

A man and a woman are harvesting yellow flowers in a field. The woman, on the left, is wearing a light blue t-shirt and has a flower in her hair. She is holding a clear plastic container and is in the process of putting a flower inside. The man, on the right, is wearing a blue and white plaid shirt and has sunglasses on his head. He is also holding a clear plastic container and is smiling. They are both looking down at their containers. The background shows a clear blue sky and green trees.

L O L L A N D
Muld
F A L S T E R

REGIONALE LEBENSMITTEL VON LOLLAND-FALSTER

Willkommen bei Mull Lolland-Falster!

In dieser Broschüre lernen Sie eine ganze Reihe von Unternehmen kennen, die alle davon leben, die wohlschmeckenden und überall auf Lolland-Falster gezüchteten Lebensmittel anzubauen, zu entwickeln, zu verwenden, zu verkaufen, zu verzehren und zu genießen.

Dieses Netzwerk nennen wir Mull Lolland-Falster.

Im Alltag denkt man hier vielleicht nicht so viel darüber nach, aber tatsächlich ist Lolland-Falster – oder die Inseln der Dänischen Südsee, wie man unser Gebiet auch nennt – schon immer eine Speisekammer voller Ressourcen für das übrige Dänemark.

Die Mullböden von Falster und Lolland gehören zu den besten und fruchtbarsten des Landes und bieten daher perfekte Bedingungen für Lebensmittelproduktion, Erlebnisse rund um das Essen und Lebensgenuss.

Hier gibt es Regen und Wind in passender Menge, und wir haben auch mehr Sonnenstunden und ein milderer Klima als fast überall sonst in Dänemark. Hier gibt es Wälder, Strände und Felder, Seen und Wasserläufe, Herrensitze und kleine, gemütliche Dörfer und Städtchen mit Häfen und Aussicht auf das Meer – die perfekte Umgebung für gastronomische Überraschungen.

Repräsentativ für alle, die von der Erde leben, haben wir in dieser Broschüre eine schöne Auswahl zusammengestellt. Der erste Teil präsentiert eine Reihe von Restaurants und Speiselokalen, die alle Wert auf eine lokale Produktion und lokale Verankerung legen. Sie sind wichtig für die örtlichen Gemeinschaften und haben vor Ort eine große wirtschaftliche Bedeutung – und sie haben wirklich leckeres Essen zu bieten!

Der zweite Teil stellt eine Reihe von Produzenten vor, die für den lokalen

Nahrungskreislauf ebenso wichtig sind. Sie bestellen das Land und erzeugen Lebensmittel mit einer Leidenschaft, die man spüren und schmecken kann. Ohne sie gäbe es Mull Lolland-Falster nicht.

Sie alle haben gemeinsam, dass sie die lokalen Ressourcen nutzen und daraus neue, lokale Werte hervorbringen, die ihrerseits wiederum Arbeitsplätze schaffen und lokale Kultur und lokale Produkte voranbringen. Es ist eine gesunde, nachhaltige Zusammenarbeit, die für alle gut ist.

Wir hoffen, dass wir Sie dazu inspirieren können, uns zu besuchen und sich an dem reich gedeckten Tisch auf Lolland-Falster zu bedienen!





INHALTSVERZEICHNIS

SPEISELOKALE / ERLEBNISSE

	SIDE
Bandholm Hotel	6
Café Vin og Brød	7
Cocomarie	8
Den Gamle Digegaard	9
Den Gamle Gaard i Stubberup	10
Den Grønne Verden, Søllestedgaard ..	11
Engestofte Gods.....	12
Flintehuset	13
Fuglsang Herregaard	14
Godstedlund	15
Hotel Saxkjøbing og Gårdbutik	16
Kaffetår'N	17
Lungholm Slot.....	18
Ny Kirstineberg Gods	19
Oreby Kro	20
Sakskjøbing Madskole	21
Pitstop Idestrup	22
Pomle Nakke Traktørsted	23
Postholderens Sted	24
Restaurant Fjorden	25
Restaurant Gonzalez Feilberg	26
Restaurant Najaden	27
Restaurant Surt & Sødt	28
Restaurant Ö	29
Thorlin Spisested	30
Restaurant Skipperly	31
Vindeholme Slot.....	32

PRODUZENTEN

	SIDE
Alsø Gårdbutik	36
Bryghuset Riis	37
Dalbakkegaard	38
Ellekær's Biavl	39
Engdigegaard	40
Falster Destilleri & Bryghus	41
Fejøl Cider	42
Fejøl Frugt	43
Fra Fejøl	44
Frederiksdal Kirsebærvn	45
Gårdbutikken Marielyst	46
Hideaway Vingård	47
Hvidkildegaard Økologi	48
Juels Bryg	49
Kernegaarden Fejøl	50
Krenkerup Bryggeri	51
Lammehave Økologi	52
Lindhøjs Dexter	53
Lollandsgrisen	54
Lolle Frugt	55
Møllergården	56
Pasta Principato	57
RO'UM	58
Slotsbjerg Biavl.....	59
Stinelund Vin	60
Syltegaard Gårdbutik.....	61
Tokkerupgaard	62

Vindruedelikatesser	63
Østergaard Vinmageri	64



Vorderes Foto: Andreas Vejlstrup.
Den Grønne Verden, Søllestedgaard



Bandholm Hotel

Hotel, Restaurant und Wellness



Einmalige Hotelaufenthalte mit Stil, Meerblick und Gastronomie bietet Ihnen dieses 4-Sterne-Hotel von 1886.

Bandholm Hotel ist für seine lokale Gastronomie der Sonderklasse bekannt. Zutaten, die im fruchtbaren MULL auf Lolland-Falster gewachsen sind, haben hier einen herausragenden Platz.



Nur einen Steinwurf vom Hotel entfernt können Sie exklusive Wellness erleben. Hier werden Entspannung und Verwöhnen groß geschrieben, so dass Sie neue Energie für den Alltag tanken können.

Das historische Hotel strahlt Nostalgie und Charme aus. Es bietet Zimmer mit schönem Lichteinfall, und gleich vor der Tür finden Sie die Ruhe des Meeres und die idyllische Natur. In

den Jahren 2017, 2018 und 2019 wurde Bandholm Hotel auf TripAdvisor zum besten Hotel Dänemarks gekürt.



Havnegade 37, 4971 Bandholm
Tlf. +45 2844 5000
www.bandholmhotel.dk

Café Vin og Brød

Ein besonderes Geschäft im Herzen von Maribo

Das Geschäft besteht aus Backwarenverkauf, Café und Weinladen. Wir legen sehr viel Wert auf lokale Produkte und suchen fortwährend neue Inspiration und Lieferanten aus der Dänischen Südsee, die wir auch Lolland-Falster nennen.

Das Brot kommt von der preisgekrönten Bäckerei Pabst Bakery. Eier und Hähnchen für unsere Schmorgerichte stammen von dem fantastischen Geflügel von Dalbakkegård. Das Bier ist von der Brauerei Krenkerup und der Kirschwein von Frederiksdal. Cider, Marmelade und Pasta sind allesamt Qualitätsprodukte von der Insel Fejø. Und so könnten wir weitermachen.

Wir sind von unseren kompetenten, lokalen Produzenten begeistert und haben deren Produkte sowohl auf der

Speisekarte als auch in unseren Regalen im Geschäft. Wir finden, dass man die Leidenschaft für das Handwerk schmeckt!



Die Weine in unserem Laden sind von, 2010 Vin & Velsmag'. Die Speisekarte enthält das Beste aus der rustikalen Landküche.



Torvet 1 C, 4930 Maribo
Tlf. +45 3014 9992
www.cafevinogbrod.dk

Cocomarie Bistro & Café

Sinnliche Geschmackserlebnisse und stilvolles Ambiente



In einem von Grund auf restaurierten, 100 Jahre alten Kleinbauernhof bei Guldborg Camping bittet Cocomarie zu Tisch.

Mit guten Zutaten, stilvoller Einrichtung und aufmerksamer Bedienung teilen wir hier mit unseren Gästen die Freude an gutem Essen.

Unser kleines Gastro-Restaurant serviert moderne Crossover-Küche und kreative Hausmannskost. Eigene Ideen und Rezepte – inspiriert vom Besten aus unseren vielen Auslandsjahren – bilden die Grundlage für unsere hausgemachten Kompositionen aus frischem Gemüse, lokalem Bio-Rindfleisch, frischem Fisch, jeder Menge Würzkräuter aus unserem Kräutergarten, Butter, Sahne, Wein und vielem mehr. Auch vegetarische und glutenfreie Gerichte sind möglich.

Alle Kaffeespezialitäten werden aus frischgerösteten Bohnen hergestellt. Dazu bieten wir hausgemachte Torten, Kuchen und Desserts.

In den Sommerferien gibt es auch Frühstück/Brunch – weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage.



COCOMARIE
Bistro • Café

Guldborgvej 143, 4862 Guldborg
Tlf. +45 5151 7787
www.cocomarie.dk

Den Gamle Digegaard

- Spüren Sie den Sand und bleiben Sie ein paar Tage



Den gamle Digegaard begrüßt Sie in seinen alten, strohgedeckten Fachwerkbauwerken, die interessante Kapitel der Geschichte Lollands miterlebt haben.

Die Lage gleich hinter dem Deich, nur wenige Schritte von der Ostsee und einem der besten Badestrände der Südküste Lollands entfernt, bietet sehr gute Möglichkeiten für Bade- und Angelerlebnisse und schöne

Touren zu Fuß oder mit dem Rad auf der Ostseeroute N8, die erst neulich zu Europas bester Radroute ernannt wurde.

Mit der Ostsee vor der Tür ist frischer Fisch eine natürliche Zutat. Schon immer ist gebratener Aal mit Beilagen die Spezialität unseres Landgasthofs. Wir haben auch eine große Auswahl an Räucherwaren, die selbstverständlich von lokalen Fischern stammen, und die Sie zu Hause oder hier im Gasthof mit unserem eigenen Bier genießen können.



Ziehen Sie die Schuhe aus, spüren Sie den Sand zwischen den Zehen und bleiben Sie ein paar Tage!



Diget 1, 4983 Dannemare
Tlf. +45 5494 6040
www.dengamledigegaard.dk

Den Gamle Gaard in Stubberup

Gemütlichkeit und ländliche Idylle

Den Gamle Gaard (Der alte Hof) hat eine idyllische Lage an der Südküste Lollands. Das Marktstädtchen Nysted – eines der ältesten und gemütlichsten Dänemarks – liegt nur einen kleinen Spaziergang entfernt in östlicher Richtung.

Wir haben 55 ansprechende, gut ausgestattete Wohnungen mit Küche – perfekt für Veranstaltungen mit Über-



nachtungsgästen. Alle Wohnungen haben eine kleine Terrasse und einen Ausgang zu einem großen Gemeinschaftsbereich mit Basketballfeld und nicht beheiztem, im Sommer geöffnetem Swimmingpool im Freien.

Wir vermieten Räume für Treffen, Meetings, Events und festliche Anlässe. Unsere Küche verwendet stets die besten lokalen Zutaten und arbeitet



mit den besten Köchen der Gegend zusammen. Wir stellen gerne Menüs zusammen, die genau zu Ihrer Veranstaltung passen.



