Lammefjorden
- en god bid af Danmark



Odsherred Grand Cru

Mad- og høstfestival i Odsherred

- efterårsferien d. 12. - 17. oktober

ODSHERRED 20 20 GRAND CRU



Odsherred Grand Cru 2020



KORT FORTALT:

Vi fylder efterårsferien ud med unikke muligheder for at smage, dufte og lade sig inspirere af de mange gode råvarer, der findes midt i Danmarks spisekammer nr. 1 - Odsherred.

Odsherred byder på råvareproduktion i verdensklasse – og du har mulighed for at smage på alle lækkerierne fra d. 12.-17. oktober! Kom og vær med i festlighederne, når UNESCO Global Geopark Odsherred inviterer til en efterårsferie fyldt med fantastiske smags- og madoplevelser. Ugen byder blandt andet på høstmarkeder – og middage, restauranterne tryller med vinderne af årets Grand Cru-kartoffel og -gulerod, åbne gårdbutikker og vingårde. Du kan også besøge en ung landmand og møde hans anguskvæg, blive klogere på livet under havets overflade eller høste på geoparkens Besøgsmark.

Hele programmet for mad-og høstfestivalen tager udgangspunkt i den traditionsrige kåring af årets Grand Cru-kartoffel og -gulerod i samarbejde med Lammefjordens Grøntsagslaug. På grund af COVID-19 og risiko for smittespredning vil kåringen i år desværre blive afholdt uden publikum. I skal dog ikke snydes for den gode smag af årets vindere.
En række af Odsherreds restauranter og spisesteder byder nemlig på lækre smagfulde retter, hvor de nykårede kartofler og gulerødder indgår. Se de mange lækre menuer i programmet – og husk at bestille bord i god tid. Vil I selv gerne prøve smagen af i eget køkken, kan vinderne også findes i Odsherreds Brugs-foreninger i hele uge 42.



Foto fra kåringen 2018, hvor publikum havde mulighed for at deltage.

Kartofler og gulerødder fra Lammefjorden er i Grand Cru-klasse

Kun en god håndfuld danske fødevarer har opnået EU's kvalitetsmærke BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse), og to af dem er fra Lammefjorden: Lammefjordsguleroden og Lammefjordskartoflen.
Det er Lammefjordens Grøntsagslaug, som har søgt og fået prædikaterne. Derfor har lauget siden 1997, da guleroden fik sin BGB, kåret årets Grand Cru-gulerod fra Lammefjorden. Og siden 2014, da kartoflen opnåede BGB, er der også kåret en Grand Cru-kartoffel.

Normalt samler kåringen et stort, medlevende publikum, men i år må vi desværre gøre det uden. Til gengæld har vi et meget kompetent dommerpanel bestående af chefkok Claus Henriksen fra Dragsholm Slot, aspargeskonge m.m. Søren Wiuff fra Lammefjorden og tidligere P4-journalist Sten Jørgensen fra Høve. Kåringen finder sted den 7. oktober og danner endnu en gang optakt til en hel uges Grand Cru-fest i Odsherred.

Lammefjorden
- en god bid af Danmark





Høstmarked

Bliv inspireret til at bruge de lokale råvarer og fødevareprodukter i eget køkken og vær blandt de første til at købe årets nykårede Grand Cru-vinderkartofler og -gulerødder.

Tirsdag d. 13. oktober fejrer vi høstfest, hvor du får rig mulighed for at få fingrene i årstidens friske råvarer fra Odsherred og møde et stor udvalg af lokale ildsjæle og fødevareproducenter. I år foregår høstmarkedet i nye rammer, nærmere bestemt i Anneberg Kulturpark. Grundet COVID-19 vil der ikke være tale om et marked med en lang række stande samlet på eet sted, men derimod vil de mange stande og boder findes spredt over hele Anneberg Kulturpark.



Mød Lammefjordens Grøntsagslaug, der sælger årets Grand Cruvinder-kartoffel og -gulerod. Du kan også besøge en række andre producenter; bl.a. Dansk Tang, der åbner for besøg i produktionslokalerne. Sidinge Gårdbutik er på pladsen, lige såvel som Fishing Zealand, der bidrager med mulighed for introduktion til havet som fødekilde. De nyhøstede grøntsager fra Geopark Odsherreds Besøgsmark vil desuden bidrage til en farve-, duft- og smagsmættet oplevelse.

