

# 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 milderes Klima als fast überall sonst in Dänemark. Hier gibt es Wälder, Strände und Felder, Seen und Wasserläufe, Herrnsitze 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

SEITE

Bandholm Hotel .....	6
Café Vin og Brød .....	7
Cocomarie .....	8
Den Gamle Digegaard .....	9
Den Grønne Verden, Sølstedgaard ...	10
Engestofte Gods.....	11
Flintehuset .....	12
Fuglsang Herregaard .....	13
Godstedlund .....	14
Hotel Saxkjøbing og Gårdbutik .....	15
LF Vin & Bryg.....	16
Lungholm Slot.....	17
Ny Kirstineberg Gods.....	18
OM House .....	19
Oreby Kro .....	20
Sakskøbing 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 Spisedest .....	30
Restaurant Skipperly .....	31
Vindeholme Slot .....	32

## PRODUZENTEN

SEITE

Was ist Mull Lolland-Falster? .....	34
Alsø Gårdbutik .....	36
Dalbakkegaard .....	37
Ellekær's Biavl .....	38
Engdigegaard .....	39
Falster Destilleri & Bryghus .....	40
Fejø Cider .....	41
Fejø Frugt .....	42
Fra Fejø .....	43
Frederiksdal Kirsebærvin .....	44
Gårdbutikken Marielyst.....	45
Hideaway Vingård .....	46
Hvidkildegaard Økologi .....	47
Juels Bryg .....	48
Kernegaarden Fejø .....	49
Krenkerup Bryggeri .....	50
Lammehave Økologi .....	51
Lindhøjs Dexter .....	52
Lollandsgrisen .....	53
Lolle Frugt .....	54
Møllergården .....	55
Pasta Principato .....	56
RO'UM .....	57
Slotsbjerg Biavl.....	58
Stinelund Vin .....	59
Tokkerupgaard .....	60
Vindruedelikatesser fra Lolland .....	61

## PRODUZENTEN

SEITE

Østergaard Vinmageri .....	62
Besuchen Sie Lolland-Falster .....	64
EGN Lolland-Falster .....	66
Museum Lolland-Falster .....	68



Vorderes Foto: Ingrid Riis



# Bandholm Hotel

## Hotel, Restaurant und Wellness



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

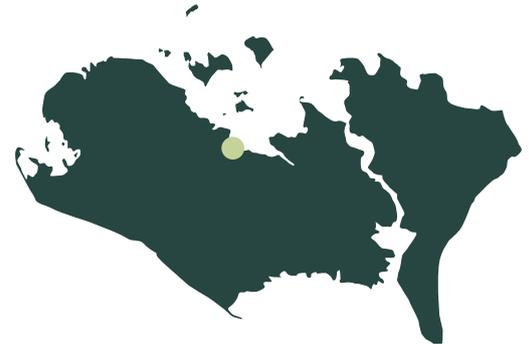
Bandholm Hotel ist für seine lokale Gastronomie der Sonderklasse bekannt. Zutaten, die im fruchtbaren MULL auf Lolland-Falster gewachsen sind, haben hier einen herausragenden Platz.



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](http://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.

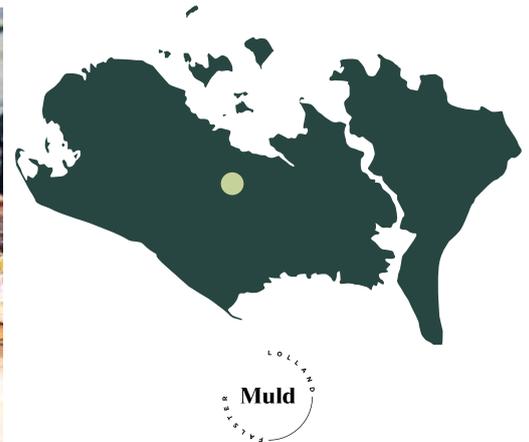
Das Brot kommt von der preisgekrönten Bäckerei Pabst Bakery. Eier und Hähnchen für unsere Schmorgerichte stammen von dem fantastischen Geflügel von Dalbakkegård. Das Bier ist von der Brauerei Krenkerup und der Kirschwein von Frederiksdal. Cider, Marmelade und Pasta sind allesamt Qualitätsprodukte von 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](http://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](http://www.cocomarie.dk)**

