

DRIEMAAL Denemarken

SINDE DE WERELDWIJDE ONTDEKKING VAN RESTAURANT NOMA IN KOPENHAGEN STAAT DE DEENSE HOOFDSTAD PERMANENT IN DE CULINAIRE BELANGSTELLING. MAAR DENEMARKEN HEEFT VEEL MEER TE BIJDEN. DRIE LEKKERE ANDERE BESTEMMINGEN.

tekst FEMKE RIEMERSMA en KLAARTJE SCHEEPERS
met dank aan VISITDENMARK.NL

Het rustgevende landschap van Fanø, met kleine huisjes en zachte kleuren
Rechts De troef van het Waddeneiland: oesters!

1 Fanø Oesters

OVER FANØ

Fanø, spreek uit: Feneu, is het noordelijkste Waddeneiland voor de kust van Denemarken, op zo'n drieënhalve uur rijden van Kopenhagen. Je neemt het pontje vanuit Esbjerg en tien minuten later stap je aan wal. Een andere wereld. Laten we het voor het gemak The Shire noemen, naar de Hobbit-regio. Met kleine huisjes in zachte kleuren, rieten daken, ronde ramen en wapperend witgoed aan de lijn. In The Shire hebben ze hun eigen mores. Zo hoef je je voordeur niet op slot te doen. Immers, rotte appels moeten ook op het pontje wachten als ze van het eiland af willen. Het tempo ligt drie versnellingen lager, een eilander krijg je niet opgejaagd. Ook mag je in The Shire met de auto (er zijn er maar een paar) over het brede strand rijden. Welja, de bus heeft er zelfs een halte. Raar maar waar.

ZALM, WORST, BIER, WOL

Waar ze op Fanø het meest trots op zijn is hun eten. Bij **Fanø Laks** bijvoorbeeld roken ze zalm uit Noorwegen zo lekker dat René Redzepi hem bij Noma op de kaart heeft staan. **Slagter Christiansen** is in heel Denemarken vermaard om zijn Fanø-ham, die qua smaak tussen Westfaalse en parma-ham in ligt, en zijn droge worst, zoals die met rozemarijn en cognac, of de venkelsalami. Dan is er nog **Fanø Bryghus**, waar beroepsbierfreaks Claus Winther en Michael Romeo, al dan niet in samenwerking met culinaire grootheden (daar is René Redzepi weer) bier brouwen. Neem als je de kans krijgt de hele voorraad Fanø Lynghvede mee, een onpasteuriseerd hoppig bier met naast struikheide ook hints van kamille, lavendel en sinaasappelschil. **Lis Brink Jensen** ten slotte maakt prachtige dekens, sjaals en slossen van de wol van haar honderddertig-*something* Gotland Pelt-schape. Helemaal achter in een zijkamertje van haar winkel staat een vriezer met de buit. Eén woord: *présalé*. Maar je hebt het niet van ons.

OESTERS – ALL YOU CAN EAT

Dan is er nog de troef in de kaarten van Fanø. Oesters (type Pacific), ze liggen er letterlijk voor het oprapen. Boek een tour bij de plaatselijke VVV, trek je laarzen aan en trek er met Jesper Voss op uit. Hij legt je alles uit wat je moet weten. Zo leerden we dat oesters bij een temperatuur lager dan 14°C mannelijk zijn, en dus eetbaar, grofweg wanneer de 'r' in de maand is. En dat het geslacht verandert wanneer het warmer wordt. Als je emmer vol is, keer je landwaards, de barbecue brandt al, de vinaigrettes staan klaar, de Veuve Clicquot gaat open en dan is het oesters slurpen geblazen. Vraag Jesper om tips (het tij is verraderlijk dus ga niet zomaar!) zodat je later op eigen houtje kunt rapen. Vinden ze prima, daar op Fanø, want de oester tiert meer dan welig.



EN VERDER

Het epicentrum van Hobbitheid ligt in Sønderho. Je kunt er goed (Nordic) eten en logeren in de kneuterige bed and breakfast **Sønderho Kro**. In Nordby, het andere stadje, is meer bedrijvigheid. Ga een landgangbørde met daarop al het (eerdergenoemde) lekkers uit de omgeving eten bij **Rudbecks Ost & Deli**. Voor goeie vis moet je zijn bij **Ambassaden**. Alleen voor de vis, niet voor het interieur.

