



Muld

FÅS I
L O L L A N D

#JORDENS BEDSTE FØDEVARER

JORDENS BEDSTE FØDEVARER FRA LOLLAND - FALSTER

Er der noget, vi er stolte af på Lolland-Falster, er det vores fødevarer. Men hvad er hemmeligheden bag den gode smag, uanset hvor du møder den på Lolland-Falster? Det er vores gunstige klima og ikke mindst vores muld. Sandheden er, at du skal lede længe efter bedre jord end den, vi har her på Sydhavsøerne. Og det kan man smage. Det er derfor, vi med stolthed taler om jordens bedste fødevarer fra Lolland-Falster. Det kan vi godt sige, uden at tage munden for fuld.

INDHOLD

#JORDENSBEDSTE PRODUCENT SIDE

54 Grader	5
Alsø Gårdbutik	6
Asgers Asparges	7
Bryghuset Riis	8
Dalbakkegaard	9
Ellekær's Biavl	10
Ellevang Landbrug	11
Engdigegaard	12
Fejøl Cider	13
Fejøl Frugt	14
Frederiksdal Kirsebærvn	15
Grønnegård Frugt	16
Gårdbutikken Marielyst	17
Hideaway Vingård	18
Hvidkildegaard Økologi	19
Kernegaarden - Fejøl	20
Krenkerup Bryggeri	21
Lammehave Økologi	22
Lolle Frugt	23
Møllergaarden	24
Oreby Vineri	25
Pabst Bakery	26
Pasta Principato	27
RO'UM Lolland	28
SEiMEi	29
Slagter Friis	30



Stinelund Vin	31
Thorlin Spisested og Gårdbutik	48
Thorslundegaard	32
Tokkerupgård	33
Vindruedelikatesser	34
Væggerløse Håndbryg	35
Østergaard Vinmageri	36
#JORDENSBEDSTE SPISESTED SIDE	
Bandholm Hotel	38

Godstedlund	39
Hotel Saxkjøbing og Gårdbutik	40
Oreby Kro	41
Pitstop Idestrup	42
Postholderens Sted	43
Restaurant Fjorden	44
Restaurant Gonzalez-Feilberg	45
Restaurant Najaden	46
Restaurant Ö	47
Thorlin Spisested og Gårdbutik	48
Vejrøl	49



54 Grader

Besøgshave og eksperimentarium

De seneste 10 år har far og søn duoen, Gert og Asger Lynekilde, drevet en



stor dansk køkkenhave midt på Lolland: Oprindeligt hed vi Den Grønne Verden. Dette navn er nu gældende for et avlerkooperativ af gode kolleger. I tæt samarbejde med restauranter lokalt og i København producerer vi økologiske og biodynamiske grøntsager og urter. Du skal rejse langt for at finde lignende lækre, friske og vel-smagende grøntsager, hvorfor vi stolt kan sige, vi sælger #jordensbedste grøntsager.

Vi har udviklet et koncept, hvor vi tilbyder at være restaurantens egen køkkenhave. Alle produkter høstes efter bestilling og leveres nyhøstede.

Køkkenhaven er en blanding af produktion, besøgshave og eksperimentarium for kokke, fagfolk og turister. Her afprøver vi produkter og finder på høstvariationer og opdager nye måder

at anvende afgrøder på. Vi har gennem årene lært hvilke råvarer og kvaliteter, dygtige fagfolk har behov for.



Voldshave Skovvej 1, 4920 Søllested
Tlf. +45 2980 2115
www.dengrønneverden.dk

Alsø Gårdbutik

Et godt sted for køer



Bag Alsø Gårdbutik ligger et familielandbrug med en besætning af limousinekvæg. Vores limousiner nyder DET GODE KO LIV på økologiske græsarealer rundt om de naturskønne Maribosøer.



I Alsø Gårdbutik sælger vi vores krogmodnede limousinekvæg. Mørt, magert og velsmagende.



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

Asgers Asparges

Grønne asparges i sæsonen

Asgers asparges er et eventyr mellem Nicolai fra Møllergaarden, Asger fra 54 Grader og Sebastian. Vi plantede i foråret 2018 tre hektar grønne asparges i Halsted på Lolland. Vi starter med en høst af grønne asparges i foråret 2019 og når op på fuld høst i 2020.

Vi leverer nyhøstede grønne asparges i månederne maj og juni og kører dem direkte fra høst på marken ud i de professionelle køkkener på restauranterne i både København og på Sydhavsøerne. Vi er en del af avlerkooperativet Den Grønne Verden.



Vi er stolte af vores arbejde og glæder os til at producere #jordensbedste asparges til danskerne.



Bryghuset Riis

Når ølbrygning er et håndværk



Bryghuset Riis er et lille familiedrevet bryggeri i hjertet af Nykøbing F. Bryggeriet blev etableret i 2014 og er i 2017 udvidet i nye lokaler.

Bryggeren Jan har brygget øl i 10 år. Bryggeriet har en kapacitet på ca. 300 liter.

Der brygges på gennemprøvede opskrifter, men der bliver også tid til at eksperimentere for at udvikle nye, spændende øl. Lige fra starten har kærligheden til øllet været drivkraften. Der bliver kun brygget øl, som bryggeren selv kan lide.