# Den Gamle Digegaard

- das gemütliche Gasthaus an der Küste Eigene Räucherei, Restaurant und Übernachtung



Den gamle Digegaard begrüßt Sie in seinen alten, strohgedeckten Fachwerkgebäuden, 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.

Wir vermieten auch Ferienhäuser.



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](http://www.dengamledigegaard.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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.godstedlund.dk)**

# Hotel Saksjøbing und Hofladen Restaurant, Kulturhaus, Hofladen und Essenschule

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](http://www.hotel-saxkjoberg.dk)**

# LF Vin og Bryg - ein Abenteuer auf Südfalster

LF Vin og Bryg besteht aus einem kleinen Winzerhof mit 2000 Weinstöcken und einer Mikrobrauerei mit einer 300 Liter grossen Brauanlage. Es gibt Führungen auf dem Winzerhof/ in der Brauerei mehrmals pro Woche während des Sommers und auf Anfrage mit Möglichkeit von nachfolgenden Wein- und Bierkostproben im Café Købmandsgården. Wir empfangen gern grössere Gruppen.

Wir produzieren vor allem leicht trinkbare Ales Biersorten. Im Geschäft



finden Sie auch Gebrauchskunst und lokal hergestellte Lebensmittel.

Im Café servieren wir die besten Burger der Gegend mit frisch hausgemachten Beilagen, eine Tapas-Platte oder zum Beispiel das grösste Butterbrot mit Krabben von ganz Lolland-Falster. Wir vermieten auch 4 B&B Zimmer und arrangieren gern ein schönes Brauwochenende oder ein gemütliches Wochenende für Gruppen.



Schauen Sie rein! Mit freundlichen Grüssen, Flemming und Lea



Bryghus og vineri

**Landevej 79, 4874 Gedser**  
**Tlf. Flemming: +45 2860 1887**  
**Tlf. Lea: +45 6024 4374**  
**www.lfvin.dk**

# 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*  
Et historisk smagstykke

**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](http://www.nykirstineberg.dk)**

# OM House, Falster

## Bed and Breakfast, Wellness und eine alternative medizinische Klinik

Entspannen Sie Ihre Seele und Ihren Körper, und genießen Sie die Ruhe und die frische Luft in OM House Bed & Breakfast ganz in der Nähe von Wald und den breiten Sandstränden.

Wir vermieten dreizehn Gästezimmer, einzel, doppel oder Familienzimmer, und OM House ist auch sehr tierfreundlich.



Wir respektieren unsere lokale Gegend und stützen lokale ökologische Landwirtschafte auf den dänischen Inseln Lolland und Falster. Sie können ein ökologisches Frühstücksbüfett mit lokal angebauten Zutaten in der Hausküche bestellen. Bei warmem Wetter können Sie den Tag in unserem grossen gemeinsamen Garten geniessen, und hier gibt es viel Platz für das Spielen der Kinder.

Unsere Mission ist die Beschäftigung mit Seele und Körper, wir laden Sie dazu ein, sich zu entspannen und Ihre innere Ruhe mit einer mindful Anwesenheit und unserem gesunden, nahrhaftem Essen wiederzufinden.

OM House bietet auch Wellness Retreats, Behandlungen und eine Reihe von anderen Aktivitäten im Laufe des

Jahres - finden Sie mehr Informationen auf unserer Webseite.



**Bellingegårdsvej 7**  
**4800 Nykøbing Falster**  
**+45 7147 0177**  
**[www.omhouse.dk](http://www.omhouse.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.