Den Gamle Gaard

PERICENTER · SELSKAB & MØDELOKALER

Stubberupvej 17, 4880 Nysted
Tlf: +45 5487 1550/mobil: +45 2464 8154
www.dengamlegaard-stubberup.dk

Den Grønne Verden, Søllestedgaard Gemüse in Weltklasse-Qualität



Wir wissen schon, dass dieser Titel ein bisschen prahlerisch ist – aber es ist unser Ziel, Gemüse in dieser Qualität zu produzieren – hier in unserem Gemüsegarten, der an die 250 verschiedene Sorten von biodynamischem und biologischem Gemüse, Gewürzkräutern und Blumen umfasst, und den wir ‚vielleicht Dänemarks größten Gemüsegarten‘ nennen. Wir arbeiten unentwegt daran, Geschmack, Knackigkeit, Frische und Aussehen zu verbessern. Dabei sind wir froh

darüber, dass wir dies in einer lokalen und nationalen Zusammenarbeit mit kompetenten Köchen tun können.

Das Gemüse verkaufen wir in unserem Hofladen, wo Sie in unserer Essabteilung auch Gerichte genießen können, deren Zutaten im wahrsten Sinne des Wortes am selben Tag geerntet wurden. Vermittlung spielt eine große Rolle bei uns, deshalb können Sie durch den Garten gehen und dabei schmecken, riechen und Neues erfahren. Weitere Informationen auf unserer Website.



Gruß

Gert und Asger Lünekilde – wir freuen uns auf Sie!



Søllestedgårdvej 4, 4920 Søllested
Tlf: +45 3049 0191
www.dengronneverden.dk

Engestofte Gods

Historische Perle am Ufer des Maribo Søndersø



Das Gut Engestofte Gods hat eine einmalige Lage mitten im Naturpark Maribo-Seen. Die Aussicht über den

See und seine Umgebung gehört zu den schönsten Dänemarks – großartig, unberührt, sehr friedvoll und von atemberaubender Schönheit. Die Gebäude stecken voller Geschichte. Sie sind schonend restauriert und daher zeitgemäß ausgestattet.

Engestofte Gods ist normalerweise nicht geöffnet, veranstaltet aber grandiose Hochzeiten und Feste, Konferenzen, Jagden und den größten Weihnachtsmarkt dieser Gegend. Außerdem ist das Gut der Mittelpunkt der Veranstaltung Madens Folkemøde, die jedes Jahr im Mai stattfindet und eines der ganz großen dänischen Events rund um das Essen ist.

Für diejenigen, die gerne mit direktem Zugang zum See in der Natur wohnen wollen, hat Engestofte Gods auch schön renovierte, strohgedeckte

Häuser, die man für eine Mindestdauer von zwei Tagen mieten kann.



Søvej 10, 4930 Maribo
Tlf. +45 61 63 83 83
www.engestofte.dk

Flintehuset

Nachhaltige Mittagsgerichte mit Lollands bester Aussicht



Mitten im Knuthenborg Safaripark können sie auf der Terrasse des Flintehuset mit Aussicht auf die Tiere der Savanne Mittagsgerichte aus lokalen und nachhaltigen Zutaten genießen.

Die Küche benutzt saisonale Zutaten, und darauf wird die Speisekarte laufend abgestimmt. So stellen wir sicher, dass die Zutaten ganz frisch und lokal sind. Wir haben immer eine Auswahl an typisch dänischem, rustikalem Smørrebrød sowie Salate, Eis, Kaffee und Kuchen. Kosten Sie auch unser ganz eigenes Knuthenborg Bier, das von der lokalen Brauerei Krenkerup gebraut wurde! Im Flintehuset finden Sie auch ein Sortiment an veganen, vegetarischen und glutenfreien Alternativen.

Wir freuen uns darauf, Sie hier zu dieser fantastischen Aussicht begrü-

ßen zu können! Bei einem Besuch im Knuthenborg Safaripark finden Sie das Flintehuset zwischen der Savanne und Elefantsletten (der Elefantenebene).



Knuthenborg Safaripark (entré)
Knuthenborg Allé, 4930 Maribo
Tlf. +45 5478 8089
www.knuthenborg.dk

Fuglsang Herregård

Innere Einkehr und Schönheit in klassischem Ambiente

Der Herrensitz Fuglsang Herregaard auf Lolland hat eine schöne Lage in einer von der Renaissance geprägten Umgebung. Gegenüber befindet sich das Kunstmuseum Fuglsang und KUMUS, ein Zentrum für Musik und Kultur. Das Gebiet befindet sich bei Skejten, einem geschützten Weidegebiet von nationalhistorischer Bedeutung direkt am milden Guldborgsund.

Wir bieten Hotelübernachtungen an, und Sie können in diesem historischen, einzigartigen Ambiente voller

Atmosphäre auch Konferenzen, Seminare und Meetings sowie private Feste veranstalten.

Der Herrensitz arrangiert außerdem musikalische, kulinarische und kulturelle Events.

Es gibt auch ein Café, das in der Hauptsaison kleine Mittagsgerichte sowie Kaffee und Kuchen anbietet, sowie einen Laden in der Eingangshalle mit lokaler Kunst, lokalem Kunsthandwerk und lokalen kulinarischen Spezialitäten.



Für Ausbildungseinrichtungen mit Firmenvereinbarung bieten wir Refugium-/Schreibaufenthalte an.



Nystedvej 73, 4891 Toreby L
Tlf: +45 5487 3387
www.fuglsangherregaard.dk

Godstedlund Bed & Breakfast mit Festlokal

Am Rande des Naturparks Maribo-Seen finden Sie das B&B Godstedlund. Hier können Sie unter anderem in einem unserer schönen Zimmer übernachten und im Atelier oder im Salon verschiedene Veranstaltungen abhalten.

Sie können auch unser Café besuchen und unsere leckeren Tapas des Hau-



ses mit interessanten lokalen Erzeugnissen genießen. Lassen Sie sich bei Ihrem Besuch hier auch in unserer Einrichtungs-Boutique Godstedlund Living inspirieren!

Wir lieben es, unseren Gästen das Beste vom Besten zu bieten. Daher stammen so gut wie alles auf unserem Tapasteller und ein Großteil



unserer Weine von lokalen Erzeugern aus der Umgebung von Godstedlund.



Godstedvej 18, 4894 Øster Ulslev
Tlf: +45 7172 1166
www.godstedlund.dk

Hotel Saksjøbing und Hofladen

Restaurant, Kulturhaus, Hofladen und Essensschule

Das über 200 Jahre alte Hotel Saksjøbing verfügt über 32 Zimmer, einen Innenhof mit Kopfsteinpflaster und eine Reihe von schönen Essräumen. Mit Rücksicht auf die unter Denkmalschutz stehende Bausubstanz wurde das Hotel in den letzten vier Jahren umfassend restauriert.



Das Restaurant mit der hohen Holzvertäfelung und den spektakulären Glasmosaikdecken hat ganzjährig geöffnet. Der alte Theatersaal mit dem schönen Balkon wird für Kulturveranstaltungen, Geschäftsessen und Familienfeiern genutzt.

Wir bekommen täglich Fleisch und Gemüse von lokalen Erzeugern. Fisch und Schalentiere stammen hauptsächlich aus der Dänischen Südsee, und selbst die Getränke sind lokal. Wenn Sie unseren kleinen Hofladen besuchen, können Sie einige dieser Produkte sogar mit nach Hause nehmen.

Wir sind so stolz auf unser kleines, gemütliches Hotel und freuen uns sehr darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!
Sanne, Claus und das übrige Team von Hotel Saksjøbing



HOTEL SAKSJØBING

Torvet 9, 4990 Saksjøbing
Tlf. +45 5470 4039
www.hotel-saxkjoberg.dk

Kaffetår'N

Schönes Café in hohem Raum

Gönnen Sie sich im Herzen von Nykøbing Falster in dem schönen Wasserturm von 1908 eine wohlverdiente Pause! Hier wurde im April 2020 ein Café eröffnet, in dem lokale Zutaten und Slowcooking groß geschrieben werden.

Das Produktangebot ist qualitativ hochwertig, die Stimmung gut! Bei uns können Sie einen guten Kaffee oder Tee



mit leckeren, selbstgebackenen Kuchen genießen. Wir haben auch Sandwiches aus selbstgebackenem Brot und beispielsweise Hähnchen, „Lollandsgrisen“ (Fleisch von freilaufenden Schweinen), Lachs, Thunfischsalat oder Hummus mit gegrilltem Gemüse.

Für die erweiterte Ausgabe des Afternoon Tea gibt es ein großes Kuchen-sortiment.



Erleben Sie das Café mit den zahlreichen Leckereien in dem hohen Raum!



Hollands Gaard 30, 4800 Nykøbing F.
Tlf. +45 9394 6454
Facebook: Kaffetaarn

Lungholm Slot

Historisches Erlebnis für die Sinne im Hier und Jetzt



Lungholm Slot stammt aus dem Jahre 1639 und steckt voller Geschichte und Romantik. Seit 1784 ist das Schloss im Besitz der Familie Bertouch-Lehn.

Das schöne Schloss mit den schräg-stehenden Seitenflügeln lädt zu einer grandiosen Schlosshochzeit ein. Der große Wallgraben und der englische Park bieten dabei das richtige Ambiente für den romantischen Traum. Außerdem machen die ganz besondere Ruhe dieser Umgebung, die unter Denkmalschutz stehenden Gebäude und die schöne Natur Lungholm Slot

zum idealen Ort für Sitzungen und Konferenzen.

Von 2007 – 2010 wurde Lungholm Slot von Grund auf renoviert und vereint daher das Beste aus zwei Welten, nämlich modernen Komfort in historischem Rahmen.

Bei den Festen des Lebens oder bei besonderen Konferenzen kann Lungholm Slot mit seinen 34 Doppelzimmern bis zu 68 Übernachtungsgästen beherbergen. Ohne vorherige Absprache haben wir für die Öffentlichkeit nicht geöffnet. Aber wir freuen uns

über einen Besuch auf unserer Homepage, wo wir alle unsere Angebote vorstellen.



Lungholm Slot
As romantisk oplevelse venter

Rødbyvej 24, 4970 Rødby
Mob. +45 2811 2226
www.lungholm.dk

Ny Kirstineberg Gods Bed & Breakfast, Konferenz- und Festräume

Wir bieten Ihnen ein einmaliges Erlebnis in herrschaftlichem Ambiente und eine einzigartige Natur.

Das Gut Ny Kirstineberg Gods ist für seine authentische Atmosphäre, den persönlichen Service und seine gute Führung bekannt. Wir arbeiten mit lokalen Restaurants zusammen. Der Fokus liegt dabei auf lokalen Zutaten und Nachhaltigkeit.

Nur einen Steinwurf von Ny Kirstineberg Gods entfernt finden Sie den zu jeder Zeit sehr schönen Guldborgsund, und das Gut liegt in einem wunderschönen Park.

Das herrschaftliche Anwesen mit seinem charmanten, idyllischen Ambiente bietet Ihnen die Möglichkeit für eine Auszeit, egal, ob Sie Übernachtungsgast oder Sitzungsteilnehmer

sind oder mit anderen zusammen in unseren Festräumen einen der wichtigsten Momente des Lebens feiern.



2020 wurde Ny Kirstineberg Gods auf TripAdvisor zum Travellers' Choice Gewinner gekürt.