EVENTUEEL

Op Mandø, het eilandje ten zuiden van Fanø, kun je als het tij het toelaat een **mossel- en kokkelsafari** doen. Anders dan op Fanø moet je hier écht waden. Je krijgt dan ook zo'n lekker pak aan. De natuur is overdonderend; de graslanden, het wad, vogels vliegen in formatie en in het slijk zoek je naar kokkels en scheermessen. De mosselbanken doemen als vanzelf op. Van de buitenlucht krijg je honger en die kun je stillen op het vasteland in de kelder van Slot Sønderkov bij **Restaurant Herregårdskælderen**.

ADRESSEN

Ambassaden, Hovedgaden 57, Nordby, ambassadenfanoe.dk
Fanø Bryghus, Strandvejen 5, Nordby, fanobryghus.dk
Fanø Laks, Sønder Nytoft 10, Nordby, fanoe-laks.com
Fanø Turistbureau, Skolevej 5, Nordby, visitfanoe.dk
Lis Brink Jensen/Uldsnekkeren, Digevej 7, Sønderho, uldsnekkeren.dk/en
Mossel- en kokkelsafari, boeken via Mandø Kro, Mandøvej 31, Ribe, mandoekro.dk
Restaurant Herregårdskælderen, Sønderkovgårdvej 2, Brørup, sonderskov.dk
Rudbecks Ost & Deli, Hovedgaden 90, Nordby, rudbecks.dk
Slagter Christiansen, Hovedgaden 17, Nordby, fanoeslagteren.dk
Sønderho Kro, Kropladsen 11, Sønderho, sonderhokro.dk



2 Samsø Aardappelen

OVER SAMSO

Vanuit Århus (zie hierna) is het een klein ritje naar de haven van Odder. Daar gaat de pont naar Samsø, een klein eiland met vierduizend inwoners, een vriendelijke sfeer, natuur, fijn strand, mooie zonsondgangen en een Waddenachtige rust. Bijzonder: de eilanders proberen autarkisch te leven en ze wekken nu al hun energie volledig zelf op, onder andere met windmolens.

LOKAAL ETEN

Samsø staat bekend als culinair eiland. De vele boeren die er wonen verbouwen asperges, rodekool, aardappelen, bietjes, zoete aardbeien, pompoen. In de vrije natuur vind je bessen, rozenbottels, bramen, vlier- en lijsterbessen. En langs de weg kun je groente kopen bij onbemande stalletjes, je centen mag je in een bakje leggen. Vooral op hun aardappelen zijn ze bijzonder trots. De eerste oogst komt

Verse vis, daar draait het allemaal om in Ballen, de haven van Samsø
Rechts Een wand met vissersschilderijtjes bij restaurant Skipperly



vaak van hier, omdat Samsø meer zon (en minder vorst) heeft dan de rest van Denemarken. Alle eilandspecialiteiten vind je bij elkaar in de lekker rommelige souvenirwinkel **Den Gamle Butik** in Ballen, bij de haven, waar je ook thee kunt drinken. Ook restaurants hebben vaak lokale specialiteiten op de kaart. Een traditioneel gerecht is paling met appelmoes.

PRODUCENTEN

Conserven Op Samsø zit **Syltefabrik**, de enige conservenfabriek van Denemarken. Ze verwerken eilandspecialiteiten, maar maken bijvoorbeeld ook ketchup.

Kaas De biologische bofer- en kaasmakerij **Samsø Mælk** heeft zes eigen koeien en een miniwinkelje aan huis.

Jam en schnaps Een paar eilandboeren begonnen zo'n zeven jaar geleden het kleinschalige jam- en marmeladebedrijf **Samsø Bær** en maken nu ook schnaps van lokale producten.

NIET MISSEN

Borrelplek Mooi uitzicht, met zonsondergang, heb je vanaf het terras van hotel **Ilse Made**, dat vlak aan zee ligt. Fijn voor de borrel, maar ook voor lunch of diner.

Restaurants Daar stikt het van op Samsø – er zitten er zeker veertig, van niet geringe kwaliteit. Voorbeelden? **Skipperly**, dat kookt met specialiteiten van het eiland en kleine wonderen verricht met haring, en het restaurant van **Det Lille Sommerhotel**.

Slapen Een beauty van een bed and breakfast, smaakvol ingericht, mooie locatie, met een galerie, fijne tuin, een lekker ontbijt, lichte lunch, en als je dat van tevoren afspreekt ook een diner, is **Vadstrup 1771**.