I forbindelse med bryggeriet blev der etableret en ølbar. Her har vi åbent fredag og lørdag, hvor du har mulighed for at smage øllet blot få meter fra bryganlægget. Finder du din favorit, er der også god mulighed for at tage denne med hjem på flaske.

I Bryghuset Riis er der altid en afslappet og hyggelig stemning, og det er ofte bryggeren selv, der skænker øllet.



Østergågade 19C, 4800 Nykøbing F
Tlf. +45 6177 9293
www.krenkerupbryggeri.dk

Dalbakkegaard

Økologiske kyllinger på friland

Dalbakkegaard ligger på det syd-østlige Lolland og er en gammel slægtsgård, som har været i familiens eje gennem otte generationer. Her producerer vi Lollandske økologiske kyllinger, ænder og æg fra friland – dyrehold med hjertet.



Vi har specialiseret os i at producere større, kødfulde økologiske kyllinger, som lever deres liv under optimale forhold ude på vores store græsfolde. Det giver sunde og ustressede dyr med rigeligt, godt kød og stor smag. Kyllingerne håndslagtes på et lille, lokalt slagteri på Lolland, hvor de pakkes både hele og i forskellige partier. Lige klar til gryde, grill eller ovn.

Årets nyhed er økologiske æg fra vores gode æglæggere, som har en lille mobil hønsehytte at lægge æg i. Den flyttes rundt, så der hele tiden er friskt græs. Æggene får herved en naturlig gul blomme og en fantastisk smag.

Vi sælger vores æg lokalt i vores gårdbutik, men også flere restauranter og butikker aftager de velsmagende "guldklumper".

Spiser du and til Mortens Aften og jul, så glæd dig til at smage vores.



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

Ellekjær's Biavl Honning fra Falster

Siden 2011 har Ellekjær's Biavl hvert forår og sommer produceret lokal honning fra Falster. Virksomheden er placeret i Hasselø Plantage omgivet af enge til den ene side og Guldborgsund til den anden.



Hasselø Plantage var i tidernes morgen en ø i det sydlige Guldborgsund tæt på Falster, men har siden inddæmningen i 1873 været landfast med Falster. Stednavnet Hasselø Plantage stammer fra 1925, da frugtplantagen blev udstykket i 23 grunde. I dag består Hasselø Plantage af 98 husstande, og i nogle af disse haver står stadig frugtræer fra dengang.

Bistaderne er opstillet i plantagen, hvor bierne besøger villahaverne ned mod Guldborgsund og engen øst for Hasselø Plantage. Det er denne kombination af villahaver og enge, som bierne bestøver, der er kendetegnede for den bløde, cremede honning, der har fantastisk smag.

Sommerhonningen kan nogle år have en let nøddeagtig smag, der skyldes at bierne har bestøvet spisekastanje-træer.

Honningen findes i butikker og hoteller på Lolland og Falster.



Ellevang Landbrug

Økologiske frilandsgrise



Under åben himmel og med masser af plads til at rode i jorden. Sådan opdrætter vi Ellevang grisen.

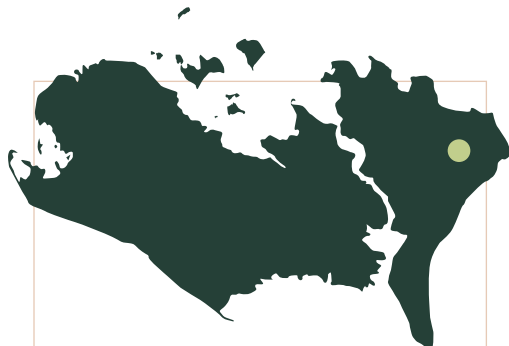
Grisen fødes og dør på sin mark, som ligger ved den lille gård Ellevang mellem Særslev og Horbelev på Falster. Racen er en blanding af Yorkshire, Dansk Landrace og Duroc og kommer til verden i de små hytter på marken.

De økologiske frilandsgrise har tæt kontakt med familien på gården, og er kæln, trygge og nysgerrige. De lever ude, men har altid adgang til tørvejr, tørt halm og læ.

Den gode muldjord på Falster er godt grundlag for grisene til at lege og rode i jorden. De går på åbne marker og kan ses fra vejen.

Det frie liv i al slags vind og vejr og

daglig dyrevelfærd giver ikke alene krølle på halen men sikrer god mad på tallerkenen, der bare smager af mere.



ELLEVANG *Landbrug*

Falkerslevvej 28, 4871 Horbelev
Tlf. +45 2785 7853
www.ellevanglandbrug.dk

Engdigegaard Urkornet sorthavre

Engdigegaard har genopdyrket det gamle urkorn sorthavre og laver det til økologiske havregryn fra enkelte marker ved Guldberg på Falster. Havregrynene laves af kun de største og nøje udvalgte kerner.

Urkornet sorthavre indeholder mere af alt det sunde og slår gulhavre på alle parametre. Bl.a. indeholder sorthavre rigtigt mange betaglucaner, som har indflydelse på kolesterol i blodet.



Sorthavregryn smager fantastisk og er testet glutenfri. Engdigegaard sorthavregryn sælges i udvalgte butikker.



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

Fejøl Cider®

Smålandshavets naturcider

Fejøl Cider ligger på den yderste spids af Fejøl, 200 meter før badestranden 'Sletteren', med udsigt til nabøerne Femøl og Lilleøl. Her producerer Fejøl Cider noget af Europas bedste cider. Ambitionen er at nå det sublime ved at kombinere det naturlige med det raffinerede.