NY KIRSTINEBERG

Ny Kirstinebergvej 7, 4800 Nykøbing F.
Tlf. +45 70 279 279
www.nykirstineberg.dk

Oreby Kro

Geschmackserlebnisse am Saksøbing Fjord

Die Gaststätte Oreby Kro liegt am Ufer des Saksøbing Fjord. Hier können Sie in ruhiger Lage eine wunderschöne Aussicht genießen. Es ist unsere Vision, herrliches Essen aus guten, lokalen Zutaten zu servieren.

Wir bekommen Gemüse von unserem eigenen Landwirt im Norden von Falster. Er baut Kartoffeln, Rhabarber, Knoblauch, Spitzkohl und vieles mehr für uns an.

Unser Fleisch stammt oft von lokalen Höfen auf Lolland-Falster, und Wild

bekommen wir von den zahlreichen Gutshöfen der Umgebung. Im Sommerhalbjahr versorgen wir uns selbst mit Obst, Beeren und Kräutern, die wir in unseren saisonal wechselnden Gerichten verarbeiten.

Unsere Küche deckt ein breites Spektrum ab, von Volksküche über klassische dänische Gerichte mit neuer Ausrichtung bis hin zu neuen, interessanten Gerichten, die aus den jeweils vorhandenen Zutaten unter Zugabe der magischen Fähigkeiten des Kochs entstehen.

Oreby Kro ist das ganze Jahr über geöffnet und wird von Restaurantchef Filip Kardel und Küchenchef Rasmus Elver betrieben.



Orebygaard 2, 4990 Saksøbing
Tlf. +45 5417 4466
www.orebykro.dk



Sakskøbing Madskole

Kochen Sie gemeinsam mit anderen!

Wir bieten Ihnen ein einmaliges Erlebnis! Hier können Sie mit den besten Zutaten der Saison gemeinsam mit anderen kochen und Ihre Kreationen im Anschluss hier in der Madskole (Essenschule) in Sakskøbing an gemütlichen langen Tischen genießen.

Sakskøbing Madskole hat eine professionell ausgestattete Küche mit Platz für bis zu 25 Teilnehmer. Wir bieten gastronomische Teambuilding-Veranstaltungen an und vermieten die Madskole nach Absprache für Events rund um das Essen.

Bei uns treffen Sie Köche, Bäckermeister und andere mit einer großen Liebe zum Essen. Sie alle teilen ihr Wissen leidenschaftlich gerne mit anderen. Sakskøbing Madskole ist Teil des Ver-

eins The Little Apple, dessen Ziel es ist, die positive Entwicklung der letzten 10 Jahre im Bereich der Essenskultur, Gastronomie und Landwirtschaft hier in der Dänischen Südsee zu unterstützen und bekannt zu machen. Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage www.sakskobingmadhus.dk.



Kontaktieren Sie uns – wir unterbreiten Ihnen jederzeit gerne Vorschläge und Möglichkeiten!



MADSKOLE

Torvegade 10-12, 4990 Sakskøbing
Tel. +45 5470 5959
www.sakskobingmadhus.dk

Pitstop Idestrup

Gastro-Café und Erlebnisse



Café Pitstop Idestrup im Herzen von Falster möchte wirklich gute Gastronomie bieten. Seit unserer Eröffnung im Jahre 2018 sind wir mit daran beteiligt, dass in der Café-Gastronomie in der Dänischen Südsee neue Maßstäbe gesetzt werden. Ein Besuch im Pitstop Idestrup ist etwas Besonderes, denn bei uns können Sie zu verbraucherfreundlichen Preisen Zutaten von allerbesten Qualität kosten.

Wir behandeln unsere lokalen Zutaten mit dem Respekt, den sie verdienen. Hier im Pitstop haben wir ein „Made-to-order“-Konzept, das sicherstellt, dass das beste Hacksteak von Falster immer frischgebraten und einfach zum Reinbeißen ist.

In allen Bereichen denken wir lokal, deshalb können Sie bei uns lokal hergestellte Fassbiere und Wein so-

wie echten Barista-Kaffee genießen. Unsere Öffnungszeiten finden Sie auf Facebook und auf unserer Homepage.



Møllevej 20b 4872 Idestrup
Tlf. +45 2963 2470
www.pitstop-idestrup.dk

Pomle Nakke Traktørsted

Himmel und Meer

Knapp 30 km von der Brücke Farøbroen entfernt liegt das schöne, alte Speiselokal Pomle Nakke Traktørsted. Es befindet sich an der Ostküste von Falster in der Nähe des kleinen Hafens bei Hesnæs. Das Lokal liegt oben auf einer Steilküste. Der einzige ‚Lärm‘ hier



sind das Rauschen des Meeres und das Sausen des Windes in den Buchenbäumen.

Drinne wie draußen ist hier Platz für einen guten Kaffee und einen Kuchen, für ein kaltes Bier oder ein gutes Glas Wein. Die Gäste werden mit leichten und größeren Gerichten bewirtet. Dafür benutzen die Köche das, was lokal auf der Insel Falster, die schon immer eine reichhaltige, fruchtbare Schatzkammer darstellt, verfügbar ist.

Küchenchef Christoffer Brink arbeitet mit einer klassischen Speisekarte, aber er möchte auch mit neuen Geschmackserlebnissen überraschen, und die allermeisten Gerichte basieren auf lokalen, saisonalen Zutaten.

Pomle Nakke Traktørsted hat vom Vorsommer bis Mitte September täglich

geöffnet. Danach ist donnerstags bis sonntags geöffnet. Weitere Infos finden Sie unter Pomlenakke.dk



Midtskovvejen 1, 4871 Horbelev
Tlf: +45 5444 5131
www.pomlenakke.dk

Postholderens Sted

Nachhaltigkeit, Ökologie und ökosystemischer Ansatz

Postholderens Sted (der Ort des Postholders) ist ein Familienunternehmen, das auf der Grundlage von Nachhaltigkeit, Ökologie und ökosystemischem Ansatz arbeitet. Und wir haben hier nur selten Gäste, ohne dass Musik gespielt wird. Der Wirt ist nämlich Musikant.



Wir beschäftigen uns u.a. mit der invasiven Fischart Schwarzmund-Grundel. Wir entwickeln Gerichte mit diesem fettarmen Weißfisch und hoffen, dass er den Weg auf den Teller der Menschen finden wird. Wir kaufen bei unserem lokalen Fischer ein, bereiten Pesto aus Brennesseln und Bärlauch zu und holen Tang, den wir trocknen.

Wir schätzen auch regionale Gerichte, bei denen das Essen die Jahreszeiten, die Bodenverhältnisse und die Wetterbedingungen widerspiegelt.

Wir haben eine Apfelplantage ausschließlich mit alten Apfel- und Birnensorten. In der Plantage weiden die Schafe, und die Beikräuter wachsen wild und gedeihen prächtig. Und das ist auch gut so, vor allem, wenn genau diese Arten für das Pesto gebraucht werden. Die Äpfel werden teils in der

Küche verwendet, teils werden die baumgereiften Früchte zu einem ganz fantastischen Apfelsaft gepresst.



Guldborgvej 215, 4862 Guldborg
Tlf. +45 2320 8306
www.postholderenssted.dk

Restaurant Fjorden

Restaurant mit traumhafter Aussicht

Restaurant Fjorden hat seinen Namen aufgrund seiner einmaligen Lage mit Aussicht über den Nakskov Fjord – eine Aussicht, die zu jeder Jahreszeit ein ganz außergewöhnliches Erlebnis ist.

Elin Hellesøe, die bereits im 21. Jahr das Restaurant betreibt, hat im Laufe der Jahre ein echtes ‚Vom-Acker-bis-auf-den-Tisch‘-Konzept entwickelt, denn ein Großteil des in der Küche verwendeten Obstes und Gemüses

kommt direkt von ihrem eigenen Anwesen am Maglehøj Strand.

Das Restaurant hat eine ‚essbare Terrasse‘ mit Gewürzkräutern und Kästen mit Gewürzkräutern und Erdbeeren, die nach Bedarf gepflückt werden. Im Restaurant Fjorden bekommen Sie gutes dänisches Essen mit einem gewissen Etwas und jeder Menge lokaler Zutaten wie beispielsweise frischem Fisch von Langø. Und alles ist hausgemacht.

Das Restaurant liegt in der Nähe des Campingplatzes und des Sportboothafens.



RESTAURANT
FJORDEN

Hestehoved 5, 4900 Nakskov
Tlf.+45 5492 2348
www.restaurant-fjorden.dk

Restaurant Gonzalez Feilberg

Restaurant mit einem ‚Vom-Acker-bis-auf-den-Tisch‘-Konzept

Unser Restaurant in Nakskov liegt mitten im Herzen des Städtchens – auf dem Nakskov Torv. Wir legen großen Wert auf lokale Zutaten und Produzenten. 70 % unserer Lieferanten/Produzenten sind lokal, und aus Rücksicht auf die CO2-Emission beschränkt sich unsere Weinkarte auf europäische Weine.



2021 eröffnen wir direkt am Wasser im angesagten Hafengebiet Slotsbryggen in Nykøbing Falster Gonzalez Feilberg MARE, ein ganz neues Restaurant mit Weinbar.

Schauen Sie herein und genießen Sie an der Weinbar ein Glas Wein mit einem leichten Gericht, gehen Sie mit



Ihrer Familie zusammen hier essen oder halten Sie Ihre Familien- oder Firmenveranstaltung bei uns ab!



Axelstorv 4, 4900 Nakskov
Tlf. +45 2170 6025
www.restaurantgonzalezfeilberg.dk

Restaurant Najaden

Frischer Fisch und hausgebrautes Bier

Bei einem Besuch des Restaurants Najaden werden Sie unweigerlich auch den Besitzer Kristian Thomsen antreffen. Seit 29 Jahren verleiht er



diesem charmanten Ort mitten im schönen Sportboothafen in Gedser seinen ganz besonderen Charakter.

Hier bekommen Sie immer den ‚frischen Fisch des Tages‘, der oft aus dem Langelandsbelt kommt, das populäre Steak mit Brandysauce oder andere wechselnde, mit Hingabe zubereitete Gerichte von der Speisekarte. Kräuter und Beeren stammen aus dem eigenen Garten.

Im Winter braut Kristian in einer 20-Liter-Anlage Fassbier für das Restaurant – ganz ohne Zusatzstoffe, nur aus Wasser, Malz, Hopfen von Vålse und Umgebung sowie lokalen Geschmacksgebern wie Brombeeren, Rhabarber und anderen interessanten Zutaten.

An einem warmen Sommerabend

erwartet Sie eine schöne Aussicht auf das Robbenreservat Rødsand und ein einzigartiger Sonnenuntergang.



Vestre Strand 3, 4874 Gedser
Eget logTlf. +45 5417 0287
www.najaden.dk

Restaurant Surt & Sød

Café und Restaurant mit nordischem Twist

Unser neueröffnetes Restaurant liegt im schönen Hotel Harmonien in Nakskov.

Wir benutzen viele der guten Zutaten, die es auf Lolland-Falster gibt, und können auch vegane und vegetarische Gerichte anbieten. Methoden wie



Einkochen, Einlegen und Fermentieren benutzen wir recht oft. Und wir servieren Essen mit einem nordischen Twist, bei dem der Geschmack großgeschrieben wird!

Wir bieten einmalige Geschmackserlebnisse und tauschen die Speisekarte



etwa alle zwei Monate aus. Besuchen Sie unser gemütliches Restaurant und erleben Sie die schöne Atmosphäre!