HVORNÅR: Tirsdag d. 13. okt. kl. 11-14
HVOR: Anneberg Kulturpark, Annebergparken 26a, 4500 Nykøbing Sj.



Besøgsmarken i Fårevejle

På kanten af en gammel lerbanke ligger Geopark Odsherreds besøgsmark, der til daglig fungerer som undervisnings- og formidlingssted for skoler og dagtilbud. I uge 42 åbner geoparken dog for, at også turister og borgere i Odsherred kan besøge marken for en familievenlig oplevelse på Lammefjord. Her kan man blive klogere på Lammefjords specialafgrøder, smage på de mange forskellige grøntsager og høste en portion af de sprøde lækkerier med hjem. Besøgsmarkens værter vil tage imod de besøgende og står klar til at give en rundvisning, fyldt med gode fortællinger. Få bl.a. fortællingen om inddæmningen af Lammefjord og hør hvorfor grøntsagerne tager kegler hos både forbrugere og chefkokke. Sanserne kommer på overarbejde, når man smager en bolsjebede med striber og når den sprøde gulerod skal knækkes og man kan sagtens forvente at få jord under neglene – oplevelserne på Besøgsmarken er mange.

Af praktiske årsager og med respekt for de gældende corona-retningslinjer, vil færden på marken være ensrettet og man kan kun høste i poser, der udleveres ved ankomst.

HVORNÅR: Onsdag d. 14. okt. og torsdag d. 15. okt. kl. 13-15
HVOR: Besøgsmarken, Rådhusvej 75, 4540 Fårevejle
PRIS: Voksne/børn 40/15 kr. (MobilePay eller på geoparkodsherred.billetexpressen.dk)

FISHING ZEALAND

På Fishing Zelands stand i Anneberg Kulturpark kan du høre om lystfiskeri i Odsherred. Du kan også kigge nærmere på de fisk, som vi har med i akvariet og måske kan vi lokke dig med til en fisketur i kanalen ved Fårevejle Kirke senere på dagen?



FISKETUR:
Ved kanalen i Fårevejle har du mulighed for at se nærmere på livet under overfladen. Fishing Zealand tilbyder udlån af fiskegrej i samarbejde med Odsherred Sportsfiskerforening, og der vil samtidig være mulighed for at modtage instruktion, når der skal fiskes efter kanalens skaller og karper.

HVORNÅR: Tirsdag d. 14. okt. mellem kl. 11 og kl. 15
HVOR: Broen over kanalen ved Fårevejle Kirke
TILMELDING: https://flexbillet.dk/fishingzealand/event/xshesq
ARR.: Fishing Zealand ved guide Henrik Larsen, henrik@fishingzealand.dk . mobil 29 85 94 74
http://fishingzealand.dk



SVAMPEUDSTILLING fra tors. d. 15. okt. til lør. d. 17. okt.

SILVA DANICA

Silva Danica hjælper med at forstå og tolke naturen – i Café Gletsjerporten kan man lære mere om, hvordan Odsherreds landskab er dannet.

STENBINGO

Brug stensamlingen til at få bingopladen fuld - kom og vis os dine stenfund og lad os se om vi kan finde ud af, hvor de kommer fra.

GEOPARKPUSLESPIL

Bliv klogere på Geopark Odsherred mens du lægger puslespillet.

HVORNÅR: Tirsdag til lørdag fra kl. 12-16
MØDESTED: Café Gletsjerporten, Klintvej 158, Klint, 4500 Nykøbing Sj.
Tlf. 20 48 89 16 - www.silvadanica.dk



VEJRHØJ VINGÅRD

Vejrhøj Vingård ligger højt over havet på en sydvendt skråning ved vandrestien op mod Vejrhøj. Herfra er der udsigt over den inddæmmede Lammefjord, Dragsholm Slot og Nekselø Bugt.

VINHØST 2020

Kom og se, hvor langt vi er nået med høsten. Gå en tur i marken på egen hånd. Kig ind i vineriet. Få en smagsprøve på vinene fra sidste år. I høsttiden serveres også "Federweisser" – den nyhøstede most, der er på vej til at blive vin.