Fejøl Cider er lavet på tolv udvalgte cideræbler. Den gærer ca. 6 måneder på rustfri stål tanke og derefter minimum to måneder på flaske. De fleste år laves en halvtør, en tør og en ekstra tør cider.

Plantagerne på øen er blevet dyrket dogmøekologisk fra start. Der bruges således ikke svovl i hverken plantage eller produktion. Cideren vildgærer og får sine bobler naturligt ved 2. gæring på flasken.

Vi anbefaler Fejøl Cider til sushi, grillede revlsben og oksespidsbryst samt

til rødkitost. Ved siden af den klassiske Fejøl Cider har vi for nylig lanceret en boblende 'She Cider', der er et 'must' til receptioner og sommeraftener på terrassen.



Fejøl Frugt

Vesterled Frugtplantage

Fejøl er kendt for sin lange tradition for frugtdyrkning. Det skyldes øens milde klima på grund af det omliggende hav, der betyder ca. 200 flere solskinstimer end landsgennemsnittet.

Thorvald Jensen etablerede sin første plantage i 1968. I dag driver sønnen, Laust Spandet Jensen, en moderne frugtproduktion med pærer, blommer og æbler.

De æbler, der ved sorteringen ikke opfylder kravene til konsum, laves til most. Fejøl æblemost er sammensat af træmodne og håndplukkede æbler for at give en god aromatisk most med fint samspil mellem sukker og syre.

Æblerne koldpresses, og mosten tappes uden filtrering. Den opvarmes kun skånsomt for at bevare den gode smag og de gode egenskaber.

Vi udvikler løbende vores sortiment i samarbejde med Irma/COOP. En del af plantagen er omlagt til økologisk dyrkning for at efterkomme efterspørgslen på økologisk frugt.

Fejøl Frugt har som noget nyt udviklet vores egen pære, opkaldt efter Laust's datter Katrine, altså en ægte Fejøl pige. Alt dette for at lave et spændende og varieret sortiment.



Fejøl Frugt
Laust Spandet Jensen
Cvr. 19899780

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

Frederiksdal Kirsebærvin

Stevnskirsebærret – også kaldet Nordens drue



På Frederiksdal Gods på Lolland producerer vi kirsebærvin, som ingen har gjort det før. Stevnskirsebærret – også kaldet Nordens drue – er ryggraden i produktionen.

Alle bærrerne er certificerede og kommer udelukkende fra egne plantager.

Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på Stevnskirsebær.

Frederiksdal Kirsebærvin er de første i verden, der producerer vin af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundreders vinproduktion – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Alt i alt gør det Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

Frederiksdal 2016 fik ærespræmie ved Internationale Food Contest 2018, hvor Sur Lie fik guldmedalje, mens likør og Rød, sparkling fik sølvmedaljer.



Grønnegård Frugt

Æble- og pæreplantage



Grønnegård Frugt er en selvpluk-plan-tage med forskellige sorter af æbler og pærer, som kan plukkes i sæso-nen fra ca. 1. september – 1. decem-ber. Derudover sælger vi vores egen æblemost.

Vi gør en dyd ud af at vejlede i de for-skellige sorter af æbler og pærer.

Børnene elsker at sidde i de små æblevogne og spiser smagsprøver fra træerne undervejs rundt i plantagen.



Nakskovvej 236, 4900 Nakskov
Tlf.: +45 4061 6617
Facebook: Grønnegård Frugt

Gårdbutikken Marielyst Grøntsager i sommerlandet

Gårdbutikken Marielyst har et jordbrug beliggende i et unikt, gammelt ind-dæmmet område, som gør, at mulden er mørk, sandet og helt enestående til grøntsagsproduktion.



Glæd dig til smagen og kvaliteten af vores kartofler, ærter, jordbær, asparges, gulerødder og de mange skønne bær, som du kan købe i gårdbutikken. Her møder du Bo og Michella, som er



med fra start til slut – det er os som dyrker det du køber, møder dig i gårdbutikken og giver dig den ægte MULDoplevelse, fra jord til bord.



Hideaway Vingård – Hvidtfeldt & Gundersen

Sydhavsvingård på Fejø

Erhvervsvingård og figenaboret.



2,3 hektar med glade gæs, figenaboret, vineri og smagelokale. Vingården blev grundlagt i 2006 og er bygget op over mange forskellige sorter. Figsamlingen blev startet op i 2014 og rummer i dag en af Nord-europas største koldklima figensamlinger udplantet på friland.

Når du besøger Hideaway Vingård, får du et pust af sydlandske impulser. Du bevæger dig rundt mellem vinstokke, hørpalmer, stenege, valnødder og ikke mindst figener. Nogle af vingårdens vigtigste medarbejdere, gæssene, vil helt sikkert også hilse dig velkommen, mens de har travlt med at holde græsset kort under vinstokkene på bedste økologiske vis.

I løbet af sommeren er der dejlige pop-up mad- og vinevents på gården. Her kan du nyde et godt måltid mad

så vidt muligt tilberedt af lokale råvarer fra Fejø og de øvrige Sydhavsøer.



