



Kulturudveksling
- en del af uddannelsen.
Kulturaustausch als Teil
der Ausbildung.

Side 6-7/Seite 6-7



Internationalt netværk
indenfor Slow Food.
Slowfood ist ein
internationales
Netzwerk.

Side 14-15/Seite 14-15



Bondegårdscaféer
og gårdbutikker.
Hofcafés und
Hofläden.

Side 30-31/Seite 30-31



Rotspon - vin med
spændende historie.
Rotspon - ein Wein mit
einer spannenden
Geschichte.

Side 34/Seite 34



Femern AS skal søge
om byggetilladelse.
Femern AS muss Bau-
genehmigung
beantragen.

Side 3/Seite 3



BeltFood - dansk tysk
samarbejde om fødevarer.
BeltFood - eine dänisch-
deutsche Zusammenarbeit
im Lebensmittelbereich.

Side 16-17/Seite 16-17

TEMA: LANDBRUG · FØDEVARER · SLOWFOOD

THEMEN: LANDWIRTSCHAFT · LEBENSMITTEL · SLOWFOOD



Hvis det bliver en bro: Illustrationen viser
størrelsesforholdet mellem Øresundsbroen
og en eventuel Femernbro.

Falls es eine Brücke wird: Die Illustration zeigt
das Größenverhältnis zwischen der Øresundbrücke
und einer eventuellen Fehmarnbrücke.

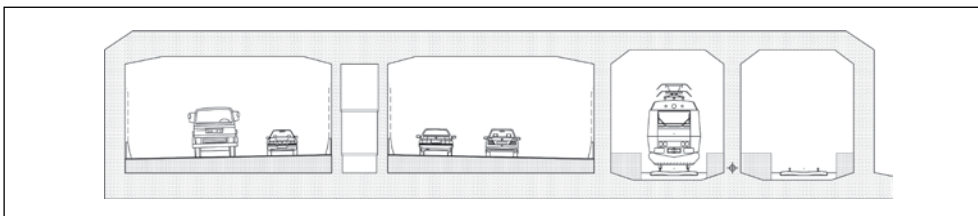


Illustration af en
eventuel tunnel.
Grafik: Femern A/S

Illustration von einem
eventuellen Tunnel.
Grafiken: Femern A/S

Es kann noch ein Tunnel werden

Ein Jahrhundertprojekt wie die geplante Fehmarnbelt-Querung bewegt. Gegner und Befürworter diskutieren landauf, landab. Vieles wird gemutmaßt, ohne dass man sich wirklich mit der Problematik auseinandersetzt.

Von Doris Seitz
Wie auch immer, dieses Projekt ist bahnbrechend und Weichen stellend zugleich. Das war auch der Grund, warum sich die Eröffnungsveranstaltung der 55. NordBau in Neumünster ausführlich mit dem Thema „Way Up North! Chancen und Risiken der nordeuropäischen Infrastruktur“ beschäftigt hat. Peter Lundhus, Technischer Direktor Femern A/S, Staatssekretär Jan Mücke, Minister Jörg Bode aus Niedersachsen und Minister Jost de Jager aus Schleswig-Holstein nahmen dazu Stellung. Peter Lundhus stellte die Planungen der festen Fehmarnbelt-Querung vor, und die Ministerrunde rückte die Chancen der Milliarden schweren Investitionen in die norddeutschen Häfen und Autobahnen in den Fokus.

Was die Verbindung anbelangt, so spricht man ja vom „Brückenschlag“ - und die meisten Menschen, glauben auch, dass es um eine Brücke gehen wird, die Deutschland und Dänemark über den Fehmarnbelt verbinden soll. Doch auch eine Tunnelverbindung ist im Gespräch. Peter Lundhus: „Das Rennen zwischen Brücke und Tunnel ist nach wie vor offen. Wir untersuchen beide Optionen gleichberechtigt und haben jetzt die ersten Untersuchungsergebnisse der Brücken- und Tunnelplaner erhalten.“ Dass ein Tunnel kosteneffizienter sein könnte als bisher angenommen, ging ja schon vor Wochen durch die Presse. Die endgültigen Vorschläge für das Bauvorhaben und die Trassenführung will die Baugesellschaft zum Jahreswechsel vorlegen. „Das wird ein knappes Rennen“, so Lundhus (s.dazu auch

den Beitrag „Femern A/S muss Baugenehmigung beantragen“ auf Seite 3). Vordringliche Aufgaben der Entwicklungsgesellschaft, so Lundhus, seien die Vorlage aller behördlichen Genehmigungen bis 2012 und die Erfüllung des politischen Ziels, die Bauarbeiten bis 2018 abzuschließen und die feste Querung zu eröffnen. Bis dahin gibt es noch viel zu tun: Ende 2010 wird die Femern A/S die Erhebung der umfangreichen Umweltdaten abschließen, die für die öffentlichen Anhörungen benötigt werden. Der genaue Trassenverlauf wird erst festgelegt, wenn die Genehmigungsverfahren in Deutschland und Dänemark Ende 2012 abgeschlossen sind. Sind die Würfel 2012 dann gefallen, habe man noch eine Bauzeit von fünf bis sechs Jahren.

Det kan stadig blive en tunnel

Et megaprojekt som den kommende Femern Bælt-forbindelse er noget, der virkelig sætter sindene i kog. Blandt tilhængere og modstandere af projektet diskuteres der på livet løs og ofte ud fra formodninger snarere end fakta.

Von Doris Seitz
Femern Bælt projektet er et banebrydende projekt, der vil få stor betydning for fremtiden. Det var også en af grundene til, at man på byggefagmessen Nordbau Neumünster, der i år fandt sted for 55. gang, beskæftigede sig indgående med emnet under overskriften: „Way Up North! Chancer og risici i den nordeuropæiske infrastruktur“. På messens åbningsarrangement tog Peter Lundhus, teknisk direktør for Femern A/S, den tyske statssekretær Jan Mücke, den tyske minister Jörg Bode fra Niedersachsen og den tyske minister Jost de Jager fra Slesvig-Holsten hver især stilling til projektet og dets samfundsøkonomiske betydning. Med afsæt i arrangementets indledende emne redegjorde Peter Lundhus for planerne omkring en fast

Femern Bælt-forbindelse, og i ministerrunden var der fokus på de muligheder, der ligger i at investere milliarder i nordtyske havne og motorveje. Når der tales om en fast forbindelse over Femern Bælt, tror de fleste, at det bliver en bro, der kommer til at forbinde Danmark og Tyskland, men en tunnellosering er ligeledes inde i billedet. Peter Lundhus: „Begge muligheder undersøges på lige fod, og vi har i den forbindelse netop fået de første undersøgelsesresultater for hhv. en bro- og tunnellosering.“ Debatten om, at en tunnellosering måske alligevel er billigere end hidtil antaget, har også været ført i medierne de seneste uger. De endelige forslag til projektet og hele linjeføringen forventes at foreligge ved årsskiftet. Ifølge Peter Lundhus bliver det „et tæt løb“

(se også „Femern A/S skal søge byggetilladelse“ på side 3). Udviklingsselskabets vigtigste opgaver lige nu er ifølge Peter Lundhus at opnå alle nødvendige offentlige tilladelser frem til 2012 og opfylde det politiske mål om, at forbindelsen skal stå færdig i 2018. Men endnu venter der mange opgaver forude. Sidst på året afslutter Femern A/S indsamlingen af de mange miljødata, der skal indgå i de offentlige høringer. Den præcise linjeføring bliver endeligt fastlagt, når projektet er godkendt i Danmark og Tyskland med udgangen af 2012. Når terningerne er kastet i 2012, vil der være 5-6 år til at bygge forbindelsen.

UNTERNEHMEN ALS WACHSTUMSMOTOR DER FEHMARNBELT-REGION



Sowohl auf deutscher als auch auf dänischer Seite des Fehmarnbells haben kleine und mittelständische Unternehmen bereits mit ihren Vorbereitungen auf das große Bauprojekt begonnen, das mit dem Start der Arbeiten an der festen Querung über den Fehmarnbelt beginnt. In Dänemark fand im August und September eine Reihe von Informationsveranstaltungen zu den Möglichkeiten und Chancen für kleine und mittelständische Firmen in der Region statt. Das Interesse war überwältigend. Es besteht daher kein Zweifel daran, dass sich die Unternehmen darauf einstellen, sich in der einen oder anderen Form zu beteiligen, wenn das große Bauvorhaben beginnt. Gemeinsam mit dem Femern

Belt Business Council, zu dem unter anderem Vertreter des Verbandes der Dänischen Industrie und der Handwerkskammer Lübeck sowie die Wirtschaftsförderung Lübeck als deutscher Kooperationspartner gehören, legt Femern Belt Development seinen Schwerpunkt auf den Aufbau von Netzwerken sowie auf die Erweiterung der erforderlichen Kompetenzen, die ein Unternehmen benötigt, wenn es sich als Zulieferer am Fehmarnbeltprojekt beteiligen möchte. Im Rahmen des Projektes "Bereit für Fehmarnbelt 2012 / BeltTrade (dän. Klar til Femern Bælt 2012 / BeltTrade) werden Unternehmen Fachseminare für Führungskräfte und Mitarbeiter angeboten. Darüber hinaus wird ein Rahmen für die

Netzwerkbildung zwischen Firmen in der Fehmarnbelt-Region geschaffen - sowohl auf dänischer als auch auf deutscher Seite. Ergänzend gibt es für an dem Projekt teilnehmende Unternehmen auf deutscher und dänischer Seite die Möglichkeit, in eine Firmendatenbank aufgenommen werden. Diese Datenbank wird in engem Dialog mit den Bauunternehmern ausgearbeitet, die möglicherweise an den Arbeiten am Fehmarnbelt beteiligt sind. Entscheidend für wirtschaftliches Wachstum in der Region ist es, dass regionale Unternehmen von den Bauarbeiten profitieren - denn die Unternehmen sollen der Wachstumsmotor der neuen Fehmarnregion sein.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Horst Weppeler
Fachdienstleiter Regionale Planung, Kreis Ostholstein

VIRKSOMHEDERNE SKAL VÆRE VÆKSTLOKOMOTIV I FEMERN REGIONEN



På både dansk og tysk side af Femern Bælt er de små og mellemstore virksomheder begyndt at forberede sig på det enorme byggeprojekt, som går i gang, når den faste forbindelse over Femern Bælt skal bygges.

I Danmark er der i løbet af august og september måned gennemført en række informationsmøder om hvilke muligheder der er for små og mellemstore virksomheder i regionen, og interessen har været overvældende. Der er ingen tvivl om, at virksomhederne er indstillet på at være med på et eller andet niveau, når det store byggeprojekt går i gang.

Sammen med Femern Belt Business Council, som blandt andet består af repræsentanter fra Dansk Industri og Handelskammeret i Lübeck og vores tyske samarbejdspartner Wirtschaftsförderung Lübeck sætter Femern Belt Development fokus på netværk og kompetenceopbygning, når man som virksomhed vil i betragtning som underleverandør til Femern-projektet. Gennem projektet Klar til Femern Bælt 2012 / BeltTrade tilbyder vi virksomhederne faglige seminarer for ledere og medarbejdere, samt rammer for networking sammen med andre virksomheder i Femern regionen - både på dansk og tysk side.

Dertil kan virksomheder på danske og tyske side, der deltager i projektet blive registreret i en underleverandørdatabase, som vi udarbejder i tæt dialog med de entreprenører, der måske vil få en opgave i forbindelse med Femern Bælt.

Det er afgørende for den økonomiske vækst i regionen, at virksomhederne i regionen får et udbytte af byggeriet - virksomhederne skal være vækstlokomotivet i den nye Femern Region.

God fornøjelse!

Stig Rømer Winther
Managing Director
Femern Belt Development

FEMERN BELT DIREKT

Udgives af/Publiziert von:

Fonden Femern Belt Development
Råhavegård, Maribovej 9, DK-4960 Holeby
Tlf. +45 5467 6140
Mail: info@femern.info
Web: www.femern.info

I samarbejde med/ In Zusammenarbeit mit:

Femern A/S, Dansk Industri, IHK zu Lübeck,
Kreis Ostholstein

Ansvarshavende/V.i.S.d.P.:

Direktør Stig Rømer Winther

Redaktør/Redaktörin:

Marjun Dalsgaard

Redaktion/Redaktion:

Redakteurin Doris Seitz
- mail: edvasco@aol.com
Journalist Finn Sørensen
- mail: finn@firstlink.dk

Oversættelse/Übersetzung:

northern lights text & kommunikation, Hamburg

Layout og produktion:

Folketidendes grafiske afdeling

Foto/Foto:

Ingrid Riis Hovgaard, Anders Knudsen,
Polfoto, Steen Thornit, Anna Rautenberg m.fl.

Annoncer/Anzeigen:

Folketidendes salgsafdeling,

Lübecker Nachrichten stellvertretende Leitung

Marketing & Anzeigen:

Rainer Wilkens

Tryk/Druck: Rotationen Nykøbing F. A/S

Oplag/Auflage: 230.000

**Distribueres som indstik i/
Als Beilage verteilt in:**

Folketidende, Dagbladet, Frederiksborg Amts Avis,
Sjællandske, Holbæk Amts Venstreblad,
Kalundborg Folkeblad og
Lübecker Nachrichten.



I dette nummer af Femern Belt Direkt sætter vi fokus på fødevarer og landbrug. Den faste forbindelse over Femern Bælt vil skabe store muligheder for fødevarerproduktionen på begge sider af bæltet - særlig biologisk og økologisk fødevarerproduktion er noget, der vil vinde frem i den nye Femern Bælt region.

In dieser Ausgabe der Fehmarn Belt Direkt richten wir den Fokus auf Lebensmittel und Landwirtschaft. Die feste Verbindung über den Fehmarn Belt wird große Möglichkeiten für die Lebensmittelherstellung auf beide Seiten des Belts schaffen - besonders die biologische und die ökologische Lebensmittelherstellung werden die Region vorwärts bringen.

Information

Am 25. August 2010 fand in Eutin ein so genannter Scoping-Termin zur Festen Fehmarnbeltquerung statt. Infos hierzu finden sich zum Download auf der Seite www.femern.de unter dem Stichpunkt „Aktuelles“ und „Dokumente“. Der zeitliche Ablauf, den Peter Lundhus in Neumünster skizziert hat und auch die Anstrengungen der Femern A/S sind dort dokumentiert und nachzulesen.

Den 25. august 2010 var der indbudt til et såkaldt Scoping-arrangement i Eutin i forbindelse med en fast forbindelse over Femern Bælt. Nærmere informationer om dette arrangement kan downloades på siden www.femern.de under stikordene "Aktuelt" og "Dokumenter". Her dokumenteres tidsrammen, som Peter Lundhus gjorde rede for i Neumünster, samt Femern A/S-selskabets øvrige tiltag.

Haus zu vermieten • Hus til leje

Langø - Lolland, Dänemark

Langø (halbe stunde von Rødbyhavn) ist eine schöne Kleinstadt zwischen Meer und Fjord. Das herrliche Feriengebiet bietet intakte Natur, saubere Strände, gute Angelplätze und die Möglichkeit Segelflüge zu unternehmen.

Das hübsche Haus liegt ca. 150 meter vom Meer und bietet eine fantastische Aussicht über den Langelandsbælt. Es stehen 146 m² zur Verfügung. Das Haus könnte als Wochenendhaus benutzt werden. Die Miete beträgt 4.200 DKK pro Monat (570 Euro) zuzüglich Nebenkosten. Ausserdem fällt eine Kautions in Höhe von 10.000 DKK (1.360 Euro) an. Das Haus steht ab 1. november 2010 zur Verfügung. Bei Interesse melden Sie sich bitte unter der telefonnummer oder schicken Sie eine e-mail an.

Langø (halb time fra Rødbyhavn) er en dejlig landsby med hyggeligt miljø med Marina og Fiskerihavn samt en fantastisk natur og med muligheder til et rigt liv med natur, fiskeri og sejlsad. Huset ligger ca. 150 m fra havnen med udsigt over Havn/Langelandsbæltet og udlejes fra 1. november 2010. Huset er på 146 m² og fremtræder pænt. Huset kan evt. bruges som weekend-hus. Husleje pr. md. 4.200 kr. (Euro 570) + forbrug. Depositum 10.000 kr. (Euro 1.360).

Telefon: 0045-54 94 90 29 / 0045-27 25 90 29

E-mail: nordeide@get2net.dk

Vikar Bureau

Rekruttering af personale

Ledelsessystemer/CE mærkning

INFOLEX
Virksomhedsrådgivning ApS

Infolex

Vikar og rekrutteringsservice ApS
Hareskovvej 19 · 4400 Kalundborg

Tlf. 5951 6303 · bjarne.jensen@infolex.dk · www.infolex.dk

Bilreparationer i Tyskland



Autohaus Heinrich Berg

Berliner Eck · 23758 Oldenburg/H.

Tel. 00 49 / 43 61 / 5 12 60 · info@heinrichberg.de · www.heinrichberg.de

Femern A/S skal søge om byggetilladelse

Ligesom i alle andre byggesager skal myndighederne også godkende Femern Bælt-projektet, før byggeriet kan gå i gang. Endelig skal den danske transportminister have vedtaget en anlægslov, før første spadestik kan tages.



I foråret 2011 forventer Femern A/S at kunne meddele, om en bro eller en tunnel er den foretrukne løsning for en fast Femern Bælt-forbindelse. Femern A/S skal i henhold til statstrakten mellem Danmark og Tyskland udarbejde en ansøgning til myndighederne – både på tysk og på dansk. Ansøgningen skal nøje beskrive det foretrukne projekt og et alternativt projekt.

Myndighederne i Tyskland skal godkende det forslag, som Femern A/S ansøger om at bygge. I Danmark vedtages linjeføringen og projektet i form af en anlægslov i det danske Folketing.

En vigtig del af myndighedernes behandling af ansøgningen drejer sig om projektets miljømæssige påvirkninger.

I de kommende måneder afslutter Femern A/S de seneste to års intensive miljøundersøgelser. Fra begyndelsen af næste år vil de mange miljødata blive rapporteret, og miljø-

konsekvenserne af de projektforslag til bro og tunnel, der er udarbejdet over de seneste par år, vil blive vurderet og dermed danne baggrund for en VVM-høring.

”Vores miljøundersøgelser er blandt de mest intensive og omfangsrige, der nogensinde er gennemført forud for et anlægsprojekt på vand. Vi er overbeviste om, at vi får en tilstrækkelig og detaljeret viden om miljøet, så vi kan beskrive og vurdere anlægsprojektets virkninger på den omgivende natur uanset hvilken type bro eller tunnel vi skal bygge,” siger projektdirektør i Femern A/S, Claus Dynesen.

Geotekniske undersøgelser frem til 2012

Sammen med miljøundersøgelserne er de geotekniske forundersøgelser en væsentlig del af beslutningsgrundlaget for valg af linjeføring og teknisk løsning.

Jordbunden i Femern Bælt er relativt kompleks og består af

flere forskellige jordlag. Der er bl.a. områder med moræner, hvor der både kan forekomme store sten i ustabile lag, ligesom der er områder med fedt og plastisk ler, som kræver særlig opmærksomhed under anlægsarbejdet på grund af risikoen for sætninger.

Femern A/S har for nylig indledt sidste del af de omfattende geotekniske undersøgelser i et prøvefelt, netop i et område med plastisk ler. Prøvefeltet ligger ude i Femern Bælt nordøst for Puttgarden færgehavn.

Formålet med undersøgelserne er at belyse, hvordan jordbund og forskellige konstruktionsdele vil opføre sig, når der bygges en bro eller en tunnel i området. Undersøgelserne er et supplement til prøveboringer og laboratorieundersøgelser, som blev indledt i 2009.

Geoteknisk information

Undersøgelsesfeltet i Femern Bælt dækker et område på 40



x 70 meter ca. en km fra den tyske kystlinje. I en udgravning på havbunden installeres pæle og instrumenter, der kan måle og overvåge bevægelser i jorden under forskellige belastningsforhold.

Dermed får Femern A/S en geoteknisk information, som er nødvendig for at kunne bygge enten en tunnel eller en

bro over Femern Bælt.

Prøvefeltet vil være markeret med bøger og der vil være sejladssforbud i de næste par år, mens der bliver udført forskellige geotekniske undersøgelser i det udgravede område. Når undersøgelserne afsluttes i 2012, vil havbunden blive fuldstændigt genetableret.

Femern A/S får i øjeblikket gennemført intensive miljøundersøgelser i Femern Bælt.

Die Femern A/S führt derzeit intensive Umweltuntersuchungen im Fehmarnbelt durch.

Femern A/S muss Baugenehmigung beantragen

Wie im Fall anderer Bauvorhaben müssen die Behörden auch die Fehmarnbelt-Verbindung genehmigen, ehe der Bau beginnt. Und auch der dänische Verkehrsminister muss einen Raumordnungsplan verabschieden, ehe der erste Spatenstich erfolgt.



Im Frühjahr 2011 erwartet die Femern A/S mitteilen zu können, ob die bevorzugte Lösung beim Bau der festen Querung über den Fehmarnbelt eine Brücke oder ein Tunnel sein wird. Die Femern A/S wird wie im Staatsvertrag zwischen Dänemark und Deutschland vorgesehen einen entsprechenden Antrag stellen – sowohl auf Deutsch wie auch auf Dänisch. Der Antrag muss die bevorzugte Variante präzise beschreiben; ebenso eine alternative Variante.

Die Behörden in Deutschland müssen dann den Vorschlag des von Femern A/S eingereichten Bauvorhabens

genehmigen. In Dänemark werden Trassenverlauf und Gesamtprojekt in Form eines Raumplanungsgesetzes (dän. anlægslov) im Parlament Folketing genehmigt.

Ein wichtiger Teil der behördlichen Prüfungen des Antrags wird sich dabei um die Auswirkungen drehen, die das Projekt auf die Umwelt hat. In den nächsten Monaten schließt Femern A/S die Umweltprüfungen der vergangenen zwei Jahre ab. Von Beginn des nächsten Jahres an fließen die zahlreichen erhobenen Umweltdaten in einen Bericht. Die Auswirkungen auf die Projektvorschläge Brücke und Tunnel, die

in den vergangenen Jahren erarbeitet wurden, werden gewichtet und bilden dann die Grundlage für eine Umweltverträglichkeitsprüfung (dän. VVM-høring, dt. Prüfung von öffentlichen und privaten Bauvorhaben auf die Umwelt).

„Unsere Umweltuntersuchungen gehören zu den genauesten und umfangreichsten, die jemals vor dem Beginn eines Bauvorhabens auf dem Meer durchgeführt wurden. Wir sind davon überzeugt, dass wir ein ausreichend detailliertes Wissen über die Umwelt erhalten, um die Auswirkungen des Bauwerks auf die umliegende Natur be-

schreiben und abschätzen zu können – ganz gleich, welche Art Brücke oder Tunnel wir bauen werden“, sagt der zuständige Projektvorstand von Femern A/S, Claus Dynesen.

Geotechnische Untersuchungen laufen bis 2012

Parallel zu den Umweltuntersuchungen sind die geotechnischen Voruntersuchungen ein wesentlicher Teil der Beschlussgrundlage für die Wahl von Linienführung und technischer Lösung.

Die Bodenbeschaffenheit des Fehmarnbelts ist recht komplex und besteht aus vielen verschiedenen Erdarten. So gibt es beispielsweise Gebiete mit Moränenerde, in denen ebenso große Steine wie instabile Schichten vorkommen; ferner finden sich fettreiche und plastische Tonschichten, die beim Bau besondere Aufmerksamkeit

verlangen, um das Risiko von Setzungen zu vermeiden.

Die Femern A/S hat kürzlich den letzten Teil ihrer umfangreichen geotechnischen Untersuchungen in einem Probefeld eingeleitet, das ein solches Gebiet mit plastischem Ton ist. Dieses Untersuchungsgebiet liegt im Fehmarnbelt nordöstlich vom Fährhafen Puttgarden.

Ziel der Untersuchungen ist zu beleuchten, wie Boden und unterschiedliche Konstruktionsteile sich verhalten, wenn eine Brücke oder ein Tunnel im entsprechenden Gebiet gebaut werden. Die Untersuchungen sind eine Ergänzung zu den Probeborungen und Laboruntersuchungen, die 2009 begonnen wurden.

Geotechnische Information

Der untersuchte Bereich im Fehmarnbelt umfasst ein Are-

al von etwa 40 mal 70 Metern und liegt rund einen Kilometer von der deutschen Küste entfernt. Im Rahmen einer Ausgrabung auf dem Meeresboden werden Pfeiler und Instrumente installiert, die Bewegungen im Erdreich unter unterschiedlichen Belastungen messen und überwachen können.

Dadurch erhält Femern A/S geotechnische Informationen, die notwendig für den Bau eines Tunnels respektive einer Brücke über den Fehmarnbelt sind.

Das Probefeld wird mit Bogen markiert. Darüber hinaus gilt im entsprechenden Bereich ein Durchfahrtsverbot, solange die verschiedenen geotechnischen Untersuchungen im Ausgrabungsgebiet laufen. Wenn die Untersuchungen 2012 abgeschlossen sind, wird der Meeresboden komplett regeneriert.

HAVNE
på Lolland til
et hvert formål
- Håfen an Lolland
für jeden Zweck



Østre Kaj 3 · 4970 Rødbyhavn
Harbour manager Torben Christiansen
Tlf. 54 60 57 22 - 20 25 06 72 · Fax 54 60 09 34
Email: havne@lolland.dk · www.rodbyport.dk



Birketvej 1 · 4941 Bandholm · Tlf. +45 54 78 80 89
Harbour manager Bjarne Tach Rasmussen
Mobil: 54 78 85 76 · btr@knuthenborg.dk
www.havn.knuthenborg.dk



Havnegade 2 · 4900 Nakskov
Harbour manager Hans Borchersen
Tlf. +45 67 73 32 · Fax + 45 54 92 51 13
Email: havne@lolland.dk · www.nakskovhavn.dk

EINBLICKE IN DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT IM OSTSEERAUM

Die "Mega-Trends" der Zukunft

baltfood - das nordeuropäische Netzwerk der Ernährungswirtschaft - ist ein internationales Projekt mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie in der Ostseeregion zu stärken.

Mit zehn Anrainerstaaten und rund 80 Millionen Menschen ist die Ostsee ein wachsender Wirtschaftsraum. Vor allem die Ernährungswirtschaft trägt laut Pressemitteilung der Wirtschaftsförderung Lübeck mit einem Umsatz von rund 200 Milliarden Euro und etwa 500.000 Beschäftigten ganz gehörig zum Wachstum bei. Ein Grund mehr für die zwölf Partner aus sechs Ländern im Ostseeraum, die sich unter der Federführung der Wirtschaftsförderung Lübeck für das baltfood Projekt zusammengeschlossen haben, zu untersuchen, mit welchen Herausforderungen die Ernährungsindustrie zukünftig zu rechnen hat.

Fragen wie „Wohin gehen die Ernährungstrends und wie können diese rechtzeitig identifiziert werden?“ haben bei den Unternehmen der Lebensmittelindustrie oberste Priorität. Dementsprechend ermittelten baltfood Projektmitarbeiter drei übergeordnete „Mega Trends“:

1. Essen als Lifestyle und als Möglichkeit, seine Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Dieser identitätsstiftende Aspekt wird bei der Entwicklung neuer Produkte eine wichtige Rolle einnehmen.

2. Der Verknüpfung von Essen und Gesundheit wird ein stärkeres Gewicht zukommen. Belastete Lebensmittel und durch Essen hervorgerufene Krankheiten wie Diabetes und Fettleibigkeit tragen dazu bei, dass der Wunsch nach möglichst frischen und naturbelassenen Lebensmitteln ohne lange Zutatenliste noch weiter zunehmen wird.

3. Die Nachhaltigkeit eines Lebensmittels wird noch stärker hinterfragt werden. Hierzu gehören Faktoren wie Verwendung regionaler Produkte, Verzicht auf genbhandelte Zutaten und fairer Handel.

Diesen drei Trends lassen sich zahlreiche Strömungen und Entwicklungen zuordnen wie beispielsweise weniger Zusatzstoffe, Nutrigenomik oder Umweltzertifizierung.

Damit diese rechtzeitig erkannt werden, hat baltfood ein Werkzeug zur Trendfrüherkennung entwickelt.

Bei dem so genannten „Trend Wiki“ handelt es sich um eine Informationsplattform im Internet, die für vornehmlich kleine und mittlere Unternehmen (KMU) Informationen und Beiträge zu Trend-Themen bereitstellt. Identifiziert werden Triebkräfte und globale Entwicklungen, welche die Trends bestimmen, einzelne Meldungen oder Geschehnisse, die Trends zugeordnet werden können, oder auch Produktneuerheiten. Somit versteht sich der Trend Wiki vor allem als Entscheidungshilfe für Unternehmen bei der Entwicklung neuer Produkte.

Ein weiteres Projektergebnis ist der erste länderübergreifende E-learning Kurs für die Lebensmittelindustrie im Bereich der Produktentwicklung. Durch eine Bedarfsanalyse bei lebensmittelproduzierenden Unternehmen wurde das Thema „Healthy to go“ ermittelt.

29 Firmen aus der Ernährungswirtschaft schöpfen im Norden Deutschlands ihre gemeinsamen Potenziale aus. Im Bild: die Entladung eines Getreideschiffes. Foto: Antje Rautenberg



Information

Das zunächst auf drei Jahre angelegte Projekt baltfood wird im Rahmen des europäischen Förderprogramms Interreg IV B mit einer Summe von 1,8 Millionen Euro gefördert.

29 virksomheder inden for fødevarersektoren har sluttet sig sammen i et nordtysk netværk med henblik på at udnytte deres fælles potentialer. På billedet losses korn fra et fragtskib. Foto: Antje Rautenberg

DIE NORDDEUTSCHE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFTS-INITIATIVE FOODREGIO

Gemeinsam die Potenziale nutzen

foodRegio gilt als gutes Beispiel dafür, wie Ernährungswirtschaft funktionieren kann. 2009 wurde das Projekt in den „Club der besten 100 deutschen Netzwerke“ aufgenommen, Teil der Initiative „Kompetenznetze Deutschland“, die vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie betreut wird.