ADRESSEN

Den Gable Butik, Strandvejen 76, smagenafoen.dk
Det Lille Sommerhotel, Åvej 17, Ballen, sommerhotel.dk
Ilse Made, Vesterløkken 16, ilsemade.dk
Samsø Bær, Sildeballe 35, samsobaer.com
Samsø Mælk, Brattingsborgvej 9, samsomaek.dk
Skipperly, Havnevej 9, Ballen, skipperly.dk
Syltefabrik, Trolleborgvej 12, dlfood.dk
Vadstrup 1771 Bed And Breakfast, Vadstrup 4, vadstrup1771.dk



3 Aarhus foodfestival

OVER DE STAD

Aarhus op Jutland is de tweede stad van Denemarken en een echte studentenstad. Veel cafés, koffietentjes en restaurants dus, en een relaxte viking-slash noormannensfeer. Ook fijn is dat Aarhus aan zee ligt en mooie stranden en een haven heeft waar je goed kunt eten.

FESTIVAL

Kaasmakers, chefs, groenteboeren, marktkooplui, vissers, zeewierbakkers, koeien, suikerspindraaiers, foodliefhebbers, muzikanten, varkenshoeders en kruidenvrouwjes – op het Food Festival in Aarhus komen ze allemaal samen. Het terrein ligt prachtig aan zee aan de rand van de stad. Grote Deense chefs runnen er pop-uprestaurants, je kunt proeven, workshops doen, worstjes testen, hooikaas proberen, een saladecursusje doen of nieuwe sapsmixen ontdekken. Verwacht geen grote gebaren of hysterische uitpattingen, eerder een kleinschalig gevoel – dat is wat dit festival zo aantrekkelijk maakt.

IN DE STAD

Lunch Kähler, het oudste Deense designmerk, heeft in Aarhus een *flagship store* en daarnaast een restaurant. Het is een klein, sfeervol zaakje waar je geweldig traditioneel smørrebrød kunt eten (roggebrood met oa haring en aardappel), maar ook een mooi ontbijt en seizoensmenu's.

Diner Van alle leuke en goeie restaurants is ook tapasbar **Canblau** een aanrader. Dat is niet vreemd, want de chef leerde het vak bij toprestaurant El Celler de Can Roca.

Struinen De buik van Aarhus, zo wordt de buurt **Frederiksbjerg** genoemd, omdat er zo veel leuke restaurants en koffietentjes zitten. Het zit naast het **Latinerkvarteret**, de oudste wijk van de stad met veel vintage- en designwinkels.

Shoppin Magasin is een soort Deense Bijenkorf met een goed gesorteerde culinaire afdeling. Ze hebben hier onder meer oesters, maar ook zwartwitsnoep van Lakrids, daar zijn de Denen gek op.

Slapen Vlak bij het terrein van het foodfestivalterrein, zit **Hotel Helnan Marselis**. In slaap vallen doe je hier op het ritme van de ruisende golven, want het hotel zit pal aan het strand.



KUNST EN CULTUUR

Festival Tegelijk met het Food Festival staat de stad op z'n kop voor het **Aarhus Festuge**, het tiendaagse feest met muziek, theater, straatkunst, dans en food dat dit jaar zijn vijftigste editie viert. Van 29 augustus t/m 7 september.

Beeldende kunst Dwars door het **ARoS Art Museum** loopt een wandelpad. En op het dak zit het regenboogpanorama van architect Olafur Eliasson, die je een gekleurde blik op de stad biedt. Bezoek ook het museumrestaurant.

Openluchtmuseum In **Den Gamle By** zijn (oer)oude huizen, werkplaatsen en winkels nagebouwd. Grappig is de seventieswijk, waar je ziet dat lifestyletrends (rotan, kamerplanten, bruin-oranje) ook toen al de landsgrenzen overstegen. Aanrader: de koeken van de banketbakkerswinkel.

ADRESSEN:

Aarhus Festuge 2014, door heel Aarhus, 29 aug t/m 7 sept, aarhusfestival.com
ARoS Art Museum, ARoS Allé 2, aros.dk
Canblau, Klosterport 2, canblau.dk
Den Gamle By, Viborgvej 2, dengambleby.dk
Food Festival, festivalterrein: Marselisborg Havnevej 2, Aarhus, 5 t/m 7 sept, foodfestival.dk
Hotel Helnan Marselis, Strandvejen 25, helnan-marselis.hotel-rez.com
Kähler Spisesalon, MP Bruuns Gade 33, spisesalon.dk, kahlerdesign.com
Magasin, Immervad 2-8, magasin.dk

Foodliefhebbers komen naar het Food Festival van Aarhus voor de relaxte sfeer en voor het brede aanbod van experimentele producenten tot en met traditionele boeren