Hvidkildegaard Økologi

Økologisk limousinekød

I de 15 år som Hvidkildegaard har produceret limousine okse- og kalvekød, har vi, René og Pernille Lærke, sikret, at alt foder til dyrene er blevet produceret på ejendommen, og kødet er blevet solgt med vægt på

kvalitet og troværdighed. I de seneste 7 år har vi omlagt hele ejendommen til økologi for at fremtidssikre gården og være tro mod vores egne overbevisninger.

Vores dyr går hele sommeren på

græs på de fredede arealer omkring Skejten og Fuglsang Kunstmuseum og understøtter dermed naturplejen af området.



Bregningevej 6, 4892 Kettinge

Tlf. +45 5486 4232

Facebook: @hvidkildegaardlimousine

Kernegaarden - Fejøl

Alt godt med æbler

Kernegaarden - Fejøl byder på økologisk frugtavl, B&B, bondegårdsferie, tapas café og gårdbutik. Her kredser vi om æblerne, produktionen og vores gæster. Vores produktion af økologisk æblemost, rigtig cider, calva, eddike og gastrik er alt sammen fremstillet med kærlighed, passion og omhu i eget gårdmosteri og på basis af de



udvalgte cider æblesorter, som gror i vores plantage.

Vi elsker at vise vores livsværk frem, hvorfor vi gerne arrangerer rundvisning i æbleplantagen og smagning i cideriet for grupper, med foredrag om livet som ø-producent på en lille dansk småø.



Kernegaarden - Fejøl er en Co₂ neutral og bæredygtig gårdproduktion.



Krenkerup Bryggeri Producent & Traktørsted

I smukke omgivelser på Lolland brygger Krenkerup Bryggeri øl på rene råvarer uden tilsætningsstoffer, men med masser af passion og historie.



På Krenkerup brygger vi ærlig, traditionel kvalitetsøl på byg fra egne marker.

I vores verden er der ingen genveje til perfektion – kun en kompromisløs tilgang til kvalitet sikrer rene, velsmagende produkter.

Bryggeriet er en del af det historiske Krenkerup Gods, der siden 1367 er gået i arv i samme familie fra generation til generation. Du finder øl fra Krenkerup Bryggeri hos en række restauranter og butikker på Lolland-Falster, men også i de øvrige dele af landet.

Vidste du?

Som det første danske bryggeri har Krenkerup Bryggeri vundet 3 guldmedaljer ved European Beer Star – en af verdens mest prestigefyldte øl-konkurrencer.



KRENKERUP
BRYGGERI

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

Lammehave Økologi

Gården med grønt og honning

Lammehave økologi, et mangfoldigt landbrug. Tæt på Østersøen - med det kølige forår, solrige og nedbørsfattige somre og milde efterår dyrker vi



vores lille landbrug, med den fede falsterske MULD.

I tæt samarbejde med naturen producerer vi kvalitetsfødevarer tæt på sin oprindelse: 30 forskellige grøntsager, lammekød, æg, honning og mel.

Gamle kornsorter dyrkes med størst mulig hensyn til miljøet og males til mel på eget mølteri. Gamle grøntsagstyper med smag og sundhed præger grøntsagshaven, og fårene græsser på engene, hvor plantevariationen er stor.

Vi får mennesker til at gro. 7 medarbejdere får alle enderne til at nå sammen, alle med en eller anden udfordring - fysisk eller mentalt. Som den første private virksomhed i Danmark er Lammehave Økologi godkendt efter servicelovens §103 som dagbeskæftigelsestilbud.

På gensyn i vores gårdbutik - Tina og Jakob.



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

Lolle Frugt Plantage og gårdbutik

Lolle Frugt dyrker din sundhed i den lollandske MULD. I tre generationer har familien Lolle dyrket frugt og bær. Hos os finder du Lolland-Falsters største udvalg af æbler og pærer.



Vores æblehotel sikrer dig som kunde den optimale kvalitet fra august til juli måned. Vil du have oplevelsen af selv at plukke din frugt, er der selvpluk fra juni til oktober.



Vores MULD giver også plads til frilandsgrise - de vil gerne have besøg.



Møllergaarden

De grove grøntsager

Møllergaarden er et familiedrevet landbrug, som ligger på det vestlige Lolland og er en del af landbrugsoperativet Den Grønne Verden. Vi har valgt at fokusere på de grove grøntsager som rodfrugter og hovedkål samt frugt og bær.

Gennem vores mangeårige landbrugsfaglige erfaring producerer vi

vores produkter på en professionel måde, hvilket sikrer størst mulig forsyningssikkerhed. Den fede lollandske muld giver bedre smag og mærkbar længere holdbarhed til gavn for slutbruger.

Møllergaarden er konventionelt registreret men anvender tilgængelige økologiske principper, uden at det

bliver en ideologi for os. Vores vision er at producere sunde, friske og velsmagende grøntsager til kræsne brugere.



Oreby Vineri

Lykke på flaske

Oreby Vineri bruger æbler fra Fejø leveret af avlere, som har dyrket forskellige sorter gennem flere årtier i noget af Danmarks bedste MULD for at fremelske smag og kvalitet. Her kombineres jordbunds-kvalitet og erfaring for at levere #jordensbedste æbler, som mostes og vinificeres ud

fra klassiske gamle hvidvinsprincipper.

Less is more, når frugten er så god, så det er nøglen til at lave et godt produkt. Inden man har set sig om, har man lavet flydende lykke – hvorfor du på alle Rasmus' flasker vil finde sloganet "Liquid Happiness".