Von Doris Seitz

Seinen Anfang nahm foodRegio, das Netzwerk der Lebensmittelwirtschaft im norddeutschen Raum, 2006 in Lübeck auf Wunsch der Unternehmen H. & J. Brüggens und der Konditorei Junge. Etwas Besseres kann einer Region eigentlich gar nicht passieren, als dass die, die hier leben und arbeiten, gemeinsam an einem Strang ziehen. Sie wollen damit ihre Lebens- und Arbeitsräume effektiver nutzen, die Kräfte besser bündeln, die Menschen miteinander „vernetzen“ und Fremde mit dem gut funktionierenden Standort so begeistern, dass

die sich hier mit ihrem Unternehmen ansiedeln wollen. foodRegio spielt dabei vor allem die Rolle einer Plattform. Mittlerweile schöpfen 29 Firmen aus der Ernährungswirtschaft im Norden Deutschlands ihre gemeinsamen Potenziale aus. Zum größten Teil sind dies namhafte, mittelständische Hersteller von Lebensmittelprodukten, aber auch Maschinen- und Anlagenbauer sowie Forschungs- und Hochschuleinrichtungen haben sich angeschlossen.

In sieben Arbeitsgruppen mit rund 130 Menschen wird die überbetriebliche Kooperation gelebt und aktiv gestaltet. Ein besonderes Augenmerk gilt hierbei dem Bereich „Prozessinnovationen“ - ein Garant für die Zukunftsfähigkeit eines Unternehmens. In den Zusammenkünften konzentriert man sich praxisnah auf konkret umsetzbare Projekte, deren Ergebnisse unmittelbar ablesbar sind. So verlief zum Beispiel das mit der Fachhochschule Lübeck und fünf foodRegio Mitgliedsunternehmen realisierte Projekt einer gemeinsamen Distributionslogistik erfolgreich. Durch die Zusammenführung ihrer Logistik konnten die Lebensmittelhersteller Einsparungen

von bis zu zehn Prozent der ursprünglichen Kosten erzielen.

Noch ein Beispiel: Der Arbeitskreis der Personalverantwortlichen entwickelte unlängst eine speziell auf die Bedürfnisse der Ernährungsindustrie zugeschnittene Qualifizierungsmaßnahme für ungelernte Produktionsmitarbeiter. Das Qualifizierungsprogramm „Maschinenbedienung Lebensmitteltechnik (IHK)“ schließt mit einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer Lübeck ab.

Ein weiteres Ergebnis der aktiven Netzwerkarbeit im Rahmen der Qualifizierung ist die Einrichtung des neuen Studiengangs „Food Processing“ an der Fachhochschule Lübeck. Er vereint die fachlichen Komponenten Wirtschafts- und Maschinenbauingenieurwesen mit der Lebensmitteltechnologie. Der Studiengang kann ab 2011 auch dual absolviert werden. Die Inhalte des Curriculums wurden maßgeblich gestaltet durch den foodRegio Arbeitskreis „Personalentwicklung“, der die Bedürfnisse der Unternehmen in die Fachhochschule transportierte. Weitere Informationen unter www.foodregio.de.

Din samarbejdspartner
på arbejdsmarkedet

Ihr partner
auf dem Arbeitsmarkt!

Sektion Lolland-Falster

• 3F Fagligt Fælles Forbund • Blik & Rørarbejderforbundet • Dansk EL-forbund •
• FOA Fag & Arbejde • HK • Malerforbundet • Dansk Metal • Fødevarerforbundet •
• NNF • Socialpædagogerne • Teknisk Landsforbund • Træ Industri Byg •

vi pratar: danska

150 stck. hüsagnar på plats

campingtillbehörshop

tyskl. störrsta

tältutställning 500m²

många lågpriser

Zum Windpark 10 • 23738 Lensahn
Tel. + 49 (0) 43 63 / 90 30 928
bjoern.benz@ostseecampingpartner.de

Hobby FENDT

www.ostseecampingpartner.de

Die nächsten Schritte

Angefangen hat alles mit foodRegio. Daraus entstanden ist baltfood und nun soll das Netzwerk in Vorbereitung der Fertigstellung der festen Fehmarnbelt-Querung grenzüberschreitend nach Dänemark erweitert werden.

Im Rahmen des EU geförderten Projektes „baltfood“ sollen die sich bietenden Chancen der Markterweiterung für ansässige Unternehmen konkret nutzbar und Investoren auf die Region aufmerksam gemacht werden. Arbeitsschwerpunkte, in Kooperation mit dem dänischen Projektpartner Grønt Center, sind laut Auskunft der Wirtschaftsförderung Lübeck unter anderem das Ausfindigmachen interessierter Unternehmen und Einrichtungen, der Aufbau eines deutsch/dänischen Firmenpools, die Erarbeitung und Durchführung eines Trainingsprogramms zur Markterschließung in Dänemark sowie die Durchführung anwendungsorientierter, regional-wirtschaftlicher Analysen.

INDBLIK I FØDEVAREINDUSTRIEN I ØSTERSØ-REGIONEN

Fokus på fremtidens megatrends

Den nordeuropæiske fødevarerindustri såkaldte baltfood-netværk er et internationalt projekt, hvis målsætning er at styrke fødevarerindustriens konkurrenceevne i Østersøregionen.

Von Doris Seitz
Med i alt ti lande og omkring 80 mio. mennesker er Østersøregionen i dag en erhvervsregion i vækst. Og med en omsætning på ca. 200 mia. EUR og omkring 500.000 beskæftigede er det især fødevarersektoren, der bidrager til denne udvikling, oplyser erhvervsudviklingsselskabet Wirtschaftsförderung Lübeck i en pressemeddelelse. De 12 projektpartnere fra seks lande i Østersøregionen, der har sluttet sig sammen i

baltfood-projektet under Lübeck Business Development Corporations overordnede ledelse, har på den baggrund valgt at se nærmere på, hvilke udfordringer hele fødevarerindustrien må forventes at stå overfor i fremtiden.

Det, der især interesserer de fødevarerproducerende virksomheder er, hvordan nye trends inden for kost og ernæring kunne tænkes at se ud, og hvordan man allerede på et tidligt tidspunkt kan få identificeret disse. Baltfoods

projektmedarbejdere opererer med tre overordnede megatrends:

1. Mad som livsstil og som mulighed for at udtrykke sin egen personlighed. Dette identitetsgivende aspekt vil komme til at spille en vigtig rolle i forbindelse med udvikling af nye produkter.

2. Sammenhængen mellem mad og sundhed vil få tillagt større vægt i fremtiden. Belastede fødevarer og sygdomme som diabetes og adipositas, der er tæt relate-

ret til bestemte madvaner, vil bidrage til et voksende ønske om at kunne vælge friske og naturlige fødevarer uden lange deklarationslister.

3. Fremover vil der også være et stigende krav til fødevarernes bæredygtighed. Dertil hører faktorer som brug af regionale produkter og Fairtrade-produkter samt fravalg af genmanipulerede ingredienser.

Disse tre trends kan tages som et samlet udtryk for en lang række strømninger og udviklinger, der bl.a. handler om færre tilsætningsstoffer, nutrigenomics-forskning og miljøcertificering, og i den forbindelse har baltfood udviklet et redskab til tidlig identificering af nye trends.

Den såkaldte "Trend Wiki" er en informationsplatform på nettet, hvor informationer og oplysninger om nye trends stilles til rådighed for især små og mellemstore virksomheder. Her kan man få mere at vide om produktnyheder, trendsættende begivenheder samt drivkræfter og globale tiltag, der har indflydelse på



hele udviklingen. Trend Wiki er især tænkt som en hjælp til virksomhederne, når det gælder om at finde ud af, hvilke nye produkter der skal sættes på.

Herudover har projektet udviklet det første tværnationale E-learning kursus for fødevarerindustrien inden for produktudvikling. På basis af en behovsanalyse foretaget blandt fødevarerproducerende virksomheder har man fået udarbejdet et koncept til emnet "Healthy to go", der foreløbigt er mundet ud i et online-kursus arrangeret af faghøjskolen i Lübeck, der er en af baltfood-projektpartnerne. Kurset henvender sig til små og mellemstore virksomheder i hele Østersøregionen, der fremstiller convenience produkter eller har planer om at gå ind i dette segment.

Kursets formål er at støtte virksomheder lige fra de første produktidéer til lanceringen af sunde convenience produkter på markedet. På lang sigt skal virksomhederne således sættes i stand til at tilbyde deres kunder sunde og innovative produkter samt positionere sig mere synligt på markedet.

DET NORDTYSKE INITIATIV FOODREGIO SAMLER VIRKSOMHEDER FRA FØDEVARESEKTOREN I ET NETVÆRK

Bedre udnyttelse af potentialer i regionen

foodRegio er et godt eksempel på samarbejde inden for fødevarerindustrien. I 2009 blev projektet optaget i klubben "de 100 bedste tyske netværk", der udgør en del af et større tysk netværkstiltag under det tyske økonomi- og teknologiministerium.

Af Doris Seitz
Fødevarerindustriens netværk i Nordtyskland, foodRegio, så dagens lys i Lübeck, hvor virksomheden H. & J. Brüngen og konditoriet Junge tog initiativet hertil i 2006. I centrum stod ønsket om at samle virksomheder i regionen med henblik på at opstarte nye netværk, skabe synergieffekter og udnytte de ressourcer man har mere effektivt samt at få virksomheder udefra til at slå sig ned i regionen. I den forbindelse er foodRegio først og fremmest tænkt som en platform. Foreløbigt har 29 virksom-

heder fra den nordtyske fødevarersektor sluttet sig sammen for at udnytte deres fælles potentiale. I de fleste tilfælde drejer det sig om mellemstore fødevarerproducerende virksomheder, men producenter af maskiner og anlæg samt forskningsinstitutioner og højere læreanstalter er ligeledes at finde blandt netværkets medlemmer.

Det tværfaglige samarbejde foregår i syv arbejdsgrupper med i alt ca. 130 deltagere, og i alle grupperne er der særlig fokus på procesinnovation, der skal være med til at sikre virksomhedernes fremtidige konkurrenceevne. Under gruppesammenkomsterne koncentrerer man sig om at få realiseret helt konkrete praksisnære projekter. Et eksempel herpå er projektet omkring en fælles distributionslogistik, som faghøjskolen i Lübeck og fem af foodRegios medlemsvirksomheder har samarbejdet om. Gennem en sammenlægning af deres logistik opnåede fødevarerproducenterne besparelser på op til 10 procent af deres oprindelige udgifter – så pro-

jektet må med rette betegnes som vellykket!

Et andet eksempel er et kvalificeringstiltag for ufaglærte produktionsmedarbejdere inden for fødevarerindustrien, der er udviklet af en arbejdskreds af personaleansvarlige. Kvalificeringsprogrammet kaldes "Maskinbetjening / Fødevareteknik" og afsluttes med en prøve hos industri- og handelskammeret i Lübeck (IHK).

Som led i det aktive netværksarbejde på kvalificeringsområdet har man også fået oprettet en helt ny studiegren på faghøjskolen i Lübeck, kaldet "Food Processing", hvor man forener fagspecifikke komponenter fra maskinbyggeri, ingeniørteknik og fødevareteknologi. foodRegio-arbejdskredsen for personaleudvikling har i vid udstrækning været med til at udforme indholdet af studiet, der starter i 2011, og der er i den forbindelse taget behørigt højde for de forskellige virksomheders behov. Nærmere informationer på www.foodregio.de.

Hvad bliver det næste skridt?

Det hele startede med foodRegio, derefter kom baltfood og nu er det så meningen, at netværket skal udvides til også at omfatte Danmark som optakt til den kommende faste forbindelse over Femern Bælt.

Inden for rammerne af det EU-støttede baltfood-projekt skal fødevarersektoren gøres klar til at udnytte chancerne på et større marked, og desuden skal investorer gøres opmærksomme på regionen. Ifølge erhvervsudviklingsselskabet i Lübeck, der bl.a. samarbejder med den danske projektpartner Grønt Center, vil hovedopgaverne f.eks. bestå i at finde interesserede virksomheder og institutioner, oprette et dansk-tysk firmanetværk, tilrettelægge og afholde træningskurser i, hvordan man kommer ind på det danske marked, samt lave anvendelsesorienterede erhvervs- og regionsanalyser.

Jetzt frische Pfifferlinge
im
TÄGLICH GEÖFFNET
Hof Sierksdorf
Hof Sierksdorf · Am Strande 32 · 23730 Sierksdorf
Fon 045 63 88 84 · Fax 045 63 77 36
info@hofsierksdorf.de · www.hofsierksdorf.de

Auto Eindorf
Reparerer alle mærker
VERTRAGSWERKSTATT
– Anerkannter Meisterbetrieb der Kfz-Innung –
Industriestraße 17 · 23774 Heiligenhafen
Telefon (00 49-43 62) 74 75 · Fax 21 89 · www.autoeindorf.de

BYG FEMERN BÆLT MED

C R A M O

MATERIELUDLEJNING, SERVICE OG LØSNINGER
TLF. 70 110 210 • WWW.CRAMO.DK

Kulturudveksling - en del af uddannelsen

Dansk- tysk grænseoverskridende projekt: Smede- og tømrerlærlinge samarbejder med kunstnere for at få tilført kreativ inspiration til udførelsen af deres håndværk



Af Henrik Kragelund og Finn Sørensen

Introduktion til tysk kultur er en naturlig del af en række uddannelser på uddannelsescentret CELF på Lolland-Falster. Om det er gymnasiale uddannelser eller håndværksuddannelser, så har en stor del af de studerende mulighed for at vælge et forløb, som introducerer dem til Tyskland og de mange muligheder, som åbner sig, så snart man tænker grænseoverskridende.

"Jeg kunne godt finde på at tage arbejde i Tyskland. Jeg ved, hvordan tyskerne arbejder, og hvordan man bedst muligt kommunikerer med dem."

Sådan siger Michael Fuchs, en tømrerlærling fra Blans på Lolland. Han er en af mange håndværkerlærlinge, som via sin uddannelse bliver introduceret til Tyskland via projektet ArTeMa (Art, Teaching and Management), som gennemføres i samarbejde med Handwerkskammer Lübeck og med støtte fra Interreg IV A.

Kunstnere som vejledere

Midt i juni deltog Michael

Fuchs sammen med en række andre smede- og tømrerlærlinge fra CELF i en workshop med deltagelse af tyske lærlinge fra samme fag. Workshoppen var en af flere, hvor danske og tyske kunstnere deltager som vejledere for lærlingene, som dermed får tilført kreativ inspiration til udførelsen af deres håndværk.

Hvad der er projektets vigtigste element afhænger af øjnene, der ser: Er det den faglige udvikling ved at udveksle tyske og danske håndværker-teknikker? Er det inspirationen fra de deltagende kunstnere? Er det udfordringen at tale et andet sprog? Eller er det centrale i hele projektet at bringe tyske og danske lærlinge, deres lærere og en række kunstnere nærmere hinandens kultur - nærmere en følelse af samhørighed?

At vælge det rette svar må være op til læseren, men det er givet, at selve det kulturelle og mellemfolkelige element i projektet er netop dét, der hjælper deltagerne til at se landegrænsen som en dør snarere end som en mur.

Smag for Danmark

Bådebyggerlærling Christoph Niediek fra Lübeck fortæller, at han via projektet har lært om, hvordan danskerne er, og at han godt kunne finde på at tage til Danmark for at arbejde. Og han er langt fra den eneste af lærlingene på denne workshop, som har fået mod på at søge lykken - eller i hvert fald et job - i nabolandet.

Tydelige forskelle

For deltagerne på workshoppen er det nemt at få øje på en helt tydelig kulturforskel mellem dansk og tysk.

"Jeg vil nok sige, tyskerne er lidt mere flittige end os," lyder det erkendende fra Liridon Istrefi, smedelærling fra Nakskov. Og det bakkes da også op af billedhugger Anna Gudrun Sejersens fra Hvidovre, som med smil konstaterer, at "Ja, tyskerne er noget mere motiverede." På den anden side er det netop denne mere afslappede tilgang til opgaverne og hinanden, som tyskerne ser som en styrke i den danske kultur.

"Her foregår det hele lidt

mere "locker" (frit) end i Tyskland," fortæller Sabrina Schermacher fra Lübeck, der er i lære som tømrer.

Ny udvikling

Projekt ArTeMa skaber dog også andre kulturpåvirkninger end den mellemfolkelige og håndværksfaglige. De deltagende kunstnere bliver således også inspireret inden for deres felt. Som billedkunstner og projektkoordinator Kit Kjærbye udtrykker det: "Det giver mig en mulighed for at se mit eget arbejde på en anden måde, og deri ligger der en ny udvikling for mig i mit kunstneriske virke."

Tømrerlærling Arbo Hoffmann fra Lübeck har tidli-



Schreinerlehrling Michael Fuchs (links) von Blans auf Lolland fühlt sich gut gerüstet für die Arbeit in Deutschland, nachdem er auf der Berufsschule CELF am Projekt ArTeMa teilgenommen hat.

Tømrerlærling Michael Fuchs (tv.) fra Blans på Lolland føler sig godt rustet til at tage arbejde i Tyskland efter deltagelse i projektet ArTeMa på erhvervsskolen CELF.

gere via den tyske arbejdsformidling deltaget i et projekt, hvor han bl.a. deltog i et dansk-tysk samarbejde i en uge. Dengang oplevede han, at han svingede godt med danskerne, så derfor var

det nemt for ham at sige ja, da han fik mulighed for at deltage i ArTeMa-projektet. "Det er et andet land og en anden kultur, men så stor en forskel er der altså ikke," siger han. ■

Kulturudveksling skaber muligheder

Dansk-tysk uddannelsessamarbejde kan hæve den faglige kvalitet af uddannelser

Carsten Wulf (Mitte) sieht große Möglichkeiten in der Entwicklung gemeinsamer Ausbildungen und Ausbildungsstandards in der Region Fehmarnbelt.

Af Henrik Kragelund

Der er store perspektiver i at introducere danske og tyske børn og unge for nabolandet i langt højere grad, end det er tilfældet i øjeblikket. Sådan lyder det fra CELF og Handwerkskammer Lübeck, som er partnere i ArTeMa-projektet.

"Et dansk-tysk uddannelsessamarbejde kan hæve den faglige kvalitet af vores respektive uddannelser. Men samtidig kan det kvalificere eleverne til at kunne bevæge sig frit mellem det danske og tyske arbejdsmarked, fordi vi kan tilføre kulturel og sproglig integration som en naturlig del af uddannelsen," fortæller Svend Erik Jessen, projektchef hos CELF.

Begynd i folkeskolen

Projektkoordinator Angela Sigmund fra Handwerkskammer Lübeck mener, at man med fordel kan begynde allerede i folkeskolen.

"Det vil give vores børn et andet perspektiv, hvis de bliver tilbudt henholdsvis tysk og dansk fra de er helt små og på den måde fra barnsben ubesværet kan krydse grænsen," siger Angela Sigmund.

Ensartede uddannelser

Carsten Wulf, der er håndværksmester ved Handwerkskammer Lübeck, ser store fordele for både arbejdstagere og virksomheder i Femern



Bælt-regionen, hvis der udvikles ensartede danske og tyske uddannelser.

"At udvikle fælles uddannelsesstandarder er i virkeligheden en opgave, vi kan løse her i regionen," vurderer han.

Privat er Carsten Wulf kommet i Danmark i mange år og har kunnet konstatere, at i hvert fald inden for turismebranchen har flere tyskere fundet vej til danske job:

"Jeg holdt en gang sommerferie i Blåvand ved Vesterhavet og kom ind i en bagerbutik og bestilte på dansk "fem rundstykker", hvortil ekspedienten svarede, om jeg ikke nok ville sige det på tysk, for hun var netop lige kommet til Danmark."

"Dansk er svært," konstaterer Carsten Wulf, og sådan

Carsten Wulf (i midten) ser store muligheder i udvikling af fælles uddannelser eller uddannelses-standarder i Fehmarnbelt regionen.

har mange danskere det også med tysk. Workshoppen i en af CELF's værkstedshaller er netop et godt eksempel på, hvordan det, at tilegne sig sprog kan være en naturlig proces, når man kombinerer det med et kulturmøde. Tømrerlærling Stefan Jakobsen fra Rødbyhavn forklarer det således:

"Jeg havde tysk fire år i folkeskolen og lærte ikke en sætning, men nu kan jeg følge med i snakken." ■



Zleep Hotel Rødbyhavn

Rejsende og håndværkeres foretrukne overnatningssted!!
500 m. fra Femernbroens landfæste!!

Die bevorzugte Übernachtungsmöglichkeit für Reisende und Handwerker. Nur 500 m. von der Landung der neuen Fehmarnbrücke

Færgestationsvej 4, Rødbyhavn Telefon 54161210

ArTeMa

Omkring 60 lærlinge inden for uddannelses-områderne bager, smed og tømrer, deres undervisere samt kunstnere er med i projekt ArTeMa (Art, Teaching and Management), som - i kraft af de deltagende kunstnere - arbejder med at integrere den kreative proces i undervisningen.

Projektet gennemføres i et samarbejde mellem Handwerkskammer Lübeck samt erhvervsskolen CELF (Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster), og eleverne er fra CELF samt fra erhvervsskolen Berufsbildungsstätte Travemünde.

"Lærlingene lærer at tænke anderledes og at udfolde

deres kreativitet i arbejdsprocessen. De lærer nye måder at arbejde på ved at få indsigt i andres måde at gøre tingene på," siger projektleder, Svend Erik Jessen, CELF.

ArTeMa-projektet støttes med 374.350 euro af EU-udviklingsprogrammet Interreg IVa Fehmarnbeltregion.

Kulturaustausch als Teil der Ausbildung

Dänisch-deutsches grenzüberschreitendes Projekt: Schlosser- und Schreiner-Azubis arbeiten gemeinsam mit Künstlern, um neben ihrem Handwerk auch Kreativität zu lernen

 **Von Henrik Kragelund und Finn Sørensen**
Die Einführung in die deutsche Kultur ist ein fester Teil der Ausbildung im Ausbildungszentrum CELF auf Lolland-Falster. Ob Gymnasium oder Handwerksausbildung – ein großer Teil der Jugendlichen hat die Möglichkeit, im Rahmen ihrer Ausbildung einen Schwerpunkt zu wählen, in dessen Rahmen sie mehr über Deutschland erfahren. Und über die vielen Chancen, die sich eröffnen, wenn man grenzüberschreitend denkt.
„Ich könnte mir schon vorstellen, in Deutschland zu arbeiten. Ich weiß, wie die Deutschen arbeiten, und wie man mit ihnen kommuniziert.“ Das

sagt Michael Fuchs, Schreinerlehrling bei Blans auf Lolland. Er ist einer der vielen Handwerker-Azubis, die während ihrer Ausbildung durch das Projekt ArTeMa (Art, Teaching and Management) Deutschland besser kennenlernen. Durchgeführt wird ArTeMa in Kooperation mit der Handwerkskammer Lübeck sowie mit Unterstützung durch das EU-Interreg-Programm IVA.
Künstler als Förderer
Mitte Juni nahm Michael Fuchs zusammen mit anderen Schlosser- und Schreinerlehrlingen von CELF an einem Workshop mit deutschen Lehrlingen derselben Berufe teil. Der Workshop war einer

von vielen, an denen dänische und deutsche Künstler teilnehmen, die den Azubis zeigen, wie man kreative Ideen in ihr Handwerk einbringt.
Was das Wichtige an diesem Projekt ist, hängt vom Standpunkt ab: Ist es die fachliche Weiterentwicklung beim Austausch von deutschen und dänischen Handwerkstechniken? Ist es die Inspiration durch die teilnehmenden Künstler? Ist es die Herausforderung, eine andere Sprache zu sprechen? Oder ist es wichtig, dass das Projekt deutsche und dänische Lehrlinge, ihre Lehrer sowie zahlreiche Künstler zusammenbringt – ihre Kulturen vermittelt und ein Gefühl der Zusammengehörigkeit schafft?
Die richtige Antwort muss jeder Leser selbst finden. Doch es steht fest, dass das kulturelle, ja zwischenmenschliche Element des Projektes eben das ist, was

die Teilnehmer dazu bringt, Landesgrenzen nicht mehr als Mauer, sondern als (offene) Tür zu sehen.
Geschmack finden an Dänemark
Bootsbauerlehrling Christoph Niediek aus Lübeck berichtet, dass er durch das Projekt gelernt hat, wie Dänen sind. Und dass er sich gut vorstellen könnte, zum Arbeiten nach Dänemark zu ziehen. Und er ist längst nicht der einzige Lehrling auf dem Workshop, der sein Glück – oder zumindest einen Arbeitsplatz – im Nachbarland finden will.
Deutliche Unterschiede
Die Teilnehmer am Workshop stellen leicht die deutlichen Kulturunterschiede zwischen Dänemark und Deutschland fest. „Ich würde schon sagen, dass die Deutschen etwas fleißiger sind als wir“, findet zum Beispiel Liridon Istrefi, Schmiedelehrling aus Nakskov. Eine Aussage, die Bildhauerin Anna



Både de danske og tyske håndværkselever kan se tydelige kulturforskelle hos hinanden, men som Aro Hoffmann fra Lübeck siger, så er forskellen faktisk ikke så stor.

Die dänischen wie die deutschen Handwerks-Azubis sehen klare Kulturunterschiede beim anderen – doch wie Arbo Hoffmann aus Lübeck sagt: die Unterschiede sind nicht groß.

Kulturaustausch schafft Möglichkeiten

Deutsch-dänische Ausbildungskooperation hebt fachliche Qualität der Ausbildungen

Von Henrik Kragelund
Dänische und deutsche Kinder und Jugendliche miteinander und mit ihren Nachbarländern stärker bekannt zu machen als bislang – das ist das Ziel, das CELF und die Handwerkskammer Lübeck mit dem Projekt ArTeMa verfolgen. „Eine deutsch-dänische Ausbildungskooperation kann die fachliche Qualität der Ausbildungen auf beiden Seiten verbessern. Gleichzeitig kann es die Schüler und Azubis qualifizieren, sich frei zwischen deutschen und dänischen Arbeitsmärkten zu bewegen, da die kulturelle und sprachliche Integration ein fester Teil der Ausbildung ist“, erzählt Svend Erik Jessen, der Projektleiter bei CELF.

Auf der Grundschule anfangen
Projektkoordinatorin Angela Sigmund von der Handwerkskammer Lübeck meint, dass man mit dem Kulturaustausch am besten bereits in der Grundschule beginnt.
„Es brächte unseren Kindern ganz neue Perspektiven, wenn sie Deutsch bzw. Dänisch von klein auf lernten. Auf diese Art könnten sie von Kindesbeinen an ungehindert die Grenze überwinden“, findet Angela Sigmund.

Gleiche Ausbildungen
Carsten Wulf, Handwerksmeister an der Handwerks-

kammer Lübeck, sieht große Vorteile für Arbeitnehmer wie für Unternehmen in der Region Fehmarnbelt, wenn gleichartige Ausbildungen in beiden Ländern geschaffen würden. „Gleiche Ausbildungsstandards zu entwickeln ist eine Aufgabe, die wir hier in der Region lösen können“, schätzt er. Privat kennt Carsten Wulf Dänemark seit vielen Jahren. Und er hat festgestellt, dass viele Deutsche in der dänischen Touristikbranche eine Stelle gefunden haben: „Ich war einmal im Sommerurlaub in Blåvand an der Nordsee. Damals ging ich in eine Bäckerei und bestellte »fem rundstykker« auf Dänisch. Darauf bat mich die Verkäuferin, ob ich ihre Bitte nicht noch einmal auf Deutsch sagen könne – sie sei gerade erst nach Dänemark gekommen.“
„Dänisch ist schwierig“, stellt Carsten Wulf fest. Und so geht es vielen Dänen mit Deutsch. Der Workshop in einer der Werkstattshallen von CELF ist ein gutes Beispiel dafür, wie man Sprache auf natürliche Weise lernen kann, wenn sie als Teil eines Kulturaustauschs genutzt wird. Schreinerlehrling Stefan Jakobsen aus Rødbyhavn erklärt es so: „Ich habe vier Jahr lang in der Schule Deutsch gelernt – ohne einen Satz zu sprechen. Jetzt aber kann ich einem Gespräch locker folgen.“ ■

ArTeMa

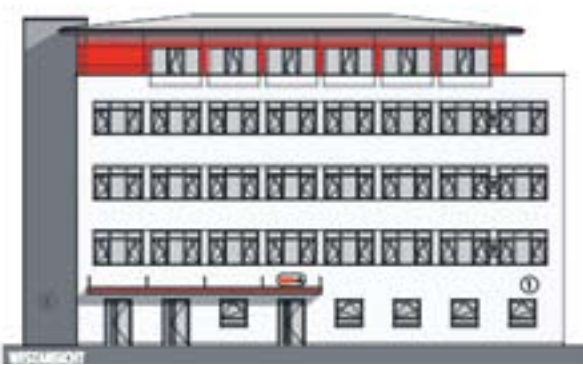
Rund 60 Azubis aus den Ausbildungsberufen Bäcker, Schlosser und Schreiner, ihre Auszubildenden sowie Künstler sind beim Projekt ArTeMa (Art, Teaching and Management) dabei. ArTeMa setzt im Unterricht durch Einbindung der KünstlerInnen auf die Verstärkung der kreativen Fähigkeiten. ArTeMa ist eine Zusammen-

arbeit der Handelskammer Lübeck mit der Berufsschule CELF (dän. Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster, dt. Center für berufsorientierte Ausbildungen Lolland-Falster). Die Schüler kommen von CELF sowie von der Berufsbildungsstätte Travemünde.
„Die Lehrlinge lernen, anders

zu denken und ihre Kreativität in den Arbeitsprozess einzubringen. Sie lernen andere Arbeitsweisen kennen, indem sie sehen, wie andere arbeiten“, sagt Projektleiter Svend Erik Jessen von CELF. Das Projekt ArTeMa wird mit 374.350 Euro aus dem EU-Entwicklungsprogramm Interreg IVA Fehmarnbeltregion gefördert.

