfor han har bosat sig på Als og fået cateringvirksomhed på Sundeved. Og det fortæller han gerne om:

"Jeg stammer fra Alsace, er vokset op i en madglad familie og blev udlært som kok på Grand Hotel des Trois Epis. Min kokkeeksamen bestod jeg i 1977 på l'Auberge de l'Ill i Illhausern, som allerede dengang var en af Frankrigs bedste restauranter og hædret med tre Michelin-stjerner, hvad den fortsat er. Den er ejet af Haeberlin-familien, der virkelig forstår at sætte kvalitet i centrum. Jeg rejste en del rundt i

Europa og arbejdede forskellige steder. I 1988 kom jeg til Danmark og arbejdede i Århus i en årrække, bl.a. som køkkenchef på Restaurant Navigato ved Århus lystbådehavn og Holme Kro i Højbjerg. I 1995 flyttede jeg sammen med min danske kone til Sønderjylland, hvor hun blev praktiserende læge i Tandslet. Her arbejdede jeg forskellige steder i et par år, men i 1997 fik jeg kontakt til Jeppe Juhl, der ejer kroen her, men brugte en del af den som bolig. Jeppe var villig til at indrette et godt køkken til mig, og siden da har jeg nydt at lave mad til folk i hele området her. Der er nemlig stor interesse for fransk mad på Als og Sundeved, og mange af mine kunder har rejst en del. De værdsætter mad, der ikke er det helt almindelige, og de nyder det lille ekstra, som jeg altid forsøger at skabe. En særlig gren af virksomheden er filmcatering samt levering af mad til moderevyer, ferniseringer, musikevents og forretningsmøder. Så vidt som muligt benytter jeg lokale råvarer og vil meget gerne samarbejde med lokale producenter. Men som franskmand handler jeg naturligvis også i Frankrig og Sydeuropa, eller ville jeg jo heller ikke leve på til forretningens navn!"

Man kan ikke spise i Det Franske Hus, da det udelukkende er en cateringvirksomhed, men den er forbløffende alsidig, samtidig med at den næsten udelukkende arbejder med friske råvarer. Her er både klassiske festmenuer og buffeter, raffinerede picnickurve, et rigt udvalg af crêpes fra Bretagne, charcuteri- og tapasanretninger samt et fristende udvalg af franske, regionale simreretter som *Choucroûte* med griseskank, røget flæsk og to slags pølser, *Boeuf en daube* med oksekød, bacon og oliven, kartoffelsoufflé og sellerisalat og *Coq au riesling* med svampe og vintergrønt. Man kan også hente en hverdagsmenu fra mandag til fredag med mere enkle retter.

For Thierry er det et mål altid at give sine kunder en god oplevelse, der både er en fryd for ganen og for øjet, og han sammenfatter det således:

"Mit omdrejningspunkt er at give en god kulinarisk oplevelse – uanset om jeg leverer sandwich eller en syv-retters menu, uanset om det er til en picnic eller et stort arrangement."

Om bord på Christian A. Petersens træbåd "Emma" fik vi den gode kulinariske oplevelse ved at indtage den fire retters menu, som vi havde set under tilberedningen. Og maden gjorde sin virkning. Den skabte en varm og hyggelig stemning i den lille kahyt, perfekt til indgåelse af gode salgsaftaler.

Bagefter lykkedes det os at lokke at par opskrifter ud af Thierry Manane, selv om opskrifter jo er en del af hans særlige kapital.

Pighvar, rødtunge og kammusling

på avocado med vandmelon og Baerii-caviar

10 personer

10 rødtungefileter
60 g pighvarfileter
10 store kammuslinger
smør
salt og peber

Avocadofromage:
3 modne avocadoer
2 dl cremefraiche
saft af ½ citron
4 blade husblas
salt

Kaviar:
50 g Baerii-kaviar
skal af ½ økologisk citron
10 g sukker
½ dl vand

Pynt:
1 skive vandmelon
koncentreret tomat
parmesanflager
grønttapenade

Avocadofromage: Bland avocadokødet i en køkkenmaskine med cremefraiche, citronsaft og salt, indtil cremen får en glat og blank konsistens. Opblød husblassen i kold vand og smelt den derefter over vandbad. Tilsæt den smeltede husblas i avocadocremen og glat cremen ud i en lille firkantet form i en tykkelse på ca. 2 cm og frys.

Fisk: Rul rødtungefileterne i små ruller og hold dem sammen med en tandstik. Krydr med salt og peber og damp ved 90 °C i ca. 12 minutter. Sæt derefter på køl og fjern tandstikken.
Del pighvarfileterne i 10 lige store stykker, krydr og steg dem på en varm pande i lidt smør i ca. 2 minutter på hver side. Køl dem af.
Krydr kammuslingerne og steg dem på en varm pande i ca. 2-3 minutter på hver side. Køl dem af.

Sirup til kaviar: Skær skallen af ½ citron i tynde strimler og giv dem et opkog, afkøl under koldt vand. Kom vand, sukker og strimlerne i en gryde og lad dem simre, til væsken begynder at være lidt sirupsagtig, sigt væsken fra og gem den.

Pynt: Lav små kugler af vandmelon ved hjælp af et parisiennejern. Lav en enkel, godt krydret grøntsagstapenade af grøntsager efter eget valg og lidt krydderurter, og svits den hurtigt på en varm pande, tilsæt lidt tomatkoncentrat til at jævne den i sidste øjeblik. Riv lidt parmesan og bag den i ovnen, til den bliver gylden, derefter knæk den i små flager, når den er afkølet.

Anretning: Skær den let frosne fromage i 10 lige dele og fordel dem på 10 tallerkener, sæt på hver af dem en kammusling og en rødtunge. Læg parallelt 1 stk. pighvar og dæk med tapenade. Kom kaviaren i en skål og hæld den afkølede sirup henover, lad trække i 10 sekunder og si væsken fra. Anret kaviaren i en ske, kom en kugle vandmelon ved siden af, pynt med lidt citronstrimler. Læg en flage parmesan på kammuslingen. Hæld et par dråber god urteolie over rødtungen og server.

Mokkamousse med brombær

brændt kokosbund, hvid chokolade og syltede frugter

10 personer

Brændt kokosbund:
35 g hasselnødder
115 g mandelmel
150 g æggehvider
150 g sukker
50 g kokosmel

Mokkamousse:
½ espresso
½ tsk nescafé

2 æggeblommer
60 g sukker
25 g vand
90 g blødt smør

10 g vand
25 g sukker
18 g æggehvider

Hvid chokolade med brombær:
200 g hvid chokolade
100 g brombærpuré
3 pasteuriserede æggeblommer
3 pasteuriserede æggehvider
2 dl piskefløde
4 blade husblas

Pynt:
diverse syltede frugter og friske bær
små marengstoppe
diverse coulis

Brændt kokosbund: Kør hasselnødderne og mandelmelet til et tyndt pulver i en blender, sæt til side. Pisk æggehviderne og tilsæt langsomt sukkeret under kraftig piskning, til massen bliver til marengs. Tilsæt derefter forsigtigt hasselnødderne og mandelmelblandingen. Fyld en sprøjtepose med cremen og sprøjt massen ud på to bageplader med bagepapir til to lige kvadrater i tætsammensiddende striber. Drys derefter kokosmelet jævnt over begge plader og bag i en varm ovn i ca. 15-20 minutter ved 180 °C. Lad derefter begge bunde helt afkøle.

Mokkamousse: Opløs nescafé i en halv kop espresso og sæt til side. Bring vand og sukker i kog (må ikke overstige 118 °C). Kom æggeblommerne i en røreskål og hæld den kogende sirup over æggene under kraftig piskning. Pisk, til cremen bliver kold og har fået en hvid farve. Sæt til side. Pisk det bløde smør for sig selv, til det får en cremet konsistens. Vend så forsigtigt smørret i æggemassen samt den i espressoen opløste nescafé. Stil til side.
Bring vand og sukker i kog (må ikke overstige 118 °C). Pisk æggehviderne, og når blandingen begynder at være luftig, tilsættes meget forsigtig siruppen ved at hælde den langs skålens vægge og ikke direkte på æggehviderne. Stadig under piskning. Bland derefter forsigtigt marengsen i smørcremen og stil på køl i ca. 30 minutter. Fordel cremen på den ene bund og brug den anden bund som låg. Brænd det øverste låg med en brænder for at give det lidt gylden farve. Læg et stykke bagepapir på toppen og pres lidt for at undgå, at der opstår lufthuller i midten. Fjern derefter bagepapiret og frys.

Hvid chokolade med brombær: Smelt chokoladen over vandbad (temperatur må højst være 25 °C). Pisk fløden stiv og læg husblasen i blød. Når chokoladen er smeltet, tilsæt brombærpuréen og de pasteuriserede æggeblommer og æggehvider, smelt husblasen over vandbad og føj den til cremen. Til sidst vendes flødeskummet i. Stil på køl i et par timer.

Anretning: Skær kagen, mens den endnu er halvfrossen (tag den ud 10 minutter før), og læg en firkant på en tallerken, lav et lille æg af brombær-chokolademoussen ved hjælp af en lun ske, og læg ægget oven på kagen.
Pynt med diverse små sukkersyltede frugter og friske bær. Og eventuelt med små marengstoppe og forskellige purétyper.

Nordborg Slot

Den første borg på Als blev anlagt i slutningen af 1100-tallet på en lille holm i en sø tæt på nordkysten, og en lille by, kaldet Nordborg eller Nørborg, opstod i tilknytning hertil. Borgen var let at forsvare og svær at finde for fjender. Gennem middelalderen blev den flere gange belejret og var ligesom borgen i Sønderborg skiftevis i den danske konges og de slesvigske hertugers besiddelse.

Omkring år 1600 blev den middelalderlige borg ombygget til et trefløjet slot i bindingsværk. Det blev nedrevet i 1800-tallet, men et nyt Nordborg Slot blev opført i 1909 med nogle rester af det gamle bevaret. Her var der en tysk folkehøjskole indtil 1920, og efter Genforeningen har Nordborg Slot rummet en dansk efterskole med elever fra hele landet. Slottet er løbende blevet moderniseret og udvidet med respekt for det historiske miljø på slotsholmen.

Vi besøger Nordborg Slot for at høre, hvordan man kan drive en populær efterskole med over hundrede elever år efter år, når skolen ligger i det såkaldte udkantområde, langt fra større byer og tæt på grænsen. Hvad kan Nordborg Slot byde på af attraktioner til unge mennesker – herunder også mad og måltider? Vi modtages af viceforstander Lars Johansen, der gerne fortæller om årsagerne til efterskolens succes.

"I 2017 er der 130 elever, og skolen har besluttet, at antallet ikke bør være større, fordi det er vigtigt, at alle kender hinanden. Det er ikke en "egns-efterskole", men en skole med elever fra hele landet, heraf en del fra Sjælland og en del fra det danske mindretal i Sydslesvig. Det giver en stor og god sproglig diversitet. Der lægges vægt på naturvidenskab, og der er et samarbejde med den nærliggende oplevelsespark UNIVERSE. Der er også meget boglig undervisning med mange timer i dansk, engelsk, tysk og fysik. Eleverne går i skole til kl. 17, og der er lektielæsning eller forberedelse i en time først på aftenen. Det lyder måske af meget, men eleverne er forberedt på det, når de kommer. Til introduktionsmøderne siger vi altid, at man ikke skal være dygtig for at gå her, men man skal have lyst til at blive dygtigere!"

Nordborg Slots Efterskole er et ganske imponerende bygningsværk på den lille slotsholm, hvor den er omgivet af voldgrav og Nordborg Sø. Her er perfekte rammer til vandsport, men også en særlig slotsstemning. Vi spørger, om slottet og de smukke, stemningsfyldte omgivelser har betydning for eleverne.

"Det er der slet ingen tvivl om," svarer Lars. "Nogle af eleverne giver udtryk for, at de føler sig lidt som prinser og prinsesser, når de går rundt her i disse omgivelser, og den særlige betydning af en historisk dimension ligger jo også i mange af deres computerspil, kan vi se."

Efter denne samtale går vi over i den store spisesal, hvor de ca. 130 efterskolelever skal i gang med middagsmaden. Nordborg Slots kok, Villy Madsen, tager venligt imod os og fortæller om det brede udvalg af retter, som efterskolelever sætter til livs med stor lyst:

"Vi har valgt at lave ugemenuer med en blanding af moderne mad og mormormad. Til den moderne mad henter jeg ofte inspiration i magasinet *SÆSON*, der indeholder opskrifter og gode ideer til måltider med sæsonens frugt og grønt. Dagens ret har jeg da også hentet fra *SÆSON*, som oplyser, at den stammer fra en kogebog, der hedder *Gartnerinden og Lykkesmeden*. Så egentlig burde den hedde Lykkesmedens powerpot, men jeg kalder den nu kun powerpot. Mormormaden har jeg på rygraden, og det er sjovt at opleve, at de unge gerne spiser både fisk, flæskesteg med brun sauce og stegt flæsk med persillesauce. Det er vigtigt, at de her oplever, at god mad ikke kun er én slags mad, men kan være af meget forskellig slags – bare det er lavet af gode råvarer og er godt tilberedt."

Villys powerpot

4 personer

2 løg
3 fed hvidløg
500 g hakket kyllingekød
1 tsk spidskommen
2 laurbærblade
3 dåser hakkede tomater
1 spsk brun farin
1-2 friske røde chilier
1 dåse kidneybønner
3 gulerødder
¼ knoldselleri eller 2 persillerødder
200 g hakket savoykål
salt og friskkværnet peber

Topping:
fromage frais 10 %
lidt kryddergrønt (en kvist persille, basilikum eller lign.)