Vinene kan købes på Sydhavsøerne hos Vin & Velsmag og Marius Mortensen alternativt hos Kjær & Sommerfeldt.



C.E. Christiansens Vej 3, 4930 Maribo
Tlf. +45 2242 6153
Facebook: Oreby Vineri

Pabst Bakery

Danmarks bedste rugbrødsbager

Mit navn er Marc Pabst, og jeg har Danmarks bedste rugbrød.

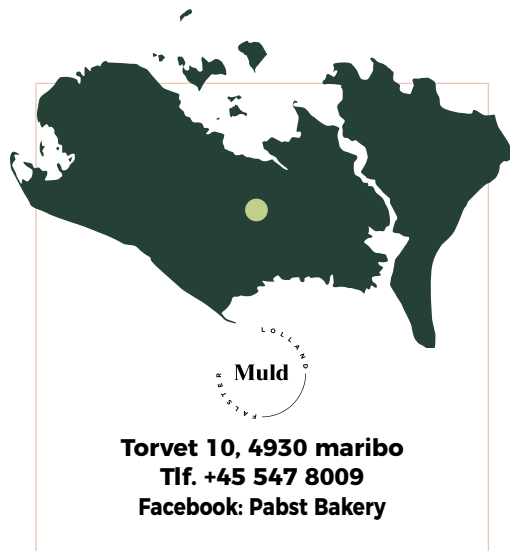


Jeg driver Pabst Bakery midt i Maribo by, og jeg betragter mig selv som en ægte bagerildsjæl, hvor håndværket står i højsædet, og kvalitet er lig med smagsoplevelse.

Jeg arbejder med et jord-til-bord brødkoncept, bl.a. i samarbejde med Jakob fra Lammehave Økologi, som leverer flere forskellige kornsorter direkte til bageriet.

Jeg maler selv alt mit mel i bageriet, så vi har friskt og velduftende mel til vores brød. Dette gør, at vi bibeholder alle de gode næringsstoffer og alle aromastofferne i brødet.

Et resultat af dette arbejde er, at jeg i 2018 vandt prisen for "Danmarks bedste rugbrød" og kan med stolthed sige, at jeg hver dag arbejder for at producere #jordensbedste brød.



Torvet 10, 4930 maribo
Tlf. +45 547 8009
Facebook: Pabst Bakery

Pasta Principato

Passion for pasta

Pasta Principato er en kærlighedshistorie. Italienske Diego møder danske Katharina på Fejø. De forelsker sig og slår sig ned på den smukke sydhavssø.

Diego er passioneret pastahåndværker, som i mange år har drømt om at leve af sin passion. Katharina brænder for lokale råvarer og økologi. Sammen har de startet en lille familievirksomhed på Fejø, der

producerer økologisk frisk pasta. I Pasta Principato forener de det bedste fra to verdener.

Gode, økologiske råvarer, helst fra små lokale danske producenter, med respekt og passion for det italienske pastahåndværk. Den friske pasta fryses, så den smager, som havde den netop forladt pastamaskinen på Fejø. Helt uden reguleret atmosfære.



Det er den omhyggelighed, som gør forskellen, og som kan smages i vores pasta.



RO'UM Lolland

Rom af roesaft

RO'UM er lavet på fermenteret roesaft, der er destilleret og efterfølgende lagret på træ.

Den har smag og karakter fra den stærke lollandske lerjord og de gode dyrkningsbetingelser.

Passer godt til den fuldendte stemning.



SEiMEi Økologisk juice

WiSH by SEiMEi er en lille økologisk juice- og drikkevareproducent fra Nakskov, og har som formål at indsamle penge til velgørenhed via salg af friske højkvalitetsprodukter.

Bæredygtig og CO₂-neutral produktion samt opfyldelsen af de 17 verdensmål er vores helt primære fokusområde. Vi forsøger, så vidt det er muligt, at købe lokale råvarer.



Sandvikenvej 11, 4900 Nakskov
Tlf.: +45 7026 1080
www.seimei.eu

Slagter Friis

Moderne slagterforretning

Slagter Friis er en moderne slagterforretning, der bygger på gamle, stolte traditioner.

Vi har altid et stort udvalg af friske pålægsvarer og røgvarer, og alt er hjemmelavet fra bunden i vores eget pølsemageri. Nogle af vores mærkevarer er krogmodnet okse-, kalve og grisekød fra



udvalgte landmænd samt frisk, dansk lam. Vi søger efter de bedste råvarer og prioriterer altid kød fra dyr, der har haft adgang til den fri natur, hvor livskvaliteten har været i orden.

Vi søger altid de bedste råvarer og i samarbejde med kolleger opdrætter vi vores egne ænder, gæs og unghæner.



I jagtsæsonen er det naturligvis også muligt at finde lokalt vildt hos Slagter Friis.



Stinelund Vin Østlolland på flaske

Stinelund er et økologisk regenerativt landbrug, der hele tiden arbejder på at forbedre den lollandske MULD.

Tanken er, at en levende og sund jord også skaber sunde fødevarer af høj kvalitet.

På Stinelund har vi puttet en lille del af Østlolland på flaske. Det kan du smage i form af vores vine og cider.



Thorslundegaard

De grønneste urter

På et lille landsted på Nordvestlolland bor Charlotte Overgaard, som i en år-række har dyrket grøntsager og urter til lokale restauranter i en køkkenhave med blandingskulturer.