Bürogebäude mit Penthouse in Lübeck Nord zu vermieten

Nähe Autobahn A 1 und Lehmann-Kai



- Velbeliggende penthouse med udsigt til Trave-floden 260 m² i nyopført tagetage, velegnte til f.eks. kreativkontor
- 3 etager á ca 330 m², grundplanen kan tilpasses
- lejerne ønsker Ny elevator, nyt teknisk udstyr (data, el, vand og varme)
- 3-lags thermoruder
- Varmerisoleringen bedre end nyeste tysk standard (DIN-norm)
- Udvendige solskærme (jalousier)
- Beliggende nær Teknik-Center (Technikzentrum)
- Bybus med forbindelse til omegns-kommuner (Bad Schwartau, Travemünde)

- Penthouse mit Traveblick, 260 m² im neu erstellten Staffelgeschoß, z. B. für Kreativbüro
- 3 Etagen á ca. 330 m², Grundrisse können nach Mieterwunsch angepasst werden
- Aufzug, Daten- und Haustechnik neu
- Fenster 3-Scheiben-Isolierverglasung neu
- Wärmedämmsystem besser als Din-Norm, neu
- Außen liegender Sonnenschutz
- Lage Nähe Lübecker Technikzentrum
- Stadtbus Lübeck, Bad Schwartau, Travemünde

Anfragen deutsch/englisch

hypo-A GmbH
Herr Drewes
s.drewes@hypo-a.de
0451 – 307 21 21
Kücknitzer Hauptstr. 53
23569 Lübeck

Ihr Jagdgeschäft/Jagt-Shop

für Waffen, Munition
fre våben, ammunition!



PETER BOCKWOLDT

GMBH

23758 Oldenburg in Holstein · Schuhstr. 14 · Tel. (0 43 61) 23 57 · Fax 12 88

Den faste forbindelse åbner nye muligheder for fødevarer

Region Sjælland har et solidt udgangspunkt for at udvikle sig til fremtidens spisekammer og oplevelsesmekka for sundhedsbevidste forbrugere i storbyerne på akse Malmø-Hamburg, mener den kulinariske iværksætter Claus Meyer, initiativtager til og medejer af "verdens bedste restaurant"



Af Finn Sørensen

Den kommende faste forbindelse over Femern Bælt åbner nye perspektiver for landbruget, for fødevarerproducenterne og for oplevelsesøkonomien i Region Sjælland.

"Forbindelsen kan blive en "driver" for udvikling af og

vækst i et erhverv, der har store muligheder for at udvikle sig yderligere. At komme tættere på et mega-marked som eksempelvis Hamburg vil skabe betydelige muligheder, når den faste forbindelse står færdig," siger den kulinariske iværksætter Claus Meyer, initiativtager til og medejer af

restaurant "noma" i København, der er kåret som verdens bedste restaurant.

Kulinariske events

Claus Meyer peger på en lang række initiativer, der styrker Region Sjællands position som en region med stor betydning inden for fødevarerproduktion.

Det gælder eksempelvis kulinariske events som Smag på Odsherred, Kulinarisk Rosenfeldt ved Vordingborg, Bondens Marked på Gissselfeld Kloster, Moder Jord Fødevarerfestival i Maribo og Sydhavsernes og Frugtfestival i Sakskøbing.

"Det er begivenheder, der er med til at markedsføre regionens kvalitetsfødevarer, og som dokumenterer mangfoldigheden. De har et betydeligt udviklingspotentiale og kan gøres endnu større og internationale," mener Claus Meyer.

Lokale spidskompetencer

De mange fødevarer-events handler ikke kun om frugt og fødevarer, men har en langt videre perspektiv, siger Claus Meyer.

"Målet må være at knytte lokale aktører og beslutningstagere indenfor gastronomi, frugtproduktion, kultur, kunst og turisme sammen for at skabe en bred vifte af kulturtilbud og formidlingsaktiviteter omkring sundhedsfremme, kunst og gastronomi funderet i lokalområdernes spidskompetencer," siger han.

Odsherred med den inddæmmede Lammefjord er ideel til dyrkning af grøntsager, og er ikke mindst kendt for sine fremragende gulerødder.

Lolland, Falster, Fejø og Lillø har i mere end 100 år været toneangivende i dansk frugtav, og den friske, lokale kvalitetsfrugt har de senere år fået en renæssance.

"Vi ser også en stigende grad af produktudvikling af frugt, grønt og andre afgrøder i regionen, og det er med til at skabe ny aktivitet og arbejdspladser. Med den kommende faste forbindelse kan regionen udvikle sig til et kvalitetsspisekammer og et oplevelsesmekka inden for gastronomi og sundhed for de store metropoler på akse fra Malmø via København til Hamburg," siger Claus Meyer.

Udvikling nu

"Mange nordtyskere kender i forvejen Danmark fra ferier og forbinder landet med rene strande, frisk luft, velordnede marker, masser af skov og natur - og en ukompliceret befolkning. Vi kan derfor



Claus Meyer - kulinarisk iværksætter og initiativtager til "noma", der er kåret som verdens bedste restaurant, ser store muligheder for Region Sjælland som producent af kvalitetsfødevarer til den kommende Femern Bælt-region.

Claus Meyer, kulinarischer Ideengeber und Gründer des „noma“, das zum besten Restaurant der Welt gewählt wurde, sieht große Möglichkeiten für die Region Seeland als Produzent von hochwertigen Lebensmitteln für die kommende Region Fehmarnbelt.

bygge videre på dette bilde, og sørge for at værdier som sundhed, naturlighed og kvalitet spiller en central rolle i kommende udviklings- og formidlingsinitiativer."

"Vi skal levere vores produkter - frisk frugt, grøntsager og kød - og vi skal udvikle fødevarer til de sundhedsbevidste, kræse forbrugere i storbyerne. Og vi skal fortælle historierne om, hvor de gode produkter kommer fra. Det vil yderligere skærpe interessen og skabe grobund for en udvikling af oplevelsesøkonomien. Men nok så vigtigt skal vi også huske selv at leve op til det, vi prædiker," siger Claus Meyer.

Han peger bl.a. på de udviklingsmuligheder, der ligger for turismen omkring gastronomi og sundhed: Ophold på gårde og slotte, besøg i plan-

tager og på produktionssteder. Muligheder for at udvikle oplevelsesprodukter, hvor de besøgende selv plukker deres frugt, måske fra træer de er medejere af. De skal være med til at forarbejde deres egne fødevarer, sylte og bage. De skal i køkkenet med kokke i nogle af landsdelens store landkøkkener. De skal fælde deres eget juletræ og lave julebag, gaver og julepynt sammen med børn og børnebørn - kort sagt: De skal have autentiske oplevelser med autentiske kvalitetsprodukter.

"Det er nu, idéerne skal udvikles og gives vinger, så de er flyvefærdige, når der for alvor kommer fokus på regionen i forbindelse med det kommende store byggeri," siger Claus Meyer.

NOMA

"noma" - en sammentrækning af "nordisk" og "mad" - har som køkkenchef og partner, Rene Redzepi. Redzepi har, for han kom til Noma, bl.a. arbejdet i længere perioder på de allerbedste 3-stjernede Michelin restauranter rundt omkring i verden (French Laundry, El Bulli og Jardin des Sens).

Folkene bag "noma" siger om restauranten:

"Med noma ønsker vi at tilbyde et personligt, nordisk gourmetkøkken, hvor typiske tilberedningsmetoder, nordiske råvarer og vores fælles madkulturelle arvegods udsættes for en innovativ gastronomisk

tankegang. I sin yderste konsekvens ser vi det som vores udfordring at medvirke til en genrejsning af det nordiske køkken, så det favner det Nordatlantiske, og med sin velsmag og regionale egenart lyser op i verden."

Hjemmeside: www.noma.dk

Sov godt
Schlafen Sie gut

Hvorfor sove dårligere fordi sengen har et specielt mål?
Warum schlecht schlafen wegen eines speziellen Bettgrosse?

Skum & Madras Specialisterne ApS producerer madrasser der passer til alle sengestørrelser.

Skum & Madras Specialisterne ApS produzieren Matratzen aller Bettgrösse.

Boksmadrasser

Springmadrasser

Koldskumsmadrasser

Talalay Latex madrasser

Rahmenfederkern-Matratzen

Federkern Matratzen

Kaltschaum Matratzen

Talalay Latex Matratzen

Alle i høj kvalitet
og til markedets
billigste priser

Hohe Qualität und
niedrigsten Preise
am Markt

Vi sælger direkte til forbrugeren og leverer med kort leveringstid - lige til gadedøren.

Direktverkäufe an die Endverbraucher und kurze Lieferzeiten - Lieferung direkt an der Haustür.

Bliv inspireret på vores hjemmeside:

Lassen Sie sich über unsere Produkte inspirieren:

www.sengeogmadrasser.dk

SMS

SKUM & MADRAS SPECIALISTERNE APS

Mail sms@s-ms.dk Telefon: +45 54611250
Fabriksvej 2 K, DK 4960 Høleby

Claus Meyer

Claus Meyer er gastronomisk iværksætter med en uddannelse som cand.merc. international (Språk) fra Handelshøjskolen i København, 1991.

Han er initiativtager til og medejer af en række virksomheder og restauranter, bl.a.

Meyers Køkken, Meyers Deli, Meyers Madhus, Meyerfood og "noma", der i år blev kåret som verdens bedste restaurant af det britiske tidsskrift Restaurant Magazine.

Hjemmeside: www.clausmeyer.dk



Zieh aus – zieh ein

• mit Akelbein •

Umzüge und Lagerungen:

☎ 04 51 / 6 60 26

Im Gleisdreieck 5 • 23566 HL

☎ 0 41 02 / 5 20 00

Manhagener Allee 57 • Ahrensburg



Bauernhofcafé
in stilvollem Rahmen für
gemütliche Kaffeestunden.

**Hausgemachte
Torten- und
Kaffeespezialitäten**

zwischen Grömitz und Cismar an der B 501
Täglich von 14-18 Uhr geöffnet
Tel. 0 45 62 / 22 33 10 oder 0 43 66 / 88 44 52

Die feste Querung eröffnet neue Möglichkeiten für Lebensmittel

Die Region Seeland ist ein solider Ausgangspunkt, um sich zu einem wichtigen Nahrungsmittellieferanten und zu einem beliebte Reiseziel für erlebnishungrige, gesundheitsbewusste Verbraucher aus den Städten auf der Achse Malmö–Hamburg zu entwickeln. Dies jedenfalls meint Claus Meyer, Begründer und Mitbesitzer des „besten Restaurants der Welt“



Von Finn Sørensen

Die zukünftige feste Querung über den Fehmarnbelt eröffnet neue Perspektiven für die Landwirtschaft, die Lebensmittelproduzenten und die Erlebnisbranche in der Region Seeland.

„Die feste Querung kann ein Motor für Entwicklung und Wachstum von Wirtschaftszweigen werden, die ein großes Entwicklungspotenzial besitzen. Nach der Fertigstellung der Verbindung wird die Annäherung an einen riesigen Markt wie Hamburg bedeutende Möglichkeiten schaffen“, sagt der Koch und kulinarische

Avantgardist Claus Meyer, Begründer und Mitbesitzer des Restaurants „noma“ in Kopenhagen, das kürzlich zum besten Restaurant der Welt gewählt wurde.

Kulinarische Events

Claus Meyer verweist auf eine lange Reihe von Initiativen, die die Position der Region Seeland als bedeutende Region im Bereich der Lebensmittelproduktion stärken.

Dies gilt beispielsweise für kulinarische Events wie „Der Geschmack von Odsherred“, „Kulinarisches Rosenfeldt“ bei Vordingborg, den Bauernmarkt im Gissfeld Kloster, „Mutter Erde Lebensmittel

festival“ in Maribo oder das Obstfestival in Saksbøbing.

„Diese Veranstaltungen helfen, die qualitativ hochwertigen Lebensmittel aus der Region zu vermarkten. Gleichzeitig zeugen sie von einer großen Vielfalt. Dazu besitzen sie ein bedeutendes Entwicklungspotenzial, sie könnten noch größer und internationaler werden“, meint Claus Meyer.

Spitzenkompetenz vor Ort

Bei den zahlreichen kulinarischen Veranstaltungen geht es nicht nur um Obst und Lebensmittel, vielmehr muss man nach Meinung von Meyer die Perspektive weiter fassen.

„Das Ziel muss sein, die Akteure vor Ort und die Entscheider aus den Bereichen Gastronomie, Obstproduktion, Kultur, Kunst und Tourismus zusammenzubringen, um eine breite Palette an kulturellen Angeboten und Vermittlungsaktivitäten hinsichtlich Gesundheitsförderung, Kunst und Gastronomie zu schaffen, die jeweils auf der Spitzenkompetenz vor Ort beruhen“, so Meyer.

Odsherred mit dem eingezeichneten Lammefjord eignet sich ideal für den Gemüseanbau und ist vor allem für seine leckeren Möhren bekannt.

Die Inseln Lolland, Falster, Fejø und Lilleø sind seit über 100 Jahren führend im Obstanbau, und das frische Qualitätsobst aus dieser Region erlebt in den letzten Jahren eine Renaissance.

„Wir sehen auch eine zunehmende Produktentwicklung bei Obst, Gemüse und anderen Feldfrüchten in der Region, was zu neuer Aktivität und mehr Arbeitsplätzen beiträgt. Mit der festen Querung kann sich die Region zu einer Vorratskammer für hochwertige Nahrungsmittel und zu einem beliebten Rei-

Claus Meyer

Claus Meyer ist einer der bekanntesten dänischen TV-Köche, gastronomischer Gründer und schloss 1991 ein Wirtschaftsstudium (Språk) an der Handelshochschule in Kopenhagen ab. Er ist Gründer und Mitbesitzer einer Reihe von Firmen und Restaurants, darunter

Meyers Køkken, Meyers Deli, Meyers Madhus, Meyerfood und „noma“, das in diesem Jahr von der britischen Zeitschrift Restaurant Magazine zum besten Restaurant der Welt gewählt wurde.

Homepage: www.clausmeyer.dk

seziell für Gastronomie- und Gesundheitserlebnisse für die Einwohner in den großen Metropolen auf der Achse von Malmö über Kopenhagen bis Hamburg entwickeln“, glaubt Meyer.

Entwicklung – jetzt

„Viele Norddeutsche kennen Dänemark schon aus dem Urlaub und denken bei unserem Land an saubere Strände, frische Luft, schöne Felder, viel Wald und Natur – und unkomplizierte Menschen. Auf diesem Bild können wir aufbauen und dafür sorgen, dass Werte wie Gesundheit, Natürlichkeit und Qualität eine zentrale Rolle bei zukünftigen Entwicklungs- und Vermittlungsinitiativen spielen.“

„Wir werden unsere Produkte liefern – frisches Obst, Gemüse und Fleisch. Und wir werden Lebensmittel für gesundheitsbewusste, anspruchsvolle Verbraucher in den Großstädten entwickeln. Und wir werden erzählen, woher die guten Produkte stammen. Das wird das Interesse verstärken und den Boden für die Entwicklung der Erlebnisbranche bereiten. Wichtig ist aber auch, dass wir das leben,

was wir predigen“, sagt Claus Meyer.

Er hebt besonders die Entwicklungsmöglichkeiten für den Gastronomie- und Gesundheitstourismus hervor: Aufenthalt auf Höfen und Schlössern, Besuch von Obstplantagen und Produktionsbetrieben. Entwicklung von Erlebnisprodukten, wo die Besucher ihr Obst selbst pflücken, vielleicht von Bäumen, bei denen sie Mitbesitzer sind. Sie können auch bei der Verarbeitung ihrer eigenen Lebensmittel mitmachen, einkochen und backen. Sie können in den großen Landküchen der Region neben den Köchen am Herd stehen. Oder mit ihren Kindern oder Enkeln den Weihnachtsbaum selbst fällen und Weihnachtsgeschenke und Baumschmuck basteln – kurz gesagt: ihnen werden authentische Erlebnisse mit authentischen Qualitätsprodukten geboten.

„Es geht darum, Ideen jetzt zu entwickeln und mit Flügeln auszustatten, damit sie fliegen können, sobald die Region in der Folge des zukünftigen großen Bauprojekts in den Fokus gerät“, meint Claus Meyer abschließend.

NOMA

„noma“ leitet sich von „nordisk“ und „mad“ (= nordisches Essen) ab. Küchenchef und Partner von Claus Meyer ist René Redzepi. Bevor Redzepi zum „noma“ kam, arbeitete er längere Zeit in den besten 3-Sterne-Restaurants (Michelin) weltweit (French Laundry, El Bulli und Jardin des Sens).

Die Betreiber des „noma“ sagen über ihr Restaurant:

„Das noma möchte eine persönliche, nordische Gourmetküche bieten, in der sich traditionelle Zubereitungsmethoden, nordische Zutaten und das Erbe unserer gemeinsamen Esskultur mit innovativen gastronomischen Ideen verbinden. In letzter Konsequenz betrachten wir es als unsere

Herausforderung, an der Wiederbelebung der nordische Küche mitzuwirken, die ihren nordatlantischen Charakter widerspiegelt und sich durch ihren Wohlgeschmack und ihre regionale Eigenart in aller Welt einen Namen machen soll.

Homepage: www.noma.dk

Middelaldercentret 1/5-30/9

TIDSREJSER

har aldrig været lettere

ZEITREISEN

ist nie einfacher gewesen



www.middelaldercentret.dk

Ved Hamborgskoven 2, Nykøbing F. +45 54861934



Die kulinarische Erlebniswelt im Haus am Meer



Kochen und Backen mit Burkhard Haasch vom Hotel Restaurant Landkrug



Von Doris Seitz

Wer die Geheimnisse der traditionellen Fisch-Zubereitung auf Fehmarn kennen lernen möchte, kann bei den Kochkurs mit Burkhard Haasch vom Ostseehaus in Großenbrode viel erleben.

Seit 50 Jahren wird das Haus am Meer, das Hotel Restaurant Landkrug, fast ausnahmslos von der Familie Haasch geführt. 2004 übernahm Sohn Burkhard das Ruder und zeigt seitdem seinen Gästen auf unterhaltsame Weise die schmackhaften Seiten der Ostsee.

Im November stehen das „Ostseehaus - Zwischen Meer und Teller“ im Fischkalender sowie zwei weitere spannenden Fisch- und Erlebniskochkurse mit Kochkünstler Haasch. Bei ersterem führt seine Gäste durch die Landschaft Wagriens. Er geht mit ihnen einkaufen und pflückt mit ihnen Obst wie Kräuter - immer auf

den Spuren kulinarischer Kreationen.

Zwei Nächte, drei Tage und zwei Personen heißt sein Rezept für seinen deutsch-dänischen Kochkurs. Hier kann man mit dem Koch bei einer Art „Minikreuzfahrt“ über den Fehmarnbelt über AEble-

flaesk und Fehmarn Schweinesauerbraten sinnieren und anschließend dinieren.

Wer eher die süßen Stücken bevorzugt, kann an Haaschs Back- und Kochkurs teilnehmen, den er mit einer Fahrradtour auf der Insel Fehmarn kombiniert.

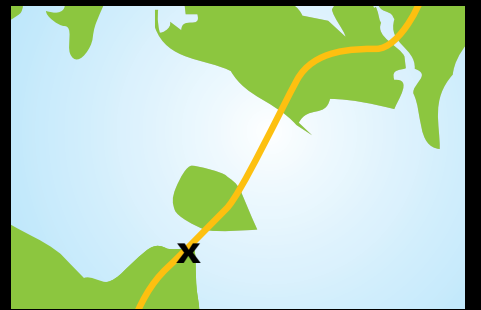
Gut essen und trinken als Erlebnis.

God mad og drikke kan være en oplevelse i sig selv.



Informationen

Hotel Restaurant Landkrug
Teichstraße 17
23775 Großenbrode
Telefon 04367/8615
www.ostseehausammeer.de



En verden af kulinariske oplevelser venter ved Femernsund



Madlavnings- og bagekurser med Burkhard Haasch fra Hotel Restaurant Landkrug



Af Doris Seitz

Hvis man har lyst til at lære den hemmelige opskrift bag Femerns traditionelle fiskeretter at kende, skulle man måske overveje at tage et madlavningskursus hos Burkhard Haasch i „Ostseehaus“ i Großenbrode, hvor man er helt sikker på at få en god oplevelse.

I gennem de seneste 50 år er det næsten udelukkende familien Haasch, der har stået for driften af Hotel Restaurant Landkrug, der ligger

lige ud til Femernsund. I 2004 overtog sønnen Burkhard det daglige ansvar, og det er også ham, der på underholdende vis demonstrerer for gæsterne, hvad Østersøen har at byde på, når det gælder det kulinariske.

I november kan man således booke kurset „Ostseehaus - Zwischen Meer und Teller“ samt to andre spændende og kreative kurser i, hvordan man tilbereder fisk på egnen. Ved førstnævnte kursus tager „køgekunstneren“ Burkhard Haasch bl.a. deltagerne med ud på halvøen Wagrien. De får også lejlighed til at plukke frugt og samle urter samt købe ind til de madkreationer, som de under køkkenchefens

kyndige ledelse selv ender med at fremtrylle.

En anden af Burkhard opfindelser er et specielt dansk-tysk madlavningskursus, der strækker sig over tre dage og er beregnet for hhv. to personer. På kurset, der bl.a. omfatter et lille minikrydstogt over Femern Bælt, kan man sammen med kokken fordybe sig i regionale retter som f.eks. æbleflaesk og femernsk sursteg og bagefter få gode fælles madoplevelser omkring et veldækket bord.

Er man mere til det søde, kan man hos Burkhard Haasch også tage et specielt bagekursus, der kombineres med en cykeltur rundt på øen Femern.



GULDBORGSUND

VI HAR GRUNDEN DU HAR IDEEN

GULDBORGSUND KOMMUNE HAR 182 PARCELHUSGRUNDE TIL SALG, SOM UDBYDES I BØRNE- OG FAMILIEVENLIGE OMRÅDER.

ATTRAKTIVT AT KØBE I 2010

Nykøbing Falster - Nordbyen

42 grunde - størrelser fra 853 m² til 1.495 m² og med priser *1) fra 242.440 kr. til 680.500 kr. Området ligger tæt på Nykøbing Falster og skov.

Der er 173 parcelhusgrunde, hvoraf over 100 er bebygget.

Sakskøbing

4 grunde på Vibevej i et næsten udbygget område.

Grunde fra 750 m² til 801 m² og priser *1) fra 260.996,50 kr. til 279.011,50 kr. 14 nye grunde på Møllehaven nær bebygget område Rosengården.

Størrelser 1.020 - 1399 m² priser *1) fra 270.747 kr. til 346.547 kr.

Guldborg

11 grunde udbydes efterår 2010.

Nysted

Hvedevænget 4 på 722 m² sælges for 215.576 kr. Den sidste af 12 grunde.

Ny udstykning - Hvedevænget - 23 grunde fra 970 m² - 1.367 m².

Priser*1) fra 236.988 kr. til 323.388 kr.

Øster Ulslev - og Kettinge 4 byggegrunde

fra 700 - 907 m² til priser *1) fra 17.829,60 kr. og 20.679,60 kr. Udstykningen i Øster Ulslev, er en del af 10 grunde og i Kettinge et ældre næsten udbygget område.

Stubbekøbing

Enkelte grunde i ældre udstykninger.

Størrelser fra 452 m² til 972 m² - Priser*1) 36.160 kr. - til 97.200 kr.

Horbelev og Horreby

tidligere udstykninger, 5 grunde til salg i størrelser fra 510 m² til 1.560 m² Priser *1) 50.000 kr. og 85.800 kr.

Sydfalster

Væggerløse - 19 grunde på 1.000 m² til 1.307 m². Priser 350.000 kr. og 375.000 kr. Mulighed for helårsbeboelse tæt på Væggerløse og tæt på Marielyst.

Idestrup - 21 grunde 858 m² til 1.216 m² 325.000 kr., 350.000 kr. og 375.000 kr.

Er placeret op mod tidligere udstykning der knytter sig til Idestrup by.

Gedser - 9 byggegrunde fra 500 til 603 m² til 50.000 kr. Gedser er Danmarks Sydspids på ny kurs. Der er iværksat en udviklingsplan med mange tiltag for Gedserområdet.

Nørre Alslev - 3 grunde størrelser 757 m² til 1.053 m² - Priser *1) 182.352,50 og 246.097,50 kr.

Området er næsten udbygget.

Ny udstykning med 19 nye grunde på 1.071 m² - 1.399 m²

Priser *1) fra 256.788 kr. til 330.588 kr.

Eskilstrup - Reinholdt Hansensvej 2 på 1.411 m² til en pris*1) på 156.912 kr.

Den sidste ledige grund i Eskilstrup i en udstykning med 19 grunde.

GENERELT FOR OMRÅDERNE:

*1) Udover grundprisen, skal der beregnes tilslutningsbidrag til forsyningsvirksomheder. Priserne varierer fra område til område

SALG OG YDERLIGERE INFORMATION:

Inge Pilt Nielsen
Infrastruktur og Velfærd
Parkvej 37, 4800 Nykøbing F.

Mail IPN@guldborgsund.dk

SE MERE PÅ GULDBORGSUNDS HJEMMESIDE UNDER TILFLYTTET, BYGGEGRUNDE. LOKALPLANER FOR DE ENKELTE OMRÅDER KAN OGSÅ SES PÅ HJEMMESIDEN.

Eine gute Tagung braucht eine solide Grundlage

Hotel Maribo Søpark, ist mit seiner zentralen Lage auf der Insel Lolland, in der Nähe zum Bahnhof, Autobahn und Rødbyhavn, der perfekte Ausgangspunkt für Tagungen und Konferenzen für die umkringliegenden Städte und Länder.

Das Hotel ist gemütlich eingerichtet, und legt grossen Wert auf die Natur direkt vor dem Hotel. Gleichzeitig ist das Hotel ein modernes 4 Sterne Hotel mit allen Annehmlichkeiten, die ein Reisender benötigt, wo auch der technischen Teil eine große Rolle spielt.

- 24 Stunden Rezeption
- 106 Zimmer mit insgesamt 219 Betten verteilt auf 4 Stockwerken
- 4 große Tagungsräume mit Platz für 240 Personen im größten Raum und 8 Gruppenräume
- A la carte Restaurant mit Platz für 200 Gäste

» Rufen Sie an und hören, was wir für Sie tun können

Et godt møde starter på et solidt grundlag

Hotel Maribo Søpark er med sin centrale beliggenhed på Lolland, tæt ved banegård, motorvej og Rødbyhavn, et unikt samlingspunkt for møder og konferencer på tværs af byer, kommuner og lande.

Hotellet er indrettet i en hyggelig atmosfære, hvor der er lagt vægt på at få den storslåede natur indenfor. Samtidig er hotellet et moderne 4 stjernnet hotel med alle de faciliteter man som rejsende har brug for, hvor også den tekniske del spiller en stor rolle.

- Døgnåben reception
- 106 værelser med i alt 219 sengepladser fordelt på 4 etager
- 4 store plenumlokaler med plads til 240 i det største samt 8 tilhørende grupperum
- A la carte restaurant med plads til 200 gæster

» Ring og hør hvad vi kan gøre for dig



- gode oplevelser og lidt til...

Hotel Maribo Søpark

☆☆☆☆

Bred vifte af muligheder for fødevarer og energi

Den danske fødevareminister, Henrik Høegh, peger på dansk-tysk samarbejde på energiområdet



Af Finn Sørensen

Den danske fødevareminister Henrik Høegh ser nye perspektiver for dansk landbrug og fødevarerproduktion i lyset af den kommende faste forbindelse over Femern Bælt. Perspektivet omfatter også et øget dansk-tysk samarbejde om udvikling på energiområdet.

"Tyskland er på energiområdet langt fremme hvad angår solceller og biogas, men ikke så langt omkring biomasse, hvor Danmark jo kan meget. Dansk landbrug er med fremme som energileverandør. Så på energiområdet kan vi have stor glæde af at lære af hinanden, og mulighederne øges med den faste forbindelse over Femern Bælt, når de to lande knyttes tættere sammen," siger Henrik Høegh.

Tyskland er vigtig

Tyskland er meget vigtigt for den danske landbrugseksport af fødevarer, som siden 2004 er steget med 40 procent til 14

mia. kr. Det svarer til 21 procent af den samlede danske landbrugseksport.

"Med Femern-forbindelsen vil fødevarerproducenterne, ikke mindst på Lolland-Falster og Sjælland opleve et marked, som kommer væsentligt tættere på og dermed giver basis for øget eksport. I det regionale perspektiv er det ikke mindst interessant for hele den spændende underskov af fødevarerproducenter, som eksempelvis mikrobryggerierne og alle dem, der sælger produkter med en historie og en lokal mærkning. De vil komme til at opleve Lübeck og Hamborg som hjemmemarkeder."

"Jeg vil opfordre de regionale fødevarerproducenter til at bruge tiden, mens den faste forbindelse over Femern Bælt bygges, til at skabe kontakter i Tyskland. De mange udbud af produkter og varer, de tyske turister oplever, når de er her, skal de også kunne vælge i butikkerne, når de kommer hjem."

Bred vifte af muligheder

"Men tyske producenter får jo også lettere adgang til det danske marked?"

"Ja, både tyske og polske producenter vil opleve det danske marked komme tættere på. Men generelt gælder for begge lande, at de næppe er i stand til at forsyne deres hjemmemarkeder, så de er ikke så stærke på eksport. Danske fødevarer har et godt image, både i Polen og i Tyskland, og jeg tror, at de danske fødevarerproducenter vil opleve nye og spændende muligheder. Det gælder ikke mindst fødevarer, som sælges friske - frugt, bær og grøntsager."

"Vil det høje danske lønniveau ikke være en hindring for den produktion?"

"Jo, det kan man godt forestille sig, så de bedste muligheder vil nok være omkring bær og frugt, hvor lønniveauet ikke er så belastende. Men generelt er dansk fødevarerproduktion langt fremme, og vi oplever konstant nye,

spændende produkter, bl.a. forarbejdede eller færdigjorte fødevarer (convenience food, red.). Det er man måske endnu ikke så vant til i Tyskland, men efterspørgslen vil stige. Det er alt i alt en bred vifte af muligheder, der ligger forude," siger Henrik Høegh.

Økologi med muligheder

"Hvilken rolle spiller økologien for udviklingen?"

"Økologiske varer har store muligheder på det nye marked. Mange økologiske produkter er afhængige af hurtig distribution og hurtig kontakt, og selvom vi i dag har færgerne over Femern Bælt, så vil en fast forbindelse gøre, at det om ikke andet så føles nemmere at få varerne frem til åbne markeder i Lübeck og Hamborg."

"Den danske regering har i sin Grøn Vækst-plan et mål om at fordoble øko-arealer inden 2020. Når det, og er der økonomi til at gennemføre planen?"