**Orebygaard 2, 4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 5417 4466**  
**[www.orebykro.dk](http://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](http://www.sakskobingmadhus.dk).



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



SAKS  
KØBING  
MAD  
HUS

**MADSKOLE**

Torvegade 10-12, 4990 Sakskøbing

Tel. +45 5470 5959

[www.sakskobingmadhus.dk](http://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](http://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.

Drinnen 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 Vor-sommer bis Mitte September täglich

geöffnet. Danach ist donnerstags bis sonntags geöffnet. Weitere Infos finden Sie unter [Pomlenakke.dk](http://Pomlenakke.dk)



**Midtskovvejen 1, 4871 Horbelev**  
**Tlf: +45 5444 5131**  
**[www.pomlenakke.dk](http://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.

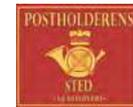


Wir beschäftigen uns u.a. mit der invasiven Fischart Schwarzmund-Grundel. Wir entwickeln Gerichte mit diesem fettarmen Weißfisch und hoffen, dass er den Weg auf den Teller der Menschen finden wird. Wir kaufen bei unserem lokalen Fischer ein, bereiten Pesto aus Brennesseln und Bärlauch zu und holen Tang, 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](http://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](http://www.restaurant-fjorden.dk)

# Restaurant Gonzalez Feilberg

## Eine neue Art, ausser Haus zu speisen

Unser Restaurant in Nakskov liegt mitten im Herzen des Städtchens – auf dem Nakskov Torv. Das Restaurant in Nykøbing Falster - MARE - liegt direkt am Wasser im trendy Hafengebiet namens Slotsbryggen.

Wir legen sehr grossen Wert auf lokale Produkte und Produzenten, und



unsere Weinkarte ist wegen der CO2 Ableitung auf Europa begrenzt.

Unser Konzept ist smart casual, wo alle Gerichte so gross wie die Vorspeisen und zum selben Preis serviert werden. Sie finden das Menü auf der gemeinsamen Homepage für die beiden Restaurants.



**Restaurant Gonzalez Feilberg**  
**Axeltorv 4, 4900 Nakskov**  
**Gonzalez Feilberg Mare**  
**Slotsbryggen 9, 4800 Nykøbing Falster**  
**Tlf. +45 2170 6025**  
**[www.restaurantgonzalezfeilberg.dk](http://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**  
**Tlf. +45 5417 0287**  
**[www.najaden.dk](http://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

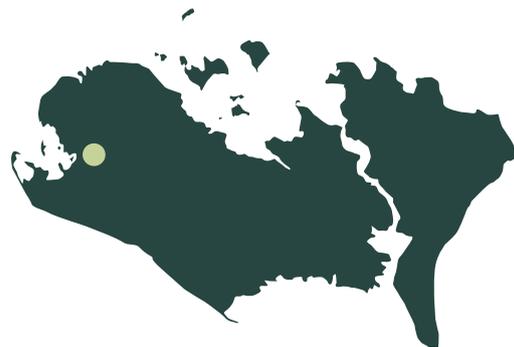


Einkochen, Einlegen und Fermentieren benutzen wir recht oft. Und wir servieren Essen mit einem nordischen Twist, bei dem der Geschmack großgeschrieben wird!

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**  
**[www.surtogsodt.dk](http://www.surtogsodt.dk)**

# 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](http://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 35 Personen, so dass sie mit anderen am selben Tisch sitzen können.



In unserem Hofladen verkaufen wir Fleisch von unseren Waldschweinen und Lämmern.



**Thorlin  
Spisested  
Gårdbutik**

**Knuthenlundvej 6, 4952 Stokkemarke  
Tlf: +45 2781 3089 / 2925 2809  
[www.thorlin.dk](http://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 Kragenæs 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.vejroedk.dk](http://www.vejroedk.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.