Restaurant
Surt & Sød

Nybrogade 2, 4900 Nakskov

Tlf. +45 5054 0407

Facebook: Cafesurtogsodt

Restaurant Ö Direkt am Wasser

Unser Restaurant liegt im schönen Hafen von Nysted. Direkt am Wasser.

Für unsere Gerichte benutzen wir frische Zutaten, vorzugsweise in Bio-Qualität und lokal, sofern die Qualität gut ist und der Preis stimmt. Lolland hat jede Menge gute Zutaten zu bieten. Wenn wir können, kaufen wir deshalb lokal ein. Und wir sind stolz darauf, dass wir lokale Zutaten benutzen.



Der fantastische MULL, den man hier auf Lolland und Falster vorfindet, bringt beste Qualität hervor, und das schmeckt man! Die Weine, die wir servieren, wurden mit einer großen Leidenschaft für gute Trauben ausgewählt; unter unseren Weinen finden sich auch ökologische Weiß- und Rotweine.

Unser Menü steht nie von vorneherein fest. Welche Gerichte wir zubereiten,



hängt von den verfügbaren Zutaten ab, und wir lassen uns bei der Essenszubereitung auch von unserem Gefühl leiten.



Strandvejen 10, 4880 Nysted
Tlf. +45 2834 0144
www.restaurantoe.dk

Thorlin Spisested og Gårdbutik

Schweine-, Lamm- und Ziegenfleisch

Wir bereiten Gerichte auf der Grundlage saisonaler, lokaler Zutaten zu. Von unseren eigenen Tieren – Schweine- oder Lammfleisch – oder von anderen lokalen Erzeugern. Sie können das Essen in unserem eigenen Speiselokal verzehren oder mit nach Hause nehmen.

Normalerweise haben wir nur freitags geöffnet. Dann servieren wir ein Buffet

mit Fleisch, Gemüse und verschiedenen Salaten.

Wir haben auch Brot oder Pizza aus dem Steinbackofen. Zum Abschluss gibt es Dessert und Kaffee.

An langen Tischen haben wir Platz für etwa 30 Personen, so dass sie mit anderen am selben Tisch sitzen können. Für das Freitagsbuffet ist immer eine

Platzreservierung über unsere Homepage erforderlich.



Thorlin
Spisested
Gårdbutik

Knuthenlundvej 6, 4952 Stokkemarke
Tlf: +45 2781 3089 / 2925 2809
www.thorlin.dk

Vejrø – Restaurant Skipperly

Herrlich natürlich

Vejrø ist eine der kleinsten dänischen Inseln mit eigenem Restaurant und Hotel. Öffentliche Verkehrsmittel zur Insel gibt es nicht, aber wir fahren unsere Gäste gerne mit dem Motorboot vom Hafen in Kragensæs nach Vejrø. Auch eine Landebahn für kleinere Flugzeuge und einen Hubschrauberlandeplatz gibt es. Genießen Sie eine Übernachtung mit Aussicht auf die Felder und die reiche Tierwelt von Vejrø! Der Strand ist nirgendwo weiter als 350 Meter entfernt. Mehr zu Wochenendaufenthalten,

Geschäftsmeetings, Festen u.a. finden Sie auf der Homepage.

Nachhaltigkeit und Ökologie haben für uns eine große Bedeutung, und wir nennen den Stil unseres Restaurants die ‚dänische Inselküche‘. Wir servieren inseleigenes Fleisch, Obst und Gemüse, ergänzt durch Zutaten aus dem Meer und von den Erzeugern der Umgebung. Vejrø hat auch ein eigenes Energieversorgungssystem mit Windkraft- und Solaranlagen, Batterien u.a.



Auf Vejrø werden Sie die Ruhe spüren und merken, dass alles nach mehr schmeckt und duftet als sonst! Herrlich natürlich!



Vejrø 4, 4943 Torrig L.
Tlf. +45 6320 5920
www.vejroe.dk

Vindeholme

Das schöne kleine Schloss inmitten friedlicher Wälder

Das herrschaftliche Vindeholme im Westen von Lolland liegt 15 km südlich von Nakskov mitten in einem schönen Lindenwald.

Graf Ferdinand Reventlow war 1856 auf Lolland geboren und baute nach einer langen Diplomatenkarriere in verschiedenen Ländern Europas im Jahre 1910 Vindeholme als seinen Altersruhesitz.

Mit weitläufigen Treppen und hohen Decken in den schönen Stuben, 9 schönen Zimmern und Aussicht auf die Ostsee besitzt Vindeholme einzigartige Voraussetzungen zum Vermieten.

Wir bieten Wochenendaufenthalte, Sitzungen/Gesellschaften und Ferienaufenthalte an, haben jedoch ohne vorherige Absprache für die Öffentlichkeit nicht geöffnet.

Es ist unser Ziel, unvergessliche Erlebnisse anzubieten, bei denen Verwöhnung mit Harmonie einhergeht, und bei denen Sie lokale Zutaten und Erzeugnisse von Weinproduzenten



und Gärtnereien sowie das Wild des Waldes in herrschaftlichem Ambiente genießen können.



Vindeholmevej 13, 4900 Nakskov
Tlf: +45 2712 7409
www.vindeholmeslot.dk



Was ist Mull Lolland-Falster?

Mull Lolland-Falster ist ein Netzwerk leidenschaftlicher Lebensmittelerzeuger, Gourmet-Entwickler, Restaurantbetreiber, Speiselokale, Hofläden und kulinarischer Jungunternehmer. Sie alle haben gemeinsam, dass der gute Mullboden der Dänischen Südseeinseln die Grundlage ihrer Arbeit darstellt, und dass sie für das, was sie tun, brennen.

Ziel des Mull-Netzwerkes ist es, dieses Gebiet und seine guten Lebensmittel bekannter zu machen, neue Arbeitsplätze zu schaffen sowie den Ab- und Umsatz von hier ansässigen Unternehmen, die lokale Lebensmittel erzeugen und verarbeiten, zu verbessern.

Mull wurde 2015 auf der Grundlage einer wachsenden Aufmerksamkeit auf die Potenziale einer Zusammenarbeit zur Förderung lokaler Produktion und lokalen Absatzes von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln auf Lolland-Falster etabliert. Wir entwick-

kelten eine gemeinsame Strategie und Geschichte für unsere Lebensmittel, und eine Reihe von Aktivitäten wurden angestoßen.

In zahlreichen Initiativen wie beispielsweise Madens Folkemøde (einer Art Volksversammlung, bei der lokale Lebensmittel im Mittelpunkt stehen), Sydhavsøernes Food Week und einer langen Reihe anderer Veranstaltungen und Aktivitäten haben die Unternehmen des Netzwerkes Mull ihre Kräfte gebündelt. Eine der letzten Initiativen sind die neuen Mull-Regale, in denen lokale Produzenten gemeinsam in leicht wiedererkennbaren Regalen ihre Produkte verkaufen.

Die Regale haben die Funktion eines lokalen Schaufensters, das die Vielfalt der auf Lolland-Falster produzierten, qualitativ hochwertigen Lebensmittel sichtbar macht. Sie sollen die mitwirkenden Produzenten bekannter machen und ihnen zu steigenden Verkaufszahlen verhelfen.

Mull besteht aus den mitwirkenden Unternehmen und wird unterstützt von der Organisation Business Lolland-Falster, die für die lokale Wirtschaftsförderung zuständig ist, sowie von den beiden Kommunen Lolland und Guldborgsund, die beide einen großen Fokus auf Wirtschaftsförderung, Tourismus und lokale Essenskultur legen.

Für die Entwicklung von Rahmenbedingungen für eine gewerbsmäßige und gastronomische Weiterentwicklung auf Lolland-Falster arbeitet Mull Lolland-Falster außerdem mit einer langen Reihe von Interessenten zusammen.

Weitere Infos finden Sie unter www.muldollandfalster.dk





Alsø Gårdbutik

Ein guter platz für Rinder



Hinter dem Hofladen Alsø Gårdbutik steht ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit einer Limousin-Herde. Unsere Limousin-Rinder genießen auf den ökologisch betriebenen Weiden an den schönen Maribo-Seen ein gutes Kuh-Leben.



Im Hofladen verkaufen wir das abgehangene Fleisch unserer Limousin-Jungrinder. Zart, mager und wohlschmeckend!



Godstedvej 8, 4894 Øster Ulslev
Tlf. +45 3029 6642 / 6130 9623
www.godtkoed.dk

Bryghuset Riis

Wenn Bierbrauen ein Handwerk ist



Das Brauhaus Bryghuset Riis ist eine kleine, familienbetriebene Brauerei im Herzen von Nykøbing F. Die Brauerei wurde 2014 gegründet und 2017 mit der Inbetriebnahme neuer Räumlichkeiten erweitert.

Bierbrauer Jan braut seit 10 Jahren Bier. Die Brauerei hat eine Kapazität von etwa 300 Litern.

Gebraut wird nach erprobten Rezepturen, aber es ist auch Zeit zum Experimentieren und zur Entwicklung neuer, interessanter Biere. Von Anbeginn an war die Liebe zum Bier die treibende Kraft. Es wird nur Bier gebraut, das der Brauer selbst gerne mag.

Die Brauerei verfügt auch über eine Bierbar, die freitags und samstags geöffnet hat. Hier können Sie nur wenige Meter von der Brauanlage entfernt das Bier kosten! Wenn Sie Ihr Lieblingsbier gefunden haben, können Sie es in Flaschen mit nach Hause nehmen.

Im Bryghuset Riis herrscht immer

eine lockere, gemütliche Stimmung, und oft schenkt der Bierbrauer selbst das Bier aus.



Østergågade 19C, 4800 Nykøbing F
Tlf. +45 6177 9293
www.bryghuset-riis.dk

Dalbakkegaard

Biologische Hähnchen aus Freilandhaltung

Der Hof Dalbakkegaard im Südosten der Insel Lolland ist seit acht Generationen im Besitz unserer Familie. Hier produzieren wir Hähnchen und Enten in Freilandhaltung sowie Eier von freilaufenden Hühnern – Tierhaltung mit Herz und Erzeugnisse in Bio-Qualität.

Wir haben uns auf fleischreiche, biologische Hähnchen spezialisiert, die ihr Leben unter optimalen Bedingungen draußen in großen Grasgehegen verbringen. Das ergibt gesunde Tiere, die ohne Stress leben und reichlich gutes Fleisch mit viel Geschmack liefern.



Die Hähnchen werden in einer Schlachtereie auf Lolland von Hand geschlachtet. Dort werden sie als ganze Hähnchen oder als Hähnchenteile verpackt – bereit für Kochtopf, Grill oder Ofen.

Das Neueste von uns sind Bio-Eier von guten Bio-Hühnern. Die Hühner haben ein mobiles Hühnerhaus zum Eierlegen. Das Haus kommt immer wieder an einen neuen Standort, so dass die Hühner ständig frisches Gras zur Verfügung haben. Dadurch bekommen die Eier einen natürlich gelben Dotter und einen fantastischen Geschmack.

Wir verkaufen unsere Eier in unserem Hofladen, der täglich geöffnet hat. Aber auch mehrere Restaurants und Geschäfte sind Abnehmer der wohl-schmeckenden ‚Goldklumpen‘. Wenn

Sie gerne Ente essen, beispielsweise zu Weihnachten, dann können Sie sich darauf freuen, unsere Enten zu versuchen!