"Der er penge til at gennemføre den med tilskud til de arealer, der er reserveret. Men det er vigtigt, at der også er et økologisk marked, som kan give producenterne den tryghed, der er nødvendig for at turde omstille sig. Vi må sige, at især på Lolland-Falster er der nogle meget store forbilleder, eksempelvis godset Knuthenlund, men generelt er den økologiske produktion ikke så udbredt i Region Sjælland."

"Hvornår omlægges din egen bedrift til økologi?"

"Vi har regnet på det mange



Fødevareminister Henrik Høegh har selv en gård, som han driver.

Landwirtschaftsminister Henrik Høegh ist selbst Bauer mit eigenem Hof.

gange. Det vil kræve, at vi opgiver sukkerroeproduktion, for det er svært at dyrke sukkerroer økologisk. Men vi har endnu ikke kunnet holde til at opgive sukkerroeproduktionen. Vi har i hvert fald ikke

turdet. Så der er ingen dato på."

"Tror du, det kommer?"

"Det er absolut muligt, men det vil afhænge af prisen på økologiske produkter."

Henrik Høegh

Henrik Høegh, Venstre har siden februar i år været minister for fødevarer, landbrug og fiskeri i den danske regering.

Han er uddannet landmand og driver gården Nørrehave på Lolland. Der er tale om et traditionelt landbrug med produktion af hvede, maltbyg, græsfrø og sukker-

roer. Endvidere en plantage med surkirsebær til saft, marmelade og vin samt en produktion af slagtesvin.

Henrik Høegh var medlem af Dansk Landbrugs bestyrelse 1989-2007 og 1. viceformand fra 1998 til 2007, hvor han valgte at trække sig til fordel for det politiske arbejde.

Lad os forme fremtiden sammen



Femern Bælt forbindelsen er vejen til vækst og udvikling i hele regionen.

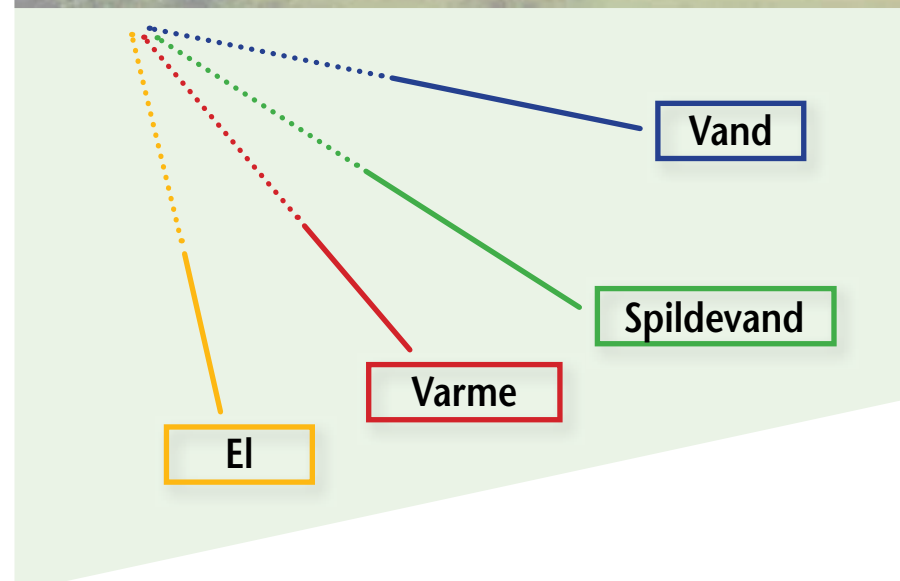
- Få mest ud af de nye muligheder
- Realiser de store visioner
- Sæt udviklingen på skinner

Opnå gode resultater i fremtiden gennem kompetent proces og analyse. **Kontakt os på tlf. 4348 6153 eller 2723 6153**

Grontmij | Carl Bro



Lolland Forsyning



Lolland Forsyning

Vejlegade 22 | 4900 Nakskov | Telefon 5467 6400 | Fax 5467 6460

www.lollandforsyning.dk

Erweiterte Möglichkeiten für Lebensmittel und Energie

Der dänische Landwirtschafts- und Ernährungsminister Henrik Høegh begrüßt die Zusammenarbeit zwischen Dänemark und Deutschland auf dem Energiesektor

 **Von Finn Sørensen**
Dänemarks Landwirtschafts- und Ernährungsminister Henrik Høegh sieht neue Perspektiven für die dänische Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion vor dem Hintergrund der zukünftigen festen Querung über den Fehmarnbelt. Hinzu kommt eine engere dänisch-deutsche Entwicklungszusammenarbeit auf dem Energiesektor.
„Deutschland ist uns in den Bereichen Solartechnologie und Biogas weit voraus. Dagegen hat Dänemark bei der Biomasse größere Stärken. Die dänische Landwirtschaft ist führend als Energielieferant. So können unsere Länder auf dem Energiesektor voneinander profitieren. Diese Möglichkeiten wachsen durch die feste Verbindung über den Fehmarnbelt, die beide Länder noch enger miteinander verzahnen wird“, sagt Henrik Høegh.

Deutschland ist wichtig
Deutschland ist ein wichtiger Exportpartner für landwirtschaftliche Produkte aus Dänemark. Seit 2004 sind diese Exporte um 40 Prozent auf 14 Milliarden Kronen gestiegen, das entspricht 21 Prozent der gesamten landwirtschaftlichen Ausfuhren aus dem Königreich.
„Mit der Fehmarnbelt-Querung rückt der Markt für die Lebensmittelerzeuger vor allem auf Lolland-Falster und Seeland deutlich näher, was eine weitere Steigerung der Exporte ermöglicht. Aus regionaler Perspektive ist das vor allem für die zahlreichen kleineren Produzenten interessant – zum Beispiel für Mikrobrauereien und all die anderen, die Produkte mit Geschichte und regionalem Bezug verkaufen. Für diese Betriebe werden Lübeck und Hamburg bald ebenso nah sein wie der Heimatmarkt.“

Darum fordert der Minister die regionalen Lebensmittelproduzenten in Dänemark auf, die Zeit bis zur Vollendung der festen Querung zu nutzen, um Kontakte in Deutschland zu knüpfen. „Die zahlreichen Produkte und Waren, die die deutschen Touristen bei uns kaufen können, sollen sie nach ihrem Urlaub auch in den Regalen der heimatischen Geschäfte finden.“

Dansk fødevarereproduktion er generelt langt fremme, siger fødevarerminister, Henrik Høegh.

Breite Palette an Möglichkeiten
Aber umgekehrt bekommen die deutschen Produzenten doch auch leichteren Zugang zum dänischen Markt?

„Das ist richtig, für deutsche und auch für polnische Produzenten rückt der dänische Markt näher. Aber für beide Länder gilt, dass sie ihren heimatischen Markt kaum allein versorgen können, weshalb sie auf diesem Sektor nicht sehr exportstark sind. Dänische Lebensmittel haben ein gutes Image in Polen und Deutschland, sodass ich glaube, dass sich für die dänischen Lebensmittelerzeuger neue, interessante Möglichkeiten eröffnen. Das gilt besonders auch für Frischeprodukte wie Obst, Beeren und Gemüse.“

Wirkt sich das hohe Lohnniveau in Dänemark nicht als Exporthindernis aus?

„Das ist gut vorstellbar, deshalb sehe ich die größten Chancen für Obst und Beeren, bei denen das Lohnniveau nicht so belastend ist. Generell liegt unsere Lebensmittelproduktion weit vorn, und es tauchen ständig neue, interessante Produkte auf. Zum Beispiel verarbeitete Lebensmittel oder Fertiggerichte (Convenience Food, Red.). Daran ist man in Deutschland möglicherweise noch nicht so gewöhnt wie hierzulande, aber die Nachfrage wird steigen. Alles in allem liegen hier große Möglichkeiten“, meint Henrik Høegh.

Chancen für Bioprodukte
Welche Rolle spielt die Ökologie für die Entwicklung?

„Für Bioprodukte bietet der neue Markt große Chancen. Viele ökologische Produkte sind auf schnelle Distribution und schnelle Kontakte angewiesen. Auch wenn heute die Fährn über den Fehmarnbelt verkehren, wird eine feste

Querung auf jeden Fall bewirken, dass der Warentransport zu den Märkten in Lübeck und Hamburg als einfacher empfunden wird.“

Der ‚Grüne Wachstumsplan‘ (Grøn Vækst-plan) der dänischen Regierung nennt als Ziel die Verdopplung der ökologischen Anbauflächen bis 2020. Wird dieses Ziel erreicht, und stehen die nötigen Mittel zur Verfügung, um den Plan in die Tat umzusetzen?

„Das Geld für die Umsetzung in Form von Zuschüssen für reservierte Flächen ist vorhanden. Wichtig ist aber auch, dass es einen Markt für ökologische Produkte gibt, der den Erzeugern die notwendige Sicherheit bietet, damit sie das Wagnis einer Umstellung auf Bio-Landwirtschaft eingehen. Wir können feststellen, dass es auf Lolland-Falster einige ganz große Vorbilder gibt, beispielsweise das Gut Knuthenlund. Aber generell ist die ökologische Produktion in der Region Seeland nicht sehr verbreitet.“

Wann stellen Sie Ihren eigenen Hof auf Bio um?

„Wir haben das schon mehrmals durchgerechnet. Für uns würde es bedeuten, dass wir den Zuckerrübenanbau aufgeben müssten, denn Zuckerrüben ökologisch anzubauen ist sehr teuer. Aber genau das konnten wir uns noch nicht leisten. Zumindest wagen wir es noch nicht. Es gibt also noch kein festes Datum.“

Glauben Sie, dass es eines Tages soweit sein wird?

„Das ist sehr gut möglich, wird aber von den Preisen für Bioprodukte abhängen.“ ■

Die dänische Lebensmittelbranche steht generell gut da, sagt Landwirtschaftsminister Henrik Høegh.



Henrik Høegh

Henrik Høegh, Mitglied der konservativen Partei Venstre, ist seit Februar dieses Jahres Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Fischerei in Dänemark. Er ist gelernter Landwirt und betreibt den Hof Nørrehave auf Lolland mit tradi-

tionellem Weizen-, Gersten- und Zuckerrübenanbau sowie Grassamenzucht und Schweinemast. Zum Hof gehört auch eine Sauerkirchenplantage für Saft, Marmelade und Wein. Høegh war 1989–2007 Vorstandsmitglied des dani-

schen Landwirtschaftsverbands und von 1998 bis 2007 dessen 1. Stellvertreter Vorsitzender, bevor er das Amt niederlegte, um sich ganz der Politik zu widmen.

PfLbUvRgNvMpFb

- vi skaber vækst...

VÆKSTCENTRUM LOLLAND-FALSTER

WACHSTUMSREGION LOLLAND-FALSTER



Femern Bælt-forbindelsen bringer Lolland-Falster i centrum på fremtidens vækstakse.

Erhvervsråd Lolland-Falster er bindeledet mellem virksomheder, myndigheder og investorer, når nye projekter og initiativer skal gennemføres.

- Vi er erhvervslivets sparringspartner.
- Vi medvirker til vækst.
- Vi er din sikre forbindelse på Lolland-Falster.

Erhvervsråd Lolland-Falster,
Råhavegård,
Maribovej 9, 4960 Holeby
Tlf. +45 7022 8901
E-mail: info@erhverv-lolland-falster.dk
www.erhverv-lolland-falster.dk

Mit der Fehmarn-Belt-Verbindung steht Lolland-Falster zukünftig im Zentrum einer Wachstumsachse.

Der Wirtschaftsrat Lolland-Falster ist das Bindeglied zwischen Unternehmen, Behörden und Investoren bei der Durchführung neuer Projekte und Initiativen.

- Wir sind Sparringspartner für die Wirtschaft.
- Wir tragen zu Wachstum bei.
- Wir sind Ihre sichere Verbindung auf Lolland-Falster.

Wirtschaftsrat Lolland-Falster
Råhavegård,
Maribovej 9, DK-4960 Holeby
Tel. +45 7022 8901
E-Mail: info@erhverv-lolland-falster.dk
info@erhverv-lolland-falster.dk

IM ZEICHEN DER SCHNECKE

Slow Food ist ein internationales Netzwerk für wahren Genuss

Genießen mit Verstand und das von „guten, sauberen und fair (gehandelten) Produkten“ ist die Devise von Slow Food, einer internationalen Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss im Zeichen einer kleinen Schnecke.



Von Doris Seitz

Sie wollen wissen, was man is(s)t und woher das stammt, was auf den Teller kommt. Sie wollen so nahe wie möglich an den Produzenten sein und dass ihnen ein fairer Preis für ihre Hände Arbeit gezahlt wird. Die Mitglieder von Slow Food wollen nicht, dass Nahrung nicht durch einen ruinösen Preiskampf in ihrer Qualität verschlechtert wird und setzen einen Kontrapunkt zum „Fast Life“ und zu „Fast Food“. Sie verteidigen das Geruhsame, Sinnliche und die geschmackliche Vielfalt der lokalen Gerichte.

Wie es zur Gründung dieser internationalen Vereinigung von Konsumenten und Produzenten gekommen ist, die ihren Ursprung in Italien hat, wird gerne anhand folgender

Legende erzählt: Die Anwohner der Piazza di Spagna in Rom setzten sich anno 1986 mit einem traditionellen Mahl im Freien gegen die Errichtung des ersten McDonald's-Restaurant im historischen Zentrum der Ewigen Stadt zur Wehr.

Sechs Jahre später ging Slow Food Deutschland an den Start. Die Mitglieder sind in mittlerweile in 74 örtlichen oder regionalen Convivien organisiert. Diese Tafelrunden, wie sie im Deutschen heißen, treffen sich regelmäßig, um gut zu essen, aber auch, um gute Produkte kennen zu lernen und zu unterstützen.

Eine dieser Tafelrunden befindet sich in Lübeck. 120 Mitglieder zählt das Convivium, dessen Vorsitzender seit 2001 Dr. Gerrit Rinck ist. Er ist auch der Initiator des Restaurant-

Spaziergangs, der im August zum neunten Mal stattfand und dieses Mal die italienische Küche zum Schwerpunkt hatte.

„Der Restaurant-Spaziergang ist eine sehr kommunikative Angelegenheit“, so Rinck, der nach folgendem Prozedere funktioniert: Man trifft sich traditionell im Sherry und Port zum Aperitif. Anschließend geht man gruppenweise in drei Lokale, in denen jeweils ein Drei-Gänge-Menü serviert wird. Dabei wechselt jede Gruppe für jeden Gang das Restaurant. Den Absacker nimmt man dann gemeinsam in einem fünften Restaurant.

„Ich finde das ganz spannend“, sagt Sabina Kasiske-Krause. Die Lehrerin aus Hamburg war als Gast mit zum Restaurant-Spaziergang gekommen, weil sie gern



Sabina Kasiske-Krause, Bärbel Kampen und Gudrun Schnitzler bei der Vorspeise - einem Teller mit italienischem Gemüse.

Sabina Kasiske-Krause, Bärbel Kampen og Gudrun Schnitzler er i gang med forretten, der består af italienske grøntsager.

gut ist. „Geselligkeit in Verbindung mit einem guten Essen ist eine schöne Sache“, schwärmt die Lehrerin.

„Und man kommt mit Menschen zusammen, die man sonst nicht trifft“, ergänzt Slow Food-Mitglied Gudrun Schnitzler, eine Medizinerin, die auch als Ernährungsbe-

raterin Erfahrung hat. „Bei diesen Essen geht es nicht um Luxus, sondern um gute Sachen“, schätzt Bärbel Kampen aus Scharbeutz die Restaurant-Spaziergänge, die immer wieder eine Bereicherung seien.

Information

Weitere Informationen zu der internationalen Gemeinschaft Slowfood unter www.slowfood.de.

LYSTRUP Grossisten

VVS · Stål · Kloak · Tekniske artikler



VI BYGGER BRO TIL FREMTIDEN WIR BAUEN EINE BRÜCKE IN DIE ZUKUNFT



Vidste du at vi har / Wir verfügen über

- 1.600 m² lager
- over 5.000 varenumre på lager/ mehr als 5.000 Warennummern

Vi er klar med de rigtige priser
Bei uns finden Sie den richtigen Preis!

VVS · Stål
Kloak
Tekniske artikler

Klempnerartikel
Stahl · Kloaken
Technische Artikel

LYSTRUP
Grossisten A/S

Nystedvej 27 · 4930 Maribo · Tlf. 54 75 50 85

Vi glæder os til samarbejdet med alle brobyggere

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit allen Brückenbauern



Direktør
Erik Lystrup



Salgskonsulent
Mike Jespersen



Salgskonsulent
Arne Nielsen

I SNEGLENS TEGN

Slow Food - et internationalt netværk for den ægte nydelse

Man skal nyde med omtanke og købe "gode, troværdige og reelle Fairtrade-produkter" – sådan lyder devisen hos Slow Food, en international bevægelse, der i snegleens tegn kæmper for at bevare retten til at nyde god kvalitetsmad af kendt oprindelse.

Af Doris Seitz
Medlemmerne af Slow Food vil gerne vide præcist, hvad det er, de spiser og hvor råvarerne stammer fra. De vil også gerne være så tæt på producenterne som muligt, som de mener skal have en ordentlig betaling for det arbejde, de udfører. Men frem for alt kæmper de for, at madkvaliteten ikke forringes som følge af en benhård prisrig, og det gør de bl.a. ved at give tilhængerne af "Fast Life" og "Fast Food" et kvalificeret modspil ved at stille skarpt på de nære og sanselige oplevelser samt variationsmulighederne i det regionale køkken.

Ideen til denne internationale sammenslutning af forbrugere og producenter opstod i sin tid i Italien, og følgende lille episode skal have været det, der gav anstødet til det hele: I 1986 besluttede beboerne på Piazza di Spagna i Rom at protestere mod etableringen af den første McDonald's-restaurant i den evige bys historiske centrum, og de gjorde det på deres helt egen måde ved at indtage et traditionelt måltid ude i det fri.

Seks år senere blev Slow Food Deutschland startet op. Organisationens medlemmer har organiseret sig i 74 lokale eller regionale "convivier", dvs. sammenkomster, hvor man mødes jævnligt for at nyde et godt måltid sammen, men også for at lære nye kvalitetsprodukter at kende og støtte disse.

Et af disse convivier befinder sig i Lübeck og har 120 medlemmer, og dets formand har siden 2001 været Dr. Gerrit Rinck. Han er også idemanden bag den såkaldte restaurant-tur, der netop er blevet af-

holdt for niende gang, denne gang med det italienske køkken som det centrale emne.

"Restaurantturen er et utrolig populært arrangement, der først og fremmest handler om mad og socialt samvær", fortæller Rinck. Først mødes man til en aperitif i restaurant Sherry & Port, og derefter bliver man delt op i tre grupper, der besøger hvert deres spise-sted. Her får man serveret en 3-retters menu, og pointen er så, at grupperne skifter restaurant for hver ny ret. Til sidst mødes deltagerne i en femte restaurant, hvor de nyder aftenens sidste drink sammen.

"Jeg synes, det er et meget spændende arrangement", siger Sabina Kasiske-Krause, skolelærer fra Hamborg, der var med på restaurantturen som gæst, fordi hun elsker god mad. "Socialt samvær i forbindelse med et godt måltid mad, det er bare dejligt", er hendes konklusion på aftenen.

"Og desuden er man sammen med folk, man normalt ikke ville møde", tilføjer Slow Food-medlem Gudrun Schnitzler, der er uddannet læge, men også har samlet erfaringer som ernæringsrådgiver. "For os handler det ikke om luksus, men derimod om gode råvarer", siger Bärbel Kampen fra Scharbeutz, for hvem restaurantturene et blevet et fast indslag i hverdagen, som hun nødigt vil undvære. ■



Dr. Gerrit Rinck har været formand for conviviet i Lübeck siden 2001. Foto: Doris Seitz

Dr. Gerrit Rinck ist seit 2001 Convivienleiter der Tafelrunde in Lübeck. Foto: Doris Seitz



Bärbel Kampen, Gudrun Schitzler und Sabina Kasiske-Krause auf dem Weg zum Hauptgericht im Ristorante Italia.



Det nordtyske band for fuld musik på den nye musikfestival "Guld-borg Visefestival" i Guld-borg/Falster. Foto: Privat

Die norddeutsche Band in Aktion beim neuen Musikfestival „Guld-borg Visefestival“ in Guld-borg/Falster. Foto: Privat

Dansk debut for "Timmerhorst" på den dansk-tyske musikfestival i Guld-borg på Falster

I over 30 år har den nordtyske musikgruppe "Timmerhorst" rejst land og rige rundt, og på deres turnéer har de bl.a. været i Asien og USA. Gruppen, der i 2002 fik den østholstenske kulturpris, har ved flere lejligheder underholdt publikum på Baltic Sailing, men havde endnu aldrig spillet i Danmark – indtil den 24. juli i år, hvor de optrådte på den nye musikfestival "Guld-borg Visefestival" i Guld-borg på Falster sammen med en række danske og svenske bands. "Det var starten på et skandinavisk venskab. De danske festivalgæster tog godt imod os og lod sig rive med af vores musik, og til sidst fik vi standing ovations", siger et af bandets medlemmer, Joachim Hinz, med slet skjult begejstring i stemmen om den dag, hvor gruppen fik sin danske debut. Nærmere informationer på www.guld-borg-visefestival.dk. DO

Die Band Timmerhorst beim deutsch-dänisches Musik- festival in Guld-borg/Falster

Seit 30 Jahren tourt die norddeutsche Band „Timmerhorst“ durch die Lande, hat große Teile der Welt wie Asien und Amerika gesehen, wurde 2002 Kulturpreisträger des Kreises Ostholstein und hat schon etliche Male für die Baltic Sailing Organisation gespielt. Bei ihren Nachbarn in Dänemark war die Band aber noch nie. Das sollte sich zum 24. Juli ändern, als sie beim neu geschaffenen Musikfestival „Guld-borg Visefestival“ in Guld-borg/Falster neben dänischen und schwedischen Gruppen auftrat. „Es war der Beginn einer skandinavischen Freundschaft“, kommentiert Joachim Hinz von Timmerhorst diesen Tag. „Die Dänen waren ein freundliches und fröhliches Publikum. Sie haben zugehört und sofort mitgemacht. Und am Schluss gab es Standing Ovations“, so Hinz völlig begeistert. Weitere Informationen unter www.guld-borg-visefestival.dk. DO

Informaton

Nærmere informationer om den internationale organisation Slowfood på www.slowfood.de.

MOTORRADHANDEL Bert von Zitzewitz

1 Std. von Hamburg,
30 Minuten von Kiel
und Lübeck!



23758 Karlshof bei Schönwalde a.B.
Tel.: 04528-91 500 mail: info@bvz.de
www.bvz.de

Alt omkring mode

Bliv inspireret af mode, mærker & trends i Ostholsteins store mode- og sportsbutik

Velkommen til Oldenburg!
i hjertet af Østersøbadebyerne

Indkøbssjov på ca. 4000 m²

www.modehaus-johannsen.de
www.oldenburg-holstein.de



Einkaufsspaß auf über 4000 m²

ganz groß in Mode.

Lassen Sie sich inspirieren von Mode, Marken & Trends in Ostholsteins großem Mode- und Sporthaus

Herzlich willkommen in Oldenburg!
Im Zentrum der Ostseebäder

Schuhstraße 1-9
23758 Oldenburg

Johannsen
Mode und Sport

Fødevaresektoren ruster sig til nye muligheder

Samarbejde mellem danske og tyske fødevarerproducenter og adgangen til nye markeder er målet med det grænseoverskridende projekt Beltfood

Af Finn Sørensen
Det grænseoverskridende dansk-tyske projekt Beltfood skal bringe fødevarerproducenter på begge sider af Femern Bælt tættere sammen og styrke udviklingen af fødevaresektoren.

Netop fødevaresektoren spås store muligheder, når den kommende faste forbindelse over Femern Bælt skaber basis for en ny metropol fra København/Øresund til Hamborg - et marked med omkring 10 millioner indbyggere.

"De skal have mad hver dag, og fødevarer spiller en stigende rolle for os alle sammen. En fast forbindelse over Femern Bælt vil give fødevarerproducenterne lettere adgang til et betydeligt større marked," siger den danske projektleder i Beltfood, Lis Andresen.

Producenter forberedes
Beltfood projektet vil bruge tiden frem til den faste for-

bindelse er en realitet i 2018 til at forberede fødevarerproducenter og tilknyttede erhverv til denne opgave.

Første etape bliver en kursuspakke til interesserede fødevareraktører i Region Sjælland og Kreis Ostholstein. Det skal gøre den enkelte virksomhed i stand til at vurdere sit eksportpotentiale og afdække, hvad den eventuelt mangler for at realisere det.

"Virksomhederne får en viden om egen situation i forhold til eksport, en basisviden om henholdsvis det danske og tyske marked og en viden om, hvorledes de skal komme ind på markedet, altså en brugbar mindre eksportmarketingplan," siger projektleder Lis Andresen.

Nye samarbejder mellem fødevarerproducenter på begge sider af Femern Bælt er også et mål for Beltfood-projektet, som ser vækstmuligheder både i dette og i branchens øgede samarbejde med forsknings- og

udviklingsinstitutioner samt myndigheder.

Håber på øget eksport

En af de danske fødevarerproducenter, der ser muligheder i den kommende faste forbindelse er Tvedemose Champignon, Lundby på Sjælland.

"Det vil jo pludselig bringe os meget tæt på Hamborg og et nyt marked, der er på størrelse med eller større end Danmark," siger medindehaver af Tvedemose, Kirsten Hansen.

Tvedemose har gennem flere år haft eksport af champignon til en grossist mellem Hamborg og Bremen, som sælger økologiske produkter.

"Vi vil gerne øge eksporten, og jeg kan se nogle muligheder for vores økologiske specialprodukter, eksempelvis skiveskårede og vaskede champignon og vores specialsvampe. Vi kan ikke konkurrere på basisprodukter, men vores specialprodukter er der

Fødevarer er et varmt tema i det dansk-tyske samarbejdsprojekt Beltfood, der skal medvirke til at skabe øget vækst i fødevarerebranchen.



Lebensmittel sind ein heißes Thema in dem deutsch-dänischen Projekt Beltfood, das Wachstum in der Lebensmittelbranche fördern soll.

stigende efterspørgsel på i Danmark, og det kan også blive tilfældet i Tyskland," siger Kirsten Hansen.

Hun kan derfor godt se sin virksomhed som én af deltagerne i projekt Beltfood, der løber frem til 2012.

Beltfood

Beltfood er et grænseoverskridende projekt, der har som formål at gøre fødevaresektoren klar til at leve op til de krav og muligheder, der vil opstå på markedet i forbindelse med etableringen af Femern Bælt-forbindelsen.

Målet skal nås via samarbejde, udvikling og kompetenceløft bl.a. ved at sikre

kontakt og vidensoverførsel mellem videninstitutioner og virksomheder. Endelig er projektets formål at bruge den viden, der bliver genereret i det danske projekt Fødevareplatformen Region Sjælland over for de kommende tiltag og udfordringer i relation til Femern Bælt-forbindelsen.

Projektet løber i perioden 1.



januar 2010 til 31. december 2012 og har et budget på 7,3 mio. kr.

Projektet er støttet af Interreg IV a og Vækstforum.

Beltfood er et partnerskabsprojekt mellem det danske viden- og erhvervsudviklingscenter Grønt Center og Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH.

Derfor er fødevarer trendy

Vi skaber i stigende grad vores identitet gennem det, vi spiser

Af Finn Sørensen

Der sælges kagebøger som aldrig før.

Og det er in at have en kagebog liggende fremme. Det sender et rigtigt signal.

Vores stigende interesse for mad gør fødevarerbranchen til en vækstfaktor.

"Via fødevarer viser vi, hvem vi er. Mad skaber identitet, og der er mange trends," siger Lis Andresen, projektleder på det dansk-tyske projekt Beltfood.

Det kan f.eks. være o.k. at lave "mormorsovs", at bruge rigeligt med smør - i hvert fald en gang imellem - men det omvendte er også trendy: At vælge det rigtig, rigtig sunde. "Folk mener, at hvis det er godt for mig og min krop, så

er det o.k. - og så må maden eksempelvis godt være beriget med vitaminer," siger Lis Andresen.

Men én trend er fremherskende: Økologien er i hastig fremmarch.

"Den økologiske bevægelse er ikke så udtalt i Tyskland som i Danmark, men jeg er sikker på, det kommer, og at det bliver et stort marked," siger Lis Andresen.

Deshalb liegen Lebensmittel im Trend

Du bist, was du isst: Identitätsschaffung durch Lebensmittel

Von Finn Sørensen

Kochbücher verkaufen sich wie nie zuvor.

Und es ist „in“, ein Kochbuch in der Wohnung einfach so liegen zu haben, es sendet die richtigen Signale.

Unser steigendes Interesse an Essen lässt auch die Lebensmittelindustrie wachsen.

„Über Lebensmittel zeigen wir, wer wir sind. Essen schafft Identität und es gibt viele Trends“, so Lis Andresen vom deutsch-dänischen Projekt Beltfood.

Es ist beispielsweise völlig in Ordnung, Soße nach Großmutterns Art mit jeder Menge Butter zu machen – jedenfalls ab und zu. Aber das Gegenteil liegt auch im Trend: durch und durch gesundes Essen.

„Die Menschen meinen, wenn etwas gut für mich und

meinen Körper ist, ist es okay – und dann darf das Essen auch mit Vitaminen angereichert sein“, so Lis Andresen.

Ein Trend jedoch ist vorherrschend: Bio-Produkte sind auf dem Vormarsch. „Die ökologische Bewegung ist in Deutschland noch nicht so ausgeprägt wie in Dänemark, aber ich bin sicher, dass diese Entwicklung noch kommt und einen großen Markt öffnet“, sagt Lis Andresen.

Beltfoods hovedopgaver

Beltfood-projektet har disse hovedopgaver:

- Identificere de nye regionale muligheder for erhvervsudvikling, håndtere interregionale forretningsmæssige udfordringer og øge adgangen til interregionale markeder.
- Oprette en regional fødevareklynge i BeltFood regionen og opbygge et netværk mellem forarbejdningsvirksomheder, uddannelsesinstitutioner og

forsknings- og udviklingsinstitutioner inden for fødevarerområdet.