 *Vindeholme Slot*

**Vindeholmevej 13, 4900 Nakskov**  
**Tlf: +45 2712 7409**  
**[www.vindeholmeslot.dk](http://www.vindeholmeslot.dk)**



# Was ist Mull Lolland-Falster?

Mull Lolland-Falster ist ein Netzwerk leidenschaftlicher Lebensmittelzeuger, 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 entwickelten 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.

Der letzte Spross ist eine gemeinsame Absatzgesellschaft mit dazugehöriger Lager- und Logistikfunktion, und diese Firma soll aktiv zu einem erhöhten Umsatz von auf Lolland-Falster hergestellten Lebensmitteln an neue und grössere Abnehmer auf den Inseln der dänischen Südsee

und ausserhalb der hiesigen Gegend beitragen. Der Zweck dieser Firma ist eine Umsatzerhöhung und eine Erhöhung der Wertschöpfung bei den lokalen Lebensmittelherstellern, und gleichzeitig wird erwartet, dass diese Firma einige mit Transport und Verteilung verbundene Herausforderungen lösen wird.

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](http://www.muldollandfalster.dk)



A man in a grey t-shirt and khaki shorts stands on the left side of the image, looking upwards.

Another man in a grey t-shirt and blue shorts stands in the background near a bar counter.

RO'UM

RO'UM

RO'UM

RO'UM

RO'UM

Product Product

RO'UM

# Alsø Gårdbutik

## Ein guter Ort für Kühe



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](http://www.godtkoed.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 Grashegen verbringen. Das ergibt gesunde Tiere, die ohne Stress leben und reichlich gutes Fleisch mit viel Geschmack liefern.



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

Unsere ökologischen Hühner genießen ihr Leben auf den grossen Graswiesen, dies verleiht den Eiern ein natürliches Eigelb 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!



**DALBAKKEGAARD**

Frilandskyllinger, Æg & andre Specialiteter

**Dalbakkevej 2 4894 Øster Ulslev**  
**Tlf.: +45 2126 6693 / 4015 2062**  
**[www.dalbakkegaard.dk](http://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](http://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](http://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 Edelstahl tanks 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](http://www.fejoecider.dk)**

# Fejø Frugt Vesterled Frugtplantage

Fejø ist für seine lange Obstbau-tradition 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 Fejø

## 100 % dänisch und ökologisch

Unweit der Küste Lollands liegt die kleine Insel Fejø mit ihren etwa 16 km<sup>2</sup> und knapp 500 Einwohnern. Fejø ist für seine Apfel-, Birnen- und Pflaumenproduktion bekannt. Diese Obstarten bilden die Grundlage der Produktpalette von ‚Fra Fejø‘ (Von Fejø).

Die Erzeugnisse von ‚Fra Fejø‘ 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 Fejø‘ finden Sie in über 350 dänischen Geschäften sowie auf der Homepage [www.frafejoe.dk](http://www.frafejoe.dk)



FRA  
**FEJØ**

**Knuthenlundvej 7, 4952 Stokkemarke**  
**Tlf. +45 2165 3143**  
**[www.frafejoe.dk](http://www.frafejoe.dk)**

# Frederiksdal Kirsebærvin Dänischer Weltklasse-Wein



Auf Gut Frederiksdal auf Lolland stellen wir auf eine Art und Weise Kirschenwein her, wie das noch niemand vor uns getan hat. Die sogenannte Stevnskirnsche, 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 Stevnskirnschen 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](http://www.frederiksdal.com)**

# Gårdbutikken Marielyst Gemüse im Ferienland

Der Hofladen Gårdbutikken Marielyst hat einen landwirtschaftlichen Betrieb in einem alten, eingedeichteten 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](http://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 Mittagsgenüsse 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.



HVIDTFELDT  
GUNDERSEN  
Hideaway Vingård

**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 Søllestedhøvl (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](http://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 Apfelpfad 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](http://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 Bierwettbe-

werbe weltweit, fünf Goldmedaillen gewonnen hat?