Svits de finthakkede løg og hvidløg i olivenolien. Tilsæt kyllingekødet og svits det med i 5 minutter. Tilføj spidskommen, laurbærblade, hakkede tomater, brun farin, den finthakkede friske chili og kidneybønnerne.

Lad retten simre i 10 minutter. Kom herefter de skrællede, ternede gulerødder, den rengjorte ternede knoldselleri og den hakkede savojkål i og lad retten hygge sig på blusset i en håndfuld minutter mere. Krydr med salt og peber og server den dampende varme pot med en skefuld fromage frais på toppen og evt. ledsaget af en portion ris.

Villy laver også madbrød og salat til denne ret, som hører til den moderne del af ugemenuen. Den omfattede i denne uge også retter som medisterpølse med nye kartofler, ærter og gulerødder, ristaffel, svensk pølseret, dansk bøf og djævlekylling.

Spis dit landskab – efterår

Her er en oversigt over nogle af de planter og frugter, du kan finde i naturen og bruge i madlavningen i efteråret.

Agern
Bog
Brombær
Burrerod
Cikorierod
Dunhammer
Fuglegræs
Gåsepotentilrod
Havtorn
Hyldebær
Klitrose-hyben
Kræge
Markchampignon
Mirabeller
Mælkebøtterod
Nødder
Parykblækhat
Ramsløg (rod)
Rønnebær
Rørhat
Salturt
Stor trompetsvamp
Surbær
Tragtkantarel
Vild gulerod
Æbler

Kræger er ikke så kendte, så hvordan finder man dem? Krægen er en tæt og stivgrenet busk, der bliver op til 6 meter høj. I september er den let at kende på sine 2 cm store blåduggede frugter.

Krægemarmelade

Ca. 2 kg

1½ kg kræger
500 g sukker
2 tsk atamon

Fjern stenene fra krægeblommerne. Kog frugten med sukker i 10 minutter. Tilsæt atamon, der omrøres godt. Fjern skummet. Marmeladen hældes på skoldede glas, der straks lukkes.

Vinter

Det Gamle Rådhus i Gråsten

Gråsten Rådhus er en statelig bygning, der blev opført på byens torv i 1954 efter nedrivningen af et gammelt hotel. Det var meget sjældent, at et sogneråd på den tid bandt an med så stort et byggeri til administration. Det var derfor med stolthed, at sognerådsformanden ved indvielsen kunne sige, at borgerne altid var velkomne i det nye hus – og ikke kun når de skulle betale skat. På torvet foran det nye rådhus var anlagt et springvand med en bronzeskulptur, *Graastenpigen*, der sad med et gråstenæble i hånden. Springvandet var en gave fra en dansk-amerikaner, der stammede fra Gråsten.

Rådhuset fik imidlertid en kortere levetid end planlagt. Ved den nye kommunalreform, der trådte i kraft i 2007, blev Gråsten en del af den nye Sønderborg Kommune. Det gamle Rådhus i Gråsten rummede dog fortsat en del af kommunens administration frem til 2015, men så var det også slut med at være offentlig bygning. Bygningen blev solgt til en af Gråstens nye driftige virksomheder, ipnordic, der havde hovedkvarter i nærheden og ønskede udvidelsesmuligheder.

I ledelsen af ipnordic besluttede man at tilbyde fordelagtige frokostordninger til personalet ud fra en erkendelse af, at folk arbejder bedre, når de har spist godt, og en fælles frokost er også med til at styrke samarbejdet blandt de ansatte. Planen var at lave en god personalekantine i Det gamle Rådhus, men mens ombygningen var i gang i sommeren 2015, kom direktøren for ipnordic, Thorben G. Jensen, en dag til at kigge ud på Torvet, hvor der stod et par hundrede mennesker, der havde set Den Kongelige Livgarde gå gennem byen efter vagtskifte. Da mængden spredtes, spurgte flere efter et sted, hvor de kunne få sulten stillet. For den kreativt tænkende direktør var det oplagt, at dette behov kunne jo også tilfredsstilles i hans kantine. Således opstod ideen med at lade personalekantinen være et tilbud til alle, og det blev iværksat fra november 2015. Alle kunne spise på Det gamle Rådhus fra 8-14 mandag-fredag. Tilbuddet ramte et behov, og efter få måneders forløb blev åbningstiden udvidet til aftenen med – og vel at mærke alle ugens syv dage.

Rådhusets arkitektur er præget af stilen fra 1940'erne og 1950'erne, og det har givet ideen til at forme indretningen ud fra tv-serien *Matador*. Den lyse venlige restaurant med paneler på væggene ligner postholdergården i Matador, og servitricerne bærer påklædning som i 1950'erne. Svarende til denne ydre ramme har også køkken og spisekort 1950'erne som udgangspunkt. Restauratøren Jesper Dyrvig-Petersen beskriver konceptet således:

“Hos os oplever man det klassiske danske køkken på den gode måde, hvor flest mulige ting laves fra bunden af.”

For at realisere dette mål anvendes så vidt muligt lokale fødevarer og gerne økologiske fødevarer, når de kan skaffes. Blandt de lokale fødevareproducenter fremhæver han Naturmælk, Skærtoft Gårdmølleri, Als Pølser, Hestehavegård og Ryesminde Mosteri samt Fuglsang-bryggeriet. En lokal leverandør, der spiller en særlig markant rolle for Det gamle Rådhus, er Gråsten Fjerkræ i Kværs. Herfra kommer også råvarerne til de to signaturretter, som vi smager.

Gåsen er ved helt at forsvinde fra det danske køkken både i de private køkkener og på restauranter. Det vil ejeren af Gråsten Fjerkræ, Gunder Jensen, og restauratør Jesper Dyrvig-Petersen gerne gøre noget for at modvirke. Derfor har Det gamle Rådhus’ kokke udviklet en frokostret; æggekage med gåsebacon, og en hovedret til aftensmaden; sprængt gåsebryst med peberrodssauce, kartofler, grøntsager og æblekompot.

Den såkaldte gåsebacon er en opfindelse i køkkenet på Det gamle Rådhus. Det er gåsebryst, som først sprænges og derpå koldrøges i ca. et døgn. Det giver kødet en meget mørk farve og en fortrinlig smag. Skiverne med gåsebacon lægges oven på den ovnbagte æggekage, og de får et meget fint modspil fra den ledsagende æblekompot af gråstenæbler.

Hovedretten med stegt, sprængt gåsebryst serveres med kartofler, peberrodssauce, grøntsager og æblekompot af gråstenæbler i en ny komposition, der giver en helt særlig smag. Begge retter giver lyst til besøg en anden gang.

Da ipnordic ikke kan udnytte hele den store bygning, er en del af den omdannet til hotel. Her er i dag 20 værelser og en god belægningsprocent.

Æggekage

med gåsebacon og æblesennep

2 personer

1 gåsebryst med fedtlag under skindet
200 g salt
200 g rørsukker
røgsmuld
4 æg
1 dl mælk
salt og peber
1 tsk smør
1 bundt purløg
1 tomat
10 skiver agurk
syltede rødbeder
200 g sennep
1 æble
2 spsk sukker

Gåsebrystet tørsaltes i en blanding af salt og sukker i 24 timer, herefter koldryges brystet i 24 timer. Spørg eventuelt din slagter, om han kan levere saltet og røget gåsebryst.
Æg, mælk, salt og peber røres sammen og hældes på varm pande med lidt smør. Efter let tilberedning på panden stilles æggekagen i ovnen ved 180 °C i ca. 20 minutter. Mens æggekagen bager færdig, steges gåsebrystet sprødt på en pande, og der snittes purløg, skæres skiver af tomat og agurk.

Når æggekagen er klar, lægges det sprødstegte, skiveskårne gåsebryst, som nu betegnes som gåsebacon, ovenpå den sammen med skiverne af agurk, tomat og purløg. Hertil serveres syltede rødbeder og æblesennep: Sennep røres op med æblekompot, lavet af et skrællet æble i tern, kogt op med sukker og lidt vand.

Sprængt gåsebryst

med confit af gåselår og peberrodssauce samt æblekompot

2 personer

1 gåselår
1 gåsebryst
400 g salt
400 g rørsukker
300 g gåsefedt, alternativt andefedt
200 g champignoner
200 g suppeurter
1 æble
2 spsk sukker
50 g smør
1 spsk hvedemel
2 spsk friskrevet peberrod
½ dl fløde

Tilberedning og anretning:
Bryst og lår tørsaltes i en blanding af salt og sukker i 24 timer. Herefter "koges" låret i gåsefedt i 2 timer. Kødet pilles af låret. Kødet blandes med hårdt ristede champignoner i skiver.
Der koges en gåsefond af benene med almindelige suppeurter i ca. 3 timer.
Æblekompot laves af et skrællet æble i tern, der koges op med sukkeret og lidt vand.
Disse ovennævnte ting kan forberedes i god tid før serveringen.
Til saucen smeltes smør, og melet tilsættes – herefter koges det op med 2 dl gåsefond under omrøring. Til sidst tilsættes ½ dl fløde og den friske peberrod.

Det saltede gåsebryst steges på panden i 5 minutter på kødsiden og 15 minutter på skindsiden. Ved anretningen skæres gåsebrystet i tynde skiver, confit af gåselår varmes op i ovnen i en lille form. Det hele anrettes pænt på et fad eller på tallerkener og serveres med kartofler og årstidens friske grøntsager.

A.P. Hansens passion for whisky og kunst

Fabrikant Arne Peter Hansen blev i 1998 Venstre-borgmester i Sønderborg efter 52 års uafbrudt socialdemokratisk styre. Han var da 68 år, men det var en usædvanlig energisk pensionist, der satte sig i borgmesterstolen, og i de ni år han varetog posten, blev der iværksat rigtigt mange aktiviteter til gavn for byen. Blandt de mest markante var opførelsen af Alsion med campus for Syddansk Universitet, koncertsal for Sønderjyllands Symfoniorkester og forskerpark. Udgangspunktet for byggeriet var Syddansk Universitets behov for en campus i Sønderborg. Her underviste man på en nedlagt folkeskole, der langtfra rummede de faciliteter, der var brug for.

Under en middag på Sønder Hostrup Kro mødtes rektor Henrik Tvarnø fra Syddansk Universitet med A.P. Hansen. Tvarnø havde taget sin økonomidirektør med, mens A.P. Hansen mødte op uden sin kommunaldirektør ud fra den grundholdning, at "store beslutninger skal tages af få hænder". Under middagen blev der indgået en aftale om, at såfremt Sønderborg Kommune ville bevillige 40 mio. kr. til opførelse af et universitetsbyggeri og bistå med at skaffe lige så meget fra privat side, så ville Syddansk Universitet bidrage med resten.

Universitetsbyggeri er normalt en statsopgave, så det var en helt usædvanlig aftale. Ikke mindst fordi den blev indgået på et tidspunkt, hvor Sønderborg var på udviklingsmæssig nedtur. Men det lykkedes A.P. at overtale byrådet til at godkende aftalen, og projektet udviklede sig hurtigt til noget større. Først kom der en forskerpark med i byggeriet, og undervejs også en koncertsal takket være en stor støtte fra Realdania.

"Politik er et forunderligt spil. Tingene kan ofte snakkes i gang, og det har jeg været i stand til!" konkluderer han med naturlig selvfølelse. Det er med god grund, at A.P. betragter opførelsen af Alsion som sit politiske mesterstykke. Middagen på Sønder Hostrup, hvis gode menu er gået i glemmebogen, endte med en investering alene fra Sønderborg By på 125 mio. kr.

Borgmesterposten måtte A.P. modvilligt afgive i 2007, da flertallet tippede efter valget til den nye storkommune. Da han ikke kunne vænne sig til rollen som menigt byrådsmedlem, forlod han byrådet midt i valgperioden og har siden da arbejdet energisk for at støtte kunst og kultur som formand for Kunstfonden. Han lægger fortsat ikke bånd på sig selv, når han finder en sag, der er værd at kæmpe for. Blandt hans mange passioner kan nævnes arkæologi og Nydam Mose. Han ejer ca. en tredjedel af den legendariske mose i Sundeved, otte kilometer fra Sønderborg. Her var i jernalderen en hellig sø, hvor der blev foretaget store våbenofringer fra ca. år 200 til 400-tallet. Heriblandt den berømte Nydambåd, der står på Gottorp Slot i Sydslesvig. Båden er imidlertid rekonstrueret, og kopien ligger i en naust (bådehus) tæt på A.P.s bolig.

Whisky er en anden af A.P.s passioner. Han drikker kun lidt, men holder af det nære samvær, der opstår, når man sammen nyder et par glas whisky. Sædvanligvis har han omkring 125 forskellige flasker af den gode, stærke drik. Antallet går lidt op og ned alt efter, hvor mange drikkende gæster han og hans kone, Esther, har, og hvor mange byvandringer og omvisninger på Alsion han varetager. Vi er blevet indbudt til at prøvesmage nogle udvalgte whiskyer og har glædet os meget til det. Da vi er i Sønderjylland, starter vi naturligvis med kaffe og kage, i dette tilfælde en stor cremesnitte (napoleonskage), der lægger en god bund til whiskyen.

Den fineste af flaskerne får vi dog ikke lov at smage, for den nænner A.P. slet ikke at åbne. Det er den såkaldte Rommel-whisky, opkaldt efter den berømte tyske general Erwin Rommel, der var leder af Afrikakorpset fra 1941 til 1943. Han udnyttede bevægelseskrigen til det yderste og erobrede i 1942 den libyske havneby Tripoli fra den britiske 8. Arme. Briterne havde et stort lager af drikkevarer til at klare varmen og tørken, og Afrikakorpset tog ikke blot 32.000 allierede soldater som krigsfanger, men også store egefade med 1,9 mio. liter spiritus, hvoraf de fleste var *"a special brand, old Scotch Whisky"* årgang 1927.