- Analysere konkurrenceevnen i BeltFood klyngen
- Sætte fokus på BeltFood klyngen hos fagfolk og investorer.
- Udvikle fælles kompetencer og vidensoverførsel til fødevarerindustrien.
- Identificere myndighedskrav og regler i BeltFood klyngen.

- Oprette en tænketank til at styrke en bæredygtig udvikling af BeltFood klyngen.

- Styrke et bæredygtigt samarbejde mellem fødevareraktører, uddannelses- forsknings- og udviklingsinstitutioner samt myndigheder.
- Udvikle en forretningsplan for et bæredygtigt organisatorisk og finansielt grundlag for en fremtidig BeltFood klynge.

KURSUS & KONFERENCE



HOTEL FALSTER - forvent at blive forvænt

Der er mange grunde til at besøge HOTEL FALSTER, der siden starten i 1986 har været drevet af familien Hansen. Ligger centralt på Sydhavssøerne, (i Dronningernes by Nykøbing F. fordi der på Nykøbing slot ofte boede enkedronninger, mest kendt var Sofie af Mecklenburg, Chr. D. 4's mor). Årene har bekræftet, at ledelsesformen "familiedrevet" har en unik styrke. Vore gæster føler sig ikke blot velkomne - de føler sig hjemme. Vi kunne også prale af vores dansk/franske køkken eller vores 68 velindrettede værelser til **priser fra kr 735,00**, men det gør vi ikke, for vores største vartegn er den uhøjtidelige og afslappede atmosfære på hotellet - og den passer vi på.

Mulighed for kursus og konference med op til 600 personer.

Dagskursus kr. 360,00. Overnatningskursus fra kr. 998,00. Kvikmøde kr. 275,00.

Hos os er De værten, og vi sørger for alt det praktiske. Vores hyggelige selskabslokaler rummer fra 20 til 450 personer på hotellet el. teateret.

Vi tilbyder festafstansarrangementer fra kr. 530,00.

DAS HOTEL FALSTER das seit 1986 ein Familienbetrieb ist, ist aus vielen Gründen allgemein beliebt: Das Hotel hat eine gute Verkehrslage und zwar in der Stadt der Königinen (auf dem Schloss von Nykøbing wohnten oft Königinwitwen - am besten kennen wir Sofie von Mecklenburg, die Mutter von Christian den 4.). Durch die Jahre erleben wir, dass unser Hotel-Konzept „Familienbetrieb“ erfolgreich ist: Unsere Gäste fühlen sich nicht nur willkommen, sondern auch zu Hause.

Ein Gefühl, das weder durch Mauerwerk noch Speisekarte zu erreichen ist. Wir können nicht nur auf unserer dänisch/französische Küche oder unsere 68 gut ausgestatteten Zimmer stolz sein - sondern auch auf die entspannte Atmosphäre unseres Hotels.

Kursus und Konferenz für max 600 Personen möglich.

Kursus (z.B. 8-16 Uhr) Dkr. 360,00. Einschl. Übernachtung ab Dkr. 998,00. Kurze Sitzung: Dkr 275,00.

Unsere Einrichtungen sind für 20 - 450 Personen möglich.

Wir bieten kompl. Abendveranstaltung ab Dkr. 530,00 an.



HOTEL FALSTER

HOTEL FALSTER, Skovalleen, 4800 Nykøbing F., tlf. 54 85 93 93
www.hotel-falster.dk · info@hotel-falster.dk

Lebensmittelbranche rüstet sich für neue Möglichkeiten

Bessere Zusammenarbeit zwischen dänischen und deutschen Lebensmittelherstellern und die Erschließung neuer Märkte sind das Ziel des grenzüberschreitenden Projekts Beltfood

Von Finn Sørensen
Das grenzüberschreitende deutsch-dänische Projekt Beltfood soll Lebensmittelhersteller auf beiden Seiten des Fehmarnbells enger zusammenbringen und die Entwicklung in der Lebensmittelindustrie stärken.

Gerade der Lebensmittelbranche werden große Möglichkeiten prophezeit, wenn die kommende feste Querung über den Fehmarnbelt die Grundlage für eine neue Metropolregion von Hamburg bis nach Kopenhagen und an den Öresund schafft – einen Markt

mit rund zehn Millionen Einwohnern.

„Alle diese Menschen brauchen täglich Nahrung – und Lebensmittel spielen eine immer wichtigere Rolle für uns alle. Eine feste Verbindung über den Fehmarnbelt wird den Lebensmittelproduzenten

Projekt Beltfood

Beltfood ist ein grenzüberschreitendes Projekt, das Lebensmittelproduzenten befähigen möchte, den Ansprüchen und Möglichkeiten des neuen, durch den Bau einer festen Fehmarnbelt-Querung entstehenden Marktes gerecht zu werden. Dieses Ziel soll über Kooperationen, Entwicklung und Kompetenzerweiterung unter anderem durch Kontakt und

Wissensaustausch zwischen Wissenschaftsinstitutionen und Unternehmen erreicht werden. Schließlich soll das Wissen, das in dem dänischen Projekt Lebensmittelplattform Region Seeland erworben wird, für die kommenden Maßnahmen und Herausforderungen in Verbindung mit der festen Fehmarnbelt-Querung genutzt werden. Das Projekt läuft vom 1. Janu-



ar 2010 bis zum 31. Dezember 2012 und umfasst ein Budget von 7,3 Mio. dänischen Kronen. Das Projekt wird durch Interreg IV a und Vækstforum unterstützt.

Beltfood ist eine Zusammenarbeit zwischen dem dänischen Wissens- und Wirtschaftsentwicklungszentrum Grønt Center und der Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH.

Hauptaufgaben von Beltfood

Das Beltfood-Projekt hat folgende Hauptaufgaben:

- Ausarbeitung der neuen regionalen Möglichkeiten, Lösung interregionaler Unternehmensherausforderungen und Verbesserung des Zugang zu interregionalen Märkten.
- Errichtung einer regionalen Lebensmittelorganisation in der Beltfood-Region (Beltfood-Gruppe) und Aufbau eines Netzwerks zwischen verarbeitenden Unternehmen, Ausbildungsinstitutionen sowie Forschungs- und

Entwicklungsinstitutionen innerhalb des Lebensmittelsektors.

- Analyse der Konkurrenzfähigkeit der Unternehmen der Beltfood-Gruppe.
- Aufmerksamkeit für die Beltfood-Gruppe bei Fachleuten und Investoren erzielen.
- Entwicklung gemeinsamer Kompetenzen sowie Wissensvermittlung an die Lebensmittelindustrie.
- Identifikation von offiziellen Anforderungen und Regeln in der Gruppe.

- Einrichtung einer Expertengruppe zur Stärkung einer tragfähigen Entwicklung der Beltfood-Gruppe.
- Stärkung einer nachhaltigen Zusammenarbeit zwischen Lebensmittelunternehmen, Ausbildungs-, Forschungs- und Entwicklungsinstitutionen sowie Behörden.
- Ausarbeitung eines Geschäftsplans für eine tragfähige organisatorische und finanzielle Grundlage für die Beltfood-Gruppe.

leichteren Zugang zu einem bedeutend größeren Markt ermöglichen“, so die dänische Projektleiterin Lis Andresen.

Hersteller werden vorbereitet

Das Projekt Beltfood wird die Zeit bis zur tatsächlichen Eröffnung der festen Querung 2018 nutzen, um die Lebensmittelhersteller und angeschlossene Branchen auf die neuen Aufgaben vorzubereiten.

Der erste Schritt ist ein Kurspaket für interessierte Lebensmittelunternehmen in der Region Seeland und im Kreis Ostholstein. Dies soll den einzelnen Unternehmen bei der Beurteilung des eigenen Exportpotenzials helfen und aufzeigen, was zur Realisierung der Exportpläne eventuell noch fehlt.

„Die Unternehmen sollen lernen, ihre Situation als Exportunternehmen realistisch einzuschätzen. Zudem erhal-

ten sie grundlegende Kenntnisse über den deutschen bzw. dänischen Markt sowie Informationen, wie dieser Markt am besten zu erobern ist – also eine Art kleinen Exportmarketingplan“, so Projektleiterin Lis Andresen.

Neue Kooperationen zwischen Lebensmittelproduzenten auf beiden Seiten des Fehmarnbells sind ein weiteres Ziel des Beltfood-Projekts, das darin wie auch in einer engeren Zusammenarbeit der Branche mit Forschungs- und Entwicklungsinstitutionen sowie Behörden großes Wachstumspotenzial sieht.

Hoffnung auf Wachstum im Export

Einer der dänischen Lebensmittelhersteller, der die feste Querung als Chance betrachtet, ist Tvedemose Champignon in Lundby auf Seeland.

„Die Querung bringt uns plötzlich sehr dicht an Hamburg und einen neuen Markt

heran, der genauso groß oder sogar noch größer ist als Dänemark“, so Kirsten Hansen, Mitinhaberin von Tvedemose.

Tvedemose exportiert bereits seit mehreren Jahren Champignons an einen Grossisten zwischen Hamburg und Bremen, der ökologische Produkte verkauft.

„Wir möchten den Export gerne ausweiten, und ich sehe einige Möglichkeiten für unsere ökologischen Spezialprodukte wie in Scheiben geschnittene und geputzte Champignons oder unsere Spezialpilze. Bei Basisprodukten sind wir nicht konkurrenzfähig, aber unsere Spezialprodukte werden in Dänemark verstärkt nachgefragt. Das könnte auch in Deutschland passieren“, so Kirsten Hansen.

Deshalb hält sie eine Teilnahme am Beltfood-Projekt, das bis 2012 laufen wird, für sehr sinnvoll. ■

Fuso kan både bygge broer og tunneller

...også mellem dig og dine behov



Kontakt os og få en snak om opbygninger og krav til Canteren, så finder vi en god pris!



Du kan få en Fuso Canter der dækker netop dine behov, alt fra 3,5t til 7,5t og med lige den opbygning du ønsker.



VERNER KRASTRUP AUTOMOBILER Præstegårdsvej 2 • 4760 Vordingborg • Tlf. 55 37 60 30
1.andreasen@krastrup.dk • www.krastrup.dk • Man.-fre. 09.00-17.00 • Lør. 10.00-13.00 • Søn. efter aftale

Alle priser er ekskl. lev. omk. og evt. metallak/ralfarve



Arrangementer i Danmark

OKTOBER

2. oktober - BONDENS MARKED

Marked for kvalitetsfødevarer og kunsthåndværk på Gissfeld Kloster ved Haslev. Ca. 40 stadeholdere stiller op med årstidens produkter af egen produktion. Kom og få en snak med producenterne, en smagsprøve og oplevelser for alle sanser. Markedet er åbent fra kl. 10.00 - 17.00 begge dage. Entree. www.bondensmarked.dk

9. oktober - ÆBLETS DAG PÅ FEJØ

Frugtfestival i Dybvig Havn med boder og mulighed for smagsprøver på æbler og æbleprodukter. www.visitfejoe.dk

16. oktober - GENFÆRD OG GODTFOLK I SAGNLANDET



Genfærd og godtfolk i Sagnlandet Lejre.

16. oktober - GENFÆRD OG GODTFOLK I SAGNLANDET

Sagnlandet Lejre byder velkommen til familiens efterårsferie med både sjov og gys. www.sanglandet.dk

16. - 24. oktober SMAG PÅ ODSHERRED

En hel uge med fokus på egnens lokale fødevarer. www.visitodsherred.dk

NOVEMBER



27. november

JULEDEKORATIONER I BIRKEGAARDENS HAVER

Demonstration af traditionelle juledekorationer ved indehaver Merry Sørensen. Arrangementet varer fra kl. 12.30 til 14.30. www.birkegaardens-haver.dk



Veranstaltungen in Dänemark

OKTOBER



2. Oktober - BAUERNMARKT

Markt für hochwertige Lebensmittel und Kunsthandwerk im Gissfeld Kloster bei Haslev. Rund 40 Anbieter sind dabei und bieten jahreszeitliche Produkte aus eigener Herstellung an. Kommen Sie mit den „Machern“ ins Gespräch, gönnen Sie sich Kostproben und Sinnenerlebnisse. Der Markt hat an beiden Tagen von 10-17 Uhr geöffnet. Eintritt. www.bondensmarked.dk

9. Oktober

TAG DES APFELS AUF FEJØ

Obstfestival in Dybvig Havn mit zahlreichen Ständen. Möglichkeit zu Kostproben von Äpfeln und Apfelprodukten. www.visitfejoe.dk

16. Oktober - GESPENSTER UND GESCHICHTEN IM SAGENLAND

Das Sagenland Lejre öffnet in den dänischen Herbstferien mit gruseligen bis lustigen Geschichten. www.sanglandet.dk

16. Oktober - 24. Oktober - DER GESCHMACK VON ODSHERRED

Eine Woche lang steht das nordseeländische Odsherred im Zeichen lokaler Lebensmittel. www.visitodsherred.dk

NOVEMBER

27. November - WEIHNACHTSSCHMUCK IN BIRKEGAARDENS HAVER

Inhaberin Merry Sørensen zeigt, wie man traditionellen dänischen Weihnachtschmuck bastelt. Zeitpunkt: 12.30 bis 14.30 Uhr. www.birkegaardens-haver.dk



Arrangementer i Tyskland

OKTOBER

Indtil 31. oktober

GRÆSKARMARKED I WARNSDORF

Græskar er en populær grøntsag, der fås i mange varianter. En gang om året kan man på Karls græskarmarked (Kürbismarkt) i Warnsdorf, der ligger mellem Travemünde og Niendorf, opleve omkring 100 græskarter i forskellige størrelser, farver og former. www.karls.de

1. - 3. oktober

OKTOBERFEST I SCHARBEUTZ

Fra fredag til søndag kan man i kurparken i Scharbeutz opleve vaskeægte oktoberfeststemning med øl- og festtelte og bayerske specialiteter. www.scharbeutz.de

1. - 3. oktober

KARTOFFELDAGE I LÜBECK

Brasede kartofler, kartoffelrøsti og kartoffelsnaps er kun et lille udpluk af de mange herlige lækkerier, man kan få i forbindelse med kartoffeldagene i Lübeck. Nogle af hansestadens kendte gastronomer varter de besøgende op med alle mulige lækre retter, der har kartoffelen som fællesnævner.

1. - 3. oktober

HAVNEFØDSELSDAG MED

SPECIEL KAPSEJLADS

I den første weekend af oktober holder byen Heiligenhafen sin 660. havnefødselsdag med masser af musik, gamle traditionelle skibe, salg af kål, kålspecialiteter og en hel speciel kapsejls: Den legendære "Kohlregatta". www.heiligenhafen.de

10. oktober - 23. CITY LØB I LÜBECK

I år vil der ud over hovedløbet også være et 5-km-løb for begyndere og et løb for ethjulede cyklister. Tilmeldinger modtages. www.citylauf-luebeck.de

NOVEMBER

6. november

HUNDEDEGE I SCHARBEUTZ FOR 5. GANG

Fra kl. 12-18 er alle hunde, store som små, velkomne på stranden i Scharbeutz. Her drejer alt sig om de firbenede venner og alle mulige hundekunster, der bl.a. fremvises i et spændende og anderledes hundeshow. www.scharbeutz.de

3. - 7. november

52. NORDISKE FILMDAGE I LÜBECK

„Kærlighed og sex“ er emnet for den retrospektive del af festivalen. Under titlen „Den skandinaviske fristelse: Kærlighed - velfærd - sex i halvtredsernes og halvfjerdsernes biograffilm“ ser de Nordiske Filmdage i Lübeck nærmere på en unik tradition i den skandinaviske filmhistorie, nemlig den frisindede fremstilling af kærlighed og seksualitet. www.luebeck.de/filmtage

25. - 28. november - EUTIN, EN LYSSENDE BY

„Gamle facader i et nyt lys“ – sådan lyder mottoet for denne lysaktion, der efterhånden er kendt langt ud over byens grænser. Glæd dig til en uforglemmelig oplevelse. www.eutin.de

DEZEMBER

22. november - 30. december

JULEMARKEDER I LÜBECK

Lübeck er godt på vej til at blive den kendteste juleby i Nordtyskland. Fra 22.11. – 30.12. står den på masser af skøn julehygge på markederne i Koberg og Breite Straße, og fra 25.11. – 23.12. indbyder det historiske julemarked til en spændende

rejse tilbage til en for længst svunden tid. Julemarkedet for hele familien afholdes fra 22.11. – 23.12. (dagligt fra kl. 11-21) ved Obertrave. www.luebecker-weihnachtsmarkt.de

26. november – 6. december

KUNSTHÅNDVÆRK PÅ HEILIGEN-GEIST-HOSPITALET

Omkring 150 kunsthåndværkere fra Tyskland, Skandinavien, de baltiske lande, Israel og Peru udstiller i den enorme kirkesal, i langhusets over 100 små båse og i den middelalderlige kælder med dens gamle hvælvinger. Stort udvalg af kunsthåndværk fremstillet efter gamle og nye teknikker. www.luebecker-weihnachtsmarkt.de

3. - 5. december

FISCHER'S WIEHNACHT

I TIMMENDORFER STRAND

Maritimt julemarked på den romantiske havn i Niendorf med masser af nordtysk julehygge. Her kan du virkelig få dig en uforglemmelig juleoplevelse. www.timmendorfer-strand.de

27. - 28. december

FORTRYLLLENDE VINTERTID I SCHARBEUTZ

Vintermarked med gløgg, kunst og alskens lækkerier langs promenaden. Hyggeligt samvær i skæret af mange lys. Oplev den "fortryllende vintertid" på promenaden (lørdag kl. 16-21, søndag kl. 14-21). www.scharbeutz.de

31. december

NYTÅR PÅ STRANDEN

I TIMMENDORFER STRAND

Få en kanonstart på det nye år med NDR 2's nytårsparty i Timmendorfer Strand. Festen starter kl. 21 – og så går det bare løs! www.timmendorfer-strand.de

Havudsigt ved Knuthenborg

Helårshus fra 2006 udlejes møbleret/umøbleret 2 badevæ, stue/kø + 2 vær. Entree, skabsgang, bryggers, oliefyr, gulvvarme. Velisoleret. Stor, nem have (gartner?) 20 min kørsel fra Rødbyhavn.

Meeresblick beim Safaripark Knuthenborg

Wohnhaus von 2006 möbliert/unmöbliert zu vermieten. 2 Badez., Wohnz./Küche u. 2 Zi., Flur, Schrankdiele, Waschküche - Ölfußbodenheizung. Gut isoliert. Großer, pflegeleichter Garten (Gartenpflege kann org. werden). 20 Min. Fahrt vom Fährhafen Rødbyhavn.

Tel. +45 40 29 29 59 E-mail: s.riis@teliamail.dk

**NATUR
STEIN**

JOACHIM KARDEL

Rund um
den Stein
Kardel muss
es sein

Vi fremstiller og bygger til ud- og indvendig brug specielle mål efter behov

Granit – marmor

Trapper og trappeafsætter
Køkkenbordsplader
Vinduebænke
Gulvbelægninger
Modernisering af badeværelser
Paneler

(Ovne, kaminer, badekar) og meget mere...

Henvend dig til os!

Tlf.: 0049 4361/3915

Eller besøg vores hjemmeside:
www.naturstein-kardel.de
Oldenburger Str. 40 • 23738 Sipsdorf

Wir fertigen an und bauen innen und außen nach Maß ein.

Granit – Marmor

Treppen und Treppenpodeste
Küchenarbeitsplatten
Fensterbänke
Fußbodenbeläge
Badmodernisierung in vollem Umfang
Verkleidungen

(Öfen, Kamine, Badewannen) und noch vieles mehr...

Sprechen Sie mit uns!

Tel.: 04361/3915

Oder besuchen Sie uns im Internet:
www.naturstein-kardel.de
Oldenburger Str. 40 • 23738 Sipsdorf

Hjertelig velkommen

Firmengruppe

SEELAFF

Raum & Ausstattung • Malerei & Design • Parkett & Objekt

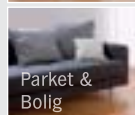
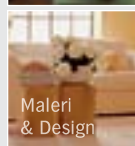
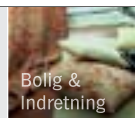
Am Voßberg 17c • 23758 Oldenburg i.H.

Tel. 04361 - 806 72 • Fax 04361 - 802 26

info@seelaff.de • www.seelaff.de

☎ 00 49 / 43 61-8 06 72

Die Einrichter



RESTAURANT – HOTEL

Schuster

Inh. Familie Rüschler



*Guthürgerliche Küche
Traditionelle Köche
gemütliche Atmosphäre
hyggelig atmosfære
behagliche Räume
komfortable værelser*

www.hotel-restaurant-schuster.de
Lankenstraße 1a • 23758 Oldenburg
Tel. 0049-(0) 0 43 61 / 28 95 • Fax 51 92 01

 Veranstaltungen in Deutschland

OKTOBER

Bis 31. Oktober KÜRBIS MARKT WARNSDORF
Der Kürbis ist ein Gemüse, das es in vielen verschiedenen Sorten gibt. Ein Mal im Jahr präsentiert Karls Kürbismarkt in Warnsdorf (zwischen Travemünde und Niendorf) rund 100 Kürbissorten unterschiedlicher Größen, Farben und Formen
www.karls.de

1. - 3. Oktober - SCHARBEUTZER OKTOBERFEST
Von Freitag bis Sonntag heißt es im Kurpark von Scharbeutz: "O'zapft is!" Gaudi und Festzeltstimmung mit bayrischen Schmankerln.
www.scharbeutz.de

1. - 3. Oktober - KARTOFFELTAGE LÜBECK
Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer und Kartoffelschnaps: Diese drei Köstlichkeiten sind nur ein Teil der leckeren Angebote bei den Lübecker Kartoffeltagen auf dem Lübecker Markt. Unter dem Motto „Schick in Schale“ verwöhnen namhafte Gastronomen der Hansestadt mit tollen Gerichten rund um Deutschlands beliebteste Knolle.

1. - 3. Oktober HAFENGEBURTSTAG MIT KOHLREGATTA
An diesem Wochenende feiert Heiligenhafen den 660. Hafengeburtstag mit viel Musik, Traditionsschiffen, Kohlverkauf, Leckereien um den Kohl und der legendären Kohlregatta.
www.heiligenhafen.de

10. - 23. Oktober - CITY-LAUF LÜBECK
In diesem Jahr gibt es neben dem Hauptlauf auch einen Einsteigerlauf über fünf Kilometer sowie ein Einradrennen. Meldungen werden ab sofort entgegengenommen.
www.citylauf-luebeck.de

NOVEMBER

6. November - 5. SCHARBEUTZER HUNDETAG
Von 12 bis 18 Uhr am Aktionsstrand: Alle Hunde, vom Affenpinscher bis zum Zwergspitz, sind willkommen. Im Mittelpunkt dieser Veranstaltung steht der vierbeinige Freund des Menschen mit all seinen besonderen Fähigkeiten und Eigenarten. Ein spektakuläres Show-Programm wird die erstaunliche Bandbreite des Hundekönnens zeigen. www.scharbeutz.de

3. - 7. November 52. NORDISCHEN FILMTAGEN LÜBECK
"Liebe und Sex" ist Thema der Retrospektive Unter dem Titel "Die skandinavische Verlockung: Liebe - Wohlfahrt - Sex im Kino der fünfziger bis siebziger Jahre" widmet sich die Retrospektive der 52. Nordischen Filmtage Lübeck einer einzigartigen Tradition in der Filmgeschichte Skandinaviens: Die freizügige Darstellung von Liebe und Sexualität.
www.luebeck.de/filmtage

25. - 28. November - LICHTERSTADT EUTIN
„Alte Fassaden in neuem Licht“ lautet das Motto der inzwischen weit über Eutins Grenzen hinaus bekannten Beleuchtungsaktion. Ein unvergessliches Erlebnis
www.eutin.de

DEZEMBER

22. November - 30. Dezember WEIHNACHTSMÄRKTE IN LÜBECK
Lübeck ist weiter auf dem besten Weg, die Weihnachtsstadt des Nordens zu werden. Vom 22.11. bis 30.12. dauern die Märkte auf dem Koberg und in der Breiten Straße. Vom 25.11. bis 23.12. lädt der Historische Weihnachtsmarkt abseits vom Trubel mit seinem mittelalterlichen Ambiente zu einer kleinen Zeitreise in längst vergangene Zeiten ein. Der Familienweihnachtsmarkt an der Obertrave läuft vom 22.11. bis 23.12, täglich 11 bis 21 Uhr.
www.luebecker-weihnachtsmarkt.de

26. November - 6. Dezember KUNSTHANDWERK IM HEILIGEN-GEIST-HOSPITAL
Rund 150 Kunsthandwerker aus Deutschland, Skandinavien, dem Baltikum, Israel und Peru stellen in der mächtigen Kirchenhalle, den über 100 winzigen Kabäuschen des Langhauses und im mittelalterlichen Gewölbekeller ihre schönsten Arbeiten aus und zeigen die Vielfalt alter und neuer Handwerkstechniken.
www.luebecker-weihnachtsmarkt.de

3. - 5. Dezember FISCHER'S WIEHNACHT TIMMENDORFER STRAND
Gemütlich, norddeutsch, einzigartig – mit Fischer's Wiehnacht, dem maritimen Weihnachtsmarkt direkt im romantischen Niendorfer Hafen, dürfen sich Besucher auf ein unvergessliches Weihnachtserlebnis freuen.
www.timmendorfer-strand.de

27. - 28. Dezember VERZAUBERTE WINTERZEIT SCHARBEUTZ
Wintermarkt mit Glühwein, Kleinkunst und duftenden Leckereien auf der Promenade. Ideal für ein nettes Beisammensein im Schein von vielen Lichtern. Am Samstag von 16 bis 21 Uhr und am Sonntag von 14 bis 21 Uhr ist entlang der Promenade die Gelegenheit die „Verzauberte Winterzeit“ zu genießen.
www.scharbeutz.de

31. Dezember - SILVESTER ON THE BEACH IN TIMMENDORFER STRAND
Lange schon Kult: Mit Silvester on the Beach mit NDR 2 wird am 31. Dezember ab 21 Uhr und bis ultimo am Strand stimmungsvoll in das Jahr 2011 hinein gefeiert. Wer dabei ist, geht besonders optimistisch ins neue Jahr.
www.timmendorfer-strand.de



**OLDENBURGER
WALLMUSEUM**

Prof.-Struve-Weg 1, D-23758 Oldenburg in Holstein
Tel.: +49 (0) 43 61 - 62 31 42 · Fax: +49 (0) 43 61 - 34 02
www.oldenburger-wallmuseum.de

**Oplev middelalderen tæt på!
Mittelalter hautnah erleben!**

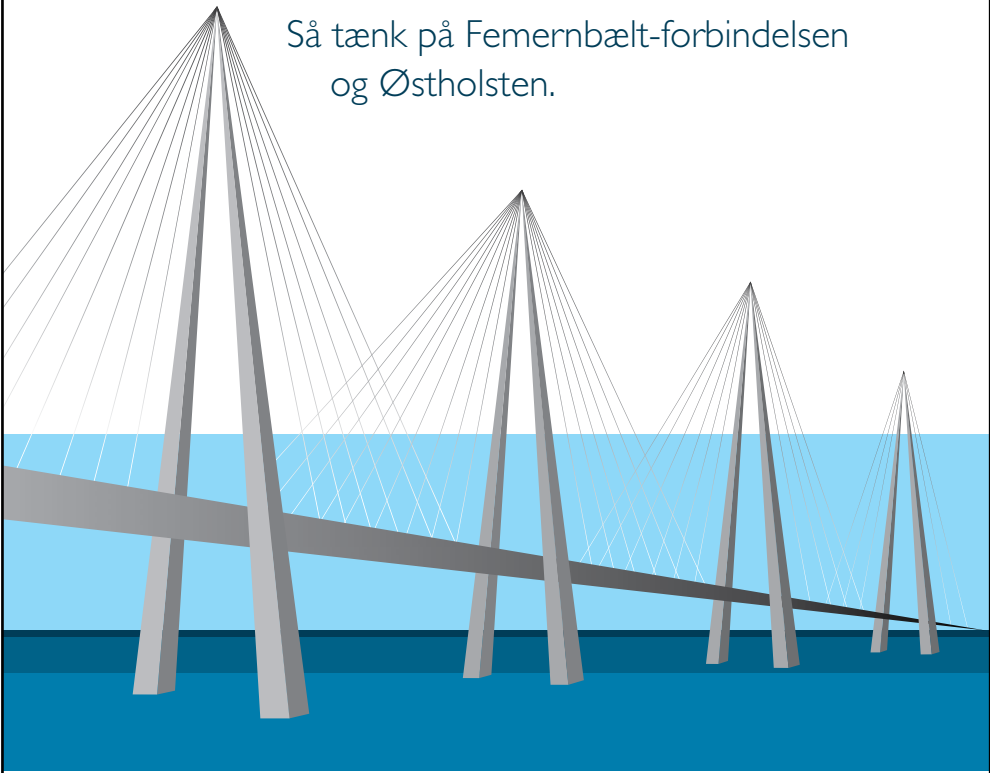
Åbningstider / Öffnungszeiten:
April – Oktober 10.00 – 17.00, Juli & August 10.00 – 18.00
Grupper hele året efter aftale/
Gruppenføringer på Anfrage ganzjährig

 EU-Projekt Baltic Bridge II (EFRE)
Grænselest samarbejde
Fehmarnbæltregion
Grenzenlose Zusammenarbeit

Sie suchen eine gute
Geschäftsverbindung?
Er du på udkig efter en ny god foretningsforbindelse?

Die Fehmarnbeltquerung
und Ostholstein.

Så tænk på Femernbælt-forbindelsen
og Østholsten.



Ostholstein ist die Region für alle, die Großes vorhaben. Eines dieser großen Vorhaben wird von 2011 bis 2018 realisiert: Die Brücke über den Fehmarnbelt zwischen Ostholstein und Dänemark. Die 19 Kilometer lange Brücke verbindet die Metropolregionen Kopenhagen/Malmö und Hamburg und verkürzt die Fahrzeit zwischen Hamburg und Kopenhagen um eine ganze Stunde. Haben auch Sie Großes vor? Dann siedeln Sie sich mit Ihrem Unternehmen in Ostholstein an und profitieren Sie von der zentralen Lage zwischen den beiden Metropolen und der hervorragenden Infrastruktur.