Dalbakkevej 2 4894 Øster Ulslev
Tlf.: +45 2126 6693 / 4015 2062
www.dalbakkegaard.dk

Ellekjær's Biavl Honig von Falster

Ellekjær's Biavl (Ellekjær's Imkerei) produziert seit 2011 jeden Frühling und Sommer lokalen Honig von Falster. Das Unternehmen befindet sich in Hasselø Plantage.



Hasselø Plantage liegt in der Nähe von Falster und früher einmal eine Insel im südlichen Guldborgsund, ist aber seit der Eindämmung im Jahre 1873 fest mit Falster verbunden. Der Ortsname Hasselø Plantage stammt von 1925, als die Obstplantage in 23 Grundstücke aufgeteilt wurde. In einigen dieser Gärten stehen noch immer Obstbäume von damals.

Die Bienen besuchen die Gärten der Einfamilienhäuser am Guldborgsund und die Wiese östlich von Hasselø Plantage. Diese Mischung aus Hausgärten und Wiesen, wo die Bienen die Blüten bestäuben, ist für den weichen, cremigen Honig und dessen fantastischen Geschmack verantwortlich. In manchen Jahren kann der Sommerhonig einen leicht nussigen Geschmack haben, der dadurch zustande kommt, dass die Bienen

Esskastanienbäume bestäubt haben.

Den Honig finden Sie in Geschäften und Hotels auf Lolland und Falster.



Plantagevej 1, 4800 Nykøbing F
Tlf. +45 4046 9345
Facebook: ellekjaerbiavl

Engdigegaard Urgetreide Schwarzer Hafer

Auf Engdigegaard wird das alte Urgetreide Schwarzer Hafer wieder angebaut und von einigen Feldern bei Guldborg auf Falster zu Haferflocken in Bio-Qualität verarbeitet. Die Haferflocken werden nur aus den größten und sorgfältig ausgewählten Körnern hergestellt.

Das Urgetreide Schwarzer Hafer enthält mehr von all den guten In-

haltsstoffen und schlägt gelben Hafer in allen Parametern. Unter anderem enthält Schwarzer Hafer sehr viele Beta-Glucane, die einen Einfluss auf das Cholesterin im Blut haben.

Haferflocken aus Schwarzem Hafer schmecken fantastisch. Testergebnisse zeigen, dass diese Haferflocken glutenfrei sind. Der Schwarze Hafer von Engdigegaard wird in ausgewäh-

lten Geschäften verkauft. Weitere Informationen über unsere Produktion finden Sie auf unserer Homepage.



Sønderskovvej 6, 4862 Guldborg
Tlf. +45 2840 2183
www.engdigegaard.dk

Falster Destilleri & Bryghus

Spezialitäten von Falster

Falster Destilleri & Bryghus (Falster Destillerie & Brauhaus) wird von Martin Iversen geführt. Er gründete das Unternehmen, weil er fand, dass es auf Falster an guten, lokalen Bieren und lokal hergestellten Spirituosen fehlte.

Falster Destilleri ist die erste zugelassene Brennerei auf Lolland-Falster, mit spezialangefertigten, von Hand gehämmerten kupfernen Pot Stills aus Portugal. Hier werden nach 150 Jahre alten Produktionsmethoden Qualitätserzeugnisse hergestellt. Wir



produzieren Falster Gin, Rum, Whisky, Brandy, Aquavit, Bitter und Wodka, und wir experimentieren mit Likör und Likörwein.

Wir brauen auch acht Biersorten, etwa 15.000 Flaschen jährlich. Das Bier wird in Kesseln gebraut. Die wichtigsten Zutaten sind dabei Malz und Hopfen in Spitzenqualität und die Zeit, die für ein gutes Gebräu notwendig ist. Unser Bier ist stets handgebraut, ungefiltert, unpasteurisiert und von Hand abgefüllt.



Besuchen Sie unseren Hofladen oder kaufen Sie direkte in unserem Online-Shop ein. Dort finden Sie auch unsere Öffnungszeiten.



FALSTER
DESTILLERI

Væggerløsevej 13, 4873 Væggerløse
Tlf. +45 3012 7554
www.falsterdestilleri.dk

Fejø Cider®

Naturcider der Dänischen Südsee

Fejø Cider liegt an der äußersten Spitze von Fejø mit Aussicht auf die Nachbarinseln Femø und Lilleø. Hier produziert Fejø Cider Apfelschaumwein, der zum besten in Europa gehört. Es ist das ehrgeizige Ziel von Fejø Cider, durch die Kombination von Natürlichem mit Raffiniertem das Sublime zu erreichen.

Fejø Cider wird aus zwölf erlesenen Cider-Apfelsorten hergestellt. Der Cider gärt ungefähr 6 Monate lang in Edelstahltanks und danach mindestens zwei weitere Monate in der Flasche. In den meisten Jahren werden ein halbtrockener, ein trockener und ein extra trockener Cider hergestellt.

Die Plantagen auf der Insel wurden von Anfang an biologisch bewirtschaftet. Weder in der Plantage noch in der Produktion wird Schwefel verwendet.

Der Cider vergärt wild und bekommt seine Kohlensäure auf natürliche Weise bei der zweiten Gärung in der Flasche.

Wir empfehlen Fejø Cider zu Sushi, gegrillten Rippchen und Beef Brisket sowie zu Rotschmierkäse. Neben dem klassischen Fejø Cider haben wir auch einen moussierenden ‚She Cider‘,



der bei Empfängen und bei Sommerabenden auf der Terrasse einfach nicht fehlen darf.



FEJØ CIDER®
www.fejoecider.dk

Slettervej 44, DK-4944 Fejø
Tlf. +45 6167 5622
www.fejoecider.dk

Fejø Frugt

Vesterled Frugtplantage

Fejø ist für seine lange Obstbautradition bekannt, die auf dem milden Klima der vom Meer umgebenen Insel beruht. So kann Fejø etwa 200 Sonnenstunden mehr verzeichnen als der Landesdurchschnitt.

1968 legte Thorvald Jensen seine erste Plantage an. Heute betreibt sein Sohn Laust Spandet Jensen eine moderne Obstproduktion mit Birnen, Pflaumen und Äpfeln.

Die Äpfel, die bei der Sortierung nicht die Anforderungen für den Frischverzehr erfüllen, werden zu Apfelsaft verarbeitet. ‚Fejø æblemost‘ (Fejøs Apfelsaft) wird aus einer Mischung von am Baum gereiften und von Hand gepflückten Apfelsorten hergestellt. So entsteht ein guter, aromatischer Apfelsaft, bei dem Zucker und Säure harmonisch aufeinander abgestimmt

sind. Die Äpfel werden kaltgepresst, und der Saft wird ungefiltert in Flaschen abgefüllt.

Um den guten Geschmack und die guten Eigenschaften zu bewahren, wird der Saft nur schonend erwärmt.

In Kooperation mit Irma/COOP entwickeln wir unser Sortiment laufend weiter. Ein Teil der Plantage wurde auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt, um die Nachfrage nach Bio-Obst bedienen zu können.



Außerdem haben wir eine neue – unsere eigene – Birnensorte entwickelt, die nach Lausts Tochter Katrine, einem echten Mädchen von Fejø, benannt ist.



Fejø Frugt
Laust Spandet Jensen
Cvr. 19899780

Skaløvej 1, 4944 Fejø
Tlf.: +45 5471 3616
www.fejoefrugt.dk

Fra Fejøl

100 % dänisch und ökologisch

Unweit der Küste Lollands liegt die kleine Insel Fejøl mit ihren etwa 16 km² und knapp 500 Einwohnern. Fejøl ist für seine Apfel-, Birnen- und Pflaumenproduktion bekannt. Diese Obstarten bilden die Grundlage der Produktpalette von ‚Fra Fejøl‘ (Von Fejøl).

Die Erzeugnisse von ‚Fra Fejøl‘ werden auf dem schön gelegenen Bio-Gutshof Knuthenlund auf Lolland hergestellt. Hier produzieren wir die Bio-Babynahrungsprodukte, die zu 100 % aus dänischen Zutaten bestehen und unsere ersten Produkte waren. Heute haben wir die Produktion um Marmelade, Essig, Sirup und vieles mehr erweitert.

Für uns ist es von entscheidender Wichtigkeit, qualitativ hochwertige Produkte mit einem hohen Obstanteil und einem Minimum an Zucker und Zusatzstoffen zu produzieren.



Produkte von ‚Fra Fejøl‘ finden Sie in über 350 dänischen Geschäften sowie auf der Homepage www.frafejøl.dk



FRA
FEJØ

Knuthenlundvej 7, 4952 Stokkemarke
Tlf. +45 2165 3143
www.frafejøl.dk

Frederiksdal Kirsebærvin

Dänischer Weltklasse-Wein



Auf Gut Frederiksdal auf Lolland stellen wir auf eine Art und Weise Kirschwein her, wie das noch niemand vor uns getan hat. Die sogenannte Stevnskirsche, die auch die Traube des Nordens genannt wird, ist das Rückgrat der Produktion.

Alle Kirschen sind zertifiziert und stammen ausschließlich aus eigenem Anbau. Der Wein wurde in einem für einen dänischen Wein aus Stevnskirschen bisher noch nie dagewesenen Umfang prämiert und von Kritikern gelobt.

Wir von Frederiksdal Kirsebærvin (Frederiksdal Kirschwein) sind die weltweit ersten, die Wein aus Kirschen nach denselben Prinzipien herstellen, die seit Jahrhunderten in der Weinproduktion Anwendung finden. Der einzige Unterschied besteht darin, dass die alten Traditionen eine Neuausrichtung erfahren und ein neues Leben bekommen.

All dies macht Frederiksdal Kirsebærvin zu etwas ganz Besonderem!

Das Weingut auf Frederiksdal hat vom

1. Juni bis zum 1. September täglich von 10 – 16 Uhr geöffnet. Hier können Sie den Kirschwein verkosten, mehr über ihn erfahren und ihn kaufen.



FREDERIKSDAL
KIRSEBÆRVIN



Frederiksdalsvej 30, 4912 Harpelunde
Tlf.: +45 2061 3041
www.frederiksdal.com

Gårdbutikken Marielyst Gemüse im Ferienland

Der Hofladen Gårdbutikken Marielyst hat einen landwirtschaftlichen Betrieb in einem alten, eingedeichten Gebiet, das einmalig ist. Deshalb ist der Erdboden dunkler, sandiger MULL, der sich ganz hervorragend für den Gemüsebau eignet.

Freuen Sie sich auf den Geschmack und die Qualität unserer Kartoffeln, Erbsen, Erdbeeren, Spargel, Karotten und der vielen leckeren Beeren, die es im Hofladen zu kaufen gibt! Hier treffen Sie Bo und Michella, die vom Anfang bis zum Ende dabei sind. Wir

bauen das an, was Sie kaufen, begrüßen Sie im Hofladen und vermitteln Ihnen – vom Acker bis auf den Tisch – das echte MULL-Erlebnis.



**GÅRD
BUTIKKEN
MARIELYST**

**Bøtø Ringvej 4, 4873 Væggerløse
Tlf. +45 6014 6900
www.gaardbutikkenmarielyst.dk**

Hideaway Vingård und Feigenarboretum

Ein kleines Stück Toskana auf Fejø

Hideaway ist die Essenz aus guten Urlaubserinnerungen, dem Beatles-Song



„You’ve got to hide your love away“ und einer großen Liebe zu Italien.