Efter at sikret sig solide forsyninger til dagligt brug i det næste års tid lod Rommel egetræsfadene med den kostbare drik sejle fra Tripoli til den lille by Nettuno i Italien. Her blev krigsbyttet i 1944 overtaget af amerikanske tropper, der lod whiskyen hælde på italienske vinflasker og fragte til Linz i Østrig, hvor de blev lagret i en 40 meter dyb vinkælder. Den østrigske stat overtog beholdningen i 1947 og solgte med nogle årtiers mellemrum ud af bestanden. De sidste 40.000 flasker Rommel-whisky kom i vinhandlen i 1979 og er antageligt i vid udstrækning blevet købt af samlere, der – i lighed med A.P. Hansen – ikke har nænnet at drikke dem, men har gemt dem som rariteter.

Vi nød med stor fornøjelse både en Glenrothes fra 1996 og en glimrende røget maltwhisky, en Arran fra 1996, mens vi så med beundrende blikke på flasken med general Rommels krigsbytte. Forhåbentligt nåede den tyske ørkenrotte selv at få smagt godt på whiskyen, før han blev slået af Montgomery ved el-Alamein og måtte trække Afrikakorpset tilbage til Tunesien.

Trods passionen for whisky har A.P. Hansen bevaret sin sunde sans, og mens vi nyder de sidste dråber i glasset, siger han eftertænksomt:

"Det smager jo dejligt, men der er nu forbundet meget snobberi med whisky. I grunden er det jo ikke andet end destilleret øl med en del flere volt. Whisky laves af maltet byg, der gærer op til 11-12 % og derpå destilleres til ca. 45-55 %. Mere indviklet er det såmænd ikke i udgangspunktet, for man smager til og nusser godt om drikken. Der er i de sidste halve snes år kommet en god dansk whiskyproduktion i jyske destillerier i Stauning og i Farre ved Give, men vi mangler endnu et whiskydestilleri her i Sønderjylland."

Vi slutter af med at se på en lille del af kunsten i det offentlige rum i Sønderborg sammen med A.P., bl.a. Hans Pauli Olsens *Ringriderstatue* på Søndertorv, Ejler Madsens *Myten* med Christian 2.s runde bord på Sønderborg Slot, Vibeke Fonnesbergs *Martin med fløjten* og *Der Butt im Griff* udformet af Günter Grass. A.P. har naturligvis en særlig svaghed for de skulpturer, som han selv har været med til at skaffe til byen, ikke mindst Günter Grass' store flynder, der fastholdes af en stærk hånd, *Der Butt im Griff*. Denne skulptur står flot placeret ud for vores sidste sted på rundturen, Restaurant Colosseum i Sønder Havnegade. Vi får en vinduesplads med udsigt over havnen og vælger restaurantens specialitet, "Kong Frederiks Livret" (se opskrift s. xx).

Kong Frederiks livret på Colosseum

Colosseum vil mange forbinde med det store amfiteater i Rom, der bl.a. blev anvendt til gladiatorkampe. Men Colosseum er også navnet på en hyggelig restaurant i Søndre Havnegade 24 i Sønderborg, og her sidder vi sammen med byens tidligere borgmester A. P. Hansen og spiser en af stedets specialiteter, Kong Frederiks livret.

Det sønderborgske Colosseum har dog ikke altid ligger her med en smuk udsigt over havnen. Oprindeligt lå Colosseum i Perlegade 39 i et stort 1700-tals hus. Det var en restaurant med et godt renommé og et stort stampublikum. Huset blev imidlertid solgt og nedrevet i 1987, men navnet Colosseum, der egentlig betyder "kæmpemæssig", rummede tilsyneladende så mange gode minder for sønderborgerne, at det ikke kunne gå i glemmebogen uden videre. Det blev derfor genanvendt 10 år senere, da havneknejpen Monopol i Sønder Havnegade blev helt ombygget og udvidet.

Nutidens Colosseum drives af Ingrid og Mogens Brinkmann, der overtog den i 2006. Det er en hyggelig familierestaurant med traditionelle danske kroretter i nutidig udførelse og med nogle specialiteter. Et særligt tilbud er såkaldt "mandemad", som skal bestilles i forvejen. Det kan være skipperlabskovs, gule ærter, irsk stuvning eller brunkål.

Den specialitet, som vi er gået i gang med, er Kong Frederiks Livret, og et hurtigt blik rundt i restauranten viser, at også andre synes at have den som livret. Den består af strimler af flanksteak, kartofler, pommes frites, rødbeder, hakkede æg og hakkede løg. Om denne ret fortæller Mogens Brinkmann:

"Retten blev ikke serveret i det gamle Colosseum. Den er udviklet hernede af min forgænger, Ingrid Kjær, for ca. 15 år siden. Så den har næppe noget at gøre med kong Frederik, der jo døde i 1972. Men retten slog hurtigt an, og det er blevet til en signaturret for Colosseum. Vi serverer 25.000 portioner af den om året og bruger ca. seks tons oksekød hertil.

Men det er svært at have en succes for sig selv, og derfor er der kommet mange efterligninger på andre restauranter. Det er jo en ret enkelt ret og derfor let at efterligne. Men helt enkle retter kræver gode råvarer, og efterligningerne bruger ikke helt de samme råvarer, som vi gør. Det er en helt særlig karry og tilsvarende speciel paprika, som vi bruger, og dem importerer vi særskilt i store mængder. På samme vis med ketchuppen. Den kan man heller ikke bare købe en gros, den importerer vi også selv, og heldigvis har vi gode lagre her i bygningen.

Vi har forsøgt med hjælp fra en advokat at få navnet beskyttet, så andre ikke bare kan snuppe og bruge det, men det bliver vist umuligt at få lavet et navneforbud. Vi må leve med, at vores signaturret frister andre til at være lidt for smarte. Heldigvis får vi positive tilbagemeldinger fra vore gæster om, at de udmærket kan smage forskellen på den ægte Kong Frederiks livret og efterligningerne."

Mogens Brinkmann gav os venligt opskriften, og efter at vi har afprøvet den, må vi give ham ret i, at den helt særlige smag i Colosseums udgave af Kong Frederiks livret skabes af de importerede krydderier. Prøv selv at spise livretten i Søndre Havnegade og lav den derhjemme!

Kong Frederiks livret

på Colosseum

4 personer

600 g skært oksekød i strimler, gerne flanksteak eller roastbeef
25 g smør
4 løg
4 tsk karry
4 tsk paprika
5 dl piskefløde
4 spsk ketchup
2 spsk engelsk sauce
4 hårdkogte æg
1 glas rødbeder

Skær kødet i strimler og steg det i en høj pande eller en gryde sammen med to løg og karry.
Tilsæt herefter paprika, fløde, ketchup og engelsk sauce. Lad det simre i kort tid. Imens hakkes de sidste to løg, rødbederne og de hårdkogte æg i små tern og lægges i hver sin skål.
Kødet serveres i panden ledsaget af to skåle med kogte kartofler og pommes frites og de tre små skåle med løg, rødbeder og æg.

Karper i Gråsten Skovene

Det eneste sted i Danmark, hvor der er karpedrift i lidt større stil, er i Gråsten Skovene. Her har der med nogle afbrydelser været avlet karper siden 1600-tallet. Den smukke dam, der ligger lige øst for Gråsten Slot, er en af de ældste fiskedamme og antageligt oprettet i forbindelse med, at Frederik Ahlefeldt den Ældre iværksatte opførelsen af et nyt prægtigt slot i 1680'erne. Ahlefeldt-slægten gik fallit i næste generation, og i beskrivelsen af alle ejendomme og herlighedsværdier, der solgtes på tvangsauktionen i 1725, nævnes udtrykkeligt karpedamme. Karpedriften blev intensiveret fra 1880'erne, efter at hertug Ernst Günther havde overtaget Gråsten som sin sommerbolig. Hans hovedresidens var slottet Primkenau i Schlesien i det sydøstlige Tyskland, hvor der var karpedrift i stor stil. Ernst Günther fik en kyndig fiskemester herfra, Rudoph Handke, flyttet til Gråsten, og derved kom der for alvor gang i dambruget. Efter 1920, hvor Gråsten Slot blev overtaget af den danske stat, blev karpedriften videreført af statsskovvæsenet, fortsat med Rudolph Handke som fiskemester.

På en smuk sommerdag bliver vi modtaget på p-pladsen på Felstedvej af skovløber Preben Knudsen. Han er ansat i Naturstyrelsen Sønderjylland, der forvalter statens skove og naturarealer i landsdelen, og her har man valgt at fastholde karpedrift som et særligt stykke sønderjysk kulturhistorie. Preben fungerer også som fiskemester og har passet karperne med stor omhu, siden driften efter nogle års stilstand blev genoptaget i 1990. Han er nok landets kyndigste person på karpeavl og har fiskene dagligt for øje, da han bor i Øhuset ved Slotssøen ganske tæt på karpedammene. Gråsten Skovene rummer et helt system af karpedamme, bestående af mindre yngle- eller legedamme og lidt større fortræksdamme samt opvækst- eller fededamme.

I yngledammene gyder karperne i sommerperioden, når temperaturen i vandet er omkring 20 °C. Når karperne har "leget" og gydet, klæber æggene fast til vegetationen i bunden, og moderkarperne flyttes tilbage til opvækstdammene. De små karpelarver flyttes efter et par uger over i fortræksdammene, og om efteråret sættes ynglen ud i opvækstdammene i skoven. Hvis der har været optimale vækstbetingelser, har karperne nu nået en størrelse af ca. 10 cm og 100 gram. Opvækstdammene består af lavvandede, vegetationsrige områder med blød bund, hvor karperne har god plads og kan finde føde. De spiser plankton, sprøde vandplanter og bunddyr som snegle, orme og muslinger. Hvis der er meget grøde og siv i dammene, bliver varmeindstrålingen for ringe. Preben må derfor trække i waders, gå i dammene og beskære grøderne med en skarptslebet le.

I løbet af tre år har karperne nået spisestørrelse, det vil sige ca. 1½-2 kg. Så tømmes dammene for vand, karperne fanges og sættes ud i dammen ved dambruget. Her går de nogle uger i rent vand, så de bliver renset for muddersmag og klargjort til salget, der sædvanligvis foregår den anden lørdag i december.

Der går historier om karper, der er blevet 40-50 år og har nået en anselig vægt, for hvis en karpe undgår at blive indfanget, kan den fortsætte med at vokse. I Gråsten var der i mange år en særlig stor og gammel karpe ved navn Olga. Den er nu død, men der er andre karper af anseelige størrelse, og Preben tager en af de større i favnen. Den vejer 12-13 kg og er ca. 25 år og får hurtigt lov at glide tilbage til sit våde element, for så store karper spises ikke i Danmark. I det gamle Rom derimod var store, fuldfede karper en meget yndet spise. Det fortælles om den romerske hærfører Lucullus, der var en stor gourmet, at han gav sine karper en udtjent slave at spise, dagen før de skulle slagtes. Lucullus mente, det forhøjede karpernes velsmag.

I Tyskland og Centraleuropa er karper en yndet julespise, og i tiden under tysk styre (1864-1920) var karper også på menuen hos det velhavende borgerskab i de sønderjyske byer. I aviserne i Sønderborg blev der annonceret med salg af karper til julemiddage med *"Karpfen blau und Lübecker Marzipanertorte"*.

Naturstyrelsen har også annonceret med karpesalg, og i december er vi derfor igen i Gråsten Skovene og står nu sammen med en stor skare, der ønsker at købe karper. Her er både lokale folk, herboende polakker og indere. Nogle er førstegangskøbere, mens andre kommer her hvert år og glæder sig til den specielle spise. De fleste, vi taler med, vil enten grillstege karperne eller tilberede blå karper, og her går snakken lystigt om, hvor meget eddike, der skal bruges. Det får vi et bud på i opskriften nedenfor.

Preben slagter karperne med sit kyndige håndelag og smider indvoldene i en stor spand. Hans arbejde følges med stor interesse, og undertiden er der også folk, der er interesseret i spanden med fiskeindvolde. De kan bruges til en fiskesauce, som under betegnelsen "garum" kendes helt tilbage til antikkens Grækenland og Rom, og i dag er den udbredt flere steder i Asien. Den antikke udgave af garum skal gære i sol og varme i adskillige måneder. Det er ikke muligt i det danske klima, men den madkyndige skovfoged i Nørreskoven, Trier Mørch, laver sin egen udgave af garum til stegte karper i form af en fiskesauce.

Køen til karpesalget er lang, så der er god tid til at få en snak med andre af de ventende om karpeopskrifter. En polsk kvinde og hendes voksne datter fortæller med begejstring om deres traditionsrige julemiddag, som altid består af karper. De karper, de køber, fryses indtil jul. Den 23. december om morgenen tøes karperne op, fileteres og lægges i en lage med mange skalotteløg, salt, peberkorn og krydderurter. Den 24. december tages fileterne op af lagen, vendes i mel og steges. Karperne serveres med smørsauce, kartofler og salat.

Efter et par timer er karperne solgt, kun de allerstørste er tilbage i karrene, og de kan nu sættes ud i dammen igen. Preben Knudsen har uafbrudt i to timer stået og slagtet karper og er godt tilfreds med dagens salg. Vi spørger, om han – ligesom os – glæder sig til at spise karper i aften. Preben smiler lidt og svarer, at han har fået rigeligt med karper i dag og glæder sig til en klassisk dansk julefrokost med surrib, frikadeller og ribbensteg ...