Østholsten er en region for alle med store planer. Den kommende Femernbælt-forbindelse skal realiseres 2011-2018. Den 19 kilometer lange bro mellem Lolland og Femern forbinder Øresundregionen og Hamborg. Køretiden forkortes med 1 time. Tænk du også stort? Så start din ny virksomhed i Østholsten og få gavn af den centrale beliggenhed mellem de to metropoler og den fremragende infrastruktur i regionen.



egoh

Entwicklungsgesellschaft Ostholstein mbH EGOH
Tel. 045 21 / 808 10 www.egoh.de

Økologisk sats på fremtiden

Den unge godsejer Susanne Hovmand Simonsen har skabt én af Danmarks største økologiske bedrifter, som hun ser som et aktiv i ”det nye Provence” - Femern Bælt-regionen

Af Finn Sørensen
Godsejer Susanne Hovmand Simonsen satser hele butikken på økologi. I 2007 omlage hun det 1.000 hektar store gods Knuthenlund på Lolland til økologisk drift og gjorde det dermed til én af Danmarks største økologiske bedrifter. 380 får og 150 geder leverer mælk til Knuthenlunds mejeri, hvis mælkeprodukter og oste efter blot et år på markedet har vundet internationalt ry. Endnu har hun ikke overskud på sin økologiske produktion. I 2009 tabte hun ”flere millioner kroner” og forventer også underskud i år. ”I 2011 forventer jeg balance, og fra 2012 regner jeg med et fornuftigt overskud,” siger Susanne Hovmand Simonsen, der er 4. generation på Knuthenlund Gods, og som - trods de økonomiske rifter - ikke ét sekund har fortrudt beslutningen om at omlægge Knuthenlund Gods til økologi. Hun mener, at økologi går en stor fremtid i møde.

Susanne Hovmand Simonsens forventninger støttes af Økologisk Landsforening, som repræsenterer danske økologiske virksomheder, landmænd og forbrugere. Landsforeningen forventer, at det økologiske salg vil stige med to cifrede rater i år og igen være fordoblet senest i 2015.

Mental løftestang
Susanne Hovmand bygger sine forventninger på ændrede forbrugsvaner, og hun ser samtidig store muligheder i fremtidens Femern Bælt-region med etableringen af den faste forbindelse mellem Danmark og Tyskland. ”Den bliver en mental løftestang for hele området. Femern Bælt-regionen har noget af det bedste landsbrugsjord og det rette klima til produktion af kvalitetsfødevarer. Regionen har mulighederne for at udvikle sig til ”et nyt Provence”, hvor gastronomi og natur-turisme tiltrækker folk fra hele verden. Samtidig vil den faste forbindelse skabe

handelsmæssig interaktion og lette adgangen for tyske varer til det danske marked og omvendt,” siger Susanne Hovmand Simonsen.

Danmark i økologisk front
Til trods for finanskrisens indflydelse på forbrugernes vaner i 2009, så fortsatte økologiske fødevarer væksten gennem krisen. Det økologiske salg steg med 5,7 procent og er dermed mere end fordoblet siden 2005. Salget af økologiske fødevarer i Danmark er steget markant gennem de senere år og er fordoblet siden 2005. Senest med en vækst på 5,7 procent gennem finanskrisetåret 2009, viser tal fra Danmarks Statistik.

Der blev i Danmark omsat for 4,9 milliarder kroner økologiske fødevarer i 2009. Salget af frugt og grønt steg markant, mens danskernes forbrug af økologisk kød er faldet. Samlet set udgør de økologiske varer syv procent i 2009 mod fire procent i 2006. For nogle varegrupper er andelen væsentligt højere - mere end hver tredje liter mælk i danskernes indkøbskurv er eksempelvis økologisk - og danskerne er det folkefærd i verden, som køber mest økologisk mad.

Forbrugernes reaktion
Susanne Hovmand mener, at den stigende efterspørgsel efter kvalitets fødevarer også er udtryk for en forbrugerreaktion. ”Vi har set for mange uetiske svine transporter og kødskandaler og for mange naturkata-



Godsejer Susanne Hovmand Simonsen har med omlægningen af familiegodset Knuthenlund skabt nyt liv og nye arbejdspladser. Hun ser frem til de yderligere muligheder, en fast forbindelse mellem Danmark og Tyskland vil skabe, og hun ser for sig Femern Bælt-regionen som ”et nyt Provence”.

Gutsbesitzerin Susanne Hovmand Simonsen hat durch die Umwandlung des Familienguts Knuthenlund neues Leben und neue Arbeitsplätze geschaffen. Sie freut sich schon auf die zusätzlichen Möglichkeiten, die eine feste Verbindung zwischen Dänemark und Deutschland bringen wird, und sie sieht in der Fehmarnbelt-Region eine „neue Provence“.

Knuthenlund

Knuthenlund Gods, Knuthenlundvej 7B, DK-4952 Stokkemarke
Hjemmeside: www.knuthenlund.dk
Mejeriudsalget på godset er åbent torsdag-søndag kl. 11.00-17.00
Besætningen består p.t. af 380 får og 150 geder, men

øges til i alt 800 dyr.
Knuthenlunds markbrug består af i alt 760 hektar, hvor der i 2010 bl.a. dyrkes spelt, lupiner, sojabønner, vinterhøstebønner og lucerne til fros.
Knuthenlund forventer i år omkring 35.000 besøgende.

Præmieret fårebrie

Fårebrien er Knuthenlunds stolthed. Udgangspunktet er godsets fåremælk kombineret med håndværkssmæssige traditioner. Osten er derfor håndlavet, håndpøst og omhyggeligt passet under modningsprocessen. Osten modner udefra og ind og er spiseklar 3-4 uger efter pakning.

Knuthenlunds Fårebrie er blevet præmieret med sølvmedalje i Kåringen af Nordens Oste 2009. Desuden kåret som bedste hvidskimmel ost i Premio Roma 2010 og guldmedalje i kåringen af Nordens Bedste ost 2010

mit projekt går galt, men der er til gengæld også flere og flere, som finder det spændende, bl.a. fordi, de kan se, at der opstår nye arbejdspladser og skabes nyt liv omkring godset, præcis som der var i tidligere tider”. Da Susanne Hovmand Simonsen overtog godset Knuthenlund, var der fire medarbejdere, nu er 22 tilknyttet.



Swetlana Meyer bekommt in ihrem kleinen Backhaus in Lübeck Unterstützung von ihrem Neffen. Foto: Doris Seitz
I det lille traditionsrige bageri i Lübeck får Swetlana Meyer hjælp af sin nevø. Foto: Doris Seitz

Das alte Backhaus in Lübeck

Tradition verpflichtet: In dem wohl ältesten Backhaus Lübecks, dem „alten Backhaus“ aus dem Jahre 1443, in der Beckergrube 76 ist die Spezialität des Hauses der Napoleonhut. Täglich frisch kommt das mit Marzipan gefüllte Mürbteiggebäck mit den Schokoladencken hier auf den Tisch, das an den kleinen Franzosen und seine große Zeit aus ebenfalls längst vergangenen Tagen erinnert. Am 1. September 2008 haben Swetlana und Okan Meyer das Ruder in dem alten Gemäuer übernommen, die Wände in einen warmen Gelbton getaucht und den kleinen Laden mit ein paar Tischen und Stühlen ausgestattet. 17 Brötchen- und vier Brotsorten sowie 15 bis 16 unterschiedliche Kuchen füllen die Auslagen, zusätzlich gibt es heiße und kalte Getränke zum Mitnehmen oder zum Genießen bei einer kleinen Pause in dem alten Backhaus. DO

Det gamle bagehus i Lübeck

Lang tradition forpligter som bekendt. I Lübecks formentlig ældste bageri ”altes Backhaus” fra 1443, der har til huse i Beckergrube 76, er Napoleons hatten at finde blandt husets specialiteter. Den lille trekantede kage er opkaldt efter Napoleon Bonapartes karakteristiske hovedbeklædning. Den laves af mørdej, marcipan og chokolade og kommer dagligt friskbagt ud af bageriets ovn. Siden den 1. september 2008 har Swetlana og Okan Meyer stået for driften i det lille traditionsrige bageri, der efter en istandsættelse bl.a. har fået lyse, gule vægge. Udover 17 forskellige slags rundstykker og diverse brødsorter, er der omkring 16 kagetyper at vælge imellem, og desuden kan man få varme og kolde drikkevarer til at tage med, hvis man da ikke foretrækker at nyde dem i den lille butik, hvor der er sat borde og stole op til kunderne. DO

NEU BAUEN in GREMERSDORF nah an der neuen Fehmarnbelt-Querung

Liebe Dänen
Schön wohnen ist so nah
Bauplätze in Gremersdorf für Ferienhaus oder Wohnhaus

www.alpen-bauland.de
Tel. + 49 (0)43 81 / 41 57 40

ALPEN

Die Zukunft heißt Bio

Die junge Gutsbesitzerin Susanne Hovmand Simonsen hat einen der größten ökologischen Betriebe Dänemarks geschaffen und betrachtet ihn als Aktivposten in der „neuen Provence“ - der Fehmarnbelt-Region.

 **Von Finn Sørensen**
Gutsbesitzerin Susanne Hovmand Simonsen setzt alles auf eine Karte: Ökologischer Anbau.

2007 stellte sie das 1.000 Hektar große Gut Knuthenlund auf Lolland auf ökologische Wirtschaftsweise um und machte es damit zu einem der größten Ökobetriebe in Dänemark.

380 Schafe und 150 Ziegen liefern die Milch für die Meierei Knuthenlund, deren Milchprodukte und Käse schon ein Jahr nach der Markteinführung internationalen Ruf genießen.

Noch erwirtschaftet sie mit ihrer ökologischen Produktion keine Überschüsse. 2009 verlor sie nach eigener Aussage mehrere Millionen Kronen und rechnet auch in diesem Jahr noch mit einem Minus.

„2011 wollen wir die Gewinnschwelle erreichen, und ab 2012 rechne ich mit vernünftigen Gewinnen“, erläutert Susanne Hovmand Simonsen, die das Gut Knuthenlund in vierter Generation betreibt. Trotz der wirtschaftlichen Einbußen hat sie die Umstellung von Knuthenlund auf Bioproduktion noch nicht eine Sekunde bereut.

Ihrer Meinung nach hat der ökologische Anbau eine große Zukunft.

Susanne Hovmand Simonsen wird vom Ökologischen Landesverband Dänemarks gestützt, der die Ökobetriebe, Landwirte und Verbraucher im Land repräsentiert. Der Verband erwartet für dieses Jahr zweistellige Steigerungsraten beim Verkauf und insgesamt eine Verdoppelung bis spätestens 2015.

Der Schalter im Kopf

Susanne Hovmand gründet ihre Erwartungen auf die veränderten Verbrauchergewohnheiten und sieht zugleich große Möglichkeiten für die zukünftige Fehmarnbelt-Region nach dem Bau der festen Verbindung zwischen Dänemark und Deutschland.

„Das wird ein mentaler Schalter für das ganze Gebiet. Die Fehmarnbelt-Region verfügt über hervorragende Böden und hat das richtige Klima für die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln. Die Region besitzt das Potenzial, um sich zu einer „neuen Provence“ zu entwickeln, wo Gastronomie und Naturtourismus Besucher aus

aller Welt anlocken. Gleichzeitig wird die feste Querung den Handelsverkehr fördern, indem deutsche Waren leichter nach Dänemark gelangen können und umgekehrt“, unterstreicht Susanne Hovmand Simonsen.

Dänemark an der Ökofront

Trotz des Einflusses der Finanzkrise auf die Gewohnheiten der Verbraucher 2009 ist der Absatz von Bioprodukten auch während der Krise weiter gestiegen. Mit einer Steigerung um 5,7 Prozent hat er sich seit 2005 in Dänemark mehr als verdoppelt.

2009 wurden in Dänemark Biolebensmittel im Wert von 4,9 Mrd. Kronen umgesetzt. Der Verkauf von Obst und Gemüse stieg deutlich an, während beim Ökofleisch sinkende Verbrauchszahlen zu verzeichnen waren. Insgesamt kamen die Ökoprodukte 2009 auf sieben Prozent im Vergleich zu vier Prozent 2006. Bei bestimmten Warengruppen ist der Anteil wesentlich höher: Mehr als jeder dritte Liter Milch im Einkaufswagen der Dänen wird ökologisch erzeugt. Überhaupt sind die Dänen das Volk, das

weltweit am meisten Biolebensmittel kauft.

Reaktion der Verbraucher

Susanne Hovmand ist der Ansicht, dass die steigende Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln auch eine Reaktion der Verbraucher darstellt.

„Wir haben zu viele unethische Schweinetransporte, zu viele Fleischskandale und Naturkatastrophen wie die Ölkatastrophe im Golf von Mexiko erlebt. Wir wünschen uns, dass die Natur geachtet wird und Tiere ein gutes Leben haben. Wir möchten unsere Esskultur als etwas Besonderes und Ursprüngliches erhalten. Schauen wir uns die Köche an, sie haben den Respekt zurückgewonnen, und Gleiches sollte auch in der Lebensmittelerzeugung stattfinden. Die Verbraucher sind wach, wenn es um Innovationen geht, und sie fürchten sich nicht, auf kulinarischem Gebiet etwas Neues auszuprobieren. Erst waren es Tapas, dann Wok und jetzt Sushi. Die nächste Welle werden Lebensmittel sein, deren Herkunft man kennt, und Essen aus Zutaten, die charakteristisch für die jeweilige

Knuthenlund

Knuthenlund Gods, Knuthenlundvej 7B, DK-4952 Stokkemarke

Webseite:
www.knuthenlund.dk

Das Meiereigeschäft auf dem Gut ist Donnerstag-Sonntag 11.00-17.00 Uhr geöffnet.

Zur Zeit werden 380 Schafe und 150 Ziegen

gehalten, eine Steigerung auf 800 Tiere ist geplant.

Knuthenlund nutzt insgesamt 760 Hektar Flächen, auf denen 2010 u.a. Dinkel, Lupinen, Sojabohnen, Winterackern und Luzernen zur Saatgewinnung angebaut werden.

Das Gut rechnet in diesem Jahr mit rund 35.000 Besuchern.

Natur, Ursprünglichkeit und Eigenart des Ortes sind“, sagt Susanne Hovmand Simonsen.

„Blauäugige Romantik?“ „Einige halten mich für komplett verrückt, andere glauben zumindest, dass mein Projekt misslingt, aber andererseits gibt es auch immer mehr Leute, die es inter-

essant finden, auch deshalb, weil sie sehen, dass neue Arbeitsplätze entstehen und es auf dem Gut lebendiger zugeht, so wie in früheren Zeiten.“

Als Susanne Hovmand Simonsen Gut Knuthenlund übernahm, gab es vier Mitarbeiter, heute sind es 22. ■

Preisgekrönter Schafskäse

Der Schafskäse ist der Stolz von Knuthenlund, gewonnen aus der Schafsmilch des Gutes und in handwerklicher Tradition verarbeitet. Der Käse wird in Handarbeit hergestellt, handgeschöpft und während der Reifung sorgfältig überwacht. Er reift von innen und außen und ist drei bis vier Wochen nach dem

Verpacken genussfertig. „Knuthenlunds Fårebrie“ errang bei der „Prämierung nordischer Käse“ 2009 die Silbermedaille. Außerdem wurde er bei der Premio Roma 2010 zum besten Weißschimmelkäse gewählt und erhielt beim Wettbewerb „Bester des Nordens“ 2010 die Goldmedaille.

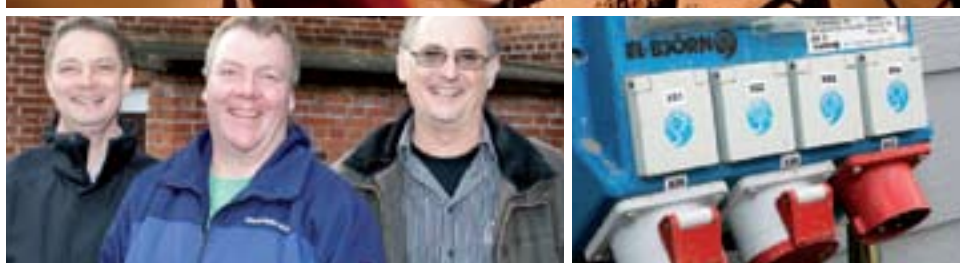
LFTC (LOLLAND-FALSTER TECHNICAL CONTRACTORS APS)

LFTC (Lolland-Falster Technical Contractors ApS) er landsdelens største leverandør af tekniske installationer.

Virksomheden er skabt af tre af Lolland-Falsters største el-installations virksomheder: Aktiv El A/S (Nakskov), Rask El Service ApS (Holeby) samt Enelco ApS (Nykøbing F.).

LFTC ER SPECIALIST I OG TILBYDER LØSNING AF OPGAVER INDENFOR OMRÅDERNE:

- El-installation
- Automatisk-installation
- Edb- og data-installation
- CTS-anlæg
- Sikring og overvågning
- Tavlemontage og PLC-styring
- El-rådgivning og -projektering
- Udlejning af byggepladsmateriel
- Byggepladsinstallationer
- LFTC ApS trækker på ca. 140 medarbejdere med brede, opdaterede kompetencer i Aktiv El, Rask El samt Enelco ApS Nykøbing F.



LFTC LOLLAND-FALSTER TECHNICAL CONTRACTORS APS - ØSTERVEJ 2
4960 HOLEBY - TLF 7230 4444
E-MAIL INFO@LFTC.DK
WWW.LFTC.DK



SPEISEN UNTER MITTELALTERLICHEN GALEEREN

Die historische Gaststätte Schiffergesellschaft zu Lübeck

Die Geschichte der Hanse hautnah erleben kann man in der historischen Schiffergesellschaft zu Lübeck aus dem Jahr 1535.



Von Doris Seitz

Das mittelalterliche Gebäude mit seinen Treppegiebeln, dem vergoldeten Schiff als Wetterfahne und der kunstvollen Eingangstür aus der Zeit des Rokoko ist weit über die Grenzen der Stadt Lübeck hinaus bekannt und praktisch in jedem Reiseführer über die Hansestadt zu finden.

So zieht es seit Jahren immer wieder viele Gäste aus Nah und Fern in Breite Straße 2 und damit in „die klassische Kneipe der Welt“, wie die Imagebroschüre vollmundig wirbt - und nicht zu viel verspricht.

Der historische Saal, mit 180 Sitzplätzen das Herzstück des Hauses, verschlägt einem beim ersten Betreten ein wenig den Atem, so groß und mächtig wirkt der Raum. Das Tageslicht ist spärlich und die langen, rustikalen Tische und Bänke aus dicken Schiffsplanken

schaffen eine ursprüngliche Atmosphäre.

Sie führen einen in eine gänzlich andere Welt aus so genannten Gelagen und dem leicht erhöhten „Beichtstuhl“ als Sitz der Älterleute. Sie konnten von hier aus über die ganze Halle blicken, Anweisungen erlassen und Ungehöriges rügen. Auch die „Hohn-und-Spott-Tafel“ lässt erahnen, welch strenges Regime damals bei den Schiffen geführt wurde. Denn jene saßen einst hier auf den Eichenbänken, unterteilt nach den Häfen, zu denen sie führen, und nach den kaufmännischen Korporationen, denen sie dienten.

Gigantisch wirken auch die Schiffsmodelle, unter denen sich zwei Galeeren aus dem Mittelalter befinden. Sie hängen wie viel zu groß geratene Mobile von der Decke, das älteste ist auf das Jahr 1607 datiert.

Seit mehr als 30 Jahren

führen Gerhard Birnstingl und Wolfgang Steffen das Traditionshaus, zu dem unter anderem ein Schiffgarten, ein Kapitänssalon, ein Hanse-Lübeck-Zimmer und ein Gotteskeller gehören. Alles in allem finden 350 Menschen Platz in dem ehrwürdigen Gemäuer. Sie können hier - wie auch schon Königin Silvia von Schweden - den hanseatischen Dauerbrenner Labskaus oder andere regionale und internationale Köstlichkeiten von Küchenchef Holger Grätz genießen. ■

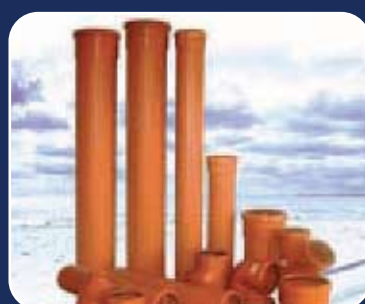


Den historiske sal med 180 siddepladser er det absolutte omdrejningspunkt i Schiffergesellschaft. Foto: Privat

Die historische Halle mit 180 Plätzen ist das Herzstück der Schiffergesellschaft. Foto: Privat

HATTEN

VVS • VA • STÅL • VÆRKTØJ



Maribo 5478 1122 • Nakskov 5492 1811

www.hatten.dk

www.hatten.dk



HATTEN
Gruppen

A/S P. Hatten & Co
Sandviken 1
4900 Nakskov
Telefon 5492 1811

A/S P. Hatten & Co
C.E.Christiansens Vej 25
4930 Maribo
Telefon 5478 1122

A/S P. Hatten & Co
Energivej 8
4800 Nykøbing F.
Telefon 5485 2700

Møns Jern- og
Stålforr. A/S
4780 Stege
Telefon 5581 4014

Dolimpex A/S
Industrivej 63
4230 Skælskør
Telefon 2089 3342

A/S P. Hatten & Co
Tingbjergvej 9
4632 Bjæverskov
Telefon 5478 1122

A.C. Nielsens Eftf. A/S
Odinsvej 17
4100 Ringsted
Telefon 5761 3333

Wandel-Petersen A/S
Præstemarksvej 17
4000 Roskilde
Telefon 4632 4401

Information

Schiffergesellschaft zu Lübeck
Breite Straße 2
23552 Lübeck
Telefon +49 (0)451/ 767 76
www.schiffergesellschaft.com



Oplev middelalderen i skipperlavets hus i Lübeck

Hansestadens historie kommer til at stå lyslevende for én i byens gamle ærværdige restaurant fra 1535.



Af Doris Seitz

Den middelalderlige bygning med dens trappegavle, dens forgyldte vejrhane i form af et skib og ikke mindst dens kunstfærdigt udsmykkede indgangsdør fra rokokotiden er kendt langt ud over Lübecks bygrænser og nævnes i stort set alle rejsebøger om den gamle nordtyske Hansestad.

Hvert år valfarter mange turister fra nær og fjern til adressen Breite Straße 2 for bl.a. at opleve "verdens mest klassiske knejpe", som der står i imagebrochuren – og det er faktisk ikke for meget sagt.

Den historiske sal med dens 180 siddepladser er husets absolutte omdrejningspunkt, og man kan godt blive lidt overvældet ved synet af dens enorme dimensioner. Dagslyset falder sparsomt ind i rummet, hvor lange rustikke borde og bænke af massive skibsplanker er med til at skabe en meget speciel atmosfære. Man føler sig hensat til en helt anden tid og verden, hvor forskellige skipperlav satte deres

præg på stedet og hvor oldermændene havde deres faste plads på en forhøjet "skriftestol", hvorfra de kunne skue ud over hele forsamlingen og give anvisninger eller uddele reprimander. På egebænkene sad kaptajnerne opdelt efter den havn, de styrede imod, og de handelsselskaber, de arbejdede for. Den såkaldte "hånd-og-spot-tavle" giver ligeledes et godt indtryk af det strenge regimente, der herskede dengang.

De store træskibsmodeller, deriblandt to galejer fra middelalderen, hænger ned fra det høje loft som kæmpemæssige uroer. Den ældste

model er dateret helt tilbage til 1607.

I over 30 år har Gerhard Birnstingl og Wolfgang Steffen stået for driften af den ærværdige gamle bygning, der bl.a. også huser en kaptajnshave, en kaptajnsalon, et Hanse-Lübeck-værelse og en bar i den såkaldte "Gotteskeller" (gudskælder). I alt er der plads til 350 personer bag de gamle mure, der også har haft besøg af svenske dronning Silvia, og menuen står bl.a. på skipperlabskoven tilberedt på typisk hanseatisk manér samt andre regionale og internationale retter kreeret af køkkenchef Holger Grätz

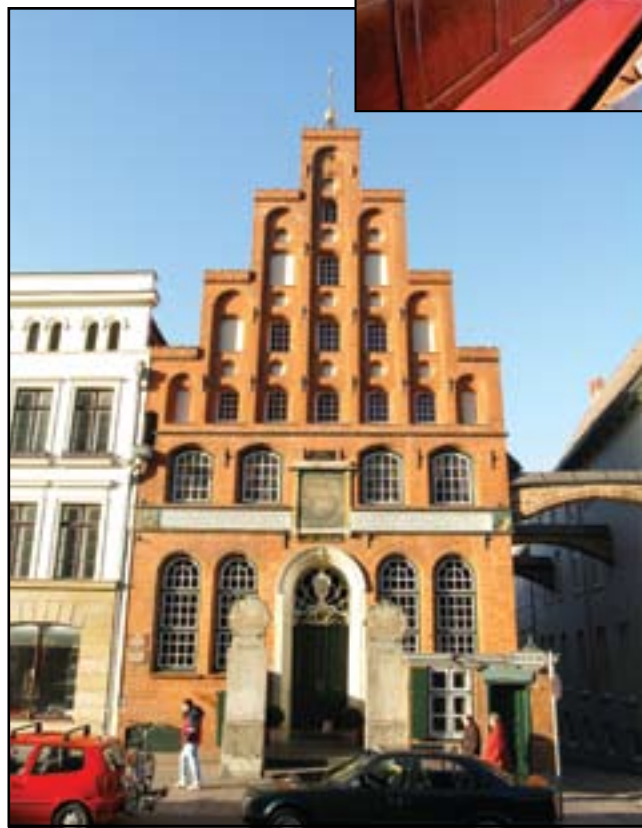


Kenner sagen:
"Die klassischste
Kneipe der Welt".
Foto: Privat.

Kendere betegner
Schiffersgesellschaft
som "verdens mest
klassiske knejpe"
Foto: Privat

Ein beliebtes Fotomotiv:
Das backsteinene Gebäude
der Schiffersgesellschaft.
Foto: Privat.

Et populært fotomotiv:
Skipperlavets hus i Lübeck.
Foto: Privat



Hyggelige feriehus
Gemütliche Ferienhäuser

Perfekte rammer for
konference og firmaarrangementer
Perfekte Rahmen für
Seminare und Firmenveranstaltungen

**Bo 3 nætter
- betal for 2
fra kun 2.130 kr.**
Pris pers./nat
fra kun 178 kr.*

**3 Nächte
zum Preis von 2
ab nur 288 €**
Preis Pers./Nacht
ab nur 24 €*.

Her er rammerne for en vellykket ferie for alle – uanset vind og vejr

Lalandia® er fuld af varme oplevelser for både store og små. Nyd det tropiske klima i Aquadome™, dyrk din yndlingssport, eller leg og slap af med familien.

Find din Lalandia-ferie på lalandia.dk eller ring på **5461 0690**.

Hier ist der Rahmen für einen gelungenen Urlaub für alle – unabhängig von Wind und Wetter

Lalandia® bietet warme Erlebnisse für Groß und Klein. Genießen Sie das tropische Klima im Aquadome™, frönen Sie Ihrem Lieblingssport, oder entspannen Sie sich mit Ihrer Familie beim Spiel.

Finden Sie Ihren Lalandia-Urlaub auf lalandia.de oder rufen Sie uns unter der Nummer **+45 5461 0506** an.



*Pris pr. person pr. nat ved 4 personer i Comfort 4 feriehus. Pris er inkl. adgang til Aquadome™, Monkey Tonky Land, børneunderholdning samt slutrengøring. Ekskl. miljøafgift. Se betingelser, perioder og læs mere på lalandia.dk

*Preis pro Person pro Nacht bei 4 Personen im Comfort 4 Ferienhaus. Der Preis ist inkl. Zutritt zum Aquadome™, Monkey Tonky Land, Kinderunterhaltung und Endreinigung. Zzgl. Umweltabgabe. Bedingungen, Zeiträume und weitere Informationen unter lalandia.de



En smidig proces

I Lolland Kommune er der fokus på udvikling og vækst. Erhvervsområdet er et vigtigt indsatsområde. Det betyder, at kommunen yder virksomheder og iværksættere støtte og opbakning, når nye planer og tiltag skal føres ud i livet.

Har en virksomhed planer om etablering, udvidelse eller andre tiltag, er det vigtigt, så hurtigt som muligt, at få klar besked om det tidsmæssige perspektiv og om planlægnings- og godkendelsesprocedurer.

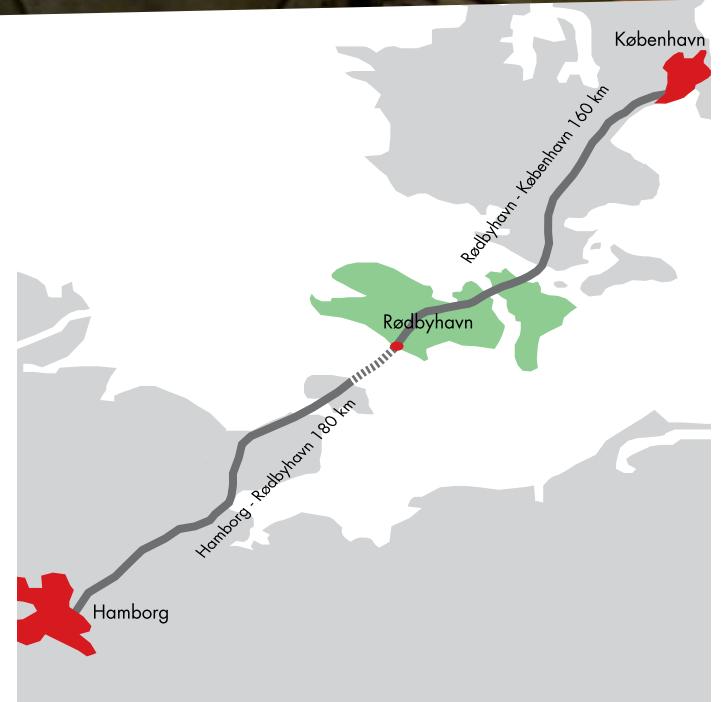
For at sikre en smidig proces, yder Lolland Kommune konstruktiv og målrettet sparring allerede i opstartsfasen. Virksomhederne kan henvende sig til kommunens erhvervsafdeling, som vil invitere til et møde med kommunens professionelle modtageapparat. Her vil virksomheden på en effektiv og smidig måde få vejledning og sparring samt adgang til de oplysninger, der er relevante for den videre proces.