Foto: Mikkel bækgaard

HVORNÅR: Mandag d. 12. okt. til onsdag d. 14. okt. kl. 13-16,
torsdag d. 15. kl. 13-18
HVOR: Vejrhøj Vingård
Vejrhøjvej 9, Vindekilde, 4540 Fårevejle
Tlf: 21 20 08 68 . www.vejrhoj.dk



DALSBAKKEGÅRD

Dalsbakkegård er et familiedrevet landbrug med fokus på dyrevelfærd og naturpleje.
Vi sælger kalve- og oksekød fra vores Anguskvæg, der græsser i den smukke natur i Odsherred.
Dyrene bliver slagtet og forarbejdet lokalt.

ARR.: Dalsbakkegård, Grønlandsvej 4,
4500 Nyk. Sj. . Tlf. 59 32 87 00 / 28 76 91 17
info@dalsbakkegaard.dk . www.dalsbakkegaard.dk



TUR: Landbrugsdrift og geopark, modsætninger eller forstærkende faktorer. Kom ud og få et indblik i en virksomhed der forsøger at kombinere produktion og hensyn til omgivelserne.
Du vil få en guidet tour på gården, hvor Mathias vil fortælle om de tanker han gør sig som ung landmand midt i geoparken.
HVORNÅR: Mandag d. 12. okt., torsdag d. 15. okt. og lørdag d. 17. okt. kl. 10-11.
HVOR: Dalsbakkegård, Grønlandsvej 4, 4500 Nykøbing Sj.



RØRVIG MØLLE
INVITERER TIL MØLLEDAG

Oplev Rørvig Mølle. Møllen blev opført i 1842 og var i drift indtil år 1924. Fire år efter købte Rørvig Naturfredningsforening den gamle mølle, der nu var blevet et vartegn for byen. I dag er møllen velbevaret med mange originale dele og et næsten intakt maskineri. Mølleudvalget er i gang med gennemgribende restaurering, der skal bringe møllen tilbage til den oprindelige stand.

ÅBENT HUS
Mød og nyd produkter fra Odsherreds store spisekammer. En række af egnens leverandører er samarbejdspartner med mølleudvalget og på de forskellige stande vil byde på lækkerier fra gårdbutikker og producenter.

HVORNÅR: Fredag d. 16. okt.
kl. 12-16
HVOR: Rørvig Mølle,
Søndervangsvej 7, 4581 Rørvig



LAMMEFJORDENS SPISEKAMMER

Besøg vores gårdbutik, hvor du kan fylde en pose og blande de grøntsager, der passer til lige netop dit behov. Hos os kan du købe alle grøntsager enkeltvis og behøver derfor ikke fylde kurven med store mængder, hvis du kun har brug for fx et par kartofler og en enkelt rødbede. Vores ambition er at levere friske grøntsager af højeste kvalitet direkte fra bonden til kunden.

HVORNÅR: Man. - tors. kl. 9-18,
fre. kl. 9-19, lør. kl. 9-17, søn. kl. 9-19
HVOR: Lammefjordens Spisekammer,
Adelers Allé 102, 4540 Fårevejle.
Tlf: 20 29 75 50
www.lammefjordens-spisekammer.dk

Grand Cru **OPLEVELSER**



LAMMEFJORDENS DESTILLERI

Lammefjordens Destilleri omdanner overskydende kartofler fra Lammefjorden til krystalklar kvalitetsvodka - kaldet Nordic Soil. Kartoflerne er dyrket på vitaminrig tidligere havbund og er mættet af jordens intensitet.

RUNDVISNING
Bliv klogere på hele processen fra Lammefjordskartoffel til Vodka Superior. Oplev også de store flotte kobberkedler, hvor de dyrebare kvalitetsdråber tappes fra.

HVORNÅR: Fredag d. 16. okt.
Rundvisning kl. 10
PRIS: 75 kr. inkl. smagsprøver
TILMELDING www.nordicsoil.dk/book
HVOR: Lammefjordens Destilleri
Nordic Soil, Bjergesøvej 16, 4534 Hørve
Tel.: +45 99 55 72 65 . nordicsoil.dk



ØRNBERG VIN
EFTERÅRSFERIE SOM VINFERIE
Oplev en dag med vinhøst på Sjællands Odde.

Høstdagen starter med velkomst, hvorefter dagens høst bjærges i fællesskab.

Arrangementet inkluderer frokost og en flaske vin til at tage med hjem, når dagen er omme.

