

Guide

ÆRØS mange smagsgivere

DEN LILLE Ø I DET SYDFYNSKE ØHAV BYDER UD OVER SMUKKE NATUROPLEVELSER OG ROLIGT TEMPO PÅ ET STÆRKT, KULINARISK SAMMENHOLD. DET GØR ET BESØG HER TIL EN SPÆNDENDE REJSE RUNDT FRA DEN ENE ÆRØPRODUCENT TIL DEN ANDEN. DU FÅR SERVERET LOKALT BRYGGET ØL, HOTDOGS MED LOKALT PRODUCEREDE PØLSER OG LAMMEGRYDE AF JA – LOKALE LAM. DE FRISKE RÅVARERS SMAG OG DE ENTUSIASTISKE LOKALES KÆRLIGHED TIL DEM GØR ÆRØ TIL EN LILLE – MEN INTERESSANT – SPILLER PÅ DET KULINARISKE LANDKORT.

Af: Nana Hagel
Foto: PR



”Har du smagt Claus’ is? Og Nils’ pølser? Hvad med øllene fra Rise?” Der er rigtig mange forskellige ting, man skal nå at smage på Ærø, inden færgen igen sejler mod fastlandet. Og mindst lige så mange kreative mennesker, man skal nå at møde. Den lille ø med omkring syv tusinde fastboende er en af de større beboede øer i det sydfynske øhav, og her har øboerne i den grad forstået, hvordan de får hjulene på det lille sted til at køre rundt, nemlig ved at samarbejde. Øen er præget af kreative entreprenører og ildsjæle, der enten som tilflyttere i sommerhalvåret eller fastboende hele året har fundet deres plads på især den kulinariske hylde. Derfor bugner øen af spændende madoplevelser, hvad enten det er hjemmelavede is, pølser af frilandsdexterkvæg eller øl med valnøddesirup udvundet af valnøddetræerne, der har helt specielt gunstige forhold på Ærø. Fælles for alle oplevelserne er, at det nære fællesskab er i centrum, og at ærøboerne med respekt for deres råvarer ikke er bange for at prøve nye ting af.

’SPIS ÆRØ’ OG BLIV HER

På Ærø går det godt, og livet her virker på alle måder harmonisk og tiltalende. Den opfattelse bliver mere og

mere udbredt, og Ærøs popularitet vinder frem. I år er der kun omkring 120 huse til salg på øen modsat et par år tilbage, hvor krisen kunne mærkes på Ærø – ligesom så mange andre steder. På trods af det på overfladen langsomme tempo, der med grønne majsmarker, pittoreske, regnbuefarvede huse og den charmerende bondeidyl virker dejligt sløvende, så syder og bobler øen af gode idéer og initiativer, der indenfor de seneste år i den grad er blevet ført ud i livet. Ærø kom på alvor på danmarkskortet med Meyers program ’Pop up: Spis Ærø’, og her optrådte mange lokale med deres bedste opskrifter og mest kreative idéer. Disse idéer udvikles år for år, og øens kreative madører og idérige kokke sørger for at tilbyde en bred vifte af kulinariske oplevelser, der indebærer alt fra gourmetmiddage til ærøske hotdogs og pandekager. Samtidig præges øen af et stærkt foreningsliv, og enhver ærøbo sidder i mindst et par bestyrelser. Det sætter gang i hjulene, og både danske og udenlandske turister har kastet deres kærlighed på den lille ø, der med de mange gode smage og imødekomende lokale nemt kan vinde én over på deres side af øhavet. Vi har tilbragt et par dage i Ærøskøbing og omegn og fundet frem til områdets bedste madoplevelser. ►

HER KAN DU BO:

• **Bakkehuset:** Midt ude i naturen blandt marker og enge ligger Bakkehuset, et charmerende bed&breakfast med to fantastiske værelser, begge med privat toilet, bad og fransk altan – det ene med havudsigt og det andet med udsigt over markerne.

www.bakkehuset-aeroe.dk

• **Andelen Guesthouse:** I Ærøskøbings idylliske brostensgader ligger det familieejede Andelen Guesthouse, der i den gamle, restaurerede bygning byder på fem smukt indrettede værelser med blomster fra haven og bjælker i loftet. Her findes også en dejlig have med sydlandsk stemning, hvor du får serveret en luksusversion af hjemmelavet morgenmad.

www.andelenguesthouse.com

• **Vesteraas:** På Nils og Majas gård ved den fredede Voderup Klint finder du to helt fantastiske ferielejligheder: Væksthuset og Huset Mod Havet. Her har man taget naturen med ind, og alt er opført af bæredygtige materialer. Begge huse har eget toilet, bad og køkken samt to haver, og du kan plukke bær, æbler, blommer og nødder i frugthaven.