Stegte karper

med fiskesauce

En karpe på ca. 1½-2 kg flækkes, flås og saltes. Skær fileterne i 4 stykker, der krydres med salt og peber, vendes i 1 pisket æggehvide og derpå i mel. Fileterne steges i smør.
Til fiskesaucen bruges indvolde og ben fra karperne, som koges i saltvand i et par timer sammen med laurbærblade, løg og persille. Fiskefonden sies, og saucen laves af 2 dl fiskefond og 2 dl fløde, der får et let opkog og derpå legeres med to æggeblommer. Saucen smages til med citronsaft, salt og hvid peber. Til stegte karper kan rødvin anbefales.

Blå karpe

med peberrodssauce

En karpe på ca. 1½-2 kg slagtes og skylles forsigtigt. Slimen og skællene må ikke komme af, da det er her, det blå farveskær skabes. Karpen lægges i vasken og overhældes med ½ l kogende eddike. Derpå flyttes den forsigtigt til en fiskegryde eller et ildfast fad, og der hældes så meget vand ved, at karperne næsten er dækket. Tilsæt salt, gulerødder i skiver, skalotteløg, persille, laurbærblade, timian og hvide peberkorn. Karpen skal simre i kogevandet ca. 30-45 minutter alt efter størrelsen. Når finnerne slipper, er den klar.
Blå karper kan serveres med kartofler og smørsauce, det gør man i Frankrig, men en god peberrodsmayonnaise er med til at give lidt mere karakter på retten. Rør en klassisk mayonnaise af en æggeblomme, lidt sennep og rapsolie. Tilsæt salt, citronsaft samt høvlet peberrod i rigelig mængde, men smag til undervejs. En god syrlig hvidvin er en fin ledsager til blå karpe.

Fællesspisning i Lysabild

I landdistrikterne har de lokale skoler overordentlig stor betydning, ikke kun undervisningsmæssigt men i høj grad også på det samværsmæssige område. Her mødes man i mange sammenhænge, og flere steder har man oprettet *"Åben skole"* som et fælles forum for områdets foreninger med en mødeaften om ugen eller et par gange om måneden. Skole-, fritids- og kulturliv hænger tæt sammen på landet.

I Lysabild på Sydals, hvor der er omkring 150 elever fra 0. til 6. klasse, er der åben skole med fællesspisning hver torsdag fra efterårsferien til påskeferien. Denne måltidstradition kører nu på 19. år og har været med til at fastholde Lysabild som landsby, hvor der er mange aktiviteter. Det er forskellige foreninger og skoleklasser, der står for madlavningen, som kræver en solid og velkoordineret indsats. Deltagerantallet ved de ugentlige fællespisninger varierer fra 90 til 150. Fællesspisningen i december før juleferien er altid et tilløbsstykke, i 2016 kom der 425 til flæskesteg med brun sauce og rødkål efterfulgt af en række aktiviteter. Disse fællesspisninger har i høj grad medvirket til, at skolen er vedblevet at være et kulturelt centrum for alle, også for folk uden skolesøgende børn.

Åben skole i Lysabild er et fællesforum for foreninger, skoleklasser og aktivitetsgrupper, der her har mulighed for at synliggøre sig selv ved at lægge billet ind på at være kokke til fællesspisningen. Det er grupper med jægere, brandfolk, pensionerede lærere, mandeklubben i Vibøge og forskellige skoleklasser, der påtager sig rollen som kokke. Alle borgere i området kan spise med, og det koster kun 35 kr. for voksne og 20 kr. for børn. For dette beskedne beløb får man en god hovedret samt kaffe og kage bagefter. Overskuddet fra middagen går til foreningernes kasse eller til klassekassen – og trods den beskedne pris er der næsten altid overskud. Eleverne i Lysabild Skole tager på udflugter og skolerejser for de penge, som de tjener på at købe ind, lave mad og rydde op bagefter. I de mindre klasser sker det dog med forældrenes hjælp. Da alle deltagere selv medbringer service og drikkevarer, er oprydningen overkommelig i multisalen, hvor man spiser. Derimod skal skolekøkkenet rengøres omhyggeligt, så det er klar til undervisningen dagen efter.

Den aften, hvor vi deltager i fællesspisningen, bliver der serveret gullaschsuppe. Den er tilberedt af seks brandmænd. På Als har man fortsat traditionen fra tysk tid med frivillige brandværn, og det er nogle af mændene herfra, der har meldt sig til at klare maden denne aften. Det er sket uden større besvær, men de kan fortælle, at ugen før, hvor det var en gruppe jægere, der stod for maden, var der ved at være lidt panik, da der pludseligt kom mange ekstra tilmeldinger. 150 meldte sig til fællesspisningen. Maden skulle være kalkungryde med grønkålssalat. Ekstra grønkål kunne sagtens klares, men det meste af Sydals måtte støvsuges for kalkunkød den dag.

Fællesmåltiderne bliver altid indledt med fællessang, og den vælges naturligvis af kokkene. Det er i reglen en årstidssang, men selvom det er 2. februar og dermed kyndelmisse, passer ingen af vintersangene til dagens vejr. Det bliver derfor den populære børnesang *Blæsten kan man ikke få at se. Det er der ikke*

no'et at gøre ve', som bliver sunget af de 90 sultne deltagere. Fællessang og fællesspisning hører sammen i Sønderjylland.

Ved ankomsten bliver vi modtaget af Erling Junker, der er en af ankermændene i Åben Skole og tillige formand for Lysabild Landsbyråd, der blev oprettet i 2004 som reaktion på den kommunalreform, som var under forberedelse. Landsbyrådet er en paraplyorganisation, der er fælles forum for Lysabild Sogn og dermed et talerør udadtil. Som borger er man født medlem af landsbyrådet, og på en generalforsamling vælges en bestyrelse, der tager sig af den daglige drift. Landsbyrådet har en række arbejdsgrupper, der er selvsupplerende. Alle er velkomne til at deltage, hvis de bor i sognet og har lyst og interesse for at bidrage med ideer og praktisk arbejde. Men Landsbyrådet iværksætter kun ting, hvis idemagerne vil være med til at føre det ud i livet.

"Der skal være ejerskab til ideerne," understreger Erling Junker.

Landsbyrådet arbejder for en forbedret infrastruktur med øget trafiksikkerhed, cykelstier m.v. Et særligt projekt er de to biler, der står foran Lysabild Skole. Det er en hybridbil og en bus, der kan lejes af lokale borgere og foreninger. De kan bookes via Landsbyrådets hjemmeside, og finansieringen er sket med støtte fra Trafikstyrelsen og Sønderborg Kommune. Der er også busser til udlejning i Kværs og i Skelde på Sundeved, mens der kun er hybridbiler i Lysabild og Kværs, det vil sige i kommunens yderdistrikter. Busser og biler kan lejes på meget lempelige vilkår, og det nyder både spejdere, SFO og private foreninger og familier godt af.

Det er næppe forkert at antage, at de fælles måltider i åben skole gennem 19 år har gjort folk i Lysabild "sammenspiste" i den bedste betydning af dette ord – og dermed også været med til at skabe en særlig pionerånd, som sætter sig tydelige spor i dag til inspiration for de øvrige 33 landsbyråd på Als og Sundeved.

Gullaschsuppe tilberedt af Det frivillige Brandværn i Lysabild

Opskriften er beregnet til 15 personer og var seksdoblet den 2. februar 2017.

1,5 kg okseklump
50 g smør
150 g bacon
12 løg
10 gulerødder
1 selleri
7-8 porrer
2½ røde peberfrugter
3 fed hvidløg
2½ spsk paprika
2½ spsk salt
7½ dåse hakkede tomater
6 l vand
625 g frosne ærter

Løgene pilles og skæres i både, gulerødderne skrælles og skæres i skiver, sellerien skrælles og skæres i tern, porrerne renses og skæres i skiver, de røde peberfrugter renses for kerner og skæres i tern.

Derpå skæres kødet i terninger og svitses i smørret. Bacon skæres i terninger og svitses med. De knuste hvidløg og grøntsagerne tilsættes. Derpå hældes vand og krydderier samt tomaterne i. Det hele småsnurrer, indtil kødet er mørt, det varer ca. 1 time. Til allersidst kommes de frosne ærter i suppen, der serveres med groft madbrød.

Ringriderpølser hos Steen i Vibøge

De fleste køber deres ringriderpølser hos slagterne eller i supermarkeder, men entusiastiske pølseelskere fremstiller selv deres ringriderpølser, kålpølser, spegepølser, løgpølser og andre sønderjyske pølser. Vi kører til landsbyen Vibøge på Sydals for at besøge Steen Jørgensen, da han har fortalt os om sit lille pølsemageri. Det er indrettet i et udhus, og her er også en røgeovn. Steen har mange talenter, han arbejder på Historiecenter Dybbøl Banke med skoleaktiviteter, men er også ansvarlig for, at møllevingerne på Dybbøl Mølle ikke løber løbsk, når det blæser kraftigt på banken, og så kan han lave pølser. Steen er nemlig oprindeligt uddannet som butiksslagter, så han har en nyttig faglig indsigt i pølsemageriet. Næsten lige så vigtig er det, at han har en god pølsestopper, som han stolt viser frem, da vi ankommer.

Steen er helt klar til at gå i gang med processen. Råmassen, der består af svinebov og kæbesnitter, er allerede hakket, og der står skåle med salt, løgpulver og isvand samt små bakker med afvejede krydderier. Da ringriderpølsen er en kogepølse, skal der tilsættes et bindemiddel i form af lidt fosfat, derpå tilsættes salt og løgpulver i stedet for friskhakkede løg, som giver dårligere holdbarhed. Den håndæltede fars tilsætter han krydderier. Hver pølsemager har sine favoritter til ringriderpølser, nogle bruger mange, men Steen foretrækker kun at bruge peber, allehånde og muskatnød. Al fars skal hænge sammen, og et godt trick til at sikre dette er at tilsætte en smule kartoffelmel til allersidst. Så er farsen klar til at blive stoppet i omhyggeligt rensede svinetarme, og de ligger i en skål i koldt vand lige til at sætte på pølsestopperen. Steen går i gang med dette, og så går det pludseligt meget tjept. Det er en fornøjelse at se forvandlingen fra svinetarm til pølse efter pølse i lange sammenhængende rækker.

Ringriderpølser skal simre, dvs. næsten koge, i 20 minutter ved 80 °C. Derefter afkøles de i rindende kold vand, før de grilles eller lægges i fryseren til senere brug. Dybfrysere er en vigtig del af den forrådshusholdning, som fortsat findes hos de fleste landboere på Als og Sundeved uanset husstandens størrelse.

Steen og hans kone, Kaja, nyder selv at få en ringriderpølse fra havegrillen om sommeren, og ringriderpølser serveres også til de mange komsammener i Vibøge. Selvom der kun er 18 husstande, er der mange foreninger og klubber, bl.a. en mandeklub og en traktorklub. Ved alle møder indtages ikke blot noget flydende, men også god fast føde, og sommerens foretrukne servering er en ristet ringrider.

Ringriderpølsen skal kun steges og ikke i røgeovnen. Vi får dog lov at kigge ind i den, og her hænger et par gode mørbrader og spegepølser. Kålpølser er en anden, meget populær sønderjysk pølse, og de kræver ligesom spegepølserne en omhyggelig røgning med bøgesmuld.

Om sommeren er det hovedsagligt fisk, som Steen røger, især sild og makreller. De hentes hos fritidsfiskerne ved Skovby Lading. Der er sjældent penge mellem folk, man bytter egne produkter med andres produkter eller med håndsrækninger af forskellig art. Steen og Kaja har tidligere boet i Sønderborg, og de oplevede en helt anden form for naboskab, samvær, måltidsfællesskab og gensidig hjælp ved at flytte til Vibøge.

Ringriderpølser fra Vibøge

Ca. 36 pølser

2,3 kg svinebov
660 g kæbesnitter med fedt
9 dl vand
60 g salt
35 g løgpulver
12 g peber
5 g allehånde
5 g muskatnød
20 g fosfat
75 g kartoffelmel

Kødet hakkes to gange med en 3 mm hulskive. Derpå tilsættes vand, der fungerer som bindemiddel, salt, løgpulver, krydderier og til allersidst kartoffelmel. Farsen stoppes i tarme og koges straks i 20 minutter ved ca. 75-80 °C. Så er pølsen klar til at bliver grillet eller stegt på en pande. Men husk altid, at pølsefremstilling kræver en god hygiejne!

Gråsten Fjerkræ med dyrevelfærd

I den lille landsby Kværs øst for Gråsten ligger virksomheden Gråsten Fjerkræ, der har sloganet *"en bid bedre!"*. Her sælges unghaner og landkyllinger samt ænder, gæs og kalkuner, der er opdrættet og slagtet ca. 30 km herfra, lige syd for den dansk-tyske grænse. Virksomheden var oprindelig grundlagt i 1987 af landmand Uffe Christensen fra Nybøl. Han fandt, at danske kyllinger var for dårlige i flere henseender og besluttede at sætte nye standarder for produktion af fjerkræ, især med henblik på øget dyrevelfærd og smag. Disse kvalitetsstandarder og forbedringer blev videreført af Gunder og Susanne Jensen, der overtog virksomheden i 2007 og har udviklet den fra kun en enkelt ansat til ca. 20 i dag.