HVORNÅR: Ons. 14. - fre. 16. okt. kl. 9
Begrænset deltagerantal.
TILMELDING nødvendig: hvidelykkegaard@gmail.com.
HVOR: Ørnberg Vin, Drusbjergvej 2, 4583 Sj. Odde

Odsherred som vinland?
Ørnberg Vin er pioneren i Odsherred, der med sine mange prisvindende vine, har vist hvilke muligheder og potentiale der er for produktion af kvalitetsvine i Odsherred.



FRA FJORD TIL BORD

Helt fra starten af inddæmningen af Lammefjorden i 1873 har Audebo haft en central placering i fortællingen om et af Europas største drænningsprojekter. Her – mange årtier efter sin etablering – fungerer pumpestationen stadig som et omdrejningspunkt for reguleringen af vandet i kanalerne på og omkring Lammefjorden.

I forbindelse med Grand Cru 2020 og høstugen i uge 42 inviterer Lammefjordens Historiske Forening til oplæg og rundvisning på Audebo Pumpestation. Arne Fjordgaard Andersen er tidligere landmand og fjerde generation på Lammefjorden – og er derudover en fremragende fortæller.

Undervejs i oplægget vil Arne lede dig igennem de seneste ca. 150 års historie fra da idéen om en inddæmning opstod, frem til i dag, hvor Lammefjordsprodukter er en værdsat råvare i madlavningen rundt om i mange danske hjem. Efter oplægget er der en guidet rundvisning på pumpestationen.

HVORNÅR: Mandag d. 12. oktober
Kl. 13-14 foredrag, efterfulgt af rundvisning til kl. 15
TILMELDING: https://www.place2book.com/da/sw2/sales/pyyqc67ejt
Kl. 15-16 foredrag, efterfulgt af rundvisning til kl. 17
TILMELDING: https://www.place2book.com/da/sw2/sales/xw07qlp4s9
HVOR: Audebo Pumpestation, Nykøbingvej 128, 4300 Holbæk

Find de lokale råvarer i butikkerne!

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

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

I efterårsferien skilter vi ekstra tydeligt i butikkernes grøntafdelinger med de gode lokale råvarer.

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



HVOR:
Dagli'Brugsen Fårevejle,
Adelers Alle 146, 4540 Fårevejle

Dagli'Brugsen Vig Lyng,
Lyngvej 187, 4560 Vig

SuperBrugsen Nykøbing Sj.,
Algade 31, 4500 Nykøbing Sj.

SuperBrugsen Højby,
Højby Stationsvej 8, 4573 Højby

SuperBrugsen Vig,
Vig Hovedgade 32, 4560 Vig

SuperBrugsen Odden,
Oddenvej 217,
4583 Sjællands Odde

SuperBrugsen Asnæs,
Centervejen 1, 4550 Asnæs



Foto: Morten Bibow

HØSTMIDDAG I VINMARKEN



Ved borde sat op i vinmarken inviterer Naturkokken og Vejrhøj Vingård på en unik femretters middag med de nykårede Grand Cru-kartofler og -gulerødder, fisk, vildt og vilde urter fra Odsherreds smagsfulde spisekammer. Som en del af arrangementet indgår en rundvisning på vinmarken og under middagen vil Sander fortælle historier om de vilde urter, retterne og vinen fra Vejrhøj Vingård.

I tilfælde af regn flyttes arrangement til den overdækkede gård ved vingården.

HVORNÅR: Onsdag den 14. oktober, kl. 13-17
TILMELDING: vejrhoj.billetexpressen.dk
PRIS: 875 kr., incl. vin fra bl.a. Vejrhøj Vingård
HVOR: Vejrhøj Vingård, Vejrhøjvej 9, Vindekilde, 4540 Fårevejle
ARR.: Naturkok Sander Blohm



MADKUNSTEN

Madkunstens køkken er et bistro køkken baseret på kvalitet, lokale årstidsbestemte råvarer, økologi, dyrevelfærd og mad lavet af friske råvarer uden brug af unødvendig kemi. Vi dyrker selv rigtig mange af vores krydderurter i sæsonen samt bær og rabarber.