Bei einem Besuch auf Hideaway spüren Sie den Hauch des Südens, während Sie auf den 2,3 ha zwischen Weinstöcken, Hanfpalmen, Steineichen, Walnussbäumen und nicht zuletzt Feigenbäumen umhergehen. Ein paar der wichtigsten Mitarbeiter des Weingutes werden Sie sicher begrüßen: die Gänse, die eifrig – und ganz ökologisch – damit beschäftigt sind, das Gras unter den Weinstöcken kurz zu halten!

Während der Sommersaison hat das kleine Lokal geöffnet, in dem Sie italienische Mittagsgesichte genießen oder einen Picknickkorb zum Mitnehmen in den Weinberg bekommen können. Donnerstags ist Weinprobe mit Führung.

Hideaway kann für Feste, Treffen, Meetings und Events gemietet werden.



Storemosevej 18, 4944 Fejø
Tlf.: +45 2463 4745
www.hideaway.dk

Hvidkildegaard Økologi

Bio-Fleisch von Limousin-Rindern

Wir, René und Pernille Lærke, produzieren auf Hvidkildegaard nun schon seit über 15 Jahren Fleisch von Limousin-Rindern und -Kälbern. In dieser Zeit haben wir dafür gesorgt, dass das gesamte Futter für die Tiere auf dem Hof angebaut wird, und wir verkaufen das Fleisch mit besonderem Augenmerk auf Qualität und Glaubwürdigkeit.



In den letzten sieben Jahren haben wir das gesamte Anwesen auf biologische Landwirtschaft umgestellt – aus Überzeugung, und um den zukünftigen Fortbestand des Hofes zu sichern. Unsere Tiere sind den ganzen Sommer über auf den unter Naturschutz stehenden Weideflächen im Gebiet von Skejten und dem Kunstmuseum Fuglsang und unterstützen

so die Landschaftspflege in diesem Gebiet.



Bregningevej 6, 4892 Kettinge

Tlf. +45 5486 4232

Facebook: @hvidkildegaardlimousine

Juels Bryg

Bier mit Seele

Die Handwerksbrauerei Juel's Bryg wurde im Jahre 2017 nach ein paar Jahren des Experimentierens von der Familie Juel gegründet. Unser Brauhaus im idyllischen Hof Karlebygård ist supermodern. Pro Charge können wir etwa 600 Liter Bier herstellen.

Wir produzieren etwa 10 verschiedene Biere, die man vielerorts auf



Lolland und Falster in Halbliterflaschen kaufen kann. Außerdem haben ein Teil der lokalen Restaurants Juel's Bryg auf der Speisekarte.

Sie sind auf einen Besuch hier herzlich willkommen, aber bitte sprechen Sie dies vorher mit uns ab, um sicherzustellen, dass wir Zeit und Kapazitäten für einen Besuch haben. Wenn Sie uns besuchen, erzählen wir unsere Geschichte, und Sie bekommen Kostproben unserer leckeren Biere mit den unterhaltsamen Namen wie beispielsweise Søllestedhumlen (Søllestedhopfen), Black Love, Den Gyldne (das Goldene), Den Mørke (das Dunkle), Decemberøl (Dezemberbier). Und es kommen ständig neue dazu.

Denn wir ‚spielen‘ sozusagen mit Bier, und auch alle unsere Rezepte haben wir selbst kreiert.

Wir wohnen in Øster Karleby ungefähr 5 km nordöstlich von Nakskov.



Torvevej 1, Ø. Karleby, 4900 Nakskov
Tlf. + 45 9153 9562 / +45 6166 1611
www.juelsbryg.dk

Kernegaarden - Fejø

Alles gut mit Äpfeln

Kernegaarden - Fejø bietet Bio-Obstbau, B & B, Bauernhofurlaub, Tapas-Café und Hofladen. Wir kümmern uns um die Äpfel, die Produktion und unsere Gäste. Unsere Produktion von Bio-Apfelsaft, echtem Apfelwein, Calva, Essig und Magen erfolgt mit Liebe, Leidenschaft und Sorgfalt auf unserer eigenen Farm und auf der Grundlage der ausgewählten Apfelsorten, die auf unserer Plantage wachsen.



Wir lieben es, die Arbeit unseres Lebens zu zeigen, deshalb arrangieren wir gerne eine Tour durch den Apfelgarten und eine Apfelweinverkostung für Gruppen mit Vorträgen über das Leben als Inselproduzent auf einer kleinen dänischen Insel.

Kernegaarden - Fejø ist eine CO2-neutrale und nachhaltige landwirtschaftliche Produktion.



 **kernegaarden**
FERIE . CIDERI . BUTIK

Hjortemosevej 41, 4944 Fejø
Tlf. +45 2481 2629 / +45 2944 0321
www.kernegaarden.dk

Krenkerup Bryggeri

Brauerei und Ausschank – ein Besuch wert

Die schön gelegene Brauerei Krenkerup Bryggeri auf Lolland braut Bier aus reinen Zutaten ohne Zusatzstoffe, dafür aber mit sehr viel Leidenschaft



und Geschichte. Auf Krenkerup brauen wir ehrliches, traditionelles Qualitätsbier aus Gerste von unseren eigenen Feldern.

Wir meinen nicht, dass der Weg zur Qualität ein leichter sein sollte – nur ein kompromissloses Verständnis von Qualität garantiert reine Produkte mit gutem Geschmack. Die Brauerei ist Teil des historischen Gutes Krenkerup Gods, das seit 1367 in derselben Familie von Generation zu Generation weitervererbt wird. Bier der Brauerei Krenkerup finden Sie in einer Reihe von Restaurants und Geschäften, und der gemütliche Ausschank der Brauerei hat ganzjährig geöffnet.

Wussten Sie, dass die Krenkerup Bryggeri als erste dänische Brauerei bei der European Beer Star, einem der prestigeträchtigsten Bierwettbewerbe

weltweit, drei Goldmedaillen gewonnen hat?



Krenkerupvej 29, 4990 Sakskøbing
Tlf. +45 5470 5485
www.krenkerupbryggeri.dk

Lammehave Økologi Hof mit Gemüse und Honig

Lammehave Økologi ist eine vielfältige Landwirtschaft unweit der Ostsee. Hier ist der Frühling kühl, der Sommer sonnig und niederschlagsarm und der Herbst mild. Hier betreiben wir im fruchtbaren MULL von Falster unsere kleine Landwirtschaft.

In enger Zusammenarbeit mit der



Natur produzieren wir qualitativ hochwertige Lebensmittel – über 30 Sorten Gemüse, Lammfleisch, Eier, Honig und Mehl.

Unter größtmöglicher Rücksichtnahme auf die Umwelt bauen wir alte Getreidesorten an und mahlen das Getreide in unserer eigenen Mühle zu Mehl. Alte Gemüsesorten voller Geschmack und Gesundheit prägen den Gemüsegarten, und die Schafe weiden auf Wiesen mit großer Pflanzenvielfalt.

Auch Menschen geben wir die Möglichkeit zu wachsen. Sieben Mitarbeiter helfen an allen Ecken und Enden mit, alle mit irgendeiner körperlichen oder geistigen Einschränkung. Als erstes Privatunternehmen Dänemarks wurde Lammehave Økologi nach §103 des dänischen Gesetzes ‚Service-

loven‘ (in etwa: Gesetz über soziale Dienste) als Tagesstätte anerkannt. Auf Wiedersehen in unserem Hofladen – Tina und Jakob



Eriksdalsvej 24, 4871 Horbelev
Tlf.: +45 2129 6506
www.lammehaveoekologi.dk

Lindhøjs Dexter

Leckeres und lokales dänisches Rindfleisch

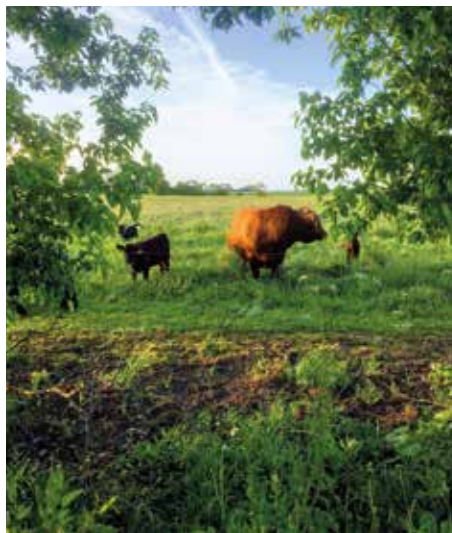
Lindhøjs Dexter ist ein familiengeführter Freizeitbauernhof mit dazugehörigem Ab-Hof-Verkauf, der von Lars & Stefanie betrieben wird. Unsere Tiere grasen im Sommer neben dem Bauernhof auf der Weide und genießen den Winter im warmen Stall.

Ein Stück Dexter-Fleisch ist eine Delikatesse, die Sie in nicht jedem Supermarkt kaufen können.

Das Fleisch ist sehr mager, feinfaserig



und voller Geschmack. Laut Experten hat das Fleisch eine sehr schöne Farbe und einen schönen weißen Fettrand.



Das zubereitete Fleisch ist köstlich. Es hat einen guten Geschmack und ein feines Aroma. Das Fleisch ist sehr saftig und extrem zart.



Majbøllevej 162, 4990 Sakskøbing
Tlf. +45 2940 8995
www.lindhoejs-dexter.dk

Lollandsgrisen

Echte freilaufende Schweine mit Ringelschwanz

Das Lollandsgrisen (Lollandschwein) ist ein echtes freilaufendes Schwein mit Ringelschwanz und einem Rüssel, mit dem es tief im lolländischen MULL wühlt. Das Schwein lebt ein freies Leben auf den Feldern um den Hof Glostrup im Westen von Lolland.

Das Lollandgrisen ist bei jedem Wind und Wetter draußen, hat aber jederzeit Zugang zu isolierten Hütten mit trockenem Stroh.

Das Lollandgrisen liebt es, im hohen Gras auf Entdeckungstour zu gehen, im Schlamm zu wühlen, seine Neugier auszuleben und nach Belieben herumzulaufen.

Die Sorge um das tägliche Tierwohl ergibt auch ein Fleisch mit guter Struktur und gutem Geschmack. Das Lollandsgrisen har leckeres, safti-

ges Fleisch, das einfach nach mehr schmeckt.

Sie können das glückliche Lollandsgrisen von der Straße aus erleben, aber nach Absprache ist auch ein Besuch bei den Schweinen möglich.



Das Lollandsgrisen wird lokal geschlachtet. Die Händler finden Sie auf unserer Homepage.



Toftevej 23, Løjtofte, 4900 Nakskov
Tlf. +45 6174 3675
www.lollandsgrisen.dk

Lolle Frugt Plantage und Hofladen

Lolle Frugt liegt Ihre Gesundheit am Herzen. Seit drei Generationen bauen wir von der Familie Lolle in unserer Plantage in Gammel Killerup Obst und Beeren an.

Im Hofladen finden Sie eine Auswahl an Obst und Gemüse der Saison. Während der Saison können Sie bei uns außerdem selbst Birnen, Kirschen, Brombeeren, Himbeeren u.a. pflücken.

Unser Apfelhotel stellt sicher, dass Sie das ganze Jahr über gutes Obst bekommen können, denn hier können wir es unter besten Bedingungen bis zum Verkauf lagern.