Produktionen er flyttet syd for grænsen, fordi kravene til dyrevelfærd er større her. Gunder og Susanne Jensen har valgt at gøre dette ud fra denne grundlæggende holdning: "Kvalitet frem for nationalitet". I Tyskland har dyrene mere plads at røre sig på, de får dagslys, har siddepinde og adgang til støvbadning. Og ikke mindst er der en meget kort vej til et fjerkræslagteri. Ænderne og gæssene går faktisk selv til slagteriet. Den korte afstand betyder, at fjerkræet ikke stresses på grund af time- eller daglange transporter, og stress giver afsmag i kødet.

Gråsten Fjerkræ lægger vægt på at bidrage til bæredygtighed, og der investeres i grøn teknologi med en ny avanceret røgeovn, som både reducerer røg og CO_2. Virksomhedens kølekompressorer har varmegenvindingsanlæg. Alle medarbejdere bidrager gerne til firmaets fælles værdier. Fællesskabet styrkes gennem fælles pauser, hvor alle sidder ved det store langbord i personalestuen.

Her sidder vi også for at få en snak med Birgitte Møller, der arbejder med salg til supermarkeder og slagtere i hele landet. Hun er datter af indehaverne og fortæller med begejstring om arbejdet med dyrevelfærden, som skal svare til kravene i to lande.

"Hvis vi kunne få samme dyrevelfærd i Danmark, så ville vi nok flytte produktionen hertil, men det er ikke muligt. Der er alt for langt til fjerkræslagterier. Vi har to produktionslinjer, en økologisk og en såkaldt velfærdslinje. Velfærdskyllingerne opdrættes stort set som de økologiske kyllinger, og de er håndfodrede i begge linjer. De slagtes, når de er 50-70 dage og lever dermed noget længere end konventionelle kyllinger. Det betyder, at smagen kan nå at sætte sig bedre. De økologiske kyllinger slagtes først efter 65-120 dage. Den høje dyrevelfærd er ikke blot god for dyrene, men også for os andre. Der er mindre svind ved stegning, men først og fremmest smager kødet af mere. Derfor bliver Gråsten Fjerkræ også forhandlet hos Magasin i København, de to Salling Super Gourmetbutikker i Jylland samt af mange andre gode supermarkeder og slagtere. Vores gourmet-and blev i 2009 i en stor blindsmagning af juleænder kåret som den allerbedste, og vi har i tidens løb vundet en række andre diplomer."

Foto: Carsten Fjerkræ

De smagfulde store juleænder er en af de ting, som mange kører til Kværs for at købe. Det er dog ikke kun fjerkræ, som forhandles her – økologiske lam fra Vadehavet er blevet et andet særkende for virksomheden. Det er store kødfulde lam, der er opvokset i den barske natur på digerne ved Vadehavet og har spist de næringsrige og saltholdige græsarter, der vokser her. Det giver naturligt saltet, fedtfattigt kød med en fremragende smag. Ligesom kyllingerne er lammene opdrættet syd for grænsen og slagtet her.

Lammekødet sælges i gårdbutikken sammen med fjerkræ, pølser og andre charcuterivarer, der laves af kylling eller lam. Gråsten Fjerkræ har både eget røgeri og pølsemageri. Vi har smagt på nogle af produkterne …

Ragout af lammetykkam

1 lammetykkam på ca. 1 kg
3 store løg
4 gulerødder
500 g kartofler
spidskommen
salt og peber

Skær lammekødet ud i tern på ca. 2 x 3 cm. Krydres med salt, peber og spidskommen. Hak løgene og skær gulerødder og kartofler i passende stykker.
Brun kødet i en tykbundet stegegryde. Tilsæt løg, gulerødder og kartofler. Der hældes vand ved, så kød og grøntsager lige er dækket. Retten simrer for svag varme i ca. 1½ time.
Ved serveringen kan der drysses hakket purløg på, og ragouten kan ledsages af hvidløgsflutes.

Lammeporchetta

med ramsløgpesto

8-9 personer

1 lammeslag fra et økologisk lam fra vadehavet

Ramsløgspesto:
2 håndfulde friske ramsløg
1 dl god, koldpresset olivenolie
1 håndfuld parmesanost
½ håndfuld ristede solsikkekerner/pinjekerner
revet skal af 1 økologisk citron + lidt saft
salt og peber

Alle ingredienser til pestoen blendes. Smag til med salt, peber og citronsaft, hvis pestoen kan klare lidt mere syre. Smør den ind i lammeslaget, som snøres og tilberedes i ovnen ved ca. 165 °C i 2-3 timer. Lammeporchetta er også fantastisk god til grillstegning, brug evt. et rottisserie-spyd.

Kernetemperaturen skal være 75 °C. Derpå skal porchettaen hvile i 15 minutter før udskæringen. Serveres gerne med nye kartofler, der er vendt i resten af ramsløgpestoen, en god rustik salat samt et sprødt flutes til.

Rønhaveslagteren

Rønhave er en gammel herregård på Kær Halvø seks km fra centrum af Sønderborg. Den er omtalt allerede i begyndelsen af 1300-tallet og var dengang ejet af adelsslægten Holck. Den blev i 1590 købt af hertug Hans den Yngre, der var en energisk godssamler. Senere havde den skiftende ejere, og under 1864-krigen blev den beskudt af preussisk artilleri og brændte. De nuværende bygninger er opført efter krigen, men den dybe voldgrav viser, at herregården er langt ældre, end de nutidige bygninger viser. I 1925 blev hovedparten af jorden udstykket til husmandsbrug, og stamparcellen blev en statslig forsøgsgård for planteavl. Da den blev nedlagt i 2003, blev Rønhave overtaget af gårdejer Hans Iversen på Vranglandgård, der ligger nær ved lufthavnen. Han driver jorden og har indrettet otte ferielejligheder i hovedbygningen. I en af de store avlsbygninger er der indrettet et par butikker, og her har hans svigersøn, Sune Hansen, et moderne slagteriudsalg med pølsemageri og røgeri.

Vi besøger Sune for at høre, hvordan det har været muligt for ham – på kun et par år – at skabe en velbesøgt slagterforretning ude på Kær Halvø, hvor der aldrig før har været slagterforretning. Sune har rigtig travlt, da vi ankommer, for både hans svend og lærling er fraværende denne dag. En halv gris ligger på skærebordet, hvor Sune er i fuld gang med parteringen. Det er fascinerende at se, hvor rapt og prompte det går. Svineskanke, flæskestege og koteletter kommer hurtigt til at ligge side om side på udskærebordet. Sune lægger stor vægt på, at opskæringen foregår i butikken, så alle kan se den friske råvare, og hvordan den parteres.

Det gode håndværk er her i centrum. Der er ingen færdighakket fars i butikken. Når kunderne ønskes hakket oksekød, svinekød eller blandet fars, så udskæres kødet og hakkes, mens kunden ser på det. Der er ingen tvivl om, at dette er med til at øge salget. Sune køber sine slagtede svin fra et mindre slagteri i Svendborg og ikke fra det nærliggende, store slagteri i Blans. Det er nemlig afgørende for ham, at kødet bevarer saft og kraft. Det sker ved at blive hængt på krog, hvorved det langsomt nedkøles og modnes naturligt. Det giver kødet en langt mere intens og fyldig smag og et lidt mørkere udseende. Grisene kommer fra udvalgte leverandører i Svendborgs nærområde, og herved er der kun kort transport til slagteriet.

Også okserygge får han leveret langvejs fra, i dette tilfælde fra Nordjylland. Det er limousinekvæg, som han hænger til modning i nogle uger, før udskæringen påbegyndes.

"Køerne går så meget ude i den friske luft som muligt både forår, sommer og efterår. I vinterperioden går de i dybstrøelse i løsdriftsstalde. Det er med til at udvikle køernes muskler, og det kan ses og smages på kødets fylde og fedtmarmorering."

Lammekødet er fra Sønderjylland og leveres af Hedelam i Skærbæk. De er ca. fire måneder gamle, når de slagtes, og det foregår i det nærliggende Højer, så her er transporttiden også kort. De slagtede lam bliver ligesom oksekødet og svinekødet krogmodnet hos Sune, der forklarer, at det er den naturlige fordampning af kødets væske, som gør det mere mørt og velsmagende.

Alt pålæg, pølsevarer og røgvarer er hjemmelavet, og der ligger et rigt udvalg i disken, især sønderjyske pølser som sardel, spegepølser, leverpølser og kålpølser, men også hans surrib og krydderfedt er efterspurgt. Ringriderpølser er en særdeles vigtig vare om sommeren, hvor han i løbet af grillsæsonen fremstiller og sælger omkring 80.000 styk. Hver slagter har sin helt egen krydring af denne regionale udgave af den klassiske tyske Bratwurst. En anden specialitet om sommeren er helstegt grillsvin, der leveres til fester sammen med to slags kartofler og to slags salater. Svinet grillsteges på Rønhave og leveres i hel stand til festen, hvor det skæres op foran gæsterne.

Sune blev introduceret til håndværket hos sin far, slagter Poul Hansen i Terkelsbøl, og blev udlært i Gråsten, så har han fået den sønderjyske slagtertradition med fra barnsben. Denne tradition er stærkt inspireret af tysk slagterhåndværk, ikke mindst med hensyn til pølsemageri og røgvarer. Derfor lægger han også vægt på at have eget røgeri.

Sunes pølser fremstilles dog ikke kun i henhold til traditionen. Kundernes smag ændrer sig løbende, og han laver derfor spegepølser med chili og paprika, og til helstegt grillsvin kan leveres fennikelsalat, melonsalat med feta eller coleslaw. Ligeledes har han udviklet sin egen udgave af fyldt svinekam.

Fyldt svinekam med artiskokker

I en nakkefilet med pæn fedtmarmorering stikkes der hul ind mod midten af fileten fra begge sider. Brug hænderne til at udforme hullet, så der bliver plads til fyldet. Fyld hullet med syltede artiskokker. Brug olien fra artiskokkerne til at marinere nakkefileten. Derpå krydres den med salvie, timian og rosmarin. Nakkefileten steges ved 180 °C i en varmluftovn ca. 1 time og 20 minutter.

Palæstinensisk familiemiddag hos Aicha og Hussein

På Als og Sundeved, det vil sige i Sønderborg Kommune, bor der ca. 75.000, heraf er ca.10.000 flygtninge og indvandrere. Vi er på besøg hos en af disse familier. Hussein Joumaa kom hertil som kvoteflygtning i 1989 fra en palæstinensisk flygtningelejr i Libanon, hvor han havde levet siden 1948. Han fik bolig i Blans, og året efter lykkedes det ham at få sin kone Aicha og deres børn hertil. Ægteparret bor i dag i Sønderborg, og de har fejret, at deres ældste søn Awad har været på besøg. Efter at have afsluttet sin skolegang i Sønderborg med studentereksamen rejste Awad til London og tog en kandidatgrad i international politik. I dag arbejder han som journalist i Qatar for tv-stationen Al Jazeera. Han har været på besøg hos familien i et par uger, men er nu rejst.

I familiemiddagen med os deltager hans lillesøster, Nesrine, der er pædagogmedhjælper i modtageklassen på Dybbølskolen, samt hans bror Ahmad, der var syv år, da han ankom til Blans fra Libanon i 1990. Han har ligesom sin storebror studentereksamen fra Amtsgymnasiet og derpå en videregående uddannelse i London med en bachelorgrad i international politik og kandidatgrad i filosofi. Ahmad er kulturkonsulent i Tønder Kommune, men bor i Sønderborg og arbejder her på frivillig basis med at styrke mellemøstlige indvandreres integration, og han roser det lokale erhvervsliv for dets støtte til kommunens integrationsstrategi. Ahmad forsøger at få oprettet et kulturcenter i Sønderborg, hvor borgere af alle slags kan komme og opleve kunst og kultur, musik, poesi og litteratur fra Mellemøsten.

"Det er en væsentlig opgave ikke blot som en kulturel institution, men også i et bredere samfundsmæssigt perspektiv. Mødet mellem almindelige mennesker er afgørende for at kunne overvinde de fordomme og forestillinger, som vi alle bærer rundt på. Anerkendelse af folks bekymringer over udviklingen er også af stor betydning, og den kræver, at man mødes."

Aicha står for maden, og køkkenet er hendes "himmerige", som sønnen Ahmad kærligt udtrykker det. Hun har valgt at lave en klassisk arabisk middag med mange herlige retter især med grøntsager.

Vi starter med dybe tallerkener, hvori der lægges squash, der er udhulede og fyldt med hakket oksekød, ris og tørret mynte. Derpå er de kogt med tomater, så det bliver til en form for tomatsuppe med gode fyldige squash. Retten kaldes for *kusa mahshi*.

Derpå får vi store tynde pandekager, der fungerer dels som brød, dels som bestik. For vi skal nu i gang med et par appetizers, dvs. appetitskærpere. I en flad skål er der *emtabal*; en gul mos af grillede auberginer, tilsat citron, hvidløg og knuste sesamfrø. I en anden skål er der *hummus*; mos lavet af kogte kikærter blendet med hvidløg, oliven og lidt citron. Begge dele smager herligt og mere forskelligt, end man skulle tro.

Vi bryder et stykke af pandekagebrødet, folder det lidt og dypper det på skift i de to flade skåle. Det er en sjov og alternativ måde at bruge bestik på.

Næste ret er *tabuleh*, en traditionsrig, grøn salat, der kendes i hele den arabiske verden. Udgangspunktet er persille og forårsløg, der er finthakket og tilsat salt og sumak. Derpå blandes små fintskårne stykker tomat og bulgur i salaten.