www.vesteraas.dk



Ærøskøbing

ÆRØSKØBING ER ÆRØBOERNES STOLTHED, OG EN GÅTUR RUNDT I BYEN MED DEN MEGET OVERSKUELIGE STØRRELSE OG DE SMUKT BEVAREDE BINDINGSVÆRKS HUSE ER SOM AT TRÆDE FLERE HUNDREDE ÅR TILBAGE I TIDEN. DOG KUN PÅ OVERFLADEN. BAG FACADEN FINDER DU NEMLIG MASSER AF SPÆNDENDE INITIATIVER OG GOD MAD I DE GAMLE, FREDEDE HUSE. HER ER INSPIRATION TIL ET PAR GODE OPLEVELSER I ÆRØSKØBING.

HIMMELSK IS PÅ HAVNEN

Midt på Ærøskøbing Havn ligger et mindre madimperium, nemlig Aroma. Claus Hattesen er manden bag, og nogle kan måske huske ham fra Meyers ærøprogram, hvor han lavede frisk is af gedemælk fra øen. Selvom nysgerrige for tiden må gå forgæves efter netop denne variant, så skuffer Aroma Is bestemt ikke. Claus producerer flere end 42 forskellige varianter fra bunden, og her er noget for enhver smag. Prøv for eksempel sorbeten med gulerod og havtorn, som Claus har udviklet i samarbejde med Anne Hjernø eller stikkelsbæreren og jordbærsorbeten af lokale bær og frugter, som rent faktisk smager af de navne, de bærer. Også koldskållisen med makroner og lakridsisen er afhængighedsskabende, og her kan man godt regne med at skulle lægge vejen forbi et par gange.

Aroma Is Havnepladsen

www.cafe-aroma.dk

HOTDOG OG HELSTEGT PATTEGRIS

Som nabo til den lille isbiks ligger Café Aroma, der i bedste berlinerindrettede stil serverer frokost og aftensmad for lokale og besøgende på havnen. Hver onsdag i sommerperioden er der helstegt pattegris på menuen, og om torsdagen er det et lam, der drejer rundt på spydet på terrassen. Begge er naturligvis af ærøherkomst! Du får en hjemmelavet kartoffelsalat til, og det hele kan skylles ned med de lokale øl fra Rise Bryggeri. På kortet finder du også en 'Ærøsk Gourmet Hotdog' af kød fra slagteren i Dunkær og Aromas hjemmebakte pølsebrød serveret med det klassiske tilbehør.

Café Aroma Havnepladsen

www.cafe-aroma.dk

LOKALE SPECIALITETER

Midt på torvet i Ærøskøbing ligger Den Gamle Købmandsgaard som et symbol på det stærke og kompetente foreningsliv på Ærø. I 2012 overtog en nystiftet forening den dengang faldefærdige købmandsbutik og pustede nyt liv i foretagendet. I dag byder den store butik på masser af lokalproducerede produkter, blandt andet frilandsgrønt, ærøproduceret chokolade, honning, marmelader, saft og ikke mindst kød og pølser fra forskellige producenter rundt omkring på øen. Du kan også nyde frokosten i Købmandsgaardens charmerende gårdhave, og her får du en ærøplade med røget lamme-pølse, spegepølser, paté og forskellige oste samt brød, tapenade og oliven for 95 kroner. Drik en hjemmelavet hyldeblomstsaft til eller måske den lokale kirsebærtsaft sødet med honning fra Ærø.

Den Gamle Købmandsgaard Torvet 5

dengamlekobmandsgaard.com

BEDSTEMORMAD I GÅRDHAVEN

I 2013 slog Ærøskøbings ældste værthus skodderne fra vinduerne og genåbnede som restauranten Landbogården. I en af byens hyggeligste gårdhaver serverer de hver ugedag klassiske mormorretter som for eksempel karbonader med stuede grøntsager, stegt flæsk med persillesovs og hakkebøf med bløde løg og surt. Her får du også en dagens vegetarret – noget, der ellers ikke fås så mange steder på øen. Menuen byder derudover på friskfanget rødspætte med nye ærøkartofler og rib eye steak af lokalt kød – også serveret med nye kartofler fra øen.