Besuchen Sie unsere Terrasse, buchen Sie eine Plantagenwanderung oder probieren Sie einen unserer Säfte aus unserem großen Saftsorti-

ment, während Sie sich unsere süßen Obstscheine anschauen. Besuchen Sie unsere Homepage, wo Sie weitere



Infos finden, oder folgen Sie uns auf Facebook!

Gruß von Familie Lolle



Gl. Killerup 8, 4990 Sakskøbing
Tlf. +45 2170 6424
www.lollefrugt.dk

Møllergaarden

Ballaststoffreiches Gemüse

Møllergaarden ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb im Westen von Lolland, unweit von Nakskov. Unser Schwerpunkt liegt auf ballaststoffreichem Gemüse wie Wurzelgemüse und Kopfkohl sowie Obst und Beeren.

Aufgrund unserer langjährigen landwirtschaftlichen Erfahrung produzieren wir unsere Produkte professionell, was größtmögliche Versorgungssicherheit gewährleistet.

Der fruchtbare MULL der Insel Lolland ergibt einen besseren Geschmack und eine merkbar längere Haltbarkeit, was für den Endverbraucher von Vorteil ist.

Auf dem Møllergaarden bauen wir unser Gemüse mit Respekt vor der Natur an. Es ist unsere Vision, gesundes, frisches und wohlschmeckendes Gemüse für anspruchsvolle Kunden zu produzieren.



Halsted Byvej 7, 4900 Nakskov
Tlf.: +45 2825 3370
www.moellergaarden.dk

Pasta Principato

Kleine Pastamanufaktur mit großer Leidenschaft

Pasta Principato ist eine Liebesgeschichte. Diego aus Italien trifft auf Fejø die dänische Katharina. Die beiden verlieben sich ineinander und lassen sich auf der schönen Insel in der Dänischen Südsee nieder. Diego betreibt das Handwerk der Pastaherstellung mit Leidenschaft. Katharina brennt für lokale Lebensmittel und Ökologie. Gemeinsam gründen die beiden auf Fejø eine kleine Pastamanufaktur, in dem Diego sich seinen

Traum erfüllen und von seinem Pastahandwerk leben kann.

Bei Pasta Principato kombinieren wir gute, ökologische Zutaten mit Respekt und Leidenschaft für das italienische Pastahandwerk. Unsere frische Pasta wird eingefroren. Wenn sie auf Ihrem Teller landet, schmeckt sie deshalb so, als ob sie gerade eben erst aus der Pastamaschine auf Fejø gekommen wäre. Schmecken Sie es selbst!



Sie finden unsere Pasta im Pop-up-Laden auf Fejø jeden Freitag von 16:30-18:00 Uhr und im Café Vin & Brød in Maribo.



Storemosevej 107, 4944 Fejø
Tlf.: +45 6066 3092
www.pastapricipato.dk

RO'UM Lolland

Spirituosen aus Zuckerrüben



RO'UM sind lokale dänische Spirituosen aus Rübensaft, dem 10-15 %

Apfelsaft zugesetzt werden. Diese Mischung wird fermentiert, destilliert und schließlich in Holzfässern gelagert. RO'UM hat den Geschmack und den Charakter der Rüben, die unter den guten Anbaubedingungen im kräftigen Lehm Boden der Insel Lolland herangewachsen sind. Und man schmeckt die dänischen Äpfel und das Holz. RO'UM ist die Vollendung einer perfekten Stimmung!

Auf SALTOFTEGAARD wird die spannende und interessante Zuckerrübe seit dem Ende des 19. Jahrhunderts angebaut, also seit der Zeit, als die Zuckerrübe auch in Maribo ihren Einzug in die Landwirtschaft hielt. Schon immer sind wir in puncto Entwicklung an vorderster Front dabei. Und nun haben wir durch Experimentieren ein Verfahren gefunden, wie wir die gute Rübe in einem modernen

Produkt für den qualitätsbewussten Verbraucher verwenden können.

Besuchen Sie uns auf RO-UM.dk



RO'UM
SALTOFTEGAARD
Lolland

Hunseby Kirkevej 32A, DK-4930 Maribo
Tlf. +45 2126 6167
www.ro-um.dk

Slotsbjerg Biavl

Leckerer, lokaler Honig von Slotsbjerg auf Falster

Dieser leckere Honig wird auf Falster hergestellt. Die Bienen saugen den Nektar in ihrer Umgebung und bestäuben jede Menge Blüten. Die Bienen werden zur Bestäubung von Apfelplantagen und Kleefeldern eingesetzt, und sie bestäuben dabei auch andere Blumen. Für ihr Umfeld sind sie von großem Nutzen, und außerdem ermöglichen sie die Herstellung dieses durch und durch leckeren Honigs mit einem deutlich hervortretenden Geschmack nach Blüten und Sommer.

Das Unternehmen ist im Besitz von



Allan With Petersen. Er liebt die Arbeit mit den Bienen und dem Honig. Wir haben viele unterschiedliche Varianten und entwickeln ständig neue Produkte mit neuen Geschmacksrichtungen sowie Mischungen. Versuchen Sie auch unsere Bio-Pollenstreusel aus Blütenstaub – ein 100 % natürliches Superfood-Produkt, das Sie einfach so essen oder in Salaten, Smoothies, Desserts und Cocktails verwenden können.

Wir verkaufen unsere Produkte in bestimmten Läden in der Umgebung.

Mehr über die Bienen und den Honig erfahren Sie auf unserer Facebook-Seite.



SLOTSBJERG

Egebjergvej, 4800 Nykøbing F
Tlf.: +45 2217 1267

Facebook: Slotsbjerg-Honning,
din lokale biavler

Stinelund Vin Ostlolland in Flaschen

Stinelund Vin (Stinelund Wein) ist ein ökologisches und regeneratives Weingut im Osten der Insel Lolland. Wir düngen nicht und spritzen weder mit Fungiziden noch mit Pestiziden, dafür aber mit selbstgemachtem Kompost-Tee und Milchsäurebakterien.



Wir meinen, dass gesunde Trauben mit einem gesunden, lebendigen Erdboden beginnen. Deshalb tun wir viel, um die Weinpflanzen und die Mikroorganismen im Erdreich zu stimulieren. Wir finden, dass man das schmeckt.

Wir produzieren Wein in Abhängigkeit vom Wetter. Deshalb ändert sich unser Sortiment von Jahr zu Jahr, und es entwickelt sich weiter. In manchen Jahren gibt es mehr moussierenden Wein, in anderen Jahren mehr Rosé. Sie alle haben jedoch gemeinsam, dass sie kalt und so schnell wie möglich getrunken werden sollen, da wir biologisch wirtschaften und so wenig Sulfite wie möglich einsetzen.

Stinelund Vin wurde 2019 biologisch zertifiziert.

Kontaktieren Sie für eine Weinprobe bitte Ulrik Damgaard Høegh (mind. 4 Personen)!



Døllefjeldevej 1, 4990 Sakskøbing
Tlf.: +45 6168 4889
www.stinelund.dk

Syltegaard Gårdbutik

Alte Tierrassen und Tierwohl



Eine Produktion, wie man sie sonst nur selten sieht, ist unser Ziel. Deshalb halten wir soweit möglich alte Tierrassen und keine Industrietiere. Wir legen großen Wert auf das Tierwohl – unseren Tieren soll es gut gehen.

Wir halten alte dänische Rassen, denn wir möchten gerne einen Beitrag zu deren Erhaltung leisten. Darüber hinaus haben wir auch französische Rassen, weil deren Fleisch ein besonderes Geschmackserlebnis bietet. Soweit möglich sind unsere Tiere draußen auf

großen Koppeln, und sie können hinausgehen, wenn sie Lust dazu haben.

Wir halten unsere eigenen Zuchttiere, damit wir sie vorzeigen und garantieren können, dass unsere Tiere eigene Nachzucht sind.

Unser Gemüse wurde teils hier auf dem Hof angebaut, ohne Chemie und Kunstdünger, teils kommt es von lokalen Erzeugern. Das Obst bekommen wir von einem lokalen Obstproduzenten.



Besuchen Sie unseren Hofladen oder kaufen Sie in unserem Online-Shop ein!



Stationsvej 38, 4800 Nykøbing F
Tlf: +45 4283 6014
www.syltegaard.dk

Tokkerupgaard

Gemüse – morgens frisch geerntet

Auf Tokkerupgård haben wir einen Hofladen, in dem wir unsere selbst angebauten Waren verkaufen: Kartoffeln, Erdbeeren, Blumenkohl, Spitzkohl, Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl, Sellerie, Hokkaido, Speisekürbis, Zuckermais, Erbsen u.a. Wir haben auch Produkte anderer lokaler Erzeuger wie Honig, Zwiebeln, Äpfel, Apfelsaft, Karotten und verschiedene Blumen.

Die Erdbeeren werden morgens gepflückt, und die neuen Kartoffeln werden jeden Tag frisch ausgegraben. Wir liefern auch an lokale Geschäfte, die ebenfalls großen Wert darauf legen, dass Erdbeeren und neue Kartoffeln am selben Tag geerntet und geliefert werden.

Wir bekommen auch Bio-Waren von Stenris Øko I/S – unter anderem Sellerie, Kartoffeln und Quinoa.



Unser Hofladen hat täglich von 8 – 18 Uhr geöffnet. Während der Erdbeersaison können Sie von 9 – 17 Uhr selbst Erdbeeren pflücken.



Tokkerupgård

Tokkerupvej 3, 4892 Kettinge

Tlf. +45 2044 2144

Facebook: Tokkerupgaard

Vindruedelikatesser

Hausgemachte Köstlichkeiten aus Weintrauben

An einem sonnigen Frühlingstag des Jahres 1996 begann auf unserem neu erworbenen Hof auf Lolland ein schönes Abenteuer.

An der Giebelseite stach unter einer kleinen Bank ein dünner, kahler Zweig hervor.

Was das wohl war? Wir ließen ihn wachsen – und es sollte sich zeigen,



dass es sich um einen 100 Jahre alten Leon Millot-Weinstock handelte.

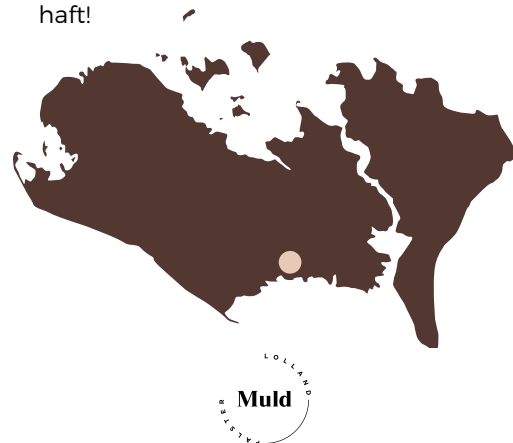
Wir ließen ihn an einem Espalier an der sonnenbeschienenen Giebelseite hochwachsen, und dann weiter in den Garten – und an einem warmen Oktobertag genossen wir die ersten kräftigen, süßen und säuerlichen Trauben.

Und plötzlich war da genau dieser Geschmack aus der Kindheit – die Erinnerung an den Traubensaft und das Gelee bei der Großmutter – für alle ein großer Genuss.