HVORNÅR: Torsdag d. 15. okt. til lørdag d. 17. okt.
HVOR: Madkunsten, Algade 44, 4500 Nykøbing Sj.
HUSK: bordbestilling 59 93 17 27
www.restaurant-madkunsten.dk

Grand Cru Bistro menu
2 retter
Pris pr. person
kr. **325,-**



CAFÉ VIG BIO

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

HVORNÅR: Torsdag d. 15. okt. til søndag d. 18. okt., kl. 15-20
HVOR: Café Vig Bio, Ravnsbjergvej 2, 4560 Vig
BORDBESTILLING: 59 31 51 46

Grand Cru menu
Asiatisk gulerodssuppe med double cream, forårsløg, friterede svampe og brød.

Confiteret kylling med pommes Anna, røget-selleripuré, kål og sauce.

Syltet pære med chokolademousse og valgfri kaffe.

Pris pr. person
kr. **198,-**





TEATERCAFEEN - Odsherred

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

Grand Cru menu

3 retters i Teatercafeen
Maybritt Aggerholm byder på vegetariske lækkerier med årets Grand Cru kartofler og gulerødder.

Pris pr. person
kr. **195,-**

HVORNÅR: Torsdag d. 15. okt. fra kl. 18-21
OBS! køkkenet lukker kl. 20
HVOR: Teatercafeen Algade 36, 4500 Nykøbing Sj.
BORDBESTILLING: 26 84 26 18
Find os på Facebook: @teatercafeen.odsherred

Grand Cru menu

Gulerods panna cotta, gulerod-ingefær-knas
*
Gris med svampe, ovnbagt gulerod - knust kartoffel
*
Æblekage af æbler fra Lammefjorden

kr. **250,-**



CAFÉ SOLVOGN

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

HVORNÅR: Tirsdag d. 13. okt. - lørdag d. 17. okt. fra kl. 17-20
HVOR: Cafe Solvogn Stårupvej 2 4573 Højby
BORDBESTILLING: 52 39 23 24
www.cafesolvogn.dk

Grand Cru - **SPISESTEDER**



DRAGSHOLM SLOT

Dragsholm Slot Bistro, er et dagsaktuelt og lokalt baseret køkken med fokus på Lammefjordens grøntsager. Køkkenstilen er enkel og uformel. Kvaliteten af håndværk og råvarer er kompromisløs.

Grand Cru menu i Bistroen:

Vi hylder årets Grand Cru - vindere med 3-retters rendyrket Lammefjord

Pris pr. person
kr. **395,-**

HVORNÅR: Tirsdag d. 13. okt. til søndag d. 18. okt. fra kl. 17.30
HVOR: Dragsholm Slot, Dragsholm Allé 1, 4534 Hørve
BORDBESTILLING:
www.dragsholm-slot.dk/gastronomi/booking eller på tlf. 59 65 33 00 eller info@dragsholm-slot.dk

Grand Cru menu

3 retters

Forret:
Rødbedebouillon med svampebrød

Hovedret:
Rådyrkølle, bagte rodfrugter, rønnebær-kompot, grønkålssalat Langtidshævet brød med brændenælder, kryddersmør med lægekokleare

Dessert:
Farmors æblekage med blommegelé, skovmærke og hav-torn

kr. **330,-**
ekskl. drikkevarer



DET VILDE KØKKEN

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

HVORNÅR: Torsdag d. 15. okt. - lørdag d. 17. okt.
- ankomst fra kl. 18-19
HUSK bordbestilling
HVOR: Det Vilde Køkken
Klintvej 158, 4500 Nykøbing Sj.
BORDBESTILLING: 50 48 45 64
www.detvildekoekken.com

ODSHERRED Grand Cru



GRAND CRU I EN CORONA-TID

Grundet COVID-19 har vi i 2020 været nødsaget til at retænke Grand Cru- og høstugen i uge 42. Der kåres stadig Grand Cru-afgrøder, men uden publikum. Der er dog stadig en masse spændende aktiviteter på programmet, lige som flere spisesteder har dejlige retter på menuen. For de fleste steders vedkommende opfordrer vi til, at man booker forud og dermed hjælper aktørerne til at kunne holde styr på antallet af gæster. Vi opfordrer samtidig til, at man holder afstand og i det hele taget følger sundhedsmyndighedernes retningslinjer – lige såvel som vi vil hjælpe til, hvor vi kan.

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization · Odsherred UNESCO Global Geopark

Geopark Odsherred
– UNESCO Global Geopark

Lammefjorden
- en god bid af Danmark