Eine unkomplizierte Verfahrensweise

Wachstum und Entwicklung sind in der Kommune Lolland zentral. Wirtschaft und Gewerbe ist ein wichtiger Einsatzbereich, und daher unterstützt die Kommune Unternehmen und Unternehmensgründer bei der Verwirklichung neuer Pläne und Initiativen.

Plant ein Unternehmen eine Niederlassung, eine Erweiterung oder andere Initiativen, ist es wichtig, so schnell wie möglich klare Auskünfte über den Zeithorizont sowie die Planungs- und Genehmigungsverfahren zu bekommen.

Um ein unkompliziertes Vorgehen zu gewährleisten, bietet die Kommune Lolland bereits in der Anfangsphase eine konstruktive und gezielte Zusammenarbeit an. Wendet sich das Unternehmen an die Wirtschafts- und Gewerbeabteilung der Kommune, lädt diese zum Gespräch mit dem professionellen Empfangskomitee der Kommune ein. So bekommt das Unternehmen effektiv und unkompliziert Rat und Hilfe sowie Zugang zu den für das weitere Vorgehen relevanten Informationen.



FAKTA / FAKTEN

Adresse:

Lolland Kommune
Jernbanegade 7
DK-4930 Maribo
T. +45 5467 6767
E-mail: info@lolland.dk
www.lolland.dk/erhverv

Kontakt:

Udvikling og Erhverv /
Entwicklung und Gewerbe

Peter K. Olsen
Køb og salg af kommunal ejendom og jord /
Liegschaften
T. +45 4073 5101
pkol@lolland.dk

Teknik- og Miljømyndighed /
Behörde für Technik und Umwelt
T. +45 5467 6402

„WIR SIND VON DEN NATURBELASSENEN PRODUKTEN ÜBERZEUGT“

Der Hof der Familie Iding ist ein Vorreiter im biologischen Landbau

Seit vier Generationen ist der heutige Demeter-Betrieb von Wolf und Brunhilde Iding in Braak in Familienhand. Seit drei Generationen wird auf dem Hof bio produziert.

Von Doris Seitz
Fünf bis sechs Prozent der gesamten Landwirte Deutschlands betreiben heute biologischen Landbau. Die Familie Iding und Sach ist einer der Vorreiter. Sie macht das seit 44 Jahren und ist damit einer der ersten Betriebe in Schleswig-Holstein.

„Mein Schweigervater Günther Sach war sehr naturbegeistert und von naturbelassenen Produkten überzeugt. Zunächst hat er im Garten angefangen. 1968 stellte er dann den gesamten Betrieb um“, sagt Wolf Iding, der mit seiner Frau Brunhilde 1994 den Hof übernommen hat. „Am Anfang wurde er von den Nachbarn dafür angefeindet.“

Doch die Idings gehen von Anfang an unbeirrt ihren Weg. „Wir nutzen die natürlichen Ressourcen durch eine mehrfeldrige Fruchtfolge“,

informiert Wolf Iding und erklärt den Ablauf an folgendem Beispiel: „Klee gras ist die Fütterungsgrundlage für die Kühe. Es sammelt den Stickstoff aus der Luft und bindet ihn im Boden, so dass die nächsten Kulturen, wie Weizen und Dinkel, davon profitieren. Dazwischen wird Gründünger gesät, um den Boden zu beleben und zu aktivieren.“

Für den 58-Jährigen war Landwirtschaft „immer das Größte“, wie er sagt. Diese Leidenschaft hat er offensichtlich an Sohn Jan weitergegeben. Gemeinsam mit seinen Eltern bewirtschaftet der Agrarbetriebswirt den Betrieb, bei dem sich Ackerbau und Viehzucht ungefähr die Waage halten. „Das ist selten“, so Jan Iding.

Ihre Hauptanbauprodukte sind Weizen, Hafer, Dinkel, Roggen und Wintergerste, die sie an eine Erzeugergemeinschaft liefern. Das

Getreide bildet dann die Grundlage für die Demeter-Produkte, die in den entsprechenden Läden verkauft werden.

Die Milch, die im Moment 40 Kühe täglich geben, „geht an die gläserne Meierei“, so Jan Iding. „Das Futtergetreide wird verschrotet und an die Kühe verfüttert. Das Speisegetreide wird an die Firma geliefert, die die Demeter-Produkte herstellt.“

„Wir sind vom biologischen Anbau überzeugt und ernähren uns selbst überwiegend vom eigenen Anbau im Garten“, so Wolf, Brunhilde und Jan Iding. ■



Brunhilde, Jan und Wolf Iding mit „Hofhund“ Anka betreiben auf ihrem Hof in Braak bei Eutin biologischen Landbau. Foto: Doris Seitz

Brunhilde, Jan og Wolf Iding med gårdens hund, Anka. De driver deres biologiske landbrug i Braak i nærheden af Eutin. Foto: Doris Seitz



Vi bygger bro med uddannelse!

CELF har afdelinger i Nakskov, Maribo og Nykøbing Falster. CELF er en af Region Sjællands største uddannelsesinstitutioner med mange erhvervsuddannelser, efteruddannelse inden for transport, bygge og anlæg, metal, el og ledelse samt videregående uddannelser.

Kringelborg Allé 7 · DK-4800 Nykøbing Falster · Tel. +45 54 888 888 · Fax +45 54 888 222

E-mail: celf@celf.dk · www.celf.dk





“På den lille ø Nyord går aktiv naturpleje hånd i hånd med produktion af lokale kvalitetsfødevarer”.

“Auf der kleinen Insel Nyord gehen aktiver Naturschutz und lokale Qualitäts Spezialitäten Hand in Hand”.

Anja Hansen, Lolles Gård
www.balticflyway.dk
www.smagmoenssydsjaelland.dk



“En sejltur forbi Møns Klint i de tidlige morgentimer er en uforglemmelig oplevelse”.

“An Møns Klint in den frühen Morgenstunden vorbeizusegeln ist ein unvergessliches Erlebnis”.

Freddy Lacour, kaptajn på Magda,
 medlem af Cruising Fehmarn Belt
www.cfbelt.eu



“Den storslåede natur i årstidernes skiftende lys og farver er inspirationen for mine værker.”

“Die grossartige Natur mit jahreszeitlich sich wandelnden Farben und Licht ist meine Inspiration”.

Claudio Bannwart, billedkunstner,
 Møn
www.kunstnetvaerk.dk



“Årets første friske jordbær fra Vibækgård er blevet forarbejdet til dejlig og frisk jordbærsorbet på Møns nye ismejeri”.

“Die ersten frischen Erdbeeren von Vibækgård werden in Møns neuer Eismejerei zu einem köstlichen Erdbeersorbet verarbeitet”.

Jola Christiansen, Vibækgård
www.kultivatorsyd.dk



“Møns Klint – vartegn for Danmarks geologiske fødsel – danner grundlag for et enestående dyre- og planteliv året rundt”.

“Møns Klint - Wahrzeichen für die geologische Geburt Dänemarks, bildet die Grundlage für ein einzigartiges Pflanzen- und Tierleben - das ganze Jahr hindurch”.

Nils Natorp, GeoCenter Møns Klint
www.themoenexperience.dk

Møn & Sydsjælland

Her har istiden skabt et enestående naturlandskab i Nordeuropa - med den storslåede kridtformation Møns Klint i spidsen. Jorden er frodig, og det milde klima fremmer væksten af frugt og grønt. I skovene og på strandene vokser bær, urter og nødder. Frisk fisk har altid været livsgrundlag på Møn og Sydsjælland. Menneskets konstante tilstedeværelse har efterladt spændende kulturelle spor - fra oldtiden til i dag.

Et besøg på Møn og Sydsjælland kan i dag krydres med kulinariske, maritime, kulturelle og kunstneriske oplevelser, der alle sammen udspringer af dette enestående stykke natur, som istiden har efterladt. Lad dig inspirere til et besøg og en uforglemmelig oplevelse.

Hier hat die Eiszeit eine Naturlandschaft geformt – mit den imposanten Kreidefelsen von Møns Klint an der Spitze -, wie sie einzigartig in Nordeuropa ist. Fruchtbare Land und mildes Klima fördern den Anbau von Obst und Gemüse. Im Wald und an den Stränden wachsen Beeren, Kräuter und Nüsse. Frischer Fisch war immer die Lebensgrundlage auf Møn & Südseeland. Die Menschen haben interessante kulturelle Spuren hinterlassen – von der Frühzeit bis heute. Einen Besuch auf Møn & Südseeland können Sie würzen mit kulinarischen, maritimen, kulturellen und künstlerischen Erlebnissen, die alle ihren Ursprung in diesem einzigartigen Stück Natur nehmen, das die Eiszeit uns hinterlassen hat. Lassen Sie sich inspirieren zu einem Besuch und zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Vi tror på økologi

Familien Idings bondegård går forrest, når det kommer til biodynamisk landbrug. I fire generationer har det nuværende landbrug, som ejes af Wolf og Brunhilde Iding i Braak, været i familiens hænder. I tre generationer har der været økologisk biodynamisk produktion på landbruget.

Af Doris Seitz
Fem til seks procent af alle landmænd i Tyskland har i dag et økologisk landbrug. Familien Iding og Sach er blandt foregangsfolkene. Familien har drevet landbrug i 44 år og har dermed et af de første biodynamiske landbrug i Slesvig-Holsten.

"Min svigerfar Günther Sach var meget begejstret for naturen og var tilhænger af naturlige biologiske produkter. Han begyndte med haven, og i 1968 lagde han hele landbruget om", siger Wolf Iding, som sammen med sin kone Brunhilde overtog gården i 1994.

I begyndelsen blev landmanden kritiseret af naboerne, men han holdt fast ved sin økologiske linje.

"Vi udnytter de naturlige ressourcer ved at så forskelligartede" forklarer Wolf Iding og beskriver forløbet ved hjælp af et eksempel:

"Treklovergræs er fodergrundlaget for køerne. Det samler kvælstoffet fra luften og binder det i jorden, således at de næste afgrøder, som hvede og spelt profiterer af dette, derefter gøder vi jorden med naturgødning for at stimulere den og aktivere den."

For den 58-årige landmand var landbrug altid "det største han kunne forestille sig", som han siger. Denne lidenskab har han efter alt at dømme givet videre til sin søn, Jan. Sammen med sine forældre driver Jan, der er uddannet driftsøkonom indenfor landbrug, bondegården, som består af ca. 50 procent jordbrug og 50 procent kvægopdræt.

Landbrugets primære afgrøder er hvede, havre, spelt, rug og vinterbyg, som de leverer til et særligt produktionsfællesskab. Kornet danner grundlaget for de økologiske produkter, som sælges i de nogle specialforretninger.

Mælken, som i dag kommer fra 40 køer, går ligeledes til et særligt mejeri, som stadig bruger flasker. Foderkornet males og gives som foder til køerne. Spisekornet leveres til et firma, som producerer Demeter-produkter.

"Vi tror på økologi og biodynamisk jordbrug, og vi spiser overvejende fødevarer, som vi kan dyrke i vores egen have, siger Wolf, Brunhilde og Jan Iding.



Jan und Wolf Iding sind stolz auf ihren neuen Kuhstall, in dem in eineinhalb Jahren 70 Kühe stehen sollen. Heute sind es 40. Foto: Doris Seitz

Jan og Wolf Iding er stolte over deres nye kostald. Om halvandet år kommer der til at stå 70 køer. I dag er der 40. Foto: Doris Seitz

Die Grünen: Bohrt einen Tunnel



Die Grünen im Kreis Ostholstein sahen die Pläne für eine feste Verbindung über den Fehmarnbelt am liebsten zu den Akten gelegt. Im Falle einer Durchführung des Projekts schlägt die Partei aber eine Tunnellösung vor. Die Grünen argumentieren, dass ein Tunnel die einzige Möglichkeit sei, die einzigartige Unterwasserbiologie im Fehmarnbelt zu erhalten. Laut des zwischen Deutschland und Dänemark geschlossenen Vertrages über den Bau einer festen Querung sollen die aktuellen Vorbereitungen des Projekts die Untersuchung einer Schrägseilbrücke und eine Senktunnel.

Die Grünen: Bor en tunnel



Partiet "Die Grünen" i Kreis Ostholstein ser helst planerne om en fast forbindelse over Fehmarn Bælt droppet. Men skal projektet gennemføres, foreslår partiet en boret tunnel.

Argumentet er, at det er den eneste mulighed for at bevare den enestående undervandsbiologi, der findes i Fehmarn Bælt.

Ifølge den traktat, som Tyskland og Danmark har indgået om den faste forbindelse, skal de igangværende forberedelser af projektet omfatte en undersøgelse af en skråstagsbro og en sænketunnel.



Produktion og montage af stålkonstruktioner smede- arbejde, udlejning af mandskab m.m.

Produktion und Montage von Stahlkonstruktionen, Schmiedearbeit, Vermietung von Arbeitskraft u.a.



www.bmsc.dk
bmsc@bmsc.dk

BM Steel Construction A/S

Birketvej 13 | DK-4941 Bandholm | Tlf. +45 54 76 31 00 | Fax +45 54 78 86 66



Certificeret Autogas-specialist
Reparationer af alle slags køretøjer
Zert. Autogas-Betrieb · Reparaturen aller Fahrzeuge

Alter Sundweg 5 · 23758 Gremersdorf · Tel. 0 43 61 / 70 30
Fax 0 43 61 / 70 29 · citroen-pfutzenreuter-2@t-online.de

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF BEI DER FAMILIE HALSKE IN TRAVEMÜNDE

Mit der Natur im Einklang

Wie das Leben manchmal so spielt: Der neunjährige Johannes und seine Mutter Romy waren auf dem Weg zum Strand nach Travemünde. Dabei sind sie in der strandnahen Ferienoase Evershof „hängen geblieben, weil es hier so schön urig ist“, wie die beiden Berliner sagen.



Von Doris Seitz

Auf der weitläufigen Hofanlage, die erstmals anno 1666 erwähnt wurde, haben sich Sohn und Mutter erfolgreich durch das Maislabyrinth geschlängelt,

sitzen nun in dem idyllischen Hofcafé bei Kaffee respektive Limo und genießen den hausgebackenen Kuchen. Was für die beiden Großstädter purer Zufall war, planen andere von langer Hand:

ihrer Urlaub auf dem Ferien- und Erlebnishof Evershof bei der Familie Halske.

Deren Hauptzielgruppe sind Familien mit Kindern bis 14 Jahren. Sie kommen aus dem gesamten Bundesgebiet und bleiben in der Hauptsaison 14 Tage, ansonsten wechseln sie meist wöchentlich. Seit 1996 betreibt Telse Halske den Evershof mit ihrem Mann Jörn, einem gelernten Agraringenieur. Zuerst war das Ehepaar Pächter. Im Jahr 2000 hat es den sechs Hektar großen Hof mit seinem stattlichen Herrenhaus und der schönen Lindenallee übernommen und sich nach und nach neben der Vollerwerbslandwirtschaft immer mehr auf Feriengäste eingestellt.

Inzwischen gibt es fünf kuschlige und mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Ferienwohnungen - drei in dem rund 400 Quadratmeter

großen Herrenhaus, in dem Telse und Jörn Halske mit ihren Kindern Tillmann, Carla und Greta sowie „Hofhund“ Balu selbst wohnen, und zwei in dem separaten Ferienhaus „Gelee Royal“. 2007 wurde der Evershof als einziger Bauernhof Schleswig-Holsteins Teil der Service-Qualität Deutschland.

„Der Gast steht immer an erster Stelle“ lautet das Credo der ehemaligen OP-Schwester, die unermüdlich an der guten Atmosphäre auf dem Hof arbeitet. „Den größten Stern verteilt der Gast, wenn er wiederkommt.“ Dass sie Gäste hat, die viermal im Jahr kommen und mit dem alten Bauernhof, dem großen Blumen- garten, der Strohburg und den vielen Tieren schöne Kindheitserinnerungen verbinden, spricht für sich.



I 14 år har Jörn og Telse Halske sørget godt for deres gæster på ferie- og oplevelsesgården Evershof. Fotos: Doris Seitz

Jörn und Telse Halske verwöhnen ihre Gäste auf dem Evershof seit 14 Jahren mit Urlaub auf dem Bauernhof. Fotos: Doris Seitz

provi



**KURSER
KONSULENT
KOMMUNIKATION**

SCHULUNG
BERATUNG
KOMMUNIKATION

Provi hjælper dig til nye visioner og giver dig kompetencer, der rækker langt ind i fremtiden. Kontakt os for en snak på 54 86 06 04.

Provi hilft Ihnen dabei, neue Visionen zu entdecken und gibt Ihnen die kompetenzen auch in die Zukunft reichen. Rufen Sie uns an +45 54 86 06 04.



Toldbodgade 13 · 4800 Nykøbing Falster
Maribovej 9 · 4960 Holeby
Marienbergvej 132 · 4760 Vordingborg
T 5486 0604 · F 5482 0632
www.provi.dk



Gårdcaféen har åbent fra slutningen af juni til 3. oktober.

Das Hofcafé ist die 100 schönsten Tage von Ende Juni bis zum 3. Oktober geöffnet.

Information

Evershof
Kowitzberg 3
23570 Travemünde

Telefon 04502/ 773 45
www.evershof.de

Hotel Restaurant Landkrug



**Traditionshaus
im alten Dorfkern**
1,5 km zur Ostsee

Gut Schlafen - lecker Essen.
Das Motto der Familie Haasch.

Doppelzimmer ab 75,- Euro
Einzelzimmer ab 50,- Euro



Sprechen Sie uns an für Ihr Fest, Buffet, Essen oder eine längere Übernachtung!

Restaurant Landkrug · Teichstraße 17 · 23775 Großenbrode
Fon: 0 43 67 / 309 · Fax: 0 43 67 / 86 15
www.hotel-landkrug.de · burkhardhaasch@freenet.de

Ny hjemmeside om Femern-miljøet



Femern A/S har oprettet en ny hjemmeside, hvor besøgende kan få indblik i, hvordan Femern A/S håndterer miljøspørgsmål og fokuserer på miljøbeskyttelse gennem den kommende VVM-undersøgelse (vurdering af virkning på miljøet). Hjemmesiden kan ses på adressen: www.femernmiljo.dk

Neue Homepage über Umweltthemen Fehmarns



Femern A/S hat eine neue Homepage eingerichtet, die Besucher darüber informiert, wie Femern A/S Umweltfragen behandelt und sich vor der anstehenden Untersuchung zur Einschätzung von Auswirkungen auf die Umwelt auf den Umweltschutz konzentriert. Die Homepage ist unter www.femernmiljo.dk abrufbar.

BONDEGÅRDSFERIE HOS FAMILIEN HALSKE I TRAVEMÜNDE

Et liv i harmoni med naturen

Niårige Johannes og hans mor Romy fra Berlin var på vej til stranden i Travemünde, da de ved et tilfælde kom forbi ferieoasen Evershof "og blev hængende her, fordi her er så rart at være", som de to siger samstemmende.

Af Doris Seitz
På den store gård, der blev nævnt første gang i år 1666, har mor og søn fået kæmpet sig gennem en majs-labyrint og sidder nu i den idylliske gårdcafé og hygger sig med hhv. kaffe og soda-vand og et stykke hjemme-bagt kage. Mens de to storby-boere kan takke tilfældet for, at de er havnet her, planlæg-ger andre deres ferie på fa-milien Halskes oplevelsesgård lang tid i forvejen.
Gårdens vigtigste målgrup-pe er familier med børn op til 14 år. Gæsterne kommer fra alle egne af Tyskland, og i højsæsonen tilbringer de normalt to uger på gården, ellers er en uges ophold det mest almindelige. Siden 1996 har Telse Halske og hendes mand Jörn, der er uddannet landbrugsingeniør, stået for driften af Evershof. Dengang startede de med at forpagte gården, men i 2000 overtog de den 6 hektar store land-brugsejendom med dens flot-te hovedbygning og smukke lindeallé, og ud over at drive fuldtidslandbrug kan parret år for år glæde sig over en

ubrudt strøm af feriegæster.
Gården har p.t. fem hyg-gelige ferielejligheder, der er indrettet med sans for de små detaljer. Tre af lejlighederne befinder sig i den ca. 400 m2 store hovedbygning, hvor Telse og Jörn Halske også bor privat sammen med deres to børn Tillmann, Carla og Greta samt gårdens hund Balu. I den separate feriebolig "Gelee Royal" er der yderligere to lej-ligheder. I 2007 blev Evershof som den eneste bondegård i Slesvig-Holsten inddraget i kvalitetssamarbejdet "Service-qualität Deutschland".
"Vore gæster kommer altid i første række", siger Telse Halske, der har en fortid som operationssygeplejerske, men nu helt og holdent kon-centrerer sig om at skabe en god stemning og hyggelige rammer på gården, "og den største compliment er, når de kommer igen." Nogle af hen-des gæster kommer fire gan-ge om året, og de kan tydeligt huske dengang, de som børn legede i den store blomster-have, i høballerne eller med gårdens mange dyr.



Der neunjährige Johannes aus Berlin war mit seiner Mutter Romy auf dem Evershof im Majslabyrinth unterwegs.

Niårige Johannes fra Berlin har været en tur i gårdens majs-labyrint sammen med sin mor Romy.



Die "Handschrift" von Telse Halske: Überall finden sich liebevolle Details.

Overalt findes pragtfulde detaljer.

Information

Evershof
Kowitzberg 3
23570 Travemünde
Telefon
+49 (0)4502/ 773 45
www.evershof.de

"nordica Lübeck" byder på oplevelser for hele familien

Fra 11.-14. november kan informations-, salgs- og oplevelsesmessen, nordica Lübeck, opleves for anden gang på Lübecks "Volksfestplatz" (kl. 10-18). På et ca. 5000 kvadratmeter stort areal vil omkring 100 udstillere inden for service, handel, håndværk og erhverv få lejlighed til at præsentere deres produkter under fællesmottoet "LübeckErleben" (oplevel Lübeck).
En fast forbindelse over Femern Bælt vil gøre messeby-en Lübeck endnu mere attraktiv for store arrangementer af den art, idet den ligger centralt mellem metropolre-gionerne København/Malmö og Hamborg, som altså nu kommer meget tættere på hinanden takket være den 19 kilometer lange forbindelse.
Arrangøren bag oplevelsesmessen for hele familien, Agenturhaus GmbH, har i mange år stået for "Hanse-schau" i Wismar og LebensArt-udstillinger i hele Tysk-land. Udstillere, virksomheder og foreninger, der er inter-esseret i standarealer, kan henvende sig til Christian-M. Schlender på telefon +49-451-292 769 0 eller mail: schlender@das-agenturhaus.de eller Ulla Hiltafski (telefon +49-451-292 769 0, E-mail: hiltafski@das-agenturhaus.de. Nærmere informationer på www.das-agenturhaus.de. DO

„LübeckErleben“ auf der nordica Lübeck

Die nordica Lübeck, die Informations- Verkaufs- und Erlebnisausstellung für die ganze Familie, präsentiert sich vom 11. bis 14. November, jeweils von 10 bis 18Uhr, zum zweiten Mal auf dem Lübecker Volks-festplatz. Auf einer Fläche von rund 5000 Quadratmetern sind rund 100 Aussteller aus den Bereichen Dienstleis-tung, Handel, Handwerk und Gewerbe mit ihren Produk-ten vertreten. Unter dem Motto „LübeckErleben“ wird ihnen eine große Bühne zur Eigendarstellung geboten.
Durch die geplante Fehmarnbeltquerung erhält der Messestandort Lübeck wegen seiner zentralen Lage zu-sätzlich an Attraktivität – verbindet doch die 19 Kilome-ter lange Brücke die Metropolregionen Kopenhagen/ Malmö und Hamburg.
Veranstaltet wird die Erlebnismesse für die ganze Fami-lie von der Agenturhaus GmbH, die seit vielen Jahren die Hanseschau in Wismar und die LebensArt-Ausstellungen in ganz Deutschland durchführt. Aussteller, Unterneh-men und Verbände, die noch an Standflächen interessiert sind, können sich bei Christian-M.Schlender (Tel. +49-451-292 769 0, E-Mail: schlender@das-agenturhaus.de, und Ulla Hiltafski (Tel. +49-451-292 769 0, E-Mail: hiltafski@das-agenturhaus.de, melden. Weitere Infos unter www.das-agenturhaus.de. DO



GULDBORGSUND - en del af den blå motorvej



GULDBORGSUND

HAVNE

NYKØBING FALSTER
OREHOVED
STUBBEKØBING
GEDSER FISKERIHAVN

Administrationen: Fejøgade 2, 4800 Nykøbing F.
Tlf. 54 85 05 63 - Fax 54 82 05 64
havnen@guldborgsund.dk - www.guldborgsundhavne.dk

BAUERNHOFCAFÉS UND HOFLÄDEN LADEN ZUM VERWEILEN EIN

Landpartie gefällig?

Bauernhofcafés und Hofläden erinnern ein Stück weit an die so genannte „gute, alte Zeit“, in der die Welt noch nicht so Technik verliebt, sondern einfach und naturbelassen war. Vielleicht ist das ja ihr Erfolgsgeheimnis. Denn sie sind beliebt wie nie zuvor.

 **Von Doris Seitz**
Raus aufs Land fahren, radeln oder wandern, auf einem echten Bauernhof leckere Sachen einkaufen, gemütlich Kaffee trinken, selbstgebackenen Kuchen essen und frische Landluft schnuppern: Die vielfältigen Bauernhofcafés und Hofläden entlang der Ostsee und in der Holsteinischen Schweiz

sind immer wieder lohnende Ausflugsziele für eine kleine Landpartie.

Die oft heimelig anmutenden Bauern- und Gutshöfe, denen man auf seinem Weg begegnet, haben alle ihren ganz eigenen Charme, sie sind urig, naturnah und gemütlich. Und: Jeder Hof hat etwas ganz Besonderes zu bieten. Dadurch wird jeder Besuch zu einem echten Erlebnis für Jung und Alt.

Die meisten Cafés entstanden und entstehen häufig in ehemals oder immer noch landwirtschaftlich genutzten Gebäuden. Viele der Höfe, die mit dem typischen Reet gedeckt sind, geben so auch Einblick in die Landwirtschaft und ihre Produktionsweise. Zudem verbirgt sich hinter jedem Anbieter - von der einfachen Fahrradstation mit Dienstleistungen rund um den Drahtesel bis hin zur gediegenen Hofgastronomie - eine ganze Bandbreite unterschiedlicher Unternehmenskonzepte.

Da findet man beispielsweise Obstgüter, auf denen Früchte angebaut oder

Schnäpse selbst gebrannt werden. Andere haben sich auf einen biologisch-dynamischen Anbau von Getreide und Gemüse spezialisiert.

Genauso gut gibt es aber auch lauschige Bauernhofcafés mit einer Galerie oder Antiquitäten, Obstplantagen, Kräutergärten oder unter Palmen. Oft gewähren die Betreiber ihren Gästen auch einen kleinen Blick hinter die Kulissen, bieten Hof- und Gartenführungen an, veranstalten Märkte und geben Kindern natürliche Spielmöglichkeiten.

Die Krönung einer jeden kleinen Landpartie ist aber stets der Gaumenschmaus, bestehend aus köstlichen Kuchen und Torten nach alten Hausrezepten. Die Zutaten wie Obst, Butter und Getreide stammen teilweise sogar vom eigenen Hof und versprechen einen himmlischen Genuss bei erstklassiger Qualität. ■



Das Leben kann so schön sein. Und wenn dann auch noch die Umgebung stimmt...
Foto: Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.

Slesvig-Holstens mange idylliske gårdcaféer er et godt sted for en lille pause.
Foto: Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.

Information

Ein aktuelles Verzeichnis mit vielen Bauernhofcafés und Festscheunen sowie eine Übersichtskarte gibt es bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein unter www.lwks.de

Bro til Tyskland*



* Jamen, det har vi allerede!

Scandlines sejler i pendulfart hver ½ time fra Rødby til Puttgarden og omvendt. Hver dag næsten hele døgnet rundt krydser færgerne hinanden på deres vej over Fehmarn Bælt også når det regner og stormer. Turen tager 45 minutter, tid til at strække benene og få lidt lækkert at spise. **God rejse!**

TAG EN TUR PÅ LANDET OG KIG IND

Bondegårdscaféer og gårdbutikker

Bondegårdscaféer og gårdbutikker minder lidt om de "gode gamle dage", hvor livet var mere enkelt og ukompliceret, og ikke så præget af teknik som i dag. Måske er det hemmeligheden bag deres succes, og måske forklarer det også, hvorfor de er så populære som aldrig før.

Af Doris Seitz
Der er altid en god grund til at tage en tur på landet, f.eks. for at købe friske råvarer på en bondegård, nyde en god kop kaffe og et stykke hjemmebakket kage eller fylde lungerne med frisk landluft. Dette gælder ikke mindst, efter at flere og flere bondegårdscaféer og gårdbutikker langs Østersøen og i det dejlige naturområde Holstenske Schweiz indbyder de forbipasserende til sunde indkøb eller en lille forfriskning.

Bondegårdene og de gamle godseejendomme, som man møder på sin vej, emmer af landlig idyl, individuel charme og ikke mindst hygge, og hver eneste gård har sit helt eget særpræg, hvilket nok skal gøre besøget til en oplevelse for både store og små.

Hovedparten af caféerne

er indrettet i driftsbygninger, der engang blev brugt eller stadig benyttes til landbrugsformål, og således giver mange af de stråtede gårde også et interessant indblik i, hvordan man driver landbrug på egnen. Derudover har gårdene deres eget udbud af tjenesteydelser, der f.eks. kan være cykeludlejning eller cykelservice i mere bred forstand eller egen gårdrestaurant med god, gedigen gastronomi.

Man kan også finde gårde, der har specialiseret sig i frugtavl og tilbyder deres egen hjemmebryggede snaps. Andre gårdejere har viet deres liv til økologisk dyrkning af korn og grøntsager.