**KRENKERUP**  
BRYGGERI

**Krenkerupvej 29, 4990 Sakskøbing**  
**Tlf. +45 5470 5485**  
**[www.krenkerupbryggeri.dk](http://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](http://www.lammehaveoekologi.dk)**

# Lindhøjs Dexter

## Leckeres und lokales dänisches Rindfleisch

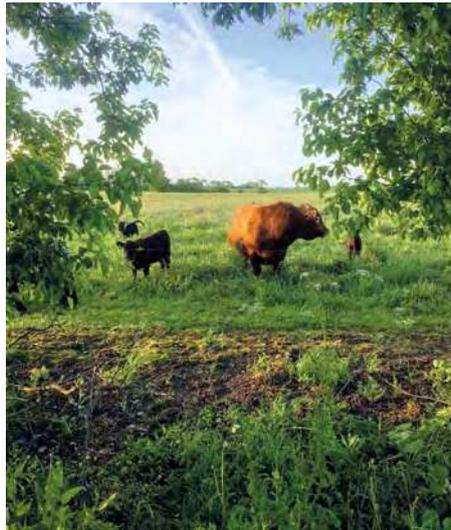
Lindhøjs Dexter ist ein familiengeführter Freizeitbauernhof mit dazugehörigem Ab-Hof-Verkauf, der von Lars & Stefanie betrieben wird. Unsere Tiere grasen im Sommer neben dem Bauernhof auf der Weide und genießen den Winter im warmen Stall.

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.



**Lindhøjvej 2, Hjelm, 4990 Saksøbing**  
**Tlf. +45 2254 8829**  
**[www.lindhoejs-dexter.dk](http://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 hat 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.



*Lollandsgrisen*

**Toftevej 23, Løjtøfte, 4900 Nakskov**  
**Tlf. +45 6174 3675**  
**[www.lollandsgrisen.dk](http://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 Obstschweine 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](http://www.lollefrugt.dk)**

# Møllergaarden

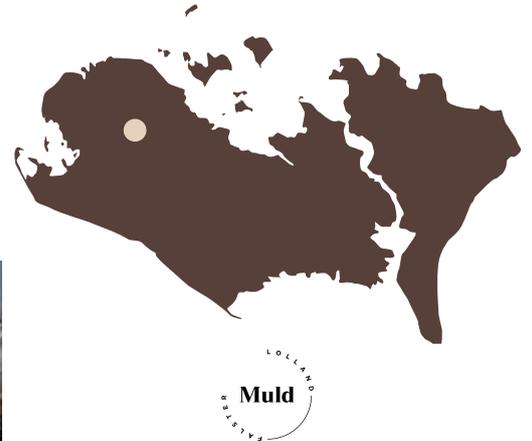
## Ballaststoffreiches Gemüse

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 Byevej 7, 4900 Nakskov**  
**Tlf.: +45 2825 3370**  
**[www.moellergaarden.dk](http://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 und via unsere Homepage.



**Storemosevej 107, 4944 Fejø**  
**Tlf.: +45 6066 3092**  
**[www.pastapricipato.dk](http://www.pastapricipato.dk)**

# RO'UM Lolland Spirituosen aus Zuckerrüben



RO'UM ist eine neue lokale dänische Spirituose aus frisch gepresstem Rübensaft gemischt mit 10-15% Apfelsaft, die zusammen fermentiert, destilliert und schließlich auf Holz gelagert werden. RO'UM hat Geschmack und Charakter von den Rüben auf dem starken Lolland-Tonboden mit guten Wachstumsbedingungen, den dänischen Äpfeln und dem Baum. Passt gut zur perfekten Stimmung.