Her dyrkes mange forskellige urter - også mere specielle som østersurt, isurt og portulak og fantastiske grønne produkter - som mizuna,

rucola, sennepsblade og meget mere.

Alt bliver dyrket efter økologiske principper uden brug af sprøjtemidler og kunstgødning, og der gødes udelukkende med organisk materiale, primært hestegødning. Har du én gang smagt disse lækre råvarer, så ved du hvorfor alle kalder Charlottes urter



for #jordensbedste urter. Thorslundegaard er en del af landbrugskooperativet Den Grønne Verden.



Tokkerupgård

Morgenhøstede grøntsager

På Tokkerupgård har vi en gårdbutik, hvor vi sælger vore egenproducerede varer: Kartoffler, jordbær, blomkål, spidskål, hvidkål, rødkål, grønkål, selleri, hokkaido, spisegræskar, suktermajs, ærter mm. Vi har også produkter fra andre lokale avlere som honning, løg,



æbler, æblemost, gulerødder og forskellige blomster. Jordbærrene er morgenplukket, og de nye kartofler er nyopgravede hver dag. Vi leverer også til lokale butikker, som også går meget op i, at jordbær og nye kartofler er høstet og leveret samme dag.



Vi får leveret nogle økologiske varer fra Stenris Øko I/S - blandt andet selleri, kartofler og quinoa.



Vindruedelikatesser fra Lolland Hjemmelavede lækkerier

Et dejligt eventyr startede en solrig forårsdag i 1996 på vores nyerhvervede gård på Lolland. Ved gavlen under en lille bænk stak en lille, helt bar gren ud - den havde tydeligvis ikke før



nu fået lov til at blive oppe over den fede muld. Hvad mon det var? Vi lod den gro, og den fik de smukkeste blade - og det viste sig at være en vinplante. En Leon Millot.

Vi passede, nippede og espalierede den op af den solbeskinnede gavl og videre ud i haven - og vi nød de første kraftfulde, søde og syrlige drueklaser en varm oktoberdag. Og pludselig kom netop dén smag - barndoms-erindringer om vindruesaft og gelé hos bedstemor, som blev nydt af alle med stort behag.

Vi har i dag 24 års erfaring med at fremstille vores egne hjemmelavede vindruedelikatesser.

Vi kæler for den helt unikke og sødmefulde smag og dybrøde farve, som

vi gennem de mange år og processer har fremelsket af vores usprøjtede og håndhøstede Leon Millot drue. Det smager helt eventyrligt!



Væggerløse Håndbryg & Falster Destilleri

Øl og gin med en smag af Falster



Væggerløse Håndbryg & Falster Destilleri drives af Martin Iversen, hvis liv altid har handlet om flydende varer: 'Jeg syntes, der manglede gode, lokale øl fra Falster og i særdeleshed spiritusproduktion. Jeg har otte forskellige typer øl, der refererer til forskellige steder på Falster eller med en historie, jeg gerne vil fortælle. Min datter Christina Iversen har tegnet alle etiketterne ud fra en tolkning af stedet eller historien bag øllen.

Falster Destilleri er det første godkendte destilleri på Lolland-Falster med håndbankede, speciellavede kobberpotstills fra Portugal. I sommeren lancerer jeg min første gin, som bliver blød, lækker og taler til ginfolket og ikke mindst gin-pigerne! Til juletid kommer min første rom på hylderne; whisky kræver lidt mere tålmodighed og forventes klar om tre år.

Gin, rom og whisky får naturligvis også smukke og farverige etiketter baseret på min datters håndmalet motiver.



Væggerløsevej 13, 4873 Væggerløse
Tlf. +45 3012 7554
www.v-haandbryg.dk

Østergaard Vinmageri

Håndlavede specialvine

Østergaard Vinmageri producerer håndlavede specialvine på lokalt dyrkede vindruer og frugt.

Druevinene laves på druer fra egne vinmarker - specielt druer til hvid- og rosévine.



I udvalgte år laver vi en rødvin på tørrede druer. Frugtvinene produceres primært som isvine, der giver spændende, intense vine til desserter og oste.

Den høje kvalitet på den lollandske muld sammen med det milde klima, giver nogle af Danmarks bedste vindruer, frugter og bær. Gennem dyrkningsstrategier udvikler og optimerer vi kvaliteten på vindruerne. Vinmagerens opgave er at få det bedste ud af jordens kvaliteter, både når det drejer sig om druevine og frugtvine.

I den etablerede vinverden bruger man begrebet "terroir", der angiver bl.a. jordens betydning for den færdige vinkvalitet. På Lolland kalder vi det MULD.

Vingården og vinmarkerne er et besøg værd. Det er her kvaliteten skabes.

Bestil en rundvisning til grupper inkl. smagning eller besøg vingårdsbutikken, hvor vi sælger alle vinene fra Østergaard Vinmageri.





Bandholm Hotel

Hotel, restaurant og wellness

På nordkysten af Lolland, tæt ved skov, strand og marker, ligger Bandholm Hotel idyllisk med front mod havet. Siden 1886 har det smukke hotel stået som et vartegn for byen og et symbol på Bandholms storhedstid som udskibningshavn for korn fra Maribo.