Wir tun sehr viel für diesen ganz einmaligen Geschmack voller Süße und die tiefrote Farbe, die wir im Laufe von 25 Jahren und zahlreichen Änderungen des Herstellungsprozesses aus unserer ungespritzten und von Hand

geernteten Leon Millot-Traube heraus-holen konnten.

Der Geschmack ist einfach märchenhaft!



Dødmosevej 4, 4894 Øster Ulslev
Tlf. +45 2324 8423

Facebook: Vindruedelikatesser fra Lolland

Østergaard Vinmageri

Handgemachte Spezialweine

Østergaard Vinmageri produziert handgemachte Spezialweine aus lokal angebauten Trauben und lokalem Obst.

Die Traubenweine werden aus Trauben von eigenen Weinfeldern hergestellt. Insbesondere für unsere Weiß- und Roséweine bauen wir die Trauben selbst an.

In besonderen Jahren machen wir



einen Rotwein aus getrockneten Trauben. Die Fruchtweine werden hauptsächlich als Eiswein hergestellt. So entstehen interessante, intensive Weine, die zu Desserts und Käse passen.

Der fruchtbare MULL der Insel Lolland bringt in Kombination mit dem milden Klima Trauben, Obst und Beeren hervor, die zu den besten Dänemarks gehören. Wir entwickeln und optimieren fortwährend die Qualität der Weintrauben. Aufgabe des Winzers ist es, aus den Qualitäten des Bodens das Beste herauszuholen, sowohl bei den Trauben- als auch bei den Fruchtweinen.

Das Weingut und die Weinfeldern sind einen Besuch wert. Denn hier entsteht die Qualität. Buchen Sie eine Führung für Gruppen einschließlich

Weinprobe oder besuchen Sie den Laden des Weinguts, in dem wir alle Weine von Østergaard Vinmageri verkaufen.



Vestre Landevej 198, 4952 Stokkemarke
Tlf. +45 2575 4828
Facebook: @oestergaardvinmageri



TOUR-BO

Tourism Cross-Border

TOUR-BO ist ein Interreg 5A-Projekt im Rahmen der deutsch-dänischen Interreg-Zusammenarbeit im nördlichen Teil Schleswig-Holsteins und den dänischen Regionen Süddänemark und Seeland. TOUR-BO engagiert sich im Bereich nachhaltige Tourismusentwicklung in Deutschland und Dänemark. Das Projekt hat am 1. Juli 2019 begonnen und läuft bis Juni 2022.

Ziel des Projektes ist eine verstärkte deutsch-dänische Zusammenarbeit über die Grenze hinweg. Dabei gibt es drei Hauptbereiche:

- Aufbau von Kapazitäten und einer Zusammenarbeit zwischen lokalen, sowohl privaten als auch öffentlichen Tourismusakteuren
- Entwicklung von Angeboten und Kooperationen im Kultur-, Natur- und Bildungstourismus
- Entwicklung von lokalem und regionalem Gastro-Tourismus sowie

von Kooperationen zwischen Akteuren über die Grenze hinweg. Wir sind insgesamt neun Partner. Die vier dänischen Partner sind die Kommunen Guldborgsund, Lolland und Sønderborg und die Organisation Landdistrikternes Fællesråd (LDF). Dazu kommen fünf deutsche Partner, nämlich Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön (WFA), FEINHEIMISCH Genuss aus Schleswig-Holstein e.V., Kreis Plön und Kreis Schleswig-Flensburg sowie akademie am see – Koppelsberg. Darüber hinaus sind 26 Netzwerkpartner, 15 deutsche und 11 dänische, an dem Projekt beteiligt. Mehr über TOUR-BO erfahren Sie auf der Homepage www.tour-bo.eu.

Bis zum Sommer 2022 werden wir eine

Reihe von Aktivitäten durchführen. Diese sollen die nachhaltige Zusammenarbeit im Tourismusbereich mit Fokus auf lokale Lebensmittel, regionale Gastronomie und kulinarische Erlebnisse stärken und entwickeln.

Im Rahmen des Projektes wird diese Übersicht über Unternehmen von Lolland-Falster herausgegeben. Diese Unternehmen haben das Potenzial, um zur Entwicklung der deutsch-dänischen Zusammenarbeit im Bereich der nachhaltigen Tourismusentwicklung beizutragen. Ziel ist die Stärkung einer nachhaltigen Wertschöpfung, die den Tourismus in beiden Regionen fördert, was sowohl den Gästen als auch der lokalen Bevölkerung zugutekommt.



Interreg
Deutschland - Danmark



EUROPEAN UNION

TOUR-BO 
Tourism
Cross-Border

Projektpartner

- 
- A map of Schleswig-Holstein, Germany, with nine yellow flags numbered 1 through 9, indicating the locations of project partners. The flags are placed as follows: 1 in the north, 2 in the central-western part, 3 and 4 in the southern part, 5 in the central-eastern part, 6, 7, 8, and 9 in the southern coastal region.
- 1 Landdistrikternes Fællesråd
 - 2 Sønderborg Kommune
 - 3 Lolland Kommune
 - 4 Guldborgsund Kommune
 - 5 Kreis Schleswig-Flensburg
 - 6 Feinheimisch
- Genuss aus Schleswig- Holstein e.V.
 - 7 Kreis Plön
 - 8 akademie am see. Koppelsberg
 - 9 Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön GmbH (WFA)

FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Kulinarisches Netzwerk aus Schleswig-Holstein

FEINHEIMISCH wurde 2005 von sieben Gastronomen gegründet. Inzwischen hat das kulinarische Netzwerk fast 600 Mitglieder, darunter 36 Restaurants und Hotels, 70 Lebensmittel-Produzenten, 49 Förderer aus der Wirtschaft. Sie alle vereint die Verantwortung für eine bewusste und gesunde Ernährung und eine nachhaltige Produktion von qualitativollen Lebensmitteln.

Wir wollen die regionale Esskultur auf den kulturellen Wurzeln der Region weiterentwickeln, handwerkliche Produktion und Kochkunst unterstützen, fundiertes Wissen über Lebensmittel erhalten und weitergeben.

Unsere Mitglieder arbeiten wirtschaftlich effektiv zusammen. Wir tragen bei zur Weiterentwicklung

der regionalen Wirtschaft und zur Profilierung des regionalen Tourismus.

Transparenz, Glaubwürdigkeit, Vertrauen und Qualitätssicherung sind uns wichtig. Unsere Restaurants verwenden mindestens 60 % regionale Produkte. Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Convenience-Produkte sind tabu. Handwerkliche Kochkunst ist selbstverständlich. Für Produzenten gilt ähnliches. Deshalb werden unsere Mitgliedsbetriebe regelmäßig von einer externen Agentur geprüft.

Norddeutschland und Dänemark haben für uns eine gemeinsame kulinarische Tradition und Kultur. Deshalb engagiert sich FEINHEIMISCH zusammen mit den Partnern aus Dänemark bei dem EU-Interreg Projekt TOUR-BO.




FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.



Gastronomischer Inselfpass – Inspiration zu fantastischen kulinarischen Erlebnissen auf den Inseln

Zu einer guten Mahlzeit und einem Besuch in einem Hofladen gehören ganz individuelle Geschichten von lokal hergestellten Lebensmitteln und vom Leben auf den Inseln. Als Partner des deutsch-dänischen Interreg-Projektes TOUR-BO trägt die Organisation Landdistrikternes Fællesråd dazu bei, dass der Wert authentischer Essenserlebnisse in den Mittelpunkt gerückt und dadurch eine nachhaltige Tourismusentwicklung auf den Inseln und im ländlichen Raum unterstützt wird.

Auf dieser Grundlage arbeitet Landdistrikternes Fællesråd in Kooperation mit lokalen Lebensmittelproduzenten und Restaurantbetreibern auf ausgewählten deutschen und dänischen Inseln an der Entwicklung eines gastronomischen Inselfasses. Dieser wird u.a. auf www.oepas.dk digital vermittelt.

Der gastronomische Inselfpass soll Inspiration für neue Erlebnisse auf den Inseln bieten – für Erlebnisse, bei

denen das Essen und die damit verbundenen Geschichten im Zentrum stehen.



Made in Sønderborg

Ein neues Lebensmittelnetzwerk entsteht

Mit der großen Bedeutung von Nachhaltigkeit und Klima steigt die Nachfrage nach lokalen Lebensmitteln mit kurzen Wegen vom Feld bis auf den Tisch.

Made in Sønderborg ist ein neugegründetes Lebensmittelnetzwerk in der Kommune Sønderborg. Es ist jedoch unser Ziel, die lokalen Produkte aus ganz Süderjütland bekannter zu machen und das Bewusstsein zu stärken, dass wir auf unsere lokalen Produkte stolz sein können. Dies soll durch Netzwerke, Entwicklung und Branding erfolgen, und wir wollen dadurch zu mehr Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit, mehr Tourismus und mehr Angeboten mit Fokus auf unsere guten Lebensmittel und Getränke beitragen.

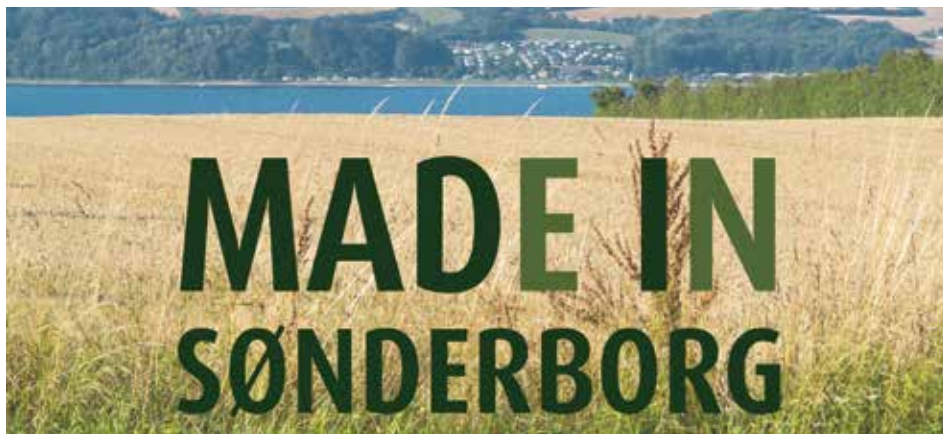
Es ist unsere Vision, Süderjütland und

Südschleswig für ihre lokalen Lebensmittel und Getränke und ihre qualitativ hochwertige Gastronomie bekannt zu machen.

Wir möchten gerne mit anderen Lebensmittelnetzwerken in ganz

Dänemark zusammenarbeiten. Wenn Sie mehr erfahren möchten, Mitglied werden wollen oder eine gute Idee für eine Kooperation haben, freuen wir uns, von Ihnen zu hören.

www.madeinsonderborg.dk
gastro@madeinsonderborg.dk





KOLOPHON

Veröffentlicht 2020:
MULD /
Guldborgsund Kommune

Redaktion:
Carina Woolthead

Layout:
Xperimedia

Foto:
Andreas Vejlstrup,
Anette Navne,
Christian Lykking,
Ingrid Riis,
Kirsten Sydendal,
Mikkel Karlsen m.fl.

Druck:
Coprint Aps
Oplag: 2.500

www.muldollandfalster.dk



Interreg
Deutschland - Danmark



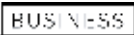
EUROPEAN UNION

TOUR-BO 
Tourism
Cross-Border

Dieses Projekt wird gefördert durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung

 **lollandkommune**


GULDBORG SUND


LOLLAND-FALSTER