In SALTOFTEGAARD bauen wir die spannende und interessante Zuckerrübenkultur seit Endedes 19. Jahrhunderts an, gleichzeitig mit dem Beginn des Rübenanbaus rund um Maribo. Wir sind immer an der Spitze der Entwicklung gewesen und experimentieren jetzt damit, wie wir die guten Rüben in einem modernen Produkt für den qualitätsbewussten Verbraucher nutzen können.

Bitte besuchen Sie uns auf [RO-UM.dk](http://RO-UM.dk)



**RO'UM**  
2019  
Saltotegaard · Lolland

**Hunseby Kirkevej 32A, DK-4930 Maribo**  
**Tlf. +45 2126 6167**  
**[www.ro-um.dk](http://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**  
**[www.slotsbjerg.dk](http://www.slotsbjerg.dk)**

# 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 Saksøbing**  
**Tlf.: +45 6168 4889**  
**[www.stinelund.dk](http://www.stinelund.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 neuerworbenen 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.

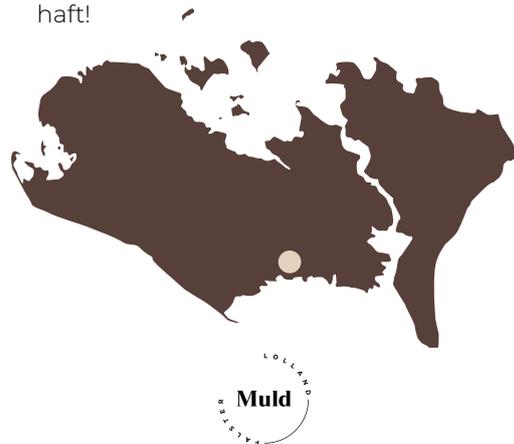
Wir ließen ihn an einem Espalier an der sonnenbeschienenen Giebelseite hochwachsen, und dann weiter in den Garten – und an einem warmen Oktobertag genossen wir die ersten kräftigen, süßen und säuerlichen Trauben.

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!



**Dødmorevej 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**



# Besuchen Sie die Inseln der dänischen Südsee

## Visitlolland-falster.de

Egal ob Sie ein gaumenfreundlicher Gast mit Geschmack für Qualität oder ein erfahrener Gastrotourist sind, haben die Inseln der dänischen Südsee Lolland-Falster viele kulinarische Erlebnisse der Weltklasse anzubieten. Genießen Sie eine kompromisslose Qualität produziert mit nachhaltigem Gewissen serviert in ganzheitlichen Lebensmittel-Erlebnissen. Spüren Sie hautnah die Produkte bei den stolzen Produzenten der Inseln, und erleben Sie die Zubereitung in den lokalen Speisegaststätten und Restaurants. Auf Lolland-Falster ist es ganz bestimmt nicht weit von der Landwirtschaft zu einer leckeren Mahlzeit auf einem Teller.



Beispielsweise erwarten Sie hier zwei faszinierende Naturparks – der Naturpark Naksø Fjord, die dänische Förde mit den meisten Inseln, und der Naturpark Maribo-Seen, der mit seiner reichen Vogelwelt internationales Interesse auf sich zieht.

Wir haben auch eine 600 km lange Küste mit jeder Menge schöner Strände, zu denen auch Marleylyst Strand – einer der besten Strände Dänemarks – gehört.

Sie können auch einen Ausflug zu einer unserer kleinen Inseln Fejø, Femø, Askø, Lilleø oder Vejrhø machen und sich an der schönen Inselatmosphäre und dem Engagement der Inselbewohner erfreuen!

Kunst- und Kulturliebhaber sollten sich auch das wundervolle Monument Dodekalitton in der Nähe des Fährhafens in Kragenæs nicht entgehen lassen.

Oder dem Kunstmuseum Fuglsang am Ufer des Guldborgsund einen Besuch abstatten. Es vereint das sogenannte Goldene Zeitalter Dänemarks mit moderner Architektur.