Med solid forankring i fødevarer fra den fede, lokale muld har Bandholm Hotels restaurant skabt sig et ry som en af Lolland-Falsters bedste restauranter. I hotellets travle køkken forvandles lokale, fritgående kyllinger, biodynamiske grøntsager, øko-kød fra fritgående grise, dejlig lokal frugt og

meget mere til lækre, gastronomiske retter – alt sammen med en umiskendelig smag af førsteklasses lokale råvarer.



Godstedlund Bed & Breakfast med selskabslokale



På Godstedlund kan du afholde en lang række forskellige arrangementer, alt lige fra dåb, bryllup og konfirmation til et sidste farvel. Alle vores selskabstyper kan blive afholdt i ateliet, hvor der er plads til 80 personer.

I vores salon er der plads til 40 personer, og derudover er der loungeområde og terrasser.

Overnatning er en mulighed i forbindelse med arrangementer, og vi har aftale med andre overnatningssteder tæt på.

Vi elsker at give vores gæster det bedste af det bedste, hvorfor stort set alt på vores tapastallerken og en stor del af vores vine er hentet hos lokale producenter omkring Godstedlund. Til selskaber samarbejder vi bl.a. med Susanne Bruun, som laver skøn mad

med #jordensbedste fødevarer fra Lolland-Falster, efter årstiden, når varerne er tilgængelige.



Godstedvej 18 4894 Øster Ulslev
Tlf. +45 172 1166
www.godstedlund.dk

Hotel Saxkjøbing og Gårdbutik Øens samlingspunkt

Hotel Saxkjøbing har i århundreder været samlingssted for folk omkring den gamle købstad på øen Lolland. Siden 1835, hvor hotellet fik tildelt prædikatet 'Kgl. Privilegeret Kro', har køkkenet serveret lokalt øl og lækkert brød.



Det lokale øl brygges i dag på det nærliggende Krenkerup Bryggeri, mens brødet bages med oprigtig kærlighed efter Claus Meyers genopfundne opskrifter. Den kendte kok og iværksætter har ejet hotellet siden 2006, og hans madfilosofi gennemsyrrer menukortet.

I tæt samarbejde med lokale gårde, fiskere og fødevarerproducenter arbejder køkkenet på at genskabe stoltheden omkring egnens udsøgte råvarer og produkter - som i øvrigt kan handles i hotellets egen gårdbutik.

Menukortet byder både på den særlige "husmandskost" - smagfulde, danske, hverdagsretter, samt gastronomiske 3- og 5-retters sæsonmenuer. I september afholdes "Sydhav søernes Frugtfestival", hvor du bl.a.

kan nyde hotellets egen æblemost, lavet på æbler håndplukket på øen Lilleø i Smålandshavet.



HOTEL SAXKJØBING

Torvet 9, 4990 Sakskøbing
Tlf. +45 5470 4039
www.hotel-saxkjobing.dk

Oreby Kro

Smagsoplevelser ved fjorden



Oreby Kro ligger ved foden af Saks-købing Fjord med den smukkeste udsigt i fredfyldte omgivelser.

Vores vision er at servere dejlig mad af skønne, lokale råvarer.

Vi får vores grøntsager fra vores egen landmand på Nordfalster, som dyrker knoldselleri, rabarber, hvidløg, spidskål, kartofler og meget andet til os.

Vores kød kommer ofte fra lokale gårde på Lolland-Falster, og vildt får vi fra lokale jægere fra de mange omkringliggende godser.

På kroen er vi i sommerhalvåret selvforsynende med urter fra vores store urtehave som bl.a. rummer rosmarin, salvie, persille, laurbær, skovsyre, timian, tallerkensmækker og løvstikke. I krohaven har vi desuden egne æbler, blomster, valnødder, brombær og hyben.

Oreby Kro er åben året rundt og forpagtes i dag af restaurantchef Filip Kardel med Rasmus Elver som køkkenchef.



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

Pitstop Idestrup

Gastrocafé og oplevelser

Vi er en lille gastrocafé med værelsesudlejning, koncerter, events og kulturelle happenings. Helt i bunden af vores DNA har vi fokus på ærlighed og gennemsigtighed i vores sortiment. Derfor er vores produkter hjemmelavede af lokale råvarer.



Vores motto er:
Ærlig Mad - Fra Hjertet.



Postholderens Sted

Bæredygtighed, økologi og bioøkologisk

Postholderens Sted er et familieforetagende, som arbejder med bæredygtighed, økologi og bioøkologisk – og så er der sjældent gæster, uden der også er musik. Værten er spillemand.

Vi arbejder bl.a. med den invasive



fiskeart, sortmundet kutling (som er naturligt fanget), og er madudvikler på samme i håb om at få den fedtfattige hvidfisk på spisebordene og til salg hos fiskehandleren. Vi henter en del af ingredienserne til spisekortet hos vores lokale fisker og laver pesto af brændenælder og ramsløg, og så arbejder vi ofte ud fra princippet: hvilke fisk kan vi skaffe i dag, hvilke grøntsager, bær og ukrudt er på sit højeste, hvad indeholder køleskabet, og hvad mangler vi så? Vi kan også godt lide egnsretter, hvor maden afspejler årstiden, jordbundsforhold og vejrforhold.

Vi har en æbleplantage med udelukkende gamle æble- og pæresorter. Fårene græsser i plantagen, og ukrudtet vokser vildt og frodigt. Dejligt, især når det er det ukrudt, som skal bruges i pestoen. Æblerne bruges dels i mad-

lavning og dels presses til den mest fantastiske æblesaft, produceret på træmodne frugter.