Vort mætningspunkt er nu allerede ved at være truende nært – ikke mindst fordi vi spiste rigeligt af de to appetitskærpere, men først nu er vi ved at nå til højdepunktet, *kebbi!* Det ligner små, meget fint formede kødboller, der står på et fad. Retten er en af Aichas stoltheder, og den kræver mange timers forarbejde. Man starter med at lægge bulgur, det vil sige knust korn, i blød i nogle timer. Derpå sies vandet fra, og bulguren blandes med hakket oksekød, løg, paprika, hvid peber samt tilsættes et særligt mellemøstligt blandingskrydderi med 7 forskellige krydderier, der er udviklet specielt til denne ret. Der laves en god fars, som formes i hånden til en slags kødboller, der friteres i olie. De smager fortrinligt sammen med persillesalaten, men kan også spises kun med pandekagebrød. Hver familie har sin yndlingsudgave af denne ret, og husets ældste søn vil kun spise sin mors udgave, fortæller hans søster. Aicha smiler lidt genert og forklarer årsagen hertil:

"Mad, der er lavet af en mor til hendes søn, er tilberedt med kærlighed, og det kan smages på en eller anden forunderlig måde."

Efter dette velsmagende og meget rigelige måltid slår vi lidt mave og flytter fra spisebordet til sofaafdelingen, hvor vi får dessert i form af to slags friturestegte kager med hver sit fyld, dels creme, dels hakkede valnødder. Kagerne overhældes med sukkerlage, der næsten altid ledsager arabiske kager. Den koges af sukker, vand og lidt citron.

Vi spørger Aicha, hvor hun køber råvarerne, da der i Sønderborg ikke er en palæstinensisk købmand, men en afghansk, og de to køkkener er ret forskellige. Det er dog ikke noget større problem at få de rette krydderier m.v., da der lige over den dansk-tyske grænse i Flensborg er gode indkøbsmuligheder i forretninger drevet af flygtninge fra Libanon og Palæstina. Dadler, citroner, oliven og de særlige pandekager er også blandt de råvarer, som købes i Flensborg.

Vi spørger de to søskende, der begge er i 30'erne og fortsat spiser deres hovedmåltid i barndomshjemmet, om betydningen af de fælles måltider. De understreger begge, at fællesskabet omkring måltidet er med til at skabe og styrke sammenkoblingen mellem de ældre og yngre generationer, og det er uhyre vigtigt for integrationen. Ahmad understreger dette kraftigt:

"Vi er alle – både almindelige danskere og indvandrere – blevet mere multikulturelle, i virkeligheden nok mere, end vi selv har opdaget. Der er en skræk i begge miljøer for det multikulturelle, men det behøver ikke at ødelægge så meget, som man frygter. For man skal jo ikke blot reproducere alle de gamle traditioner og skikke, men også forsøge at videreudvikle dem, så de passer til vores tidsalder. Det kan være svært, ikke mindst for de ældre generationer. Min bedstefar var landsbyhøvding i Palæstina, Wadi Al Hamam. Det var ham, de yngre søgte råd hos. Om aftenen samledes mændene ved bedstefar, drak et par kopper kaffe og delte deres sociale viden og færdigheder. Det var en vigtig rolle at kunne videregive sin livserfaring på denne vis. Det har min far oplevet som barn i Palæstina før 1948 og som ung i flygtningelejren i Libanon. Men han har ikke kunnet videreføre det her i Sønderborg. Generelt er araberne her i byen ikke så gode til at skabe fællesskaber. Derfor bliver de ældre ensomme, for deres erfaringer kan ikke bruges, og de unge bliver lettere at vildføre, fordi de mangler pejlemærker i livet. Denne udvikling er ikke så svær at forstå, for arabere er jo ikke en homogen befolkning som den danske, de omfatter på verdensplan ca. 300 mio. mennesker og lever i over 20 forskellige lande, der har store indbyrdes kulturforskelle."

Alligevel har Ahmad ikke opgivet håbet om, at integrationen vil kunne styrkes markant. Han arbejder professionelt med det i Tønder Kommune, og i sin fritid i Sønderborg forsøger han at få virksomheden "Integration360º" i gang. Det gælder om at finde fællesnævnere mellem den danske og den arabiske kultur. Her er H.C. Andersen et glimrende udgangspunkt. Han er kendt i Mellemøsten, hans rejselyst var stor, hans skræk for det fremmede og de fremmede ligeledes, men han overvandt den og fik store oplevelser. Samtidig havde han blik for samfundets svageste. Eventyret om *Den lille pige med svovlstikkerne* er kendt af næsten alle og griber fortsat med sin enkle fortælling, mener Ahmad. Eventyret, der er kendt over hele kloden, skrev H.C. Andersen i 1845 under et ophold på Gråsten Slot.

Familien har kun taget danske madtraditioner op i meget begrænset grad. Det skyldes især, at der her bruges meget svinekød, og der indgår øl og vin i måltider. Men traditionerne afvises på ingen måde, og der synes at ske en langsom indsivning i næste generation.

Vi forlader den hyggelige lejlighed på Borgmester Andersens Vej i Sønderborg, glade, mætte og med to af Aichas gode opskrifter i lommen plus et par af de gode kager, som vi ikke nåede at spise, dog uden sukkersirup på.

Tabuleh

4 personer

2 bundter bredbladet persille
2 løg eller forårsløg
½ salat
1 håndfuld mynte
4 tomater
2 spsk bulgur som er blødt op i vand
salt
sumak
saft af 2 citroner
3 spsk olivenolie

Persille, løg, salat og mynte vaskes og hakkes fint. Tomaterne skæres i små firkantede tern. Efter opblødning tilsættes bulgur. Ingredienserne blandes i en skål og tilsættes salt, sumak, citron og olivenolie.

Kusa mahshi (fyldte squash)

1 kg små squash
250 g hakket oksekød
3 spsk olivenolie
300 g ris
7 krydderier (en særlig krydderiblanding, der købes)
efter smag
2 tsk tørret mynte
1 tsk spidskommen
stødt hvid peber
salt
3 små kartofler
2 spsk tomatpuré

Toppen af squashen skæres væk. Squashen udhules, uden at siderne går i stykker. Det hakkede kød steges sammen med 7 krydderier, 1 tsk tørret mynte, 1 tsk spidskommen, stødt hvid peber. Når det hakkede kød er gennemstegt, blandes det med risen, som har ligget i blød i vand i ½ time.
Den blandede ris- og kødfars fyldes i de udhulede squash. Farsen fyldes indtil ca. 4 cm fra kanten af squashen. Squashene lukkes med kartofler, der er skåret til at kunne lukke åbningen.
Læg herefter squashene ned i en gryde. Gryden fyldes med koldt vand, indtil alle squash er dækket. Når vandet begynder at koge, sættes temperaturen ned, så squashene står og simrer i ca. 25 minutter. Tilsæt nu tomatpuré, salt og 1 tsk tørret mynte. Efter 5 minutter er retten klar.

Birnen, Bohnen und Speck med Stephan Kleinschmidt

Slesvigsk Parti, der er det tyske mindretals politiske organisation, har to repræsentanter i byrådet i Sønderborg Kommune. Den ene af dem er Stephan Kleinschmidt, der har siddet i byrådet siden 2006 og været med i alle konstitueringer og budgetforlig og dermed også spillet en afgørende rolle for, hvilken side der skulle indtage borgmesterposten. Kleinschmidts store politiske vision var i en årrække, at Sønderborg skulle være europæisk kulturhovedstad i 2017. Visionen gik dog meget videre end til Sønderborg by, målet var at vise, at det dansk-tyske grænseland var en førende kulturregion, hvor der kunne samarbejdes tillidsfuldt på tværs af den statspolitiske grænse.

Forslaget blev støttet helhjertet af delstaten Slesvig-Holsten, og Sønderborg var faktisk tæt på at vinde, hvad der dog ikke lykkedes – for Aarhus løb med udnævnelsen. For Stephan Kleinschmidt var det naturligvis en stor skuffelse, men han har valgt at fokusere på, at det store, grænseoverskridende fællesprojekt har styrket det kulturelle samarbejde på begge sider af grænsen. Satsningen har været med til at iværksætte nye fælles projekter som Kulturdialog, Kurs Kultur og Kulturregion Sønderjylland Schleswig.

"Selv om vi ikke blev europæisk kulturhovedstad, så har indsatsen været det hele værd. Den kulturelle aktivitet er steget, ikke blot i Sønderborg, men i hele grænselandet. Og kulturaktivitet giver vækst og arbejdspladser."

Stephan Kleinschmidt er en politiker, der har appel til mange vælgere uden for det tyske mindretal, og det gælder i øvrigt også andre af Slesvigsk Partis kandidater til de sønderjyske byråd. Det afspejler sig i valgmaterialet fra Slesvigsk Parti, udformet som et lille hæfte med titlen *Slesvigske Egnsretter*. Heri lanceres sloganet *"Ta' parti for Sønderjylland"*, og Slesvigsk Parti har oprettet hjemmesiden *www.stemsønderjysk.dk*. I valgmaterialet bruges den sønderjyske dialekt, og alle kandidater fortæller om deres livretter og gengiver opskrifterne på dem. Da både sprog og mad i høj grad er identitetsdannende, var det derfor ikke overraskende, at der måtte laves nye, større oplag af valgmaterialet, for det blev afhentet og flittigt brugt af den danske flertalsbefolkning.

Vi har aftalt at mødes med Stephan Kleinschmidt for at høre ham fortælle om *Birnen, Bohnen und Speck* (Pærer, bønner og røget flæsk), som han præsenterede som sin livret ved kommunalvalget i 2009. Og ikke mindst glæder vi os til at smage denne ret, som er en af flere variationer over temaet røget flæsk og pærer. Det er en ret, der er kommet ind i det slesvigsk-sønderjyske køkken fra Holsten, og den går også under navnet Hamburgerret. Stephans opskrift har han fra sin mor, der stammer fra en teglværksejerfamilie i Egernsund, så det er en rigtig "grænseoverskridende" ret.

Ved det næste kommunalvalg genbrugte Slesvigsk Parti ideen med at lave et lille hæfte med egnsretter, titlen var dog ændret til *Nye sønderjyske egnsretter*, derfor måtte kandidater, der genopstillede, vælge sig nye livretter. For Stephans vedkommende blev det Sommersnysk, en god alsisk ret, som ikke kan beskyldes for at være kommet sydfra. Tværtimod har denne ret vandret sydpå over Ejderen under betegnelsen *Schnüsk*. Da Stephan ikke blot repræsenterer Slesvigsk Parti i Sønderborg Byråd, men også er kandidat for Det Radikale Venstre til folketingsvalget, er det meget passende, at han har livretter fra de traditionsrige, regionale køkkener på hver side af grænsen. Der er opskrift på snysk på s. xx, og derfor gengiver vi her hans anden livret:

Birnen, Bohnen und Speck – pærer, bønner og flæsk

4 personer

600 g kraftigt røget, stribet flæsk
600 g grønne bønner
600 g pærer, fx gråpærer eller Grev Moltke
persille
salt og peber

Det røgede flæsk koges i letsaltet vand i 45 minutter, alt efter tykkelsen. Derpå tilsættes de hele skrællede pærer, hvor blomsten er fjernet. De koger med, indtil de er møre. Det tager ca. 10 minutter. Bønnerne kan også tilsættes flæskesuppen – det var skik og brug førhen. I dag foretrækker mange at stege bønnerne i rapsolie, kun i kort tid, så de fortsat har bid. Herved bevares den friske smag af grøntsag som kontrast til den røgede smag i flæsk og pærer.
Ved servering drysses hakket persille over retten. Den blev førhen ledsaget af pillekartofler, men hvis det er store pærer og rigeligt med bønner, vil de fleste finde kartoflerne overflødige.

Sundhalle med autentisk krostemning

I Sundgade i Sønderborg ligger kroen Sundhalle, der blev opført i 1870 og har bevaret sit tyske navn. Her er en god krostemning som i gamle dage. Sundhalle ligger på den "kristne" side af Alssund, der adskiller øen Als og halvøen Sundeved. Denne betegnelse på Sundevedsiden undrer mange, og forklaringen skal søges i de bropenge, der tidligere skulle betales for at gå eller køre på pontonbroen over Alssund. Kun om søndagen kunne man få lov at passere gratis over broen, og det benyttede mange fra Sundevedsiden sig af til besøg i Sønderborg – også selv om de ikke skulle til gudstjeneste i Sankt Marie kirke. Den livlige søndagstrafik gav navnet til den "kristne" side.

Sundhalle var frem til 1920'erne især benyttet af de mange fiskere, hvis både havde fast forankringsplads på Sundevedsiden. Kroen var et fast samlingssted for sildevodfiskere, som mødtes her for at dele den samlede fortjeneste i lige store parter. I dag drives Sundhalle af Else Iversen, der overtog kroen i 2007 og har videreført traditionerne og skabt nye. Kroen er fortsat samlingssted for forskellige grupper, mest lidt ældre mænd, der har faste stamborde, hvor de mødes en gang om måneden eller hver anden uge og ordner både de lokale forhold og verdenssituationen. For nylig har teglværksejer Christian A. Petersen købt stedet. Han vil sikre sig, at Sundhalle kan fortsætte i de traditionelle rammer og ikke ender som pizzasted eller noget i den stil.

"Og så kommer jeg der jo selv netop på grund af stedets atmosfære."