Hier haben Sie jede Menge Möglichkeiten für Besuche in Gutshöfen, Galerien und Museen. Auf [visitlolland-falster.dk](http://visitlolland-falster.dk) erfahren Sie mehr!

Überall finden Sie jede Menge Platz, frische Luft und schöne Natur, die Sie zu Fuß, mit dem Rad oder zu Wasser erleben können.

Ganz herzlich willkommen auf den Inseln der Dänischen Südsee!





# EGN Lolland-Falster

EGN ist ein von Museum Lolland-Falster in Zusammenarbeit mit der Essentwicklungsfirma KOST entwickeltes Esskulturprojekt.

Das EGN Projekt basiert auf die Fähigkeit des Essens folgendes zu sammeln und zu stärken, und zwar die gemeinsame Verbindung und den Stolz mit Ausgangspunkt in der



reichen Esskultur Lolland-Falsters und der traditionsreichen Geschichte als Dänemarks süsse Speisekammer.

Produkte, Essen und Mahlzeiten haben unseren Alltag und unsere Identität seit Olims Zeiten geformt.

Die Esskultur wird konstant entwickelt und variiert von Ort zu Ort.



Die Mahlzeit ist etwas Gemeinsames – ein Boden für aktive Teilnahme!

## **Die lokalen Produkte und die Esskultur sind der Ausgangspunkt für:**

- Neue Lernzusammenhänge
- Gemeinschaften
- Identitätsgefühl
- Gemeinsames Verständnis



# EGN Lolland-Falster

## EGNs Visionen

- dass die lokale Esskultur auf Lolland und Falster Wurzeln schlägt und entwickelt wird
- Stolz auf und Besitz von der Entwicklung in der lokalen Gegend und den Potentialen der lokalen unmittelbaren Gegend durch das Verständnis von lokaler Esskultur zu stärken
- Mehrwert mit Basis in dem Essen, der Geschichte, der Gemeinschaft und der positiven Erzählung zu schaffen, die Teil der Esskultur und ihrer konstanten Entwicklung sind
- auf lokale Natur und Geografie als ein historisches und einen gegenwärtigen Bühnenhintergrund für lokale Produkte zu fokussieren und somit den Zusammenhang zwischen Land und Stadt sichtbar zu machen

- auf eine erhöhte Nachhaltigkeit und einen verantwortlichen Verbrauch aufmerksam zu sein, durch Fokussieren auf die in der Gegend spezifischen und lokal produzierten Produkte
- externe Fachleute einzubeziehen, um Interdisziplinarität in der Zusammenarbeit um Essen und Produkte als ein historisches Thema für das Museum zu sichern
- **Kurz und gut – zusammen sind wir stärker!**

EGN wird von der Stiftung Nordea-Fonden unterstützt. Diese Stiftung hat einen gemeinnützigen Zweck.

Lesen Sie mehr auf [www.egn-lollandfalster.dk](http://www.egn-lollandfalster.dk), oder scannen Sie den QR-Kode:



# Die Museum Lolland-Falster

Museum Lolland-Falsters beschäftigt sich seit vielen Jahren mit grossem Interesse mit der Vermittlung der lokalen Lebensmittel-Kulturgeschichte. Mit dem EGN-Projekt fokussiert das Museum auf den historischen Hintergrund der Produkte, auf die lokalen Produkte. In Verbindung mit diesem Projekt hat das Museum sich mit dem Gebiet beschäftigt, das, durch die Geschichte, immer ein wichtiger Teil der Speisekammer Dänemarks gewesen ist.



Sie können das EGN-Projekt in unseren Ausstellungen treffen:

## DE GAMLE HUSE

In der Mitte vom naturschönen Naturpark Maribosøerne (die Maribo Seen) liegen DE GAMLE HUSE. Es ist das Freilichtmuseum Maribos. Eine wahre Perle, die Ihnen Erlebnisse aus der Vergangenheit für sowohl Körper als auch Seele geben. Hier treten Sie 200 Jahre zurück und gehen auf Entde-

ckung in den schönen alten Fachwerkhäusern von Lolland-Falster und spüren gleichzeitig, wie das Leben auf dem Lande sich früher entwickelt hat.