På nogle af gårdene er der udover en hyggelig café også indrettet kunstgalleri eller antikvitetsbutik, urtehave og små grønne palmeoaser. De fleste steder

viser gårdejererne gerne sine gæster lidt rundt på gården eller i haven, alt imens børnene frit kan lege og boltre sig efter hjertens lyst. Nogle af gårdene har også deres egne torvedage.

Men det bedste ved en udflugt på landet er og bliver nu engang den gode madoplevelse i form af f.eks. kager og tærter bagt efter bedstemors gamle opskrifter. Når så ingredienser som frugt, smør og mel oven i købet stammer fra egen avl, gør det bestemt ikke oplevelsen mindre – tværtimod! ■



Information

En aktuell liste over bondegårdscaféer og lader, der kan lejes til private fester (inkl. oversigts-

kort), kan rekvireres hos Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein på www.lwks.de

*Idyllische Rast in einem der vielen Hofcafés, die Schleswig-Holstein zu bieten hat.
Foto: Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.*

*Det er ikke svært at nyde livet i smukke omgivelser.
Foto: Ostsee-Holstein-Tourismus e.V.*

GULDBORGSUND

**VI HAR GRUNDEN
DU HAR IDÉEN**

DER ER MANGE GODE GRUNDE TIL AT INVESTERE I EN GOD GRUND I GULDBORGSUND KOMMUNE

Køb en strategisk beliggende erhvervsgrund, med god tilgængelighed, loyale medarbejdere og smukke omgivelser.

Guldborgsund Kommune har 200.000 m² erhvervsgrunde til salg i Nykøbing Nord, Sakskøbing og Nørre Alslev erhvervsområder.

Prisen ligger på 60-85 kr. pr. m².

Se mere på www.guldborgsund.dk/erhverv
Kontakt os på tlf. 5473 1201 eller 2518 1888

GULDBORGSUND

**WIR HABEN DAS GRUNDSTÜCK
SIE HABEN DIE IDEE**

ES GIBT VIELE GUTE GRÜNDE FÜR DIE INVESTITION IN EIN GUTES GRUNDSTÜCK IN DER GEMEINDE GULDBORGSUND

Sichern Sie sich ein gewerbliches Grundstück in strategischer Lage mit gutem Zugang, loyalen Mitarbeitern und reizvoller Umgebung.

Die Gemeinde Guldborgsund bietet über 200.000 m² Gewerbefläche in den Gewerbegebieten Nykøbing Nord, Sakskøbing und Nørre Alslev zum Verkauf an.

Der Preis liegt ungefähr bei 8-12 EUR/m².

Mehr erfahren Sie unter www.guldborgsund.dk/gewerbe
Sie erreichen uns unter Tel. +45 5473 1201 oder +45 2518 1888

Et velbevaret levn fra vikingetiden

Trelleborg på Sjælland - én af Danmarks fire kendte ringborge fra 900-tallet

Af Finn Sørensen
Den danske konge Harald Blåtands vikingeborg, Trelleborg, er ét af Danmarks betydeligste monumenter fra vikingetiden.

Resterne af vikingetidens ringborg i Trelleborg, der ligger ved Slagelse på Sjælland, skriver sig tilbage til slutningen af 900-tallet. Bygningsværket er så velbevaret, at det sammen med stedets tilhørende museum giver et enestående billede af livet, som det blev levet for omkring 1.000 år siden.

Museet

På museet kan man se nogle af de mange fund, der blev gjort ved udgravningen, og få yderligere informationer om borgen og dens funktion.

Ved hjælp af film, modeller, arkæologiske fund og rekonstruktioner giver udstillingen et levende indtryk af Trelleborgs historie.

Museet byder i sæsonen på et væld af opvisninger og aktiviteter, hvor man selv kan prøve kræfter med vikergernes mange forskellige gøremål.

De fleste aktiviteter er specielt tilrettelagt for børn - tinstøbning, brødbagning, kampopvisninger, bueskydning, spinding, smedning, markedsdage, hesteopvisning m.v.

Den historiske baggrund

Trelleborg var en del af vikingetidens militære magtsystem. Der kendes i Danmark fire andre borge som tydeligt er opført i forbindelse med

Trelleborg og efter samme model, nemlig Aggersborg på nordsiden af Limfjorden, Fyrkat ved Hobro, Nonnebakken i Odense og Trelleborg i Skåne i det sydlige Sverige. Af disse er Aggersborg den største, mens Trelleborg er langt den bedst bevarede, og i øvrigt den eneste med en befæstet forborg.

Trelleborg er årringsdateret på grundlag af tømmer fra voldgravene. Træet er fældet mellem august 980 og maj 981, og det ligger derfor fast, at der blev arbejdet på yder volden i dét år. Præcis hvor lang tid hele opførelsen har taget vides ikke med sikkerhed, men dateringen til perioden omkring 980 kan forklare borgens formål.

Podwalk på mobiltelefon

Nutiden har ramt Trelleborg. Som noget nyt kan besøgende gratis downloade en Podwalk og dermed få deres egen guidede tur gennem Trelleborg på mobiltelefonen via Bluetooth: Hør vikinger i kamp, ildstedets knitren og få fornemmelsen af at være tilbage i vikingetiden.

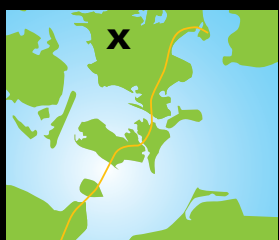


Trelleborg er den bedst bevarede af de fire kendte danske ringborge fra vikingetiden.

Die Trelleborg ist die am besten erhaltene der vier dänischen Ringburgen aus der Wikingerzeit.

Informationen

Vikingeborgen Trelleborg
Trelleborg Allé 4, Hejninge
4200 Slagelse
Tlf.: (+45) 5854 9506
Hjemmeside
www.vikingeborg.dk



Gut erhaltene Überlieferung aus der Wikingerzeit

Die Trelleborg auf Seeland ist eine von vier dänischen Ringburgen aus dem 10. Jahrhundert



Af Finn Sørensen

Die Wikingerburg des dänischen Königs Harald Blauzahn, die Trelleborg, ist eines der bedeutendsten Zeitzeugnisse der Wikingerzeit in Dänemark. Die Reste der Trelleborg-Ringburg, die bei Slagelse auf Seeland liegt, lassen sich auf das Ende des 10. Jahrhunderts datieren. Das Bauwerk ist so gut erhalten, dass es gemeinsam mit dem dazugehörigen Museum ein einzigartiges Bild der hiesigen Lebensumstände vor rund 1000 Jahren vermittelt.

Das Museum

Das Burgmuseum zeigt einige der zahlreichen Funde, die bei Ausgrabungen gemacht wurden, und informiert genauer über die Burg und ihre Funktion. Mit Hilfe von Filmen, Modellen, archäologischen Funden und Rekonstruktionen vermittelt die Ausstellung einen lebendigen Eindruck der Geschichte der Trelleborg. Während der Hauptsaison bietet das Museum eine Vielzahl

von Führungen und Aktivitäten, bei denen man sich selbst in "wikingischen" Unternehmungen und Aktivitäten versuchen kann. Die meisten Angebote richten sich vor allem an Kinder - beispielsweise Zinngießen, Brotbacken, Spinnen und Schmieden, aber auch Markttage, Bogenschießen, Pferde- und Kampfvorführungen.

Der historische Hintergrund

Die Trelleborg war Bestandteil des militärischen Machtsystems der Wikingerzeit. Damit steht die Anlage in einer Reihe mit vier anderen Burgen im heutigen Dänemark, die in Verbindung mit der Trelleborg und nach gleichem Muster gebaut wurden: die Aggersborg auf der Nordseite des Limfjords, Fyrkat nahe dem jütländischen Hobro, Nonnebakken in Odense auf Fünen und Trelleborg in Skåne (Schonen), an der Südspitze Schwedens. Von all diesen Anlagen ist die Aggersborg die größte. Mit Abstand am

besten erhalten ist jedoch die Trelleborg, die zudem als einzige über eine befestigte Vorburg verfügt.

Das Alter der Trelleborg ließ sich an Hand der Jahresringe des Holzes aus den Wallgräben bestimmen. Es wurde zwischen August 980 und Mai 981 geschlagen, so dass sich der Bau des Außenwalles präzise auf diesen Zeitraum datieren lässt. Wie lange genau der Bau gedauert hat, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Die Datierung auf die Bauphase um 980 aber erklärt eindeutig den Zweck der Burg.

Mit Podwalk und Handy

Die Gegenwart ist in Trelleborg nicht zuletzt mit der aktuellen Kommunikationstechnik angekommen: So können Besucher jetzt kostenlos einen Podwalk downloaden und sich damit via Bluetooth auf dem Handy ihre eigene Führung durch die Trelleborg zusammenstellen. Die authentischen Stimmungsbilder sprechen für sich.

KONTORLOKALER BÜRORÄUME

BEHOV FOR KONTORLOKALER I FORBINDELSE MED FERN FORBINDELSEN?

Så har Sackjøbing Sukkerfabrik lokalerne i den gamle markante sukkerfabrik beliggende 500 m. fra motorvej E47. Ideelle tilkørselsforhold for både person- og lastbiler i alle størrelser. Vi udlejer kontorfaciliteter fra 300 kvm. og opfejer i 3 etager i Sukkerhuset. Indretning sker efter jeres ønsker.

BRAUCHEN SIE BÜRORÄUME IN VERBINDUNG MIT DEM BAU DER FEHMARN-VERBINDUNG?

Dann hat Sackjøbing Sukkerfabrik jede menge Räume in der alten, markanten Zuckerraffinerie 500 Meter von der Autobahn E47. Ideale Zufahrtsmöglichkeiten für PKW's und Lastwagen jeder Größe. Wir vermieten Büroräume ab 300 m2 in 3 Etagen. Einrichtung ganz nach Ihren Wunsch.

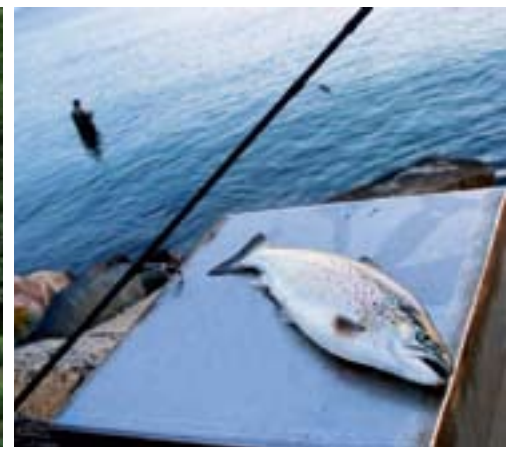
KONTAKT: Martin B. Skibsted · Sackjøbing Sukkerfabrik
Nykøbingvej 76 D · 4990 Sakskøbing · Tlf. +45 5470 0004
Mobil +45 4019 4073 · info@sukkerfabrik.dk

Information

Vikingeborgen Trelleborg
Trelleborg Allé 4, Hejninge
4200 Slagelse
Tlf.: (+45) 5854 9506
Hjemmeside
www.vikingeborg.dk

Åbningstider:
Frem til 31. oktober:
10.00- 16.00
Alle mandage lukket,
undtaget i efterårsferien
18. oktober

Öffnungszeiten:
Bis 31. Oktober:
10.00-16.00 Uhr
Montags geschlossen
(außer 18. Oktober/
Herbstferien)



Willkommen zu großartigen Ferienenerlebnissen

Velkommen til storslåede
ferieoplevelser

Insel Møn

& das südliche Seeland

Freiraum mit Platz für Freude, Inspiration und Vertiefung. Die Städte Vordingborg, Stege, Præstø und die umliegenden Inseln bieten Ihnen majestätische Natur, schöne Strände und Qualitätserlebnisse.

Møn & Sydsjælland

Et fristed med plads til glæde, inspiration og fordybelse. Vordingborg, Stege, Præstø og øerne byder på majestætisk natur, skønne strande og kvalitetsoplevelser.

www.visitvordingborg.com

www.visitmoen.com

www.visitpraesto.com

VORDINGBORG
KOMMUNE



DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid

DER LÜBECKER ROTSPON SCHREIBT EINE LANGE GESCHICHTE

Die Stadt der Rotweine

Lübecks Tradition als Weinhandelsstadt reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Da schlug die Geburtsstunde des Lübecker Rotsporns, eines Rotweintyps französischen Ursprungs.

Von Doris Seitz
Schon im Mittelalter spielte der Weinhandel in Lübeck eine bedeutende Rolle in der Stadtwirtschaft, machte er doch zehn Prozent der Gesamteinnahmen aus. Ein weiser Rat ließ deshalb den Ratskeller, der 1220 erbaut wurde, als Weinkeller konzipieren. Alle Weine, die aus verschiedenen Teilen Deutschlands nach Lübeck kamen, mussten dort eingelagert werden. 1289 waren das laut Überlieferung rund 160 000 Liter von elf lübischen Kaufleuten.

Der Weinhandel mit den französischen Rotweinen aus Bordeaux, dem Burgund und schließlich auch aus Südfrankreich kam erst gut 100 Jahre später in Schwung. Der immer größer werdende Bedarf an Salz, um die Heringe länger haltbar zu machen, hatte einen lebhaften Handel zwischen der Hansestadt und der Biskaya-Küste ausgelöst. Als Beifracht wurden Fässer mit roten Bordeaux-Weinen geladen, die in Lübeck gelagert und entsprechend veredelt wurden, ehe zwei Drittel davon in die skandinavischen Länder, ins Baltikum, nach Russland und in weitere Teile Norddeutschlands weitergeleitet wurden. „Die Winzer in Frankreich hatten nicht genügend Kapa-

zitäten, um ihre Weine zu lagern“, erklärt Manuel Mack, Oenologe und Geschäftsführer im Weinhandelshaus von Melle, den Anfang des Lübecker Rotsporns. Dieser unterscheidet sich vom Rotsporn der anderen Hansestädte dadurch, dass es für ihn ein Weingesetz gibt und er dadurch der einzig gesetzlich geschützte Wein in Norddeutschland ist, der nicht an seinem Herkunftsort abgefüllt wird.

„Der Name Rotsporn kommt aus dem Plattdeutschen und bedeutet ursprünglich roter Span, also rotes Holz des Fasses, in dem der Rotwein gelagert wird“, so Mack weiter. Seinen Weg nahm und nimmt der „rote Traubensaft“ übrigen in loser Form, das heißt: „Die hochwertigen Weine kommen in Fässern, die anderen ganz unromantisch in Tanks und werden in Lübeck auf Flaschen gezogen, wenn sie trinkreif sind.“

Dabei ist Rotsporn nicht gleich Rotsporn. „Es besteht irrtümlicherweise die Meinung, dass das die Bezeichnung für einen einzigen Wein ist“, sagt der Oenologe. „Das stimmt aber nicht. Der Rotsporn ist ein Weintyp von hochwertiger Qualität, der vom einfachen Landwein - vin de pays - bis zu renommierten Appellationen

aus dem Burgund oder dem Bordeaux reicht.“

Gerne wird zur Qualität des Weines folgende Anekdote erzählt: Als im Jahre 1806 Lübeck von den Franzosen besetzt war, bedienten sich die Soldaten ausgiebig in den Kellern, weil ihnen der Rote hier besser gefiel als zuhause. Und Napoleon soll verwundert gefragt haben, wie ein französischer Wein aus Lübeck besser schmecken könne als in Frankreich selbst.

Das Weinhandelshaus von Melle füllt den Lübecker Rotsporn seit 1853 nach alter Tradition auf Flaschen. „Er ist für uns ein wichtiges Standbein“, so Mack. Das sagt auch Lars Jensen, Verkaufsleiter von Carl Tesdorpf Weinhandel zu Lübeck seit 1678, so die offizielle Bezeichnung von Deutschlands ältestem

Wein- und Importhandels-haus. „Wir führen im Gegensatz zu von Melle nur einen Rotsporn, der qualitativ sehr hochwertig ist“, informiert der gebürtige Däne. Die beiden Häuser sind die Hauptlieferanten des Lübecker Rotsporns - bundes- und weltweit.

Auch seine Landsleute sind große Anhänger des Lübecker Rotsporns. „Die Dänen haben schlechte Erfahrungen mit den lieblichen und halbtrockenen Weinen aus Deutschland ge-

macht. Deshalb bevorzugen sie sehr gute Rotweine“, sagt Jensen und nennt noch ein paar interessante Zahlen: „Der Däne trinkt im Durchschnitt 25 Liter Wein, der Deutsche 22 Liter. Das ist der höchste Verbrauch weltweit in einem Nicht-Weinanbaugebiet.“

Manuel Mack vom Weinhandel von Melle hat eine große Auswahl an unterschiedlichen Weinen vom Lübecker Rotsporn. Foto: Doris Seitz

Manuel Mack fra vinhuset von Melle har et stort udvalg af forskellige lokale Rotsporn-vine. Foto: Doris Seitz



LÜBECKS ROTSPON-VIN HAR EN LANG OG SPÆNDENDE HISTORIE

Byen med den gode rødvin

Lübecks betydning som vinhandelsby går helt tilbage til det 14. århundrede, hvor byens Rotsporn, en rødvin af fransk oprindelse, første gang så dagens lys.

Af Doris Seitz
Allerede i middelalderen spillede handelen med vin en vigtig rolle i Lübeck, idet den tegnede sig for ti procent af byens indtægter. Det fik byens vise råd til at indrette en vinkælder under rådhuset i 1220, hvor alle vine, der kom til Lübeck fra forskellige egne af Tyskland, skulle lagres. I 1289 skal der således have befundet sig ca. 160.000 liter vin fra elleve lokale vinhandlere i den rummelige kælder.

Der skulle dog gå omkring 100 år, før handelen med franske rødvine fra Bordeaux, Bourgogne og Sydfrankrig for alvor kom i gang. På det tidspunkt var der stor efterspørgsel på salt til konservering af sild, og det førte til en livlig handel mellem hansestaden og Biscaya-kysten. Udover salt havde skibene også fadet med røde Bordeaux-vine med tilbage til Lübeck. Her blev vinen lagret og forædlet, inden en stor del af den blev solgt til de skandinaviske og baltiske lande, Rusland og det øvrige Nordtyskland.

„De franske vinavlere havde ikke tilstrækkelig kapacitet til at lagre deres vine“, svarer Manuel Mack på spørgsmålet om, hvordan det hele startede. Han er uddannet ønolog (vinmager) og er til dagligt direktør i det kendte vinhus „von Melle“. Ifølge Manuel Mack adskiller Lübecks Rotsporn-vin sig fra de andre hansestæders ditto ved, at den er omfattet af en særlig lov, der gør, at den som den eneste beskyttede vin i Nordtyskland ikke tappes på oprindelsesstedet.

„Navnet Rotsporn kommer fra plattysk og hentyder til den intensive røde farve i de træfade, som vinen blev lagret i“, fortæller Manuel Mack videre. Vinen kom og kommer stadig til Lübeck i løs form. De meget fine vine leveres i fadet, de øvrige vine i store tanke, og derefter modner vinen, indtil den er klar til at blive tappet på flasker.

Rotsporn er en fællesbetegnelse for vine, der kan være meget forskellige. „Mange tror, at Rotsporn er betegnelsen på én eneste vin, men det er ikke rigtigt“, siger ønologen. „Rotsporn er en vintype af meget høj kvalitet, og det kan lige så vel være en almindelig landvin (vin de pays) som en meget fin vin af kontrolleret oprindelse, f.eks. en Bourgogne eller Bordeaux.“

Det fortælles gerne, at da Lübeck var blevet besat af franske tropper i 1806, tog soldaterne godt for sig af vinen i byens vinkældre, fordi de synes bedre om den nordtyske rødvin end deres egen derhjemme. Det skal have fået en forundret Napoleon til at spørge, hvordan det kunne lade sig gøre, at en fransk vin fra Lübeck skulle smage bedre end den „ægte vare“ fra Frankrig.

Hos „Weinhandelshaus von Melle“ er den lokale Rotsporn blevet fyldt på flasker siden 1853, og den tappes stadig efter den gamle metode. Ifølge Manuel Mack er vinen en vigtig indtægtskilde, og det kan Lars Jensen fra et andet af byens gamle vinhuse „Carl Tesdorpf Weinhandel zu Lübeck“ se 1678, der er Tysklands ældste vinforhandler og vinimportør, ikke genkende. „I modsætning til von Melle sælger vi dog kun én slags Rotsporn, men den er så til gengæld af meget fin kvalitet“, siger Lars, der kommer fra Danmark. De to vinhuse er i øvrigt hovedleverandører af Lübecks Rotsporn både i Tyskland og resten af verden.

Lars kan fortælle, at danskerne er meget glade for



Der Däne Lars Jensen ist Verkaufsleiter von Deutschlands ältestem Wein- und Importhandelshaus Carl Tesdorpf Weinhandel zu Lübeck seit 1678. Er schätzt den Lübecker Rotsporn aus seinem Hause sehr. Foto: Doris Seitz

Danske Lars Jensen er vinhandler i Tysklands ældste vinhus med egen import af vine, „Carl Tesdorpf Weinhandel zu Lübeck“ se 1678. Han er selv meget glad for den Rotsporn-vin, som huset sælger. Foto: Doris Seitz

Rotsporn-vinen. „Vi er kommet lidt væk fra de blide og halvtørre tyske vine. Til gengæld er der stor efterspørgsel på de rigtig gode rødvine“, siger Lars, der også kan fortælle, at danskerne i snit drikker 25 liter vin om året og dermed ligger tre liter over tyskernes årlige vinforbrug. Det er det højeste forbrug i verden i et land uden egen vinproduktion.

Erhvervspark med ledige lokaler

- 23.000 m² bygninger • Kontorlokaler fra 10 m²
- Haller fuldt udstyret med el og kraner
- Fulldautomatisk højlager med plads til 4.000 paller
- Kun 2 min. fra motorvej E45

Ledige kontorlokaler og lagerlokaler i Rødby



Erhvervspark Lolland A/S

Østervej 2, 4960 Holeby
Telefon 54 69 17 20 • 22 95 17 20
Henv. til direktør Kim Larsen
www.epark.nu e.park@mail.dk

Information

Weinhandelshaus von Melle
Beckergrube 86
23552 Lübeck
www.von-melle.de

Carl Tesdorpf Weinhandel
zu Lübeck seit 1678
Mengstraße 64
23552 Lübeck
www.tesdorpf.de

SJÆLLAND MØN & LOLLAND- FALSTER

SEVÆRDIGHEDER – FORLYSTELSER – STRANDE –
DYREPARKER – OVERNATNING – FLOT NATUR
OG MEGET MERE

www.visiteastdenmark.com

www.ostsee-schleswig-holstein.de

**Dänemark
an einem Tag
Erleben**

**Ta' på
en-dags tur
til Tyskland**

OSTSEE SCHLESWIG- HOLSTEIN

SEHENSWÜRDIGKEITEN – VERGNÜGEN – STRÄNDE –
FREIZEITPARKS – ÜBERNACHTUNG – SCHÖNE NATUR UND
VIEL MEHR.

GRÄNSELÖST-SAMARBEJDE – FEHMARNBELTREGION – GRENZENLOSE ZUSAMMENARBEIT



DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid

En skøn og grøn oplevelse

I Peter Hansens Have på Lolland findes op mod 10.000 forskellige plantearter



Af Finn Sørensen

Yderst mod vest på øen Lolland befinder sig én af Nordeuropas største plantesamlinger i privat eje.

Peter Hansens Have - Vestlollands Botaniske Have er skabt og ejes af Peter Hansen, men den er åben for interesserede og byder sig til med et tusindtal af planter og træer.

Det hele begyndte med, at Peter Hansen i 1980 overtog en nedlagt branddam overfor sin ejendom i Kappel. Herfra udviklede han sin interesse for planter og for haver.

Siden er haven vokset i omfang og dækker nu et område på 30.000 kvadratmeter, og Peter Hansen skønner, at han har mellem 5.000 og 10.000 sorter.

Velbesøgt turistattraktion

I dag er Peter Hansens Have en velbesøgt turistattraktion med hovedvægten på haveinteresserede danskere, men også med pæne besøg fra Tyskland, Norge, Sverige, Holland og i mindre grad fra England og Østlandene.

Det er ikke mindst den helt unikke store plantesamling, der tiltrækker de haveinteresserede.

I haven vokser 1100 rhododendronarter og hybrider, 70 magnolier, 40 bambus, 900 hosta, 500 hemerocallis, 500 pæoner, 400 helleborus, samt mange andre forskellige planteslægter i større sortsantal, som f.eks. hydrangea, acer, ilex, malus og mange andre.

Peter Hansen træffes dagligt i haven.

Han arbejder fra tidlig morgen til sen aften for at vedligeholde det store anlæg.

"Det er et stort arbejde, men jeg har aldrig mistet lysten," siger Peter Hansen, der også gerne øser af sin store viden om træer og planter. Han kan den latinske betegnelse, voksested og andre data for flere end 10.000 planter, og det er denne viden kombineret med en enorm arbejdsindsats, der har gjort det muligt at realisere livsdrømmen om den unikke plantesamling.

Engelsk inspiration

Haven er opdelt i en række forskellige anlæg præget af den inspiration, Peter Hansen har hentet på talrige udlandsrejser i bl.a. Tyskland, Holland og England.

"Ikke mindst de berømte engelske haver, som jeg har be-

søgt utallige gange, har været en stor inspirationskilde," siger Peter Hansen.

Det flade lollandske landskab dominerer haven. Et af anlæggene skiller sig dog ud, nemlig Bakkesøen, der som navnet siger rummer både sø og bakker.

De tusinder af grønne frøer i havens søer og det rige fugleliv er med til at skabe en sand oase i haven.

Der er flere steder opsat bænke, hvor de besøgende kan tage sig et hvil eller nyde den medbragte mad. Den kan også indtages i havens pavillon, hvor der er plads til 12 personer.



Der Bakkesøen-See ist einer der schönsten Orte in Peter Hansens Have.

Bakkesøen er ét af de smukke partier i Peter Hansens Have.

Ein grünes Erlebnis

Im Garten Peter Hansens Have auf Lolland wachsen rund 10.000 verschiedene Pflanzenarten



Von Finn Sørensen

Ganz im Westen der ostdänischen Insel Lolland liegt einer der größten Privatgärten Nordeuropas. Peter Hansens Have - Westlollands Botanischer Garten wurde angelegt von Inhaber Peter Hansen, der sein Gartenreich für interessierte Besucher öffnet. Tausende Pflanzen und Bäume warten darauf, entdeckt zu werden.

Alles begann damit, dass Peter Hansen im Jahr 1980 einen alten Löschteich gleich gegenüber seinem Haus in Kappel erwarb - und damit den Ausgangspunkt für sein

Interesse an Pflanzen und Gärten legte.

Seit damals ist der Garten stetig gewachsen. Heute misst er rund 30.000 Quadratmeter. Peter Hansen schätzt, dass „zwischen 5.000 und 10.000 Arten“ in seinem grünen Reich wachsen.

Vielbesuchte Attraktion

Heute ist Peter Hansens Garten eine vielbesuchte Attraktion. Unter Hansens Gästen sind besonders viele dänische Gartenliebhaber, aber auch Deutsche, Norweger, Schweden und Niederländer. Ja, sogar aus England und den osteuropäischen Staaten finden Neugierige den Weg hierher. Angezogen werden sie alle von der einmaligen, großen Pflanzensammlung: So wachsen im Garten rund 1.100 Rhododendrenarten und Kreuzungen, 70 Magnolien, 40 Bambusbäume, 500 Taglilien, 500 Pfingstrosen,

400 Nieswurze sowie zahlreiche andere Arten wie Hortensien, Ahornbäume, Stechpalmen und Apfelbäume. Peter Hansen kann man jeden Tag in seinem Garten treffen. Er arbeitet vom frühen Morgen bis zum späten Abend, um sein großes grünes Reich zu pflegen.

„Natürlich macht es viel Arbeit - aber die Freude entschädigt dafür doppelt“, sagt Peter Hansen, dessen Wissen rund um Bäume und Pflanzen immens ist. Hansen kennt alle lateinischen Namen „seiner“ 10.000 Pflanzen, ihre Herkunft und vieles mehr - dieses Wissen und sein Einsatz sind der Hintergrund für die Verwirklichung seines Lebensstraums und sein einmaliges Werk.

Englisch inspiriert

Eingeteilt ist der Garten in verschiedenste Bereiche. Geprägt von der Inspiration, die Peter Hansen auf unzähligen Aus-

landsreisen in Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden gesammelt hat.

„Nicht zuletzt die berühmten englischen Gärten, in denen ich oft zu Besuch war, sind für mich wichtige Ideenlieferanten“, sagt Peter Hansen.

Die flache Landschaft von Lolland bestimmt den Garten. Ein Gartenbereich aber ist anders als die anderen: der Bakkesøen, zu dem See und Hügel gehören.

Hier leben tausende grüne Frösche und viele Vögel - eine wahre Oase im Garten.

Immer wieder laden Bänke in Peter Hansens Have zum Verweilen und Schauen ein. Auch ein kleines Picknick darf man hier gern machen. Oder man setzt sich gemeinsam in den Pavillon, der Platz für bis zu zwölf Personen bietet.



Information

Peter Hansens Have
- Vestlollands Botaniske Have

- Westlollands Botanischer Garten,

Vesternæsvej 56
Kappel

DK-4900 Nakskov

Tlf: +45 5494 8583

Hjemmeside/Homepage

www.peterhansens-have.dk

Åbningstider
(1. april - 1. november):
Alle dage 10.00-18.00
Mandag lukket.

Öffnungszeiten:
1. April - 1. November
Dienstag bis Sonntag
10.00 - 18.00 Uhr

Das gibt es nur bei uns!

Exklusivmodelle aus unserem neuen Ideen-Buch mit 132 Seiten.

- 10 % Neuheitsrabatt bis 7-11-10

Wir senden es gern an Sie oder Sie besuchen uns auf unserer Internetseite.

Schlafzimmervariation „OSLO“ Kernbuche



2.985,- 2.686,- €

985,- 886,- €

Speisezimmer „ORLANDO“ Kernbuche massiv



1.756,- 1.580,- €

1.975,- 1.778,- €

Schrankkombination „ORLANDO“ Kernbuche massiv



3.267,- 2.958,- €

Wunschsofa „AUCKLAND“ Lederpolsterecke/Sofa



1.756,- 1.310,- €

skanbo
natürliche Wohnkultur

Im Gleisdreieck 17
23566 Lübeck-Wesloe
Telefon: 04 51-61 05 30
www.skanbo.de