Den aften, hvor vi spiser i Sundhalle, snakker vi med et muntert selskab af 20 jævnaldrende mænd, der alle er iført en blå sweatshirt med påtrykket *"Sypigetipsklubben Laurel and Hardy"*. De er gamle skolekammerater, som mødes i Sundhalle to gange om året, første lørdag i februar til *Eisbein mit Sauerkraut* og første lørdag i august til "sat ål", det vil sige så mange, som man kan fortære. De fortæller, at det er 41 år siden, at denne tradition blev indledt. Maden er en væsentlig del af samværet, og *det* skal være de to nævnte serveringer. Da vi forsigtigt antyder, at det måske kunne blive svært at få stegt ål i fremtiden, da ålen er en truet fiskeart, bliver vi mødt med et overbærende smil.

"Naturligvis kan vi få "sat ål" som altid til augustmødet, for der er jo også fiskere i vores klub."

Ved møderne udfyldes tipskuponer, og det er rigtige sypigetips, idet tallene på tipskuponen 1, 2 og 0 fastlægges ved at slå terning. Det hele er en munter leg garneret af en solid ret, som alle glæder sig til på forhånd lige så meget som samværet med barndomsvennerne.

I Sundhalle serveres der kun varm mad om aftenen, hvis maden er bestilt på forhånd. Til gengæld er der med jævne mellemrum særlige aftener med forskellige signaturretter, der tager udgangspunkt i årsti-

derne og lokale fødevarer. Det er retter som klipfisk, stegt ål, pariserbøf og den klassiske tyske ret *Eisbein mit Sauerkraut und Erbsen*, der består af svineskank med surkål og ærtepuré.

Else Iversen fortæller, at hun slet ikke behøver at annoncere, da der altid kommer mange reservationer til aftenerne med de særlige retter. Budskabet herom går fra mund til mund, og tilfredse gæster er den bedste form for annoncering. Julefrokosterne fylder hele november og december. De starter den første fredag i november og afholdes to-tre gange om ugen, indtil julen står for døren. Til gengæld er køkkenet lukket i juli – så serveres kun drikkevarer, og Else kan holde helt fri.

Vi valgte at besøge Sundhalle den første lørdag i februar, hvor der var *Eisbein* med det hele på programmet. Kroen er fyldt med sultne gæster, i alt 38, og der bliver desuden leveret 42 portioner af den gode ret til Deutscher Ruderverein Germania Sonderburg, der har klubhus ved Verdens Ende på Alssiden af Alssund. Heldigvis skal der i dag ikke betales bropenge, når man krydser sundet.

Det er med høje forventninger, at vi sætter os ved bordet og ser, hvorledes det bliver helt fyldt med skåle og fade. På et stort fad ligger der store svineskanke, en til hver person. Der bliver sat skåle frem med surkål, ærtepuré, kartofler, baconterninger, stegte løgringe og rødbeder, der næsten fylder bordet til bristepunktet. Der er lige akkurat plads til tallerkener, øl- og snapseglas samt sennep, en uundværlig ledsager til både svineskanken og surkålen. Vi spiser med rigtig god appetit. Surkålen er ikke for sur, da den er tilsat æblemost, så smagen er fint afbalanceret sursød. Svineskankene er lige tilpas møre i kødet, og det er let at skille kødet fra knoglerne. Ærtepureen overdrysser vi med baconterninger og de stegte løgringe. Det giver en fin smag.

Else Iversen har valgt at bruge sprængte svineskanke, der har ligget i en lage med salt og nitrit i et døgn i køleskab. Lagen giver en god smag og en lyserød farve på kødet. Hvis man selv vil lave retten, kan det dog ikke anbefales at bruge nitrit, da Danmark siden 1995 har haft særregler med lavere grænseværdier end i det øvrige EU for brug af nitrit. Anvendelsen af nitrit bør overlades til slagtere, det gør man også på Sundhalle.

Surkål er fermenteret hvidkål, det vil sige gæret kål. Man kan lave den fra bunden af med mælkesyrekultur, som man køber i en helsekostbutik. Men husk, at gæringen varer et par måneder og kræver en hygiejne som på en operationsstue. En god genvej er at anvende surkål på dåse eller glas, der kan købes i de fleste store supermarkeder.

Svineskank med surkål spises ikke blot i Sønderjylland og Slesvig-Holsten, men i hele Tyskland. Retten er også en meget yndet regional spise i Alsace under navnet choucroute. Den serveres med flere slags kød, ud over svineskank også saltet flæsk og forskellige pølser. Den fermenterede kål er presset fri for væde og koges med Alsace riesling. Denne ret kan faktisk bestilles hos cateringfirmaet Det Franske Hus i Skodsbøl. De madmæssige muligheder er forbløffende store på Als og Sundeved, og det afspejler, at det er et grænseland præget af kulturmøder.

Else Iversens gode opskrift på svineskank med surkål og ærter til 80 personer er næppe brugbar i en almindelig husholdning, og på Sundhalle er retten ikke på menukortet til daglig, men serveres kun på de særlige aftener med denne ret til alle gæster. Derfor bringer vi her en opskrift til 4 personer, som bogens forfatter anvender i sin egen husholdning:

Surkål med svineskank og tykke ærter

4 personer

800-1000 g surkål på dåse
4 svineskanker, dvs. 1 skank pr. person
500 g gule ærter
2 løg
100 g røget bacon
salt, peberkorn, enebær og laurbærblade

Svineskanken koges i rigeligt vand i ca. ½ time med krydderier. Herefter tilsættes surkål, lidt af vandet fra dåsen hældes fra, men gemmes. Kogevandet skal kun lige dække kål og svineskank. Retten koger videre ¾-1 time mere, indtil kødet er helt mørt. Ærterne koges ca. ½ time i noget af kogevandet fra svineskanken. Når ærterne er møre, moses eller pureres de. Pureen skal have en tyk, men dog lind konsistens og justeres med lidt af kogevandet og evt. lidt af vandet fra dåsen. Svineskanken serveres sammen med surkålen i et fad, ledsaget af ærtepuréen, drysset med lysebrune løgringe, der er blevet stegt sammen med baconterninger. Hertil spises rugbrød og sennep, og der drikkes gerne både øl og snaps hertil.

Gråsten Slot

Byen Gråsten har navn efter det smukke, hvide slot, der ligger i byens udkant ved sø og skov. Det ældste Gråsten var en adelig herregård, der tilhørte slægten Ahlefeldt. Den blev i 1603 flyttet til sin nuværende placering og blev i slutningen af 1600-tallet udbygget til et monumentalt anlæg som et trefløjet barokslot. Avlsbygningerne blev flyttet og erstattet af en stor slotshave med statuer, orangerier og køkkenhave. Det omfattende byggeri blev påbegyndt af storkansler Frederik Ahlefeldt omkring 1680 og fuldført af hans søn, storkansler Frederik Ahlefeldt den Yngre, omkring 1700.

1725 blev Gråsten Slot købt af hertug Christian August 1. af Augustenborg, der benyttede det som jagt- og lystslot. I 1757 brændte hovedfløjen ud mod slotssøen helt ned, mens sydfløjen og nordfløjen med den fornemme slotskirke blev skånet. De to sidefløje blev i stedet forbundet med en lang forbindelsesgang. Christian August lod i 1760-erne slotshaven ændre fra fransk barokhave til engelsk naturpark.

Slottet overgik til den danske stat efter Treårskrigen, men den augustenborgske hertugslægt generhvervede det i 1865 og benyttede det især som sommerresidens. Efter Genforeningen købte den danske stat slottet med tilhørende ejendomme og indrettede kontorer for toldvæsen m.v. I 1935 stillede Rigsdagen Gråsten Slot til rådighed for kronprins Frederik og kronprinsesse Ingrid samt iværksatte en omfattende restaurering.

Dronning Ingrid besad en stor interesse for blomster og var meget engageret i planlægningen af blomsterhaven ved Gråsten Slot. Efter hendes død i 2000 er Gråsten Slot til rådighed for regentparret. Sædvanligvis er slotsparken og slotskirken tilgængelige for alle, men når kongefamilien har residens på Gråsten Slot, er området lukket for offentligheden. De seneste år har kronprinsparret og deres børn påbegyndt deres ophold i slutningen af juni, fulgt af Dronning Margrethe II og Prins Henrik.

Dronning Ingrid nød i særlig grad opholdet på Gråsten Slot og var meget engageret i forholdene ikke blot på Als og Sundeved, men i hele Sønderjylland. Hun nød at have hele familien på sommerbesøg, og 6. juni 1998 holdt hun bryllup på Gråsten Slot for et af sine børnebørn, Prinsesse Benediktes datter Prinsesse Alexandra zu Sayn-Wittgenstein-Berleburg, der blev gift i Gråsten Slotskirke med Grev Jefferson-Friedrich von Pfeil und Klein-Ellguth.

Det var Jens Peter Kolbeck, der som tidligere kongelig hofkok stod for bryllupsmiddagen sammen med sine kokkevenner, og han komponerede en helt særlig suppe til denne middag, *Saveurs á la Citronelle som Bisque, anno 1758*. Det var en intensiv, consommé-suppe med toppet skaldyrspuré. Ved prøvesmagningen blev Prinsesse Benedikte og brudeparret så begejstrede for suppen, at det blev besluttet, at de næsten 400 gæster skulle have opskriften og seks bouillonkopper med hjem til erindring om brylluppet i Gråsten.

Opskriften lyder kompliceret og kræver stor koncentration at tilberede suppen, men Jens Peter Kolbeck siger opmuntrende: "Hvis denne bisque lykkes for dig, har du søjlehallen for en bygning." Han vil hermed fremhæve suppens betydning for et måltid:

"I enhver større middag, hvor man serverer suppe, bør den være intensiv, god og lovende for de følgende retter. Den bør være som en god bog, man ikke kan lægge fra sig, når man først er begyndt."

Saveurs à la Citronelle som Bisque, anno 1758

Ca. 50 personer, der får en 1 dl i en bouillonkop, men kan let minimeres

7 kg hønseskrog inkl. vinger og fødder
3 kalvehaler
5-6 gulerødder
5-6 persillerødder
4 porrer
½ selleri
¼ kg hvide champignoner
3 store løg med skal
100 g persille og timian
2 laurbærblade
salt og hvide peberkorn

Istandgør de forskellige ting og sæt suppen i gang på sædvanlig vis i 14 liter vand. Den koges i 7 timer ved svag varme og stadig skumning, og derfor er der efter endt kogning kun ca. 10 liter. Suppen sigtes fint og afkøles natten over, derefter fjernes fedtet fuldstændigt.

Til klaring af suppen:
3 kg hakket magert oksekød
3 gulerødder
3 porrer
½ selleri
4 friske æggehvider

I en gryde blandes kød, grøntsager og æggehvider. Tilsæt derefter lidt efter lidt den kolde, fedtfrie suppe, der under stadig omrøring bringes langsomt i kog. Suppen småsnurrer 15 minutter og skal trække under låg i 1 time. Derpå hældes den gennem et fint klæde, indkoges til passende smag og konsistens, dvs. som en god bouillon, ca. 5 liter, ellers må den yderligere indkoges.

Citronelle-udtræk:
25 citrongræs snittes fint og kommes i den klare, kogende 5 l bouillon og trækker i ca. ½ time. Derpå sies bouillonen gennem et klæde og hældes i bouillonkopper, ca. 1 dl i hver kop. Der lægges syltet hanekam* og rå jomfruhummerhaler som garni i hver kop.

Mousse af jomfruhummer:
500 g rå jomfruhummerhaler hakket to gange
4 hele løg
½ l piskefløde
salt, peber og muskatnød
2 dl letpisket flødeskum

Jomfruhummerhaler, løg, piskefløde og krydderier røres sammen på maskine, hviler et par timer og blandes med den letpiskede flødeskum. Fordel moussen på suppen med stor akkuratesse med to dessertskefulde i hver bouillonkop. Suppen skal være helt dækket og hermetisk lukket. Derpå sættes den koldt indtil brug.

Før serveringen sættes bouillonkopperne i midten af en gasovn på 6 i ca. 12 minutter eller i en convotherm-ovn med 180 °C ligeledes i 12 minutter. Når der dannes en gylden skorpe, serveres suppen straks.

*Hanekammene har Jens Peter Koldbeck fået fra Frankrig, men de kan også købes hos københavnske Kalu. Her er de renset ved at klippe spidserne af, udvandet i let eddikevand, derefter blancheret og gnubbet i et stykke klæde med groft køkkensalt for at fjerne huden. Endelig tilberedt i en god bouillon med rodfrugter, til de er møre, og opbevaret heri indtil brug.

Spis dit landskab – vinter

Her er en oversigt over nogle af de planter og frugter, du kan finde i naturen og bruge i madlavningen om vinteren.

Mispel
Mælkebøtteblade
Slåen

Slåensnaps

Hæld ½ flaske Brøndum snaps i et stort glas, som er halvt fyldt op med slåenbær, der har fået frost – eller som har været i dybfryser i et par døgn. Frosten sætter gang i dannelsen af sukkerstoffer i bærrene. Sæt låg på og lad blandingen trække i 2 uger.

Filtrér væsken gennem et kaffefilter og lad snapsen hvile i endnu 2 uger. Snapsen, der har fået en flot rødlig farve, kan nu drikkes, men den vinder i velsmag ved fortsat lagring i 1 måneds tid.

Fødevarestrategi på Als & Sundeved

Sønderborg Kommune har vedtaget en fødevarestrategi frem til 2029 med fokus på lokal fødevareproduktion, god måltidskultur og fremme af folkesundheden. Fødevarestrategien skal være med til at sætte et positivt aftryk på borgernes livskvalitet og bidrage både til vækst og til Sønderborg Kommunes mål om at være CO2 neutral i 2029. At forene vækst og bæredygtighed er en stor ambition og lyder lidt som ønsketænkning. Derfor har vi opsøgt borgmester Erik Lauritzen for at få ham til at fortælle om baggrunden for initiativet. Kun ganske få kommuner i hele landet, bl.a. Bornholm, har noget tilsvarende.