## MARIBO FRILANDSMUSEUM

Meinckes Vej 5, 4930 Maribo  
Tlf. +45 5484 4400  
[museumlollandfalster.dk/de-gamle-huse](http://museumlollandfalster.dk/de-gamle-huse)

# Die Museum Lolland-Falster

## MARIBO STIFTMUSEUM

Machen Sie eine Reise durch die lebhafte Geschichte Lolland-Falsters. Sie treffen u.a. das Steinzeitmädchen LOLA und folgen in ihren Fußstap-

fen durch die Steinzeit. Wussten Sie übrigens, dass das Museum ein Stück Kaugummi aus Birkenpech während einer archäologischen Ausgrabung fand? Anhand einer nachfolgenden DNA-Analyse konnten die Forscher

etwas über das Mädchen erzählen, das vor 5.000 Jahren das Kaugummi gekaut hatte.



## MARIBO STIFTMUSEUM

Banegårdspladsen 11, 4930 Maribo  
Tlf. +45 5484 4400  
[museumlollandfalster.dk/stiftsmuseet](http://museumlollandfalster.dk/stiftsmuseet)

# Die Museum Lolland-Falster

## MUSEUM OBSCURUM

Hier treten Sie in eine fantastische ausgeklügelte Welt auf der Grenze zur Wirklichkeit, wo die seltsamen und mystischen Wesen aus der Vergangenheit und der Gegenwart sich

treffen. Werden Sie von den rätselhaften Fabeltieren, Mumien und Werwölfen verzaubert. Woran glauben Sie?

Spüren Sie die besondere Stimmung, und lernen Sie etwas über den Glauben und Aberglauben der

Vergangenheit und der Gegenwart. Fragen Sie sich selbst: Was ist Fantasie, und was ist Wirklichkeit?



## MUSEUM OBSCURUM

Færgestræde 1a, 4800 Nykøbing F.  
Tlf. +45 5485 1303  
[museumlollandfalster.dk/museum-obscurum](http://museumlollandfalster.dk/museum-obscurum)

# Die Museum Lolland-Falster

## REVENTLOW-MUSEET PEDERSTRUP

Auf der schönen Insel Lolland, umgeben von Wäldern, Seen und einem wunderschönen Park liegt das Gut Pederstrup in der eleganten klassizistischen Gestalt: Hier können Sie ein sinnliches Erlebnis vom Leben der

Herrschaften und der Dienstleute vor 200 Jahren spüren. Sie können die Geschichte riechen, schmecken und spüren - und die Romantik im Park mit seinen alten Bäumen, geheimen Winkeln und dem wunderschönen freien Himmel erleben.



Lesen Sie mehr hier:  
[www.museumlollandfalster.dk](http://www.museumlollandfalster.dk)  
Oder scannen Sie den QR-Kode:



## REVENTLOW-MUSEET PEDERSTRUP

Pederstrupvej 124, 4943 Torrig L  
Tlf. +45 5251 3191  
[museumlollandfalster.dk/pederstrup](http://museumlollandfalster.dk/pederstrup)



# Muld

LOLLAND  
FALSTER

## KOLOPHON

Veröffentlicht: September 2021

Layout:  
Xperimedia og  
Club 1 Reklamebureau

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

Druck: dkPRINT.dk

Auflage: 2.000

[www.muldlollandfalster.dk](http://www.muldlollandfalster.dk)  
[www.visitlolland-falster.dk](http://www.visitlolland-falster.dk)  
[www.museumlollandfalster.dk](http://www.museumlollandfalster.dk)

 Danish Board of  
**Business Development**



**VisitLollandFalster** 



 **lollandkommune**