Landbogården Vestergade 54

På landet

ET BESØG PÅ ÆRØ ER SELVFØLGELIG IKKE KOMPLET UDEN EN CYKELTUR UD I DET BLÅ. PÅ VEJEN TIL OG FRA DE TRE STØRRE BYER ÆRØSKØBING, MARSTAL OG SØBY KAN DU PASSENDE SLÅ TUREN FORBI ET PAR GASTRONOMISKE HØJDEPUNKTER PÅ ØEN.

ØENS HUMLEDE STOLTLED

Enhver ø med respekt for sig selv har deres eget mikrobryggeri, og i Ærøs tilfælde hedder det Rise Bryggeri. Beliggende i udkanten af landsbyen Store Rise tæt på en kilde, der leverer øens bedste vand til ølbrygningen, arbejder de med to serier. Ærøserien består af ni øl, blandt andet 'Grolle-pilsneren' opkaldt efter sømændene i Marstal, der ofte betegnes som havets gråspurve, samt den populære 'Valnød Hertug Hans no. 5', der som bryggeriets eneste øl indeholder smagstilsætning i form af valnøddesirup fra øen. Denne fås også i en økologisk variant sammen med blandt andet en IPA og en Dark Ale. I bryggeriets have kan du nyde en øl og en frokostplatte bestående af røget laks, paté, rullepølse, valnødpølse med kålsalat samt forskellige oste og hjemmelavet marmelade til 135 kroner. Alt er selvfølgelig lokalproduceret, og hvis du er heldig, spiller et band op til hygge mellem bordene med de rød- og hvidternede duge.

Rise Bryggeri
Vandværksvej 5
www.risebryggeri.dk

GÆSTGIVERI BREGNINGE

I den lille landsby Bregninge syd for Søby ligger Gæstgiveri Bregninge som et socialt centrum. Her byder Marianne og Michael i sommerhalvåret på et velsammensat menukort med masser af lokale råvarer og smag. Hver aften tilbyder de to dagens retter, for eksempel kyllingefrikassé med nyopgravede spidskål fra Ærø samt marokkanskinspireret lammegryde med ærølam. Så vidt muligt er alt kød fra Ærø og alt grønt fra en lokal grøntsagspusher. Mynten i teen, rabarberne i rabarberkompotten til kagen og alle krydderurterne kommer fra den tilstødende køkkenhave. Æblemosten består af lokale æbler og intet andet, og hvis du ikke fik nok Aroma-is i Ærøskøbing, så kan det også fås her. Marianne og Michael bestræber sig på at gøre Gæstgiveriet til et levende sted, og udover at drive

pensionat, café og restaurant afholder de også kulturelle arrangementer og koncerter i den dejlige have med masser af plads og aftensol.

Gæstgiveri Bregninge
Vester Bregninge 17
www.gaestgiveri.dk

LANDBRUG 2.0 OG PØLSER MED SMAG

På tyve hektar land og en gård kaldet Vesteraas midt på Ærøs sydvestlige kyst har naturvejleder Nils Ørum gennem de seneste 10 år arbejdet for at føre landbruget og naturen tilbage til det oprindelige. Uden sprøjtemidler og gødning har han genetableret sine marker, og her vokser nu alskens vilde krydderurter, svampe og vækster. Sammen med sin hustru Maja har han reetableret vandhuller og enge, så blandt andet den sjældne klokkefrø og flere sjældne sommerfuglearter holder til her. Nils og Maja producerer honning fra deres bier, som spiser af den vilde timian, der vokser overalt på markerne og derved giver honningen en helt fantastisk aroma. Og så er der pølserne. De sagnomspundne pølser, som alle på Ærø taler om, og som ellers nemt kunne skuffe, men nej, de smager fuldstændig fantastisk og af lige nøjagtigt, hvad de er fremstillet af: kød fra Nils' økologiske dexterkvæg og tre forskellige vilde strandurter hentet langs Ærøs kyster. Fra gården sælger Nils og Maja også pakket kød, både bøffer og hakkekød, og det hele stammer fra kvæget, som du kan gå ud og hilse på. De er på mark fireogtyve timer i døgnet, 365 dage om året, og den lille flok på maksimalt fyrre styk (modsat hos et gennemsnitligt landbrug, hvor en flok kan være på op mod 200 styk) er en usædvanlig afslappet og ustresset flok, der frembringer utroligt mørt og lækkert kød.

Vesteraas
Voderup 41
www.vesteraas.dk



FAKTA:

- Færger fra Svendborg, Faaborg og Als sejler dagligt til Ærø.
- Cykler kan lejes i Ærøskøbing, Søby og Marstal.
- På øen kører to buslinjer fra nord til syd, og du kan hoppe på gratis og tilmed tage din cykel med.
- Find mere information hos Visit Ærø her: www.visitaeroe.dk