Erik Lauritzen, der tidligere har været lærer på Gråsten Landbrugsskole, ser ingen modsætninger i strategiens mål:

"Vi vil bevare arbejdspladser i Sønderborg og sikre fortsat vækst – også på landet. Vi vil leve sundt. Vi vil give vores gæster og turister unikke oplevelser. Og vi vil være en bæredygtig kommune med et miljø og en natur, som også kommende generationer kan få glæde af. Vi forener disse hensigter ved at efterleve en strategi for fødevarer, hvor der er et fokus på bæredygtighed. Vi bor i et område, som fra naturens hånd leverer rent hav og fed jord til produktion af råvarer. Gråsten-æbler, lokale pølser og kornprodukter, solæg, sønderjysk kaffebord og kål er mad, som i forvejen har sat landsdelen på det velsmagende kulinariske kort. Og tidsånden er med os – i form af fokus på kvalitet, lokal mad, sund mad og mindre madspild.

Vi har en god lokal produktion af fødevarer af høj kvalitet. Det betyder arbejdspladser, udvikling og et levende samfund i vækst. Det er vi stolte af, og det spiller godt sammen med vores vision om, at "det gode liv" er for alle borgere. Vi ønsker at inspirere borgerne, så det bliver naturligt at bo og leve klimarigtigt i hverdagen, og vores mål er at få et optimalt samarbejde med borgere, erhvervsliv og landsbyernes ildsjæle om initiativer, der understøtter fødevarestrategien."

Det var spændende at høre om de politiske målsætninger bag fødevarestrategien, og i arbejdet med denne bog har vi været på lokale arbejdspladser, der producerer og forarbejder lokale fødevarer. Vi har også mødt gode måltidskulturer i de talrige nye landsbylaug, hvor der var respekt for råvarerne og de fællesskaber, der kan opstå omkring et måltid. Sidst men ikke mindst har vi oplevet, at restauranter og spisesteder er begyndt at lægge større vægt på brug af lokale og regionale fødevarer, og det rummer en række sundhedsmæssige fordele. Fødevarestrategiens fokus på lokale råvarer vil på langt sigt skabe grundlag for flere lokale arbejdspladser, der fremstiller og forarbejder fødevarer og derved styrker bosætningen i landdistrikterne.

Als & Sundeved – Mad, mennesker & måltider handler således ikke kun om gastronomi, men også om bæredygtighed, medborgerskab og sundhed, og først og sidst fortæller den om engagement fra mange ildsjæle og frivillige på tværs af generationer, geografi og kulturer.

Opskriftsregister

Alsioncafeens appelsinmarmelade – side 31
Antons mayonnaise – side 173
Arresju (Irish Stew på sønderjysk) – side 25
Bagte figner til is – side 111
Birnen, Bohnen und Speck – pærer, bønner og flæsk – side 241
Blå karpe med peberrodssauce – side 213
Bøf Stroganoff til jagtfrokost – side 153
Brændenældesuppe – side 129
Carpaccio – side 142
Cassoulet Auguste Colombié – side 137
Fyldt svinekam med artiskokker – side 231
Gammeldags hvidkål – side 97
Goderåd småkager – side 49
Grønlangkål med kålpølser – side 157
Gullaschsuppe – side 217
Helligtrekongerstorsk – side 54
Hestehavegårds æblekage – side 165
Hindbærdessert med tre variationer af hindbær – side 20
Hjemmelavet æblesirup – side 169
Hjemmelavet solbærrom – side 108
Høstboller – side 147
Inges nøddebrødtærte – side 76
Jyttes skaldyrssalat – side 115
Kaffepunch – side 35
Kage til kaffe – direkte efter Madam Mangor – side 105
Klassisk snysk med røget skinke – side 122
Kong Frederiks livret – side 207
Krabbesalat med rejechips – side 81
Krægemarmelade – side 191
Kusa mahshi (fyldte squash) – side 237
Kyllingterrine med sprødt skind, syltede rødløg og senneps-aioli – side 84
Lammeporchetta med ramsløgpesto – side 227
Landbrød med hvedeknæk – side 146
Landbrød med urter – side 45
Lutendranck til Christian 2. – side 127
Maltjord – side 119
Marthas sønderjyske rugbrødslagkage – side 77
Mokkamousse med brombær, brændt kokosbund, hvid chokolade og syltede frugter – side 184
Nøddelinser med honning – side 51
Oles torskefrikadeller – side 63
Pighvar, rødtunge og kammusling på avocado med vandmelon og Baerii-caviar – side 182
Ragout af lammetykkam – side 226
Råmarineret torsk med lime, stenbiderrogn og variationer af tang – side 19
Ramsløg-mayonnaise – side 69
Ringriderpølser fra Vibøge – side 219
Saltimbocca alla Romana – side 143
Saveurs à la Citronelle som Bisque, anno 1758 – side 252
Slåensnaps – side 255
Solæg – side 53
Spejdersnysk med pølser – side 123
Sprængt gåsebryst med confit af gåselår og peberrodssauce samt æblekompot – side 199
Stegte karper med fiskesauce – side 213
Surkål med svineskank og tykke ærter – side 246
Sursteg – næsten som Madam Mangor lavede den – side 105
Tabuleh – side 236
Udos laksemadder med to lag stenbiderrogn og citronperler – side 37
Valnøddeost – side 173
Villys powerpot – side 189
Æggekage – side 89
Æggekage med gåsebacon og æblesennep – side 198

Om forfatter og fotograf

Inge Adriansen har været museumsinspektør på Museum Sønderjylland – Sønderborg Slot gennem årtier. Hun er en meget benyttet foredragsholder og adjungeret professor i kulturhistorie på Institut for Grænseregionsforskning. I kraft af sit museumsarbejde har hun et særdeles grundigt kendskab til Als og Sundeved og har blandt meget andet været medforfatter til bøgerne *Sønderborg i 750 år* (2005), *I centrum ved Grænsen – portræt af Sønderborg Kommune* (2006), *Fem fyrsteslotte* (2011) samt leksikonet *Sønderjylland A-Å* (2011). Ud over politisk historie, kultur- og lokalhistorie har hun beskæftiget sig med madhistorie og udgav i 1973 den allerførste, sønderjyske kogebog. I 2012 skrev hun *Smag på Sønderjylland – madkultur uden grænser*.

Torben Ulrik Nissen har en lang karriere som fotograf bag sig. Han har rejst jorden rundt og set verden gennem sit kamera. Det er blevet til rejser gennem alle kontinenter og til mere end 100 lande. Han har bl.a. arbejdet sammen med danske og udenlandske ulandsorganisationer, men arbejder nu primært freelance i sit firma, Global Views – *www.globalviews.dk*.
Han har været fotograf på bogen *Samsø – Mad & mennesker*, der er udgivet på Muusmann'forlag (2015).

Tak til ...

De mange mennesker, der velvilligt har stillet deres indsigt til rådighed for os, delt deres begejstring over gode fødevarer med os og har tilberedt gode måltider og kager til os.

Vi har mødt stolthed og glæde hos fødevareproducenterne, der fortalte om deres produktion, og tilsvarende glæde på de spisesteder, hvor man bruger de lokale og regionale produkter.

Det har været en stor oplevelse at få lov at deltage i samhørighedsskabende måltider som laugsmiddagen på Dybbøl Banke, spejdersnysken på Kær, de ugentlige fællesmiddage i vinterhalvåret i Lysabild og ringriderfrokosten i Sønderborg (selv om kun den ene af os måtte deltage).

Als og Sundeved rummer et væld af historier om mad, mennesker og spisesteder, og denne bog rummer et udvalg af dem. Vi håber, at den vil give appetit på at se og smage på øen og halvøen i det sydligste Danmark, hvor den særlige historie, den smukke natur og nærheden til Tyskland sætter sit helt eget præg både på maden, menneskene og måltiderne

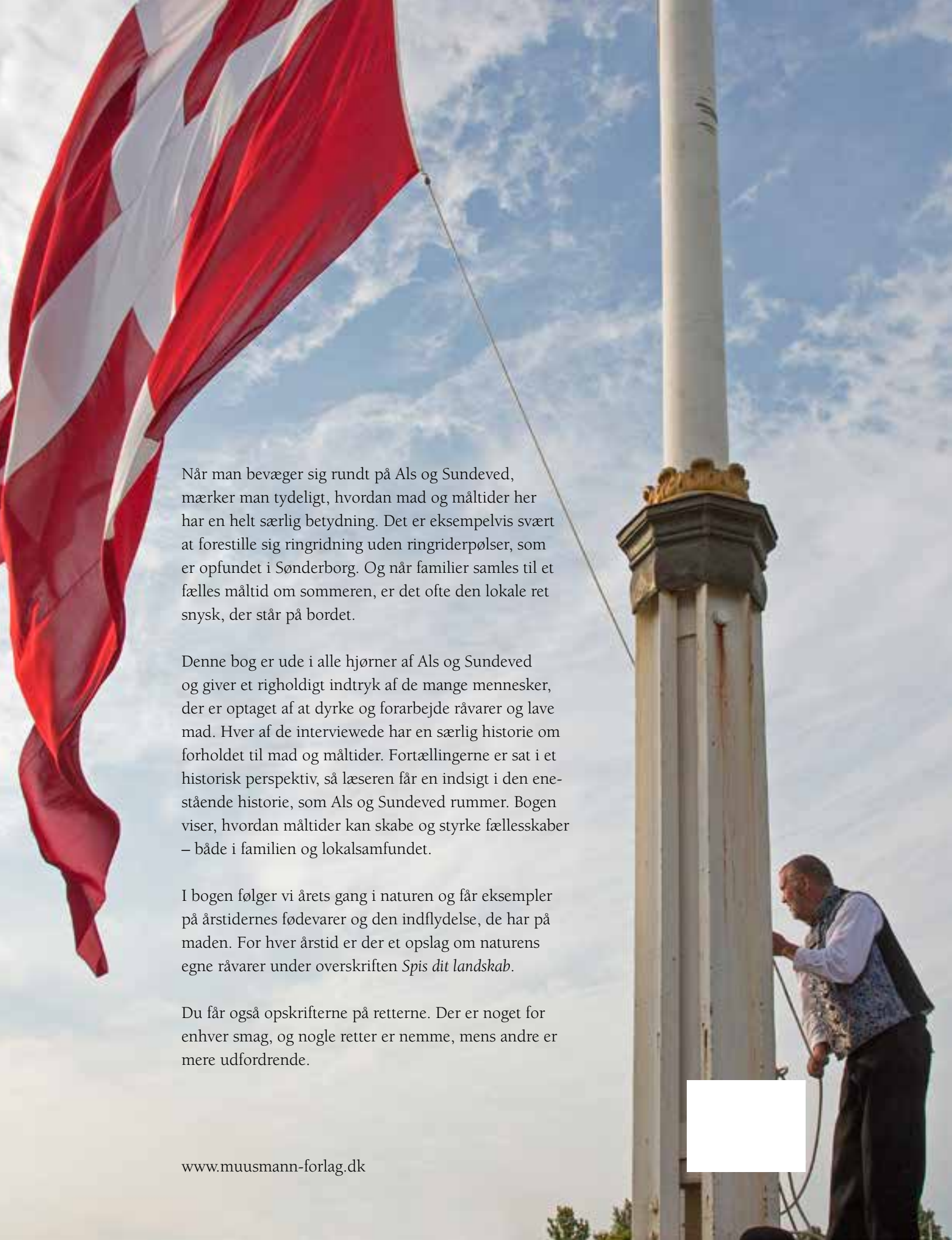
Als & Sundeved – Mad, mennesker & måltider
Af Inge Adriansen & Torben Ulrik Nissen

© 2017 Muusmann'forlag, København
Omslag og design: Muusmann'forlag

Trykt hos xx
Printed in Denmark
1. udgave, 1. oplag, 2017
ISBN: 978-87-93430-19-8

Kopiering fra denne bog må kun finde sted på institutioner, der har indgået aftale med COPY-DAN, og kun inden for de i aftalen nævnte rammer. Det er tilladt at citere med kildeangivelse i anmeldelser.

Muusmann'forlag
Bredgade 4
1260 København K
Tlf. 33 16 16 72
www.muusmann-forlag.dk



Når man bevæger sig rundt på Als og Sundeved, mærker man tydeligt, hvordan mad og måltider her har en helt særlig betydning. Det er eksempelvis svært at forestille sig ringridning uden ringriderpølser, som er opfundet i Sønderborg. Og når familier samles til et fælles måltid om sommeren, er det ofte den lokale ret snysk, der står på bordet.

Denne bog er ude i alle hjørner af Als og Sundeved og giver et righoldigt indtryk af de mange mennesker, der er optaget af at dyrke og forarbejde råvarer og lave mad. Hver af de interviewede har en særlig historie om forholdet til mad og måltider. Fortællingerne er sat i et historisk perspektiv, så læseren får en indsigt i den enestående historie, som Als og Sundeved rummer. Bogen viser, hvordan måltider kan skabe og styrke fællesskaber – både i familien og lokalsamfundet.

I bogen følger vi årets gang i naturen og får eksempler på årstidernes fødevarer og den indflydelse, de har på maden. For hver årstid er der et opslag om naturens egne råvarer under overskriften *Spis dit landskab*.

Du får også opskrifterne på retterne. Der er noget for enhver smag, og nogle retter er nemme, mens andre er mere udfordrende.

www.muusmann-forlag.dk