Restaurant Fjorden

Restaurant med drømmeudsigt

Restaurant Fjorden har sit navn grundet den unikke beliggenhed med udsigt over Nakskov Fjord, som giver en oplevelse ud over det sædvanlige på alle årstider.

Elin Hellesøe driver restauranten på 21. år og har gennem årene lavet et ægte jord-til-bord koncept, da store dele af grønt og frugt, som bruges i køkkenet, kommer direkte fra hendes

egen ejendom på Maglehøj Strand. Restauranten har en 'spiselig terrasse' med krydderurter og kummer med tomater og jordbær, som plukkes efter behov.

På Restaurant Fjorden får du god dansk mad med et pift op ad, masser af lokale råvarer som frisk fisk fra Langø, og alt er lavet fra bunden.



Tæt på campingplads og lystbådehavnen.



RESTAURANT
FJORDEN

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

Restaurant Gonzalez-Feilberg

Lokal gastronomi



Vi er en Co₂ venlig – jord til bord restaurant med fokus på lokale producenter og råvarer



Restaurant Najaden

Frisk fisk og hjemmebrygget øl

Når du besøger Restaurant Najaden kan du ikke undgå at møde ejeren Kristian Thomsen, som igennem 29 år har givet dette charmerende sted midt i den skønne lystbådehavn i Gedser sit helt eget præg. Her kan du altid få dig en "dagens frisk fisk" – gerne fra Langelandsbæltet - den populære steak med brandysauce eller andre skiftende retter fra kortet,

som han har kredset om. Urter og bær er dyrket i egen have.

Kristian brygger i løbet af vinteren fadøl til restauranten på et 20-liters anlæg helt uden tilsætningsstoffer – kun på malt, vand, humle fra Vålse og omegn samt lokale smagsgivere så som brombær, rabarber og andre sjove varianter.



På en skøn sommeraften kan du glæde dig til en enestående solnedgang med udsigt til Rødsand sælreservatet.



Restaurant Ö

Lige i vandkanten



Vores restaurant ligger i den smukke havn i Nysted. Faktisk lige i vandkanten. At være tæt på naturen passer os rigtigt godt, og vores kærlighed til naturen, ser man også i vores mad og vinvalg.

Vi bruger friske ingredienser til vores retter, og gerne økologisk og lokalt hvis kvaliteten er god, og prisen passer. Lolland tilbyder en masse gode råvarer, så vi køber lokalt, når vi kan. Og vi er stolte af at bruge lokale råvarer.

Den fantastiske muld, man finder her nede, fremelsker det bedste, og det kan man smage.

Vinene, vi serverer, er udvalgt med stor passion for gode druer; i vores vinudvalg kan du finde økologiske hvid- og rødvine.

Vores menu er aldrig fast. Den mad, vi laver, er, hvad vi føler, og hvilke råvarer vi kan få.



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

Thorlin Spisested og Gårdbutik

Grise-, lamme- og gedekød

På spisestedet og i gårdbutikken bruger vi kød fra egne dyr. Vi producerer grise-, lamme- og gedekød.

Vi prioriterer dyrevelfærd. Dyrene vokser ikke op i en stald men er ude i frisk luft, hvor de kan bevæge sig. Det giver et sundere dyr og bedre kødkvalitet.

Grisene af racen Duroc købes, når de vejer ca. 30 kg, og slagtes, når de vejer 130 kg.

De bader i mudderhuller og graver

i jorden i en skov i Stokkemarke på Lolland.

Får og lam går i naturpleje i fuglereservatet Kaløgrå ved Saksøbing.

Vi producerer flere slags pålægsvarer fra dyrene. Det er bl.a. røgvarer, pølser og skinker, som kan købes i gårdbutikken. Vi producerer også syltetøj, chutney, sirup, pesto, etc. Råvarerne kommer fra naturen eller vores og andres haver i området.



I Spisestedet har vi åbent om fredagen, hvor vi serverer en FredagsBuffet primært baseret på egne råvarer.



Thorlin
Spisested
Gårdbutik

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

Vejrø Restaurant Skipperly

Det giver en helt særlig følelse at vide, at dét, du sidder og spiser, er skabt af de rammer, som du lige nu befinder dig særdeles godt i.

Vi er meget stolte af de økologiske råvarer, som vi fremelsker. Når du spiser hos os, vil du kunne opleve de fyldige tomater fra gartneriet og de glade

lam fra markerne. Du vil opdage, at det hele smager og dufter af mere, end det plejer. Vidunderligt naturligt.





Hos os tror vi på ro
og på fremtiden



Vores jordnærhed
kendetegner, hvem vi er



Vores kunder
går op i autenticitet
og ærlige oplevelser





Vores historiske
fødevarefortælling
adskiller os fra andre



Land og vand
er Lolland-Falsters
største aktiv



Vores vigtigste opgave
er troværdighed

KOLOFON

Udgivet 2019:
MULD
Business Lolland-Falster

Red./layout: Xperimedia
Foto: Ingrid Riis,
Hans P. Olsen, FP Anduin m.fl.
Tryk: DK Print
Oplag: 5.000

www.muldlollandfalster.dk



Vi er mest stolte af
kvaliteten af vores råvarer



FLA
STER
Muld
OLLAND

